



HAL
open science

De l'invention des paysages à la construction des territoires : les terrasses des Ifugaos (Philippines) et des Cévenols (France)

Aurélie Druguet

► **To cite this version:**

Aurélie Druguet. De l'invention des paysages à la construction des territoires : les terrasses des Ifugaos (Philippines) et des Cévenols (France). Anthropologie sociale et ethnologie. Museum national d'histoire naturelle - MNHN PARIS, 2010. Français. NNT : . tel-00543861

HAL Id: tel-00543861

<https://theses.hal.science/tel-00543861>

Submitted on 6 Dec 2010

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.

MUSEUM NATIONAL



D'HISTOIRE NATURELLE

Ecole Doctorale Sciences de la Nature et de l'Homme – ED 227

Année 2010

N° attribué par la bibliothèque

□□□□□□□□□□

THÈSE

Pour obtenir le titre de

DOCTEUR DU MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

Spécialité : Anthropologie de l'environnement

Présentée et soutenue publiquement par

Aurélie DRUGUET

le 16 juin 2010

**De l'invention des paysages
à la construction des territoires**

Les terrasses des Ifugaos (Philippines) et des Cévenols (France)

Sous la direction de : **Marie ROUÉ, Directeur de Recherche**

JURY :

Bahuchet Serge	Professeur, Muséum national d'histoire naturelle, Paris	Président
Roué Marie	Directeur de Recherche, CNRS, Paris	Directeur de Thèse
Di Méo Guy	Directeur de Recherche, Université de Bordeaux III, Bordeaux	Rapporteur
Persoon Gerard	Professeur, Université de Leiden, Leiden (Hollande)	Rapporteur
Caron Patrick	Directeur scientifique, Cirad, Montpellier	Examineur
Conklin Harold C.	Professeur émérite, Université de Yale, New Haven (USA)	Examineur

Sommaire

REMERCIEMENTS.....	1
INTRODUCTION - UNE APPROCHE COMPARATIVE ET QUALITATIVE	3
ANALYSE CONTRASTÉE D'UNE DYNAMIQUE GLOBALE A L'ÉCHELLE LOCALE	5
MÉTHODOLOGIE : UNE APPROCHE INTERDISCIPLINAIRE	7
ORGANISATION DE LA THÈSE	19
PARTIE 1. L'INVENTION DES PAYSAGES ET DES PRODUITS LOCAUX - CONTEXTE DE L'ÉTUDE ET CADRE THÉORIQUE	21
CHAPITRE 1. ENTRE CONSERVATION ET VALORISATION - PAYSAGES ET PRODUITS LOCAUX	23
1.1. DE LA PATRIMONIALISATION DU PAYSAGE... ..	23
1.2. ... À LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES LOCAUX	27
1.3. INNOVATIONS ET CHANGEMENTS SOCIAUX, TECHNIQUES ET TERRITORIAUX	32
1.4. DEUX SITES D'ÉTUDE : PROVINCE IFUGAO ET CÉVENNES GARDOISES	40
CHAPITRE 2. LES SOCIÉTÉS LOCALES FACE À LA PATRIMONIALISATION - CADRE THÉORIQUE ET HYPOTHÈSES DE RECHERCHE	45
2.1. UNE ANALYSE DES LOGIQUES SOCIALES ET DE L'AGENCÉITÉ	46
2.2. ORGANISATION SOCIALE, LOGIQUES D'APPARTENANCE ET TERRITORIALITÉ	50
2.3. SYSTÈME PRODUCTIF ET SYSTÈME CULTUREL	60
PARTIE 2. PROVINCE IFUGAO ET CÉVENNES GARDOISES - CHANGEMENTS ET PERMANENCES DANS L'ORGANISATION SOCIALE ET TERRITORIALE...63	63
CHAPITRE 3. LA TERRITORIALITÉ IFUGAO - FORTE STRUCTURATION DES LIENS SOCIAUX DANS L'ESPACE	67
3.1. HISTOIRE DES COMMUNAUTÉS IFUGAOS : DU REPLI À L'OUVERTURE	67
3.2. ORGANISATION SOCIALE : DIFFÉRENCIATION DES GROUPES ET DES INDIVIDUS.....	76
3.3. GOUVERNANCES LOCALES ET APPARTENANCES : LA DIVERSITÉ DES ÉCHELLES SOCIO-SPATIALES	85
3.4. CONCLUSION SUR LA TERRITORIALITÉ IFUGAO ET OUVERTURE SUR LA QUESTION DE LA COOPÉRATION DANS LES PROJETS COLLECTIFS	100
CHAPITRE 4. LES CÉVENNES GARDOISES - ENTRE ISOLEMENT ET OUVERTURE, DÉSTRUCTURATION ET RENOUVEAU SOCIAL	102
4.1. HISTOIRE DES CÉVENNES GARDOISES : DE FORTES VARIATIONS DÉMOGRAPHIQUES	103
4.2. ÉVOLUTION DE L'ORGANISATION SOCIALE ET TERRITORIALE DES CÉVENOLS GARDOIS	109
4.3. CONCLUSION SUR LES CÉVENNES GARDOISES - UN CONTEXTE FAVORABLE AUX INNOVATIONS SOCIALES ET TECHNIQUES	119
PARTIE 3. INSCRIPTION TERRITORIALE DES TERRASSES AGRICOLES - D'UNE DIVERSITÉ LOCALE À UNE NORME PATRIMONIALE	121
CHAPITRE 5. LES TERRASSES DANS LE MONDE - OUVRAGES AGRICOLES, SYSTÈMES ÉCOLOGIQUES OU PATRIMOINE ?	125
5.1. LES TERRASSES : UNE SOLUTION CULTURELLE ET CONTEXTUELLE POUR EXPLOITER LES VERSANTS.....	126
5.2. FONCTIONS ÉCOLOGIQUES ET RISQUES D'ÉROSION : LES CONTRADICTIONS DES TERRASSES.....	128
5.3. NOUVEAU REGARD SUR LES TERRASSES : UN PATRIMOINE À SAUVER	130

CHAPITRE 6. LE PAYSAGE RIZICOLE IFUGAO – D’UNE SOURCE DE NOURRITURE À UN PATRIMOINE MONDIAL	133
6.1. AMÉNAGEMENT DES VERSANTS DE LA CORDILLÈRE POUR CULTIVER LE RIZ	133
6.2. UNE GESTION HOLISTIQUE DU PAYSAGE MENACÉE PAR LE CHANGEMENT.....	141
6.3. DROIT COUTUMIER VS DROIT PHILIPPIN.....	155
6.4. LA PRODUCTION DU RIZ : ENTRE PRATIQUES CULTURALES ET PRATIQUES CULTURELLES	159
6.5. PATRIMONIALISATION DES RIZIÈRES IFUGAOS EN « PAYSAGE CULTUREL »	181
6.6. CONCLUSION - DES ÉCARTS ENTRE LES ATTENTES LOCALES ET LES EFFORTS NATIONAUX POUR LA CONSERVATION DES TERRASSES	206
CHAPITRE 7. LES TERRASSES GARDOISES - DE LA CONTRAINTE AUX ATOUTS D’UN PAYSAGE ...	209
7.1. AMÉNAGEMENT DES VERSANTS GARDOIS EN TERRASSES : UNE MAÎTRISE DES CONTRAINTES....	211
7.2. CONTRAINTES AGRICOLES ET STRATÉGIES DE DÉTOURNEMENT	223
7.3. LA CULTURE DE L’OIGNON DOUX : UNE AGRICULTURE D’ADAPTATION	239
7.4. PATRIMONIALISATION DU PAYSAGE DE TERRASSES CÉVENOL	252
CONCLUSION - DE LA CONSERVATION DES PAYSAGES DE TERRASSES À LA VALORISATION AGRICOLE	271
PARTIE 4. CONSTRUCTION SOCIALE D’UN PRODUIT ET DE SON INSCRIPTION TERRITORIALE - LE RIZ <i>TINAWON</i> ET L’OIGNON DOUX DES CÉVENNES	275
CHAPITRE 8. LE « TERREAU» D’UN PROJET - STATUT DU PRODUIT LOCAL ET FACTEURS SOCIOÉCONOMIQUES.....	279
8.1. VALORISER UNE DENRÉE DE BASE ET CULTURELLE : LE RIZ <i>TINAWON</i>	279
8.2. MISE EN PATRIMOINE D’UN PRODUIT CÉVENOL DE POTAGER : LA <i>RAÏOLETTE</i>	306
8.3. CONCLUSION - DES PROCESSUS DIFFÉRENCIÉS POUR VALORISER UN PRODUIT LOCAL	324
CHAPITRE 9. STATUT DU PRODUIT ET INNOVATIONS - INVENTION DE LA TRADITION, DU LIEN AU LIEU ET DE LA QUALITÉ	327
9.1. TENSIONS SUR LA QUALITÉ ET LA VALEUR ÉCONOMIQUE DU <i>TINAWON</i>	328
9.2. L’OIGNON DOUX DES CÉVENNES : CONSTRUCTION IDENTITAIRE ET QUALITATIVE D’UN PRODUIT	356
9.3. CONCLUSION - LE LIEN AU LIEU, LE STATUT PATRIMONIAL ET LA TRADITION D’UN PRODUIT LOCAL...	373
CHAPITRE 10. LOGIQUES ET STRATÉGIES D’ACTEURS - LES JEUX DE LA TERRITORIALITÉ, DES LIENS SOCIOCULTURELS ET DU POUVOIR	377
10.1. ÉCHEC DE L’ORGANISATION COMMERCIALE DU <i>TINAWON</i> SELON UNE VISION COMMUNAUTARISTE	378
10.2. CONSTRUCTION D’UNE NOUVELLE ÉCHELLE TERRITORIALE DANS LES CÉVENNES GARDOISES.....	391
CONCLUSION GÉNÉRALE - CONSTRUIRE DU TERRITOIRE OU AFFIRMER DES SINGULARITÉS LOCALES	401
L’ILLUSION D’UNE UNITÉ SOCIALE ET TERRITORIALE DES TERROIRS DE TERRASSES	402
RECOMPOSITIONS SOCIALES ET TERRITORIALES : SERVIR SES PROPRES INTÉRÊTS.....	410
LE PATRIMOINE PAYSAGER ET AGRICOLE : VERS DE NOUVELLES FIGURES TERRITORIALES.....	416
BIBLIOGRAPHIE.....	419
LISTE DES ACRONYMES.....	443
LISTE DES ILLUSTRATIONS	447
LISTE ET RÉSUMÉS DES FILMS.....	453
GLOSSAIRE IFUGAO ET OCCITAN	457
TABLE DES MATIÈRES	463

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier Marie Roué pour la qualité de son encadrement et pour ses nombreux conseils qui ont indéniablement fait progresser mon écriture et mes réflexions pendant ces quatre années de thèse. La liberté et la confiance qu'elle m'accorda ont permis de faire évoluer mon sujet au plus proche de la réalité de terrain.

Merci également à Serge Bahuchet pour son accueil dans le département, son appui et surtout pour m'avoir redonné confiance pour réaliser le terrain comparatif aux Philippines alors que les doutes grandissaient et me poussaient à abandonner une telle initiative.

Je voudrais aussi saluer Patrick Caron qui, malgré les nombreuses responsabilités qu'il endosse et son emploi du temps chargé, a toujours su être là et dégager des espaces de discussion. Merci également à Harold C. Conklin pour son accueil à l'Université de Yale et pour avoir partagé ses recherches incomparables menées chez les Ifugao. Ce séjour restera gravé dans ma mémoire comme la plus belle découverte de la vie d'un grand chercheur. Je tiens aussi à remercier Guy Di Méo et Gerard Persoon pour avoir bien voulu accepter d'évaluer mon travail.

Un grand merci à Maya, Beatriz, Marine, Cindy, Emeric, Nicolas, Jean-Tristan, Jonathan, Olivier et Clémence. Sans eux, ces quatre années de thèse auraient été bien difficiles, voire insupportables, mais grâce à eux, ce fut une expérience humaine formidable. Toute personne ayant eut à expérimenter la vie de doctorant sait combien il est dur de partager ses angoisses et les difficultés propres au travail de thèse. L'amitié créée pendant ces quatre années constitua autant un refuge, un exutoire, un soutien et une aide, tant scientifiques que psychologiques.

Mes pensées vont également vers tous ceux qui m'ont accueillis, accompagnés et soutenus sur le terrain. Merci à Thierry Gastou de la coopérative Origine Cévennes, aux producteurs d'oignons doux, plus particulièrement Richard et Bruno, qui ont pris le temps de me faire découvrir cette région magnifique des Cévennes gardoises. Choisir comme terrain comparatif la Province Ifugao était périlleux car nous n'avions aucun contact direct au sein du laboratoire. Si une telle recherche fut possible, c'est grâce à Joji Cariño et Helen Valdez de l'ONG Tebtebba, à Matthew Toli et Robert Pangod de l'ONG MRDC, à Donato Bitog de l'ONG IPLF, à Gladys Ataman et Claro Onanon du bureau ICHO, qui ont facilité mon arrivée et mon intégration chez les Ifugao. Je remercie également sincèrement Moyses, Elvis et tous les membres de leur famille, qui ont fait en sorte que je me sente chez moi parmi eux. Sans leur aide, le terrain n'aurait jamais pu être aussi riche et aurait été difficile. Un grand merci également à Vicky Garcia de l'ONG RICE et à Mary Hensley de l'entreprise Eighth Wonder pour avoir bien voulu accepter que je les suive dans leurs activités.

Si je ne peux citer tous ceux à qui je dois cette thèse, je tiens tout de même à remercier ma famille et tous les amis de longue date, notamment Julie et Claudie, qui malgré la distance prise pendant ces années ont toujours été là pour m'encourager, mais aussi tous les chercheurs qui m'ont apporté leur soutien, tels qu'Élodie et Richard, ou encore Barberine pour son aide et sa collaboration pour la réalisation des films.

À tous, un grand merci.

Introduction

Une approche comparative et qualitative

Les travaux de comparaison se multiplient de nos jours et sont recommandés par la communauté scientifique pour donner à voir l'universalité de certaines questions quand bien même demeurent les spécificités propres à chaque aire géographique et culturelle. Pour répondre à une problématique et à ses hypothèses de recherche, le chercheur en sciences qualifiées de « dures » fait varier les paramètres d'un modèle. Dans le cas d'une étude portant sur les sociétés humaines et les systèmes sociaux, une telle approche n'est évidemment pas possible. C'est là où la démarche comparative est particulièrement intéressante. Pour cette thèse, elle a été élaborée à partir de traits communs et de traits différentiels observés au niveau local.

Les deux sites d'étude, dans les Cévennes gardoises (France) et dans la Province Ifugao (Philippines), ont été choisis pour avoir été investis par une même dynamique combinée de conservation des paysages de terrasses et de valorisation économique d'un produit agricole local. Les paramètres de ces deux modèles varient en ce que ces deux sites sont marqués par un contexte culturel, social, économique et territorial très différent, mais aussi en ce que les produits valorisés (le riz *tinawon* pour les Ifugaos et l'oignon doux des Cévennes pour les Gardois) et les terrasses ne jouent pas la même fonction dans la reproduction de ces deux sociétés.

Mon travail dans les Cévennes gardoises débuta en 2006 dans le cadre d'une étude de Master 2 de recherche. Il s'agissait d'analyser le lien entre le développement commercial d'une production agricole locale, l'oignon doux des Cévennes, et la conservation des terrasses de culture. Ce travail s'insérait dans le projet « Paysages culturels et naturels : changements et conservation » (programme de recherche ANR « Paysage et Développement durable » lancé par le Ministère de l'Écologie et du Développement Durable) dirigé par Marie Roué, directrice de recherche au CNRS. Mes données de terrain montrèrent que l'association du paysage de terrasses et de la production d'oignons doux est omniprésente dans cette région (Druguet, 2006, 2007). D'un côté, les terrasses confèrent une qualité au produit, une authenticité au terroir et un savoir-faire unique et traditionnel aux producteurs. D'un autre côté, les pratiques culturelles sont les garantes du maintien du paysage.

Ce qui me fascina d'emblée dans les Cévennes gardoises fut l'efficacité avec laquelle un groupe de producteurs fit évoluer, en l'espace de quelques années (de la fin des années 1980 à aujourd'hui), un produit de jardin sans prétention, la *raïolette*, vers un produit identitaire à forte valeur ajoutée, l'oignon doux des Cévennes, obtenant en 2003 une appellation d'origine contrôlée (AOC). Les enquêtes de terrain ont fait émerger des questions nouvelles qui sont à l'origine du sujet de

recherche de cette thèse. La réussite de ce modèle agricole, le dynamisme des producteurs, l'émergence d'une identité et d'un territoire reconstruits autour de l'oignon doux des Cévennes, les enjeux de protection des paysages de terrasses et de développement socioéconomique dans lesquels se trouve inséré ce produit, sont autant de facteurs qui m'ont amenés à m'intéresser plus spécifiquement aux dynamiques sociales et territoriales. C'est par une approche centrée sur l'étude de l'organisation socio-spatiale des sociétés, des savoirs et des pratiques, mais aussi de l'imbrication des logiques sociales des différents acteurs regroupés localement autour de la protection des paysages et du développement de l'oignon doux, dans ce que certains appellent une « arène » (Bierschenk, 1988 ; Crehan & van Oppen, 1988 ; Bierschenk & Olivier de Sardan, 1997 ; Dartigues, 1997), que j'ai abordé ce même terrain en première année de thèse.

Pour l'analyse comparative, la Province Ifugao, aux Philippines, s'est révélée être très intéressante. En 1995, les terrasses ifugaos ont été inscrites sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco dans la catégorie « paysage culturel évolutif » et font ainsi l'objet de programmes de conservation. Parallèlement, le projet de commercialisation du riz natif ifugao, le *tinawon*, marquant les rizières de la région, vit le jour en 2005. Il est apparu comme une solution pour enrayer l'abandon de la culture sur terrasses, processus qui a conduit à l'inscription du paysage ifugao sur la Liste des 100 sites les plus menacés du monde du World Monuments Watch en 2001. Je suis alors partie sur ce terrain, en deuxième année de thèse, dans l'optique de comparer les observations faites dans les Cévennes gardoises avec les dynamiques à l'œuvre dans la Province Ifugao marquée par un contexte culturel et territorial ainsi que par des enjeux agricoles et politiques très différents.

Les obstacles auxquels se confrontent les projets de commercialisation du *tinawon* et de conservation des terrasses dans cette région, les impacts différenciés de ces dynamiques au niveau local, ne firent qu'aviver les interrogations qu'avait suscitées le terrain des Cévennes gardoises. Comment s'établit la dialectique entre la qualification des paysages de terrasses, particulièrement emblématiques, et la valorisation de produits agricoles locaux ? Quels sont les impacts sociaux et territoriaux de ces dynamiques ? Participent-elles à la redéfinition d'un territoire et d'une société ? En quoi les différentes caractéristiques constitutives d'une société locale et l'imbrication des logiques sociales permettent-elles de comprendre la trajectoire du changement social ? Au travers d'une telle approche comparative, cette thèse s'intéresse alors aux changements sociaux et territoriaux à l'œuvre dans ces terroirs de terrasses.

Mon hypothèse principale est que les changements qu'entraînent ces projets de conservation et de développement agricole au niveau local ne sont pas les simples conséquences de l'imposition de représentations et de systèmes normatifs (dans les discours et dans les actions qui les soutiennent). Elles sont plus encore le résultat des stratégies déployées par l'ensemble des acteurs (locaux et étrangers) dans ces dynamiques. Cette assertion part du constat que les populations locales disposent toujours de capacités d'action. Elle m'a conduit à explorer les contours de leur agencéité, en accordant une place majeure aux représentations et aux pratiques de chacun, en

tenant compte des marges de manœuvre des acteurs dans le contexte socioéconomique, culturel et politique dans lequel ils évoluent, et en analysant le rôle tenu par les terrasses et les produits locaux valorisés dans la reproduction de ces deux sociétés. L'objectif de cette thèse est alors de comprendre comment on peut aujourd'hui à la fois produire de la société et des biens (paysages et produits) et conserver, dans le cadre de la complexité. La comparaison apparaît alors nécessaire pour étudier un objet aussi complexe.

Analyse contrastée d'une dynamique globale à l'échelle locale

Pour cette thèse, j'ai choisi de travailler dans des sites investis par des dynamiques combinées de conservation des paysages de terrasses et de valorisation économique de produits agricoles qui leur sont liés. J'aurais toutefois pu envisager une comparaison entre des terrains appartenant à une aire culturelle plus proche, par exemple entre les terrasses gardoises et celles des Cinq Terres (Italie) ou de Banyuls (Pyrénées, France). Mais une telle analyse n'aurait pas eu l'avantage de discriminer aisément les dynamiques locales des dynamiques extérieures. En effet, dans ces dynamiques combinées, on a une coexistence entre le système local et un système global et national, une combinaison entre des savoir-faire locaux et des compétences globales, une articulation entre les marchés locaux et internationaux. Une comparaison par contraste permet de mieux discerner comment des opportunités liées à la globalisation (engouement pour les produits de terroir et les paysages de terrasses) peuvent être saisis et se combiner à l'échelle locale.

• Société moderne Vs Société de la tradition, Pays du Nord Vs Pays du Sud ?

D'un point de vue anthropologique, les sociétés cévenoles gardoises et ifugaos sont évidemment très différentes. La première résulte d'un métissage important d'acteurs d'horizons divers (locaux, étrangers, ruraux, urbains, ouvriers), tandis que la société ifugao constitue ce que Claude Lévi-Strauss ou encore Georges Balandier appelaient une société de la tradition. Cette distinction anthropologique peut se comprendre à travers la manière dont ces sociétés intègrent et vivent le changement. Les sociétés modernes recherchent le changement pour le changement tandis que pour les autres, la tradition interviendrait pour donner du sens à la nouveauté. Pourtant, ce clivage est moins clair lorsqu'il est question de productions agricoles locales, ancrées dans un lieu et une communauté de producteurs, et dont la légitimité repose sur la mise en avant d'une tradition.

Quoiqu'il en soit, il ne s'agira pas ici d'effacer les différences culturelles et la distinction anthropologique entre les populations cévenoles et les Ifugaos. Ce contraste constitue au contraire un des points forts de cette thèse. En effet, une telle comparaison permettra de rendre compte de l'existence de types de comportements identiques ou différents. Martine Garrigues-Cresswell et Marie Alexandrine Martin justifient ainsi l'intérêt de comparer ce qu'elles désignent par « sociétés de l'abondance » et « sociétés de la pénurie » :

Si la démarche comparatiste nous porte à traiter sur le même plan et avec un questionnement identique des sociétés très diverses, elle ne doit cependant pas masquer l'opposition entre sociétés de l'abondance et sociétés de la pénurie. [...] Toutefois, nous avons délibérément adopté une telle perspective, seule susceptible de faire apparaître certaines régularités. (1998 : 3)

Pour éviter les écueils d'une analyse selon les termes simplistes d'un rapport entre pays du Nord et pays du Sud, entre société moderne et société de la tradition, je m'intéresserai plutôt aux différences dans les modalités sociales, culturelles, économiques, historiques et matérielles de ces territoires et dans les logiques institutionnelles et politiques marquant ces espaces. L'approche sera alors à la fois macrospatiale, permettant de comprendre les dynamiques globales, et microspatiale, dans le but d'appréhender les phénomènes d'innovation et de résistance au niveau local. La comparaison entre la commercialisation des variétés de riz *tinawon* et celle d'oignons doux des Cévennes permettra enfin de mettre en perspective les interactions entre un projet et une population.

- **Des produits de natures et de statuts différents**

Il faut noter que la production d'oignons doux et de *tinawon* n'ont pas les mêmes prétentions à l'historicité. L'oignon doux a sans aucun doute un ancrage historique ancien mais, du fait de son peu d'importance culturelle, les preuves apportées pour prouver son antériorité sont souvent contestables. Mais, grâce au succès de sa commercialisation, il est devenu un emblème de cette région. À l'inverse, les variétés de riz *tinawon* ont une forte valeur pour les Ifugaos. Elles sont associées à un grand nombre de rituels, marquant les différentes étapes de la culture, intégrées dans un système de redistribution et participant à la différenciation des classes sociales. Le projet de commercialisation du *tinawon* apporte un visage moderne à ce produit : une valeur économique. Malgré tout, le riz étant la denrée de base des Ifugaos, la possibilité de valoriser économiquement le *tinawon* pose question.

Notons que le développement d'un marché pour les produits de terroir dans les pays du Sud entérine de nombreuses incertitudes. Ces modèles de production peuvent-ils augmenter la compétitivité des producteurs sur les marchés locaux et internationaux ? Contrairement à ce que l'on observe en France, ces stratégies de valorisation ne sont pas encore très développées aux Philippines. Il est donc intéressant d'étudier leurs modalités de mise en œuvre et les externalités qui en découlent sur ces espaces.

- **Projet endogène / Projet exogène**

Les processus de construction de ces deux produits commerciaux sont différents, ce qui rend d'autant plus intéressante la comparaison. Le modèle de mise en place de l'oignon doux des Cévennes peut être vu comme une dynamique entrepreneuriale endogène. Par contraste, le projet de commercialisation du *tinawon* correspond à une action de développement, induite par des acteurs extérieurs : la production est totalement exportée aux États-Unis. Nous verrons que les

différences dans ces processus peuvent être comprises en partie au travers de l'histoire de la Province Ifugao et des Cévennes gardoises mais également par l'étude des impacts différenciés des politiques agricoles et de développement, et des mouvements de mise en patrimoine des paysages de terrasses. Quelles sont les répercussions de ces deux types de configuration de projet – endogène et exogène – sur les dynamiques de changement social et de développement, ainsi que sur le système culturel et territorial ? Quelles formes différentes les confrontations, négociations, échanges et rapports de force entre les différents acteurs engagés dans ces projets prennent-elles selon que les initiatives sont portées par des acteurs locaux ou par des acteurs extérieurs ?

- **Des projets communautaires**

Ces deux projets sont organisés selon la même configuration. Ils tentent de rassembler l'ensemble des producteurs, occupant pourtant des territoires différents, autour d'une coopérative unique. Les enjeux de pouvoir et de contrôle sur ces productions sont donc importants. Dans les Cévennes gardoises, l'oignon doux bénéficie depuis 2003 d'un label AOC qui délimite officiellement son territoire de production. Dans la Province Ifugao, la production commerciale du *tinawon* a été organisée selon des présupposés paysagers et « ethniques ». Les tensions et les enjeux de pouvoirs qui se développent dans le cadre de ces organisations et de ces projets révèlent la complexité de la territorialité et de l'identité des populations locales.

L'originalité de ce travail tient pour une grande partie à la distance culturelle et sociale des deux sociétés étudiées, à la nature contrastée des produits analysés, aux contextes politiques et économiques spécifiques de ces deux régions, permettant alors d'analyser la diversité des situations tout en révélant certaines constantes.

Méthodologie : une approche interdisciplinaire

Pour traiter les différentes questions et axes de recherche de cette thèse, développés dans la première partie, j'ai utilisé les méthodes de l'anthropologie : entretiens semi-directifs enregistrés et retranscrits, observation participante, enregistrements vidéo. Néanmoins, une démarche interdisciplinaire était indispensable pour cette étude, tant pour collecter les données que pour les traiter. En effet, les interactions entre une production agricole et un territoire, entre une dynamique locale et des influences globales, entre des objectifs de développement socioéconomique et des enjeux de conservation du paysage de terrasses, mettent en jeu des critères tant agronomiques, économiques, politiques, écologiques, géographiques qu'ethnologiques.

L'intérêt porté aux points de vue des acteurs, à l'organisation des producteurs, à leurs logiques et stratégies dans le cadre de projets de valorisation agricole et de conservation du paysage, m'a conduit à utiliser une **approche socio-anthropologique** (Bouvier, 2000 ; Olivier de Sardan, 1995). Une telle problématique ne pouvait se passer d'une étude de la multiplicité des normes, des règles,

des valeurs et des représentations existant au sein des communautés locales étudiées. Elle nécessitait également d'analyser les interactions sociales entre les différents acteurs participant aux projets, entre les groupes informels ou avec les organisations formelles. Il s'agissait non seulement de les décrire mais aussi de rendre compte de leur formation, de leur transformation et d'analyser leurs effets sur les comportements individuels et sur les actions collectives qui, en retour, contribuent à modeler les structures sociales. Cette thèse, s'intéressant à l'inscription de dynamiques globales à l'échelle locale, s'inscrit dans le courant de recherche qui étudie les interactions entre ces deux échelles, la dimension culturelle de la mondialisation (Appadurai, 2005), les réalités du monde contemporain (Augé, 1995 ; Barth, 1957), ou encore le changement social (Balandier, 1971 ; Redfield, 1955 ; Mendras & Forsé, 1983 ; Olivier de Sardan, op.cit.).

J'ai également abordé le sujet de cette thèse selon une **approche en anthropologie de l'environnement et en ethnoécologie** dans le but d'analyser les savoirs et les pratiques des populations locales sur la nature en tenant compte des systèmes socioculturels dans lesquels ils s'insèrent (Lévi-Strauss, 1962 ; Godelier, 1974 ; Conklin, 1963 ; Bahuchet, 1979 ; Roué & Delaporte, 1986 ; Ducros & al, 1998 ; Persoon & Est, 2000 ; Roué & Nakashima, 2002 ; Descola, 2005). Elle m'a permis de mieux appréhender les stratégies agricoles et d'aménagement des acteurs locaux, leurs logiques d'innovation et d'adaptation, en accordant une place importante aux représentations sociales.

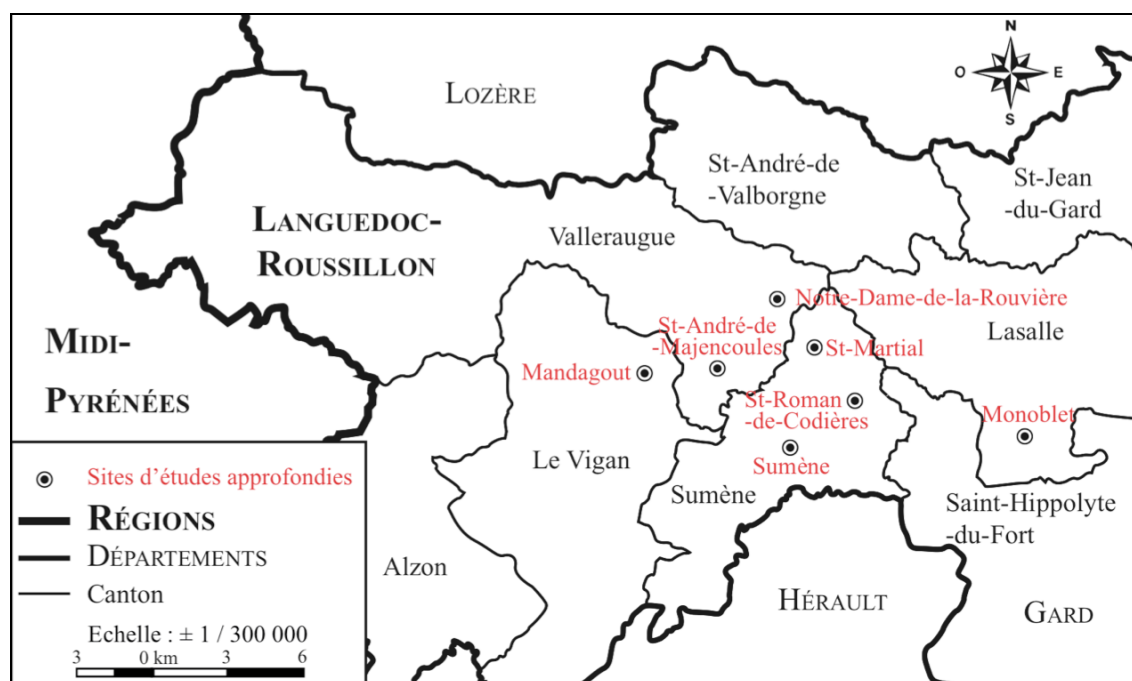
Dans cette thèse, j'analyserai également les rapports que les hommes entretiennent avec l'espace, ce dernier étant non pas considéré comme un simple support physique mais comme le produit des rapports sociaux, économiques et politiques. C'est le processus de construction de la relation société-espace qui m'intéressera plus particulièrement. Ces espaces sont perçus et représentés à travers des valeurs et des cultures. Nous verrons dans la section théorique qui suit en quoi un tel objet d'étude est important pour la problématique qui me concerne. Une telle démarche a nécessité de recourir aux outils conceptuels **de la géographie humaine et sociale**. C'est à travers les notions de territoire (Brunet, 1992 ; Di Méo, 1996 ; Pinchemel, 1997), de territorialité (Raffestin, 1986), mais également d'identité sociale, que j'entends décrire la dialectique entre une population et un espace.

- **Collecte des données de terrain**

Le corpus de données a été obtenu par une approche empirique du terrain nécessitant une immersion de longue durée sur les deux sites d'étude : neuf mois dans les Cévennes gardoises (entre février 2006 et novembre 2007), répartis en plusieurs missions de deux à trois mois, et sept mois consécutifs dans la Province Ifugao (entre avril et octobre 2008), entrecoupés de quelques sessions d'une semaine pour rendre visite aux centres de recherches, aux institutions gouvernementales, non gouvernementales et internationales dans différentes villes des Philippines. Une telle démarche avait pour objectif de collecter des données au plus près des représentations, des savoirs et des pratiques des populations locales (Mubyarto & al, 1983, Malinowski, 1922).

Les enquêtes de terrain ont été basées sur la méthodologie de l'ethnologie – entretiens semi-directifs enregistrés et retranscrits intégralement, observation participante et enregistrement vidéo – complétée par l'outil cartographique emprunté à la géographie. Des extraits des discours des acteurs rencontrés, ainsi que des cartes figurant leurs représentations de l'espace et des récits de vie seront inclus dans le texte afin de rendre compte de leurs témoignages. Les personnes citées seront désignées soit par leur véritable nom, dans le cas où elles m'ont donné leur autorisation, soit par un prénom fictif ou par des initiales pour respecter leur anonymat, soit encore par une simple description de leur qualité (agriculteur, technicien agricole, agent du gouvernement, membre d'institution non gouvernementale, etc.) et de leur origine (commune et canton pour les Cévennes gardoises ; barangay, la plus petite entité administrative aux Philippines, et municipalité pour les Ifugaos).

La démarche pour aborder le terrain fut quelque peu différente entre les deux sites d'étude. Pour les Cévennes gardoises, j'ai décidé de couvrir l'ensemble de la zone labellisée AOC ainsi que les communes adjacentes à ses frontières. J'ai commencé par repérer et rencontrer les différents producteurs d'oignons doux, indépendants ou adhérents à la coopérative, ainsi que les nombreux acteurs liés de près ou de loin à la valorisation de ce produit et des terrasses agricoles (associations, Parc national des Cévennes, organismes agricoles, chercheurs). Parallèlement, j'ai rencontré d'autres habitants des Cévennes. Par un travail d'élaboration de cartes avec ces divers acteurs, je pus progressivement discerner les espaces sociaux et de vie des Cévenols, les espaces de relations privilégiées. Une fois établie la typologie des producteurs et discriminées les différentes communautés, j'ai décidé d'approfondir l'analyse en me concentrant sur sept communes : Mandagout, Saint-André-de-Majencoules, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Saint-Martial, Sumène, Saint-Roman-de-Codières et Monoblet.



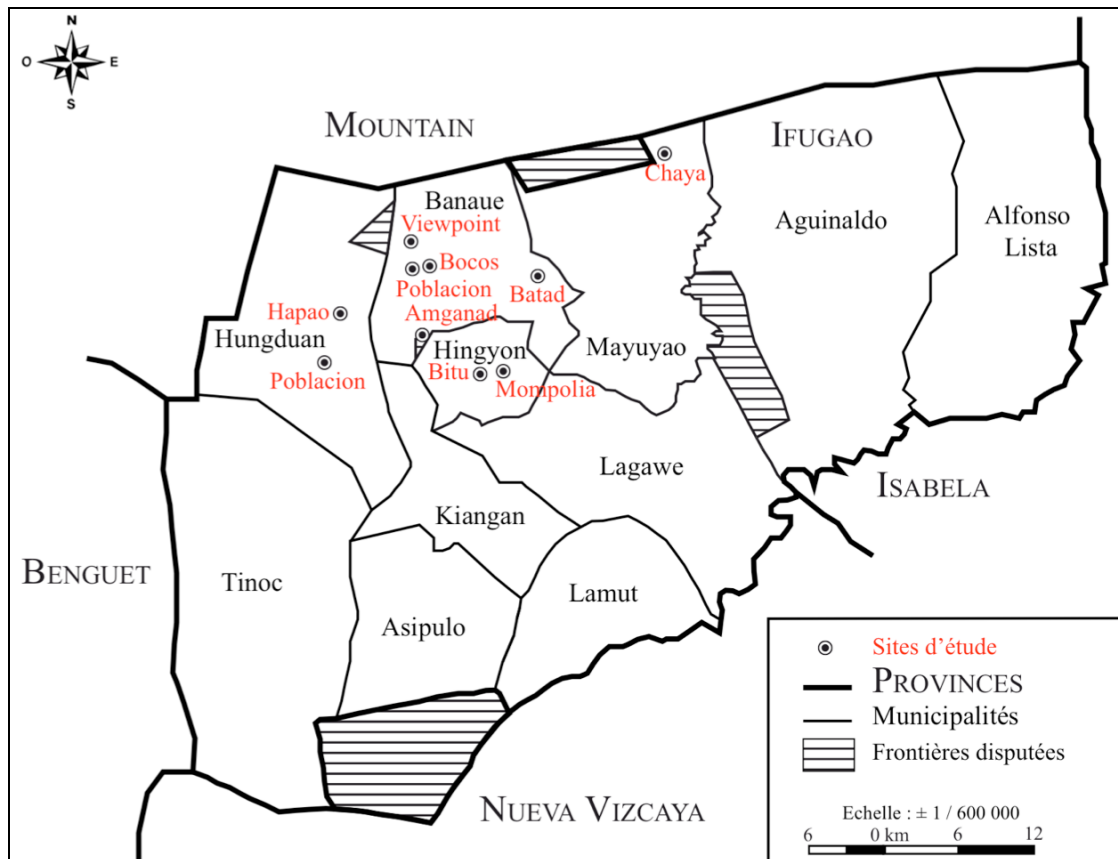
Carte 0.1. Sites d'études approfondies dans les Cévennes gardoises.

Dans la Province Ifugao, ma démarche fut différente. Le nombre de producteurs et les surfaces de production du *tinawon* étant très importants, j'ai pris le parti de restreindre spatialement ma recherche. J'ai alors focalisé mon analyse sur quatre des onze municipalités de la Province Ifugao (Banaue, Hingyon, Hungduan, Mayuyao). Au sein même de ces municipalités, seuls quelques barangays, sous-division administrative philippine, ont fait l'objet d'enquêtes approfondies. La recherche dépasse néanmoins largement lesdites limites administratives, les liens et les dynamiques sociales ne respectant pas ces frontières. De fréquentes visites ont alors été réalisées dans d'autres municipalités.

Ces différents sites d'étude ont été sélectionnés suite à une enquête exploratoire et selon plusieurs critères. Le choix de certains barangays fut pour une part déterminé par la présence de producteurs impliqués dans le projet de commercialisation du riz *tinawon*. Les sites d'Amganad (Banaue) et de Mompolia (Hingyon) sont particulièrement dynamiques. Néanmoins, il m'est apparu nécessaire d'enquêter également dans des zones où les habitants sont peu engagés dans de ce projet afin d'analyser leurs réticences. De nombreux sites remplissent cette condition et je me suis alors référée au réseau social dans lequel j'étais intégrée. C'est ainsi que je fus amenée à travailler dans les barangays de Viewpoint et de Bocos (Banaue), de Bitu (Hingyon) et de Chaya (Mayuyao). Enfin, l'ensemble de ces sites étant caractérisé soit par une conservation des variétés de *tinawon* (Bitu, Mompolia, Chaya, Amganad), soit par une conversion vers de nouvelles variétés commerciales (Hapao, Viewpoint, Bocos et Batad), ma recherche s'est également intéressée aux raisons socioéconomiques, culturelles et environnementales qui expliquent ces tendances divergentes. Un autre intérêt de l'étude était d'analyser l'impact de la patrimonialisation du paysage et donc du tourisme sur les pratiques agricoles et les stratégies des producteurs. C'est pourquoi les barangays de Viewpoint, de Bocos (lieu de passage), de Batad et d'Hapao ont été également choisis.

Municipalité	Banaue	Hingyon	Mayuyao	Hungduan
Barangay	Viewpoint Bocos Amganad Batad	Bitu Mompolia	Chaya	Poblacion Hapao

Tableau 0.1. Zones couvertes par l'étude (municipalités et barangays) dans la Province Ifugao.



Carte 0.2. Sites d'études approfondies dans la Province Ifugao.

Dans chacun des sites choisis, dans les Cévennes ou la Province Ifugao, ma démarche consistait à établir un plan de l'occupation de l'espace, à situer chacun des foyers (que les membres soient producteurs ou non), à relever des informations sur chacun d'eux (noms, âges, liens de parenté, activités économiques) et à étudier leurs interactions. Puis, je me suis focalisée sur la production en tant que telle de l'oignon doux et du *tinawon*, recueillant entre autres les histoires de vie, les savoirs, les pratiques, les stratégies mais aussi les critiques envers cette production et sa valorisation commerciale et les relations de pouvoir que ces projets économiques engendrent.

L'objet d'étude portant en partie sur des productions agricoles locales, cette recherche nécessitait d'enregistrer des données relevant du domaine de l'agronomie (surfaces et variétés cultivées, rendements, matériels agricoles, pratiques culturelles), mais également d'analyser les représentations et les pratiques spécifiques liées à la production de l'oignon doux des Cévennes et du riz *tinawon*. Afin de comprendre l'organisation et le fonctionnement des sociétés étudiées, je les ai croisées avec des données d'ordre ethnologique (parenté, normes et valeurs culturelles, système social et économique) et géographique (territoire, espace de production, espace de coopération, etc.). Et, bien évidemment, une étude approfondie de l'organisation sociale et technique de la commercialisation de l'oignon doux des Cévennes et du riz *tinawon* fut effectuée.

Cette combinaison de données différenciées a notamment permis de faire émerger les caractéristiques spécifiques de ces systèmes agricoles locaux, plus particulièrement les savoirs et les pratiques locales que ces sociétés ont développées. Elle a apporté des éclairages pour la compréhension des blocages pouvant apparaître lors de l'invention d'une production locale lorsque, par exemple, les producteurs sont confrontés à la nécessité d'apporter des innovations sociales et techniques à leur système de production, de définir la qualité de leur produit et d'établir des normes de production.

- **Les entretiens**

Le corpus de données, obtenu grâce à la retranscription de 66 et de 143 entretiens semi-directifs enregistrés – réalisés respectivement dans les Cévennes et dans la Province Ifugao – constitue le support principal de cette thèse. Cette inégalité dans le nombre d'entretiens s'explique par les différentes conditions de travail imposées par les deux terrains, et n'induit en aucun cas une hétérogénéité au niveau de la qualité des données. Dans les Cévennes, la prise de contact avec les producteurs était plus difficile mais il en découlait un foisonnement d'informations très intéressantes dès le premier entretien, tandis que dans la Province Ifugao, l'acquisition de données d'une même finesse nécessitait la multiplication des entretiens. Au final, 46 personnes différentes ont été interviewées dans les Cévennes et 68 dans la Province Ifugao.

Une multitude d'acteurs collaborent au développement de l'oignon doux et des variétés de *tinawon* dont le potentiel dans la revitalisation de ces deux régions et l'aménagement des territoires est largement reconnu : producteurs, agents d'organismes agricoles, gestionnaires du Parc dans le cas des Cévennes, organismes de conservation du patrimoine naturel et culturel, acteurs gouvernementaux, scientifiques (hydrologues, géographes, historiens, etc.). Les entretiens ont été menés avec tous ces acteurs sur quatre thèmes principaux : le système socioéconomique et culturel, les pratiques culturelles, la commercialisation du produit local et la gestion des terrasses agricoles.

En ce qui concerne les producteurs d'oignons doux, j'ai choisi plusieurs critères de distinction pour établir mon échantillon, sans restriction spatiale, c'est-à-dire sans me limiter à la zone AOC : spécialisés ou non en oignons doux, adhérents à la coopérative ou indépendants, intégrés ou exclus de la zone AOC, situés en zone de terrasses ou en fond de vallées et selon leurs stratégies de vente (coopérative, petites structures de vente collective, marchés, vente directe). Les critères de distinction des producteurs ifugaos furent entre autres : engagement ou réticence au projet d'exportation du riz *tinawon*, production domestique ou vente, engagés activement ou non au sein de la coopérative agricole, mode de tenure des terres (métayer ou propriétaire), stratégies de production économique (agriculture, tourisme, autres activités).

Profils	Topographie	Activité dominante	Label	Nb entretiens
Agriculteurs (coopérative)	Coteaux	Spécialisés en oignons	AOC	6
				4
		Diversifiés		5
	Fond de vallées	Spécialisés		
Agriculteurs Indépendants	Coteaux	Spécialisés	AOC	5
	Coteaux	Spécialisés		5
	Fond de vallées	Spécialisés		2
	Coteaux	Maraîchers	AOC	4
				3
Fond de vallées	Maraîchers bio		2	
Ouvriers agricoles				3
Personnel PNC				8
Organismes agricoles*				15
Total				66

* Coopérative "Origine Cévennes", Association de défense de l'oignon des Cévennes (ADOC), Chambre d'agriculture du Gard, Syndicat Interchambre d'agriculture Montagne Elevage (SIME), Association syndicale autorisée (ASA) d'Aménagement foncier pastoral et hydraulique du Gard.

Tableau 0.2. Entretiens effectués dans les Cévennes selon une typologie des acteurs.

Profils	Stratégie de production	Tenure des terres	Exploitation des terres	Variétés de riz	Nb entretiens	
Riziculteurs	Vente	Propriétaire	Personnelle	<i>Tinawon</i>	21	
			En métayage	<i>Tinawon</i>	2	
			Par des ouvriers agricoles	<i>Tinawon</i>	5	
		Métayer		<i>Tinawon</i>	9	
	Production domestique	Propriétaire	Personnelle		Commercial	3
					<i>Tinawon</i>	12
					Mixte	1
			En métayage		Commercial	8
					<i>Tinawon</i>	6
					Mixte	1
			Par des ouvriers agricoles		Commercial	6
					<i>Tinawon</i>	3
					Mixte	2
	Métayer			Commercial	3	
				<i>Tinawon</i>	5	
Ouvrier agricole			Commercial	2		
			<i>Tinawon</i>	2		
Vendeurs locaux de riz				4		
Secteur touristique				3		
Secteur agricole*				27		
Secteur culturel et patrimoine**				5		
ONG locales***				3		
Autres****				10		
Total				143		

* Département d'Agriculture de la Province, Eighth Wonder, PAENDRO, PhilRice, IRRI, RICE ; ** ICHO, Save the Ifugao Terraces Movement ; *** Montanosa Research and Development, Ifugao Leaders Peasants Forum ; **** Gouverneur de la Province Ifugao, anciens des villages.

Tableau 0.3. Entretiens effectués dans la Province Ifugao selon une typologie des acteurs.

Chez les Cévenols

Dans le cas des Cévennes, le partage d'une même langue et la proximité de la culture, ainsi que l'implantation de mon père dans le Gard, à Saint-Hippolyte-du-Fort, ont facilité mon intégration auprès des habitants. L'accès aux informations fut ainsi plus rapide et les entretiens plus ciblés. Les coordonnées des coopérateurs ont été faciles à obtenir auprès de la coopérative. À l'inverse, les producteurs indépendants étaient difficilement identifiables. Il m'a donc fallu passer en revue l'ensemble des prospectus des offices du tourisme, visiter un bon nombre de marchés et de magasins, et quadriller le territoire à la recherche de parcelles d'oignons doux.

La prise de contact avec tous ces producteurs – regroupant environ 150 exploitants éparpillés sur le territoire gardois, confondus dans les recensements avec l'ensemble des exploitants en légumes frais – ne fut pas toujours facile. La structuration très forte du territoire par la propriété individuelle limitait grandement les visites impromptues dans les fermes. Trouvant souvent portes closes et maisons vides, il fallut qu'on m'envoya les chiens pour reconsidérer définitivement ma stratégie de prise de contacts. Les rendez-vous furent alors en grande partie pris par téléphone. Néanmoins, une fois les présentations faites, les portes des exploitations me furent grandes ouvertes et l'accueil profondément chaleureux.

J'étais l'étudiante qui travaillait sur l'oignon doux, qui faisait une thèse, qui travaillait au Muséum national d'histoire naturelle, qui habitait à Saint-Hippolyte-du-Fort, qui était originaire de Lyon. Chacun s'employait à me définir selon l'un de ces termes. Dans chaque vallée, je liais des relations privilégiées avec quelques producteurs, aux profils bien différents, que je visitais (et visite encore) régulièrement. Il y eut Bruno à Saint-André-de-Majencoules, fondateur du projet de commercialisation de l'oignon doux, ou encore Richard de la commune de Sumène, acteur clé du dynamisme de la production. Une vision contrastée du projet de valorisation et de ses tribulations sociopolitiques me fut en grande partie apportée par Bernard, installé à Monoblet, et par Sylvie de Notre-Dame-de-la-Rouvière. D'autres, comme la famille P.G. ou encore celle de P.M. développaient leur production d'oignons doux indépendamment de la coopérative et multipliaient les stratégies de vente ainsi que les activités économiques alternatives. Je ne me contentais toutefois pas de ces entrevues et continuais à prospecter dans la région et à rencontrer de nouveaux producteurs. Tous parlent de grand cœur de leur production, prenant plaisir à expliquer leur travail. Toutefois, les producteurs indépendants ou ceux ne possédant pas le label AOC, tout aussi accueillants, comprenaient difficilement l'intérêt que je leur portais, et me conseillaient à chaque fois de rencontrer les adhérents de la coopérative.

Chez les Ifugaos

Les contraintes imposées par le terrain ifugao furent différentes. Mon intégration nécessita en premier lieu un apprentissage des bases des dialectes et une familiarisation avec la culture. Les relations privilégiées que j'ai pu entretenir avec les membres de plusieurs clans (dont ceux de mes familles d'accueil) facilitèrent mon intégration au sein de la population. Dans le village de

Banaue, je fus désignée comme la fille de Moyses. À Hapao, j'appartenais au clan de la famille Dumawol. Dans la municipalité d'Hingyon, j'étais liée à la maison de Claire. Les habitants pouvaient ainsi aisément me situer socialement et spatialement dans chaque municipalité où j'ai effectué mes enquêtes.

Si, lors de mon arrivée à Banaue, j'ai choisi un peu par hasard¹ de m'installer dans la famille de Moyses, j'ai réalisé rapidement que je ne pouvais pas tomber mieux. Dès la première semaine, je découvris la vaste propriété de rizières de la famille, la position sociale importante du ménage, appartenant à la classe des riches (*kadangyan*), et le profond respect des villageois envers cette famille. Madame, descendante directe du fondateur et du leader (*tumona*) du village de Banaue, travaille à la mairie. Monsieur, dont le clan s'étend sur plusieurs municipalités et communautés ifugaos et ayant occupé un poste pendant plusieurs années au sein du gouvernement provincial, s'occupe aujourd'hui des affaires de la maison et de ses petits-enfants. Leur lien avec le gouvernement local me fut parfois d'un grand secours, lorsque par exemple on me refusa mon permis de recherche, le premier mois de terrain. Grâce à eux, je pus également accéder à des informations sur les stratégies institutionnelles et politiques.

Père, mère et enfants, tous les membres de cette famille se sont avérés être ce qu'on appelle communément des « érudits locaux ». Tout en étant proche de leur culture et menant encore les rituels pour l'Homme et ceux liés à la riziculture, ils font preuve d'une véritable prise de distance lorsqu'il s'agit d'expliquer leur culture, allant jusqu'à même rédiger plusieurs écrits sur le sujet. De plus, Moyses est un homme curieux de tout et innovateur. Il tente de développer une plantation de café au dessus des rizières bordant sa maison et de citrons (*calamansi*) sur un site voisin. Ces innovations ne le conduisent néanmoins pas à abandonner, comme d'autres le font, certaines cultures locales, comme le riz *tinawon*. Il est un exemple admirable du dynamisme des ruraux et de leur capacité à combiner innovation et tradition pour s'adapter au contexte local toujours changeant. Je ne cacherai donc pas aux lecteurs la mine d'informations que constituèrent les entretiens, les discussions informelles et la vie au quotidien au sein de cette famille.

Ma qualité de « blanche », ou plutôt d' « *americano* » (expression utilisée pour désigner tout étranger blanc), me conférait un statut particulier : à la fois de visiteur que l'on respectait et honorait, de bête curieuse que l'on venait découvrir ou qui effrayait, d'étranger que l'on accompagnait et que l'on invitait. Au départ, on m'attribua le statut équivalent à celui de *kadangyan*, classe des riches, d'autant que j'étais rattachée à la famille de Moyses. Pour éviter les risques d' « enclichage » (Olivier de Sardan, 2003) au sein d'une classe sociale particulière et d'un

¹ Pour le moins, les raisons qui m'ont amené à m'installer dans cette famille n'étaient pas liées ni au statut social du ménage, ni à des critères relatifs à mon étude. Mon choix fut motivé par l'éloignement de la maison du centre du village (urbanisé et fortement marqué par les services aux touristes), son implantation au milieu de l'espace rizicole et la disponibilité d'une chambre que je pouvais occuper.

clan spécifique, je partis alors à la recherche d'alliances et d'amitiés nouvelles au sein du village et dans les autres sites de mon étude. Ainsi, je m'établis parallèlement dans une autre famille à Banaue, appartenant cette fois-ci à la classe des plus pauvres (*nawotwot*), dont le réseau familial s'étend dans la municipalité d'Hungduan et dont je pus bénéficier ultérieurement de l'accueil. À Hingyon, ce sont des membres de la classe moyenne (*tagu*) qui m'offrirent le logis. Au final, je fus très vite considérée comme un individu sans classe, à la fois comme eux et étrangère à leur monde, qui s'accommodait de manger avec les mains et se contentait de riz à chaque repas. Toutefois, je n'en restais pas moins « *americano* », l'intégration étant toujours relative. Mais j'étais devenue « *Mayyu* », nom natif ifugao qu'on m'attribua², légitimant ainsi ma place parmi eux tout en marquant la distance entre leur monde et celui d'où je venais.

D'une manière générale, les entretiens furent menés en anglais, la quasi-totalité des habitants étant bilingues, et en langue locale (dialectes ifugaos). Dans chaque site d'étude, j'étais assistée d'un « compagnon », selon l'expression locale, originaire du lieu en question, qui mettait en confiance les producteurs, facilitait la discussion et permettait de jongler entre l'anglais et le dialecte local pour approfondir les thèmes d'enquête. D'un autre côté, le caractère public des chemins formés par les digues des rizières et traversant les maisons, ma participation à la vie quotidienne, ainsi que les invitations multiples aux occasions sociales favorisèrent la rencontre avec les riziculteurs. Toutefois, l'obtention de données fines a nécessité la multiplication des entretiens auprès d'une même personne.

- **L'observation participante**

Un travail d'observation participante a également été mené sur les deux sites d'étude, les producteurs cévenols et ifugaos acceptant volontiers ma contribution aux travaux agricoles tout au long de mes séjours dans leur région. Parallèlement, je participais également aux festivités. Dans la Province Ifugao, je fus conviée à de nombreux rituels, mariages, enterrements et autres réunions sociales. Je m'intégrais aux réunions formelles et informelles des villages. Au prix d'un long labeur de relance et de mise en confiance auprès des acteurs institutionnels, il a également été possible d'assister aux réunions et formations organisées par le département d'Agriculture et les organisations non gouvernementales. Néanmoins, ma présence au cours des réunions administratives dans les Cévennes fut moins sollicitée, voire refusée pour certaines consultations. Nous verrons que les enjeux autour du contrôle de la production d'oignons doux restreignent l'accès au conseil administratif. Les rencontres, les discussions informelles, ainsi que la consultation des archives, m'ont également apporté des informations importantes.

² Diminutif de « *Malayyu* » dont la consonance rappelle celle du mot philippin « *Malayo* » signifiant « loin », « qui vient de loin ».

- **Notes sur la transcription linguistique**

Les termes ifugaos et occitans sont en italique dans le texte et ont été regroupés dans un glossaire à la fin du manuscrit. Ils sont accompagnés de leur traduction française lorsqu'ils apparaissent pour la première fois. Les termes occitans sont moins nombreux car moins usités localement. La terminologie ifugao est précisée dans les cas où elle apporte des informations sur la manière dont les acteurs locaux catégorisent l'espace, leurs pratiques, leurs techniques et leurs savoirs.

L'ifugao est une langue orale qui est souvent classée dans la littérature dans une catégorie plus large regroupant les dialectes voisins principaux Kankanay, Bontok central, Bontok oriental et Balangao : la classe de langue de la Cordillère centrale. Plusieurs sous-groupes ethnolinguistiques sont distingués chez les Ifugaos dont les majeurs sont les Tuwali, les Ayangan, les Kalanguya et les Hanglulu. La retranscription des dialectes dans les écrits ethnographiques suit les règles de la linguistique. Néanmoins, de par la diversité des dialectes parlés par les différentes communautés, présentant des différences phonologiques notables mais mutuellement intelligibles, les retranscriptions varient d'un chercheur à l'autre et d'un site d'étude à l'autre. Notons également que les Ifugaos ont développé aujourd'hui une écriture de leurs dialectes, en alphabet romain, qui diffère des retranscriptions linguistiques trouvées dans les textes ethnographiques.

Le premier dictionnaire ifugao est apparu dans les années 1980. Néanmoins, plusieurs études lexicologiques avaient déjà été réalisées avant cette date : par l'historien et missionnaire dominicain, Julian Malumbres (1911), dans les années 1880 ; par l'ethnographe Roy F. Barton (1942), dans les années 1900 ; par le missionnaire belge et anthropologue, Francis H. Lambrecht (1958, 1978) dans les années 1920. Ces études ont été principalement menées dans la région de Kiangnan, premier poste américain sur le territoire ifugao. Depuis, d'autres dialectes ont été décrits : celui d'Amganad (West, 1984), de Batad (Newell, 1956, 1958, 1968 ; Newell & Poligon, 1993), de Bayninan (Conklin, 1980), d'Antipolo (Hohulin & Hohulin, 1993), de Kallahan (Afafe, 1989).

Ces différences dans les dialectes reflètent la diversité sociale et territoriale des Ifugaos dont les logiques d'appartenance suivent les limites des districts agricoles. Je ne m'attarderai pas ici à présenter ces échelles socio-spatiales. C'est un des objectifs de cette thèse. Néanmoins, il est important de signifier dès à présent cette diversité dans les dialectes car elle a constitué une difficulté majeure à la fois sur le terrain mais également pour la rédaction de cette thèse. Comme le note Harold C. Conklin dans le préambule au *Dictionnaire Ifugao de Batad* (Newell & Poligon, 1993) :

Just as there is no discrete, larger, named, traditional Ifugao political or territorial grouping above the level of the district, there is similarly no standard dialect. Despite some efforts to treat the speech of one community as a paragon or model for others to follow, speakers tend to reject such moves in favor of their own home-district pronunciations and other language practices. (p.xii)

Les dialectes entre les sites d'études de la municipalité d'Hungduan et de Viewpoint et Bocos dans la municipalité de Banaue sont similaires. Celui usité à Batad (Banaue) est plus proche de celui de Chaya (Mayuyao), appartenant tous deux au sous-groupe Ayangan, que de celui du centre de Banaue (forme de Tuwali). Les habitants d'Amganad (Banaue), quant à eux, ont un dialecte similaire à celui parlé dans les barangays de Bitu et de Mompolia de la municipalité d'Hingyon. J'expliquerai ultérieurement ces rapprochements et ces différences linguistiques. J'ai pris le parti de présenter dans ce manuscrit les terminologies utilisées par les habitants du centre de Banaue, une forme de Tuwali. Malgré tout, certains termes usités par les autres communautés (Mayuyao, Hingyon, Amganad, etc.) seront spécifiés dans certains cas.

Harold C. Conklin propose une orthographe des termes ifugaos dans son article « A systematic orthography for writing Ifugao » (1991). Il distingue :

- 5 voyelles : a, i, e, o, u ;
- 14 consonnes : m, n, ŋ (nasal, retranscrit en « ng » par les Ifugaos, retranscription que j'utiliserai dans le texte) l, b, d, g, w, y, p, t, k, h, q (coup de glotte, parfois retranscrit avec « ' » que je préférerai) ;
- 1 macron : ¯ qui permet de différencier les voyelles longues des voyelles courtes.

La retranscription des termes ifugaos que je propose dans cette thèse diffère parfois de celle utilisée par H.C. Conklin. J'ai tenu à suivre au plus près la prononciation et la transcription actuelle des Ifugaos sur les sites de mon étude (différents de ceux de H.C. Conklin). Les terminologies présentées ont à chaque fois été discutées avec les acteurs locaux et sont le résultat de leur concertation.

Organisation de la thèse

Cette thèse s'articule en quatre parties :

La première partie présente le contexte de l'étude et le cadre théorique de cette thèse. Je retracerai l'histoire de la mise en patrimoine et de la valorisation économique des paysages et des produits locaux à l'échelle mondiale, et le rapprochement de ces deux dynamiques. Puis, j'exposerai brièvement leur configuration sur les deux sites de mon étude, dans la Province Ifugao et dans les Cévennes gardoises. Dans le deuxième chapitre, je développerai les trois axes de recherche qui constituent le cadre théorique de cette thèse : logiques sociales et agencéité, logiques d'appartenance et territorialité, système productif et système culturel.

Dans la deuxième partie sera présentée et analysée l'histoire de la construction des territoires mais également des identités des Ifugaos et des Cévenols ainsi que leur évolution dans le temps. Si j'insisterai sur les différentes étapes historiques de ces processus, j'achèverai chacun des deux chapitres (l'un traitant de la question ifugao, l'autre des Cévenols) en détaillant la situation actuelle, tout en me gardant d'y montrer les impacts des dynamiques de mise en patrimoine et de conservation du paysage de terrasses et de valorisation des produits agricoles locaux, impacts que j'étudierai progressivement dans cette thèse. Au final, cette partie s'attachera à décrire l'organisation sociale et spatiale des deux communautés. Elle présente le contexte social, économique et culturel dans lequel les projets de conservation du paysage et de valorisation agricole vont s'insérer. Cette partie introductive est très importante en ce qu'elle permettra aux lecteurs de comprendre les processus de mise en place de ces projets et d'invention des produits agricoles et des paysages de terrasses, mais aussi les conflits, les stratégies et les négociations qui se développent dans leur cadre et les changements sociaux et territoriaux qui en résultent.

Dans la troisième partie, je focaliserai mon attention sur les terrasses agricoles qui structurent les deux sites de cette étude. Quelle est leur place au sein de ces deux territoires et des deux communautés locales, tant d'un point de vue économique, agricole, identitaire, social et spatial ? Participent-elles à l'ancrage territorial des habitants ? L'histoire de la mise en patrimoine des paysages de terrasses dans ces deux régions sera retracée. Nous verrons que les programmes de conservation et de développement qui y sont associés participent à un processus de globalisation des représentations, des savoirs et des pratiques sur le paysage et les terrasses. Ces dynamiques tendent à cacher la diversité des représentations et des pratiques locales ainsi que les clivages sociaux et territoriaux pour montrer une totalité unifiée. La question sera de savoir si ces dynamiques renouvellent le rapport des communautés locales à leur territoire et participent à la redéfinition de leur identité.

Enfin, la quatrième partie sera consacrée aux projets de valorisation de deux productions localisées : le riz *tinawon* dans la Province Ifugao et l'oignon doux des Cévennes dans la région gardoise. Dans un premier temps, nous verrons en quoi le contexte socioéconomique, territorial et agricole, détaillé dans la deuxième partie, permet de comprendre les formes que prennent ces deux projets, tant dans leur mise en place que dans leur organisation – processus endogène/processus exogène, projet de développement/projet d'entrepreneuriat – et leurs impacts au niveau local. Dans un deuxième temps, les statuts originels de ces deux produits chez les Ifugaos et les Cévenols et leur évolution avec ces projets de valorisation seront analysés. Il s'agira notamment de comprendre de quelles manières ces projets ancrent un produit dans un lieu, dans un paysage, ici de terrasses, dans l'histoire d'une société et participent à la définition d'une identité renouvelée, voire d'un nouveau territoire. Nous verrons également que la marge de manœuvre des producteurs pour apporter des innovations sociales et techniques à leurs productions est en partie liée aux statuts que détiennent ces produits dans ces sociétés. Enfin, je conclurai en analysant les logiques et les stratégies que développent les différents acteurs dans ces projets. Pour ce faire, nous ferons appel aux traits socio-spatiaux présentés dans la deuxième partie. En effet, nous verrons en quoi la territorialité, les liens socioculturels et les jeux de pouvoir influent sur le développement de ces projets agricoles et sous quelles conditions ces projets contribuent en retour à construire de nouveaux territoires.

Partie 1.

L'invention des paysages et des produits locaux

Contexte de l'étude et cadre théorique

Chapitre 1.

Entre conservation et valorisation

Paysages et Produits locaux

1.1. De la patrimonialisation du paysage ...

Depuis la moitié du 20^{ème} siècle, l'idée de « *paysage en crise* » (Cloarec & al, 1989) est explicite ou sous-jacente dans les discours ministériels et scientifiques. Dans les années 1960, sous la montée des préoccupations environnementalistes, la disparition de la mosaïque paysagère est mise en avant. Les conséquences annoncées sont, selon les cas, une diminution de la biodiversité, une augmentation des risques d'incendie, une érosion ou une pollution des sols. Pour les urbains, les espaces ruraux dans leurs formes actuelles semblent avoir toujours existés. Tous les paysages rencontrés, fréquentés ou représentés font l'objet d'une « *appropriation symbolique* » pour reprendre l'expression de Jacques Cloarec (1995a). L'altération des éléments structurant un territoire peut être alors perçue comme une perte des valeurs passées. L'homogénéisation de l'espace peut toucher à l'identité même de la société qui se maintient, se renforce, voire se crée pour partie, grâce à la diversité des milieux de vie (Bouillon, 1991). Dans un tel contexte, les paysages de terrasses agricoles subissent une véritable métamorphose depuis un demi-siècle, autant dans leur structure que dans les valeurs qu'on leur donne.

De nos jours, les espaces ruraux, et particulièrement les paysages de terrasses, sont considérés comme des biens hérités, d'une valeur inestimable (Blandin, 1996). La société revendique leur protection en tant que patrimoine naturel et culturel. Si la notion de patrimoine faisait référence à au 12^{ème} siècle à l'héritage du père, aujourd'hui elle est utilisée pour désigner tout bien matériel ou immatériel, légué par les générations qui nous ont précédées et que nous devons transmettre intact aux générations qui nous succéderont (Guérin, 2002). Ce qui fait « patrimoine » pour une société est constamment en redéfinition. De nouveaux « patrimoines » apparaissent régulièrement et concernent des objets très différents (Bourdin, 1984 ; Jedy, 1990 ; Chiva, 1994) : monuments, industries, savoir-faire, arts, produits agricoles, paysages, etc. Il s'agit bien d'une construction sociale, un processus que l'on désigne par le terme de « patrimonialisation ».

Une telle patrimonialisation des espaces ruraux et des paysages place idéologiquement l'espace hors de l'emprise du temps. Face à la difficulté de trouver un sens à l'évolution des espaces ruraux, la société trouve-t-elle une alternative en « *fixant pour une illusoire éternité ses paysages* » (Coanus, 1995) ?

- **Les outils juridiques de la mise en patrimoine du paysage**

Ce vaste mouvement de patrimonialisation des paysages se matérialise par la mise en place de toute une série d'instruments juridiques et de labels au niveau national, européen et international. L'intérêt ici n'est pas de présenter l'ensemble de ces outils mais de montrer à travers eux l'évolution des préoccupations en matière de paysage, du site remarquable au paysage culturel et ordinaire, et les caractères innovants de certains d'entre eux, des évolutions importantes pour le sujet de cette thèse :

- **La Loi française sur les sites remarquables de 1906** (plus connue sous le nom de Loi du 2 mai 1930¹ qui lui a donné sa forme définitive). Elle constitue l'un des premiers outils de protection des paysages. Son objectif est de protéger des espaces particuliers et bien délimités. Le terme de paysage n'est pas employé et on lui préférerait celui de site et de monument naturel. Ainsi, à cette époque, la France avait une vision très monumentale de la nature et des paysages.
- **L'outil de l'aire naturelle protégée**, diffusé dans le monde entier au cours du 20^{ème} siècle et dominé par une politique de conservation de la nature. Il s'intéresse principalement aux paysages dits « naturels ». Ainsi, la notion d'environnement enrichit celle de paysage d'un sens nouveau. Sa valeur est évaluée autant par sa beauté que par sa dimension floristique et faunistique. Avec le Symposium international sur les paysages protégés de 1987 suivi par l'adoption d'une résolution en 1988 sur l'importance de la catégorie V des aires protégées (« paysages terrestres »)², la communauté internationale insiste sur l'importance des paysages autant sur le plan culturel, environnemental que social et les considère comme une ressource favorable à l'activité économique.
- **La Convention sur la protection du Patrimoine mondial**, culturel et naturel, adopté par l'Unesco en 1972. Cette réglementation privilégia au départ les paysages exceptionnels « naturels » et les monuments historiques. La même année que la Conférence de Río (1992), l'Unesco a créé une nouvelle catégorie dans sa Liste du Patrimoine mondial, le paysage culturel, venant compléter le paradigme du paysage naturel, catégorie qui nous intéressa plus spécifiquement dans cette thèse.

¹ Loi du 2 mai 1930 relative à la protection des monuments naturels et des sites de caractère artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque.

² L'UICN s'étant dotée en 1994 d'un référentiel permettant de catégoriser les divers types d'aires protégées en fonction du degré de protection du patrimoine naturel et culturel qu'elles renferment.

- **La Convention européenne du paysage**, adoptée par le Conseil de l'Europe à Strasbourg le 19 juillet 2000. Elle vient compléter les différents instruments nationaux de protection du patrimoine et de l'environnement. Notons que les diverses réglementations, présentées ci-dessus, s'intéressent principalement à la protection *sensu-stricto* des paysages. Avec la Convention européenne du paysage, les interventions sur ces espaces peuvent aller de la stricte conservation à la véritable création en passant par leur gestion. Elle comble ainsi une lacune du droit international. Elle reconnaît l'importance de tous les paysages, du plus commun (paysage ordinaire et cadre de vie) au plus remarquable, une véritable innovation juridique. Il serait néanmoins souhaitable de formaliser les modalités d'interaction et de coopération entre la Convention du Patrimoine mondial et la Convention européenne du paysage.
- **Le paysage culturel dans la Convention du Patrimoine mondial : reconnaissance du rôle de l'homme pour son maintien**

C'est par la reconnaissance au cours du temps de la multiplicité des valeurs attribuées aux paysages – à la fois écologiques, esthétiques, culturelles et économiques – et surtout du rôle majeur de l'homme dans l'aménagement et la conservation de ces territoires, que l'Unesco en est venu à désigner certains espaces ruraux de « paysages culturels ». En créant cette nouvelle catégorie dans sa Liste du Patrimoine mondial en 1992, l'organisation a inventé le premier instrument juridique international à reconnaître et à protéger des espaces dont la riche biodiversité et le caractère exceptionnel sont maintenus grâce à des pratiques traditionnelles mais aussi à des techniques modernes appropriées d'usage des terres. Ainsi, pour l'Unesco, le terme de « paysage culturel » désigne une grande variété d'interactions entre l'Homme et son environnement naturel :

Les paysages culturels représentent les ouvrages combinés de la nature et de l'homme. Ils illustrent l'évolution de la société et des établissements humains au cours des âges, sous l'influence de contraintes et des atouts présentés par leur environnement naturel et les forces sociales, économiques et culturelles successives, tant intérieures qu'extérieures. (<http://whc.unesco.org>, 1992)

Les paysages de terrasses étudiés dans cette thèse sont une illustration parfaite d'objets hybrides à la fois naturels et culturels. Je reviendrai ultérieurement sur la spécificité de ces paysages de terrasses, particulièrement emblématiques (partie 3). Notons d'ors et déjà qu'ils entrent dans cette catégorie « paysages culturels » :

Les paysages culturels - cultures en terrasses, les jardins ou les lieux sacrés, etc. - témoignent du génie créateur de l'être humain, de l'évolution sociale, du dynamisme spirituel et imaginaire de l'humanité. Ils font partie de notre identité collective. (op.cit.)

L'Unesco entend proposer, au travers de cette nouvelle conception du patrimoine et du paysage, une stratégie de conservation innovante et pionnière en la matière qui prenne en

compte les aspects culturels des sites (organisation sociale, religion, savoirs et savoir-faire locaux) et qui reconnaisse le rôle de l'Homme dans la création et le maintien du paysage :

Émanciper la notion de « patrimoine » de ses origines trop occidentales et de son approche schématique pour qu'elle puisse recueillir une adhésion universelle : telle est la philosophie de la nouvelle « stratégie globale » qui préside à l'élargissement de la Liste du Patrimoine mondial. (...) Elle rompt avec une conception essentiellement « monumentale » née en Europe. Elle embrasse ainsi des sites complexes qui (...) traduisent dans l'espace l'organisation sociale, les croyances ou les savoir-faire de cultures vivantes. Du même coup, elle remet en question la distinction artificielle entre patrimoine culturel et naturel, en forgeant la nouvelle catégorie des « paysages culturels ». Ces évolutions s'accompagnent d'une vision plus dynamique des activités de conservation. (Boukhari, Unesco, 1999)

Ainsi, le « paysage culturel » constitue pour l'Unesco, dans le mouvement international pour un développement durable, un modèle idéal de gestion de territoire qui serait à même de concilier développement socioéconomique et conservation du patrimoine naturel et culturel. D'un côté, le maintien de ces sites ne peut être viable qu'en impliquant les populations locales dans les programmes de conservation et en reconnaissant leur savoir-faire. D'un autre côté, la valeur ajoutée qu'apportent le label de l'Unesco et l'attrait des touristes pour ces paysages permet de développer de nouvelles activités économiques.

- **Concilier développement socioéconomique et conservation du paysage**

L'attrait des touristes, des urbains, des scientifiques et des politiques pour le caractère esthétique, bucolique, remarquable ou historique des espaces ruraux et leur patrimonialisation ouvrent de nouvelles perspectives de développement local (Phillips, 2005 ; Camagni & al, 2004). Pourtant, à l'origine, la notion même de patrimoine renfermait l'idée de conservation. On est alors passé d'un souci de protection à un objectif de valorisation territoriale. Beaucoup d'auteurs notent la possibilité de développer une grande diversité de systèmes économiques durables novateurs sur ces espaces patrimoniaux dont l'écotourisme et la production agricole à haute valeur ajoutée (Sarmiento & al, 2005 ; Brodhag, 2000) :

Tous les territoires sont concernés à des degrés divers par de telles approches. Les territoires les plus vulnérables, ou ceux qui sont les dépositaires de caractéristiques originales, pourraient tirer le plus de profit de telles approches. On peut citer, en premier lieu, les zones de montagne, les îles et les zones côtières, ainsi que les centres de biodiversité... (Brodhag, op.cit., p.39)

Ainsi, une des solutions proposées par les acteurs publics pour protéger et maintenir les paysages est de redynamiser les régions en difficulté et plus particulièrement l'agriculture locale. Cette idée part du principe qu'en maintenant les pratiques agricoles, les paysages seront entretenus (Collectif INRA-ENSSAA, 1995). Ceci est particulièrement vrai pour les espaces structurés en terrasses, la survie de ces aménagements dépendant étroitement de leur exploitation agricole. Du point de vue inverse, la beauté d'un pays autoriserait son développement local.

1.2. ... à la valorisation des produits agricoles locaux

Comment s'établit cette dialectique entre patrimonialisation du paysage et valorisation économique d'un produit agricole local ? La mise en relation de ces deux processus découle de plusieurs mouvements interdépendants, s'implantant d'un côté à l'échelle locale et se construisant de l'autre dans la sphère internationale. Dans cette dernière, les produits locaux tiennent désormais une place majeure dans les enjeux de conservation de la biodiversité, et donc des paysages, et de développement durable. Parallèlement, l'engouement des urbains pour ces aliments et pour les paysages ouvrent de nouvelles opportunités de développement économique au niveau local : tourisme, agriculture, artisanat. La qualité donnée aux productions locales est liée à celle renvoyée par l'image des paysages dans lesquels elles sont cultivées. Le succès de ces produits a conduit les pouvoirs publics à instaurer des signes officiels attestant de la spécificité de ces produits (AOC, AOP, IGP) et les protégeant de l'usurpation et de la délocalisation. Existe-t-il un lien entre ces qualifications alimentaires et la patrimonialisation des paysages ?

- **Les produits locaux dans les enjeux de conservation du paysage**

La question de la fonction des produits locaux dans le maintien et la création de paysages remarquables est apparue dans le cadre plus large du débat sur le rôle de ces productions dans le maintien d'une diversité biologique. Ainsi, sur la scène internationale, au cours des années 1990, le débat sur le devenir de l'agriculture a rejoint celui concernant la question environnementale de la planète. La notion d' « externalités » de l'agriculture est alors apparue pour désigner et reconnaître le rôle positif que pouvaient avoir les pratiques agricoles dans la création et la conservation de la biodiversité ainsi que dans l'entretien des paysages. Participant à ce courant de pensée, les politiques agricoles européennes ont proposé différents contrats pour encourager et rémunérer une agriculture respectueuse de l'environnement (Alphandéry & Bourliaud, 1996).

C'est avec la Conférence des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement, à Río de Janeiro en 1992, que la question liée aux dangers de l'érosion de la biodiversité et de la dégradation de l'environnement devint prédominante. L'idée d'un développement durable, c'est-à-dire qui puisse conjuguer des objectifs à la fois économiques, sociaux et environnementaux, émergea. Les productions locales et les petits producteurs trouvèrent une place importante dans ce débat. En effet, en ouvrant des espaces cultivables, en créant des aménagements agricoles comme les terrasses de culture, en sélectionnant et en introduisant des espèces végétales et animales, ces agriculteurs mettent en œuvre un ensemble de techniques et de savoirs qui participent à la structuration et à l'entretien d'une diversité biologique à des niveaux distincts : des variétés et races locales aux paysages.

Si l'importance des savoirs et savoir-faire locaux est mentionnée dans la Déclaration de Río et l'Agenda 21, c'est au sein de la Convention sur la Diversité Biologique (CDB, Río, 1992) que leur rôle est explicité. L'article 8j de cette convention, sur la « conservation *in situ* », décrit cet intérêt qui doit être porté aux « *savoirs, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales* » :

Sous réserve des dispositions de sa législation nationale, chaque partie contractante respecte, préserve et maintient les connaissances, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales qui incarnent des modes de vie traditionnels présentant un intérêt pour la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique et en favorise l'application sur une plus grande échelle, avec l'accord et la participation des dépositaires de ces connaissances, innovations et pratiques et encourage le partage équitable des avantages découlant de l'utilisation de ces connaissances, innovations et pratiques (article 8j, CDB, 1992)

Parce qu'elles ont le potentiel de stimuler la productivité agricole et l'économie locale, et donc de permettre aux producteurs de se maintenir dans les campagnes (Mollard, 2001) et de contribuer à l'entretien de la nature et à la protection de la biodiversité, les productions locales sont vues par les organisations internationales comme de véritables outils de développement durable. Mais si ces productions locales sont vues comme telles, c'est aussi parce que les consommateurs sont demandeurs de ces produits qui gagnent alors en valeur ajoutée. Cette tendance ouvre de nouvelles opportunités économiques pour les petits producteurs. La valeur ajoutée de ces produits locaux permet de compenser les contraintes de production de certaines zones marginales, comme les pratiques manuelles et les faibles surfaces d'exploitation des producteurs de montagnes.

- **Engouement des consommateurs pour les produits locaux**

Jusque dans les années 1970, la qualité des produits issus des modèles agricoles productivistes n'était pas remise en question. Comme le souligne Jean-Paul Diry, « *pour l'opinion publique, c'étaient surtout la ville et l'industrie qui étaient sources de pollution. Au contraire, l'agriculteur était porteur de valeurs naturelles* » (1999 : 65). Mais depuis le milieu des années 1980, surtout à partir des années 1990, les nombreuses crises alimentaires (poulet aux dioxines, maladie de la vache folle, etc.), imputées au modèle productiviste, ainsi que la prise de conscience de ses effets sur l'environnement (pollution des eaux, érosion des sols, disparition des paysages, etc.) mettent à mal la confiance du consommateur et des pouvoirs publics. En Europe, on est passé, en l'espace d'une vingtaine d'années, d'une logique agricole quantitative à une logique qualitative (Bérard & Marchenay, 2004).

De nos jours, au-delà de la qualité qui est reconnue collectivement aux niveaux sanitaire, nutritionnel et gustatif, l'intérêt se porte sur les modes de production des produits alimentaires. Les consommateurs attendent de plus en plus d'un modèle agricole d'être respectueux de l'environnement, ancré dans un terroir et de dimension identitaire (Lamine & Roué, 2005). Par

le choix d'un mode de consommation alimentaire, ils cherchent davantage à s'impliquer dans la protection de la nature et des paysages et dans le développement local et équitable.

Ainsi, de manière très prononcée dans les pays d'Europe du sud (France, Italie et Espagne) et en émergence dans les pays du Sud, on assiste à un engouement des consommateurs pour les produits locaux. Ces derniers offrent une alternative aux OCNI, « *Objets Comestibles Non Identifiés* » selon la formule de Claude Fischler (1990). Ils tirent leur qualité du lieu de leur production. Les facteurs à l'origine de cette typicité sont à la fois physiques (climat, géologie, pédologie, etc.) et humains (techniques, pratiques et savoirs). Outre leur qualité gustative et leur typicité largement reconnues, les produits locaux sont aussi appréciés pour les valeurs qu'ils véhiculent : une agriculture traditionnelle, des produits sains et identitaires, des pratiques en harmonie avec l'environnement et des savoir-faire uniques à l'origine de paysages remarquables (Bérard & Marchenay, op.cit.).

Cette tendance des consommateurs traduit la manière dont les sociétés vivent le changement et leur rapport à l'histoire (Balandier, 1974). Ainsi, ces productions renvoient à des pratiques « ancestrales » qui ont su traverser les vicissitudes du temps. Elles sont « vraie », « authentiques ». Ne parle-t-on pas de « revenir » à des produits sains, face à des temps modernes que l'on rend responsables de la dérive alimentaire ? Au final, pour donner sens à l'origine géographique et justifier la qualité, l'antériorité du produit est mise en avant. Les stratégies de marketing et de publicité puisent dans l'histoire locale des images et des récits pour mieux vendre le produit (Brodhag, 2000). Dans la tendance des produits locaux fleurissent des marques valorisant les paysans, le terroir, le bon goût d'autrefois, la tradition ou encore les recettes à l'ancienne.

- **Indications d'origine et implication des pouvoirs publics dans la valorisation qualitative de l'agriculture**

Les consommateurs désireux de vérifier la qualité des produits locaux se trouvent dans un véritable maquis de marques privées, de labels et de signes officiels. S'ajoutent à cela l'étiquetage informatif et même le prix qui peuvent jouer le rôle de signaux de qualité. La réputation d'un lieu ou d'un mode de production encourage son appropriation par les industries agroalimentaires pour mieux vendre un produit (Bérard & Marchenay, op.cit.). Afin de faciliter le choix des consommateurs et leur permettre d'identifier des produits ayant une réelle spécificité, les pouvoirs publics ont instauré des signes de qualité. Cette politique privilégie à la fois santé, sécurité et régularité des produits, mais aussi excellence et authenticité.

La France a été le premier pays à protéger ses produits locaux. La notion d'Appellation d'origine apparue en 1919 ne sera définie explicitement qu'en 1966. Elle deviendra « contrôlée » (AOC) en 1935 avec la création de l'Institut national des Appellations d'origine (INAO). Le législateur reconnaît par-là l'utilisation d'un nom géographique dans l'identification d'un terroir et d'un savoir-faire, responsables de la typicité d'un produit.

La libre circulation et commercialisation des produits agricoles entre les États membres européens apparurent avec la mise en place du marché unique en 1992 (traité de Maastricht). La protection de l'origine géographique d'un produit se complexifia. Le risque de détournement des dénominations était à prévoir dans une large mesure. Pour couper à toute tentation, le Conseil des Communautés Européennes arrêta, le 14 juillet 1992, un règlement afin de protéger le lien qui unit un produit à un lieu, relatif aux Indications géographiques protégées (IGP) et aux Appellations d'origine protégées (AOP)³. L'AOP tire sa qualité de la région d'origine du produit et de l'inscription de toutes les étapes de sa production dans ce même lieu. Tandis que pour obtenir une IGP, il suffit qu'une étape de la chaîne de fabrication de l'aliment se déroule dans l'aire géographique délimitée (production, transformation et/ou élaboration). Ce label fait appel à la réputation ou à une caractéristique particulière, attribuée à l'origine géographique.

La protection des produits locaux par les indications géographiques ou les appellations d'origine est une logique que l'on peut qualifier d'euro-péenne, voire de méditerranéenne⁴. La France et ses partenaires européens défendent depuis plus d'un siècle cet outil au niveau mondial pour promouvoir une agriculture de qualité liée à son origine. L'application d'un modèle international de protection pour les indications géographiques se heurte à un autre système de pensée et de pratiques, propre aux États-Unis et aux pays dits du groupe de Cairns : le système des marques commerciales. Celui-ci est très différent des indications géographiques. Une marque commerciale est un signe privé, utilisé par une entreprise pour distinguer ses produits et ses services des autres entreprises. Elle donne le droit à son propriétaire d'interdire à quiconque l'utilisation de la marque réservée. La protection du lien au lieu n'est pas définie. Par contraste, l'indication géographique est une marque collective et protège le lien au lieu. Tous les producteurs situés sur l'aire de production désignée et respectant le cahier des charges en commun sont en droit d'utiliser le label.

	IGP*	Marque commerciale
Propriétaire	État, au nom de tous les producteurs de la zone	Un acteur privé
Candidat(s)	Groupe professionnel, association	Un acteur privé
Utilisateur(s)	Tout producteur de la zone, qui respecte les règles communes de production	Un acteur privé
Administration et contrôle	Partagés entre les corps privés et publics	Par le titulaire du droit
Durée	Illimitée	10 ans
Cessibilité	Ne peut pas être vendu ou breveté	Peut être vendu ou breveté

Tableau 1.1. Comparaison entre l'IGP et la marque commerciale (source : Addor & Grazioli, 2002).

* d'après le règlement européen n°2081/92

3 CEE, 1992, Règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 (modifié en 2003).

4 En effet, en Europe du Nord prédominent les industries de moyenne ou de grande taille dont la stratégie consiste à valoriser des marques commerciales privées.

Ces indications d'origine visent la protection d'un produit agricole inscrit dans un lieu, dont l'élaboration est ancienne et relève de pratiques collectives (Bérard & Marchenay, op.cit.). Les producteurs candidats à l'AOC se regroupent en syndicat et rédigent un dossier de demande. Ils doivent fournir des preuves de l'antériorité de l'aliment, une délimitation géographique précise de la zone de son élaboration ainsi qu'un protocole consignant dans le détail les pratiques mises en œuvre. Ce label légitime et protège alors le lien entre la typicité du produit et son lieu de production. Mais il prend également en compte la spécificité des savoirs et des pratiques locales qui participent à l'élaboration de la qualité alimentaire. Ces labellisations viennent-elles mettre en valeur les caractéristiques paysagères d'un territoire ou d'un bassin agricole ? Du point de vue inverse, le paysage joue-t-il un rôle dans la mise en place de ces labels ?

- **Qualité d'un paysage, qualité d'un produit agricole**

Le paysage est une vitrine, pour attirer des touristes, qui donne une marque de qualité à toutes les activités se déroulant au sein du territoire. Il apporte une valeur ajoutée aux commerces, à l'artisanat et aux productions agricoles locales. Les valeurs associées à l'espace rural, ou encore au paysage – un savoir-faire ancestral, une harmonie entre l'homme et la nature – sont incorporées aux produits qui en sont issus. Ainsi, l'image traditionnelle d'un produit peut-elle provenir de la représentation qu'on se fait de son terroir d'exploitation (Alcaraz, 2001). C'est ce que mes données de terrain révèlent. De par son exploitation sur les terrasses de culture, l'oignon doux des Cévennes est perçu comme un produit ancien. Pourtant son ancienneté est difficile à attester. Ce qui n'a pas empêché sa qualification en Appellation d'origine contrôlée en 2003. La restriction de sa culture aux terrasses dans le cadre de la labellisation montre bien que l'invention de la tradition pour ce produit est liée à l'image renvoyée par le paysage. Serions-nous alors témoin aujourd'hui d'un nouveau mode de production agricole qui justifie la qualité de ses produits non seulement par un ancrage au terroir mais également par la beauté de son paysage ?

En France, l'opération médiatique « Paysages de reconquêtes » du Ministère de l'Écologie et du Développement Durable confirme ce lien. Ainsi, en 1992, le ministère attribua une reconnaissance officielle à cent territoires misant leur développement économique sur la qualité de leurs produits agricoles et de leurs paysages. Le territoire des Cévennes gardoises fut l'un de ceux-là, qualifié pour le rôle que tiennent l'oignon doux et la pomme reinette du Vigan dans la reconquête du paysage. Cette opération médiatique s'est clôturée par un marché au Jardin des plantes de Paris, exposant les produits en provenance des paysages retenus. Comme le suggère le dépliant, cette labellisation vise le maintien des structures paysagères et des pratiques qui en sont garantes : « *Venez nombreux [...] aider à sauver les paysages de France que vous aimez en savourant leurs produits* ».

Des entreprises du même type se sont depuis multipliées en France. On pense par exemple à l'identification des « Sites remarquables du goût » (Colin, 1996) lancée par le Conseil national des arts culinaires en 1996. Les produits sélectionnés renvoient au patrimoine rural, à un savoir-faire, à un site historique ou à un paysage remarquable. Toutes ces qualifications de territoire certifient, d'une certaine manière, l'engagement des acteurs agricoles dans la protection du paysage, dans sa valorisation et dans le maintien de la biodiversité.

Ces dynamiques de patrimonialisation des paysages et de valorisation de produits diffusent localement une nouvelle image des territoires et des productions, différente de la représentation qu'en ont les acteurs locaux. Elles conduisent à la mise en place de programmes de conservation au niveau local mais nécessitent également, paradoxalement, des innovations sociales et techniques pour répondre aux nouveaux enjeux économiques et patrimoniaux qu'elles suscitent. Quels sont donc les impacts sociaux et territoriaux de ces dynamiques ?

1.3. Innovations et changements sociaux, techniques et territoriaux

Dans les études de cas présentées dans cette thèse, il n'est pas de doute que la valorisation des produits agricoles cultivés sur terrasses est liée à la valorisation touristique des paysages dans lesquels ils s'inscrivent. Ces dynamiques conduisent de nombreux acteurs (locaux et extérieurs, du secteur agricole, du développement ou de la conservation), issus de milieux sociaux distincts et d'intérêts divers, à entrer en interaction. Les représentations et les pratiques de chacun s'affrontent sur un même espace. D'un côté, ces modèles de conservation et de valorisation du patrimoine s'appuient sur des discours normatifs insistant sur la « tradition » des systèmes agricoles et le savoir-faire « ancestral » des producteurs. D'un autre côté, ils poussent les acteurs locaux à apporter des innovations à leur système agricole. Fondés sur une représentation erronée de l'unité d'un paysage et d'une production agricole, ils encouragent le regroupement d'acteurs sociaux différents. Ces derniers reprennent à leur compte ces nouvelles images forgées sur leur produit et leur paysage. Ces dynamiques entraînent-elles par conséquent des processus de reconstruction du territoire et de l'identité des acteurs locaux ?

Pour répondre à ces questions, l'analyse sur le terrain doit chercher non seulement à comprendre les représentations et les pratiques de l'ensemble des acteurs (locaux, institutionnels, scientifiques, gestionnaires) sur l'espace, mais également à déterminer les entités socio-spatiales qui font sens pour chacun d'eux et les critères sur lesquels elles sont fondées. Elle doit également s'attacher à décrire les innovations sociales et techniques apportées par ces projets et à y déceler les changements sociaux et territoriaux qu'elles induisent.

1.3.1. Mise en patrimoine du paysage : conflits de représentations et enjeux sociaux

De par les polémiques que suscite, parmi les chercheurs des différentes disciplines, la polysémie de la notion de « paysage » (Barrué-Pastor, & al, 1992), il est nécessaire de s'interroger dans un premier temps sur la légitimité d'un tel objet d'étude. Une fois affranchie de ces contraintes méthodologiques et conceptuelles, cette section a l'ambition de décrypter les nombreuses innovations sociales, techniques et territoriales induites par ces dynamiques combinées de patrimonialisation du paysage et de valorisation de produits locaux. Quelles que soient les régions du monde où elles prennent place, ces dernières offrent certaines constantes dans les représentations véhiculées et dans les actions mises en place.

- **Le paysage, un objet d'étude légitime ?**

Il est courant d'observer sur le terrain que, pour les agriculteurs par exemple, la notion de paysage ne va pas de soi pour désigner l'espace dans lequel ils vivent et inscrivent leur travail (Cadiou & Luginbühl, 1995). L'image positive ou négative qu'ils ont de leur région est souvent fonction de leur capacité, ou au contraire de leurs difficultés, à maintenir l'espace en état de produire. Elle ne découle guère d'une appréciation esthétique de leur pays. Nous sommes ici confrontés à un problème de traduction culturelle. Le terme de paysage n'a pas nécessairement un équivalent dans d'autres cultures et sociétés. Il reste avant tout, non seulement une invention occidentale et extrême-orientale, mais de plus une singularité aristocratique et bourgeoise, surtout utilisé par les citadins, les scientifiques, les institutionnels et les aménageurs. C'est pourquoi Augustin Berque (1994) dénonce son emploi abusif. Pour lui, banaliser son utilisation représente, en quelque sorte, une forme d'impérialisme sur les autres cultures. C'est l'intervention de l'« *Autre sur l'Ici* » (Cloarec, 1995a) qui introduit le référent « paysage » dans le langage vernaculaire. Une telle appréciation de l'espace par la société locale peut aussi naître d'une prise de distance avec le pays. Elle peut être le fait d'étudiants ou de fonctionnaires qui reviennent, après un moment d'absence, dans leur région d'origine. Est-il alors légitime de parler de paysage et de désigner un espace en tant que tel si ce terme ne présente aucune réalité au niveau local ? Dans son article « Nature, environnement et paysage au carrefour des théories » (2001), Gérard Chouquer s'oppose à la réflexion d'A. Berque en insistant sur l'évolution de la notion de paysage et sa polysémie actuelle.

Cette thèse n'a pas pour ambition de discuter et de débattre sur la notion du paysage, de sa réalité ou de sa subjectivité, ni de l'utiliser comme objet, concept ou outil scientifique. Si je m'intéresse à cette notion, c'est parce qu'elle occupe une place croissante dans le discours social. À l'évidence, un tel terme ne renvoie pas à une réalité locale. Il s'agira davantage de comprendre la manière dont la qualification d'un site en paysage et les actions mises en place pour le protéger et le valoriser vont se répercuter au niveau local. Les représentations, les pratiques et les savoirs locaux sont-ils pris en compte pour l'élaboration de plans d'action pour la sauvegarde de ces sites ? Comment les producteurs sont-ils impliqués dans les efforts de conservation du paysage

de terrasses ? La circonscription d'un paysage et la détermination de ce qui fait son unité suivent-elles la cohérence sociale et spatiale des communautés et des territoires qui le composent ?

- **Divergence de représentations et de pratiques sur l'espace**

La patrimonialisation des paysages peut être vue comme une appropriation collective des espaces. Elle prend l'allure d'une domination tant symbolique que matérielle de territoires appartenant jadis aux sociétés locales. Différents acteurs, issus de milieux géographiques et sociaux distincts, d'intérêts divers, affectant des valeurs et des représentations personnelles à tel ou tel espace, se retrouvent sur un même terrain : le devenir d'un paysage. Ainsi, la société locale est aujourd'hui confrontée à la gestion d'un espace qui ne lui appartient plus. Ses relations avec la société globale se transforment au point parfois d'être conflictuelles.

Au paysage défini par les experts, les urbains et les touristes s'oppose le territoire vécu des habitants. La politique de nombreuses organisations environnementales et de développement revient souvent à imposer des critères et des valeurs occidentales. On observe encore une tendance à vouloir figer les écosystèmes et les paysages en une configuration spécifique dans le but de conserver une valeur particulière : esthétique, biologique ou historique (Holling & Meffe, 1996). Les politiques de conservation montrent toujours des lacunes concernant l'intégration des aspects économiques et sociaux dans les enjeux de conservation. Le risque est alors de voir naître une muséification à la fois des paysages et des pratiques.

Mais que faut-il conserver, pourquoi et pour qui ? Ces questions se posent d'autant plus aujourd'hui que, partout dans le monde, le changement social et l'exode rural transforment les sociétés agricoles qui ont créé ces espaces.

Si les politiques de conservation s'attachent à des critères matériels, David Harmon et Allen D. Putney (2003) notent que ce sont pourtant les valeurs non matérielles d'un espace qui lient principalement les communautés locales à leur territoire. Cette divergence d'intérêts pose d'autant plus problème que ce sont les savoirs scientifiques qui vont primer sur ceux des habitants. La prise en compte des savoirs, des savoir-faire ainsi que des représentations locales dans la gestion des ressources et des espaces est encore très en marge. Pourtant, un acteur extérieur, intervenant sur la conservation d'un paysage construit et géré par des communautés locales, devrait avant tout chercher à comprendre les valeurs que représente ce paysage pour ses habitants et s'appuyer sur cette assise.

De ces divergences peuvent naître des conflits dans lesquels le paysage devient un enjeu social (Cloarec, 1995b). Françoise Dubost (1991) propose alors de s'interroger sur la nature de la crise du paysage : se définit-elle par une transformation réelle des espaces ou est-elle un conflit de représentations ? Quelle est donc la pertinence d'un paysage si on n'intègre pas à la fois les facteurs sociaux et culturels et les représentations de la société qui l'habite ? Les populations locales se réapproprient cette notion mais de quelle manière ? Sont-elles amenées à participer à la définition de leur patrimoine ?

- **Instrumentalisation du paysage**

L'aspect commercial des espaces ruraux est surtout mobilisé par les aménageurs, les pouvoirs publics et les organismes privés. Néanmoins, les populations locales sont de plus en plus conscientes de la valeur marchande de leur paysage et de la valeur patrimoniale que ce dernier représente pour les urbains. Ils reprennent alors parfois à leur compte la notion de paysage pour justifier d'une intervention au plan local (Dubost & Lizet, 1995). Pourtant, ils se reconnaissent très rarement dans le modèle paysager régional imposé par le regard extérieur. C'est pour faire valoir leur droit de gestion et d'exploitation des terres, affirmer leur identité, appeler à une reconnaissance de leurs savoirs et savoir-faire gestionnaires, ainsi que pour valoriser leurs activités, que les acteurs locaux se réfèrent à lui (Cadiou & Luginbühl, 1995 ; Mormont, 2002).

Afin de discriminer les discours normatifs des représentations réelles, il est alors important d'évacuer le terme de « paysage » lors des entretiens avec les divers acteurs. La problématique du paysage apparaît en filigrane au cours des discussions sur le sujet de l'espace, de l'agriculture, des politiques de conservation ou de développement. L'emploi d'une telle notion peut néanmoins être utile lorsque l'on veut étudier la manière dont les gens vont l'utiliser et la définir.

Quelles sont les conséquences d'une telle instrumentalisation du paysage lorsque celui-ci est associé à un essor touristique, à des programmes de développement rural ou de conservation ? On note la tension entre plusieurs tendances : la folklorisation des agricultures régionales, leur muséification ou leur désincarnation avec la liquidation de l'histoire locale dans sa globalité. Seuls quelques éléments susceptibles d'être valorisés sont conservés (outils traditionnels, pratiques manuelles, variétés ou races anciennes). Les histoires et les légendes construisent et entretiennent la renommée du lieu et des aliments. Les traits relatifs à l'état actuel de l'agriculture régionale (déhérence ou modernisation) passent au second plan ou sont ignorés. On oublie souvent les conditions économiques, sociales et politiques qui ont accompagné l'histoire d'une société locale et permis l'apparition de ses caractères propres. Bien que les producteurs locaux revendiquent aujourd'hui leur participation à une tradition locale, peu expriment le souhait de revenir à la peine mise à la tâche, à une production uniquement manuelle et à la précarité des récoltes.

1.3.2. L'invention des produits locaux

Les productions locales participent aujourd'hui à un nouveau modèle de développement agricole et socioéconomique qui consiste non plus à se reposer sur un « donné » du territoire mais à construire et définir socialement de nouveaux produits, savoir-faire, compétences et réseaux sociaux. Pour autant, tous les produits locaux sont-ils patrimonialisables et commercialisables ? Ce mouvement constitue en fait un dialogue subtil entre les ressources locales et la demande globale. D'un côté, la construction de ces productions dépend de la manière dont les acteurs, privés ou publics, locaux ou extérieurs, sélectionnent ces produits,

les démarquent puis organisent et pérennisent leur vente, en y apportant des innovations sociales et techniques. Elle peut être liée à l'apparition de nouvelles revendications identitaires. D'un autre côté, le produit proposé doit répondre à la demande et à la consommation contemporaine de la société globale. Il peut alors se former un décalage entre la valeur d'un produit fixée sur le marché et celle attribuée par la population locale.

- **Projet endogène / Projet exogène**

Dans de nombreuses régions du monde, des projets de valorisation de produits de terroir émergent de façon endogène, mis en œuvre par les producteurs eux-mêmes, selon une logique entrepreneuriale. C'est le cas de la commercialisation de l'oignon doux des Cévennes. Mais de plus en plus, ces projets prennent la forme de programmes de développement introduits et contrôlés par des acteurs extérieurs (ONG, centres de recherche, institutions publiques ou privées), particulièrement dans les pays du Sud. L'exportation du riz *tinawon* des Ifugaos aux États-Unis fut ainsi initiée et est gérée par un entrepreneur américain. Quels sont les facteurs qui expliquent que ces projets soient mis en place par les acteurs locaux eux-mêmes (dynamique endogène) ou par des acteurs extérieurs (dynamique exogène) ? Quelles sont les répercussions sociales de ces deux dynamiques différentielles ? Cette thèse apporta des éléments de réponse à ces questions, s'appuyant sur les dynamiques contrastées de la commercialisation du riz *tinawon* et de l'oignon doux des Cévennes.

- **Des discours : prouver l'antériorité d'un produit**

Dans le cadre de la valorisation d'un produit sur terrasses, des images et des discours sont forgés sur la production agricole, son lieu d'exploitation et le paysage pour légitimer son histoire ancienne et son ancrage dans le territoire. Pourtant, cette représentation patrimoniale des terrasses et des produits locaux n'est pas celle des populations locales. Elle masque la diversité historique, morphologique, sociale, culturelle, technique et économique qui caractérise ces systèmes agricoles. Tout produit local et structure agricole (telle que les terrasses) apparaissent et évoluent dans un contexte bien particulier relatif à une époque. Leur histoire prend racine plus ou moins profondément dans le temps, de quelques décennies à plusieurs siècles. C'est cette antériorité qui donne sens à l'attachement au lieu. Pour obtenir une qualification AOC, les producteurs doivent attester la profondeur historique de leur produit. Pourtant, la durée ne constitue pas un facteur qualifiant en lui-même et ne transmet pas automatiquement une typicité (Bérard & Marchenay, 2004). D'un côté, une production peut traverser le temps en restant inaperçue parce qu'elle est destinée à l'autoconsommation. De l'autre, elle peut, en l'espace de quelques années, acquérir une notoriété, diffusée sur tout le territoire national.

L'image patrimoniale du paysage et du produit est-elle réappropriée par les acteurs locaux et participe-t-elle à la construction d'une nouvelle identité ? Connaître le rôle actuel et passé

d'une production et des terrasses agricoles dans les économies locales permettrait de mieux appréhender la notoriété dont elles font preuve aujourd'hui. Cependant cette prétention à l'historicité n'intéresse ni le consommateur ni le touriste qui préfèrent voir dans l'histoire la justification d'une réputation et d'une tradition. Malgré tout, l'antériorité doit être associée à une transmission des savoir-faire, à la dimension collective des pratiques et des savoirs. « *Faute de quoi l'on risque d'utiliser l'histoire pour légitimer des productions pseudo-traditionnelles* » qui ne renvoient pourtant à aucune spécificité (op.cit. : 60). Laurence Bérard et Philippe Marchenay illustrent leur propos, dans leur ouvrage *Les produits de terroir entre culture et règlements* (op.cit.), par le cas du chapon de Loué : ses défenseurs usurpent la notoriété et l'ancienneté d'une race locale, le chapon de la Flèche, et de méthodes d'élevage qui ont aujourd'hui disparues, pour valoriser leur produit.

- **Transformer les pratiques**

D'autre part, les systèmes sociaux, territoriaux et techniques locaux doivent être adaptés au changement d'échelle de production et de coopération ainsi qu'aux exigences du marché (hygiène, standardisation, homogénéisation). Les producteurs doivent y apporter des innovations tant sociales que techniques pour organiser la collecte et la vente, coordonner les actions individuelles et sanctionner les comportements opportunistes, définir et contrôler la qualité du produit commercialisé. Les producteurs doivent alors effectuer des compromis entre des obligations de productivité et des normes réglementaires et une demande pour le traditionnel. La question est de comprendre de quelles manières les innovations techniques et sociales apparaissent dans le système de production et se diffusent dans le réseau de producteurs.

Les démarches de valorisation des produits locaux et de qualification remettent en question les fondements mêmes des savoirs locaux, diversité et spécificité, et peuvent être à l'origine de conflits. Par exemple, lorsque des producteurs s'engagent dans une demande d'AOC, ils doivent rédiger ensemble un cahier des charges et ne retenir qu'un seul modèle de production. Une telle démarche s'accompagne de deux confrontations : des savoirs vernaculaires entre eux mais aussi avec les savoirs scientifiques et techniciens. Selon le statut du produit dans la société locale et son antériorité, la conduite de la production connaît un nombre de variantes plus ou moins important. Les pratiques et les savoirs vernaculaires se diversifient au cours du temps par des réajustements techniques propres à chaque individu ou collectif. La transmission orale des connaissances empiriques autorise une diversification des techniques de production et de fait une diversité de celles-ci.

Cette normalisation des pratiques et des savoirs, ainsi que leur traduction écrite, peut alors entraîner une érosion de la diversité biologique, sociale et technique des systèmes locaux de production et l'apparition d'une nouvelle culture technique locale uniformisée. Elle rend, par exemple, toutes les autres pratiques déviantes et les exclut du champ de la reconnaissance.

On peut alors s'interroger sur le devenir des aliments ainsi labellisés : les démarches de valorisation ne sont-elles pas, pour une part, une transformation d'un produit local en un produit quasi industrialisé ? D'un point de vue inverse, le regroupement de producteurs appartenant à différents réseaux sociaux et la nécessité de construire une coordination de type professionnel sont-ils créateurs de liens nouveaux entre acteurs locaux et d'une diversité ?

- **L'invention de la tradition**

En définitive, la patrimonialisation s'accompagne presque toujours d'innovations, de transformations et d'emprunts, à la fois dans les systèmes techniques et dans l'organisation sociale. Les produits locaux entament ainsi de « *nouvelles carrières* » (Bromberger & Chevalier, 1999 : 15). Pourtant, dans le cas de ces productions locales commercialisées, les « traditions » sont soit d'origine récente, soit réinventées. Eric Hobsbawm et Terence Ranger (1983) ont été les premiers à révéler et à analyser de manière précise la construction d'images traditionnelles au travers d'études de cas sur la mise en valeur de fêtes et de cérémonies, de costumes et d'objets nouveaux, dans l'île britannique. C'est à ces auteurs que l'on doit l'expression « invention de la tradition », titre de leur ouvrage :

L'expression « tradition inventée » est utilisée dans un sens large, mais non pour autant imprécis. Elle inclut à la fois les « traditions » qui ont été effectivement inventées, construites et instituées de manière très officielle, et celles qui émergent de façon plus indistincte au cours d'une période brève et datable – peut être quelques années à peine – et s'établissent d'elles-mêmes avec une grande rapidité. (op.cit. : 11)

Ainsi, pour ces deux auteurs, toute entreprise identitaire de reconstruction d'un fait ou d'un objet est une « tradition inventée ». Dans le même cadre théorique, Jean-Pierre Darré (1996) propose de redéfinir la notion de tradition. Selon cet auteur, elle représente davantage la manière dont les hommes inventent et réaménagent l'existant qu'une ligne de conduite figée dans le temps. On croit toujours que la tradition est ce qui du passé persiste dans le présent en se transmettant de génération en génération. Cependant, en s'interrogeant sur les modalités de cette transmission, Jean Pouillon (1975, 1977, 2002) démontre l'ambiguïté de cette définition. Il fut le premier anthropologue à voir dans la tradition une manifestation du présent. Transmettre procède d'un choix des éléments – à la fois hérités de ses pairs et acquis par sa propre expérience – que l'on consent à perpétuer, en fonction de critères contemporains. Le passé, donc la tradition, constitue de ce fait une représentation du temps et de l'histoire, une construction du présent (Lenclud, 1987, 1994). Loin de dénigrer ces processus de construction identitaire, E. Hobsbawm et T. Ranger, en qualité d'historiens, insistent sur l'intérêt de leur étude :

C'est le contraste entre le changement permanent, l'innovation du monde moderne et la tentative de structurer au moins certaines parties de la vie sociale comme immuables et invariantes, qui rend « l'invention de la tradition » si intéressante pour les historiens des deux siècles derniers. (op.cit. : 12)

De fait, la tendance à la mondialisation est loin d'avoir eu l'effet attendu d'une homogénéisation globale. En réalité, elle conduit à un monde de plus en plus métissé. Les cultures locales se reformulent, en procédant à un alliage du moderne et de la tradition. On est témoin d'un processus de revalorisation des singularités culturelles et d'une multiplication des revendications identitaires, conditions préalables à l'invention de modèles de développement moins soumis aux seuls impératifs dictés par les marchés extérieurs. Dans cette thèse, j'analyserai la manière dont cette diversité s'élabore dans le cadre de dynamiques combinées de patrimonialisation du paysage et valorisation d'un produit local, pourtant normatives.

1.3.3. Communautarisme ou diversité ?

Ces dynamiques combinées de patrimonialisation du paysage et de valorisation d'un produit local s'appuient sur des représentations normatives des paysages et des produits locaux : un paysage de terrasses serait façonné par une société spécifique regroupée sur un même territoire et cultivant un même produit. La diversité sociale d'une population locale n'est que rarement prise en compte dans la définition de l'échelle d'un paysage et d'une production agricole. Pourtant un paysage ne forme pas un espace social homogène. Il est organisé par différents groupes sociaux, découpé en plusieurs entités spatiales et animé de débats internes et de conflits. Cette diversité sociale peut même être à l'origine de la diversité de formes et de variétés constitutives du produit agricole local. Ainsi, les actions de conservation du paysage ainsi que les projets de commercialisation de produits locaux tendent à masquer la diversité socioculturelle existant sur ces sites.

Les espaces nationaux sont découpés par les scientifiques et les institutions gouvernementales en « unités paysagères » : espaces dont les traits de caractères (relief, végétation, hydrographie, occupation du sol) constituent un ensemble homogène. Chaque unité se distingue des voisines par une différence d'organisation ou de forme. L'image représentative d'un lieu donné se construit alors par la sélection des caractères morphologiques les plus typiques, comme les terrasses par exemple. Les modèles paysagers et agricoles locaux résultent de fait d'une réduction de la diversité des éléments structurant les espaces. C'est sous cette forme qu'ils s'imposent à la société, largement diffusés par les cartes postales, les dépliants des offices de tourisme et autres documentations. De plus, la constitution de tels stéréotypes conduit à considérer les espaces ruraux comme immuables. À ce titre, ces modèles peuvent être analysés comme une folklorisation de l'espace.

La valorisation commerciale d'un produit local prend souvent la forme d'un « projet de territoire » nécessitant une « action collective » (Olson, 1965). Elle cherche à mobiliser et à susciter la coopération entre les acteurs locaux (plus particulièrement des producteurs) issus pourtant de milieux sociaux distincts mais occupant un espace marqué par un même paysage. La mise en place de marques collectives autour de ces produits, telles que les indications d'origine, est une bonne illustration de ce phénomène. Lorsque les producteurs

se lancent dans une telle démarche de qualification, la coopération est rendue obligatoire par la rédaction d'un cahier des charges en commun, par la délimitation de la zone de production ayant droit au label et par le regroupement des producteurs autour d'une organisation qui les représente et contrôle la production labellisée (Chia & Torre, 2000).

Les sociétés locales ne se reconnaissent que très rarement dans ces unités paysagères et agricoles qui constituent, pour elles, des ensembles hétérogènes. L'unité d'un paysage ou d'une agriculture masque la diversité sociale et spatiale qui le compose. Un même paysage et un même produit sont créés et entretenus par des groupes sociaux distincts, occupant des territoires distincts. La désignation de nouveaux espaces construits sur la notion de paysage et de produit agricole peut-elle conduire les populations locales à redéfinir leur territoire et leur identité ? Ou, au contraire, avive-t-elle l'affirmation identitaire et territoriale des communautés et l'apparition de tensions, voire de conflits ?

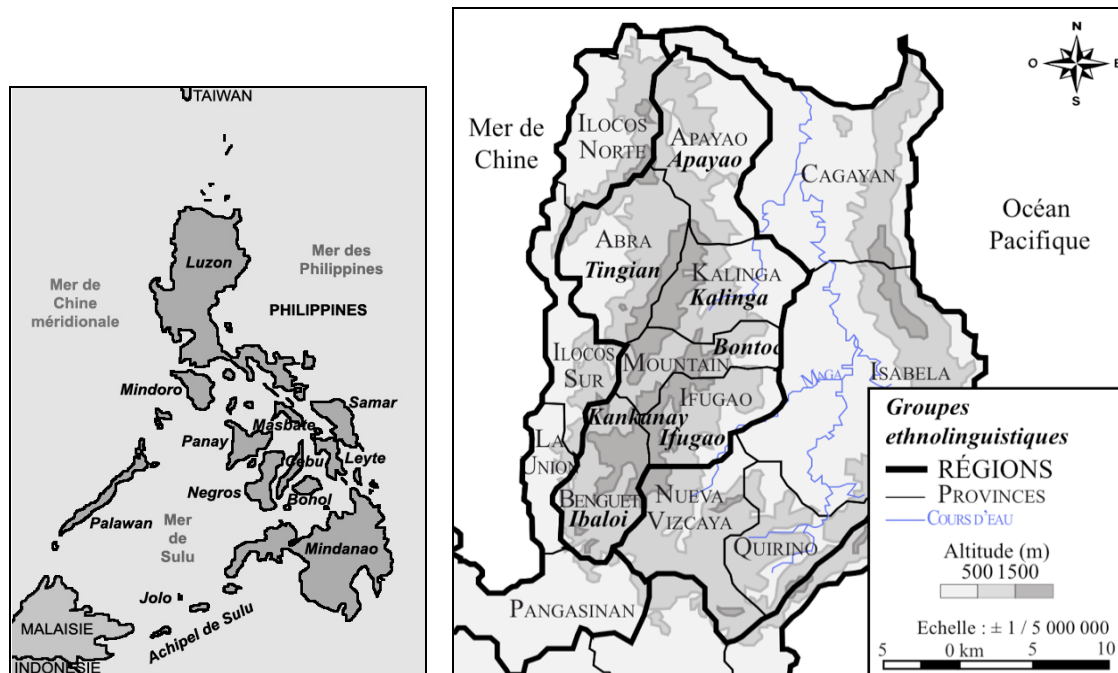
1.4. Deux sites d'étude : Province Ifugao et Cévennes gardoises

1.4.1. Rizières de la Province Ifugao (Philippines) et riz *tinawon*

Située à l'ouest de l'océan pacifique, la République des Philippines est un archipel constitué de 7107 îles. Elle est l'un des pays les plus occidentalisés d'Asie. La Province Ifugao est localisée dans la Cordillère centrale, au nord de l'île de Luzon (la plus grande des îles de l'Archipel). Elle s'étend sur 2525 km² et fait partie de la Région administrative de la Cordillère (CAR) au côté des provinces du Benguet, de Mountain, de Kalinga, d'Abra et d'Apayao (carte 1.1).

La Province Ifugao est découpée en onze municipalités (carte 1.2) : Banaue, Hungduan, Hingyon, Kiangnan, Lagawe, Lamut, Mayuyao, Alfonso Lista, Aguinardo et Tinoc. Elles sont elles-mêmes subdivisées en 182 barangays, la plus petite entité administrative philippine. La Province a pour capitale Lagawe et côtoie les provinces Nueva Viscaya au sud, Mountain au nord, Benguet à l'ouest et Isabela à l'est. Les communautés ifugaos forment l'un des six grands groupes ethnolinguistiques de cette Cordillère (les cinq autres groupes étant les Ibaloi, les Kankanay, les Kalinga, les Apayao et les Bontoc). Chacun d'eux présente une organisation politique, sociale, économique et religieuse distincte, avec néanmoins de nombreuses similitudes (De Raedt, 1987 ; Prill-Brett, 1987 ; Roth, 1974 ; Russell, 1986 ; Scott, 1982 ; Vanoverbergh, 1929).

La Province Ifugao est une zone montagneuse, culminant en moyenne à une altitude variant de 1000 à 1500 mètres. Les pentes sont abruptes, plus de 80% de la superficie du territoire ayant une pente supérieure à 18°. Elle est composée d'une multitude de micro-bassins versants dont les eaux se jettent dans la rivière Magat à sa frontière sud-est, alimentant la plus grande centrale hydroélectrique des Philippines. La pluviométrie annuelle moyenne dépasse 3000 mm. Les nombreux typhons touchant la région, entre avril et octobre principalement, sont à l'origine de coulées de boues, emportant chaque année maisons, routes et productions agricoles.



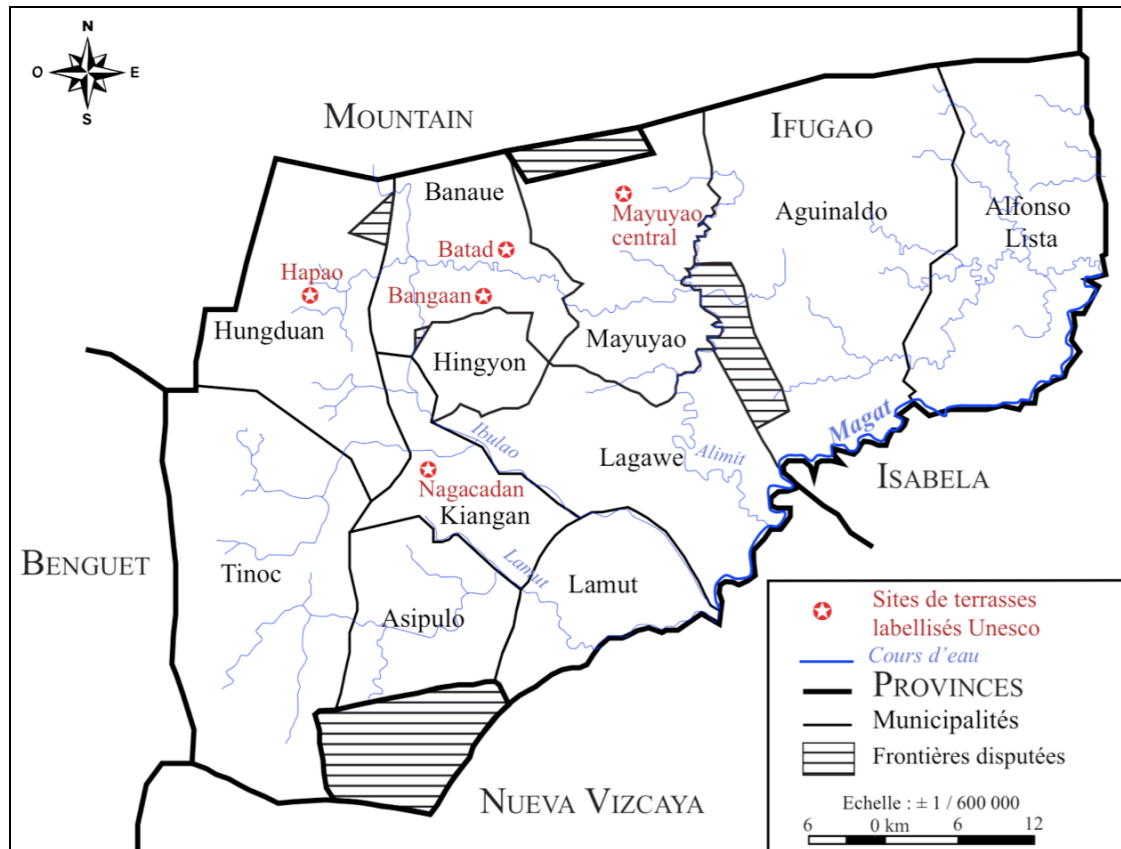
Carte 1.1. Localisation de la Province Ifugao au sein de la Cordillère centrale au nord de l'île de Luzon.

- **Les terrasses ifugaos : du statut de Patrimoine mondial de l'Unesco à celui de site menacé**

Les Ifugaos sont une société de riziculteurs-essarteurs. Ils ont aménagé les versants des montagnes en rizières irriguées afin d'y cultiver le riz *tinawon*. Le 3 décembre 1995, le Comité du Patrimoine mondial décida d'inscrire cinq des zones de terrasses les plus spectaculaires de la Province Ifugao sur la Liste du Patrimoine mondial. Les rizières labellisées sont localisées dans quatre municipalités : Banaue (groupe de terrasses de Batad et de Bangaan), Mayuyao (groupe de terrasses de Mayuyao central), Hungduan (terrasses d'Hapao) et Kiangnan (rizières de Nagacadan). Elles furent les premiers biens patrimoniaux à rentrer dans la catégorie de « paysage culturel évolutif ». Néanmoins, face à la transformation progressive des rizières, la communauté internationale s'inquiète de l'érosion d'un tel patrimoine. C'est ainsi que le Comité du Patrimoine mondial, lors de sa 25^{ème} session en 2001, inscrivit le patrimoine ifugao sur la liste des 100 sites les plus menacés dans le monde du World Monument Watch.

- **Le projet d'exportation du riz *tinawon* aux États-Unis**

Tinawon est le terme générique donné au riz natif ifugao. Il renferme un grand nombre de variétés. Son exportation depuis 2005 vers les États-Unis est l'histoire d'une collaboration entre une entreprise américaine et une ONG philippine. Le projet fonde sa stratégie marketing sur la mise en valeur du paysage de terrasses, de la culture ifugao, et du lien entre valorisation économique du produit et conservation du patrimoine.



Carte 1.2. Municipalités et sites en terrasses classés Patrimoine mondial dans la Province Ifugao.
[Sources pour le fond de carte : documents administratifs du gouvernement provincial]

1.4.2. Terrasses sèches des Cévennes gardoises (France) et oignon doux

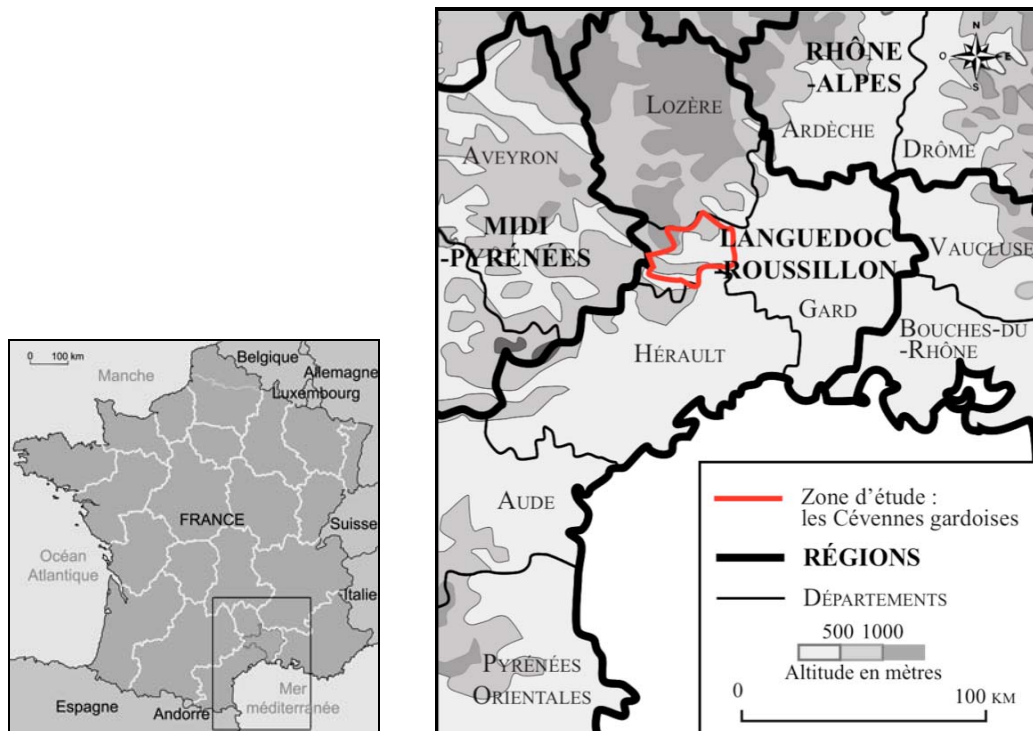
En France, le terrain de mon investigation est localisé au nord-ouest du département du Gard, dans la région du Languedoc-Roussillon. Les Cévennes gardoises siègent sur le versant méridional du Massif central. Dans cette thèse, je m'intéresserai aux dynamiques à l'œuvre dans la partie ouest de ces vallées cévenoles. Ce territoire s'étend sur plus de 500 km², réparti sur 31 communes appartenant à 7 cantons différents : Alzon, Le Vigan, Valleraugue, Sumène, Saint-André-de-Valborgne, Lasalle et Saint-Hippolyte-du-Fort.

D'altitude moyenne, les montagnes gardoises sont une succession de crêtes escarpées et de vallées encaissées aux pentes abruptes, les *serres* (crêtes) et les *valats* (vallées). Elles forment un arc ouvert sur la méditerranée. Elles sont limitées à l'amont par les hauteurs des sommets du Mont Lozère (1699m), du Mont Aigoual (1567m), du Bougès (1421m) et du Lingas (1366m), et s'achèvent brutalement à l'aval, en quelques kilomètres, sur les plaines des garrigues (de 100 à 200m). Enfin, elles sont bordées à l'ouest par les plateaux des Causses. D'une façon générale, ces vallées sont orientées dans le sens Nord-Ouest/Sud-Est. Elles recueillent d'autres vallées affluentes, elles mêmes collectrices de vallons. Le résultat ressemble à une véritable arborescence que les géographes définissent comme une fractale, un emboîtement de fractures (Cheylan, 1986).

Les fortes pentes des vallées cévenoles ne permettent pas la formation d'un sol profond ni la conservation de grandes nappes phréatiques (Usselman, 2006). Les affleurements rocheux sont fréquents. Les versants sont d'autant plus sensibles à l'érosion que le climat, de type méditerranéen, se caractérise par de rares mais violentes précipitations pendant les équinoxes et une sécheresse estivale. Les cours d'eau passent du tarissement au régime torrentiel. Les masses d'air chargées d'humidité viennent du sud buter sur les reliefs des Cévennes. Les pluies très abondantes qui en résultent dévalent les pentes et sont à l'origine de nombreuses inondations.

Mise à part l'étroite bordure calcaire en aval, les pentes gardoises sont marquées par une prédominance de schiste et de micaschiste, complétés par le granite et le gneiss. La schistosité est inclinée vers le nord en pente faible. Elle dessine une nette dissymétrie des vallées cévenoles, l'adret présentant une plus forte inclinaison (Bousquet, 1997). Le feuilletage de ces roches rend les versants particulièrement sensibles à l'érosion. L'action conjuguée du gel et des pluies a ainsi conduit à la formation de ces profondes vallées en forme de V.

En 1970, cette zone a été intégrée dans la partie sud de la « zone périphérique » du Parc national des Cévennes (PNC), devenue l'« aire d'adhésion » avec la nouvelle loi sur les parcs nationaux d'avril 2006 (la « zone centrale » devient le « cœur du parc »). Par ailleurs, certaines communes du département (Alzon, Arphy, Arrigas, Aumessas, Bréau-et-Salagosse, Mars et Valleraugue) sont partagées entre le cœur et l'aire d'adhésion.



Cartes 1.3. Localisation des Cévennes gardoises. [Source pour le fond de carte : Google Map]

- **Terrasses gardoises et candidature au Patrimoine mondial**

Le pays gardois s'intègre dans une double dimension, paysagère et socioéconomique. D'un côté, l'omniprésence des terrasses est un argument dans la demande de labellisation du territoire des Cévennes et des Causses au titre de Patrimoine mondial de l'Unesco, dans la catégorie « paysage culturel évolutif ». D'un autre côté, ces aménagements subissent les effets de la déprise agricole. Ils sont envahis par la végétation et s'effondrent. Dans un tel contexte, le PNC définit son orientation stratégique en ces termes :

La démarche en cours de classement au titre du Patrimoine Mondial de l'Unesco (...) incite le PNC à une vigilance accrue envers la conservation de certains éléments remarquables du paysage, témoins de l'empreinte de l'homme sur son environnement : projets ponctuels de restauration de terrasses, structuration d'une filière d'artisans bâtisseurs en pierre sèche (...). (Programme d'aménagement 2006-2010)

Bien que l'inscription du paysage cévenol sur la Liste du patrimoine mondial n'ait toujours pas été acceptée par l'Unesco, les programmes de conservation et de restauration des terrasses cévenoles se multiplient dans la région depuis les années 1980.

- **La commercialisation de l'oignon doux des Cévennes**

Au début du 20^{ème}, l'oignon doux des Cévennes constituait un simple légume de potager qui n'était pas revendiqué comme bien identitaire. L'idée de commercialiser ce produit émergea en 1987 suite à la collaboration entre un producteur d'oignons et son voisin récemment installé dans la région. Progressivement, le projet prit de plus en plus d'ampleur, attirant toujours davantage de producteurs mais également de clients de toute la France et au-delà. Afin de protéger leur production d'une délocalisation et de la concurrence des plaines, une Appellation d'origine contrôlée (AOC) fut demandée et obtenue en 2003. Ce label restreint officiellement la culture d'oignons doux aux terrasses agricoles. Le paysage de terrasses entre alors dans un processus de démarcation et de territorialisation de l'oignon doux, et donc dans une dynamique de territoire.

Chapitre 2.

Les sociétés locales face à la patrimonialisation

Cadre théorique et hypothèses de recherche

L'intérêt de cette thèse n'est pas d'émettre des jugements de valeur sur ces dynamiques, que ce soit pour les condamner ou les défendre, mais plutôt de comprendre à travers elles un ensemble complexe de pratiques sociales. De nos jours, le développement et la conservation de la nature sont des thèmes de recherche incontournables. Ils sont créateurs d'enjeux sociaux importants, tant au niveau local qu'international. Malgré le caractère normatif des modèles de valorisation des produits agricoles locaux et des paysages, leurs impacts au niveau local ne prennent jamais les mêmes formes. Décryptant les agencements sociaux, territoriaux et techniques qui apparaissent dans le cadre de ces dynamiques, cette thèse, avec son approche comparative, a pour objectif de réfléchir sur les déterminants, les enjeux sous-tendus, les trajectoires et les impacts de ces dynamiques au niveau local. Mon analyse repose sur plusieurs hypothèses :

- Les évolutions qu'entraînent ces dynamiques sont fonction de l'histoire locale et du contexte social, économique et territorial préexistant. Elles sont le résultat des stratégies déployées par l'ensemble des acteurs, locaux et étrangers. Une approche à la fois diachronique et synchronique sera alors nécessaire. L'analyse de l'organisation sociale (normes, valeurs, règles) mais également territoriale des deux communautés sera réalisée. Je m'attacherai également à explorer les contours de l'agencéité des acteurs, en accordant une place majeure aux représentations et aux pratiques de chacun.
- Les conformations du changement local sont le produit d'un processus historique, toujours en évolution, qui résulte de la confrontation de différentes représentations et pratiques sur un espace donné, de diverses stratégies et logiques sociales d'acteurs. Ces dernières cachent des enjeux tout autant économiques que socio-territoriaux. C'est pourquoi je privilégierai l'entrée par les logiques de territoire et de territorialité pour aborder la problématique de cette thèse. Elles délimitent en partie les marges de manœuvre des acteurs locaux à apporter des innovations au système local et à s'appuyer sur ces modalités pour renforcer leur pouvoir et affirmer leurs identités. Elles influent donc sur la conformation du changement social et territorial.
- Enfin, il faudra tenir compte du rôle et de la place des produits locaux et des terrasses dans l'organisation sociale des sociétés locales, dans l'élaboration de leur identité et dans leur ancrage territorial. Le statut de ces objets pourrait bien également délimiter les marges de manœuvre des producteurs à y apporter des innovations tant sociales que techniques.

2.1. Une analyse des logiques sociales et de l'agencéité

• Les approches en anthropologie du développement

De par leur caractère normatif (dans les discours et les actions promulguées) et les multiples interactions qu'elles suscitent (entre différents acteurs, représentations et pratiques), ces dynamiques de conservation du paysage et de commercialisation de produits locaux se rapprochent des modèles de développement qui ont été étudiés par de nombreux anthropologues. Dans les deux cas, des acteurs ou dynamiques extérieures imposent leurs représentations et leurs façons de faire aux acteurs locaux. Jean-Pierre Olivier de Sardan (2001) distingue trois approches différentes chez ces anthropologues. Certains s'attachent à déconstruire le « discours du développement » souvent réduit à un modèle pernicieux et hégémonique¹. C'est cette vision qu'avance Michaël Cernea dans la préface d'un livre (1991) portant sur ce sujet :

[Cet ouvrage] critique implicitement ou explicitement la non-prise en compte des dimensions sociales et culturelles, la rigidité d'une pensée standardisée en matière de conception de projets, la focalisation sur les aspects marchands plutôt que sur les acteurs sociaux, le peu d'intérêt pour les savoirs paysans, et l'indifférence envers les institutions et organisations populaires de base. (op.cit : XII)

Le développement est vu par ces chercheurs comme une dynamique conduisant à la destruction des savoirs et des savoir-faire locaux.

D'autres anthropologues vont plutôt s'intéresser à mettre en avant les savoirs et savoir-faire locaux. Mais leur approche est souvent idéologique, « populiste », émettant des jugements de valeurs sur ces savoirs locaux qu'ils exaltent.

Selon nous, ces deux points de vue ne donnent pas une juste place aux acteurs locaux. Ces derniers ne sont ni les pauvres victimes d'un processus totalitaire qui viendrait s'abattre sur eux, ni des opportunistes ou des incapables, arguments souvent avancés par les « développeurs » pour justifier des dérives observées entre les objectifs et les intentions d'un projet et les pratiques réelles des acteurs locaux. Ces incompréhensions sont à l'origine de tensions voire de conflits entre les deux groupes d'acteurs. De fait, en participant et en interagissant dans ces dynamiques, les populations locales tentent d'en tirer des avantages et du pouvoir.

Partant de cette constatation, Jean-Pierre Olivier de Sardan préconise une troisième approche, que je préfèrerais : celle qui s'intéresse à « l'enchevêtrement des logiques sociales » des multiples acteurs qui se retrouvent dans ces dynamiques, celle de l'agencéité.

¹ Horowitz, 1996 ; Cernea, 1991 ; Escobar, 1984, 1997 ; Ferguson, 1990 ; Roe, 1995 ; Sachs, 1992 ; Hobart, 1993 ; Crush, 1995 ; Moore & Schmitz, 1995 ; Gardner & Lewis, 1996 ; Rahnema & Bawtrey, 1997 ; Marcussen & Arnfred, 1998 ; Mills, 1999 ; Fairhead, 2000.

• **L'agencéité : un concept mobilisateur en anthropologie**

Cette approche de l'agencéité a été développée pour une part dans le monde anglophone, plus particulièrement autour de Norman Long aux Pays-Bas², et d'autre part dans le monde francophone autour de l'Association euro-africaine pour l'anthropologie du changement social et du développement (APAD), influencée par les travaux de Georges Balandier. Elle cherche à dépasser la dichotomie qui consiste à réduire les configurations d'acteurs à deux groupes : les locaux d'un côté, les intervenants extérieurs de l'autre. L'objectif est d'analyser les interactions, les conflits et les négociations s'établissant entre tous les acteurs, y compris entre les acteurs locaux eux-mêmes, au sein de l'« arène » créée par ces projets (Bierschenk, 1988 ; Crehan & van Oppen, 1988 ; Bierschenk & Olivier de Sardan, 1997 ; Dartigues, 1997).

Dans la lignée de ces modèles, à partir des années 1980, les recherches en sciences humaines se sont progressivement intéressées aux points de vue de l'agencéité, définie en premier lieu par Anthony Giddens (1979, 1984, 1987) comme la « capacité d'action propre des acteurs ». En anthropologie, l'agencéité est plus spécifiquement vue comme la « capacité socioculturelle d'agir » (Ahearn, 2001 : 112). Ainsi, dans ce courant de pensée, on reconnaît une capacité des acteurs locaux à agir mais aussi à se projeter dans leurs actions. L'intérêt porté à l'agencéité et donc à l'action individuelle en anthropologie s'oppose aux approches structuro-fonctionnelles qui s'intéressent aux comportements collectifs. L'anthropologie de l'environnement s'est également saisie de cette notion d'agencéité (Brosius, 1999a, 1999b), notamment dans des études portant sur les mouvements environnementaux (Escobar, 1999 ; Haenn, 1999).

Le concept de « résistance », développé dans nombre d'études anthropologiques portant par exemple sur les mouvements paysans et féministes, a contribué à forger la notion d'agencéité. James C. Scott a montré que la « résistance » des communautés locales était réelle, même lorsque ces dernières sont dominées par des forces globales (1985, 1990). Si certains chercheurs ont jugé J.C. Scott trop optimiste, certains ont au contraire dénoncé les limites de sa réflexion en remarquant que les communautés locales ne sont pas seulement résistantes aux dynamiques imposées de l'extérieur mais elles y participent activement sous des formes complexes (Ortner, 1995 ; Brown, 1996 ; Li, 1996).

La multiplication des critiques négatives envers les politiques de développement et l'apparition du concept d'agencéité ont conduit à un revirement dans les actions et les discours des développeurs. Le concept d'agencéité a progressivement intégré le monde du développement.

² Long, 1989 ; Long & Long, 1992 ; Arce & Long, 2000 ; Bennett & Bowen, 1988 ; Booth, 1994 ; Gould, 1997.

De plus en plus de chercheurs s'attachent alors à analyser la manière dont ce concept est déployé sur le terrain, par la promotion de la participation locale et la multiplication d'outils participatifs et de plans de gestion communautaire (Chambers, 1994 ; Brosius & al, 1998 ; Dove & al, 2008). Nombre de réflexions sur la notion d'agencéité se cristallisent dans les discussions portant sur la gestion des aires protégées. La participation et l'agencéité semblent ainsi devenir un nouveau paradigme dans le monde du développement et devient une responsabilité politique. Le déploiement politique de tels concepts est fort. Néanmoins, Michael R. Dove et al (2008) notent que la notion d'agencéité mobilisée par les développeurs peut être considérée comme « extra-locale » et dénigre ce que les auteurs appellent par opposition l'agencéité locale, la réelle capacité d'action des populations locales. En effet, ces agents du développement ne cherchent pas tant à reconnaître le savoir-faire, les pratiques locales et la capacité des acteurs locaux à se mobiliser dans un projet, mais plutôt à leur « instiller une capacité d'action ». Dans le même temps, les communautés locales reprennent à leur compte ces idées d'agencéité pour faire valoir leurs droits. La construction sociale de l'agencéité est alors toujours englobée dans des relations de pouvoir (op.cit.).

Si cette notion d'agencéité est de plus en plus présente dans les discours et les actions de développement, ce n'est pas comme tel que je l'utiliserai dans cette thèse. Ici, le concept d'agencéité est mobilisé dans le but de redonner une place aux individus et à leurs stratégies pour comprendre la forme que prennent les projets de développement et de conservation au niveau local. Cette approche permettra de mieux appréhender la relation complexe qui se crée entre le système local et les dynamiques globales (conservation d'un paysage et projet collectif de valorisation d'un produit local).

- **Analyse de l'agencéité : entre systèmes locaux et dynamiques globales**

Les projets agricoles axés sur la valorisation de productions locales et sur la conservation du paysage apparaissent dans des lieux et au sein de communautés marquées par une histoire, une économie, une organisation sociale et spatiale, des logiques d'appartenance, des valeurs, des représentations et des pratiques spécifiques. Ces composantes sociales, territoriales et économiques sont les produits combinés de l'histoire et du milieu social. Elles influent sur la manière dont les individus conçoivent, évaluent et jugent des opportunités dégagées par de tels projets (économiques, identitaires, politiques), de ce qu'il faut faire et comment le faire. Les actions et réactions des populations locales sont réglées par divers intérêts et rationalités. La configuration des représentations, des normes, des valeurs, des savoirs, des intérêts et des logiques des uns et des autres sont des facteurs importants à prendre en compte pour comprendre les comportements, les stratégies, les pratiques et les réactions de chacun. En anthropologie, l'étude des discours des acteurs est nécessaire pour comprendre comment un événement est perçu et est mobilisé. Le discours

fait référence ici à l'ensemble des représentations, des règles et des pratiques par lequel un événement est conceptualisé (Foucault, 1969, 1971).

Les projets de conservation ou de développement sont alors toujours liés à des phénomènes de confrontation, de résistance, de négociation, de rejet, de détournement, de compromis, de rapport de force et de transaction entre tous les acteurs en présence (Olivier de Sardan, 1995 ; Bierschenk & al, 1998 ; Lavigne Delville & al, 2000 ; Bierschenk & al, 2000).

S'intéressant plus particulièrement aux conflits et aux négociations apparaissant avec les projets de développement, Norman Long définit cette approche, qui tente de rendre compte de la complexité de ces pratiques sociales, comme étant « centrée sur l'acteur » (*actor oriented*). Plusieurs concepts s'articulent et sont mobilisés dans ses analyses : celui d'agencéité (*agency*), celui d'acteur social, celui de réalités multiples et enfin celui d'arènes.

Les concepts fondamentaux de l'approche centrée sur l'acteur sont l'« agencéité », la notion d'acteur social, l'existence de réalités multiples et d'arènes où divers types de « mondes de vie » et de discours se confrontent, l'idée de rencontres à l'interface, en terme de discontinuités d'intérêts, de valeurs, de savoirs et de pouvoir, et enfin l'hétérogénéité structurale. (Long & van der Ploeg, 1994 : 82).

Ainsi, les stratégies des acteurs, leurs pratiques et leurs représentations doivent être contextualisées, tant du point de vue culturel, social, économique que politique. Les interactions entre projets et territoires d'implantation correspondent autant à des interactions d'acteurs, des interactions de savoirs qu'à des interactions de logiques et de stratégies, se déroulant à différents niveaux, du local à l'international (bailleurs de fond, organisations non gouvernementales, institutions internationales) en passant par l'État. L'approche comparatiste apparaît alors primordiale pour une telle problématique pour comprendre la manière dont des dynamiques globales sont saisies au niveau local. Par ailleurs, comme le remarque J.-P. Olivier de Sardan et d'autres avant lui (Bowen, 1988 ; Booth, 1994), une telle approche permet d'« *échapper à ce risque d'une accumulation sans fin de monographies purement locales qui menace habituellement les travaux anthropologiques* » (2001 : 746).

La notion d'agencéité fournit de nouvelles clés pour comprendre la forme que prend le changement social au niveau local sur un plan individuel comme sur un plan collectif. D'autres concepts viennent aujourd'hui s'articuler autour de cette notion : celui de « liberté d'agent » développé par Amartya Sen (1999), défini comme l'aptitude d'un individu à concevoir des objectifs et des engagements ; celui d'« autonomie » abordée dans les travaux de Jon Elster (1983) comme la « liberté de faire autrement ».

2.2. Organisation sociale, logiques d'appartenance et territorialité : les points focaux de l'analyse

Comme je l'ai remarqué précédemment, ces projets de conservation du paysage de terrasses et de commercialisation de produits locaux viennent s'implanter au niveau local sur de larges espaces construits et organisés par des groupes sociaux. En diffusant l'image d'un territoire unifié, image fondée sur la présence des terrasses et d'un produit agricole typique, et en encourageant l'action collective et la coopération entre l'ensemble des acteurs locaux, ces projets sont-ils créateurs de nouveaux rapports sociaux et spatiaux ? Au contraire, représentent-ils un point d'assise sur lequel se reposent les populations locales pour se différencier, marquer leurs liens territoriaux et leurs identités, ou pour renforcer leur pouvoir politique et économique ?

Ces interrogations renvoient à celles concernant la relation qu'entretiennent les hommes avec l'espace. En quoi ce dernier est-il porteur d'enjeux économiques, politiques et identitaires ? Les notions de territoire et surtout de territorialité qui ont été développées par les géographes apportent de nombreux éclairages sur ce point. Certains chercheurs sont allés jusqu'à faire du territoire un concept clé de la discipline géographique, tel que Jacques Scheibling (1994) qui parle de la science du territoire. Pourtant, depuis quelques années, les références à cette notion ou à ses dérivés et son usage dans les sciences sociales se révèlent problématique en raison de sa polysémie et de ses acceptions ambiguës dans les discours des experts. Malgré tout, pour Pierre Alphonse et Martine Bergues, la notion de territoire est aujourd'hui « *en bonne santé* » parce qu'elle « *semble, dans le même temps, comme réconcilier la différenciation des individus et leur association, la sédentarité et la mobilité, les singularités locales et la mise en réseau, le passé et l'avenir* » (2004 : 11).

Je n'ai pas pour ambition de faire ici un exposé exhaustif sur la notion de territoire et ou de territorialité dans les sciences sociales. D'autres l'ont fait, tels que Michel de Bernardy et Bernard Debardieux : *Le territoire en sciences sociales, Approches disciplinaires et pratiques de laboratoires* (2003). Il s'agira plutôt pour moi de préciser mon appréhension de ce terme.

2.2.1. Qu'entendons-nous par territoire et territorialité ?

Une société construit l'espace dans lequel elle évolue. Une telle organisation résulte des rapports sociaux que les hommes entretiennent entre eux (Frémont & al, 1982, 1984 ; Claval & Singaravelou, 1995) et d'une interaction étroite entre ces derniers et leur environnement. Elle est révélatrice de la spécificité d'un groupe. En revenant sur cette notion d'« espace », Guy Di Méo, dans un article intitulé « Que voulons-nous dire quand nous parlons d'espace ? » (2000), fait état des différents concepts qui ont traversé les sciences.

Trois champs théoriques, dérivés de cette notion, ont fait évoluer les recherches vers une compréhension des relations entre les hommes et l'espace : l'espace de vie (Frémont & al, 1984), l'espace vécu (Frémont, 1976 ; Frémont & al, op.cit. ; Gilbert, 1986) et l'espace social (Condominas, 1980 ; Di Méo & Buléon, 2005).

L'espace de vie constitue l'aire des pratiques de chaque individu. Ce sont les espaces d'usage, fréquentés et parcourus régulièrement, qui s'expriment par les modes d'occupation du sol et d'exploitation des ressources, les espaces réellement pratiqués par un ensemble d'acteurs : la maison, le lieu de travail, les espaces de loisirs, de rencontres, etc. Entre ces espaces de vie se dessinent des « non-lieux » au sens de Marc Augé (1992) : routes, autoroutes, etc. L'espace social est un concept plus englobant. Il se définit par l'imbrication des lieux et des rapports sociaux qui leurs sont associés et est déterminé par « *l'ensemble des interrelations sociales spatialisées* » (Frémont, 1984). Il enrichit l'espace de vie en y intégrant les rapports, les échanges et les interactions sociales. Quant à l'espace vécu, il est la représentation de cet espace de vie, évoluant au cours de la vie d'un individu. Ainsi, il « *s'élargit ou se rétrécit à la mesure des âges, des sexes, des classes sociales, des possibilités de déplacement, de la nature même de l'espace* » (Frémont, 1976). Ce sont ces représentations qui donnent sens aux espaces de vie.

De façon triviale, le territoire est la réunion de ces trois types d'espaces. Nombre d'auteurs ont proposé une définition de cette notion. Pour Roger Brunet, elle est un « *espace approprié par un groupe ayant conscience de cette appropriation* » (1992 : 436). Philippe et Geneviève Pinchemel s'alignent sur cette acception, ajoutant qu'il s'agit d'un espace « *à l'intérieur duquel une pratique se veut, se sait ou se croit légitime et efficace* » (1997 : 153). Quant à Guy Di Méo, il fait référence à la notion de « *Formation Socio-Spatiale* » : « *espace de vie et d'action dans lequel et grâce auquel un individu ou un groupe d'individus se reconnaît* » (1998).

D'après toutes ces définitions, le territoire renvoie à une appropriation collective de l'espace par un groupe qui a une représentation particulière de lui-même, de ses pratiques, de son histoire et de sa singularité (Raffestin, 1986 ; Bonnemaïson, 1981). Il s'établit autour de références communes, autant sociales, économiques, politiques, culturelles, identitaires ou encore religieuses qui permettent à chaque individu de s'insérer dans un groupe (Blanc-Pamard, 1995 ; Bonnemaïson & al, 1999). Les processus de territorialisation, c'est-à-dire de mise en territoire d'un espace, prennent alors autant des dimensions économiques (appropriation de l'espace par les activités humaines), politiques (appropriation de l'espace par les institutions et les groupes sociaux) qu'identitaires. La structure d'un territoire est une combinaison de ces trois modalités. Tout en développant ces trois niveaux d'analyse de la territorialisation, Michaël Pouzenc appelle toutefois à relativiser cette approche simplifiée de la notion de territoire (1999 : 9).

Sur ces espaces apparaissent, évoluent et agissent des savoirs, des pratiques et des valeurs favorisant l'ancrage d'une culture dans le sol. D'un côté, les territoires prennent forme suite aux nombreux et continus ajustements spatiaux des systèmes sociaux. D'un autre côté, ils sont perçus et représentés à travers des valeurs et des cultures. Ils procèdent alors d'une construction sociale et renvoient à deux dimensions de l'espace, physique et sensible.

- **Matérialité du territoire : socle d'organisation et de reproduction du social et du pouvoir**

Le territoire est produit par l'action humaine, matérielle et immatérielle, qu'elle soit d'ordre économique, sociale, culturelle, politique ou institutionnelle. En effet, une société imprime sa marque sur l'espace perçu et représenté. Elle compose avec les éléments naturels du milieu (minéraux, végétaux, animaux) soit par un prélèvement direct de ses ressources (cueillette et chasse), soit par la domestication végétale (agriculture) et animale (élevage). Elle définit des espaces de production, de prélèvement, d'habitation, de circulation. Un territoire est donc une combinaison de différents espaces de pratiques, une combinaison de différents lieux, pouvant se superposer ou non, être continus ou dispersés.

Étant le socle sur lequel se déroulent les rapports sociaux d'un groupe, le territoire est représenté et modelé physiquement au travers de la conformation d'ensemble de ces rapports sociaux, tels que les formes de stratification sociale, le fonctionnement du système de parenté et d'alliance, les règles de coopération et de division sexuelle du travail, les modes d'organisation politique et économique. Les liens qui se nouent entre les acteurs peuvent être de parenté, d'alliance, d'amitié ou liés à l'exercice d'une activité et constituent autant d'espaces distincts de relations sociales. Il peut s'agir de rapports d'intégration verticale ou de coopération horizontale, de rapports marchands ou non marchands, de rapports formels ou non formels. Cet espace que l'on peut qualifier de social, se démarque alors de l'espace des pratiques.

Le mode de découpage et de contrôle de l'espace garantit la permanence et la reproduction des groupes qui l'occupent. Cette organisation sociale, en se reproduisant dans l'espace, révèle les structures de pouvoir et d'encadrement au niveau local. Le territoire entre nécessairement dans la constitution du politique dans la mesure où il délimite ou désigne spatialement l'étendue d'une autorité, d'une souveraineté, d'une légitimité, d'un contrôle sur les personnes, que ce pouvoir soit exercé par un individu, un groupe ou une institution. Notons bien que la notion de pouvoir va au-delà de la sphère étatique et des institutions administratives. En effet, comme le remarque Claude Raffestin (1980), les relations entre individus sont constitutives de cette notion de pouvoir.

- **Immatérialité du territoire : des processus de territorialité et d'identité**

Les représentations que les hommes ont d'eux mêmes influencent celles qu'ils ont de l'espace dans lequel ils s'inscrivent. Elles sont une composante essentielle pour expliquer les comportements, les pratiques et les différentes stratégies, individuelles ou collectives, des acteurs locaux. Le territoire rattache les vivants à leurs ancêtres et parfois aux forces naturelles. Les droits relatifs au foncier participent à la reproduction du système social dont le propriétaire de la terre est le garant. La transmission de l'héritage matériel et immatériel a donc pour rôle de conserver et de renforcer l'appartenance à un groupe.

La démarche d'identification, d'appropriation et donc de construction d'un territoire, les rapports sociaux que nouent les hommes entre eux et avec l'espace, définissent un processus de territorialité. Ce concept a été développé en grande partie par Claude Raffestin qui le définit comme « *la structure latente de la quotidienneté, la structure relationnelle, pas ou peu perçue, de la quotidienneté* » (Raffestin & Bresso, 1982 : 186). Elle génère donc chez les hommes, dans un espace donné, « *une sécurité réelle et affective* », selon l'expression de Jean Gallais (1982). C. Raffestin précise, dans un article sur l'« *Écogénèse territoriale et territorialité* » (1986), cette acception relationnelle de la notion. Selon lui, la territorialité est un rapport à la fois personnel et collectif au monde. Ainsi, chaque acteur entretient un rapport particulier à l'espace, fonction de son histoire personnelle, de ses représentations et de ses réseaux sociaux.

- **Les autres, les limites, l'extérieur**

La territorialité est aussi un rapport des hommes à l'altérité et à l'extériorité plutôt qu'un simple lien avec l'espace, une relation de chacun avec les autres acteurs, un processus d'échange et de communication (Bonnemaison, 1981). En effet, la confrontation avec l'étranger ou avec « l'autre » permet de définir les lieux qui sont les siens et ceux qui sont en dehors de son territoire. Celui-ci a donc besoin d'altérité, d'un rapport à l'autre et à l'extérieur, pour se révéler (Marié, 1993). Ainsi notait Joël Bonnemaison :

La territorialité est l'expression d'un comportement vécu : elle englobe à la fois la relation au territoire et à partir de celle-ci la relation à l'espace « étranger ». Elle inclut ce qui fixe l'homme aux lieux qui sont les siens et ce qui pousse au dehors du territoire, là où commence « l'espace ». Toute analyse de territorialité s'appuie donc sur une relation interne et une relation externe : la territorialité est un balancement continu entre le fixe et le mobile, entre d'une part le territoire « sécurisant », symbole d'identité et de l'autre, l'espace qui ouvre sur la liberté, parfois aussi l'aliénation. (op.cit., p.256)

En 1969, l'ethnologue norvégien, Fredrik Barth publia un ouvrage novateur sur l'ethnicité, remettant en question la rigidité des frontières interethniques et insistant sur l'importance des autres, des voisins, dans la définition d'un groupe. Pour lui, les processus d'exclusion et d'incorporation des voisins assurent la pérennité et la reproduction des catégories par

lesquelles des individus s'identifient. L'étude des limites et des frontières est prioritaire dans sa démarche scientifique. Il montre que les frontières entre les groupes en interaction sont en constante construction et déconstruction.

- **Les échelles multiples du territoire**

Néanmoins, à quelle échelle spatiale et sociale le territoire se définit-il ? Est-il possible d'en tracer les frontières ? Sur quels critères et à quel degré d'organisation sociale doit-on s'appuyer pour présumer l'unité d'un groupe ? Là se pose toute la complexité sociale et spatiale des sociétés humaines. On observe en réalité plusieurs niveaux d'organisation sociale et économique, de pouvoir et d'autorité, d'identité et d'appartenance, correspondant à des types distincts de relations sociales (parenté, voisinage, communauté, groupe ethnolinguistique ou régional, etc.), d'espaces (la maisonnée, le village, la collectivité, la région, l'État, etc.) et d'enjeux (économiques, politiques ou identitaires) (Evans-Pritchard, 1937). Chacun de ces groupes et de ces espaces ont leurs propres règles de fonctionnement, une hiérarchie et une structure de pouvoir spécifique. Pourtant, une même personne peut se revendiquer de différents groupes et espaces (op.cit.). Les échelles d'organisation de la société et d'appartenance des individus sont alors multiples. Ainsi, les limites d'un territoire sont difficiles à déterminer, d'autant plus qu'aujourd'hui la mobilité des personnes s'accroît, les modes de vie évoluent rapidement et les maillages administratifs se complexifient. Dans toute étude, il est alors nécessaire de manipuler ces différents niveaux socio-spatiaux et d'en comprendre les interactions.

2.2.2. Construction des identités sociales et critique d'une notion polysémique

La relation privilégiée qu'un individu entretient avec un espace ou des lieux particuliers, ainsi qu'avec les individus avec qui il les partage, contribue à la construction des identités sociales, des appartenances. Celles-ci autorisent la cohésion du groupe. La multiplication des notions en sciences sociales, en substitution de la notion d'identité ou d'ethnie, pour définir l'insertion d'un individu dans un groupe et dans un espace, exprime le malaise des chercheurs au regard de la polysémie de ces deux notions et de l'évolution antinomique de leurs usages. Ainsi disait William J.M. Mackenzie au sujet de l'identité : un mot « *atteint de folie à force d'avoir été utilisé* » (1978 : 11). Les critiques quant à l'utilisation d'un tel terme sont multiples. D'une part, il peut prendre autant une consonance essentialiste que constructiviste, cette dernière acception étant dominante aujourd'hui dans les réflexions scientifiques. D'autre part, il est utilisé à la fois comme outil de catégorisation des populations par les pouvoirs publics, comme outil de revendication par les acteurs locaux, et comme concept scientifique pour désigner la logique d'appartenance d'un individu dans un groupe et dans un territoire.

• **L'identité : d'un discours essentialiste au constructivisme**

La notion d'identité avait déjà fortement investi la recherche anthropologique dans les années 1950, confondue avec la notion d'ethnicité sous la terminologie d'« identité ethnique ». Ainsi, en anthropologie sociale, selon le modèle structuro-fonctionnaliste d'Alfred R. Radcliffe-Brown et de Bronislaw Malinowski, repris ensuite par Raymond Firth et Edward E. Evans-Pritchard, l'identité fut définie comme la réalité fondamentale de la vie sociale. De nos jours, dans le langage courant, l'identité d'un individu ou d'un groupe est encore perçue comme un donné, déterminée et fixe. Ainsi, dans l'encyclopédie Larousse (2009), elle est le « *caractère permanent et fondamental de quelqu'un, d'un groupe, qui fait son individualité, sa singularité* ». Pourtant, selon Rogers Brubaker (2001), la notion aurait été définie en sciences sociale, dès les années 1960 aux États-Unis, selon une approche constructiviste, suite à l'ouvrage *La construction sociale de la réalité* de Peter Berger et Thomas Luckman (1966) et aux travaux d'Erving Goffman (1963). C'est à cette époque que le terme s'est diffusé dans les sciences sociales. De nos jours, les recherches insistent toutes sur le caractère évolutif de l'identité (Kauffmann, 2004).

C'est plus particulièrement avec la remise en question du concept d'ethnie que la conception de ce qui fait l'identité d'un groupe va évoluer vers une forme moins essentialiste et davantage constructiviste. Dès la fin des années 1950, de nombreux auteurs engagent la critique sur le concept d'identité ethnique³. Cette critique apparaît dans un contexte mondial marqué par des bouleversements économiques et politiques, une urbanisation croissante, par la décolonisation et les luttes pour l'autonomie des minorités. La déconstruction du concept d'ethnie va ensuite être poursuivie par les anthropologues de l'école de Manchester (A. Cohen, A. Epstein, C. Mitchell, V. Turner, G. Wilson) et par quelques africanistes français (G. Balandier, J.-P. Dozon, J.L. Amselle, C. Meillassoux, E. Terray, P. Mercier, M. Izard). D'autres chercheurs, tels que Edward Saïd et Gayatri Spivak vont s'intéresser aux identités hybrides créées par l'histoire coloniale. Malgré tout, parallèlement, l'ethnie est devenue une notion prégnante dans les discours politiques actuels.

Parallèlement à la réflexion scientifique, la notion d'identité s'est construite autour d'enjeux politiques, marqués par les revendications régionalistes et ethniques, qui ont contribué à figer de nouveau la notion. Dans un article sur « l'identité et la représentation » (1980), Pierre Bourdieu analyse les objectifs politiques sous-tendus dans les mouvements régionalistes. Il montre comment les acteurs locaux mettent en avant quelques spécificités régionales, souvent emblématiques (un dialecte, un accent, un drapeau, des insignes,

³ Parmi les chercheurs qui ont participé à l'époque à ce débat, on retient les noms de F. Barth, S. Nadel, W. Watson et M. Gluckman pour l'Afrique, et de E.R. Leach, C.F. Keyes, S. Tambiah et M. Moerman pour l'Asie du Sud-est.

des objets, etc.), afin de justifier l'antériorité, l'authenticité, la particularité de leur culture. Ces revendications viennent en réalité en réponse à des contraintes, des conflits, des rapports de force sur le contrôle des frontières et des groupes sociaux, parfois face à l'assimilation plus ou moins forcée de ces derniers dans une culture nationale. Cette instrumentalisation de l'identité par des acteurs sociaux n'est pas propre à la France mais est observée partout dans le monde. Aux Philippines, par exemple, différentes minorités ethniques - telles que les Ifugaos ou encore les groupes musulmans de Mindanao - mettent en avant leurs particularismes pour justifier leur demande d'autonomie auprès du gouvernement national.

Ainsi, loin d'être figées dans le temps, comme l'entendent leurs représentants par leurs revendications, les identités sont des constructions sociales liées à un contexte historique et politique particulier. C'est de cette manière que Jean-Marie Tjibaou, leader politique kanak, perçoit la notion d'identité : « *L'identité ne nous est pas donnée clé en main par l'histoire : il y a toujours réinterprétation en fonction du besoin des acteurs dans le présent* » (1996). L'identité évolue sous l'influence des dynamiques sociales, en fonction des circonstances et des enjeux du moment. Elle ne se reproduit pas selon des valeurs intrinsèques et des contraintes propres. « *Loin de former des traditions immuables, résistantes au temps, les identités et les cultures dans lesquelles elles s'enracinent apparaissent plutôt comme des bricolages sociaux en constant remaniement* » (Di Méo, 2002 : 175).

- **La multidimensionnalité de l'identité**

Trois champs thématiques peuvent être distingués dans l'utilisation du terme d'identité (Avanza & Laferté, 2005). Deux d'entre eux se réfèrent à la fonction utilitariste du terme dans les discours et les écrits. En effet, d'un côté, la mobilisation d'un tel terme par des autorités, administratives ou policières, peut être liée à une volonté de contrôle sur les personnes et sur certains groupes sociaux. Cet usage remonte à l'époque coloniale (Bazin, 1985 ; Chrétien, 1989) et est encore vivace de nos jours. Gérard Noiriel (1993, 2007) préfère alors le concept d'identification pour spécifier cet usage particulier de la notion d'identité. La construction de la nation et des identités nationales, d'abord en Europe puis aujourd'hui dans le monde entier, participe d'un tel processus d'identification et de contrôle sur les personnes (Thiesse, 1999 ; Hobsbawn & Ranger, 1992). D'un autre côté, dans un contexte politique spécifique, les populations locales elles-mêmes peuvent produire des discours, mobiliser des images et des symboles pour revendiquer leur « identité » face à une homogénéisation nationale. Jean-Claude Chamboredon et Anne Méjean (1985) proposent alors le terme d' « image sociale » ou d' « image-appartenance » pour classer cette catégorie de discours.

Enfin, c'est le troisième champ thématique de l'identité qui m'intéresse plus particulièrement dans cette thèse, celui souvent désigné par le terme d' « appartenance » des individus et des groupes sociaux (Renahy, 2005 ; Pizarro, 1999). L'appartenance

découle à la fois d'une autodéfinition de soi mais également de la réappropriation des images renvoyées par certains acteurs locaux, groupes voisins et ennemis, scientifiques ou institutionnels. Elle est alors bien une construction sociale (Pizarro, op.cit.).

La logique d'appartenance est multiple, fractionnée en autant d'arènes sociales dans lesquelles sont investis les individus. Certains auteurs se sont attachés à étudier ces « multi-appartenances » (Simmel, 1990), découlant de la labilité des ancrages sociaux (Rémy, 1998), dans les mondes ouvriers (Weber, 1989) ou bourgeois (Zalio, 1999) par exemple. Ces multi-appartenances relèvent de la socialisation, de l'insertion des individus dans des groupes – familiaux, amicaux, politiques ou professionnels – autour de lieux de sociabilité multiples et d'activités collectives. D'autre part, les individus ne s'identifient pas par rapport à une seule catégorie mais jouent sur leurs différentes appartenances selon les circonstances. Par exemple, un Ifugao se dira Philippin face à un Français, Ifugao face à un Philippin, originaire de la municipalité d'Hingyon face à un Ifugao de Banaue, et originaire de tel district ou de tel clan face à un individu de la même municipalité que lui.

Ainsi, de par la polysémie de la notion d'identité, plusieurs auteurs, tels que Rogers Brubaker, appellent les chercheurs à utiliser d'autres termes pour préciser le champ thématique auquel ils se réfèrent (comme ceux d'identification, d'image sociale ou d'appartenance) :

Ranger sous le concept « d'identité » tout type d'affinité et d'affiliation, toute forme d'appartenance, tout sentiment de communauté, de lien ou de cohésion, toute forme d'auto-compréhension et d'auto-identification, c'est s'engluer dans une terminologie indifférenciée. (op.cit, 2001 : 66)

Dans cette thèse, si j'utiliserai parfois le terme d'identité, bien que sa polysémie rende son usage inconfortable, il sera à comprendre dans le sens d'appartenance défini ci-dessus.

Analyser les entreprises identitaires de groupes sociaux, c'est donc étudier l'interaction et l'articulation entre ces trois champs sémantiques et d'usages. Quelles sont les conditions sociales ou les contraintes qui font qu'une identification ou une image sociale devienne une appartenance et vice-versa (Avanza & Laferte, 2005) ? Quel est le rôle des différentes institutions sociales et forces politiques dans la construction des appartenances ?

Pour revenir à la question de l'espace abordée dans cette section, il s'agira notamment de comprendre dans cette thèse comment s'articulent la construction de l'identité et celle du territoire d'un groupe. En quoi l'espace est-il vecteur d'identité (Paul-Levy, 1983) ? Françoise Paul-Levy, dans l'ouvrage collectif sur une *Anthropologie de l'espace* (1983), interroge cette interaction. Se référant à Marcel Mauss, elle suppose que l'espace peut être vu comme un fait social total :

[...] on pourrait dire que tout est garant ou que le tout est garant, les éléments, les relations entre les éléments, les différents niveaux de relations,

leur combinaison, la structure et la mise en œuvre par des êtres vivants, hommes, femmes, enfants, dans leurs gestes, leurs pratiques quotidiennes ou exceptionnelles, coutumières ou déviantes. (op.cit : 29)

Ce rapport entre identité et espace n'est pas sans rappeler celui établi entre identité et culture par E. Durkheim, M. Mauss, L.H. Morgan ou B. Malinowski. La précaution est de rigueur pour ne pas tomber dans les mêmes pièges du culturalisme. Ainsi, autant dans leurs dimensions matérielles et immatérielles, les territoires ne sont pas figés ni dans le temps, ni dans l'espace. Ils sont en perpétuelle construction et déconstruction.

2.2.3. Le territoire : un espace évolutif et en tension

La notion de territoire évoque l'importance de l'épaisseur du temps, de la profondeur historique d'une société, influençant pratiques et savoirs. Si le territoire est en partie hérité, il est sans cesse en construction. La dimension temporelle est fondamentale, le passé se reconstruit en fonction du présent. Ainsi un territoire ne demeure pas identique à lui-même au cours du temps. Expression d'une société, les territoires sont vivants. Les pratiques du passé et du présent modèlent le milieu physique en fonction de projets et de dispositions technologiques qui s'inscrivent dans un contexte socioéconomique précis.

De plus, une société, aussi petite soit-elle, ne constitue pas une entité homogène, dénuée de particularismes et de collectifs. L'organisation de l'espace rural est à la fois la résultante de projets collectifs et de la multiplication de stratégies individuelles. D'autre part, elle ne résulte pas uniquement d'un dessein contrôlé par ses habitants (Baudry & Laurent, 1993) et par l'environnement socioéconomique local. Le territoire est ouvert aux alliés et aux voisins. Il est de plus en plus investi par des acteurs extérieurs tels que des touristes, des migrants, des chercheurs, des entreprises, des organisations gouvernementales ou non gouvernementales. De plus, sa trajectoire est fortement influencée par des processus globaux, nationaux ou internationaux. Dans le cas des espaces agraires, l'organisation et la dynamique du territoire dépendent entre autres de l'état de santé du système agricole à l'échelle locale mais également des conditions du marché, de la concurrence, de l'évolution des techniques agricoles et des politiques à l'échelle locale, nationale et internationale. Le territoire n'est donc jamais isolé des flux qui le traversent. Il se trouve en tension constante entre un enracinement et une ouverture sur l'extérieur. Son évolution et celle de la territorialité des individus sont donc fonction de la forme d'articulation qu'il établit entre le global et le local, le privé et le public, le matériel et l'idéal, l'unité collective et les différences sociales.

- **Disparition, reconstruction, invention**

Dans certains contextes socioéconomiques et politiques, un territoire peut se dissoudre. C'est le cas dans de nombreuses campagnes ouest-européennes touchées par l'exode rural.

Les territoires se déstructurent en même temps que les tissus socioéconomiques. Dans d'autres contextes, ils peuvent être inventés de toute pièce. C'est ce qui a notamment été observé en Afrique, les puissances coloniales cherchant à asseoir leur pouvoir et leur contrôle sur les hommes et l'ensemble des ressources.

D'autre part, dans un monde qui génère de plus en plus de « non-lieux » (Augé, 1992) – sans identité et sans profondeur historique – conséquent d'une mobilité accrue des hommes, de la multiplication des moyens de communication et de la domination d'une monoculture productiviste et de l'industrie – des projets de redynamisation de territoires, menés par des acteurs institutionnels extérieurs, se multiplient. Ils s'expriment notamment sous des formules telles que « valorisation du patrimoine » ou « développement durable » que G. Di Méo appelle « *des thérapies* » dans son article sur « les nouvelles contradictions du territoire » (1995). Néanmoins, d'un autre côté, des territoires peuvent naître ou renaître sous de nouvelles formes, ailleurs ou sur les bases d'une organisation sociale et spatiale en déclin, sous une impulsion locale. Ces mécaniques socio-spatiales perpétuelles ont inspiré l'idée de la « *petite fabrique des territoires* » de Martin Vanier (1995).

Ainsi, l'espace des hommes est mouvant : il naît, change, meurt ou renaît selon les dynamiques des groupes sociaux qui le mettent en forme. Il n'est pas un simple réceptacle d'action mais un ensemble de rapports sociaux, économiques et techniques entre acteurs localisés. Les divers processus de territorialisation et de déconstruction territoriale que je viens d'évoquer suscitent de nombreuses questions. Comment fonctionne cette dialectique entre le territoire, la territorialité des individus et le développement local ? Quelle est la place des composantes sociales et matérielles des territoires dans le développement économique local ? D'un point de vue inverse, nous pouvons nous interroger sur le rôle du développement local, et plus particulièrement de la valorisation d'un produit local et d'un paysage, dans la mise en territoire d'un espace.

2.3. Système productif et système culturel

Les hommes n'entretiennent pas des rapports strictement utilitaires aux plantes cultivées (Haudricourt & Hédin, 1987 ; Garrigues-Cresswell & Martin, 1998). Partageant ce point de vue, les auteurs d'un ouvrage dirigé par Claude Fischler (1994) se sont intéressés aux aliments recouvrant un caractère magique dans certaines sociétés. Notons également que les divers mythes et légendes d'origine des variétés culturelles font souvent intervenir des dieux et des héros (Krappe, 1930 ; Barroso, 1932 ; Haudricourt & Hédin, 1987). Ils ont conduit certaines sociétés à développer des rituels autour de productions agricoles spécifiques, comme par exemple pour la culture des variétés de riz *tinawon* chez les communautés ifugaos des Philippines. Le système rizicole est dans ce cas étroitement lié au système culturel. Ces cérémonies associent souvent, dans une conformation particulière, de multiples plantes, cultivées ou collectées, ainsi que des animaux spécifiques et autres matériaux. Décrivant la composition des offrandes dans un village de Bali lors d'une cérémonie pour la mise en grenier du riz, Claudine Friedberg et Louis Berthe (1963) mettent ainsi en avant les liens étroits entre les dieux, les hommes et les plantes. La diversité de ces rituels illustre particulièrement bien la complexité du lien entre nature et culture.

Ainsi, au-delà du produit en tant que tel, les pratiques et les savoirs développés autour de certaines productions participent activement à la reproduction de la société locale. Si dans les pays industrialisés, les progrès scientifiques et techniques ont suscité la rationalisation des savoirs et des pratiques culturelles, cette séparation entre nature et culture n'est pas établie pour un grand nombre de sociétés paysannes.

Les projets de valorisation agricole mettent alors en mouvement des produits et des terroirs de terrasses qui ont une place et un statut spécifiques au sein des sociétés et des territoires concernés. Les aliments sont objets de classement et les terrasses sont des espaces de production agricole qui obéissent à des règles foncières. Ils peuvent entrer dans l'élaboration de stratégies sociales ainsi que dans la définition des rapports sociaux. Certains produits ou les terrasses de certaines populations ont une forte charge culturelle et peuvent même représenter des marqueurs identitaires ou bien sociaux, tandis qu'ils ont moins d'importance pour d'autres sociétés locales. Le statut des terrasses et du produit qui y est cultivé est parfois lié à la place que ce dernier tient au sein du régime alimentaire local : denrée de base, accompagnement, complément alimentaire, met occasionnel ou de fête, épice, etc.

- **Évolution du statut d'un produit dans le temps**

Notons, néanmoins, que le statut et la place d'un produit au niveau local ne sont pas définis une fois pour toute. La reproduction de ces aliments, leur évolution, tout comme leur disparition sont étroitement liées aux préoccupations et aux représentations de la société locale, au statut et à la place des produits dans cette dernière, au contexte socioéconomique local et global. En premier lieu, on peut rappeler que les plantes cultivées, tout comme certaines techniques culturelles, ont de tout temps circulé au travers du monde pour être intégrées à d'autres systèmes locaux de production (Barrau, 1972 ; Portères & Barrau, 1980 ; Haudricourt & Hédin, op.cit.). Le cas du riz est remarquable sur ce point, cette céréale ayant progressivement remplacée diverses denrées de base en Asie du Sud-Est depuis plusieurs siècles, phénomène progressant de nos jours vers l'est (Revel-Macdonald, 1988).

Les raisons de l'évolution du statut d'un aliment dans une société sont diverses et contextualisées mais il semble apparaître certaines constantes. S'intéressant aux coutumes alimentaires dans la région des Alpes du Sud, Christine Escallier (1998) fournit une analyse détaillée du changement de statut de divers aliments et recettes au cours du temps, tels que pour la soupe, la salade, les pâtes ou la viande. Les raisons de cette évolution, avancées par l'auteur, sont multiples : introduction de nouveaux aliments et de produits industrialisés, augmentation de la mobilité des personnes et des produits, multiplication des épiceries et des conserveries au niveau local, développement des infrastructures, amélioration des revenus et du niveau de vie, évolution des techniques. Dans le même ouvrage, Anne Luxereau (1998) s'intéresse de son côté aux changements dans les comportements alimentaires en pays Hausa (Niger), changements qu'elle associe principalement à la crise agricole, aux sécheresses, à la monétarisation de l'alimentation et à la transformation des relations de solidarité entre les personnes.

Le statut que ces produits détiennent au sein d'une société peut être lié aux caractéristiques identitaires qu'ils dégagent mais également aux rôles qu'ils tiennent dans le système culturel et dans sa reproduction. Une production peut perdre sa valeur initiale, phénomène allant souvent de paire avec l'abandon de sa culture. Elle peut, au contraire, gagner en notoriété. C'est souvent ce qui est observé à l'issue des projets de valorisation commerciale d'un produit localisé. Par ailleurs, Jean-Michel Mignot note, dans son étude chez les Masa du Nord Cameroun, que les changements ou les résistances alimentaires ne peuvent se passer d'une analyse de l'évolution des techniques et des stratégies agricoles, plus particulièrement dans le cas des sociétés d'autosubsistance :

Dans les sociétés vivant en économie d'autosubsistance et peu différenciées socialement, alimentation et agriculture sont étroitement associées. Aussi est-il difficile d'analyser les changements alimentaires – qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif – sans étudier les modifications des techniques agricoles qui les ont généralement précédés. (1998 : 275)

Certains auteurs ont montré que les recettes ou les aliments utilisés lors de cérémonies ou préparés lors de repas festifs résistaient davantage aux changements et à l'abandon (Escallier, 1998). Une telle observation conduit Robert Castellana à s'interroger sur la nature identitaire des cuisines de fête : « *Objets privilégiés des mises en scène folklorisantes, les nourritures de la fête sont-elles pour autant des nourritures de l'identité ?* » (1998 : 194).

Je démontrerai dans cette thèse que le rôle de ces produits et des terrasses dans la reproduction du système social des communautés locales, dans l'élaboration de leur identité et dans leur ancrage territorial, délimite en partie les marges de manœuvre pour y apporter des innovations. La valorisation commerciale des productions locales peut elle s'appuyer sur les statuts de ces produits et des savoirs associés ou au contraire impliquent elles nécessairement un changement de ces statuts afin de répondre aux exigences de telles filières, à l'acquisition d'une valeur économique et à sa patrimonialisation ? Comment en retour la valorisation commerciale d'un produit contribue-t-elle au changement social ? On observe parfois la construction de nouveaux territoires et identités autour de ces projets dans certaines régions, comme dans les Cévennes gardoises. Il semblerait que ces inventions interviennent préférentiellement dans des territoires déstructurés socioéconomiquement et en mal d'identité.

Partie 2.

Province Ifugao et Cévennes gardoises

Changements et permanences
dans l'organisation sociale et territoriale



Photo II.1. Vue panoramique sur les Cévennes gardoises



Photo II.2. Vue panoramique sur la Province Ifugao

Dans cette partie, l'analyse portera essentiellement sur la relation des hommes à l'espace, celui-ci étant considéré à la fois dans sa dimension matérielle et sociale. J'ai passé en revue dans la partie précédente certains concepts transversaux en géographie et en ethnologie : le territoire, la territorialité ou encore l'identité sociale. Ce sont les outils d'approche que j'utiliserai ici pour comprendre et étudier l'organisation spatiale des groupes sociaux. Afin d'aider le lecteur à localiser les différents acteurs et les résultats de cette étude tout au long du manuscrit, deux cartes détaillées des deux terrains sont mises à disposition dans la couverture supérieure du livre. Je vous invite donc à les retirer dès à présent.

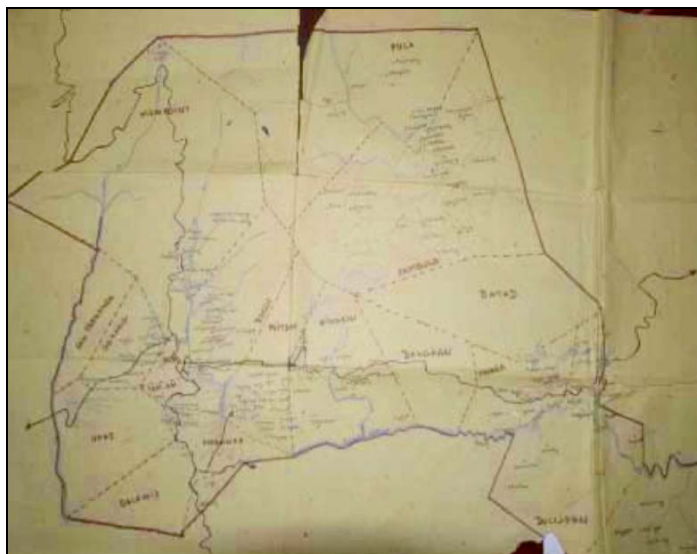
Dans les deux chapitres de cette partie, je présenterai mes résultats d'étude sur les territorialités et les modes de gouvernance des Ifugaos et des Cévenols. Dans le but de mesurer la complexité actuelle des rapports des hommes à l'espace et des communautés locales entre elles, je retracerai l'histoire de ces deux sites et leur évolution dans le temps et l'espace. Le travail effectué pour ce faire a alors principalement consisté à passer en revue la littérature sur le sujet mais également à consulter les archives départementales pour le cas des Cévennes gardoises.

L'analyse de l'organisation sociale et spatiale de ces deux groupes, telle qu'on peut l'observer aujourd'hui, s'appuie sur mes données de terrain, collectées au travers d'entretiens semi-directifs conduits auprès des habitants, de relevés et d'observations de terrain. Elle passe aussi par l'analyse de cartes réalisées avec les acteurs locaux, parfois à l'aide d'un GPS et, *a posteriori*, en m'appuyant et comparant mes données avec les supports cartographiques préexistants, comme ceux issus du merveilleux travail d'Harold Conklin dans son *Atlas ethnographique des Ifugaos* réalisé en 1980.

Pour réaliser les cartes de l'occupation spatiale des Ifugaos et des Cévenols, j'ai eu recours à des données que j'ai localisées et enregistrées à l'aide d'un GPS et à des données tirées de documents administratifs. Ayant eut le temps de réaliser des ébauches papiers de mes cartes sur le terrain, les acteurs locaux ont pu superviser ces travaux, y apporter des corrections et des informations complémentaires. Mais surtout, afin de mettre en évidence les espaces sociaux et de vie des personnes interrogées, je me suis inspirée de la méthode du zonage à dires d'acteurs (Caron, 1997, 2001 ; Clouet, 2000 ; Tounsi & al, 2008). Sur une large feuille A3 étaient dessinés quelques points de repères tels que les limites administratives, les routes, certains villages et les rivières principales. Pour chaque entretien, je disposais sur le dessus un papier calque sur lequel les informations étaient relevées. La juxtaposition des diverses cartes réalisées sur ces feuilles de papier calque a permis de révéler les différentes représentations et espaces d'usages, les évolutions du paysage, plus particulièrement entre les membres d'un même ménage ou d'une même vallée (permettant ainsi de gommer les différences liées à la diversité des réseaux sociaux).

L'entretien se déroulait autour de la carte. Mon interlocuteur répondait à mes nombreuses questions : sur ses déplacements quotidiens ou peu fréquents, sur ses lieux préférés ou sur ceux qui lui sont inconnus, sur la localisation de ses parents, de ses champs, de la forêt ou des terrasses, sur les changements. Les réponses prenaient la forme de récits de vie et parfois d'anecdotes. Dans le même temps, les informations étaient localisées sur la carte. Cet outil a

été créateur d'une grande richesse de données et permettait de stimuler la discussion et d'approfondir les thèmes de recherche.



Photos II.3. Exemple d'un support de carte (haut) et du résultat sur papier calque (bas), utilisé selon la méthode du zonage à dire d'acteurs dans la municipalité de Banaue (Province Ifugao).

Si je discute ici du lien des populations ifugaos et cévenoles à l'espace et au territoire, je présente aussi des questions plus sociales et culturelles, sans entrer dans les changements sociaux et territoriaux induits par les dynamiques de patrimonialisation du paysage et de valorisation des produits agricoles locaux. Avant d'étudier les bouleversements de la mise en patrimoine des paysages de terrasses et de la mise en place des projets de commercialisation du riz *tinawon* et de l'oignon doux des Cévennes, il est important de voir les changements à l'œuvre sur ces territoires sur le temps long et ce qui perdure. Les impacts sociaux et territoriaux induits par ces dynamiques seront progressivement analysés dans les deux prochaines parties de cette thèse.

Chapitre 3. La territorialité ifugao

Forte structuration des liens sociaux dans l'espace

La Province Ifugao est aujourd'hui en pleine mutation mais ses habitants présentent une forte aptitude à composer entre tradition et modernité. Les Ifugaos ont montré au cours des siècles une volonté de préserver leur autonomie et leur souveraineté. Ils refusèrent la domination coloniale espagnole et repoussèrent les invasions sur leur territoire pendant deux siècles. La brève occupation des Conquistadores dans la région, à la fin du 18^{ème} siècle, et celle des Japonais pendant la Seconde Guerre Mondiale, ne laissèrent quasiment pas de traces sur la structure socioéconomique ifugao. Les missionnaires qui se succédèrent jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle se heurtèrent à la résistance des populations et n'eurent que peu d'effets sur les représentations locales. Toutefois, au cours du 20^{ème} siècle, avec la présence américaine, débuta un long processus d'assimilation et d'intégration à la culture dominante. Aujourd'hui, on en voit les marques dans le système politique, économique et culturel ifugao : abandon progressif des rituels, diffusion d'un système de valeurs occidentales, développement de l'industrie du tourisme, administration du territoire à d'autres échelles spatiales et sociales. Toutefois, l'armature sociale fondée sur les relations de parenté et de classes ainsi que la gouvernance locale à l'échelle des districts agricoles constituent encore aujourd'hui une trame très forte qui structure la vie des habitants.

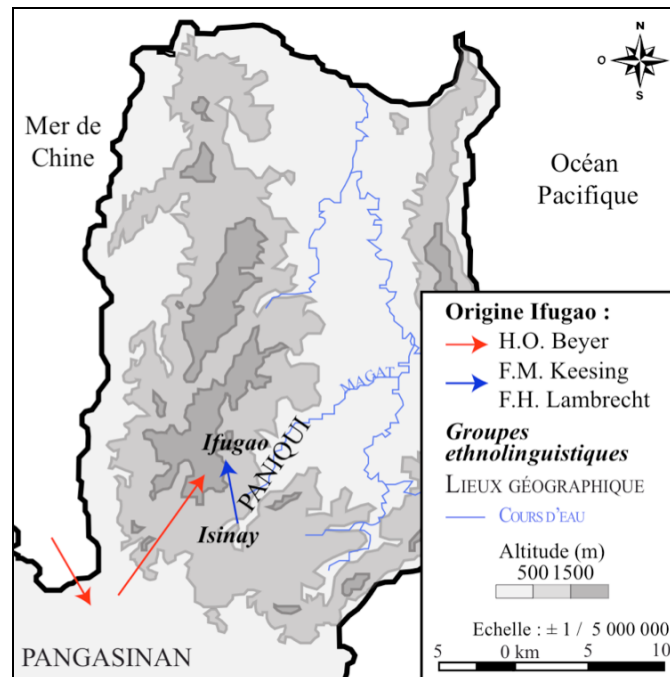
3.1. Histoire des communautés ifugaos : du repli à l'ouverture

3.1.1. Origine des Ifugaos : des théories contestées

La question de l'origine du peuple ifugao a suscité de nombreuses théories. On en retient deux principales. Pour Henry Otley Beyer, le premier anthropologue américain qui se rendit sur ce terrain, les Ifugaos seraient les descendants des Malais qui accostèrent à Pangasinan (200 av. JC – 1500 ans ap. JC) et migrèrent progressivement vers les montagnes (Beyer, 1955 ; Jocano, 1966). Ils constitueraient la troisième vague de migrants dans la Cordillère des Philippines et auraient repoussé les Indonésiens (5000-500 av. JC) qui, eux-mêmes, avaient pris la place des Négritos ou Agtas, les premiers habitants de cette région (installés entre 250.000 - 25.000 ans av. JC).

Felix M. Keesing avança une autre théorie. Selon lui, les Ifugaos auraient été repoussés au 17^{ème} siècle par les Espagnols des rivages de la rivière Magat vers les montagnes (Keesing, 1962). Le Père Francis H. Lambrecht, missionnaire belge du CICM (*Congregatio Immaculati Cordis Mariae*), arrivé en 1924 aux Philippines et s'employant à évangéliser les

Ifugaos pendant 17 ans, adhère à la même thèse. Il précise que les ancêtres des Ifugaos auraient appris les techniques de la riziculture irriguée des populations Isinays, dans la vallée de Paniqui où ils auraient séjourné avant d'être repoussés dans les montagnes.



Carte 3.1. Origine migratoire des Ifugaos : des théories différentes.

Plusieurs hypothèses circulent en ce qui concerne la signification et l'origine étymologique de la dénomination « Ifugao ». Cette dernière serait dérivée du terme *Ipugo*, appellation que se donnaient les Ifugaos eux-mêmes avant l'arrivée des Espagnols (16^{ème} siècle). Elle signifierait « qui vient de la terre », positionnant ainsi les Hommes vis-à-vis des cinq mondes constituant l'univers des Ifugaos : *Luta* ou *Pugao*, *Kabunyan*, *Dalom*, *Daya* et *Lagud*¹ (Lambrecht, 1957). D'après la mythologie ifugao, le terme *Ipugo* signifie également « riz de table » et parfois « riz des dieux », faisant référence au ballot de graines offert par les dieux *Matungulan* ou *Wigan* aux premiers membres de la communauté. Les missionnaires et les Conquistadors espagnols auraient transformé l'appellation *Ipugo* en *Ifugaw*. Malgré tout, ils employaient davantage le terme générique de *Ygolote*, *Igolot* ou encore *Igorrote* pour se référer, dans leurs écrits, aux peuples des montagnes, sans distinction aucune entre les différents groupes (Ifugao, Kalinga, Kankanay, Ibaloy, Bontoc, Apayao). *Igolot* est dérivé du vieux tagalog, langue philippine, le mot racine *golot* signifiant « chaîne de montagne » et le préfixe *I* « le peuple de ». N'ayant eut que peu de temps pour entreprendre des études linguistiques et culturelles face à l'urgence de produire une carte administrative de la Cordillère, les premiers administrateurs américains (début 20^{ème}) reprirent la classification des Espagnols (Fry, 1982 ; Jenista, 1987). Au début du

¹ *Luta* ou *Pugao* = monde de la terre ; *Kabunyan* = monde du ciel, habité par les dieux ; *Dalom* = monde souterrain ; *Daya* = « monde de l'amont » ; *Lagud* = « monde de l'aval ».

20^{ème} siècle, ils popularisèrent alors l'emploi du nom *Igorot*. C'est également sous l'ère américaine que le terme *Ifugaw* fut révisé en *Ifugao*.

3.1.2. Les Ifugaos face à la colonisation espagnole et américaine

- **La liberté des « sauvages » sous l'occupation espagnole**

Les Espagnols colonisèrent les Philippines dans les années 1560 (Sánchez Gómez, 1995) mais ils ne pénétrèrent véritablement dans le territoire ifugao qu'au milieu du 18^{ème} siècle (Scott, 1974). Pourtant, depuis la fin du 16^{ème} siècle, les Conquistadores organisèrent de nombreuses expéditions militaires dans la région. Les Ifugaos résistèrent ainsi à deux siècles de guerres et réussirent à repousser leurs assaillants. Ils étaient vus par les Espagnols comme des « tribus indomptables », « indépendantes », « coupeuses de têtes ». Malgré tout, après toute une série de manœuvres et d'occupations de villages, les Espagnols réussirent à installer des autorités politiques et militaires à Kiangan, village au sud du territoire occupé par les Ifugaos. C'est ainsi qu'en 1841, la région passa officiellement sous l'administration espagnole. Néanmoins, les Ifugaos ne se laissèrent jamais dominer, se révoltant à maintes reprises jusqu'au départ des colons. Pourtant, avec l'installation des Conquistadors, une première brèche fut créée dans la citadelle ifugao, ouvrant le chemin à d'autres envahisseurs, plus particulièrement aux missionnaires catholiques qui entreprirent la tâche de convertir, de « pacifier » et d'« éduquer » les Ifugaos selon leurs propres termes.

Avant la colonisation espagnole, les Ifugaos entretenaient des relations commerciales avec la plaine, notamment avec leurs voisins de la Nueva Vizcaya, ainsi qu'avec les autres communautés montagnardes. S'ils ne possédaient pas de mines d'or comme d'autres groupes de la Cordillère, ils échangeaient du riz, des outils ou des couteaux en fer contre des animaux, des pièces de ferraille et autres biens de consommation. La présence des Conquistadors a eu comme conséquence de refermer les populations de montagnes sur elles-mêmes et d'aviver les sentiments identitaires, sans pour autant totalement supprimer les relations commerciales entretenues avec les groupes philippins voisins (Conklin, 1980). Pour certains chercheurs, tels que William Henry Scott (1974, 1994), historien et anthropologue américain ayant séjourné de nombreuses années à Sagada (Province Mountain ; Conklin, 1994), c'est la résistance de ces communautés à la colonisation espagnole et à la christianisation qui a conduit à les différencier de leurs voisins des plaines centrales et des côtes nord de l'île de Luzon qui ont, de leur côté, vu leur système culturel et religieux fortement bouleversé. Selon cet auteur, avant la colonisation espagnole, les « Igorot » n'étaient pas si différents de leurs voisins. Cette constatation conduit ainsi W.H. Scott à penser que les communautés de la Cordillère furent complètement intouchées par le colonialisme, ce que conteste Deirdre McKay (2005) en analysant les impacts que les

Espagnols ont eu sur la définition des identités et des territoires des communautés montagnardes suite au découpage ethnique.

Malgré tout, l'influence espagnole a été relative dans la Province Ifugao, tout autant sur le plan politique, économique, religieux et culturel. Les Ifugaos s'insurgèrent tout au long de l'occupation et ne cédèrent pas à la culture espagnole. La résistance et l'entêtement des populations locales ont conduit les missionnaires à les décrire comme des bêtes sauvages, indomptables et inéducables. Pourtant, d'aucun d'entre eux ne fait mention d'une défaite face à ces populations, les missionnaires ayant « *brillamment* » accompli leur travail. C'est ces termes que le frère Calderon (1897) décrit les Ifugaos :

[Les missionnaires] ont brillamment mis en avant les instincts sauvages et les attitudes bestiales de ces fidèles imitateurs de singes... Vu que, ni l'Espagne ni les frères ne peuvent changer le caractère ethnologique de cette race si inférieure à la nôtre, il serait simpliste de vouloir leur imposer les mêmes lois que celles qui sont appliquées chez nous. La seule liberté que les Indiens veulent est la liberté des sauvages. (cité in F.R. Von Der Mehden, 1963 : 85)

S'ajoutant à la résistance ifugao, la Révolution philippine (1896-1898) puis la victoire des États-Unis contre l'Espagne (1898) mirent fin à la colonie et à la présence des Conquistadors sur le territoire des Ifugaos. La déclaration d'Indépendance des Philippines, proclamée par les troupes révolutionnaires le 12 juin 1898, ne fut pas reconnue à l'époque ni par les États-Unis ni par l'Espagne. Ces deux pays signèrent le traité de Paris, le 10 décembre de la même année, par lequel les Espagnols cédèrent les Philippines aux États-Unis pour 20 millions de dollars. Ces derniers imposèrent alors leur protectorat à l'Archipel. Le 2 juin 1899, les Philippines déclarèrent officiellement la guerre aux États-Unis, conflit qui dura 14 ans. L'indépendance de l'Archipel ne sera proclamée qu'en 1946, différée par la Seconde Guerre Mondiale.

- **Intégration progressive à la culture dominante avec la présence américaine**

De nombreux chercheurs étudièrent l'influence des Américains dans des zones particulières des Philippines (Jenista, 1987 ; McCoy, 1993). Dès 1901, les Américains affectèrent un détachement militaire sur le territoire des Ifugaos. Ils eurent un impact majeur sur les populations locales, en instituant un système éducatif qui prévaut encore aujourd'hui dans la Province, en diffusant la langue anglaise, essentiellement par l'intermédiaire de l'école et des livres scolaires américains. Ils développèrent les infrastructures, plus particulièrement les routes et sont également à l'origine du découpage administratif des territoires de la Cordillère des Philippines (Hutterer, 1991). Comme le note Mariano A. Dumia, dans son célèbre ouvrage *The Ifugao world* :

The government pursued its program of 'civilizing' the natives so well that by 1904, a good number of inhabitants were cooperating in the maintenance of peace and order and in construction of roads, trails, bridges and government buildings. (1979 : 33).

Au cours de l'ère américaine, les Japonais occupèrent brièvement le territoire ifugao, pendant la Seconde Guerre Mondiale (Hunt & Norling, 1986 ; Volckmann, 1954 ; Salazar & al, 1993). Ainsi, en 1942, échappant à l'avancée des troupes américaines, l'armée japonaise se réfugia dans la Cordillère des Philippines. Les Américains exercèrent une pression sur les populations locales, menaçant de fusiller quiconque baisserait les armes ou se rangerait du côté de l'adversaire. Finalement, le 2 septembre 1945, le général Yamashita se rendra aux autorités américaines, ce qui mit fin à l'occupation japonaise. Si les populations ifugaos ont accusé un nombre de morts importants au cours de cette guerre (passant de 73.155 en 1932 à 50.000 en 1946)², les Japonais n'ont laissé que très peu de marques dans le paysage ifugao, si ce n'est une multitude de récits, de légendes et peut être... de trésors. Aujourd'hui néanmoins, les japonais sont très présents dans la Province, ayant installé plusieurs ONG de développement et multipliant les dons d'équipements (comme de camions par exemple).

La période de 1945 jusqu'à aujourd'hui fut marquée par de forts bouleversements culturels, socioéconomiques et politiques, sous l'influence américaine mais également à travers la venue de « visiteurs » de toute nationalité. De nos jours, la quasi-totalité des habitants adhèrent à la religion catholique et considèrent l'école ou l'émigration comme l'unique opportunité de pouvoir améliorer leur condition sociale. Ces évolutions entraînent la disparition progressive des rituels, l'érosion des savoir-faire et des savoirs locaux ainsi que la dévalorisation des activités rizicoles.

3.1.3. Des bouleversements socioéconomiques et culturels

- **Christianisation et abandon progressif des rituels**

Après la Seconde Guerre Mondiale, plus particulièrement au cours des années 1960, une grande partie des Ifugaos se sont convertis à la religion chrétienne, résultat du long travail des missionnaires belges CICM (*Congregatio Immaculati Cordis Mariae*) arrivés en 1907 dans la Province. De ces derniers, on retient les noms des frères Jerome Moerman, Gerard de Boeck et Francis Lambrecht.

Parallèlement, les rituels ifugaos sont abandonnés ou du moins fortement simplifiés par une partie des habitants, jugés négativement par l'Église. « *It's not good! It's not good! We are christianized now* » me répond une rizicultrice de Mayuyao quand je lui demande si elle conduit encore certaines cérémonies. Cette municipalité, comme celles de Banaue et de Kiangon, a été fortement touchée par la conversion. Quant ils sont maintenus, les rituels sont raccourcis à quelques phases seulement. Lors de mon séjour dans la Province, j'ai pu

² Estimations de M.A. Dumia (1979).

constater cette simplification des rituels. À Hingyon où les cérémonies sont encore largement menées, le rituel du *lodah* qui commence originellement la veille de la récolte et s'achève le lendemain soir, s'est clôturé cette année 2008 dès la fin de la matinée.

Toutefois, certains rituels sont encore accomplis dans leur intégralité par quelques familles dont les membres se revendiquent, tout autant que les autres habitants, de la religion catholique. Selon eux, cette dernière n'entre pas en contradiction avec leurs croyances. Pour justifier leur propos, ils s'appuient sur la similitude entre la Genèse de l'Ancien Testament et la Cosmologie ifugao, plus particulièrement sur l'épisode du déluge marquant les deux récits, au cours duquel certains hommes ont survécu, par ingéniosité ou par chance, et repeuplé la terre. Dans le récit que me conte un ancien de Banaue, on peut en effet constater la ressemblance de certains faits avec la Genèse de l'Ancien Testament. Si Noé survécut par ingéniosité, pour les Ifugaos, ce sont un frère (Bugan) et une sœur (Wigan) qui furent sauvés, par chance, et refondèrent le peuple ifugao :

Ma'nongan was very furious of the people's ingratitude and capriciousness. He sent lightning, strong winds, and torrents of rain. The rivers rose flooding the villages. The waters soon engulfed the people. When the rain stopped, the earth was submerged except for the tip of two mountains, Mt Napulawan and Mt Alawitan. In Mt Alawitan, a man named Wigan survived the flood. When the flood subsided, Wigan immediately went to check on Mt. Napulawan and was surprised to see that it was Bugan, his sister who had been cooking there. [...] Wigan explained that they should marry and produce a new race of mankind. (Version de Banaue, entretien avril 2008)

Extrait de la cosmologie des communautés de Kiangan :

Soon the earth was overpopulated. Wigan [dieu Ifugao] had to do something. He said "the earth is overpopulated". So he sent heavy rains that flooded the earth. Everyone was drowned except two who were saved because they were washed out on the top of Mt Amuyao. [...] They got married and begot five children. (Dulawan, 2001)

Quelques membres *kadangyan*, la classe des riches, promeuvent certains rituels³. Certains d'entre eux sont fortement impliqués dans la sauvegarde de la mémoire ifugao, notamment par l'écriture de plusieurs manuscrits, et portent un fort intérêt à tout ce qui touche leur culture, comme c'est le cas de ma famille d'accueil de Banaue, la famille Dulnuan, qui pratique encore de nombreux rituels. Néanmoins, lorsque le père, Moyses, aborde le sujet des rituels, il parle rarement à la première personne. En désignant « les autres » (*they*), il

³ Je reviendrai ultérieurement sur l'organisation en classes sociales des Ifugaos. Notons d'ores-et-déjà que, de manière triviale, les Ifugaos reconnaissent trois classes : la classe des riches (*kadangyan*), la classe moyenne (*tagu*) et la classe des pauvres (*nawotwot*).

montre par là une certaine difficulté à se positionner entre la fierté de sa culture et la rationalité de ces cérémonies au regard de la science moderne et de l'Église :

Because the *tumona'* [chef politique et spirituel] used to pray. In our culture, we pray so that the rats will not eat our rice. The birds will not eat so much of the rice lands. That is their belief. They butcher pigs. They butcher chicken, so that they have good harvest. Now, it is being diminishing, the practices. Maybe, in the Hingyon part it is not disturbed by modern life. Maybe they are still practicing. It's only in modern time that's been changed... They don't believe anymore. They are not praying anymore. The church say: "Ah! Do not believe! You come to the Church, on Sunday!" (rire). (Bocos, mai 2008)

Pour quelques habitants de Banaue, les *kadangyan* accomplissent encore les rituels par obligation morale. « *They do it because they are kadangyan. They have to* » me dit l'un d'eux lorsque je m'interroge sur les raisons réelles qui conduisent certaines familles, comme celle des Dulnuan, à conserver ces pratiques religieuses. De fait, traditionnellement, les *kadangyan* se devaient de conduire un grand nombre de fêtes de prestige pour acquérir et justifier leur position sociale. Le maintien de ces pratiques est-il aujourd'hui lié à une volonté de la part de ces familles de conserver un statut social ou de le justifier ou à une pression de la part des autres habitants ? Ces hypothèses semblent être réfutées par l'abandon des rituels par de nombreux ménages de la haute classe, légitimant aujourd'hui leur statut par leurs propriétés et leurs richesses matérielles ainsi que par leur position professionnelle, notamment au sein du gouvernement local. Les fêtes de prestige sont les premiers rituels à avoir été abandonnés. La position sociale se justifie et s'acquière aujourd'hui par les voies de la modernité. Ce sont les cérémonies mortuaires, de remerciement et celles liées à la riziculture que j'ai le plus observées au cours de mon séjour et qui ont encore une importance pour nombre d'habitants.

En réalité, ce sont surtout les fortes dépenses liées aux rituels qui poussent les familles à abandonner ces pratiques. Ces cérémonies s'accompagnent du sacrifice d'un ou de plusieurs poulets et cochons suivant la nature de la célébration. Seuls les plus riches ont les moyens de maintenir la tradition. Il est parfois déconcertant d'observer les stratégies que développent les Ifugaos pour diminuer le nombre de bêtes à sacrifier. C'est ainsi que le père de ma famille avoue être bien content de s'être fait voler sa statuette de *Būlul*, le dieu du riz. Il ne sacrifia alors qu'un seul cochon pour la récolte de 2008, au lieu des deux exigés par la tradition, n'ayant pas à apaiser et à remercier le dieu du riz. Concernant la riziculture, les dépenses sont d'autant plus importantes aujourd'hui qu'il faut payer la main d'œuvre pour nettoyer les champs, pour repiquer les plantules et pour récolter la denrée. En effet, dans de nombreux sites, le système de coopération traditionnel, que je présenterai par la suite, est remplacé par une main d'œuvre salariée. Le riz n'ayant pas de valeur économique en tant que telle, les dépenses occasionnées par les rituels et le paiement de la main d'œuvre pour la production d'une telle denrée sont alors vécues comme un manque à

gagner. Un riche propriétaire foncier de Bocos (Banaue), pratiquant aujourd'hui encore les rituels pour la riziculture, m'explique l'abandon de ces cérémonies au regard des fortes dépenses que ces dernières nécessitent :

If we perform our native customs, we will butcher pigs. The input is bigger than what we can harvest. So it's miscarrying because we spend more but the value of the product is very low. If we have to perform our native customs, we butcher pigs. A small pig is 2500 pesos. A small pig! Something like that (montre la taille – environ 30 cm), 2500, 3000! Now, labors...if you have 5 persons... the cleaning, the planting, the harvesting...well, more! You have to spend a lot! (mai 2008)⁴

- **Scolarisation des enfants et émigration comme priorité des ménages**

Parallèlement à la conversion des populations au christianisme, les missionnaires catholiques et les Américains se sont attachés à développer les écoles dans la Province. Aujourd'hui, beaucoup d'enfants sont scolarisés jusqu'aux classes élémentaires, les écoles primaires étant implantées dans chaque barangay (sous-division administrative) de la Province. Selon l'estimation des ONG locales que j'ai rencontrées, sur dix enfants, six finissent l'école élémentaire, trois sont diplômés au lycée et un seul a l'opportunité d'aller au Collège. L'abandon des rituels est également corrélé à l'éducation moderne des jeunes. Un ancien de la municipalité d'Hungduan se plaint de l'attitude de la nouvelle génération envers la tradition : « *Young people are sarcastic. "It is not scientific", they say* » (Poblacion, avril 2008).

Les Ifugaos considèrent l'école, plus particulièrement le Collège et l'Université, ainsi que l'émigration, comme les seules opportunités pour pouvoir améliorer leur condition et leur statut social. Toutefois, la scolarisation est payante, sans compter les frais de nourriture et de logement loin de la famille. De nos jours, si les finances de la famille le permettent, les jeunes filles et garçons choisissent préférentiellement la vocation d'infirmière. Ceci est vrai pour les Ifugaos en particulier, mais également pour les Philippins en général. Cette orientation est justifiée par le salaire offert non seulement aux Philippines, mais également dans d'autres pays. Par ailleurs, cette profession est une porte pour s'expatrier à l'étranger (Australie, États-Unis, Arabie Saoudite, Nouvelle-Zélande) où la demande en infirmières est importante. Une jeune-fille de Banaue m'explique cet attrait des jeunes Ifugaos pour ce métier :

They take nursing, they go to other countries. That's why a lot of people do nursing. Like now, most of the young generation is doing nursing. Perhaps I will do the same if I don't have a good job (rire)! That's the only way to go upper class, nice pay. You know, my aunt is also a doctor and she's taking up nursing (rire)! Just to have the chance to go to US! As a nurse, maybe, she will find a job. (Poblacion, mai 2008)

⁴ 1 pesos = 0,0157 euro.

Certains missionnaires soutiennent quelques familles en finançant les études de leurs enfants. Pour les autres ménages, il leur faut trouver l'argent nécessaire pour assurer les frais de scolarisation. De plus en plus souvent, les parents se voient contraints de vendre des terres et d'aller à l'encontre du tabou consistant à se séparer des biens hérités et des terres ancestrales. Ce phénomène était déjà observé à la fin des années 1970, comme l'illustre le père de ma famille de Banaue en me racontant la vente d'un des terrains de sa mère pour financer sa propre scolarité :

My mother sold it for my school. I had my college. I made my 4 years course, paid my fee, paid the boarding house, paid the food, because I studied in the city. But, me, I will not sell my rice lands. What for? I can let my children go to school. I'm working. Maybe if I didn't finish my school and I don't have money to bring my children to school, maybe I would sell some. (Bocos, mai 2008)

Néanmoins, certains membres des ONG locales implantées dans la Province Ifugao doutent de l'efficacité du système scolaire qui représente pour eux davantage une stratégie de « *vol d'argent* » de la part du gouvernement qu'un réel programme de développement. Selon eux, les jeunes ne trouvent pas d'emploi après l'école. Tout au moins, ils sont dans l'obligation d'aller trouver du travail en dehors de la Province et à l'étranger, cette dernière proposant peu d'opportunités économiques. Le gouvernement philippin soutient une politique qui encourage les Philippins à émigrer (Tigno, 1990). C'est en ces termes que l'un des membres de l'organisation « Ifugao Peasant Leaders' Forum », à qui je dois beaucoup pour les invitations aux réunions collectives de producteurs et pour les multiples informations qu'ils m'ont fournies, parle de l'école dans la région :

In 2006, Ifugao was one of the 20 poorest provinces. They say it is more developed now than before but I don't believe it, because schools are not that good. It is just for profit. There is no employment after school. The government tries to implement course for foreign employment. (Lagawe, avril 2008)

Les Ifugaos sont de plus en plus nombreux à partir travailler à l'étranger, plus particulièrement à Hongkong, à Singapour, en Arabie Saoudite, à Taiwan et en Malaisie (Tyner & Donaldson, 1999 ; McKay, 2003).

- **Maintien de l'organisation sociale et de la gouvernance locale**

Malgré tous ces bouleversements et en dépit des inquiétudes formulées par les organisations internationales comme l'Unesco et par certains chercheurs, la société ifugao a conservé une grande vitalité. La population est en croissance constante depuis la Seconde Guerre Mondiale, occupant toute la surface de la Province. Peu d'étrangers sont venus s'installer sur le territoire. La détermination toujours vivace de ses membres à préserver leur autonomie et la capacité qu'ils ont à intégrer la modernité dans leur système culturel autorisent une évolution des modes de vie qui conjuguent entre tradition et innovation, tant au niveau politique, économique et culturel. Le gouvernement local actuel est composé exclusivement d'Ifugaos. L'autodétermination de cette population ne cesse d'étonner,

agréablement, les défenseurs des droits autochtones qui se rendent dans la Province. Ainsi, alors que je participais à une réunion à Banaue au côté de quelques ONG locales et de chercheurs Ifugaos⁵, réunion organisée pour collecter les observations faites par les producteurs sur le changement climatique, la coordinatrice régionale pour le Programme des peuples indigènes des Nations Unies pour le développement (UNDP) en Asie, Chandra Roy, en visite dans la région et invitée pour l'occasion, ne put qu'admirer le pouvoir représentatif de la société ifugao et apprécier qu'« *une minorité ethnique ne soit pas minoritaire* » selon ses propres termes (juin 2008). Des interrogations demeurent toutefois au sujet de l'avenir de cette Province avec l'évolution des intérêts de la jeune génération.

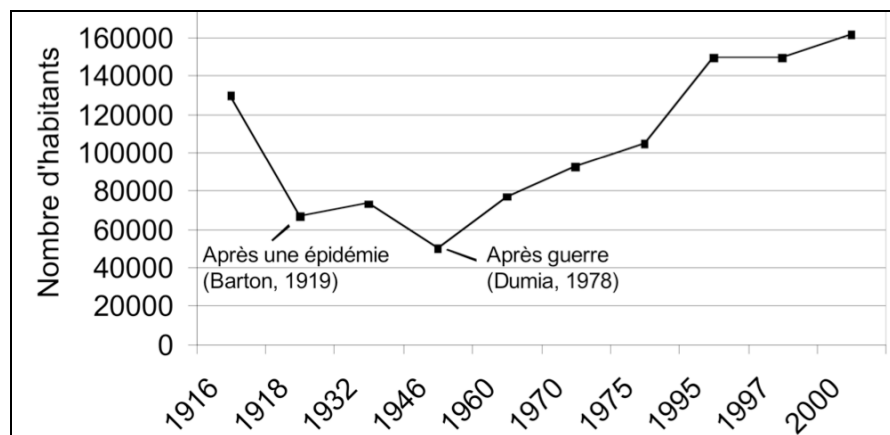


Figure 3.1. Évolution de la population dans la Province Ifugao entre 1916 et 2000. [Source : 1916, O. Beyer (*in* Barton 1919) ; 1918, Barton (1919) ; 1932 et 1946, M. Dumia (1978) ; à partir de 1960, recensement provincial obtenu auprès des municipalités de la Province]

3.2. Organisation sociale : différenciation des groupes et des individus

3.2.1. Une structure sociale fondée sur les liens de parenté

La structure sociale des Ifugaos est fondée sur les liens de parenté. Les Ifugaos s'organisent en groupes familiaux définis comme un ensemble de consanguins. La société ifugao est organisée en clans et c'est de cette manière que les individus eux-mêmes définissent leur groupe familial d'appartenance. Néanmoins, elle ne suit pas la règle d'unifiliation propre à la définition d'un clan donné par l'anthropologie (Lowie, 1948 ; Sahlins, 1965 ; Fox, 1967). Les groupes de filiation sont bilinéaires, l'appartenance étant déterminée en référence à la fois à la mère et au père. Ainsi, lorsque j'utiliserai le terme de « clan » ou lorsqu'il sera employé par les Ifugaos, il ne faudra pas l'entendre dans le sens strict de la définition donnée par la discipline anthropologique, relative à la règle d'unifiliation.

⁵ Ifugao Peasant Leaders' Forum, Montañosa Research and Development Center, Université ISCAF.

Les ancêtres, remontant jusqu'à plus de quatre générations, parfois jusqu'à plus de dix générations, et les parents décédés jouent un rôle extrêmement important dans ce système. C'est par eux que sont reliés les membres du groupe familial. Ils sont toujours invoqués dans la première partie (*tobotbal*) des rituels de passage, *hongan chi tagu*⁶ (*bagor, moma, tanig, hongga, 'imbayah*)⁷, et des rituels liés à la riziculture, *hongan chi pāge*⁸. Ils sont invités à partager le repas, l'esprit des animaux sacrifiés leur étant offert. Ce n'est qu'à la fin du rituel que les convives sont autorisés à manger. Les vivants doivent également montrer du respect à leurs ancêtres en leur adressant un certain nombre de rituels spécifiques (tel que le *bogwa*⁹). Au cas contraire, l'esprit contrarié de l'ancêtre apportera maladie et malheur à la famille.

- **Importance des rituels pour la connaissance et la localisation du clan**

La connaissance de la généalogie est d'une grande importance. Elle est apprise au cours des rituels où le *mumbāki*, shaman ifugao, assisté par un ancien de la famille, rappelle le nom des ancêtres et invoque leurs esprits. De surcroît, ces rituels sont également nécessaires pour localiser les membres du clan dans la Province. En effet, les morceaux de viandes (*chotag*) n'ayant pas été consommés sont partagés entre les parents présents, jusqu'au cinquième degré, qui les ramènent chez eux (*bolwa*). Ainsi, les membres du ménage prendront connaissance de l'existence de parents à tel ou tel endroit. Un riziculteur de Banaue revient sur l'importance du partage de la viande :

It's like this. We call for relatives: "*Please come, we have an occasion*". We butcher carabaos, pigs... When they go back, we share... like you have seen. They give share. They go to their place. They also share to relatives. "*What is this meat?*" they say. "*It comes from our relatives from that place*". So they will know that in that place, they have relatives there, somewhere in that place. (Bocos, mai 2008)

Toutefois, avec la disparition progressive de ces cérémonies et le désintérêt croissant de la jeune génération pour ces rituels, celle-ci oublie ses racines. Lorsque je demande à l'un de mes interlocuteurs de Banaue, à quel clan se réfèrent ses enfants, il me répond avec empressement :

If they know! If they know! Sometimes, children do not know the genealogy. No! Not all of them! Not all young people! But for people who always hear priest (*mumbāki*): "*let us call our great great father... going down, going down*". That's how the people knows the relationship of one person to one other, if they are from the same clan. (Bocos, mai 2008)

L'abandon des rituels peut indirectement entraîner l'exclusion et l'isolement de certaines familles, notamment celles qui se sont tournées vers des sectes chrétiennes strictes au regard

⁶ Littéralement « rituel pour les gens ».

⁷ *Bagor* = naissance, *moma* = fiançailles, *tanig* = mariage, *hongga* = rites de remerciement et de protection, *'imbayah* = rite de prestiges.

⁸ Littéralement « rituel pour le riz ».

⁹ *Bogwa* = rituel d'exhumation d'une personne morte.

des rites dits « païens ». En effet, les rituels ont un rôle important en ce qu'ils rassemblent la famille et les voisins. Ces cérémonies permettent le renforcement du réseau de coopération et de soutien moral entre les membres présents, consolidé par des invitations en retour chez les uns et les autres. Certains de mes interlocuteurs « convertis », refusant d'accomplir les rituels, avouent avoir trop honte pour se rendre à ces réunions sociales, même s'ils y sont conviés.



Photo 3.1. Invocation des ancêtres et des esprits par deux *mumbāki*, pendant le rituel de récolte *loday* à Bocos (Banaue, août 2008), dans la maison d'un riche propriétaire de rizières. Pour cette occasion, un cochon fut sacrifié.



Photo 3.2. Couple originaire d'Hapao prêt à rentrer avec sa part de viande de porc après la cérémonie du *bachang*, réalisée pour la transmission des terres aux enfants d'un des cousins de la femme (Hungduan, juin 2008).

• La sollicitation du clan

Les valeurs liées à la parenté sont très fortes chez les Ifugaos. Comme le remarque Élisabeth Copet-Rougier dans la définition qu'elle donne du clan dans le *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* de Bonte-Izard, « *l'appartenance à un clan entraîne une exigence interne de solidarité sociale qui se manifeste dans l'entraide, la participation à des cérémonies, le devoir de vengeance* » (2002 : 153). Chez les Ifugaos, un individu ayant de bonnes relations avec ses parents et accomplissant son devoir auprès de ses ancêtres est respecté. Les membres d'un clan doivent se prêter assistance en cas de difficulté. Lors des conflits, ils sont appelés pour résoudre l'affaire amicalement. De surcroît, ils sont tenus de venger l'un des leurs en cas d'offense ou de crime, afin de rétablir l'honneur de la famille et du clan. Bien qu'en voie de disparition, cette pratique est encore parfois suivie, conduisant à certaines vendettas dans la région, tel que j'ai pu l'observer par exemple à Mayuyao où les conflits entre deux familles se perpétuent depuis plusieurs générations et ont conduit à un meurtre en cette année 2008.

De plus, lors de la vente de terres, de l'emploi d'une main d'œuvre pour les travaux agricoles ou pour la construction d'une maison, ou dans la recherche d'un métier, les

Ifugaos font appel à la famille, en commençant par les parents les plus proches pour aller progressivement vers les membres plus éloignés du clan. Ce soutien familial se retrouve également dans le parrainage d'un parent pour un travail, qui prend souvent la forme d'une réciprocité. Le receveur rend un service pendant un temps à un parent qui lui trouvera un emploi en échange. Ma famille de Banaue est un exemple remarquable de la prépondérance de ces relations de réciprocité :

La famille Dulnuan s'est établit dans les années 1980 à Bocos (Banaue), site qu'elle a baptisé *Ilob* en référence à la source d'eau qui occupe le terrain. Deux maisons ont été progressivement construites sur le site. L'une est occupée par les parents de la famille et leur jeune fils adoptif. L'autre accueille l'une des quatre filles du couple avec son mari et ses deux enfants. Pour s'occuper des trois enfants, entretenir et garder la maison, préparer les repas, les Dulnuan ont fait appel aux membres de leur famille : le neveu et la nièce de Mme Dulnuan. En échange, cette dernière s'est engagée à trouver un travail au jeune homme et à payer les études de la jeune fille. Ainsi, au bout d'un an, le garçon fut engagé à la mairie de Banaue. Parallèlement, dans le but d'agrandir la maison, le couple fit appel au fils de parents éloignés de Mme Dulnuan, ouvrier établi dans la Province de Nueva Vizcaya.

Aujourd'hui, comme le souligne Moyses, le père de ma famille de Banaue dont les liens familiaux s'étendent dans toute la Province, la sollicitation du clan est de plus en plus un outil politique. Le candidat appelle au soutien de ses parents lors des élections, en se référant aux ancêtres qu'ils ont en commun :

If I will be a politician, I have to look for my relatives, if I run for the Province ..., not only in Banaue, I call for my relatives. They will help me! (rire) It is politic! You have to look for your relatives! Wherever you go! They will help you for something, even if they don't know you. If you mention your clan or your great grand father, if they say: "*that is also my great grand father*", they will go and campaign for you (Bocos, avril 2008)

Le nom du clan de référence peut varier pour une même personne bien que, de façon générale, il s'agisse de celui du père. Les Ifugaos jouent sur leurs différentes filiations – père, mère ou ancêtres – en fonction du lieu où ils se rendent afin de solliciter un soutien ou s'assurer une protection. Moyses illustre ce rôle de protection du clan en prenant l'exemple de ses enfants se rendant dans la municipalité d'Hingyon où son père a grandit :

If my children will go to Hingyon and they are being harassed, they can say: "*Don't do that! My father is from the Dulnuan clan*". "*Ah! Dulnuan clan!*", they know! "*Don't do that! He is your grand child!*" (mai 2008)

- **L'unité de base de la famille : le ménage**

L'unité de base de la famille est constituée par le couple et ses enfants, installés dans une maison distincte des autres membres de la famille. Les grands-parents peuvent participer aux activités du ménage mais ils ne vivent pas sous le même toit. Le mariage entre cousins germains est prohibé et n'est qu'exceptionnellement accepté entre cousins des deuxième et troisième degrés. Comme l'avait déjà remarqué Toh Goda dans son ouvrage sur les

peuples de la Cordillère des Philippines (2001), la majorité des mariages se font entre individus de différents villages dans le but d'étendre spatialement le réseau social. Toutefois une forte proportion d'unions se fait au sein même du village ou du barangay d'appartenance, augmentant ainsi la cohésion et la solidarité au niveau local.

Il est de plus en plus fréquent que les couples soient originaires de deux municipalités différentes. Cette évolution s'explique notamment par les migrations pour le travail ou pour de nouvelles terres dans les Provinces Isabela, Nueva Vizcaya et Mountain, où les migrants fondent de nouvelles communautés (Ploeg & al, 2007). De plus, le système de primogéniture pousse les enfants cadets à migrer en dehors du village pour chercher un travail. Ce phénomène est également accentué par le fait qu'aujourd'hui, la jeune génération se déplace davantage d'une municipalité à l'autre – grâce au développement des infrastructures et des moyens de locomotion – et part étudier dans les villes telles que Lamut, Baguio (Province Mountain), Bayombong (Nueva Vizcaya) ou Manille. De plus, le caractère centrifuge de la ville de Banaue (haut-lieu du tourisme dans la Province, point de concentration des commerces et fin de la route carrossable) et de la capitale provinciale de Lagawe attirent des jeunes de toute la Province, favorisant la mixité des couples. Lors de mes entretiens, une de mes questions était de savoir à quelle communauté ces hommes et ces femmes émigrés se sentaient appartenir. Le point de distinction mis en avant par l'ensemble de mes interlocuteurs est la langue maternelle. Ainsi, une personne ayant grandi dans une municipalité dont le dialecte est différent de celui de la municipalité dans laquelle il vit actuellement se sentira toujours appartenir à sa communauté de naissance.

Les règles de résidence chez les Ifugaos sont ambilocales. Si l'un ou les deux membres du couple héritent de rizières, ils s'établissent préférentiellement à proximité des terres les plus productives. C'est le cas des couples de la famille Dulnuan et Dumawol (une autre famille qui m'accueillit à la fois à Banaue et à Hungduan) qui ont construit leurs maisons au sein des parcelles de rizières héritées dans les deux cas par la femme. S'ils héritent seulement d'une maison, c'est dans cette dernière qu'ils s'installent. À Viewpoint (Banaue), la famille Cabbigat, dont les deux membres du couple appartiennent à la classe des plus pauvres, est alors partie s'établir dans la maison héritée par le mari. Si les couples ne reçoivent aucun bien, ils s'établissent là où les opportunités de travail les conduisent.

3.2.2. Hiérarchisation en classes sociales

Les relations au sein du groupe familial, et d'une façon générale entre chaque individu, dépendent du statut social de chacun. Le système ifugao reconnaît plusieurs classes sociales. De manière triviale, on distingue les *kadangyan* (personnes riches), les *natumok* ou *tagu* (littéralement « personne ») et les *nawotwot* ou *lawa* (personnes pauvres). Il existe

néanmoins des subdivisions au sein de ces classes, plus particulièrement chez les *kadangyan*, subdivisions qui semblent s'être multipliées au cours du temps (Goda, 2001).

Cette distinction était autrefois liée aux possessions matérielles des Ifugaos (rizières, or, gongs, greniers, perles et animaux) et à l'accomplissement de fêtes de prestige. Pour honorer son statut de *kadangyan* et gagner en prestige, la personne ou le couple devait organiser des fêtes spécifiques (*'uya'uy*, *'imbayah*, *hagābi*). La célébration de la cérémonie de l'*hagābi*, très onéreuse, permettait d'accéder au plus haut rang social (*himmagābi*). Le statut suivant est l'*'inmuy'ya'uy*, proclamé après l'organisation de la fête de mariage *'uya'uy*. Les familles *kadangyan* qui n'accomplissent que le rituel *bayah* n'accèdent qu'au statut inférieur de *bumayah*. Les différents statuts sociaux étaient matérialisés par le port de costumes, de ceintures et de lances distinctes, par la possession de couvertures aux motifs variés et par le rôle tenu dans la communauté. T. Goda (op.cit.) remarque que le système de classes ifugao est un système ouvert et flexible en ce que de nouveaux rangs peuvent venir s'ajouter à tout moment avec l'intégration de nouveaux emblèmes, inventés ou empruntés aux régions voisines. Il ajoute que, par l'acceptation de ces nouveaux emblèmes, les populations ifugaos élaborent leur système de compétition interne.



Photos 3.3. Différents costumes, ceintures, lances, boucliers, ornements reflétant le statut social d'un individu dans la société ifugao. De nos jours, les Ifugaos ne portent ces différents atours qu'à de rares occasions, comme ici durant le festival *'imbayah*, organisé aujourd'hui par le gouvernement local et non plus par les *kadangyan*, la classe des riches. Au premier plan, à droite, des individus appartenant à la classe des *kadangyan* et au second plan, des individus *nawotwot*. Noter la différence de motifs entre les costumes des deux classes (gauche : Hungduan ; droite : Banaue ; avril 2008).

De nos jours, cette distinction sociale est toujours visible. Les plus riches familles, les *kadangyan*, sont celles qui possèdent de nombreuses rizières, des maisons, un capital monétaire et occupent souvent des postes au sein du gouvernement local, comme c'est le cas de la famille Dulnuan. Malgré tout, certains membres de cette classe, après division des

terres au cours des générations, ne possèdent qu'une petite propriété. Les Ifugaos appartenant à la classe moyenne, *natumok* ou *tagu*, possèdent également quelques rizières et autres biens. L'expression « *ot tagu ta* » (nous sommes des personnes) reflète la dignité et l'honneur d'appartenir à cette classe. S'ils ne sont pas riches, les *natumok* ne sont pas considérés pauvres pour autant. Enfin, les membres de la classe des *nawotwot* n'ont que rarement des possessions. Pour subvenir à leurs besoins, ils travaillent sur les terres des *kadangyan* et des *tagu*. Ils n'accomplissent jamais de rituels mais reçoivent une partie de la viande partagée lors des fêtes organisées par les autres classes, *wotwot* signifiant littéralement « la viande distribuée ». Il existe alors des relations de réciprocité et de redistribution entre ces trois catégories de classes, des familles riches vers les plus pauvres, au sein du groupe familial mais également dans l'espace du voisinage (au sein du district agricole, espace que je décrirai ultérieurement).

3.2.3. Coopération, amitié et alliance

Bien qu'elles soient moins prononcées que les liens de parenté, des relations d'amitié ou d'alliance peuvent exister entre les Ifugaos. H.C. Conklin (1980) remarquait que les liens qui unissent des individus non apparentés sont principalement des relations de voisinage, émergeant en grande partie des préoccupations communes d'ordre écologique et agronomique. De nos jours encore, ce type de relations est celui qui domine les échanges hors famille.

- **Les systèmes de coopération du quotidien (*'ub'bu*, *dang'a* et *bachang*)**

Pour accélérer le travail, agricole ou autre, le système de coopération communautaire *'ub'bu* est mobilisé. Dans ce type d'assistance, les fermiers ne sont pas payés mais seront aidés en retour par la personne bénéficiaire en termes de même nombre de jours. La réciprocité peut concerner le même type de travail ou une autre activité. Le *'ub'bu* est appliqué pour les activités rizicoles telles que le désherbage, le semis, le repiquage et la récolte, mais également pour la réparation d'une terrasse ou la construction d'une maison. Le bénéficiaire du *'ub'bu* prend en charge les repas. Ce type de coopération engage plus particulièrement les voisins, qui sont par ailleurs souvent des membres de la famille, et plus rarement les parents extérieurs à la région. Ceci s'explique par l'imprévisibilité de la date des travaux, dépendant notamment de la météo du jour, comme le note un habitant de Mayuyao :

For *'ub'bu*, it is the neighbors. But our neighbors are our relatives actually! So we work with the neighbors because it will be easier for us to work together. We can say: "Oh, let's go now! Let's go now!". (Chaya, mai 2008)

Les valeurs liées au *'ub'bu* se perdent. Les travailleurs recherchent aujourd'hui davantage une rémunération en argent, plutôt qu'un échange en travail ou en nourriture. Toutefois, rares sont les fermiers qui ont les moyens financiers de s'offrir un tel privilège. La main

d'œuvre est donc moins importante que par le passé. La plantation de l'ensemble des champs et la réparation des terrasses nécessitent alors davantage de temps.

Le système de coopération *bachang* (dit *baddang* à Hingyon) peut également être mobilisé lors du repiquage et de la récolte du riz. De manière similaire, il engage les membres de la famille et les voisins mais cette fois-ci sur la base d'un volontariat. *Bachang* signifie littéralement « coopération », « aide », « assistance ». La personne assistée doit fournir repas et encas aux travailleurs qui seront remerciés en échange par quelques ballots de riz. Le système du *dang'a* se rapproche du *bachang* à la différence que la personne assistée n'a comme obligation que de nourrir les travailleurs. *Bachang* et *dang'a* peuvent être mobilisés pour des tâches variées comme la construction et l'entretien des murs de terrasses ou d'une maison.

- **Témoigner de l'héritage d'une terre : un système de coopération spécifique**

Le système de coopération *bachang* intervient également à un moment particulier de la vie d'un individu, après la succession des terres des parents, après son mariage. Pour la première récolte du champ hérité, toute personne (voisins et membres de la famille) est conviée pour récolter mais surtout témoigner et garantir l'héritage des rizières. Ce système est important en ce qu'il permet de réduire et de résoudre les conflits lorsque deux personnes revendiquent la propriété d'une même terre. Dans ces cas de figure, les individus ayant participé au *bachang* sont appelés à témoigner et à légitimer la propriété de la terre disputée.

Le travail est volontaire, non rémunéré, et s'effectue généralement en une journée. La famille assure toutefois la nourriture pour les travailleurs. Au cours de mes séjours dans les communautés d'Hingyon et d'Hungduan, j'ai eu la chance de pouvoir participer à plusieurs de ces événements. À Hingyon, plus d'une quarantaine de personnes étaient présentes (photo 3.4), tandis qu'à Hapao le *bachang* rassembla près d'une centaine d'hommes et de femmes. D'après un vieil homme présent à Hingyon le jour-dit, ce nombre est très faible, comparativement à la main d'œuvre que pouvait rassembler le *baddang* autrefois. Néanmoins, la présence de jeunes était forte ce jour-là. Si le *baddang* ou *bachang* est encore parfois accompagné de rituels, aujourd'hui le sacrifice du cochon se fait le plus souvent sans l'aide du *mumbāki*.



Photo 3.4. *Baddang* à Hingyon (juin 2008) : la récolte. Pour témoigner de la transmission des terres à leur fils, un couple d'Hingyon a convié parents et voisins à participer au *baddang* et donc à venir récolter les dites terres. Ils étaient une quarantaine ce jour là.



Photo 3.5. *Bachang* à Hapao (Hungduan, juin 2008) : le repas. Le déjeuner est offert aux participant du *baddang*. Il est composé de porc, cochon sacrifié à l'occasion, et de son bouillon ainsi que de riz.

- **De nouvelles relations d'amitié et d'alliance**

D'autres liens s'établissent dans le cadre des nouvelles activités : travail au bureau, participation à des projets de développement ou agricole, etc. De plus, les liens d'amitié prennent de plus en plus d'importance chez les jeunes Ifugaos, souvent entre anciens camarades de classe. Delfin, avec qui je me suis liée d'amitié à Banaue, ayant suivi l'école primaire et le lycée à Banaue (achevé en 2000), a établi des liens très forts avec trois anciens camarades et est toujours en relation avec les autres. On retrouve entre ces jeunes, les mêmes codes de soutien et de réciprocité que ceux existant traditionnellement entre les membres d'un clan, bien que le caractère d'obligation ne soit pas aussi vivace que lorsqu'il s'agit de la famille.

3.2.4. Conclusion - Quel espace social ?

L'espace social des Ifugaos se construit au gré de la différenciation sociale entre les membres de la société. C'est la distinction entre les individus qui constitue le moteur des rapports sociaux et spatiaux des Ifugaos. Aux vues des migrations des individus et des mariages inter-municipalités, les réseaux sociaux de chaque famille ifugao peuvent s'étendre au travers de toute la Province et au-delà. Néanmoins, les contacts entre les membres de municipalités différentes, en dehors du noyau familial (parents – enfants – petits-enfants), ne sont que ponctuels, lors des réunions sociales et des rituels les accompagnant (mariage, enterrement, exhumation des morts, récolte, rite de remerciement, etc.). dans la suite du texte, on entendra par espace social « activé », l'espace social qui est connu et fréquenté régulièrement par les individus, principalement pour des raisons sociales. Les liens entre deux individus sont d'autant forts qu'ils vont être proches dans l'espace, quelque soit le degré de consanguinité. Ainsi, deux cousins de troisième degré, comme Delfin et son cousin habitant la même maison dans le centre de Banaue, pourront être beaucoup plus liés que deux frères établis dans deux municipalités différentes. Nous allons maintenant nous intéresser aux espaces de vie des Ifugaos, aux échelles d'appartenance privilégiée et à celles de la gouvernance locale.

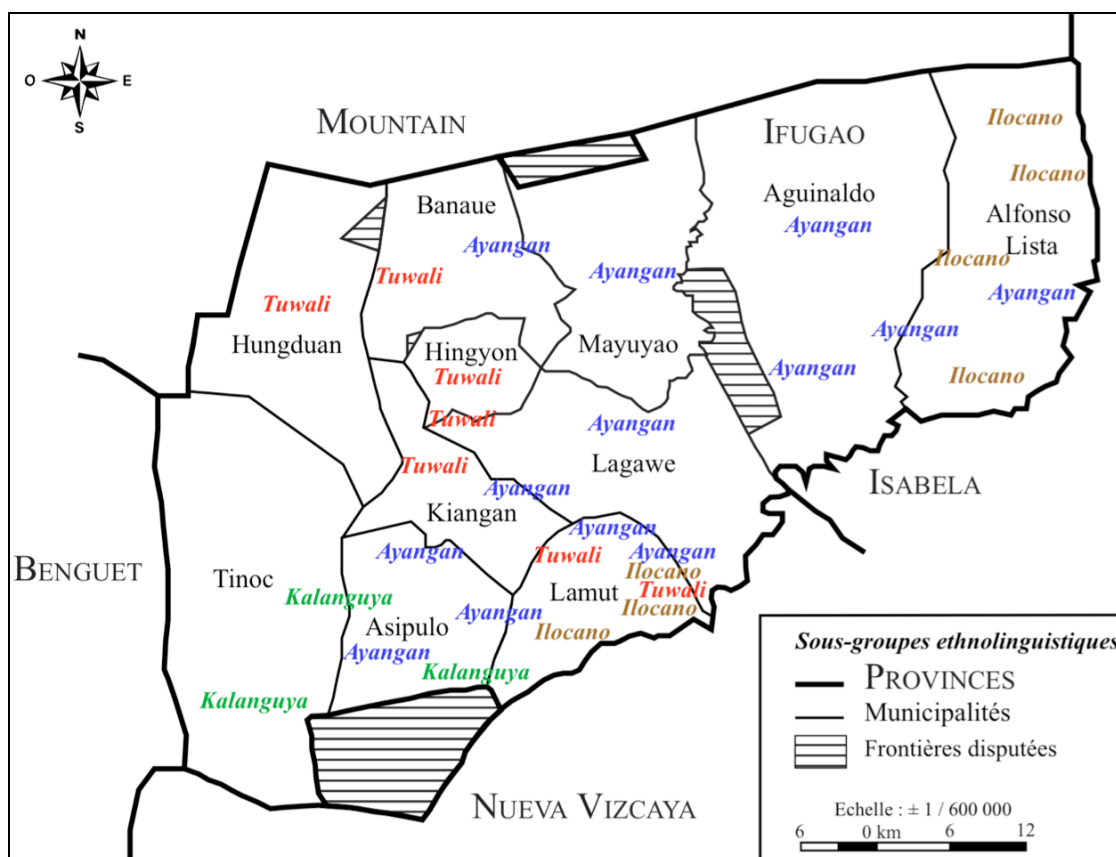
3.3. Gouvernances locales et appartenances : la diversité des échelles socio-spatiales

Au cours du 20^{ème} siècle, l'administration américaine puis philippine entreprirent de délimiter le territoire des Ifugaos, une lourde tâche qui ne se fit pas sans tâtonnements et conflits. Il fut d'abord séparé de la Province Nueva Vizcaya et intégré en 1905 à la Province Mountain pour être enfin institué en 1966 comme Province à part entière par la signature de l'Acte de la République 4695 (18 juin 1966). Par le Décret Présidentiel n°1 du 24 septembre 1972, le président F. Marcos organisa les Provinces philippines en Régions. La Région Administrative de la Cordillère (CAR) fut créée le 23 octobre 1989 et regroupe actuellement les Provinces Abra, Apayao, Benguet, Ifugao, Kalinga et Mountain.

Suite aux nombreux conflits opposant l'État et les populations autochtones de la Cordillère (dont certaines se regroupèrent autour de l'Alliance des Peuples de la Cordillère, CPA) et dans le cadre de la ratification en 1987 de la nouvelle constitution philippine, une loi fut proposée en 1990 pour l'autonomie de cette région. Elle fut rejetée, car seule la Province Ifugao vota favorablement. Un référendum fut de nouveau organisé en 1998 pour voter la seconde loi (Acte de la République 8438) pour l'établissement de la région autonome de la Cordillère, qui fut une nouvelle fois rejetée. Néanmoins, ces revendications locales eurent l'intérêt de conduire à une reconnaissance nationale des droits des populations autochtones et de leurs terres ancestrales (Rood, 1989 ; Casambre, 1991 ; Cardenas, 1991 ; Prill-Brett, 1994).

3.3.1. Les différents sous-groupes ethnolinguistiques

Les communautés ifugaos reconnaissent plusieurs échelles d'organisation socio-spatiale et d'appartenance. Au sein même du groupe Ifugao, on distingue plusieurs sous-groupes ethnolinguistiques dont les majeurs sont les Tuwali, les Ayangan, les Kalanguya et les Hanglulu. Les migrations et les mariages intergroupes ont brouillé les frontières entre ces quatre groupes. Malgré tout, après avoir localisé ces différents sous-groupes sur une carte, on peut remarquer que les Kalanguya sont concentrés au sud-ouest de la Province, que les Tuwali se distribuent selon un axe nord-ouest/sud, et que les Kalanguya occupent majoritairement la partie est. La Province accueille également quelques habitants originaires d'autres régions, particulièrement des provinces voisines (Isabela, Nueva Vizcaya et Mountain). On les retrouve en grand nombre dans les municipalités frontalières, aux limites est de la municipalité d'Alfonso Lista et au sud de Lamut, d'où la prédominance de l'Ilocano dans ces zones, langue officielle et majoritaire du nord de l'île de Luzon.



Carte 3.2. Sous-groupes ethnolinguistiques ifugaos. Les données utilisées pour réaliser cette carte ont été obtenues auprès de la Commission nationale des Peuples indigènes (NCIP). Ces données indiquaient les langues dominantes et secondaires parlées dans chaque barangay de chaque municipalité de la Province Ifugao, selon une étude réalisée en 2005. Seule la langue dominante a été notée sur cette carte. [Fond de carte : carte administrative délivrée par le gouvernement local]

Il existe une controverse au sujet de l'appartenance de ces différents sous-groupes à une seule catégorie ethnique, les Ifugaos. Par l'étude de la langue, des récits locaux, des motifs des costumes, des pratiques agricoles et alimentaires, l'anthropologue Jesus T. Peralta (2003), également consultant à la Commission national pour la culture et les Arts à Manille, affirme par exemple que les Kalanguya sont culturellement distincts des autres groupes ifugaos. De son côté, Raymond G. Gordon (2005) montre que ce groupe n'est pas pour autant homogène d'un point de vue linguistique. Sans rentrer dans ce débat, j'aimerais ici insister sur la diversité sociale et linguistique des communautés regroupées sous l'appellation Ifugao.

Ces différents groupes entretiennent entre eux des relations d'altérité. Ils cherchent à se démarquer les uns des autres en mettant en avant une histoire migratoire, des pratiques agricoles, économiques ou encore culturelles différentes. Deirdre McKay (2005) note par exemple que les Tawali considèrent les Ayangan comme les derniers arrivants dans la région, spécialisés dans l'essartage (*kaingneros*) et n'ayant pas de compétences expertes dans la construction de terrasses. Pourtant, les Ayangan pratiquent tout autant la riziculture sur terrasses depuis au moins sept générations. Toutefois, il est vrai qu'une des stratégies propre à certains membres de ce groupe est de coloniser de nouvelles terres pour y développer une agriculture commerciale. Pour les Ayangan, une telle représentation découlerait en partie de ces pratiques actuelles :

This reputation as *kaingneros*, Ayangan respondents told me, was due to their history of movement and current activities in "pioneering" new settlements in nearby lowland provinces. Hahap migrants in these lowland frontier areas deployed "slash-and-burn" cultivation as a way to claim and "improve" land that could then be planted with cash crops such as squash and citrus trees. (op.cit. : 466)

Ainsi pouvons-nous remarquer qu'afin de marquer leur identité, les groupes ifugaos s'appuient sur les traits qui les différencient, qu'ils soient réels ou non, récents ou anciens, plutôt que sur les caractéristiques qui les rassemblent. Au sein même des différents sous-groupes ethnolinguistiques ifugaos identifiés (Tawali, Kalanguya, Ayangan), on observe également de nombreuses variantes dans les dialectes, mutuellement intelligibles mais montrant des différences phonologiques notables (Dyen, 1965 ; Newell, 1956 ; Racho, 1970).

Si à ces sous-groupes ethnolinguistiques ifugaos correspondent une identité culturelle distincte, on observe également une territorialité à des échelles plus fines – municipalité, bassin d'irrigation, district agricole (*himpuntonā'an*), village (*sitio* ou *boble*)¹⁰, les frontières entre ces différents espaces étant souvent matérialisées par des cours d'eau. À chacune de ces échelles spatiales correspond une autorité, une organisation sociale, des fonctions et des critères identitaires propres. Progressivement, le sentiment d'appartenance se renforce de l'échelle de la municipalité à celle du village. L'analyse de la gouvernance et de l'organisation du territoire et des communautés, que je présente ici, nous permettra de

¹⁰ *Sitio* est le nom officiel donné aux villages, *boble* est l'appellation locale courante.

mieux appréhender la combinaison de ces multiples échelles territoriales. Ces dernières interagissent les unes avec les autres et fondent le système territorial ifugao.

3.3.2. Le district agricole (*himpuntonā'an*) : unité de gouvernance locale

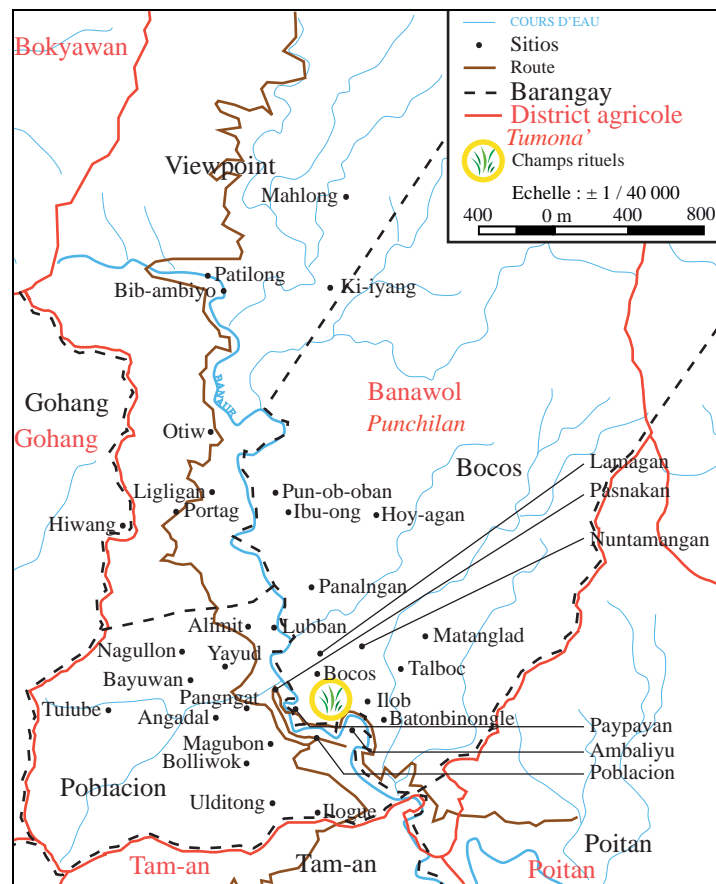
Le territoire originel ifugao est divisé en districts agricoles, *himpuntonā'an*. La vie sociale et les activités des populations locales se déroulent principalement à cette échelle. Le niveau d'organisation supérieur correspond au bassin d'irrigation que H.C. Conklin appela « région ». Il correspond à l'aire de partage d'un même système d'irrigation et de la forêt couvrant les sommets entre plusieurs districts agricoles.

Contrairement aux observations faites par Alfred Louis Kroeber (1919) et George Peter Murdock (1960) qui mettaient en avant l'absence d'organisation sociale aux Philippines à une échelle fine telle que les villages, on remarque en réalité que le district agricole (*himpuntonā'an*, composé de plusieurs villages dispersés) représente l'unité territoriale la plus large et la plus fonctionnelle chez les Ifugaos, tout autant en termes culturel, social, technique mais également environnemental et agricole (Conklin, 1980 ; Scott, 1958). En effet, à cette échelle, les habitants suivent un même cycle annuel agricole¹¹, reflétant pour partie le climat et l'altitude de la zone. C'est dans cet espace que se tissent les relations de coopération (*'ub'bu, dang'a, bachang*), plus particulièrement au sein des sites d'habitation (*sitio*) et entre les sites voisins constituant ces districts. Ces zones sont habitées en majorité par les membres d'une même famille.

Les districts agricoles sont délimités par des frontières, *panalongdongan*. Ils possèdent chacun un champ de riz rituel au centre, le *puntonā'an*, et un lieu commun d'enterrement des membres assassinés ou tués par accident. Ils sont menés par un leader, le *tumona'*, personne riche et respectée. La carte ci-contre du district agricole de Banawol, à cheval sur trois barangays (Viewpoint, Bocos et Poblacion), illustre l'organisation socio-spatiale de ces territoires. Si le statut de *tumona'* est transmis de génération en génération, il peut également être acquis par accumulation de biens et par le mariage. Le *tumona'* a un rôle important tant au niveau des affaires sociales que pour les activités rizicoles. C'est lui qui prend en charge et conduit les cérémonies liées à la riziculture. Il a une fonction de guide dans le cycle de production du riz en ouvrant les différentes étapes de la culture sur le champ rituel (*puntonā'an*) qui lui appartient. Les autres fermiers ne sont pas autorisés à semer, repiquer ou récolter leur riz avant que le *tumona'* ait terminé. Le rôle de ce dernier est ainsi très important en ce qu'il permet une synchronisation des activités dans les

¹¹ Les aspects agricoles et l'économie de production des Ifugaos seront détaillés dans la troisième partie de cette thèse. Ici, je me contenterai de décrire le lien à l'espace.

champs et donc une minimisation des risques d'infestation des ravageurs dans les parcelles (rats, oiseaux et insectes notamment) qui se répartissent sur l'ensemble des champs.



Carte 3.3. Le district agricole de Banawol. Cette carte a été obtenue par compilation de données issues de cartes administratives du gouvernement municipal de Banaue de la Province Ifugao et de relevés de terrain. Le champ rituel, les sitios et les routes ont été localisés à l'aide d'un GPS.

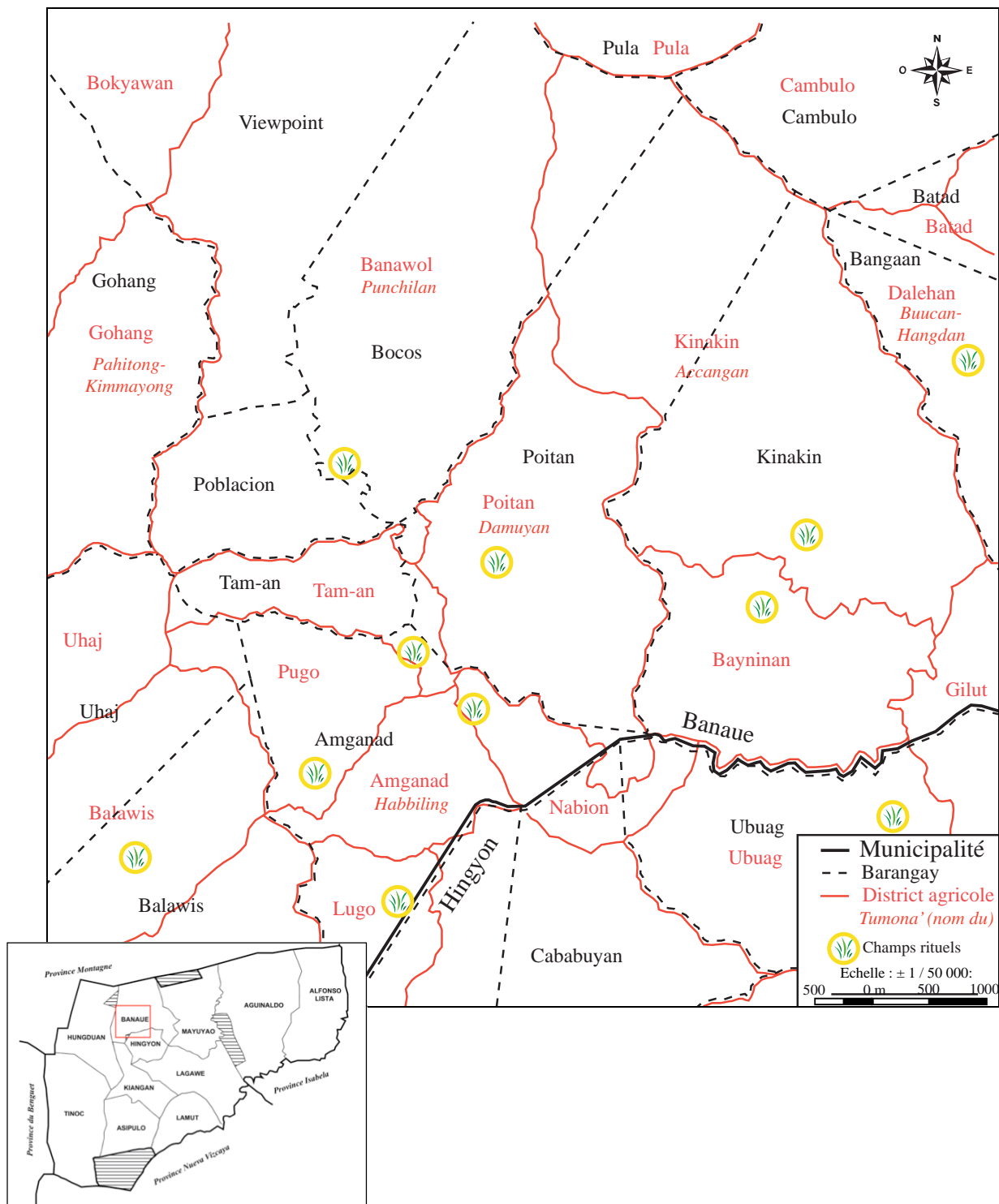
• **Un nouveau découpage administratif, le barangay, et la disparition des *tumona*' : des impacts sociaux et agricoles ?**

Le nouveau découpage administratif, réalisé pendant la présence américaine, est venu se superposer grossièrement à ces territoires originels. Le barangay remplace aujourd'hui officiellement le district agricole. Pour établir la carte 3.4 ci-après, superposant territoires originels et barangays actuels, je me suis appuyée sur les travaux réalisés par H.C. Conklin dans les années 1970-1980 que j'ai complétés par mes observations et relevés de terrain ainsi que par des informations issues de documents administratifs. Cette démarche a permis de révéler les permanences ainsi que les changements dans les échelles de gouvernance des territoires ifugaos.

On peut remarquer certains changements dans le découpage des territoires. Certains districts agricoles ont été partagés entre plusieurs barangays : Bokyawan (entre Gohang et Viewpoint), Kinakin (entre Poitan, Kinakin et Bocos), Balawis (entre Balawis et Uhaj). D'autres ont été combinés pour créer des ensembles plus larges : Bayninan et une partie de Kinakin forment le barangay de Kinakin ; Pugo, Lugo et Amganad forment le barangay Amganad. Quant au grand district agricole de Banawol, il a été divisé en trois barangays : Viewpoint, Bocos et Poblacion. Pourtant, pour les habitants, ces trois barangays continuent à ne former qu'une seule entité spatiale, d'autant plus qu'ils se situent dans une même vallée, de part et d'autre de la rivière Banaue.

Au cours de mes enquêtes, à la fois sur les sites de mon étude à Banaue (Banawol, Amganad et Batad) mais également dans d'autres zones comme Gohang, Tam-an, Poitan, Kinakin (que je traversais ou visitais occasionnellement), j'ai cherché à identifier le *tumona'*, à savoir s'il existait encore, et où était situé son champ rituel. Le district de Banawol était mené autrefois par le *tumona'* Punchilan, installé sur le *sitio* d'Ambalio. Aujourd'hui, il n'existe plus de leader traditionnel dans ce district. À Gohang, ce sont les membres du clan Pahitong-Kimmayong qui ont endossé le rôle de leader. Le clan Batonna, descendant de ce dernier, aurait assumé cette fonction pendant plus de 120 ans. La famille Bahatan reprend aujourd'hui le flambeau. À Amganad, la famille Habbiling remplit encore aujourd'hui son devoir. Le district agricole de Batad est mené par le clan Adug, et celui de Bangaan par le clan Buucan-Hangdan. Dans les zones de Balawis, de Uhaj et de Tam-an, les habitants n'ont pas été à même de me désigner le nom du *tumona'*, semblant révéler sa disparition. On note cependant une permanence dans la localisation des champs rituels (*puntonā'an*) sur tous les districts agricoles étudiés. Même dans les sites n'ayant plus de *tumona'*, les Ifugaos connaissent l'emplacement du champ et me l'ont désigné.

Malgré les changements observés, les districts agricoles restent l'échelle des relations sociales privilégiées. Néanmoins, la mise en place des nouvelles échelles de gouvernance a affaibli leur rôle politique au profit du barangay, dirigé par des agents administratifs (le capitaine de barangay). De plus, l'introduction de nouvelles variétés de riz à cycle plus court (chap.8) a rendu la synchronisation des activités agricoles impossible (chap.6). Parallèlement, le système de coopération fonctionne de moins en moins bien, du fait de l'introduction d'une main d'œuvre rémunérée. Les activités deviennent progressivement individuelles. S'ajoute à cela, la conversion d'une grande partie des Ifugaos à la religion catholique et à diverses sectes chrétiennes, au dépend de l'exercice des rituels jugés négativement. Tous ces événements ont affaibli le rôle du *tumona'* qui a perdu de son pouvoir et de son autorité, ainsi que les relations de réciprocité entre les habitants d'un même district. Déjà au début des années 1980, James F. Eder remarquait une dégradation des relations de réciprocité entre *kadangyan* et *nawotwot*, conséquent de la mise en place du système étatique au niveau local (Eder, 1982).



Carte 3.4. Districts agricoles et barangays sur une partie de la municipalité de Banaue. Cette carte a été obtenue par compilation des données issues des fonds de carte d'H.C. Conklin (1980), de cartes administratives des gouvernements municipaux de la Province Ifugao et de relevés de terrain. Les champs rituels ont été localisés à l'aide d'un GPS.

Aucune nouvelle institution ou personne n'est venue remplacer le rôle que tenait le leader traditionnel au niveau des activités agricoles. Cette absence a pour conséquence d'accentuer la désynchronisation des plantations. Les risques de destruction de la denrée par les ravageurs sont alors augmentés pour les premiers riziculteurs à semer et les derniers à récolter. Dans certaines zones cependant, tels qu'à Amganad (Banaue), à Batad (Banaue) et à Mompolia (Hingyon), pour n'en citer que quelques unes, j'ai pu remarquer que les *tumona'* gardaient un rôle symbolique et parfois de leader pour quelques membres du district. Néanmoins, ils ne regroupent plus l'ensemble des habitants dont les activités sont aujourd'hui pratiquées individuellement.

Malgré tout, à y regarder de plus près, on observe une étroite correspondance entre la présence d'un *tumona'* et la solidité du réseau social à l'échelle des villages et des barangays. C'est ainsi qu'Ana, *tumona'* installée sur le *sitio* de Tokbuban à Amganad, en mobilisant chaque année de 20 à 40 personnes dans son voisinage pour les travaux collectifs (désherbage, repiquage et récolte), contribue à la consolidation du réseau social dans son district. Au cours de ces travaux, la main d'œuvre employée mais aussi les voisins sont invités à partager le riz et l'animal sacrifié (poulets ou cochons) qu'elle fait préparer pour l'occasion.

- **Redéfinition du rôle des *tumona'* dans la sphère gouvernementale**

Dans le système administratif actuel, les *tumona'* trouvent une nouvelle place. De fait, après avoir déterminé le clan d'un certain nombre de hauts fonctionnaires ifugaos, j'ai remarqué qu'une forte proportion de postes gouvernementaux était tenue par les descendants de ces leaders. Les membres du clan Punchilan, dont est issu la mère de ma famille d'accueil de Banaue, offrent une bonne illustration de ce phénomène, se succédant au poste de maire à Banaue pendant plusieurs années. L'un des descendants, Benjamin Cappleman, eut un rôle particulièrement important dans la Province. Après avoir endossé le poste de maire de Banaue pendant quatre ans (1981-1985), il devint gouverneur de la Province à deux reprises (1986-1992 et 2004-2007) puis membre du Congrès trois fois de suite. Les descendants des clans Pahitong-Kimmayong (les familles Bahatan, Buduhan, Apilis, Cayong, Sarol et Gangangan), Binnong et Dulnuan sont également fort présents sur la scène politique – ces trois familles étant par ailleurs reliées soit par la mère, soit par le père, à un même clan. On les retrouve dans la mairie de Banaue, dans la Commission nationale des Peuples indigènes (NCIP), dans les départements d'agriculture au niveau provincial et municipal.

Années	Maire de Banaue	Clan
1934-1939	Epifanio Candelario	Punchilan
1939-1942	Adriano Apilis Sr.	Pahitong-Kimmayong
1943-1945	Julio Duntugan	
1945-1947	Alfredo Cappleman	Punchilan
oct.-déc. 1947	Dumalilis Buccahi	
1948	Leopoldo Culhi	
1949-1950	Ottengan Bistol	
1951-1952	Ricardo Buduhan	Pahitong-Kimmayong
1953-1955	Leonardo Jamais	
1956-1966	Manuel Tuguinay	
janv-mai 1967	Andres Morales	
1967-1968	Adolfo Chulipa	Par alliance : clan Binnong, clan Pahitong-Kimmayong
1968-1970	Alipio Mondiguin	
1970	Alfredo Humiwat	
déc. 1971	Manuel Tuguinay	
1972-1975	Ruben Bahatan	Pahitong-Kimmayong
1976-1980	Adriano Apilis	Pahitong-Kimmayong
1981-1986	Benjamin Cappleman	Punchilan
1986-1987	Adriano Apilis	Pahitong-Kimmayong
1987-1988	Alexander Lopez	
1988-1995	Abriol B. Chulipa	Binnong, par alliance Pahitong-Kimmayong
1995-1998	Tito A. Candelario	Punchilan
1998-2001	John W. Dulawan	
2001-2004	Tito A. Candelario	Punchilan
2004-...	Jerry Dalipog	

Tableau 3.1. Les maires successifs de la municipalité de Banaue. Les noms des maires successifs ont été obtenus auprès de la municipalité de Banaue. Le clan de chacun a été déterminé grâce à une étude de la parenté des habitants de la municipalité, réalisée au cours de mon séjour dans la Province.

Si le district agricole reste aujourd'hui l'échelle des relations sociales privilégiées, la municipalité constitue à présent la référence identitaire des Ifugaos. Tous les Ifugaos rencontrés mettent en avant, avec fierté, leur municipalité d'appartenance et s'opposent aux groupes des autres municipalités. L'identité d'une communauté et son altérité par rapport aux autres semblent être en partie liées au dialecte que ses membres partagent et qui diffèrent de leurs voisins.

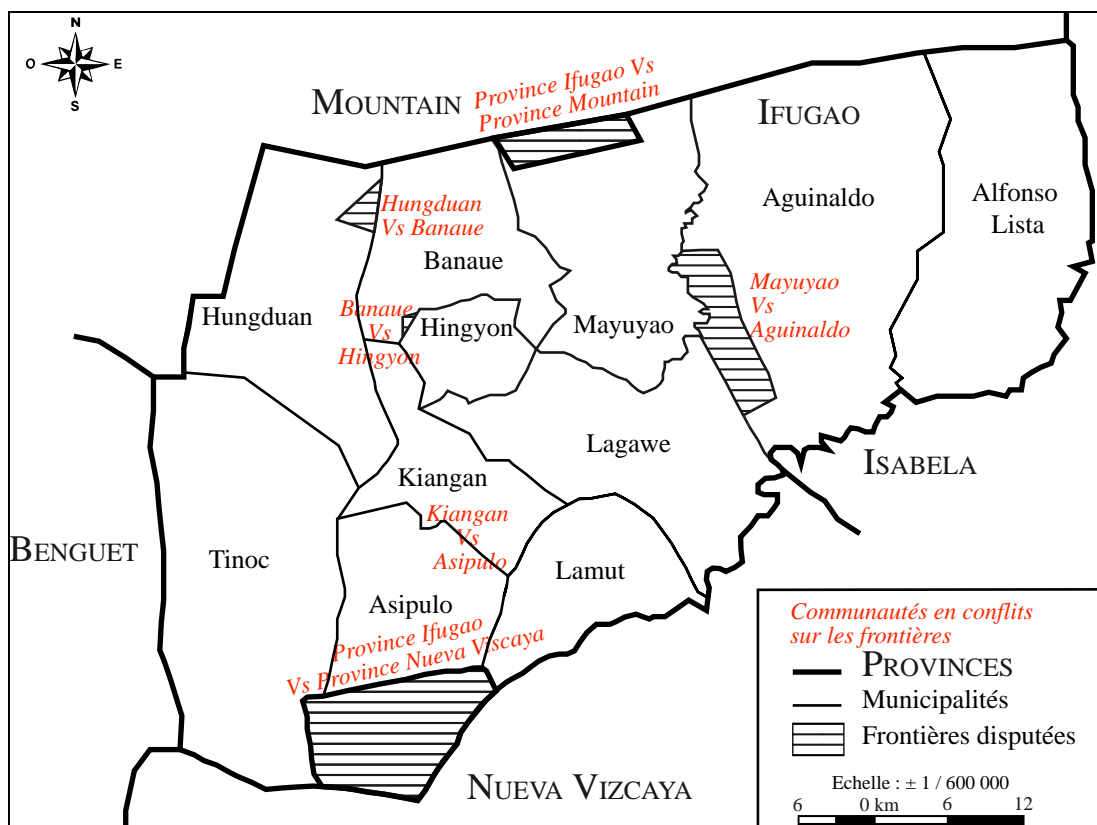
3.3.3. La municipalité : nouvelle échelle de référence identitaire des Ifugaos

- **Conflits pour la détermination des frontières entre municipalités**

Le découpage des frontières municipales de la Province Ifugao a subi de nombreux remaniements au cours du siècle dernier, passant de cinq municipalités en 1945 à onze aujourd'hui, suite aux revendications identitaires et de pouvoir des différents groupes ifugaos : Banaue (créée en 1963), Hungduan (1975), Hingyon (1982), Kiangnan (1963), Lagawe (1963, à l'époque nommée Burnay), Lamut (1959), Mayuyao (1963), Alfonso Lista (1955), Aguinaldo (1980) et Tinoc (1982).

Le découpage administratif provoqua des conflits qui révèlent, parallèlement aux enjeux politiques, l'importance des critères d'identification tels que le dialecte. Ces processus continus de division et de sous-division de la Province et les tensions qu'ils créent, sont révélateurs des clivages sociaux et culturels existants entre les différents groupes ifugaos et des identités particulières de chacun. Si les habitants d'Amganad ont été intégrés à la municipalité de Banaue, ils se disent se sentir plus proche du groupe d'Hingyon, leur dialecte étant similaire. C'est pourquoi, lors de la création de la municipalité d'Hingyon en 1982, la zone d'Amganad a été l'objet de conflit, pour être finalement intégrée à Banaue. Quant aux habitants de Batad et de Bangaan (municipalité de Banaue), appartenant au sous-groupe des Ayangan, ils revendiquent une identité distincte des habitants du centre de Banaue (majoritairement Tuwali). Enfin, certains barangays situés à la frontière d'Hungduan et de Banaue, d'autres à la limite de Kiangnan et d'Asipulo, ainsi que ceux entre Mayuyao et Aguinaldo, ont également été disputés.

Ainsi, pour résumer ce qui a été dit jusqu'ici, les appartenances, les espaces sociaux et les niveaux de gouvernance chez les Ifugaos se définissent selon plusieurs échelles spatiales. Les acteurs locaux se réfèrent à la municipalité pour revendiquer leur identité. C'est à l'échelle du district agricole, et aujourd'hui du barangay, que se déroulent les activités sociales et agricoles. Si les relations de coopération entre voisins sont importantes dans ces espaces, les liens entre les Ifugaos restent essentiellement de parenté, centrés sur le clan. L'espace social n'a alors pas de frontières fixes. R.F. Barton parlait de « *frontières mouvantes* » (1930 : 114). Pour E. Cashdan (1983) ou encore R. Dyson-Hudson et E. Smith (1978), ce type de « frontières sociales », soit les frontières territoriales entre les différents groupes ifugaos, restreignent non seulement les mouvements des communautés mais également leur accès aux ressources. Un autre niveau de territorialité reste à analyser, celui relatif à l'espace de familiarité, du quotidien. Il présente également des échelles spatiales propres, les espaces vécus et les espaces de vie des Ifugaos évoluant au cours du temps et différant selon les générations et le statut social des individus.



Carte 3.5. Conflits sur les frontières municipales et provinciales dans la Province Ifugao. Carte réalisée d'après les informations obtenues auprès du gouvernement provincial et des habitants des différentes municipalités.

3.3.4. Diversité et évolution des espaces de vie

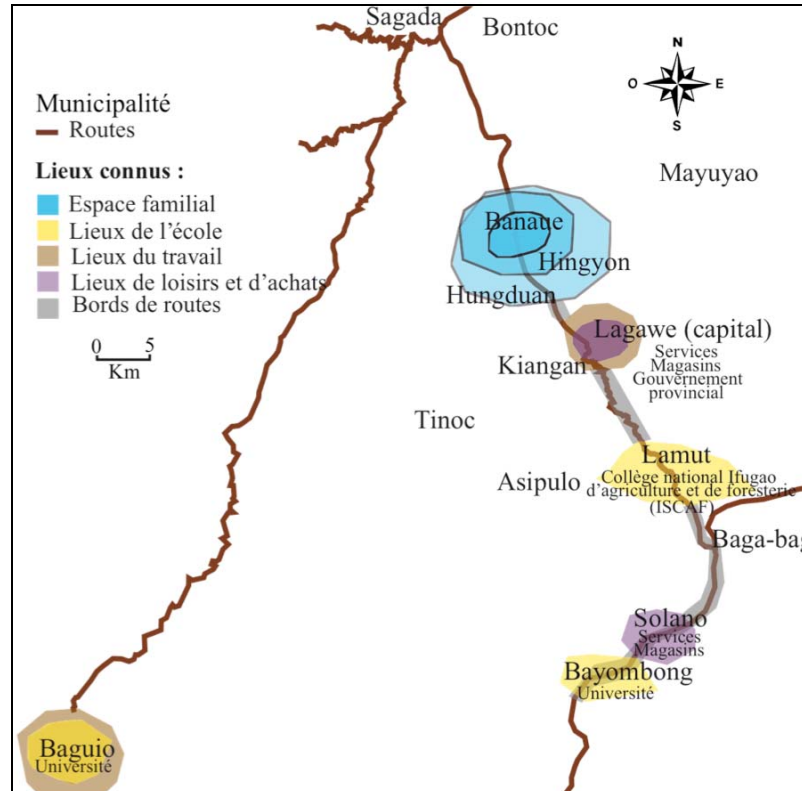
L'espace de vie d'un Ifugao est fonction de son statut et de son réseau social, de son métier et de l'étendue de ses propriétés, de son âge et de ses moyens de locomotion. Autrefois, les ménages restaient principalement concentrés au sein de leur district agricole et des districts voisins. Les déplacements à l'extérieur étaient ponctuels et souvent le fait des hommes. Les anciens se souviennent que, dans les années 1970-80, ils avaient pour habitude de se rendre occasionnellement dans les villages où se tenait le marché proposant des produits de la plaine (vêtements, ustensiles, outils, etc.), tels qu'à Banaue et Lagawe.

Afin de discerner la diversité des espaces de vie, j'ai une fois de plus eu recours à la cartographie complétée par des entretiens. La quasi-totalité des déplacements à l'extérieur du district et du voisinage se font pour des raisons sociales : pour rendre visite aux parents ou aux enfants et pour des réunions sociales (mariage, enterrement, rituel de passage ou rizicole). Les lieux connus et fréquentés sont ceux de la famille. Plus un individu présente un réseau social étendu, plus il connaît ou se représente de lieux. En outre, une famille riche, comme la famille Dulnuan, se déplacera plus fréquemment et plus loin, pour aller

visiter ses parents ou pour se rendre sur ses rizières car elle dispose d'un capital monétaire pour payer le taxi collectif ou l'essence de son véhicule. Les déplacements et les lieux visités sont également liés à la profession (aller chercher du bois pour les sculpteurs, des provisions pour les commerçants, du fer pour les forgerons, etc.). Nous verrons dans le cas présenté ci-après l'exemple d'un ancien sculpteur, Victor.

Aujourd'hui, avec l'amélioration des voies de circulation et le développement de transports motorisés, les espaces de vie sont plus larges et davantage fractionnés qu'autrefois. Si le barangay d'habitation, ceux aux alentours et le long de la route sont très bien connus des Ifugaos, les autres espaces de familiarité ne sont que des points isolés dans l'espace : la maison d'un parent, le village où se tient le marché, l'école, la capitale, les lieux de production.

La jeune génération présente un espace de vie particulièrement fractionné avec la multiplication des lieux de distraction (Lagawe et Solano) et l'école (Manille, Baguio, Lamut et Bayombong). Elle se rend et participe moins aux réunions sociales (sauf lorsqu'elles sont organisées par la famille proche), travaille davantage en ville ou, localement, dans les activités liées au tourisme. Beaucoup de ces jeunes viennent s'établir dans le centre urbain de Banaue (Poblacion) et s'éloignent ainsi de leur famille. J'illustrerai l'évolution de l'espace de vie des jeunes, au niveau local, par le cas du fils de Victor, le sculpteur mentionné précédemment, Vistray.



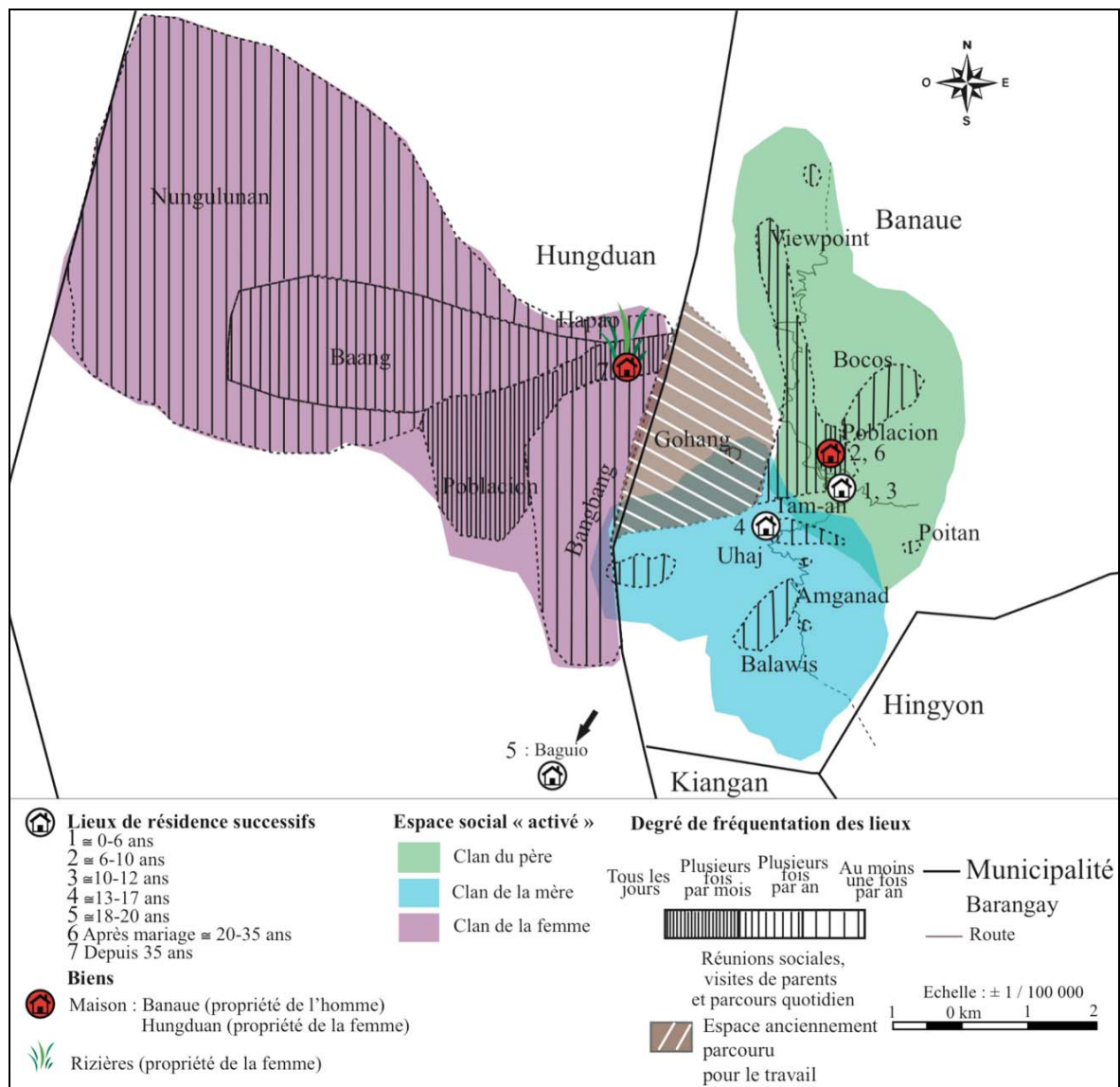
Carte 3.6. Déplacements et lieux connus par la jeune génération de la municipalité de Banaue. Cette carte simplifiée a été réalisée après analyse des entretiens et des cartes dessinées par mes interlocuteurs. Elle est une représentation schématisée de la réalité, de nombreux cas particuliers de déplacements et de lieux venant s'ajouter à ceux figurés ci-dessus. [Source pour le fond de carte : Google Map]

- **Différents espaces de vie selon les générations : le père et le fils Dumawol**

Pour illustrer les différences dans les espaces de vie entre la nouvelle génération et les parents, je prendrai l'exemple d'un père et de son fils originaires de Banaue et d'Hungduan.

Les deux cartes ci-après sont les résultats du travail effectué avec le père et le fils Dumawol, selon la méthode du zonage à dire d'acteurs. Sur le fond de carte, tous deux ont indiqué les espaces qui leur sont familiers, le degré de fréquentation et les raisons qui les poussent à se rendre dans ces différents lieux. Comme je l'ai remarqué précédemment, les lieux connus sont ceux de la famille et ceux du travail. Le site et le district de résidence restent les lieux des activités et de la vie quotidienne.

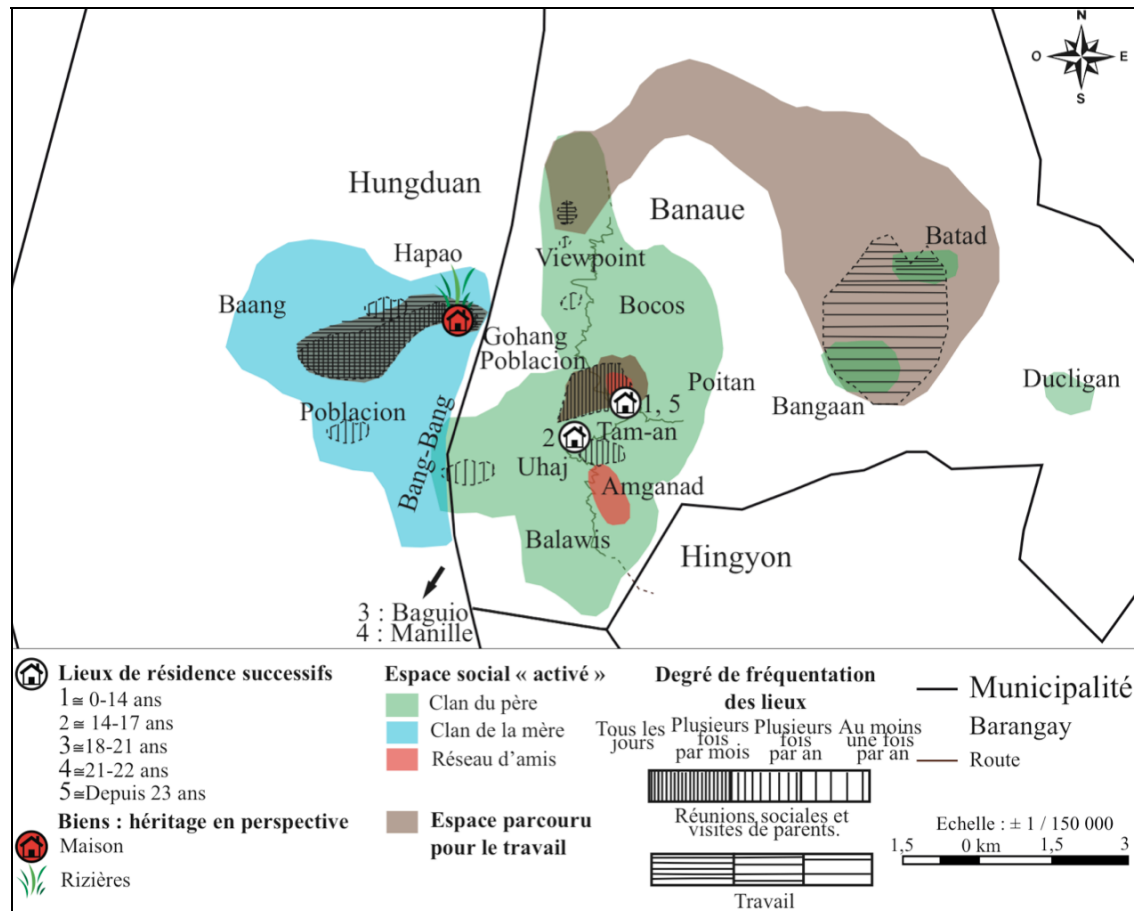
Le père Dumawol, Victor, est né à Tam-an dans les années 1960-70, dans la municipalité de Banaue. Il changea plusieurs fois de lieu de résidence. Il habita les premières années de sa vie sur le site de ses grands-parents puis dans la nouvelle maison construite par ses parents. Il s'installa ensuite chez des cousins pour se rapprocher de l'école. Vers 18 ans, il partit à Baguio pour y exercer le métier de sculpteur. Il en revint fiancé à une jeune fille originaire d'Hapao avec qui il se maria. Tous deux s'installèrent dans un premier temps dans la maison qui jouxte celle de ses parents, à Tam-an, puis ils construisirent la leur dans le centre de Banaue, à Poblacion. Le couple Dumawol a trois enfants, deux garçons et une fille. Vistray est l'aîné de la famille. Au bout de quelques années, ils désirèrent se rapprocher des rizières que la femme avait héritées à Hapao après son mariage. Ils y construisirent une maison et partirent avec leur fille et leur fils cadet.



Carte 3.7. L'espace de vie de Victor Dumawol. Par « espace social activé », j'entends l'espace connu et surtout fréquenté pour des raisons sociales.

Victor se déplace à pied. Il se rend régulièrement chez les membres de la famille de sa femme dans les barangays adjacents à Hapao. On peut remarquer sur la carte que plus les sites sont éloignés de son district de résidence, moins les visites sont fréquentes. Il se rend régulièrement à Banaue pour voir ses enfants, va au marché le samedi et en profite pour rendre visite à quelques membres de sa famille à Viewpoint et Bocos. Il se rend ponctuellement, pour les réunions sociales, chez des cousins à Gohang, Uhaj et Balawis. Lorsqu'il était sculpteur, il se rendait régulièrement dans la forêt de Gohang et de San Fernando pour y couper du bois. Aujourd'hui, il ne pratique plus ce métier.

Alors que ses parents partirent s'installer à Hapao, Vistray resta vivre avec ses grands-parents à Tam-an. À 17-18 ans, il partit à l'université de Baguio. Une fois ses études terminées, il trouva une place dans l'équipe nationale de lutte à Manille. Ne supportant pas l'éloignement de sa famille et de son pays, il revint très vite à Banaue où il s'installa dans la maison familiale de Poblacion. Il s'occupe aujourd'hui de sa sœur et de son jeune frère qui sont revenus d'Hapao pour intégrer le lycée installé à Banaue. Il est devenu guide touristique indépendant, proposant des excursions dans les deux sites classés par l'Unesco : Hapao et Batad.



Carte 3.8. L'espace de vie de Vistray Dumawol.

Vistray, le fils, reste le plus souvent à Poblacion, dans le centre urbain de Banaue. Il se déplace principalement en moto. Régulièrement, il se rend chez ses parents à Hapao. Il en profite pour y conduire des touristes. Il n'est pas encore marié et donc son espace social est restreint au clan de ses parents. Il se rend rarement aux réunions sociales. Toutefois, il entretient des liens, bien que distendus, avec des membres du clan de son père, installés à Batad, Bangaan et Ducligan, que son père Victor connaît très peu. C'est au travers de son métier de guide touristique qu'il fut conduit à rencontrer ces parents et à tisser des liens avec eux. En plus de son réseau de parenté, Vistray entretient également une relation privilégiée avec certains de ces anciens camarades de classe.

3.4. Conclusion sur la territorialité ifugao et ouverture sur la question de la coopération dans les projets collectifs

- **Maintien des liens sociaux**

Au final, la région ifugao s'est véritablement ouverte sur l'extérieur assez tardivement, à partir des années 1940, après la Seconde Guerre Mondiale. Si le système socioéconomique, culturel et politique ifugao s'est transformé, l'armature sociale fondée sur les relations de parenté et de classes sociales ainsi que la gouvernance locale à l'échelle des districts agricoles constituent encore une trame très forte qui structure la vie des habitants. En dehors du réseau familial, les communautés des différentes municipalités ne se côtoient que rarement, se méprisent parfois ou sont même en conflit. Si autrefois, les communautés étaient menées par le leader *tumona*, l'apparition du travail salarié et de la gouvernance administrative a affaibli le système de coopération et de coordination traditionnel. Dans leurs relations avec les acteurs extérieurs, Philippins ou étrangers, les Ifugaos montrent cependant encore aujourd'hui une forte volonté de préserver leur souveraineté et leur libre arbitre. Ce qui conduisit Roy F. Barton à déclarer que « *the Ifugao is of an independant nature and cannot stand confinement* » (1919 :10) est encore observable aujourd'hui.

- **Territorialités et identités multiples**

Les Ifugaos jouent sur leur appartenance multiple (le district agricole, la municipalité, la Province, le groupe ethnique ou le clan) pour demander une aide, une coopération ou un soutien politique, ou bien pour faire valoir leur droit sur la terre ou sur un autre bien. Avec l'arrivée constante d'étrangers dans la Province et la multiplication des programmes de développement et de conservation du patrimoine, les habitants de toutes municipalités confondues tendent à se regrouper derrière une même revendication identitaire, celle d'être Ifugao, comme le prouve l'apparition de slogans tels que : « *I'm proud to be Ifugao* ». Cette coopération entre différents groupes existait déjà dans le passé, quand il s'agissait d'unir les forces pour lutter contre l'adversaire (dans le cas de conflits avec les autres ethnies montagnardes ou au moment de l'occupation espagnole). Mais cette alliance est symbolique et dans tous les cas temporaire. Elle ne permet pas le développement d'une coopération durable entre les différents groupes ifugaos. En effet, la reconnaissance d'une identité commune forte peut aller jusqu'à la municipalité, alors qu'au-delà de cette échelle commence l'altérité.

D'une manière générale, les Ifugaos ne se déplacent que rarement à l'extérieur de la municipalité, parfois même en dehors du district agricole. Parallèlement, ils sont de plus en plus nombreux à migrer vers d'autres municipalités, à l'extérieur de la Province, et même à l'étranger. Avec l'amélioration des infrastructures et des moyens de locomotion, les déplacements sont plus longs et plus fréquents. Les jeunes lient davantage de relations d'amitiés et échangent beaucoup plus avec les habitants de différentes municipalités.

- **La question de la coopération dans le cadre de projets collectifs**

L'analyse de la territorialité permet ainsi de mettre en lumière les changements et les permanences qui vont influencer sur la mise en place et le développement de projets collectifs. L'ouverture récente à la modernité et au marché global, la forte résilience des liens sociaux et spatiaux des Ifugaos posent de nombreuses questions concernant la mise en place d'une coopération et d'une coordination entre des individus de réseaux sociaux différents. Y a-t-il des évolutions, des transformations et des innovations avec ces projets ? Les rapports de classes et de pouvoir sont-ils reproduits au sein de l'organisation sociale de projets collectifs et de quelles manières se déroulent les relations de réciprocité et de redistribution ?

Nous pouvons dès à présent entrevoir l'intérêt d'étudier la territorialité et les logiques d'appartenance des groupes sociaux pour comprendre les modalités de mise en place d'un projet collectif de valorisation d'un produit local. Il nous reste encore à présenter le deuxième site d'étude. Nous allons changer d'aire culturelle pour analyser la territorialité des Cévenols. Le contexte historique, socioéconomique et culturel de cette région est très différent de celui de la Province Ifugao. Dès le 18^{ème} siècle, le territoire des Cévennes composait entre un isolement géographique et une ouverture sur l'extérieur, entre un sentiment identitaire fort et une imprégnation par la culture dominante française, entre un monde rural et une ambiance urbaine ainsi qu'industrielle. À la différence des communautés ifugaos, le tissu socioéconomique cévenol s'est déstructuré au cours du 20^{ème} siècle avec le départ des habitants, la déprise agricole et la crise économique. Aujourd'hui, le territoire des Cévennes gardoises est en pleine reconstruction.

Chapitre 4.

Les Cévennes gardoises

Entre isolement et ouverture, déstructuration et renouveau social

Définir ce que signifie « être Cévenol », analyser la territorialité de ses membres et déterminer leur organisation spatiale n'est pas plus aisé dans le cas des populations cévenoles que pour celles des Ifugaos. En effet, qu'est-ce qu'être Cévenol ? Comment définir les Cévennes et circonscrire ce territoire ? Ces interrogations sont sous-jacentes dans les nombreuses études qui portent sur cet espace.

Aujourd'hui, les habitants des Cévennes sont d'origines mixtes, résultat de différentes vagues de migrations, et la culture locale cède massivement sous la pression de la culture dominante. Néanmoins, le sentiment d'appartenance à un territoire singulier, « les Cévennes », et ses références identitaires, « être Cévenol », sont encore forts. Pourtant, pour qui cherche à appréhender l'identité cévenole se trouve face à la difficulté de dégager des critères communs et univoques (Joutard, 1979). Le recours aux notions de territoire des Cévennes ou de culture cévenole n'est-il qu'un artefact scientifique et méthodologique à portée opérationnelle ou encore qu'un produit de l'idéologie locale ?

Après une brève revue de l'histoire de la colonisation des versants des Cévennes gardoises puis de l'évolution socioéconomique de cette région jusqu'à nos jours, je reviendrai sur les processus de territorialité de ses habitants. Dans un premier temps, je m'interrogerai sur les limites rencontrées par toutes les tentatives de délimitation du territoire des Cévennes. Je chercherai par là à appréhender la réalité du fait social, culturel et territorial cévenol ainsi que l'articulation des identités particulières de ses habitants. Pour cela, je me suis appuyée sur un ensemble de textes et de cartes relatifs à ce sujet (articles et ouvrages scientifiques, discours d'érudits locaux et d'habitants, archives). Je centrerai ensuite l'analyse sur le terrain de mes enquêtes, les Cévennes gardoises, et présenterai mes résultats sur le sujet de la territorialité de ses habitants.

4.1. Histoire des Cévennes gardoises : de fortes variations démographiques

4.1.1. Étapes de l'occupation des versants gardois

La région des Cévennes est occupée depuis le Néolithique comme l'attestent les sites du Mont Aigoual (Hélas, 1979 ; Taillefer, 1979). Dans son livre *Les paysans du Languedoc* (1969), Emmanuel Le Roy Ladurie remarque que le Moyen-Âge a tout d'abord été marqué par une anthropisation des bords des cours d'eau. Les premiers habitants des montagnes gardoises auraient ainsi privilégié l'exploitation des fonds de vallées avant de s'aventurer sur les versants. D'après les archives, de nombreux défrichements ont été opérés sur les pentes entre le 11^{ème} et le 13^{ème} siècle (1^{ère} explosion démographique) afin de développer le système pastoral, plus particulièrement l'élevage des troupeaux d'ovins du seigneur. Le siècle noir qui suivit (14^{ème} - 15^{ème} siècle), marqué par la peste et la Guerre de Cent ans, a entraîné une diminution drastique de la population et par conséquent une déprise agricole dans la région. Il faut attendre le 16^{ème} siècle pour que la population augmente de nouveau de façon continue, croissance qui s'accéléra au 18^{ème} siècle pour chuter vers la fin du 19^{ème} siècle avec l'exode rural.

La colonisation des pentes cévenoles a été favorisée par des encouragements royaux à défricher au 18^{ème} siècle (notamment en 1714, 1766 et 1770). Des listes de terres vacantes appartenant à la communauté furent affichées dans les mairies du Languedoc. On y promettait une exemption d'impôt pour une durée de 15 ans à qui se montrait preneur. Nombreux sont ceux qui se saisirent de cette opportunité, plus particulièrement entre 1770 et 1778, et se mirent en devoir de défricher leurs nouvelles acquisitions.

La colonisation des versants a également été favorisée par le partage des communaux, suite à la loi votée en 1793, mis en œuvre dans la première moitié du 19^{ème} siècle dans les Cévennes. L'espace pastoral des communautés villageoises fut progressivement divisé en propriétés. Dans un premier temps, en 1813, l'espace commun fut séparé en deux parties égales. Une moitié resta indivise et la seconde fut partagée en une dizaine de lots. Puis en 1835, c'est au tour de l'espace commun restant d'être morcelé en autant de lots que d'habitants (Lassure, 2001). De l'appropriation de ces nouvelles terres va suivre un important mouvement de défrichement et d'aménagement des versants. Dans son rapport transmis en 1812 au ministre de l'intérieur du 1^{er} Empire, M. Cabiron, agriculteur cévenol, reproche à ces paysans d'épuiser et de détruire les sols à force de défrichements :

Quelques paysans font sur les rampes des montagnes des défrichements qu'ils nomment *issarts*, pour cela ils brûlent une étendue plus ou moins considérable de bruyère. Cette opération terminée, ils bêchent la terre et l'ensemencent. Ils ont ordinairement une assez bonne récolte mais quelques mois après, les pluies d'automne entraînent le terrain, de manière qu'il ne reste plus que le roc. (*in* Durand-Tullou, 1984)

Notons que ces différents mouvements de colonisation des terres ne conduisaient pas automatiquement à la construction de terrasses, histoire que je retracerai dans la partie suivante dédiée à ces ouvrages et aux paysages qu'ils forment. Retenons pour l'instant que ces aménagements ont été liés au développement de produits emblématiques et rentables : le châtaignier et le mûrier pour la production de la soie, mais aussi la vigne.

Les Cévennes gardoises offrent un contexte socioéconomique particulier. À côté des exploitations agricoles, les activités industrielles se sont largement développées. Concomitant à l'industrie de la soie, des entreprises de textile ont émergées dans les petites villes et villages des piémonts cévenols (Chamboredon, 1992). Parallèlement, l'industrie minière se développa. L'extraction du charbon remonte au 17^{ème}-18^{ème} siècle, avec la généralisation des machines à vapeur et les chemins de fer (de Gensanne, 1776). Dès le 19^{ème} siècle, l'exploitation des bassins houillers ainsi que les mines de fer, de plomb, de zinc et d'asphalte permettent à Alès, La Grand-Combe et Bessèges de devenir des centres de l'industrie métallurgique et chimique (Gaillard, 1974 ; Aubaret, 1983).

4.1.2. Exode rural et déstructuration du tissu socioéconomique

Dans un contexte de désertification des campagnes qui toucha l'ensemble du territoire français, l'exode rural débuta au début du 19^{ème} siècle dans les hautes Cévennes pour toucher les vallées cévenoles vers la fin du même siècle (Lamorisse, 1975 ; Chabrol, 1993). À ces difficultés conjoncturelles s'ajoutèrent une série de catastrophes et de débâcles économiques (Cornu, 1993). À partir de 1847, la sériciculture entra en crise avec l'apparition de la pébrine, maladie qui attaque le ver à soie à sa dernière mue. Au moment où l'épidémie était enrayée, grâce au remède découvert par Louis Pasteur et Jean-Baptiste Dumas en 1867, les soieries orientales firent leur entrée sur le marché européen, favorisées par l'ouverture du canal de Suez en 1869. L'activité séricicole cévenole périclita à partir de 1880. Dans le même temps, la châtaigneraie fut attaquée par l'encre et le chancre (Galzin, 1986). La vigne fut menacée par le phylloxéra et les pieds furent arrachés.

Parallèlement, dès les années 1950, le charbon cévenol fut touché par la concurrence étrangère et par les nouvelles sources d'énergie. Le choc de la crise de 1955-1965 lui fit subir un rapide déclin, fragilisant d'autant plus le territoire. Les industries textiles qui se maintinrent jusque dans les années 1960, commencèrent à cette date à péricliter, résistant difficilement à l'introduction des matières artificielles et synthétiques. Malgré tout, la ville du Vigan attira l'entreprise Cogetex en 1970, fabricant des collants Well, rachetée par Dim. Néanmoins, elle souffre aujourd'hui de transformations structurelles importantes.

- **Exode rural**

L'exode rural atteignit son paroxysme avec des pics entre 1910 et 1935, période marquée par la Première Guerre Mondiale, et à partir de 1945, après la Seconde Guerre. Pour les anciens, le départ au front, en 1914, marqua le début du saignement des villages. L'INSEE ayant recensé le nombre d'habitants par commune depuis 1881 dans la zone de mon étude, il me fut possible d'étudier cette évolution démographique. Entre 1911 et 1921, les cantons de Sumène, du Vigan et de Valleraugue perdirent 16.45%, 18.21% et 19.71% de leur population respective¹. En plus d'une forte mortalité des jeunes hommes, l'émigration vers les villes s'accéléra. L'exode se poursuivra entre les deux Guerres, consécutif à l'effondrement des prix agricoles. Le canton de Sumène fut particulièrement touché, enregistrant une baisse de plus de 23% de ses effectifs entre 1931 et 1936. En 1954, au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, les cantons du Vigan et de Valleraugue ont perdu 20.54% et 16.71% de leurs habitants en moins d'une vingtaine d'années. Le vieillissement de la population et l'exode se poursuivront ainsi jusque dans les années 1970. Il fallut attendre les années 1980 pour voir une stabilisation de la population cévenole.

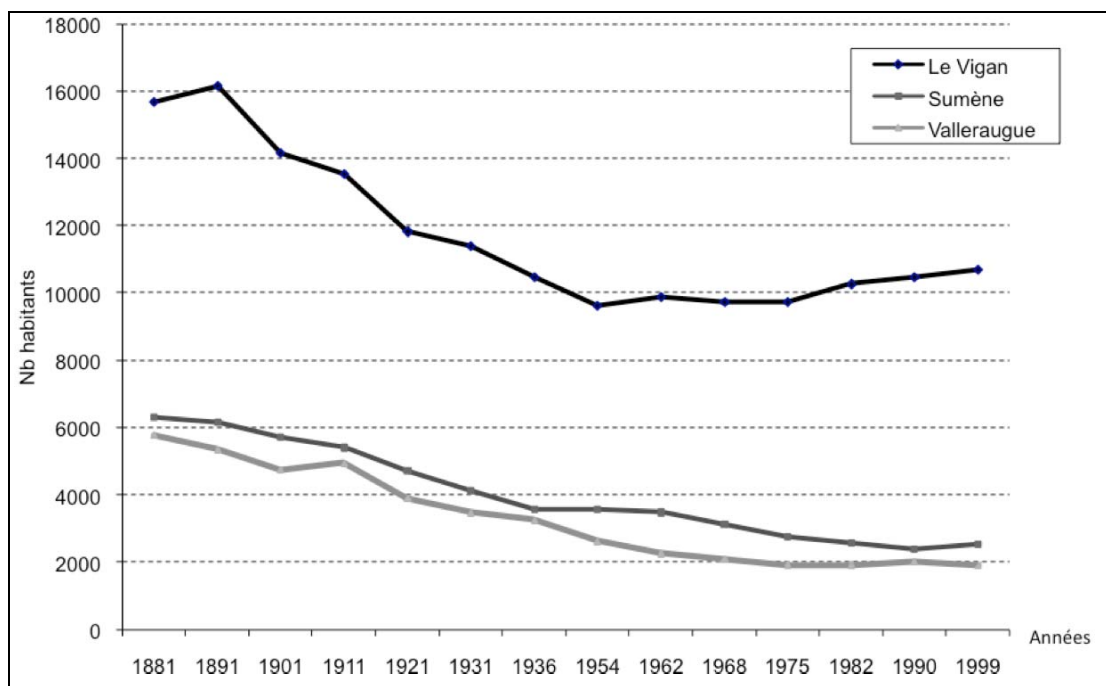
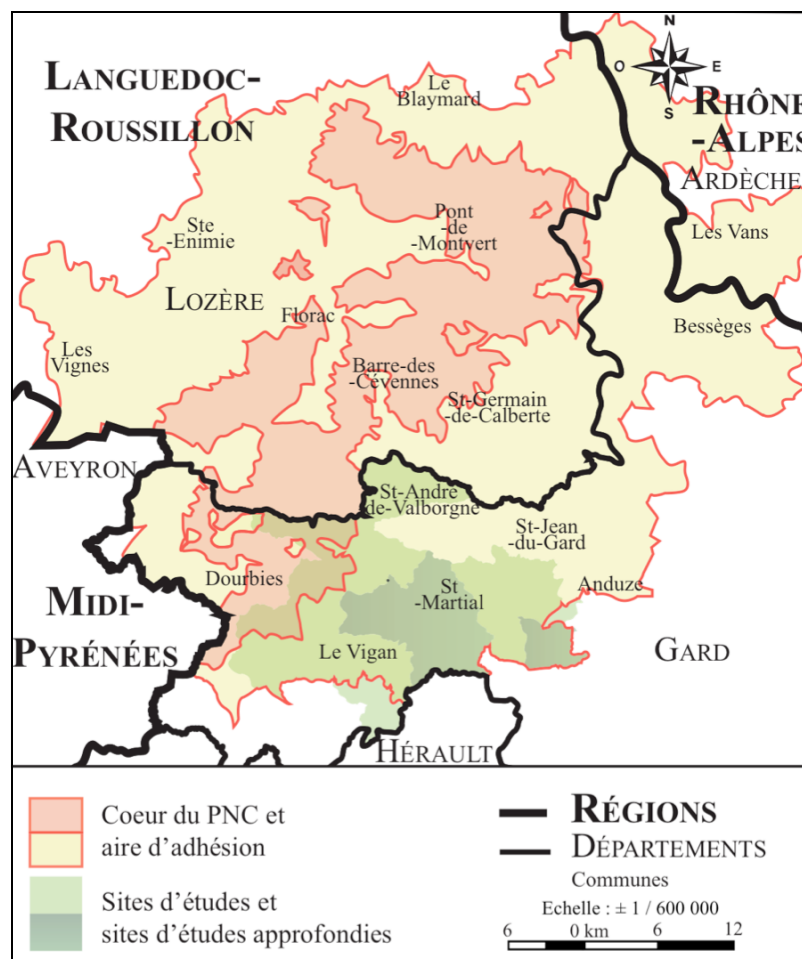


Figure 4.1. Évolution de la population des cantons du Vigan, de Sumène et de Valleraugue entre 1881 et 1999 (d'après la compilation des statistiques, existant pour chaque commune, tirées de l'INSEE).

¹ Données démographiques obtenues par l'addition des chiffres recensés pour chaque commune de la zone par l'INSEE.

4.1.3. Renouveau d'un territoire : le Parc national et la mixité sociale

Vers 1955, suite à cet exode rural, l'idée de créer le Parc national des Cévennes (PNC) refit surface après avoir été mise de côté depuis la fin du 19^{ème} siècle (Poujol, 1992). Dès sa fondation, en 1970, le développement économique de la région et le maintien de la population active, déjà considérée à l'époque comme seule garante de la conservation et de l'entretien des paysages, ont été placés au cœur des enjeux de l'aire protégée. L'objectif était de stopper l'exode rural et de revaloriser une nature façonnée par l'Homme, en déshérence depuis le début de la déprise agricole. La grande particularité du PNC est d'être le seul parc national français habité de façon permanente dans sa zone centrale. Cette spécificité lui a immédiatement donné un rôle de laboratoire vivant dans la recherche d'un développement soucieux de la protection du patrimoine naturel et culturel, ce qui lui a valu notamment la qualification en réserve de biosphère par l'Unesco, en 1985. Toutefois, le tracé en dentelle de la zone centrale chercha à éviter au maximum les espaces habités. La politique du Parc s'inscrivait dans l'opinion générale des années 1970-1980 selon laquelle les objectifs de développement et de conservation étaient incompatibles. La mise sous cloche d'un morceau de « nature » semblait être la seule issue pour protéger l'environnement considéré comme naturel.



Carte 4.1. Le Parc national des Cévennes et son inscription dans le territoire gardois. [Source : Google Map, Parc national des Cévennes]

L'activité du PNC dans la zone périphérique, qui intègre la majeure partie des Cévennes gardoises, est limitée. La délimitation de cet espace avait comme objectif premier de rendre plus efficace la protection de la nature dans le centre, en y conduisant « *des réalisations ou des améliorations d'ordre social, économique ou culturel* » (PNC, 1999 : 6). Dès 1975, un programme d'aménagement spécifique était prévu, mais il n'a jamais réellement vu le jour. Aucun budget n'y a été attaché, et le développement de cette zone dépend des investissements communaux et régionaux. Cette intégration manquée est rendue explicite après examen de l'ancienne loi de 1960 sur les parcs nationaux qui ne donne aucune existence autonome à la zone périphérique. Cette dernière n'a de validité qu'au travers de sa relation de contiguïté avec le parc national, mais pourtant elle n'est pas le parc. La révision du texte de loi en avril 2006 cherche à régler ce dilemme. C'est ce que m'explique un responsable du PNC rencontré au siège du Parc, à Florac (décembre 2006) :

Ce que change pour nous la nouvelle loi sur les parcs nationaux, c'est que jusqu'à présent on se concentrait surtout sur le cœur, sur la zone centrale, et que maintenant cette nouvelle loi nous rend plus légitimes à intervenir sur la zone périphérique. Parce que la nouvelle loi a fait le constat de l'échec de ces zones périphériques. En gros, c'est des territoires où il ne se passait pas grand-chose. Il n'y avait pas vraiment de solidarité entre la zone centrale et la zone périphérique. Maintenant, on est plus légitime à intervenir en accompagnement.

La nouvelle loi sur les parcs nationaux souhaite ainsi redéfinir le rôle de la zone périphérique, appelée depuis l'« aire d'adhésion ». Dorénavant, la rédaction d'une charte aura l'ambition de traduire « *la solidarité écologique entre le cœur du parc et ses espaces environnants* ». L'application de cette nouvelle législation est en cours. Ce texte, en proposant un « *projet de territoire* », permettra-t-il d'assurer une meilleure cohésion entre les deux zones du parc ?

Toutefois, si le Parc n'intervient pas directement sur l'espace périphérique gardois, il a permis de revaloriser l'image des vallées cévenoles et a été, en grande partie, à l'origine du développement du tourisme (Arnal, 1995) et des habitations secondaires dans la région. Une politique active de conseils techniques et de subventions pour l'aménagement de gîtes ruraux, afin d'accueillir les visiteurs du parc, a été mise en place dès les années 1970. Un grand nombre de producteurs et d'habitants rencontrés se sont saisis de cette opportunité pour développer des activités annexes et tirer partie de locaux vacants. De plus, l'amélioration des voies de circulation met aujourd'hui les Montpelliérains et les Nîmois à deux pas du Mont Aigoual et du Cirque de Navacelles, hauts-lieux du tourisme régional.

Néanmoins, le contrecoup de ce nouvel attrait pour les Cévennes gardoises est la multiplication du nombre de résidences secondaires et la spéculation autour des logements et du foncier. Les ventes atteignent des prix exorbitants et concernent majoritairement des personnes extérieures à la région ou des étrangers. Ce phénomène pose de graves problèmes à l'échelle locale car il freine l'installation de producteurs dans la zone.

- **Renouveau et mixité sociale dans les Cévennes gardoises**

La situation méridionale des Cévennes gardoises et son ouverture sur les gros centres d'activité de la méditerranée offrent de nombreuses opportunités pour redynamiser cette zone. L'amélioration des voies de communication permet à des citadins de s'installer à la campagne, sans pour autant quitter leur travail à la ville. Le métissage entre des ambiances urbaines (Ganges, Le Vigan, Saint-Hippolyte-du-Fort) et rurales séduit. Par ailleurs, à partir des années 1980, les Cévennes gardoises voient apparaître de nouveaux visages de la France tout entière, parfois de l'étranger, migration marquée par des utopies et des idéologies du retour à la terre. Beaucoup de ces migrants ont la volonté de se lancer en agriculture ou dans l'artisanat. Néanmoins, comme le notèrent à cette époque Bertrand Hervieu et Danièle Léger dans leur article sur « les immigrés de l'utopie » (1978), neuf dixième d'entre eux retournèrent en ville après quelques années d'expériences difficiles. Mais ceux qui sont restés font preuve d'un réel dynamisme et instillent de nouvelles idées dans le secteur économique. On voit aujourd'hui de nombreux jeunes couples et enfants dans les villages. L'intégration de ces populations est une réussite. Les écoles rouvrent, des centres culturels et des médiathèques sont créés. Les commerces sortent de leur torpeur en accueillant une nouvelle clientèle. Ainsi Pierre Carrière le disait dès la fin des années 1970 :

Le monde rural cévenol commence à surmonter les conséquences de la terrible crise qu'il traverse depuis un siècle : son agriculture se modernise, l'artisanat renaît sous la forme de métiers d'art, le tourisme connaît un brillant essor. Retrouvant son ancienne vocation de terre de refuge. (1979 : 389)

Tous ces bouleversements socioéconomiques et agricoles dans les Cévennes gardoises ont eu des répercussions sur l'organisation sociale et territoriale des populations locales. Les espaces de vie se sont dilatés et les relations sociales se sont diversifiées et complexifiées.

4.2. Évolution de l'organisation sociale et territoriale des Cévenols gardois

4.2.1. Délimitation des Cévennes et détermination des entités culturelles

Les délimitations « administratives » et « scientifiques » des Cévennes ont été très variables au cours du temps. Aujourd'hui, on observe un certain consensus sur la limite nord des Cévennes, figurée par le Mont Lozère, et sur la limite ouest formée par les rebords des Causses. Néanmoins, les frontières sud, parfois représentées par les villes de Saint-Hippolyte-du-Fort et d'Anduze, et nord-est sont plus controversées. Les discussions les plus vives portent sur l'intégration de la zone vivaroise de l'Ardèche dans les Cévennes. Quelles que soient les frontières proposées, toutes ces tentatives de délimitation et de définition du territoire cévenol se sont heurtées à des oppositions, des contestations voire à des conflits révélant les différentes conceptions locales des Cévennes et les identités hétérogènes de ses habitants.

- **Déterminer des critères identitaires et culturels communs**

Malgré toutes ces controverses, de nombreux auteurs parlent des Cévenols en des termes qui se rapprochent de ceux utilisés pour la définition de l'ethnie. Daniel Travier (1983), dans l'encyclopédie *Le Temps Cévenol*, les définit comme un groupe territorialisé, porteur d'une culture spécifique et d'un sentiment identitaire fort. Dans le même registre, Jean-Noël Pelen (1987) décrit les Cévennes comme un petit pays, bien délimité, homogène dont les habitants sont porteurs d'une culture spécifique. Hélène Balfet et Christian Bromberger (1976) vont jusqu'à utiliser la notion d'ethnicité pour expliquer le sentiment d'appartenance des Cévenols au vaste espace culturel que représente les Cévennes. Pourtant, que peut-il y avoir de commun entre les hautes terres froides lozériennes, les pentes méridionales et les plaines des garrigues qui sont constitutives de cet ensemble ?

De nombreuses tentatives ont été faites pour trouver des critères permettant de spécifier le territoire des Cévennes, puisant leur justification dans la topographie (un territoire de montagnes, de pentes), dans la géologie (un espace marqué par le schiste et le granite) ou encore dans l'histoire du protestantisme. Philippe Joutard (1977) et Daniel Vidal (1984) se sont attachés à développer cette dernière thèse. Ils ont montré comment les élites protestantes participèrent à la construction d'une culture unificatrice cévenole dès le 18^{ème} mais surtout au 19^{ème} siècle, et ceci jusqu'à la Première Guerre Mondiale. Néanmoins, un tel critère pour justifier l'unité cévenole perd de son unicité si l'on tient compte de l'existence des enclaves catholiques au sein du territoire des Cévennes.

D'autres auteurs lui ont alors préféré des arguments relevant de l'écologie culturelle. La forme sociale d'adaptation des habitants à l'écosystème cévenol formerait l'unité du territoire. D'un tel point de vue, la relation unique entre nature et culture dans les Cévennes serait rendue visible, selon D. Travier et J.-N. Pelen (1980), par la structuration des pentes en terrasses de culture ou, pour José Rodrigues Dos Santos (1996), par l'omniprésence de la châtaigneraie sur les versants, ainsi que par les éléments culturels développés autour de ces divers aménagements. Si on a pu parler de « la civilisation du châtaignier » comme critère unificateur de la culture cévenole, l'industrie de la soie a également été désignée comme référent identitaire et culturel du territoire. Il faut bien admettre que tous ces critères participent effectivement à la construction de l'identité cévenole. Ils ont néanmoins montré leurs limites pour délimiter un territoire unique et une culture commune. Romain Roussel résume ainsi l'« énigme cévenole » :

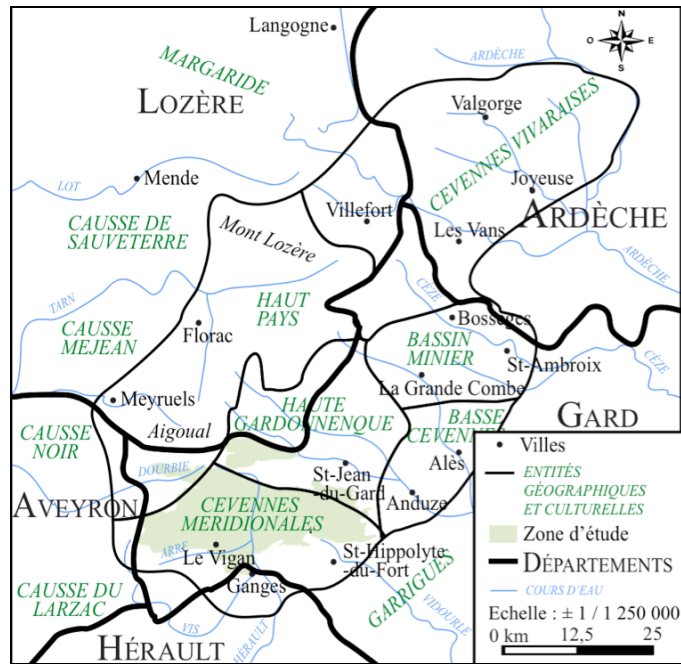
Pays mal délimité, mal compris, pays qui n'est plus du Nord sans être tout à fait du Midi, pays intermédiaire et pourtant doué d'une personnalité entêtée... pays dont le nom flotte au gré des démarcations comme un chapeau trop large... (1969 : 198)

• Les différentes Cévennes

En réalité, s'il n'est pas possible de discriminer ne serait-ce qu'un critère commun permettant de définir une même unité spatiale et culturelle, c'est que les Cévennes ne se présentent pas sous la forme d'un territoire unique et clos par des frontières fixes, mais selon plusieurs entités spatiales différenciées et juxtaposées, marquées par la châtaigneraie, la sériciculture, le protestantisme ou les terrasses. Ces divers espaces sont mis en forme par des processus sociaux distincts. Ils renvoient à des critères identitaires spécifiques et constituent des espaces d'appartenance privilégiée. Comme le note Françoise Clavairolle, c'est la mise en relation de ces différentes entités spatiales qui donne forme au territoire des Cévennes :

On peut voir dans l'entité « Cévennes » une configuration originale qui résulterait de la mise en équation d'un ensemble de traits et non de l'isolement d'un trait singulier, discriminant, qu'il s'agisse du protestantisme, du châtaignier, de la soie ou encore des terrasses. Chacun de ces traits définit une entité territoriale distincte et c'est leur mise en relation qui déterminerait l'assise spatiale à géométrie variable de cet ensemble appelé « Cévennes ». (2003 : 27)

Il est possible de discriminer plusieurs grands ensembles, souvent formés par un groupe de petites vallées montagneuses en contact avec des centres urbains. D. Travier (1979) distingue la zone des hauts plateaux d'influence atlantique, celle des hautes vallées marquée par les terrasses de culture et celle des basses vallées marquée par la vigne et l'olivier, toutes deux d'influence méditerranéenne. F. Taillefer identifie de manière plus précise six zones (1979) (carte 4.2) : (1) les Hautes Terres, encore appelées la Cévenne gévaudanaise, entre le massif de l'Aigoual et le Mont Lozère ; (2) le bassin minier d'Alès ; (3) la basse Cévennes entre la montagne cévenole et la plaine languedocienne ; (4) la haute Gardonnenque ou Cévennes des Gardons ; (5) les Cévennes méridionales au sud-est de la haute Gardonnenque ; et (6) les Cévennes vivaraises, commençant au nord des gorges de la Cèze.



Carte 4.2. Les six grands ensembles des Cévennes. Carte réalisée à partir des sources bibliographiques et cartographiques de F. Taillefer (1979).

- **Une Cévenne autocentrée et l'exclusion comme logique d'appartenance**

Le sentiment d'appartenance des habitants à ces différents ensembles est fort, et les pousse à désigner les autres vallées comme des zones marginales du territoire des Cévennes, voire à nier leur identité cévenole. Dans son étude sur la constitution historique des « Cévennes » et le statut des entités culturelles, J.R. Dos Santos (2001) analyse le discours et la position relative des habitants des Cévennes des Gardons, du Vivarais et du Gévaudan, les uns par rapport aux autres. Pour ceux du Gévaudan, la Lozère constitue le cœur des Cévennes et la vallée des Gardons forme la partie méridionale. Selon les Vivarois, la Cévenne ardéchoise est un territoire distinct des autres mais intégré dans un ensemble plus vaste constitué par les Cévennes lozériennes et gardoises. Quant aux habitants de la vallée des Gardons, ils considèrent leur pays comme le cœur des Cévennes, ce qui a conduit à des formules telles que « la Cévenne des Cévennes » pour désigner cette zone. Dans les propos recueillis par J.-N. Pelen en 1987 dans la vallée des Gardons, il est notable de remarquer à quel point le sentiment d'appartenance d'un individu à une vallée et son altérité par rapport aux autres peut aller jusqu'à définir son territoire comme seul représentant des Cévennes :

Il est évident que cette vallée est différente des autres ; je ne sais pas si vous avez une idée absolue de ce qu'on appelle, de ce que, nous, nous savons des Cévennes...Les Cévennes ne sont pas tout ce qui est du côté de l'ouest à partir de Ganges. La vallée de l'Hérault n'est pas dans les Cévennes, la vallée de la Cèze est plus ou moins dans les Cévennes, la vallée de l'Ardèche n'y est pas du tout...La Cévenne, la vraie Cévenne, c'est la vallée des Gardons. Voilà...Uniquement ça. (1987 : 29)

Cette structuration en grands ensembles ne suit toujours pas la logique territoriale et les conceptions vernaculaires des Cévenols. En réalité, le territoire du Cévenol n'a pas de frontières franches mais il est ouvert, polarisé autour d'un centre constitué par la maison, le quartier, le village ou encore le vallon. C'est à partir de ce point qu'un individu perçoit l'ensemble plus vaste des Cévennes dont les frontières deviennent de plus en plus incertaines avec la distance. Je démontrerai un tel propos dans la section suivante en exposant le cas de la territorialité des Cévenols gardois.

Ainsi, aux vues de ce qui a été dit ici, nous pouvons mesurer la complexité de cette combinaison entre territorialité cévenole et territoire des Cévennes, et de ses antagonismes. Les Cévennes sont à la fois perçues comme un espace délimité mais dont les frontières sont indéchiffrables, comme une unité culturelle unique mais constituée par d'une diversité de pays bien différenciés, comme une entité floue tout en étant une partie constitutive de l'identité et de l'organisation socio-spatiale de ses habitants. Afin de mieux appréhender la territorialité des Cévenols sur mon terrain d'enquête, nous allons nous intéresser à présent plus spécifiquement aux Cévennes gardoises, à son organisation sociale et spatiale.

4.2.2. Dilatation de l'organisation sociale : des quartiers aux vallées

La délimitation de mon terrain d'étude, dans la partie ouest des vallées cévenoles, suit grossièrement les limites du bassin actuel de production de l'oignon doux des Cévennes. Ce dernier couvre la quasi-totalité de la zone que l'on appelle Cévennes gardoises ou encore Cévennes méridionales. Dans le but de comprendre le système territorial de cette Cévenne et donc de respecter la cohérence de l'organisation socioéconomique de cette région et des petits pays formés par le relief, j'ai élargi mes enquêtes aux communes voisines de celles concernées par le projet de commercialisation de l'oignon doux.

Le relief accidenté des montagnes gardoises interdit l'établissement d'un centre. Ses ruptures et ses compartimentages ont accouché de petits pays, longtemps autarciques, constitués à l'échelle des vallons. Les déplacements en direction des plaines sont plus simples qu'entre vallons. De nos jours encore, les transversales sont rares et sinueuses. Jusqu'à la construction des routes, telles que la départementale 99, les déplacements au sein même d'une vallée, étaient difficiles et longs. La communication entre les pays était donc limitée. Les rencontres entre villageois étaient ponctuées par de grands événements comme les foires. Les contacts avec les habitants des autres vallées s'effectuaient lors des grands travaux saisonniers, des périodes de forte activité de la sériciculture ou encore de transhumance des bergers. Néanmoins, quelques agriculteurs et commerçants s'aventuraient vers l'extérieur pour vendre leurs produits, plus particulièrement la soie (Travier, 1979). Le développement de l'industrie locale, surtout de la sériciculture, permit la multiplication des contacts avec l'extérieur, notamment avec Nîmes et Lyon. Ainsi, les

Cévennes gardoises ont été d'un côté un espace extrêmement enclavé et, d'un autre côté, un lieu largement ouvert sur l'extérieur.

- **Les anciens quartiers**

Les petits pays, dans lesquels se tissaient les relations sociales privilégiées, étaient localement appelés quartiers. Comme le précise D. Travier (1979), la délimitation de ces entités organisationnelles ne suivait aucune règle systématique. Elle était conditionnée par la facilité que chacun avait de communiquer avec son voisin et prenait donc généralement la forme du vallon secondaire, le *valat* :

Le quartier est une entité socioculturelle qui se perçoit, se ressent, qui n'est définie que par l'histoire et le comportement des familles qui le constituent. Dans un même quartier, on doit pouvoir se voir ou s'entendre. (op.cit : 206)

Un quartier était constitué de plusieurs communautés villageoises ou hameaux. Il était rare qu'une communauté couvre l'ensemble d'un quartier. Celle-ci était composée par différentes familles et exploitations agricoles entretenant des liens de parenté, de voisinage et de profession. Chaque communauté villageoise était couverte par ses propres codes et règles. Ce sont à ces sous-échelles que s'établissaient par exemple les droits d'eau, les prescriptions orales ou écrites ou encore les règlementations d'estive. Ces normes étaient rarement les mêmes à l'échelle du quartier.

Le quartier constitue l'échelle à laquelle était mobilisé le réseau de coopération, aide à la fois matérielle et sociale. Les échelles administratives supérieures, telles que la commune ou encore la vallée, n'avaient aucun sens pour les Cévenols. Le bourg, par contre, constituait le lieu d'échanges et de rencontres entre les différents quartiers. C'est là que s'organisaient les foires, *las fièras*, où se mêlaient produits locaux et produits venus de l'extérieur. Ces marchés se sont très vite spécialisés et ont gagné en notoriété pour tel ou tel produit. Dans le tableau ci-dessous, j'ai résumé les différents types de configuration sociale et de coopération que l'on observait à chacune de ces échelles territoriales.

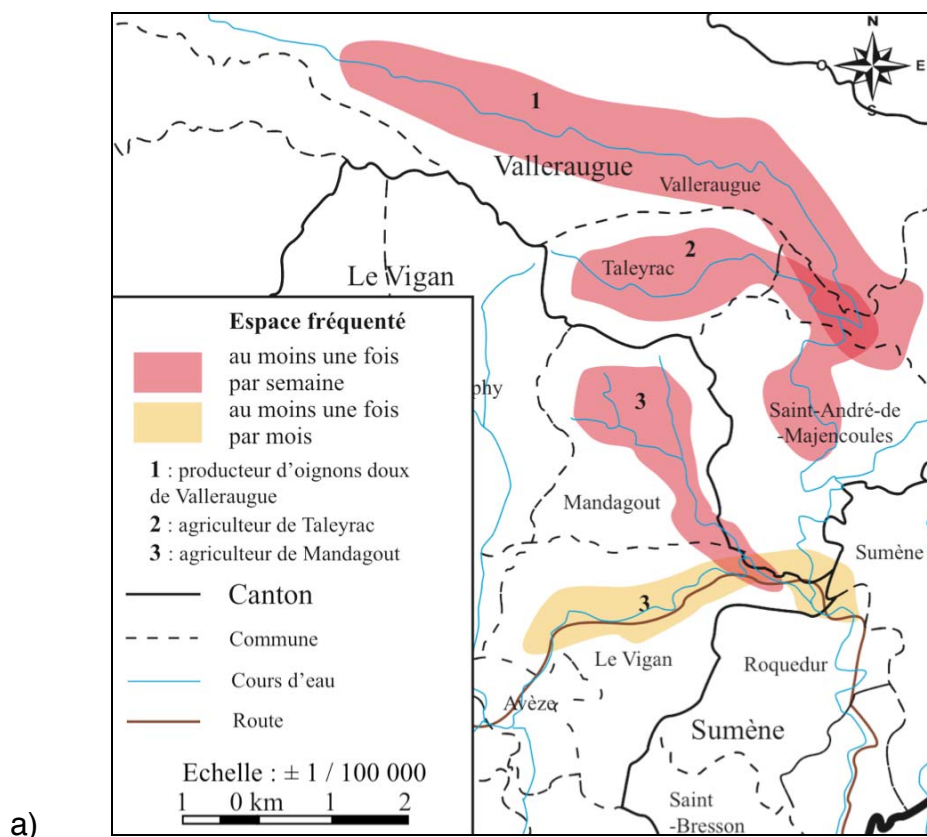
Niveau d'organisation sociale	Exploitation	Communauté villageoise (hameau)	Quartier	Bourg
Composition	Famille élargie	Ensemble d'exploitations	Ensemble de communautés villageoises	Ensemble de quartiers
Type de coopération	Unité élémentaire de travail et de production	Unité d'établissement d'un système commun de règles et de codes	Relations économiques et socioculturelles	Lieu ponctuel d'échange et de rencontre

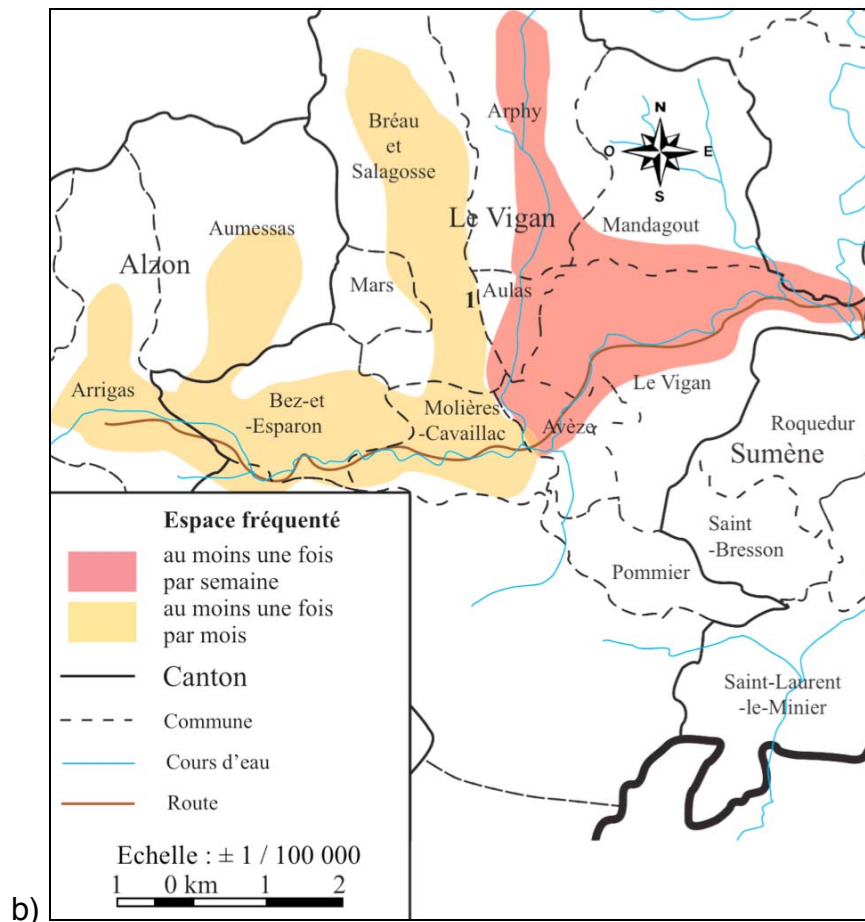
Tableau 4.1. Fonctions socioéconomiques des différents niveaux d'organisation territoriale dans les Cévennes gardoises.

• **Organisation actuelle en vallées : des espaces relationnels privilégiés**

La dépression démographique a petit à petit détendu les quartiers qui se trouvèrent vidés de leur vitalité. L'amélioration des voies de circulation facilite aujourd'hui la communication entre les vallons et les vallées. La route départementale 99 relie Ganges au Vigan en moins de trois quarts d'heure. Les villages sont desservis par un réseau de routes secondaires, néanmoins sinueuses. Les commerces vont davantage se concentrer autour de ces axes de communication et ainsi s'éloigner des centres que représentaient les bourgs. Malgré tout, on observe encore des zones où les relations sociales vont être privilégiées.

Afin de mettre en évidence ces différents espaces sociaux, je me suis intéressée aux déplacements des habitants dans le cadre de leurs activités quotidiennes et hebdomadaires. Les manifestations annuelles, telles que les foires agricoles et artisanales, n'ont pas été prises en compte dans cette analyse car elles constituent des points de rencontres et d'échanges ponctuels. Deux types de carte ont été présentés à 30 habitants de différentes parties de la zone d'étude. Selon la méthode du zonage à dire d'acteurs, il leur était demandé de dessiner sur ces planches les limites de leur espace quotidien et d'indiquer les lieux, les raisons et la fréquence de leurs déplacements. La première carte embrassait l'ensemble de la région. Je leur présentais ensuite une autre carte restreinte à la zone qu'ils avaient délimitée. J'ai choisi de présenter ici quelques exemples des résultats obtenus, compilés dans les deux cartes ci-après.





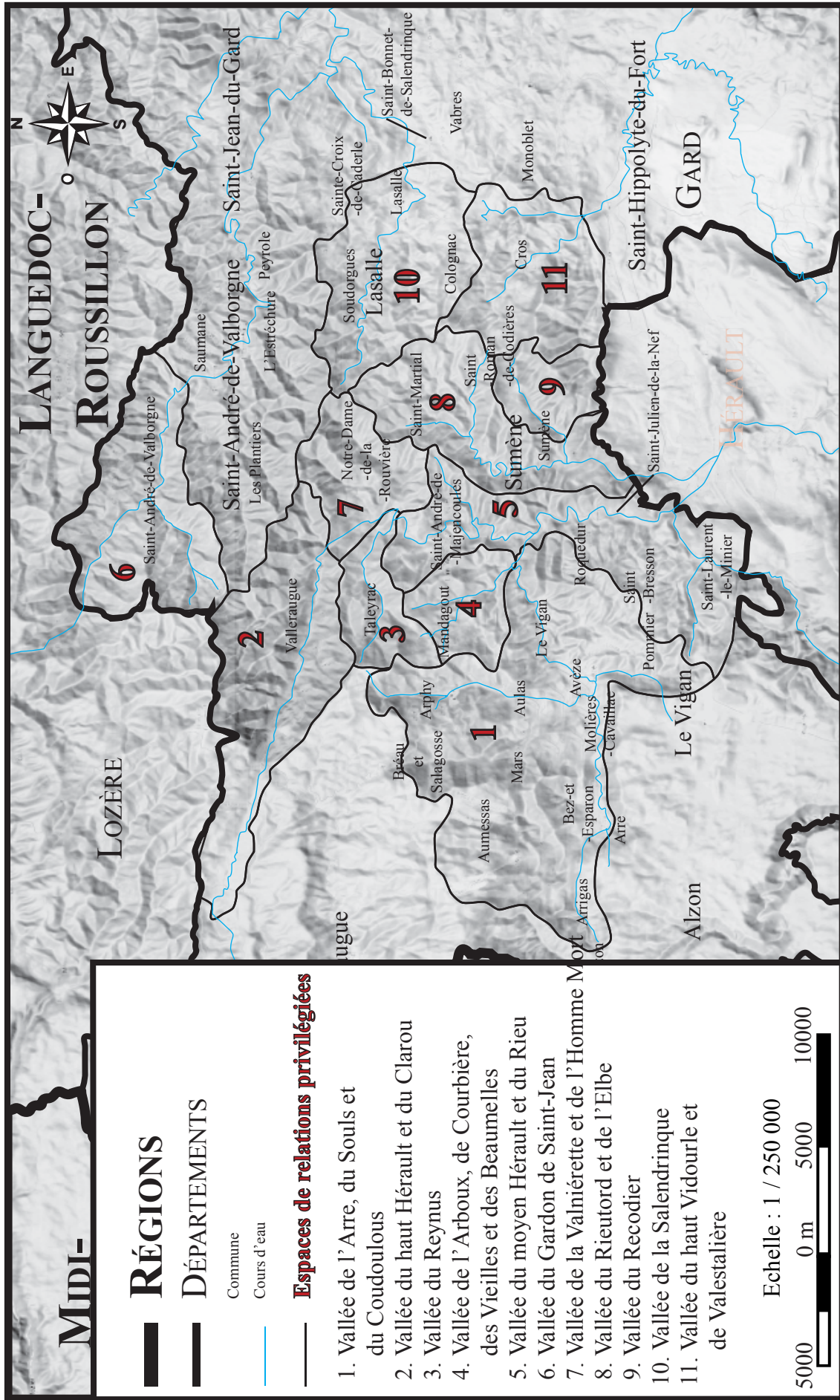
Cartes 4.3. Espaces fréquentés et espaces privilégiés de quelques habitants des Cévennes gardoises. Exemple de cartes réalisées selon la méthode du zonage à dire d'acteurs par a) un producteur d'oignons doux de Valleraugue (1), un agriculteur de Taleyrac (2) et un agriculteur de Mandagout (3) et b) par un habitant d'Arphy. [Source pour le fond de carte : Google Map]

Ces résultats ont été complétés par des entretiens, par une analyse des voies de communication, des lieux de marchés et de la facilité d'y obtenir une place (concernant les producteurs). Les régions où les relations sociales sont fortes couvrent des surfaces beaucoup plus vastes que les anciens quartiers : les vallées. Dans ma zone d'étude, au travers des cartes qu'ils ont dessinées, les habitants en ont distingué onze, correspondants à autant d'entités sociales :

1. Vallée de l'Arre, du Souls et du Coudoulous ;
2. Vallée du haut Hérault et du Clarou ;
3. Vallée du Reynus ;
4. Vallée de l'Arboux, de Courbière, des Vieilles et des Beaumelles ;
5. Vallée du moyen Hérault et du Rieu ;
6. Vallée du Gardon de Saint-Jean ;
7. Vallée de la Valniérette et de l'Homme Mort ;
8. Vallée du Rieutord et de l'Elbe ;
9. Vallée du Recodier ;
10. Vallée de la Salendrinque ;
11. Vallée du haut Vidourle et de Valestalière ;

Ce compartimentage est créé en partie par le relief. Les centres de ces vallées, où se rencontrent les habitants et se tissent les relations sociales, sont les villages ou villes majeures où prennent place les marchés chaque semaine : Le Vigan, Ganges, Sumène, Valleraugue, Lasalle, Saint-Hippolyte-du-Fort, Aulas, Bréau, Saint-André-de-Valborgne (de Pâque à la Toussaint), Soudorgues et Monoblet (de juillet à fin août).

Les petites villes des Cévennes gardoises constituent des points de contact entre les différentes vallées. Les habitants des vallées (1) et (4) se côtoient au Vigan. Ganges, de son côté, attire les populations des zones (5), (8) et (9). Celles des vallées (2), (3) et (7) vont davantage se tourner vers Valleraugue. La zone (11) est quant à elle polarisée par Saint-Hippolyte-du-Fort. La vallée (6) est bien individualisée des autres groupes et se tourne vers Saint-André-de-Valborgne et Saint-Jean-du-Gard. Le sentiment d'appartenance à chacune de ces vallées est fort pour l'ensemble des personnes interrogées. Malgré tout, chacun pense appartenir à un ensemble culturel plus vaste : les Cévennes. Ils distinguent néanmoins leur région gardoises des Cévennes lozériennes, de l'Ardèche et de la zone Est du Gard.



Carte 4.4. Les espaces de relations sociales privilégiées dans les Cévennes gardoises. D'après les résultats obtenus avec la méthode de zonage à dire d'acteurs.

4.2.3. Maintien de l'exploitation familiale et changements dans les relations de coopération

- **Unité de base de l'économie cévenole : l'exploitation familiale ou la maisonnée**

L'économie cévenole est fondée en premier lieu sur l'exploitation familiale, accueillant jusqu'à trois générations. Autrefois, les deux membres du couple étaient souvent originaires du même quartier ou de quartiers voisins. Aujourd'hui, les Cévenols sont amenés à se marier avec des personnes extérieures aux Cévennes, particulièrement les hommes. De plus, comme je l'ai noté précédemment, de nombreux ménages se sont récemment installés dans la région.

Concernant les Cévenols de souche, le père est le chef de la famille et conserve son autorité jusqu'à sa mort. Il sera ensuite remplacé par son héritier. Si l'unique descendant est une fille, son mari prendra la place de chef de famille. Le couple et leurs enfants cohabitent encore souvent avec les anciens. Ces derniers sont les parents du couple ayant toujours vécu sur la propriété ou bien les collatéraux restés célibataires, célibat parfois choisi délibérément dans le but de limiter l'éclatement des biens de la famille (Travier, 1979). Les anciens continuent à participer aux travaux agricoles et ont une fonction essentielle dans la transmission des savoirs et des savoir-faire auprès des enfants avec qui ils entretiennent des relations étroites.

- **De la coopération forcée à l'individualisme choisi**

À ces relations familiales s'ajoutent les liens de voisinage, de profession et d'amitié qui sont fréquents. Ils sont de différents types suivant le niveau d'organisation sociale : communauté villageoise ou quartier. Au sein de la communauté villageoise étaient ménagés des liens de coopération fondés sur la parenté, le voisinage, la solidarité de métier, l'âge et le sexe (Fabre & Lacroix, 1973). C'est encore ce que j'ai observé aujourd'hui. À cette échelle se définissaient également les réglementations pour l'utilisation de l'eau. La gestion du terroir de terrasses et de son irrigation, bien qu'elle était fondée sur un effort individuel (au niveau de chaque exploitation), rendait nécessaire une coopération entre les différents exploitants sur un même versant.

Le niveau supérieur, le quartier, constituait l'échelle à laquelle était mobilisée une aide à la fois matérielle et sociale. Dans un même quartier, les membres s'entraidaient pour les grands travaux sur les exploitations par un système d'échanges de services. L'achat de matériel en commun était également fréquent lorsque l'investissement individuel était trop important et l'utilisation de tels outils limitée.

Toutes ces relations de coopération entre voisins étaient nécessaires dans un contexte où les pratiques agricoles étaient manuelles, le pouvoir économique des agriculteurs limité et le partage de l'eau une nécessité. Elles étaient souvent à l'origine de conflits comme le révèle l'expression locale : *un ase de mita, es totjorn mau basta* (un âne à demi est toujours mal bâti).

De nombreux documents d'archives et comptes-rendus de procès relatent des conflits d'usage de l'eau qui étaient liés aux contraintes collectives du système d'irrigation.

Ainsi, avec l'arrivée du progrès techniques (machines agricoles, pompes pour puiser l'eau) et le développement de l'économie monétaire, les Cévenols se sont affranchis des contraintes de la coopération « forcée » et ont opté pour l' « individualisme ». Cette évolution n'a rien d'étonnant car, comme le note J.-N. Pelen, « *basée sur l'exploitation familiale, l'économie ancienne engendre certains rapports et valeurs culturelles qui lui sont propres. C'est l'individualisme marquant et revendiqué du Cévenol* » (1987 : 37). De nos jours, les travaux agricoles mobilisent le plus fréquemment les membres de la famille et beaucoup moins le voisinage immédiat. Les facilités de déplacement et les nombreux points de rencontre dans la région font que les amitiés et les alliances ne se limitent pas à la vallée d'appartenance mais elles peuvent s'étendre dans toute la région des Cévennes gardoises et au-delà. De plus, les séjours prolongés des jeunes en ville, pour les études et le travail, favorisent la création de nouvelles relations avec les urbains. Notons également que les liens entre néoruraux et Cévenols sont fréquents. On observe même des relations de coopération entre ces deux types d'acteurs, plus particulièrement parmi les jeunes.

4.3. Conclusion sur les Cévennes gardoises : un contexte favorable aux innovations sociales et techniques

La région des Cévennes gardoises a expérimenté de fortes restructurations au cours du temps tant au niveau social, culturel et économique. L'exode rural, les débâcles agricoles et les crises économiques ont vidé les vallées de leurs habitants et ont poussé les quelques résistants à se tourner vers d'autres activités de production. La pluriactivité et la polyculture sont devenues nécessaires pour se maintenir dans la région. Parallèlement, l'espace social des Cévenols s'est peu à peu dilaté. Le réseau de parenté s'étend de nos jours sur tout le territoire national. De nouveaux habitants – néoruraux, retraités et habitants secondaires – sont venus s'intégrer à la vie locale, créant des liens nouveaux avec les populations en place. Avec la disparition des contraintes économiques et agricoles, l'individualisme prégnant du Cévenol peut s'exprimer. Les liens d'amitié se sont largement développés tandis que les relations de voisinage se sont affaiblies. Malgré tout, on observe encore des espaces de relations privilégiées : les vallées.

Les Cévennes gardoises sont aujourd'hui dans une phase de renouveau. Ses habitants sont à la recherche d'une identité nouvelle et d'activités économiques alternatives. La valorisation de produits de terroir, tels que l'oignon doux, apparaît comme une solution efficace pour redynamiser le territoire. Le passé commercial et la tradition d'une agriculture à haute valeur ajoutée des Cévennes gardoises (plus particulièrement du mûrier et de la soie), combinés à la mixité sociale des habitants, représentent-ils une force pour la mise en place et la réussite d'un projet collectif ?

Les projets de valorisation économique de productions locales naissent fréquemment dans des lieux investis par des dynamiques à la fois patrimoniales et de développement. La mise en avant de spécificités territoriales telles que de paysages et de traits culturels, ainsi que des dangers de leur disparition, participe à la construction de l'image d'un lieu, d'une société et de ses ressources. Cette image favorise et légitime la mise en œuvre d'un projet de développement axé sur la valorisation du patrimoine. La région des Cévennes gardoises, tout comme la Province Ifugao, sont toutes deux investies par des mouvements de mise en patrimoine du paysage de terrasses. Ceux-ci sont portés par des acteurs extérieurs : chercheurs, média, touristes, gouvernements, organisations internationales ou non gouvernementales. Les représentations et les pratiques véhiculées par ces derniers s'éloignent fortement de celles des populations locales. Pourtant, il n'est pas rare que ces dernières se rapprochent ces images dans le but de développer de nouvelles activités. Dans la partie qui suit, je m'attacherai à décrire l'évolution de ces représentations et des mouvements de patrimonialisation des paysages de terrasses sur les deux sites d'étude.

Partie 3.

Inscription territoriale des terrasses agricoles

D'une diversité locale à une norme patrimoniale



Photo III.1. Les terrasses gardoises



Photo III.2. Les terrasses ifugaos

La Province Ifugao et les Cévennes gardoises ont comme caractéristique commune d'être marquées par une agriculture sur terrasses. Ces aménagements ont une place spécifique au sein de ces deux populations tant dans l'organisation sociale que spatiale du territoire. Nous verrons que Cévenols et Ifugaos portent un regard différent sur ces ouvrages, sous-tendus par des contraintes et des enjeux socioéconomiques divers. Dans cette partie, je m'attacherai pour une part à décrire les pratiques et les représentations locales sur ces terrasses.

De nombreux auteurs ont remarqué que l'ancrage territorial d'une population locale s'appuie sur certains éléments paysagers ou sur des lieux particuliers (Debardieux, 1995 ; Retailé, 1998 ; Di Méo & Buléon, 2005). Ces derniers formeraient une « *synecdoque du territoire* » pour reprendre l'expression de Bernard Debardieux (op.cit.). Ils sont souvent élaborés sur le temps long, par une fréquentation quotidienne, marqués par des événements historiques ou religieux particuliers ou habités par des esprits ou les ancêtres, pour ne citer que quelques exemples. La question ici sera de savoir si les terrasses constituent des éléments paysagers fondateurs de la territorialité des Cévenols et des Ifugaos. De quoi est constitué le paysage de ces deux populations ? Quels sont les lieux importants pour eux et sur quoi sont-ils fondés ?

De nos jours, les paysages formés par les terrasses agricoles sont vus par les touristes, les urbains, les chercheurs mais également les acteurs publics et internationaux, comme un patrimoine remarquable qu'il est convenu de protéger. Ils attirent de nombreux visiteurs sur ces sites (touristes, ONG, chercheurs, acteurs publics) et véhiculent des images qui apportent une valeur ajoutée aux productions agricoles locales. Ainsi, parallèlement aux programmes de conservation dont ils font l'objet, les paysages de terrasses sont également des médiateurs actifs du développement. De nombreux projets économiques et sociaux apparaissant sur ces territoires utilisent l'image et les valeurs véhiculées par ces paysages pour justifier leur mise en œuvre mais également pour susciter la mobilisation collective des groupes sociaux au niveau local. En vaut pour preuve la multiplication des contrats de pays ou les projets collectifs de développement ayant pour point focal la valorisation paysagère.

Les dynamiques de mise en patrimoine du paysage et les projets de développement fondés sur sa mise en valeur mobilisent des représentations et des discours normés sur le sujet des terrasses. Elles se matérialisent au niveau local par la mise en œuvre de programmes de conservation des terrasses et de développement agricole dont les modalités et les objectifs sous-jacents sont similaires d'un point à l'autre de la planète. Malgré la reconnaissance au niveau international de la nature complexe et contextuelle, de la diversité des terroirs de terrasses, aménagements combinés de la nature et de l'homme, nous verrons au travers l'analyse comparée entre les Cévennes gardoises et la Province Ifugao que ces dynamiques patrimoniales participent à un processus de globalisation des représentations, des savoirs et des pratiques sur le paysage et sur les terrasses.

Dans de telles dynamiques, les paysages sont (ré)inventés. Tout au moins, ils sont recomposés. Les éléments qui sont mis en avant comme symboles et représentants du paysage diffèrent de ceux qui importent pour les populations locales et participent à leur ancrage territorial. Ces figures symboliques sont diffusées à travers le monde par le truchement des cartes postales, des prospectus publicitaires et touristiques, de la télévision et d'Internet. Elles contribuent à forger un nouveau modèle paysager qui sera progressivement renforcé par la construction de mythes et de nouveaux discours sur ces paysages ainsi que par l'organisation de manifestations culturelles régulières autour de ces derniers. D'autre part, l'échelle de définition du paysage ainsi « identifié » diffère souvent de celle qui fait sens pour les locaux. Au final, ces paysages valorisés n'ont plus grand chose à voir avec la réalité locale. C'est cette divergence dans les représentations et les pratiques sur les paysages de terrasses qui est au centre de mon analyse.

Ainsi, comme je l'ai noté dans la première partie de cette thèse, les discours consensuels et les projets collectifs mis en place pour la conservation des paysages tendent à cacher les clivages sociaux et territoriaux réels pour montrer une totalité unifiée. Les processus de mise en patrimoine d'un paysage et la détermination de ses caractéristiques spécifiques pourraient alors bien favoriser la territorialisation d'une population. La mise en patrimoine d'un paysage renouvelle-t-elle les rapports des communautés locales à l'altérité ? De plus, si ces modèles paysagers sont inventés par des acteurs étrangers à la région ou par des acteurs politiques dans un objectif de développement, dans bien des cas, les acteurs locaux se réapproprient ces images et ces discours pour servir leurs propres intérêts, sociaux et économiques. Dans le cas de régions en « mal d'identité », marquées par une déstructuration du tissu socioéconomique, par la mobilité accrue des personnes et l'arrivée de nouveaux habitants, comme c'est le cas dans les Cévennes gardoises, la mise en patrimoine d'un paysage participe-t-elle à la fabrication d'une identité collective renouvelée et à la territorialisation d'un groupe social ?

Chapitre 5.

Les terrasses dans le monde

Ouvrages agricoles, systèmes écologiques ou patrimoine ?

L'analyse des relations entre une société et son environnement naturel est particulièrement intéressante dans les zones de montagnes. L'aménagement de ces espaces résulte d'une forte interaction entre nature et culture (Von Droste & al, 1995). Les populations locales ont développé des stratégies techniques et sociales pour exploiter les versants. La construction de terrasses de culture est une des solutions trouvées pour augmenter et aplanir les surfaces cultivables, pour retenir la terre et l'eau. Ces aménagements sont considérés comme un des modèles les plus aboutis et les plus harmonieux de paysages façonnés par l'homme. Leur survie dépend étroitement de leur exploitation agricole.

Toutefois, de nos jours, de par les difficultés provenant des conditions topographiques, pédoclimatiques et/ou d'isolement de ces régions, ces territoires sont parfois touchés par l'exode rural. C'est le cas des Cévennes gardoises. La déprise agricole laisse alors sa trace dans le paysage. Les acteurs publics s'inquiètent des conséquences écologiques d'une telle transformation : les risques d'incendies, d'érosion des sols et de la biodiversité sont importants. De plus, de nos jours, dans le vaste mouvement de patrimonialisation qui touche les campagnes, les paysages de montagnes et de terrasses sont fortement prisés. Les urbains, les acteurs publics et les organisations de conservation de la nature revendiquent la protection de ces espaces en tant que patrimoine mondial naturel et culturel. La montagne cristallise des enjeux à la fois de conservation de la nature et de développement des populations rurales (Cristofini & al, 1999 ; Barruet, 1995 ; Gumuchian, 1995). Ces espaces sont alors investis par des programmes aux objectifs contradictoires de modernisation agricole, de protection de la nature et de développement du tourisme (Guérin, 1983). Les jeux de pouvoir qui naissent pour la maîtrise et la gestion des régions de montagnes entraînent la multiplication des tensions et des conflits sur ces espaces (Barruet & al, 1984).

5.1. Les terrasses : une solution culturelle et contextuelle pour exploiter les versants

Un des handicaps fréquemment dénoncés des zones de montagnes et de leurs piémonts est celui de l'enclavement par rapport aux zones de plaines et littorales, mais aussi par rapport aux autres zones de montagnes. Toutefois, c'est avant tout le caractère « hostile » de leur milieu physique et climatique qui rend leur occupation et leur exploitation humaine difficiles. De fortes pentes, un sol maigre et empierré, un climat rigoureux constituent autant d'obstacles à la mise en valeur agricole de ces espaces. C'est pourquoi les zones de montagnes ont longtemps été considérées de l'extérieur comme des pays rudes et austères. De leur côté, les habitants de ces sites portent un regard différent sur leur pays. Si l'exploitation des versants est parfois vue comme une contrainte par les locaux eux-mêmes, comme nous le verrons pour le cas des Cévenols gardois, une telle appréciation n'est pas systématique. Les Ifugaos, par exemple, n'émettent pas un tel jugement. Au contraire, les terrasses rizicoles constituent pour eux leur principale source de vie et de nourriture.

Les versants sont fragilisés par des phénomènes climatiques sévères qui diffèrent d'une région à l'autre du globe. Les agriculteurs ifugaos doivent conjuguer la mousson et les typhons. Les Cévennes gardoises alternent entre de rares mais violentes précipitations pendant les équinoxes et une sécheresse estivale. Une des conséquences les plus importantes de tels événements est une érosion des versants et donc une dégradation majeure des sols. Il s'agit d'une érosion en nappe qui attaque principalement l'horizon supérieur, en général le plus riche en matière organique et minérale (Aubert, 1986). Accompagnée d'une disparition du couvert végétal, elle entraîne une diminution de l'infiltration de l'eau dans les sols, augmentant ainsi davantage les risques d'érosion.

Quand ils le pouvaient, les hommes ont commencé par coloniser les fonds de vallées. L'occupation des versants ne s'est souvent faite qu'en dernier recours. Leur aménagement est parfois la conséquence d'une forte augmentation de la densité de population – qui crée un besoin nouveau en terres agricoles et rend possible la mise en œuvre de travaux colossaux. C'est ce qui a été observé notamment dans les Cévennes en France (Lecuyer, 2006) mais également au Mexique et dans la Cordillère des Andes (Donkin, 1979). Jean Despois (1959) remarque toutefois qu'il n'existe aucune relation de cause à effet entre la construction de tels aménagements et un type de climat, de culture, de sol, d'agronomie, d'outillage ou bien même de pente. Il ne peut alors s'agir que d'une même réponse, particulièrement performante, à un même problème : celui de l'utilisation agricole des versants. Des nécessités communes ont alors amené des réactions similaires dans bien des régions de la planète : la structuration des versants en terrasses.

Les terrasses sont d'abord une solution trouvée par les hommes pour augmenter, aplanir et maintenir les surfaces cultivables. Elles facilitent l'infiltration des eaux de ruissellement ou sa rétention et limitent ainsi l'érosion des sols. Dans le même temps, compte tenu des

particularités climatiques, un système original de captage, de circulation et de drainage des eaux a été mis en place pour une gestion rationnelle des pentes. Au final, les agriculteurs sont amenés à traiter de trois matériaux : la pierre, la terre et l'eau. Ils ont développé des savoir-faire experts dans la construction de terrasses et la maîtrise des eaux, dans la conservation et de l'enrichissement des sols. De tels aménagements nécessitent par ailleurs une connaissance aigüe de l'environnement naturel et une réelle capacité d'observation et d'évaluation du milieu. C'est ce que remarque Didier Lecuyer, chargé de mission au Parc national des Cévennes, à propos des bâtisseurs cévenols :

Sur le plan technologique, ces travaux ne demandent pas que de la force, une débauche d'énergie et de main d'œuvre, mais ils font aussi appel à des principes assez élaborés de maîtrise du réseau hydrographique, de soutènement des terres, de résistance des barrages à la poussée des terres et des eaux. Ils réclament par ailleurs un savoir d'appréciation du milieu naturel, afin de pouvoir le transformer en utilisant au mieux la configuration du terrain. (2006 : 24)

De nombreuses théories s'affrontent toujours sur la datation et l'origine géographique des premières terrasses. Il semblerait que cette technique soit apparue dans le croissant fertile du Proche Orient, deux ou trois millénaires avant notre ère (Spencer & Hale, 1961). Quoiqu'il en soit, de nos jours, les terrasses sont présentes sur divers continents, dans des zones aussi diverses que les Andes, l'Himalaya, le Maghreb, l'Afrique de l'ouest, l'Europe du sud, le Moyen-Orient, l'Indonésie, l'Asie du sud-est ou l'Asie orientale. Très schématiquement, on peut distinguer au moins deux grands modèles de terrasses : les terrasses sèches, ce sont elles qui marquent le paysage cévenol, et les terrasses inondées que l'on observe notamment dans la Province Ifugao.

L'aménagement des pentes a profondément transformé les profils des montagnes, en respectant toutefois leurs courbes de niveau. Il a en particulier modifié le fonctionnement hydraulique des versants et des fonds de vallées. Ce profond remodelage d'un milieu hostile par une société humaine vient souvent s'ériger en symbole de la domination de l'homme sur la nature. Rappelons-nous le cas extrême des affiches de propagande, pendant la Révolution culturelle en Chine populaire, sur lesquelles étaient représentées des terrasses, signifiant la supériorité du Chinois sur son environnement. Pourtant, pour Claude Martin et *al*, si les hommes se sont astreints à ces énormes travaux, ce n'était non pas dans le but de « *domestiquer, mais de modérer quelque peu les effets des excès de la nature* » (2006 : 64).

En outre, un même aménagement peut cacher des objectifs de départ différents et des conditions ou des contraintes sociales et physiques de mise en place diverses. C'est pourquoi Emmanuel Salesse remarque que « *plus que les fonctions actuelles, ce sont les fonctions attendues au moment de la construction qu'il est important de dégager* » (1997 : 20). Les facteurs physiques expliquent en partie la construction de terrasses, ces dernières étant évidemment toujours bâties sur des pentes, mais toutes les pentes du monde

ne sont pas structurées en terrasses. De plus, si ces aménagements découlent d'une même logique d'exploitation de l'espace, leur forme et leur usage diffèrent d'une région à l'autre, selon le contexte géographique (altitude, pente, exposition, climat, nature des roches, types de sols et de sous-sol) mais également selon le contexte culturel (histoire des sociétés locales, structure foncière, organisation sociale, etc.). En retraçant l'histoire de la structuration des versants gardois et ifugaos en terrasses, nous pourrions mesurer la diversité des conditions socioéconomiques, culturelles et écologiques qui conduisent des Hommes à édifier de tels aménagements. Les paysages de terrasses sont pluriels. Ils sont l'expression d'un système cohérent et complexe, ouvert et vivant. Il en ressort une grande diversité tant dans les modalités de construction, les formes de bâti que dans les paysages qui en résultent.

Des contraintes similaires se retrouvent dans ces espaces agricoles aménagés : un morcellement important du foncier et des pratiques manuelles, des parcelles exiguës et une faible taille des exploitations, des difficultés d'accès et de mécanisation, un entretien nécessaire et continu des aménagements. Leur plus grande caractéristique commune reste toutefois leur sensibilité à l'abandon. Pierre Frapa note ainsi que « *la densité de leur population est à la fois à leur origine, leur problème et leur condition indispensable de pérennité* » (1997 : 36).

5.2. Fonctions écologiques et risques d'érosion : les contradictions des terrasses

Les terrasses ont des fonctions multiples que ce soit à l'échelle de la parcelle, du versant ou de la vallée. Leurs rôles diffèrent selon les contraintes avec lesquelles elles sont confrontées, autrement dit selon les régions du monde où elles ont été construites. D'une manière générale, les terrasses sèches permettent une infiltration plus importante de l'eau, particulièrement si le sol est travaillé, et donc elles limitent le ruissellement. Pour illustration, une équipe de scientifiques a montré que dans le bassin du Haffouz, en Tunisie, la construction de terrasses sur 17 % du bassin versant a réduit le ruissellement à l'exutoire de 17 % et les transports solides de 40 % (Dridi & al, 2001 ; Roose, 2003). On a longtemps pensé que, de par cette capacité à augmenter l'infiltration, les terrasses régulaient le débit de l'eau et permettaient ainsi de diminuer la force des crues, destructrices dans certaines régions de montagnes, en retardant et dissipant la montée des eaux. Aujourd'hui, cette fonction est pourtant remise en question par de nouvelles expériences de terrain (Martin & al, 2008). Néanmoins, la capacité des terrasses à retenir l'eau momentanément dans le sol est un atout considérable sur le pourtour méditerranéen, et donc dans les Cévennes gardoises, car elle permet de lutter contre une sécheresse temporaire (Salesse, 1997).

En diminuant la pente, en se dressant comme obstacles aux eaux de ruissellement, en facilitant leur infiltration ou en la retenant, les terrasses ont un rôle antiérosif. Si cette fonction est importante, elle doit cependant être nuancée. E. Salesse (1997) remarque que les défrichements et le terrassement qui a suivi ont fragilisé les versants. Ces derniers sont désormais plus sensibles aux actions des agents érosifs. Il faut alors que les aménagements couvrent l'ensemble du versant pour être efficaces. Au cas contraire, les eaux dévaleraient librement une partie de la pente, emportant avec eux la terre et pouvant détruire au passage certains ouvrages. Au final, les terrasses ne peuvent être considérées comme une solution efficace contre l'érosion des sols qu'à une seule condition : qu'elles soient entretenues régulièrement. Ainsi la stabilité écologique des paysages de montagnes dépend de la stabilité de la relation entre nature et culture et du maintien de la mosaïque d'utilisation des terres.

Les terrasses présentent aujourd'hui un état de dégradation avancée dans certaines régions comme dans les Cévennes gardoises. Les scientifiques mettent en avant de graves conséquences environnementales. Étant donné leur rôle dans le contrôle de la dynamique des versants et des écoulements superficiels, une des premières conséquences de la disparition des terrasses est l'augmentation des risques d'érosion. Pour illustration, avec l'effondrement des aménagements et l'augmentation des défrichements dans la Province Ifugao, les coulées de boues se multiplient. Il en est de même dans les Cévennes gardoises. Dans cette dernière région, la reprise en herbe est efficace pour lutter contre l'érosion des sols. Mais certains auteurs remarquent que la végétation qui colonise les terrasses abandonnées en zone méditerranéenne est souvent extrêmement pyrophyte (Sabatier & al, 1996). De plus, l'embroussaillage augmente la menace des incendies en supprimant les coupe-feu que constituent les terrasses cultivées. Pour les gestionnaires scientifiques, l'entretien de ces aménagements s'inscrit donc aussi dans les plans de prévention des risques.

On peut également se demander si la fermeture des milieux et la destruction des terrasses n'entraînent pas une perte notable de la biodiversité. À maintes reprises, on a noté la présence d'espèces végétales et animales d'intérêt particulier ou exclusives, inhérentes à ce type d'espaces. Les murs et les talus des terrasses constituent un biotope particulier, favorable par exemple à certaines espèces de reptiles et de plantes. Pour illustration, des chercheurs de l'ISCAF (Ifugao State College of Agriculture and Forestry) ont déterminé un grand nombre de plantes qui se développent à l'intérieur et sur les digues des rizières de Mayuyao (Province Ifugao) ainsi que dans les murs des terrasses (Bayangan & Noble, 1994). Celles qui sont les plus représentées sont (*noms locaux, noms scientifiques*) :

gabing uwak (*Monochoria vaginalis*), *gumi* (*Fimbristylis miliacea*), *bayakibok* (*Echinocloa crus-galli*), *marapagay* (*Echinocloa glabrescens*), *kulape* (*Paspalum conjugatum*), *talahib* (*Saccharum spontaneum*), *Hedyotis biplora*, *kolasiman* (*Portulaca oleracea*), *halos* (*Digitaria ciliaris*), *sigang dagat* (*Ludwigia perennis*), *Brachiaria distachya*, *mutha* (*Cyperus kyllingia*), *gallot-galot* (*Cynodon dactylon*), plusieurs espèces de fougères dont *Pteridium aquilinum*, *samsamon* (*Themeda triandra*), *kogon* (*Imperata cylindrical*).

Dans les Cévennes, j'ai pu noter à maintes reprises la présence d'espèces végétales (*Sédum rupestre*, *Asplenium ceterach*) et animales (*Timon lepidus*, ex. *Lacerta lepida*, le plus grand lézard d'Europe, *Odynerus murarius*, *Bombus lapidarius*) d'intérêt particulier dans les murs de terrasses.

5.3. Nouveau regard sur les terrasses : un patrimoine à sauver

Les espaces en terrasses n'échappent pas au mouvement de patrimonialisation des paysages que j'ai présenté dans la première partie. Ce paysage nous paraît-il grandiose ? Rappelons qu'une telle appréciation est somme toute récente. Les premiers voyageurs n'y voyaient souvent que désolation, comme le remarquent Christine et Michel Pena, paysagistes de l'Atelier de l'Entre-Deux, à propos des Cévennes :

La Cévenne n'offrait pas de prise évidente au paysage. Un pays tant travaillé, fruit de tant de sueur, n'avait pas accès à la validation culturelle ! Un pays trop pauvre, trop laborieux et de plus non « naturel ». On a beau rechercher dans les archives, le paysage de terrasses n'apparaît pas. [...] Le paysage de terrasses des Cévennes est la marque d'une civilisation disparue, c'est un paysage d'hommes, de combats, de souffrances sans doute, de dureté. Loin des prairies grasses et des rêveries. (1996 : 31)

La valeur attachée aujourd'hui aux espaces structurés en terrasses vient de ce que ces lieux signifient aujourd'hui dans l'imaginaire collectif, sous l'impulsion du regard urbain. Elle est devenue d'autant plus importante face au mouvement de banalisation des campagnes qui touche principalement les plaines agricoles. Les terrasses constituent aujourd'hui des éléments identitaires forts et atypiques.

- **Du travail sacrificiel à l'harmonie entre l'Homme et la Nature**

« *Le paysage peut devenir « sublime » quand il n'est plus synonyme de contrainte, quand il n'a plus à nourrir le corps mais seulement l'esprit* » explique Alain Gas (1997 : 8). Mais surtout, les contraintes auxquelles ont fait face les anciens les transforment en héros. C'est ce que relatent M. et C. Pena en évoquant le regard actuel des visiteurs sur les Cévennes :

Mais avec le temps, la relation symbole/paysage suivit deux chemins : d'une part, elle se transforme pour se positiver en celle du « travail héroïque des anciens », d'autre part elle se dissocie du support matériel et laisse ainsi l'observateur admirer la forme pour elle-même dégagée de signification. (1996 : 31)

Le temps long et les travaux colossaux qui ont présidé à l'élaboration de ces espaces, loin de dévaloriser leur qualité, leur donnent aujourd'hui une valeur exceptionnelle. Les récits glorieux qui se multiplient sur la construction des terrasses insistent sur la pénibilité de la vie quotidienne et sur l'accomplissement d'un devoir surhumain, voire sacrificiel.

Ces espaces deviennent en même temps l'archétype d'une adéquation harmonieuse entre l'Homme et la Nature. La construction de terrasses et leur exploitation agricole symbolisent le compromis trouvé par une société face à un environnement hostile. Au-delà du labeur que symbolisent de tels ouvrages, cette impression d'harmonie s'explique également par l'utilisation de matériaux pris sur place et travaillés à la main. Les bâtisseurs accommodaient leurs travaux sur la matière première donnée : relief, pierre, terre, bois, sable. Le résultat observé est alors un rapport harmonieux entre la nature et le bâti. Ce sentiment a maintes fois été décrit, notamment en ce qui concerne les terrasses cévenoles :

Dans les Cévennes, le paysage naît d'une lente et incessante confrontation entre le site et l'homme, la nature ne s'y est élevée au rang de paysage que par un travail patient, acharné et opiniâtre. L'harmonie dont les Cévennes offrent l'ordonnance, loin d'être une expression spontanée de la nature, provient d'accords longuement cherchés entre un milieu difficile et des générations d'agriculteurs. (Poujol & Poujol, 1988)

Qualifiés de zones en retard de développement ou de zones à handicap, les territoires de montagnes se découvrent ainsi des valeurs socioculturelles et naturelles nouvelles : des paysages qualifiés aujourd'hui de remarquables. Dans le cadre de ce nouvel intérêt, plusieurs espaces marqués par les terrasses de culture ont été inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco. C'est le cas par exemple des rizières ifugaos, des vignobles des Cinq Terres ou de Banyuls. Ces sites sont classés dans la catégorie des « paysages culturels ».

- **Le « paysage culturel évolutif » de l'Unesco**

Les paysages de terrasses sont considérés comme des objets hybrides à la fois naturels et culturels. Quand ils sont encore exploités, ils sont classés dans la deuxième catégorie des paysages culturels du Patrimoine mondial, « le paysage évolutif », et dans la sous-catégorie « paysage vivant » (Unesco, whc.unesco.org/fr, 1992) :

La deuxième catégorie est le **paysage essentiellement évolutif**. Il résulte d'une exigence à l'origine sociale, économique, administrative et/ou religieuse et atteint sa forme actuelle par association et en réponse à son environnement naturel. Ces paysages reflètent ce processus évolutif dans leur forme et leur composition. Ils se subdivisent en deux catégories :

- un paysage relique (ou fossile) est un paysage qui a connu un processus évolutif qui s'est arrêté, soit brutalement soit sur une période à un certain moment dans le passé ;
- un **paysage vivant** est un paysage qui conserve un rôle social actif dans la société contemporaine étroitement associé au mode de vie traditionnel et dans lequel le processus évolutif continue. En même temps, il montre des preuves manifestes de son évolution au cours des temps.

Les rizières ifugaos ont été inscrites en 1995 sur la Liste du Patrimoine mondial en tant que « paysage culturel » tandis que les terrasses gardoises sont un argument de la candidature pour obtenir un tel label pour le territoire des Causses et des Cévennes. Si ces sites attirent tous deux des visiteurs et suscitent la mise en place de programmes de conservation de leurs terrasses, si leur dégradation et le risque de leur disparition sont pareillement avancés, ces deux territoires sont pourtant fortement contrastés. D'une part, la structuration de ces deux régions de montagnes en terrasses est sous-tendue par des conditions socioéconomiques et culturelles différentes. D'autre part, les Cévenols gardois ont édifié des terrasses sèches et les Ifugaos des rizières irriguées. Enfin, dans ces deux régions, la valeur attachée par les populations locales à ces aménagements ne relèvent pas des mêmes critères. Pour les Ifugaos, les terrasses – gérées selon un système foncier spécifique et entretenues pour y produire du riz – participent à la définition du statut social d'un Ifugao et à la forme des relations entre les individus. Tandis que pour les Cévenols, elles représentent un ensemble de contraintes, participant à la définition de leur identité, qu'ils essaient de détourner ou de valoriser avec des productions à haute valeur ajoutée.

Chapitre 6.

Le paysage rizicole ifugao

D'une source de nourriture à un patrimoine mondial

Les Ifugaos sont une société de riziculteurs-essarteurs. L'histoire de la structuration des versants de la Cordillère centrale des Philippines en terrasses reste encore obscure de nos jours. Quelle que soit leur historicité, ces aménagements ont été construits dans le but de cultiver du riz sur les fortes pentes des montagnes. Les terrasses rizicoles sont au centre de l'espace de vie des Ifugaos. La production du riz se trouve au cœur des activités économiques et de la vie sociale des populations locales. Le système foncier et l'exploitation des terres rizicoles, la redistribution de la denrée et sa consommation, sont gérés par des règles sociales qui participent à la définition du statut et de la place d'un individu au sein de la société.

Les savoirs et savoir-faire que les populations locales ont développés dans la riziculture et la construction des terrasses les ont rendus internationalement célèbres. Depuis les années 1970, la Province est parcourue par des mouvements de conservation et de valorisation de son patrimoine. En 1995, les rizières ont été labellisées au titre de paysage culturel par l'Unesco. Malgré tout, depuis 2001, suite au constat de la dégradation de ces aménagements par le Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS) et l'Union mondiale pour la nature (UICN), les terrasses ifugaos ont été inscrites sur la Liste du patrimoine en danger. Toutefois, toutes ces considérations esthétiques, patrimoniales et même alarmistes sur le paysage ifugao relèvent de valeurs occidentales qui s'éloignent fortement des représentations locales.

6.1. Aménagement des versants de la Cordillère pour cultiver le riz

6.1.1. Histoire du paysage rizicole ifugao : des thèses controversées

Les propositions de datation des terrasses rizicoles ifugaos restent encore aujourd'hui sujettes à controverses. Les études archéologiques manquent cruellement pour confirmer ou infirmer les différentes hypothèses. Au cours des quarante dernières années, seules deux recherches archéologiques ont été menées dans la région de la Cordillère des Philippines : par Robert F. Maher dans la Province Ifugao (1973, 1978, 1985) et par Connie C. Bodner (1986) dans la Province Mountain, territoire des populations Bontoc. Nombre de chercheurs ont alors inféré la date d'aménagement des versants en se basant sur la date d'arrivée des Ifugaos dans la région. Mais sur ce point aussi nous avons vu, dans le troisième chapitre, que les théories sont multiples.

D'après les hypothèses de Roy F. Barton (1919) et Henry Otley Beyer (1955), les Ifugaos auraient appris, utilisé et développé les techniques de la riziculture irriguée et de construction de terrasses auprès des Indonésiens qui étaient préalablement installés dans la Cordillère des Philippines. Ces deux auteurs proposent une date d'origine des terrasses en estimant le temps nécessaire à la construction des systèmes rizicoles marquant aujourd'hui le territoire ifugao. Selon eux, les rizières auraient alors entre 2000 et 3000 ans. C'est cette date qui est aujourd'hui mise en avant par les départements du tourisme philippins et les Ifugaos eux-mêmes afin de justifier l'ancestralité de leur savoir-faire et du paysage. Une plaque, apposée en 1940 par le gouvernement philippin dans le centre du village de Banaue, raconte dans ces termes l'origine et l'ancienneté des rizières en terrasses de la Province.



Photo 6.1. Plaque apposée au centre du village de Banaue, localement appelée « *the marker* », relatant l'histoire du paysage de rizières en terrasses de la Province Ifugao.

Felix Keesing (1962) et Francis H. Lambrecht (1967) proposèrent une autre datation, se basant sur des critères historiques et des preuves bibliographiques différentes. Selon ces auteurs, les terrasses auraient moins de 300 ans. Nous avons vu précédemment, dans la partie traitant de l'histoire de la Province Ifugao, que pour F. Keesing, les Ifugaos seraient venus s'installer dans les montagnes après avoir été repoussés par les Espagnols au 17^{ème} siècle. C'est sur cette thèse qu'il fonde sa datation. Quant à F.H. Lambrecht, en s'appuyant sur son étude lexicale et linguistique des chants épiques ifugaos (*hudhud*), il n'y révèle qu'une courte période de construction des terrasses, le conduisant à supposer une origine récente des rizières, de moins de 300 ans.

Les recherches archéologiques de R.F. Maher, fondées sur la datation du carbone 14 sur deux sites ifugaos, montrent que le complexe agricole actuel remonterait en réalité à 400 ans, et que les terrasses marquant les vallées les plus basses seraient mêmes vieilles de près de 800 ans. Les rizières de Banaue auraient ainsi été construites entre le 7^{ème} et le 11^{ème} siècle pour les parties les plus basses et au 16^{ème} siècle pour les parties les plus hautes. De son côté, C. Bodner a fourni une datation de 450 ans pour les terrasses voisines de Bontoc. D'autre part, R.F. Maher remarque que le système des terrasses ifugaos aurait probablement été développé *in situ*, plutôt qu'il ne fut importé de l'extérieur.

6.1.2. Système des rizières et savoirs techniques associés

Les Ifugaos distinguent plusieurs parties constitutives d'une rizière (*payoh*). La parcelle inondée (*bawang*) est délimitée par de petites digues (*banong*). Les terrasses sont supportées par un talus en terre ou par un mur en pierres (*loba* ou *topeng*). La taille d'un mur peut aller de trois à plus de six mètres. Les rizières sont indissociables d'un système d'irrigation (*'alak*) très sophistiqué. Les Ifugaos dévient une partie de l'eau des rivières et la conduisent sur plus de cinq ou six kilomètres dans des canaux de pierres, de bois et des aqueducs en bambou jusqu'aux surfaces cultivables. Chaque terrasse possède au moins une entrée et deux sorties d'eau (*guheng*), dont l'une a pour rôle d'éviter l'engorgement de la parcelle et se situe 30 cm au-dessus de la première. Les terrasses reliées par un système d'irrigation commun sont appelées *payoh-cha*.

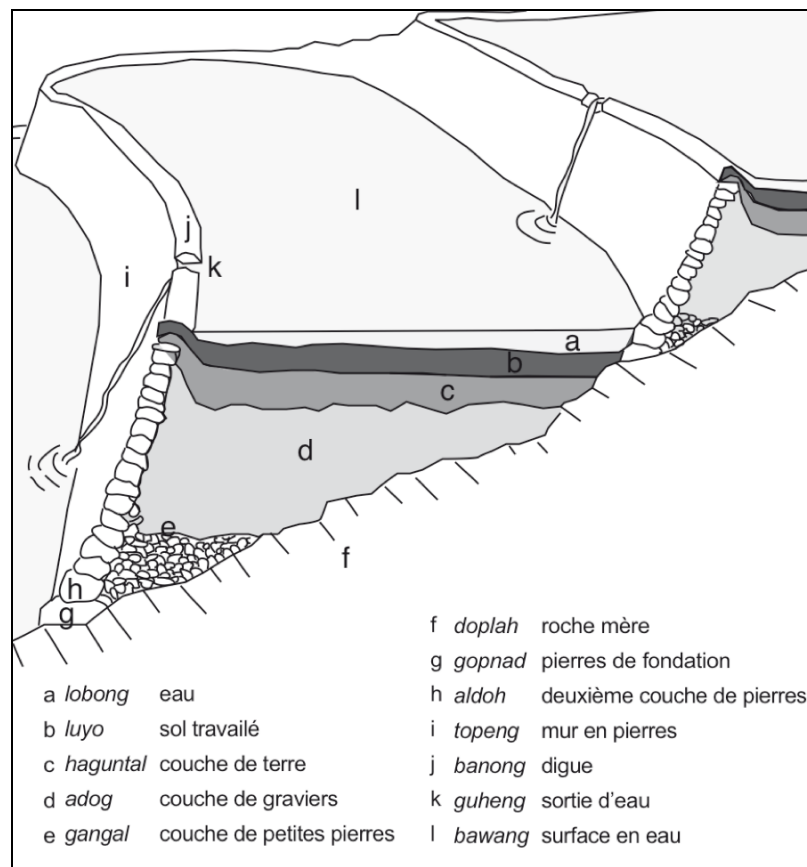


Figure 6.1. Coupe transversale d'une rizière ifugaos (d'après le schéma réalisé par H.C. Conklin, 1980).

La gestion des terrasses repose sur la famille ou le clan, mais les systèmes d'entraide traditionnels, tels que le *'ub'bu* et le *dang'a* (chap. 3), permettent de recourir à l'assistance des voisins pour les travaux de restauration et de construction. Les hommes ont pour mission de réparer les murs effondrés, les digues et le système d'irrigation. Dans les communautés de Mayuyao, j'ai pourtant observé des femmes qui restauraient les digues. Les travaux sont réalisés par un groupe de deux ou trois personnes. Ces dernières étaient accompagnées autrefois par un shaman ifugao, le *mumbāki*. Lors de mon séjour, je n'ai pas vu une seule restauration de murs s'accompagner de rituels.

- **La construction**

Dans le cas d'une construction, une première rangée de pierres (*gopnad*) est disposée au mieux sur le socle rocheux (*doplah*) ou à défaut directement sur la terre (*luta*). Elle constitue la fondation de la terrasse. Au fur et à mesure que le mur est construit, les bâtisseurs le renforcent à l'arrière avec un épais remplissage de petites pierres (*gangal*) sur le premier tiers, puis avec des débris (*'adog*) sur les deux tiers restant. Cette technique a pour but de renforcer le mur pour qu'il puisse résister au poids de l'eau. Pour finir, une assise de terre bien tassée (*haguntal*) est disposée sur le dessus des graviers. Les travaux de terrassement s'achèvent par la mise en place d'une épaisse couche d'argile (*lūyo'*), d'environ 50 cm. Le nivellement de la terre est effectué à la bêche (*gāud*) et plus rarement à l'aide de buffles d'eau (*carabao*, *Bubalus bubalis*) dans les fonds de vallées. Les bâtisseurs ifugao disent incliner les plates-bandes de terre légèrement du côté du mur intérieur afin d'éviter la perte d'eau. Pour assurer l'étanchéité des rebords, les hommes recouvrent également d'argile les côtés internes du mur et les digues.

- **La restauration** (cf. film n°5)

Dans le cas d'une restauration, de petites digues sont créées sur la terrasse même ou sur celles adjacentes afin de détourner et conserver l'eau mais aussi pour assurer sa circulation sur les autres terrasses. Les murs peuvent être montés en terre ou en pierres. Les talus, une fois effondrés, sont souvent réparés avec des pierres, quand celles-ci sont disponibles. La raison principale d'une telle pratique, que les bâtisseurs m'ont avancé, est la durabilité donnée aux talus par les pierres, favorisant le contrôle de l'érosion des terrasses. Certains ajoutent que les murs en pierres marquent plus nettement les frontières entre les parcelles que ne le font les talus.

Les bâtisseurs mettent en avant le travail laborieux que nécessite la réparation des murs. Il faut dégager les pierres tombées, enlever le maximum de terre à la base du mur sur une bonne largeur, à l'aide d'une bêche et plus récemment d'une pelle, et si possible trouver le rocher. On appelle cette pratique le décaissement. La mise en place d'un tronc de fougère à la base du mur peut faire office de fondation si le socle rocheux n'a pas été trouvé. La résistance de cette plante à l'humidité assure la stabilité de l'aménagement. Les pierres

manquantes sont collectées dans ou près des rivières, les gros blocs étant cassés en morceaux. Elles sont ensuite triées selon leurs tailles. Les plus gros blocs sont placés à la base du mur et les plus petits sur le dessus. Les pierres sont arrangées de manière à assurer le maximum de contact entre elles. Les espaces entre elles sont comblés avec de l'argile que le bâtisseur tasse fortement avec un court pilon en bois pour augmenter la cohésion du mur.



Photo 6.2. Retenue d'eau en vue de réparer le mur de la terrasse du dessous à Batad (Banaue, avril 2008).



Photo 6.3. Homme réparant une terrasse à Batad (Banaue, juin 2008). À l'aide d'un pilon en bois, le bâtisseur tasse l'argile pour augmenter la cohésion entre les pierres du mur.

- **Le système d'irrigation : aménagement, gestion et contrôle social**

Les terrasses irriguées dans un même district agricole sont divisées en secteurs individualisés, de tailles très variées, qui regroupent un ou plusieurs hameaux (*sitio*) et une ou plusieurs sources d'eau. Les fermiers classent les secteurs selon trois catégories de taille (petite, moyenne et grande), mais surtout selon leur localisation et leur position vis-à-vis de la source d'eau qui alimente les parcelles. La propriété d'un individu est souvent dispersée dans plusieurs de ces secteurs, comme l'avait déjà remarqué H.C. Conklin (1980) sur le site de Bayñinan. Ce morcèlement est conséquent de l'accumulation des biens par héritage et par échange au cours des générations. Cette dispersion de la propriété individuelle sur tout le district agricole est importante en ce qu'elle motive les producteurs à répartir équitablement l'eau entre tous les secteurs.

L'eau servant à l'irrigation des terrasses prend sa source dans les forêts, au sommet des montagnes. La couverture boisée agit comme une éponge qui absorbe l'eau des pluies et la rend lentement sous forme de ruisseaux et de ruissellements. Ainsi, même en cas de sécheresse, les forêts continuent à alimenter les terrasses en eau. Les rivières en fond de vallées ne sont que très peu utilisées comme source d'irrigation, car cela obligerait à faire remonter l'eau sur les parcelles. Les terrasses sont alimentées par différentes sources d'eau. Une même source peut parfois alimenter plusieurs secteurs.

La plupart des secteurs sont construits autour ou près des sources d'eau. Les terrasses au bord des ruisseaux sont directement connectées à ces derniers par un conduit ou un tuyau. L'eau se déverse ensuite de terrasse en terrasse par les ouvertures aménagées. Si les canaux d'irrigation sont élaborés soit avec de l'argile, des pierres ou des tuyaux en bambou, de plus en plus, les fermiers ont recours aujourd'hui à des tuyaux en plastique. L'eau en excès est déchargée des terrasses les plus basses dans la rivière située au fond de la vallée. Lors des fortes pluies, pour éviter une charge d'eau trop forte qui pourrait conduire à l'effondrement des ouvrages, les cours d'eau d'alimentation peuvent également servir de déversoirs, autrement dit de drains.



Photo 6.4. Aqueduc en bambou pour conduire l'eau sur une terrasse à Batad et enjambant un canal d'irrigation (Banaue, avril 2008).



Photo 6.5. Canal d'irrigation cimenté et subventionné par le gouvernement à Hapao (Hungduan, avril 2008).

Le cas de Batad

Dans le but d'illustrer le système d'irrigation et de contrôle de l'eau chez les Ifugaos que je viens de décrire, je m'appuierai sur une étude réalisée à Batad en 2003 par un étudiant de l'Université de Wageningen. Mes analyses de terrain ont révélé le fonctionnement global des systèmes d'irrigation sur les divers sites de mon étude. Néanmoins, au vu de l'importance de mon terrain d'investigation (tant au niveau des objets abordés que de la superficie couverte), les données récoltées n'ont pas la finesse que propose une analyse centrée sur un district (nom de tous les secteurs, parcours de l'ensemble des canaux, etc.).

Le district de Batad compte dix secteurs d'irrigation. L'eau s'écoule des forêts jusqu'à la rivière en fond de vallée. La taille des ruisseaux et leur décharge varient entre 20 et 50 litres par seconde. Mis à part le secteur de Patpat, les eaux se jettent toutes dans la même rivière. Le secteur principal, l'Amphithéâtre, est traversé perpendiculairement par plusieurs canaux d'irrigation et de drainage qui se jettent dans la rivière en fond de vallée.

Nom des secteurs	Nombre de sources d'eau	Nombre de terrasses	Nom des hameaux (<i>sitios</i>)
Amphitheatre	4	≅ 600	Babluy, Patte, Balluba, Higib, Chong-chong, Gabgab, Tataguang, Bocos, Balihong, Ti-id
Purpogan	2	≅ 300	Ballitang
Pannar	2	≅ 400	Kinhaw
Naghor	1	≅ 200	-
Tonger	1	36	Tonger
Bangnga'	1	120	Bangnga'
Aghaw	1	60	Aghaw
Nabnong	1	≅ 110	Nabnong
Achottar	2	50	Achottar
Patpat	2	≅ 200	Patpat

Tableau 6.1. Divisions du district agricole de Batad en secteurs agricoles (source : Cremers, 2003).

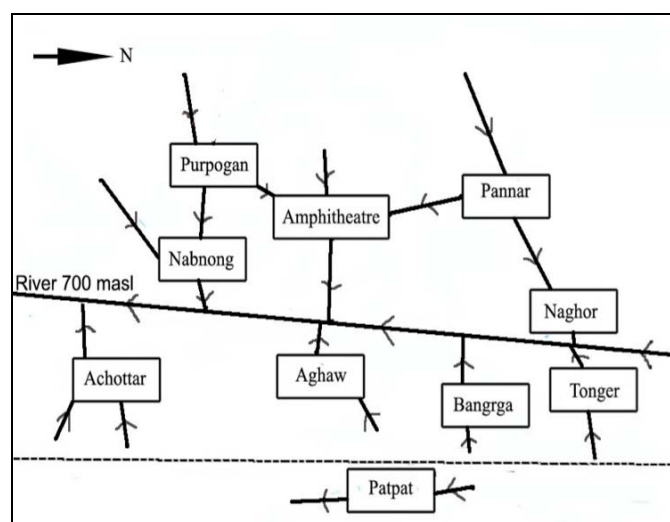


Figure 6.2. Représentation schématique de l'écoulement des eaux entre les divers secteurs de Batad (source : Cremers, 2003).

Un système collectif pour contrôler et réparer le système d'irrigation

Il est important de maintenir les terrasses en eau tout au long de l'année, même après la récolte. Cette condition est d'autant plus nécessaire qu'elle favorise la décomposition des tiges de riz laissées dans les champs après la récolte. Au cas contraire, au moment de la remise en eau, le sol asséché se dilate et conduit à l'effondrement des terrasses (Eder, 1982 ; Gonzalez, 2000 ; Concepcion & al, 2003). Lors de leur croissance, les plantules demandent un apport d'eau constant. Il faut alors contrôler régulièrement l'état des canaux d'irrigation (*palipayan*).

Le système d'irrigation est une propriété collective et non pas individuelle. Tel que l'explique une ancienne de Viewpoint (Banaue), lorsqu'un individu abandonne sa parcelle, les autres propriétaires du secteur continuent à entretenir le système d'irrigation sur ses terres ou parfois, dans de rare cas, ils détournent l'eau grâce à des passerelles qu'ils construisent avec des tubes en bambou :

Nobody owns the *ālak*. If it happens that the *ālak* is destroyed, then, all the men who own the field that is benefiting on the *ālak* will go and make it work again so that they will have water for the rice. Even if one farmer will abandon his field and don't take care of the irrigation, the other farmers will still use the abandoned field as a passage of the water. There's no way that they will not use it unless they will use a bamboo as an alternative passage but mostly they let the water pass through the old channel. (mai 2008)

La gestion de l'eau est une importante source de conflits chez les Ifugaos. Les anciennes de Viewpoint (Banaue) me racontèrent que dans les années 1960, les systèmes d'irrigation pouvaient être surveillés par une ou deux personnes choisies par les propriétaires. Il s'agissait généralement d'un paysan pauvre qui avait pour tâche de réparer les petites brèches. Pour compensation, il recevait du riz lors de la récolte. Ce système était un moyen efficace pour réduire les conflits entre les divers propriétaires.

Une forme spécifique de coopération (*pa'ali*) existe pour la maintenance du système d'irrigation. Elle regroupe les propriétaires ou exploitants des terrasses qui utilisent l'eau d'un même canal d'irrigation. Lorsqu'une brèche est constatée par un individu, ce dernier crie (littéralement), à travers le village au petit matin, au rassemblement des propriétaires. L'ensemble des hommes présents se regroupe, au minimum un membre de chaque famille concernée. Le contrôle et l'entretien des canaux d'irrigation sont encore aujourd'hui collectifs mais dépendent en grande partie de subventions gouvernementales. Dès lors, les hommes regroupés effectuent une réparation temporaire. Ils déposent ensuite une demande auprès de l'Administration nationale de l'irrigation (NIA) qui prendra en charge les frais de réfection. Cette agence nationale a également pour mission de développer de nouveaux canaux d'irrigation en ciment (cf. photo 6.5, p.138), de réhabiliter ceux qui ont été abandonnés et de bétonner les anciens.

6.2. Une gestion holistique du paysage menacée par le changement

L'échelle du paysage qui fait sens pour les Ifugaos est celle du district agricole. Les Ifugaos sont une société de riziculteurs-essarteurs. La production de riz est au centre de leurs activités socioéconomiques. Au sein du district agricole, l'espace rizicole (*payoh*) s'articule avec les autres systèmes de production. Ainsi, les Ifugaos pratiquent la culture sur essarts (*hābal*), en complément, pour cultiver principalement des patates douces (*lāgah*, *Ipomoea batatas*), du maïs (*gahhilang*, *Zea mays*), du taro (*latud*, *Colocasia esculenta*), du gingembre (*lāya*, *Zingiber officinale*) et des haricots (*latong*, *Phaseolus aureus*). Ils s'attachent également à maintenir leurs forêts privées (*muyong*) pour réguler les eaux d'irrigation, pour collecter des matériaux de construction et d'artisanat, pour la plantation de manioc (*kāhoy*, *Manihot esculenta*), de taro, de bananier (*bālat*, *Musa* spp.) et de caféier (*kapi*, *Coffea arabica*). Au final, l'espace de vie des communautés ifugaos peut se décliner en plusieurs zones qui sont couvertes par différentes règles de propriété (individuelles, claniques ou communautaires). On distingue d'amont en aval¹ :

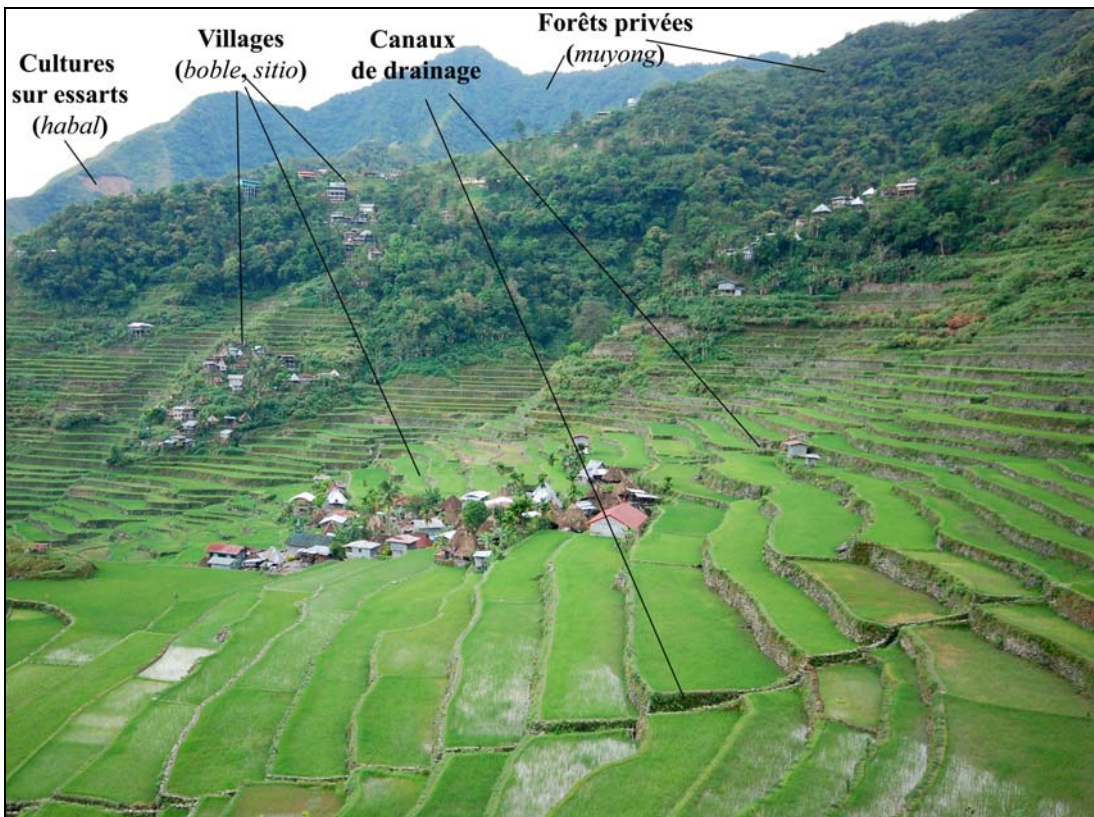
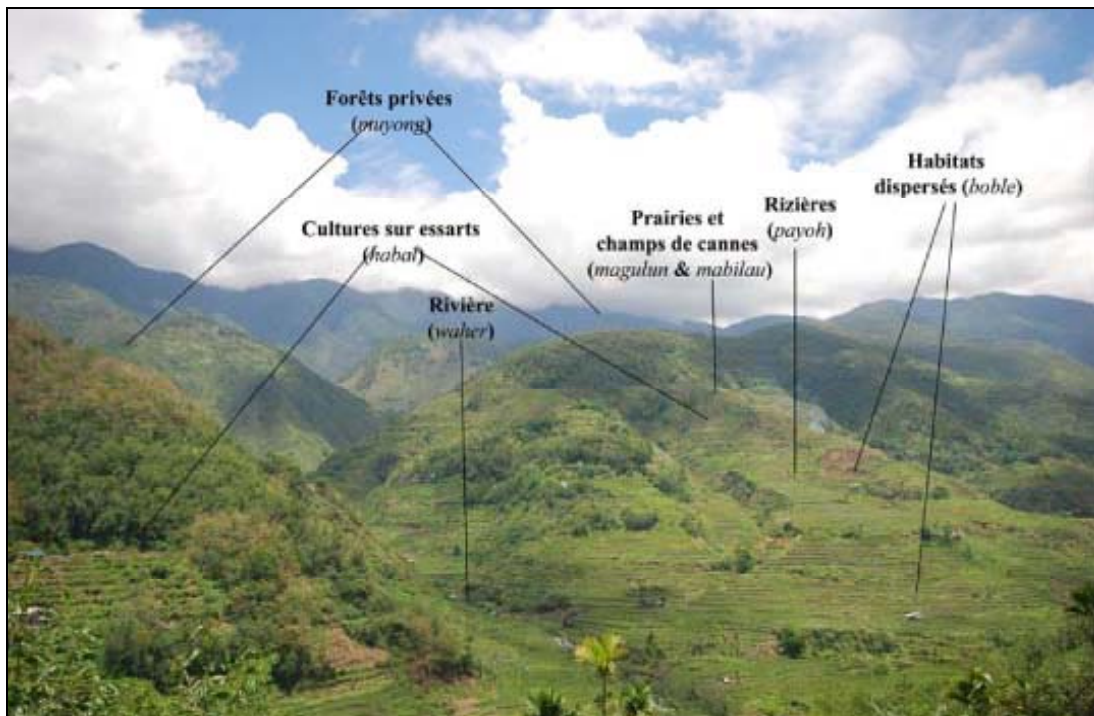
a. Les forêts communautaires	'Inālah	Propriétés de la communauté
b. Les bois privés	Muyong / Pinūgo	Propriétés de la famille ou du clan
c. Les prairies Les champs de cannes	Magūlun² Mabilāu³	Propriétés de la communauté ou du clan. Deviennent propriétés privées par la mise en culture
d. Les essarts	Umah, Hābal	Propriétés de la famille
e. Les rizières	Payoh	Propriétés privées, individuelles
f. La zone d'habitation	Boble	
g. Les cours d'eau Les sources	Wangwang, Waher 'Ob-ob	Propriétés de la communauté
h. Le système d'irrigation	'Ālak	Propriétés de la communauté

Comme l'avait observé H.C. Conklin (1980), l'ensemble de ces sous-systèmes est géré de façon holistique par la société ifugao. Ils sont connectés par le flux de l'eau qui s'écoule des forêts couvrant le sommet des montagnes jusqu'aux rivières en fond de vallées.

¹ Les termes locaux indiqués ci-dessous sont ceux utilisés par les communautés du district de Banawol. On observe des variantes dans les termes suivant les dialectes des communautés. J'ai pris le parti de ne mentionner qu'une seule des terminologies existantes pour simplifier la lecture.

² *Gūlun* = nom des grandes herbes (*Imperata cylindrica*) utilisées notamment pour la toiture des maisons traditionnelles.

³ *Bilāu* = nom des plantes (*Miscanthus* sp.), cannes, à multi-usage (flèches, construction, etc.).



Photos 6.6. Organisation de l'espace de vie des communautés ifugaos sur le district d'Hapao (Hungduan, avril 2008, haut) et de Batad (Banaue, avril 2008, bas).

Les différentes étapes de la culture du riz rythment l'année des Ifugaos. Le travail dans les forêts privées (*muyong*), dans les essarts (*hābal*) ou dans les jardins s'effectue toujours une fois accomplies les activités liées à la riziculture (cf. tableau ci-dessous).

	déc	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juill	août	sept	oct	nov
Riziculture												
Gestion des <i>muyong</i>												
Gestion des essarts												

■ Plantation

■ Récolte/Extraction

Tableau 6.2. Calendrier d'activités d'une famille ifugao (ces dates varient sensiblement selon les groupes ifugaos et en fonction de l'altitude).

6.2.1. Au centre de l'espace de production et des relations sociales : les rizières (*payoh*)

UN ESPACE COMPOSITE DE PRODUCTION ET DE NOURRITURE

Outre le riz, les rizières sont également exploitées pour la production légumière, l'élevage de poissons et la collecte de mollusques. Pendant la saison morte (entre septembre et octobre), entre deux cultures de riz, de petits monticules constitués d'herbes, de tiges de riz et de boue sont érigés au milieu des rizières (*tino'ol*) ou arrangés en lits sur les pentes ou les bords des terrasses (*'inādo*). Ils sont plantés de légumes, tels que d'oignons (*chango*, *Allium cepa*), de taros (*latud*, *Colocasia esculenta*) et d'haricots (*bulligan*, *Psophocarpus tetragonolobus*). Les jeunes plantules de riz de deuxième croissance sont parfois même collectées pour leur intérieur tendre (*'umoh*) mangé cru ou grillé. Les digues des rizières sont plantées de taros qui sont fertilisés avec les tiges de riz en décomposition.



Photo 6.7. Mise en place des *tino'ol* à Hapao dans une parcelle repiquée avec une variété de riz améliorée en vue d'une seconde récolte (Hungduan, août 2008).



Photo 6.8. 'Inādo planté d'oignons et de patates douces, à Hapao, le long d'un canal d'irrigation cimenté (Hungduan, avril 2008).



Photo 6.9. Digue plantée de taros, fertilisés avec des tiges de riz en décomposition, à Hapao (Hungduan, août 2008).

Plusieurs types de poissons sont élevés dans les rizières : plus particulièrement le poisson japonais, le loach d'étang (*Misgurnus anguillicaudatus*), localement appelé *yuyuh*, mais également le guppy (*tamtapi*, *Poecilia reticulata*) et le fibata (*dalag*, *Ophicephalus striatus*). Le loach d'étang fut introduit par l'armée japonaise pour diversifier la nourriture des soldats. D'après mes interlocuteurs, il a ensuite été répandu dans les rizières de la Province par deux étudiants ifugaos. Cette espèce est aujourd'hui menacée par l'ampullaie gigas (*Pomacea canaliculata*), un mollusque d'eau localement appelé le « *golden kuhol* » qui mange ses œufs et épuise ses sources de nourritures. Ce mollusque fut introduit aux Philippines dans les années 1980 par le Département d'agriculture dans le but d'apporter une source de protéine supplémentaire aux riziculteurs. Il s'est avéré être une espèce invasive et les riziculteurs répugnent à le consommer, son goût et sa texture n'étant pas appréciés comme l'explique une ancienne de Viewpoint (Banaue) :

People took some and put it on their rice fields not knowing that these *golden kuhol* destroys the rice and can easily spread out because they multiply very fast. And also the people thought that they can eat the *golden kuhol* just like the black ones (*Pila luzonica*) that we have on our rice fields. Normally, snails are good! I tried cooking the *golden kuhol* and I was a bit scared to swallow it because the flesh is very red! When I swallow, it was as if it will be left on my throat. I don't like the taste because it doesn't taste good! (mai 2008)

Le loach d'étang a aujourd'hui disparu de la plupart des municipalités de la Province. Toutefois, récemment, les communautés d'Hungduan ont développé un élevage de *yuyuh* qui sont vendus à prix fort dans la région (entre 100 et 200 pesos/ kilo).



Photo 6.10. Deux enfants pêchant dans les rizières de Chaya (Mayuyao, mai 2008).



Photo 6.11. Yuyuh
(*Misgurnus*
anguillicaudatus)



Photo 6.12. Vente de
yuyuh lors du festival
d’Hungduan (avril 2008).

Les mollusques d’eau douce et les coquillages constituent également une part de l’alimentation des Ifugaos : *'oleppo* (*Vivipara burroughiana*), *'aggudung* (*Potamides spp.*), *gīnga* (*Lymnaea viridis*), *pewwet* (*Lymnaea cumingiana*), *batikul* (*Pila luzonica*), *lawwah* (*Thiara asperata*), *te'am* (*Dalliella sp.*). Leur consommation est de moins en moins importante car l’ensemble des riziculteurs rencontrés témoignent de la disparition progressive voire totale de ces espèces. Pour une ancienne de Viewpoint (Banaue), c’est l’introduction de l’ampullaire gigas, se nourrissant des petites espèces de mollusques, qui a conduit à la disparition du *batikul* et du *gīnga* :

We don't have anymore the black one, the *batikul*, because that *golden kuhl* eats them too! Even the *gīnga* are gone because that pest eats them ! (mai 2008)

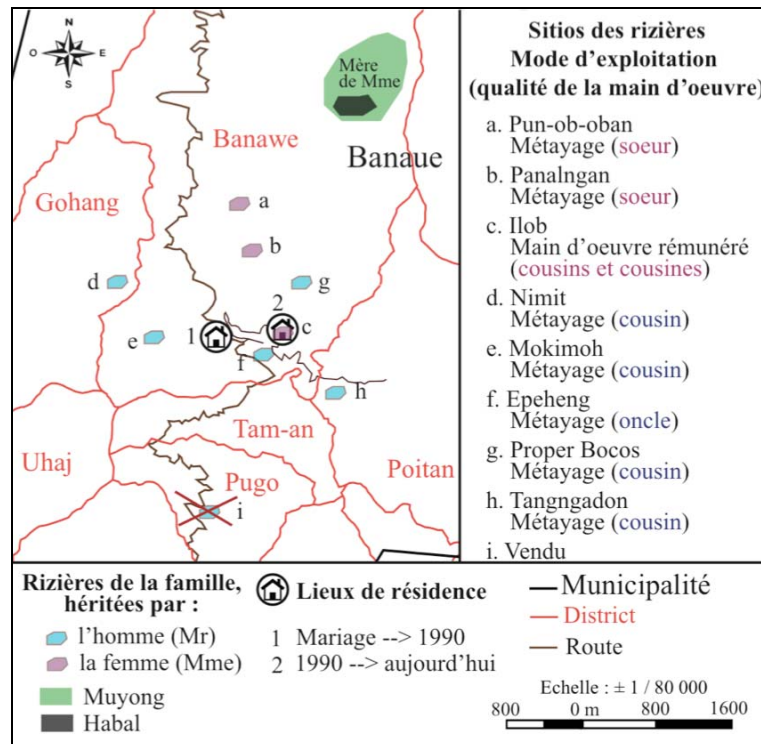
RELATIONS ET STATUTS SOCIAUX RÉGLÉS PAR LA POSSESSION ET L'EXPLOITATION DES RIZIÈRES

Nous avons vu dans la partie précédente que le statut social d'un Ifugao est lié à ses possessions matérielles, plus particulièrement en rizières. Ainsi, être propriétaire de terrasses rizicoles participe à la définition du statut social d'un individu. Les *kadangyan* sont de riches propriétaires. C'est le cas de la famille Dulnan qui possède huit lots de rizières dans la municipalité de Banaue, répartis sur les barangays de Bocos, de Poitan, de Poblacion et de Gohang (carte 6.1). Les *natumok*, classe moyenne, peuvent également posséder quelques terres. Quant aux familles les plus pauvres, les *nawotwot*, comme celle des Cabiggat, elles n'ont généralement pas de biens fonciers.

La redistribution des richesses et les relations de réciprocité entre classes, des *kadangyan* aux *nawotwot*, s'effectuent pour partie par le biais de l'exploitation des champs : mise en métayage des terres, appel à une main d'œuvre rémunérée en riz ou en argent pour les travaux ponctuels ou mobilisation des systèmes de coopération communautaire. Selon le statut social d'une personne, j'ai pu observer différents modes d'exploitation des rizières. Les *kadangyan* font appel à une main d'œuvre rémunérée (de la classe des *nawotwot* plus généralement), mettent leur terre en métayage ou conjuguent ces deux stratégies. Ainsi, les Dulnuan ont mis en métayage sept de leurs parcelles et engagent une main d'œuvre temporaire pour s'occuper de la huitième, celle jouxtant leur maison (carte 6.1). Certains *nawotwot* deviennent métayers, ayant eu l'opportunité d'obtenir l'usufruit des terres d'un membre de la famille, comme c'est le cas pour Mme Cabbigat sur le barangay de Viewpoint (Banaue). Enfin, les membres de la classe moyenne travaillent personnellement dans leurs rizières et augmentent parfois même leur production par l'exploitation de certaines terres en métayage.

Tenure foncière	Classe sociale	Exploitation des terres
Grands propriétaires	<i>Kadangyan</i>	Appel à une main d'œuvre rémunérée et/ou mise en métayage des terres.
Petits propriétaires	<i>Kadangyan</i>	
		<i>Tagu</i>
Métayers	<i>Nawotwot, tagu</i>	Exploitation personnelle des terres en métayage. Travail occasionnel rémunéré en riz ou en argent.
Sans terre	<i>Nawotwot, tagu</i>	Travail occasionnel rémunéré en riz ou en argent.

Tableau 6.3. Tenure foncière et exploitation des terres chez les Ifugaos (d'après enquêtes).



Carte 6.1. Propriété et modes d'exploitation des rizières d'une famille *kadangyan*, les Dulnuan (Banaue).

- **Les termes du contrat entre propriétaire et métayer : établir une équité**

Un propriétaire mettant en métayage ses terres doit fournir les graines au producteur, payer le travail et le matériel nécessaire à la réparation des terrasses (en riz ou plus souvent aujourd'hui en argent), pourvoir en nourriture et en vin de riz les travailleurs lors de la récolte et participer pour moitié à la rémunération de cette main d'œuvre. Le reste des dépenses et du travail est assuré par le métayer lui-même. Après la récolte, outre les ballots de graines que le propriétaire récupère, la production est divisée équitablement (*chawwa*) entre les deux contractants. La qualité de la relation entre ces deux derniers détermine la durée du métayage.

Une autre pratique d'affermage, néanmoins peu fréquente, est le *munloda* : exploitation d'une terre abandonnée depuis plusieurs années. Dans ce cas de figure, le repreneur prend en charge toutes les dépenses et fournitures nécessaires à la culture de la parcelle. La totalité de la récolte lui est destinée pendant autant d'années que la rizière a été abandonnée. Après le délai écoulé, la production sera partagée équitablement avec le propriétaire. Si le preneur demande l'assistance (*kilog*) de ce dernier avant la fin du délai, la récolte suivante sera divisée selon les termes du mode classique de métayage.

DU SYSTÈME DE PRIMOGÉNITURE AU PARTAGE ÉQUITABLE : UN RISQUE DE DÉSTRUCTURATION FONCIÈRE ET SOCIALE

Les rizières sont des propriétés individuelles. Traditionnellement, elles sont héritées par l'aîné après son mariage (Drucker, 1977 ; Barton, 1919). La succession peut concerner jusqu'au troisième enfant pour les familles les plus riches en terres. Dans ce cas, le premier hérite jusqu'à deux tiers de la surface et les deux autres se partagent inégalement le tiers restant, le troisième acquérant la plus petite partie. De fait, ce système de primogéniture permet de conserver les larges surfaces de rizières au sein d'une même famille au cours des générations. Progressivement, les familles tendent à agrandir leurs propriétés. En effet, la coutume veut que l'aîné d'une lignée de *kadangyan* se marie avec l'aîné ou le deuxième né d'une autre famille *kadangyan*, possédant un nombre égal de rizières en héritage. Les parents de classe moyenne cherchent quant à eux à marier leur aîné avec un enfant de *kadangyan* pour que leur petit-fils ou petite-fille accède à un tel statut social. Le système de primogéniture évite le morcellement et la dissolution des terres qui conduiraient à terme à rendre toute propriété trop petite pour satisfaire aux besoins d'une famille. De plus, la conservation d'une unité foncière favorise une bonne gestion de l'eau et des terrasses à l'échelle des versants, par le maintien de la cohérence du système et par l'évitement de conflits de voisinage.

Le propriétaire représente le gardien transitoire des terres de la famille. Il a pour responsabilité de maintenir et de gérer les biens fonciers familiaux puis de les transmettre à la génération suivante. Melisa Therese N. Malingan-Sapdoy remarque ainsi que la possession est davantage une question de responsabilité et d'intendance vis-à-vis des générations futures qu'une propriété absolue (2007 : 8). Vendre la terre de ses ancêtres est tabou. Seule une raison majeure peut excuser un tel acte (Barton, 1919 ; Goda, 2001) : lorsque, par exemple, une famille doit acheter des animaux pour les offrandes afin d'accompagner l'esprit d'un parent décédé ou pour favoriser la guérison d'un membre, ou bien encore, comme je l'ai observé plusieurs fois sur le terrain, pour payer les études de ses enfants. Les terres seront dans ce cas vendues à un membre de la famille pour éviter la dispersion des biens.

Toutefois, de nos jours, les règles de succession changent. La totalité des familles rencontrées me disent vouloir partager les possessions (rizières et maisons) entre tous leurs enfants, considérant que les règles de partage traditionnelles sont injustes. Ils suivent en cela la règle constitutionnelle philippine qui déclare que tous les enfants ont des droits égaux vis-à-vis des propriétés parentales. Le père de ma famille d'accueil de Banaue, Moyses, explique comment il entend diviser ses nombreuses propriétés entre ses quatre filles :

I have to share. I have to change some... That is unfair for my child to get nothing. This one, I give to my second. My other rice land, up in the terraces, the property of my wife, in Bocos, it's not yet decided. I have some rice land,

there, in Batung Binongle. It is not yet decided. But my rice lands at Poitan, I give to the first. And I give a little rice lands to my fourth. If I have money, I will buy some more to give to my fourth. So I will not obey my customs. There are some good things about the customs but there is also a downside of the customs. It will be unfair if I give it all to my first. (Bocos, mai 2008)

La distinction entre fille et garçon n'est souvent pas appliquée. Néanmoins, certaines familles tendent à donner plus de terres aux hommes. Moyses avoue qu'il aurait probablement donné plus à un garçon s'il en avait eu un : « *Maybe it will be different if I have a boy. The boy will have a little bit bigger share* » (op.cit.).

Les règles de succession sont similaires en ce qui concerne les autres biens tels que les maisons héritées après le mariage. Si les richesses de la famille le permettent, les parents cherchent à accommoder l'ensemble de leurs enfants, comme c'est le cas pour Moyses :

For my first house, in Lagawe, when my first child got married, we just got our clothes and we moved out. My child stays there. We let the refrigerators, everything! We only get our clothes! When we came here, my second child got married. Ok! You stay here. Out, again! We stayed here, in the small building. But this house, I reserved it for my last child (in the center of Banaue). I did not yet give house to my third child because she's not married. Even my fourth child but I reserved that for her, because she is the youngest. (op.cit.)

Cette évolution du mode de transmission des terres, du système de primogéniture au partage équitable, ne constitue pas seulement un risque de morcellement du foncier et de dissolution du système local de gestion écologique des versants et de l'eau, mais elle est aussi un risque de déstructuration sociale. En effet, ce nouveau mode de transmission tend à brouiller le rapport entre le statut social d'un individu et sa propriété foncière. Plus la surface totale des rizières héritées est faible, moins on fait appel à des métayers et plus la main d'œuvre est faible. Le système de réciprocité et de partage des richesses entre les classes est par conséquent affaibli.

6.2.2. Sur les sommets, les forêts privées (*muyong*) : source d'eau, de bois et de nourriture

Les forêts privées (*muyong*, littéralement « forêt ») sont autant vues par les Ifugaos comme un bassin hydrographique, un stock d'eau alimentant les rizières, que comme une source de combustible et de bois de construction. Un *muyong* bien entretenu est désigné par le terme de *pinūgo*, futur du verbe *pūguh* signifiant « croître et entretenir les arbres ».

UNE FORTE BIODIVERSITÉ

Une parcelle boisée entretenue selon les pratiques traditionnelles présente une grande biodiversité. Malgré la superficie relativement petite qu'il couvre, de 0.50 ha jusqu'à 2.5 ha

(Dacawi, 1982 ; Klock & Tindongan, 1999), un *muyong* peut abriter jusqu'à 264 espèces végétales appartenant à 71 familles de plantes (Rondolo, 1999). Parmi ces espèces, 171 sont utilisées comme bois de combustible, 11 pour la construction et la sculpture, 70 autres espèces sont une source de nourriture et 45 sont utilisées comme herbes médicinales (op.cit). Plusieurs espèces de rotin (*Calamus sp.*), telle que la variété endémique *litu'u*, sont également trouvées dont 10 espèces sont utilisées pour le tressage.

Lors de mon étude dans les quatre municipalités de la Province, j'ai pu recenser⁴ un certains nombres de fruits sauvages collectés dans les *muyong* et consommés par les Ifugaos (*noms locaux* et *noms scientifiques*) :

gale-on (*Streblus glaber*), *bulon* (*Garcinia vidalii*, Poaceae), *'angnge* (*Syzygium aqueum*, Myrtaceae), *bukkak* (*Syzygium aqueum*, Myrtaceae), *balluha* (*Ficus chrysolepsis*, Moraceae), *chogwey* (*Saurauia sp.*, Actinidiaceae), *chuher* (*Elaeocarpus pendulus*, Elaeocarpaceae), *'iwah* (*Brucea mollis*, Simarubaceae), *'unaon* (*Elaeocarpus cumingii*, Elaeocarpaceae), *lumahheng* (*Elaeocarpus sphaericus*, Elaeocarpaceae), *buhlong* (*Antidesma pentadrum*, Euphorbiaceae), *bahag* (*Hibiscus tiliaceus*, Malvaceae ; *Trichospermum involucreatum*, Tiliaceae), *luhong* (*Rhododendron quadrasianum*, Ericaceae), *ballu'u* (*Garcinia binucao*, Clusiaceae), *gutmo* (*Vaccinium whitfordii*, Ericaceae), *bultik* (*Decaspermum fruticosum*, Myrtaceae), *binul* (*Saurauia elegans*, Thymelaeaceae), *butgui* (*Melastoma affine*, Melastomataceae), *tittu'u* (nom scientifique non déterminé), *'agguhip* (*Cissus repens*, Vitaceae), *limliman* (*Trichosanthes quinqueangulata*, Cucurbitaceae), *ballangbang* (hypothèses : *Oxalis corniculata*, *Medinilla amplifolia*, *Desmodium triflorum*, *Euphorbia prostata*, *Medinilla astronioides*).

Parmi les racines comestibles, j'ai pu observer :

le *lugtuh* (*Dioscorea esculenta*, Dioscoreaceae) et l'*'ipuy* (*Dioscorea alata*, Dioscoreaceae).

Les arbres désignés par mes interlocuteurs dont les jeunes feuilles peuvent être consommées sont :

ballangbang (non déterminé), *binnuluh* (hypothèses : *Kadsura sp.*, Magnoliaceae, *Embellia philippinensis*, Myrsinaceae), *'angnge* (non déterminé).

Les Ifugaos mangent également la tige d'une plante nommée *tahlayyan* (*Begonia sp.*, Begoniaceae) et la partie tendre des bourgeons du *bilāu* (*Miscanthus sinensis*, Poaceae).

SUREXPLOITATION ET INTRODUCTION D'ESPÈCES EXOTIQUES

De nos jours, la coupe dans les *muyong* augmente tandis que la replantation diminue (Sajor, 1999). Les sous-bois ne sont plus que rarement nettoyés. Ce phénomène est lié à l'intensification de l'industrie de la sculpture depuis les années 1960 et à la diminution de l'entretien des forêts. Les conséquences de la surexploitation sont multiples : diminution des nappes d'eau, érosion du sol, extinction de certaines espèces locales. Au cours d'un dialogue réunissant des riziculteurs ifugaos et des chercheurs philippins, sur le sujet du changement climatique (Banaue, juin 2008), j'ai noté les observations faites par les paysans de la disparition de certaines espèces (*noms locaux* et *scientifiques* quand il a été possible de les déterminer) :

⁴ La détermination des noms scientifiques des plantes collectées a été réalisée avec l'aide de chercheurs philippins rencontrés au cours d'un séminaire à Banaue (*Community dialogue on climate change and natural resources management system*, juin 2008) ainsi qu'à l'Université de la Province Isabela.

dalakan (hypotheses : *Alstonia macrophylla*, Apocynaceae ; *Palaquium philippinense*, Sapotaceae ; *Ardisia* sp., Myrsinaceae), *batuwog* (*Pterospermum obliquum*, Sterculiaceae) utilisé comme pesticide ; *narra* (*Pterocarpus indicus*, Fabaceae), bois dur utilisé pour les meubles et les bâtiments ; *inaggid* (non déterminé), utilisé comme pesticide ; *himbud* (non déterminé) ; *'adawe* (*Vernonia arborea*, Asteraceae), *tikom* (hypotheses : *Adinandra montana*, Theaceae ; *Neonuclea reticulata*, Rubiaceae) ; *bagaybayon* (*Radermachera* sp., Bignoniaceae), *bangtinon* (*Meliosma pinnata*, Sabiaceae), *kalantas* (hypotheses : *Azadirachta excelsa*, Meliaceae ; *Toona calantas*, Meliaceae ; *Toona sureni*, Meliaceae ; *Guioa* sp., sapindaceae), *timbuwan* (*Litsea* sp., Lauraceae), *'oktuwan* (non déterminé).

De nouvelles espèces d'arbres exotiques sont plantées dans les *muyong*, telles que le gmelina (*Gmelina arborea*), l'acajou (*Swietenia macrophylla*) et le saman (*Samanea saman*). Depuis quelques années, des cultures de rente ont été intégrées à ces forêts privées : café arabica (*Coffea arabica*), cacao (*Theobroma cacao*), palmier bétel (*Areca catechu*), citrus (*Citrus microcarpa*) et ikmo (*Piper spp.*). De surcroît, la monoculture y est de plus en plus observée.

GESTION DES FORÊTS PRIVÉES : LES MUYONG DES ANCÊTRES

Chez les Ifugaos, chaque *muyong* appartient à un groupe familial, possédant très souvent également des terrasses, ou parfois à un clan. Les terrasses et le *muyong*, généralement localisé au-dessus des premières, sont hérités en même temps. Les frontières entre chaque lot adjacent sont nettoyées et maintenues par les propriétaires. Cette pratique permet d'éviter les conflits. Les *muyong* ne sont pas considérés comme la propriété absolue d'un individu ou d'une famille mais ils appartiennent plutôt aux ancêtres du clan. Exploiter et conserver ces forêts privées revient donc à gérer un bien commun. L'héritier en est le garant, le responsable, et non pas le propriétaire absolu dans le sens occidental du terme. Tandis que l'héritier a une priorité sur l'utilisation des ressources du *muyong*, il n'a pas de droit exclusif sur les prélèvements en bois. C'est ce qu'entend le père de ma famille de Banaue, Moyses, lorsque je lui demande s'il peut aller librement dans le *muyong* de ses beaux parents. Ce dernier me répond que, une fois marié, il eut l'autorisation de prélever du bois dans cette parcelle et qu'à présent il se sert dans le *muyong* du cousin de sa femme :

My father in law has forest land, up the terraces. Before, when I was young, I used to go with my father in law, help him, and carry the small firewood. Today, this firewood, I get it from my wife's cousin, up. I can go to my father in law and get some woods because of my wife, because I married the daughter. I can go and I can claim: "this is the property... my wife is the descendant of the owner of the *muyong*". (Bocos, mai 2008)

D'autres usagers tels que les voisins sont également autorisés à couper une quantité déterminée d'arbres, à condition de demander l'autorisation au propriétaire et de respecter certaines règles. On attend notamment d'eux de nettoyer la zone autour de chaque arbre et de replanter de nouveaux plants.

6.2.3. Essarts (*hābal*) et jardins : la production légumière en augmentation

Les champs de culture temporaires dans les forêts sont aménagés et exploités selon la méthode dite d'essartage ou, plus communément en anglais de « swidden cultivation » (« swidden » signifiant « dégager par le feu »).

Les essarts (*hābal*) sont pris à 75% sur les forêts communautaires (*'Inālah*), les prairies (*magūlan*) et les champs de cannes (*mabilāu*). Ils mesurent individuellement moins d'un quart d'hectare (en moyenne 0,17 ha, allant de 0,03 à 0,72 ha). Ils sont souvent adjacents les uns aux autres et sont localisés sur des pentes raides. De 80 à 90 jours sont nécessaires à un homme pour défricher et brûler 1 ha, beaucoup plus pour les hautes forêts. Des lignes anti-feu sont tout d'abord créées sur tout le périmètre de la zone afin d'éviter la propagation de l'incendie à d'autres parties de la forêt. Le feu est amorcé sur la partie la plus haute. Toute personne responsable d'un incendie se doit de replanter la zone endommagée.

Le temps de culture moyen est de trois ans. La première année les essarts sont plantés en patates douces. Ceux de 2^{ème} et 3^{ème} année sont cultivés principalement pour le maïs, l'haricot, le pois mongo (*lātung*, *Phaseolus aureus*), le pois cajan (*'uldih*, *Cajanus cajan*), le pechay ou bok choy (*dagawan*, *Brassica chinensis*), le potiron (*kaluhaba*, *Cucurbita maxima*) et le taro. Néanmoins, de nos jours, cette répartition des cultures dans le temps n'est pas systématique. J'ai pu ainsi voir certains producteurs planter du maïs dès la première année et des patates douces plusieurs années consécutives. Si pendant la période de jachère les anciens essarts sont colonisés par les arbres, la zone peut devenir une forêt privée (*muyong*). Pour cela, le propriétaire doit nettoyer le terrain, couper les cannes et autres herbes afin de faciliter la croissance des arbres et légitimer sa propriété.

Parallèlement aux cultures sur essarts, les familles cultivent très souvent des jardins potagers à proximité de la maison pour la consommation domestique. De nos jours de nombreuses rizières sont converties à cet effet, parfois pour développer une activité commerciale. Cette évolution est la conséquence des programmes de développement et d'amélioration de la santé qui promeuvent la production légumière dans la région. Les légumes et les tubercules récoltés sont variés : haricot, pois mongo, pomme de terre (*Solanum* sp.), gingembre, carotte (*Daucus carota*), potiron, margose (*Momordica charantia*), aubergines (*talung*, *Solanum melongena*), christophine (*sayote*, *Sechium edule*), gombo (*Abelmoschus esculentus*), bok choy ou pechay.



Photo 6.13. Préparation des essarts dans un champ de cannes à Bangaan. La végétation coupée est séchée au soleil puis sera brûlée (Banaue, avril 2008).



Photo 6.14. Essarts sur pentes raides à Batad plantés en patates douces (Banaue, avril 2008).

6.2.4. Cours d'eau (*waher*) et forêts : la disparition des ressources sauvages

Pêche, chasse et piégeage ont lieu pendant la saison sèche (*tiyalgo*, de la mi-mars à juin). La densité de poissons dans les rivières est faible de nos jours. La disparition de certaines espèces, telles que des anguilles, serait conséquente à la construction du barrage sur la rivière Magat, les poissons ne pouvant plus remonter les cours d'eau jusque dans la Province Ifugao. La grande consommation de poissons par les populations locales offre de nouvelles opportunités économiques pour les fermiers. De nombreux élevages de poissons apparaissent dans la Province, plus particulièrement de tilapias (*tilapia*, *Tilapia nilotica*).



Photo 6.15. Élevage de poissons tilapia par une famille à Hapao (Hungduan, avril 2008).



Photo 6.16. Enfant en train de pêcher à Hapao (Hungduan, juin 2008). Cette activité concerne les enfants et les hommes en général.

Si la chasse était répandue autrefois, cette activité est en diminution aujourd'hui. Au cours d'une réunion collective avec des riziculteurs ifugaos, ces derniers m'indiquèrent la disparition progressive de plusieurs animaux sauvages, voire leur extinction totale des forêts, suite à la forte pression de chasse : cochons sauvages (*laman*), cerfs (*'urha*), chats sauvages, singes (*bulangon*), civettes, rongeurs dont les écureuils (*'amunin*), chauves-souris, oiseaux, amphibiens, reptiles dont les lézards (*banniyah*). Pour assurer une ressource en viande, les Ifugaos élèvent quelques animaux domestiques tels que des poules, des cochons et, plus rarement, des canards. Ces animaux sont destinés aussi bien à la consommation qu'aux offrandes et sont mangés préférentiellement lors des réunions sociales. Les cochons sont réservés pour des événements bien particuliers (mariage, veille mortuaire, exhumation des os, récolte du riz). En dehors de ces événements, les populations achètent aujourd'hui de la viande, la consommation d'une famille étant estimée à un poulet par jour pour les plus riches.

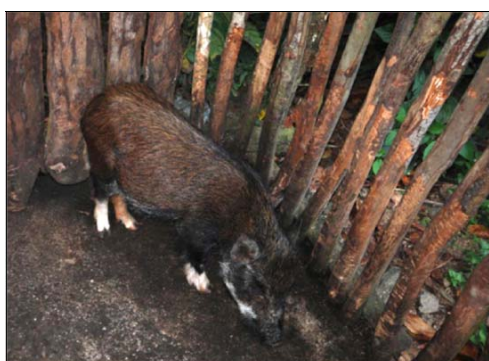


Photo 6.17. Cochon natif élevé par un couple de Tam-an (Banaue, avril 2008).



Photo 6.18. Cages à poules (*'ubi*), suspendues sous la maison pendant la nuit, chez un couple de Tam-an (Banaue, avril 2008).

6.2.5. Aux frontières territoriales, les forêts communautaires (*'Inālah*) : privatisation et conflits sociaux

Les forêts communautaires sont souvent loin des lieux de résidence, comme celles de Sumigar pour les habitants de Banaue qui sont situées à l'extrême nord de la municipalité, la majeure partie de la couverture boisée étant des forêts privées (*muyong*). Elles ne sont alors exploitées que par une faible partie de la communauté.

J'ai observé pendant mon séjour un mitage de ces forêts par une appropriation individuelle de parcelles converties en cultures permanentes. En effet, dans le système ifugao, l'acquisition de nouvelles terres se fait par l'occupation et la mise en culture de surface de forêts, communautaires (*'inālah*) ou privées (*muyong*). La propriété est au premier qui défriche et le reste le temps de la culture, à moins qu'elle ne soit acquise définitivement par la conversion en culture permanente. Après quelques années, ces zones de culture peuvent parfois être converties en *muyong* par la plantation d'arbres. La propriété est reconnue par l'ensemble de la communauté aussi longtemps que ces bois sont entretenus.

Ces conversions ne posaient pas problème quand elles étaient occasionnelles. Toutefois, avec la multiplication de ces privatisations, du fait notamment de l'augmentation démographique et du nouveau système de déclaration foncière (cf. infra), les valeurs de responsabilité collective observées autrefois se perdent. De plus, si les forêts communautaires sont utilisées autant comme source de nourriture et de bois de chauffage, elles constituent également des frontières entre les différents groupes ethniques et communautés ifugaos. On assiste alors aujourd'hui à une multiplication des conflits de territoire et de propriété sur le sujet de ces forêts. La privatisation de ces zones est renforcée par le système d'impôts fonciers de l'État. En effet, une fois la parcelle de terre convertie durablement en culture, il suffit au protagoniste de la déclarer et de payer les impôts y relevant pour être reconnu propriétaire légal par le gouvernement.

6.3. Droit coutumier Vs Droit philippin

Le Droit philippin est dérivé du Droit espagnol, autrement dit du Droit romain. Dès le début du 20^{ème} siècle, les administrateurs américains considéraient que toutes les terres non couvertes par des titres légaux de propriété appartenaient au domaine public et le resteraient jusqu'à ce qu'elles soient aliénées légalement. Encore de nos jours, la légalisation d'une propriété passe par la déclaration foncière (« *tax declaration* »).

6.3.1. Vers un pluralisme légal : droit coutumier et déclaration foncière gouvernementale

Chaque année, le propriétaire doit verser un impôt relatif à ses biens. Bien que l'administration américaine puis philippine encouragèrent les groupes autochtones à déclarer leurs terres (Lynch, 1986 ; Wiber, 1993), les Ifugaos me disent trouver absurde le fait de payer une taxe pour des biens leur appartenant. C'est pourquoi beaucoup d'entre eux n'ont pas fait la démarche auprès de leur municipalité, préférant s'en remettre aux droits coutumiers. Ce sont principalement les élites locales qui ont tirés avantage de la registration des terres (Keesing & Keesing, 1934). Cette déclaration est pourtant nécessaire aujourd'hui en cas de conflits sur une parcelle entre deux personnes. Celui qui a inscrit une propriété auprès de la municipalité gagnera le procès et sera considéré comme propriétaire légal. Un propriétaire terrien de Banaue explique la procédure et son choix de déclarer ses terres :

You go to the municipal office: "this is my land, that side, more or less 5 hectares". Even the *muyong!* Because the government imposes that all land being cultivated should be declared. Because they want tax: "Ok, for this land, you pay, before, 2 pesos per hectare". Now the government increases the tax. They need money. You pay 100 pesos a year, something like that, for a rice land, more or less. You pay your tax for using this, everything that you own. We have our native custom but it is better if you declare because when you go to court, the first one to declare will be a good claim. If you have a problem, they will say: "oh, he owns that because he is paying his tax". That is how the government recognize. (Bocos, mai 2008)

Toutefois, en règle générale, les disputes et autres affaires, incluant celles relatives à la propriété des terres et à leur gestion, sont encore de nos jours mieux résolues dans les cours traditionnelles que dans les cours judiciaires gouvernementales. La composition de ces tribunaux traditionnels dépend de la nature du cas ou du problème. De façon générale, ils sont constitués par les aînés des familles des parties impliquées. Un intermédiaire n'est pas nécessaire. Les accords et les décisions ne sont pas écrits. Une amende, souvent un animal que l'on sacrifie et partage avec les membres de la famille des deux parties, résous le conflit et scelle l'accord. Les Ifugaos composent ainsi entre système coutumier et système légal selon la nature des conflits et des revendications. Cette situation n'est pas sans rappeler la « *jungle du pluralisme légal* » de Franz von Benda-Beckmann (1983), expression que cet auteur propose pour définir la manière complexe dont une population est influencée par différentes conceptions légales et reconstruit de façon discontinue son système.

6.3.2. De la propriété de l'État à la reconnaissance des terres ancestrales

Le gouvernement philippin classe les terres du pays selon plusieurs catégories telles que les terres agricoles, les zones industrielles, les zones résidentielles, les aires institutionnelles, les zones urbaines, les prairies, les forêts, les cours d'eau, les routes. Selon un décret présidentiel (PD 705, 1975), les terres dont les pentes sont supérieures à 18° sont classées en forêt publique. Selon ce critère, la majeure partie du territoire ifugao appartiendrait à l'État (Prill-Brett, 2005). Pour illustration, d'après les relevés fonciers obtenus auprès de la mairie de Banaue (données de 2007), 99,6% de la surface de la municipalité de Banaue (21 807 ha) observent des pentes de plus de 18°. En effet, 1890 ha, soit 8,7% de la surface totale, présentent une pente entre 18° et 30°, 3130 ha (14,4%) entre 30° et 50° et 16 697 ha (76,6%) sont supérieures à 50°. Par conséquent, des conflits entre le gouvernement et les populations locales se développent, plus particulièrement autour des terres ancestrales, terres qui ne sont ni réclamées ni occupées, mais qui appartiennent traditionnellement à la communauté (les forêts communautaires, *'inalah*, par exemple) (Perez, 2000 ; Gonzalez, 2000 ; Prill-Brett, 2005 ; Persoon & al, 2004).

Le 29 octobre 1997, le Congrès philippin, selon les provisions de la Constitution, promulgua l'Acte de la République 8371, plus connu sous le nom de Loi sur les Droits des Peuples Indigènes (IPRA en anglais), portant création de la Commission nationale des Peuples indigènes (NCIP en anglais). L'IPRA prévoit expressément la reconnaissance de la culture indigène, la consultation des peuples autochtones et leur consentement préalable pour tout projet en territoire autochtone, la participation des peuples indigènes à la formulation des plans de développement, et la reconnaissance des droits fonciers ancestraux. Ainsi, la reconnaissance des terres ancestrales par l'IPRA et le Permis *Muyong* sur les Ressources (PMR, 1996), délivré par le Département de l'Environnement et des Ressources naturelles (DERN), permettent de nos jours de légaliser les possessions des Ifugaos (Prill-Brett, 2000 ; Hirtz, 2003 ; Perez, 2000). Pour Frank Hirtz (2003) et Dredre McKay (2005), la reconnaissance des terres ancestrales a entraîné un nouveau mouvement de redéfinition de l'identité des Ifugaos en lien avec le lieu. Avec la délimitation, la localisation et la reconnaissance officielle des terres ancestrales, les Ifugaos mettent aujourd'hui en avant ces espaces pour définir et légitimer leur appartenance ethnique, leur identité et leurs droits.

Néanmoins, l'application de ces lois n'est pas toujours effective lorsqu'elle touche les intérêts gouvernementaux, sous couvert de la corruption. Elle peut également devenir un outil pour certains habitants, réclamant des dédommagements en argent aux occupants d'une terre qu'ils revendiquent comme propriété de leurs ancêtres. Pour illustration, une affaire concernant la parcelle sur laquelle est installée la mairie de Banaue est en cours de jugement. Cette terre avait été donnée à l'État par le *tumona'* Punchilan, ancêtre de la femme Dulnuan (mère de ma famille d'accueil de Banaue), pour la construction de

l'institution. Moyses, le mari de cette dernière me confia un jour que les descendants du donateur, des cousins de sa femme, exigent pourtant aujourd'hui de l'administration un loyer pour l'occupation de leur terre ancestrale.

6.3.3. Le permis *muyong* : reconnaissance ou ingérence gouvernementale ?

Le Mémoire 9602 du DERN sur le « Permis d'exploitation des *Muyong* » (1996) prévoit de délivrer un permis à des personnes qui remplissent les conditions requises par le gouvernement, leur octroyant le privilège d'extraire les ressources de leurs propres *muyong*. Pour obtenir une telle autorisation, le demandeur doit préciser la localisation et la dimension du *muyong*, le nombre d'arbres plantés, le volume de matières premières dont il a besoin pour sa subsistance. Il doit également fournir une certification du capitaine du barangay attestant que ses pratiques au sein du *muyong* ont été durables durant les vingt dernières années. Néanmoins un tel permis ne concède pas aux Ifugaos une propriété absolue sur les *muyong*. Il vise surtout à réglementer et contrôler les pratiques en établissant les conditions strictes pour le prélèvement, la coupe, le traitement, le transport, la restauration et la supervision du site auxquelles les utilisateurs doivent se soumettre.

Les familles propriétaires de *muyong* ne voient aucun intérêt à obtenir ce permis et continuent à exploiter librement leurs bois. Cette disposition s'adresse en réalité aux sculpteurs exportant leur art à l'extérieur de la Province. En effet, afin de contrôler le prélèvement en bois par la profession, des points de contrôle ont été installés à différents endroits stratégiques dans la Province (à Lamut par exemple) et dans les voisines (dans les Provinces Nueva Vizcaya et Nueva Ecija d'après mes interlocuteurs). Lorsqu'un camion transportant des sculptures est arrêté, les agents gouvernementaux exigent la présentation du permis de *muyong*. Toutefois, ces dispositions ne permettent pas de contrôler l'exploitation des bois par les sculpteurs vendant leurs pièces au niveau local.

6.4. La production du riz : entre pratiques culturelles et pratiques culturelles

Les terrasses ifugaos ont été construites et sont exploitées pour la culture du riz, denrée de base des populations asiatiques. La gestion, le maintien ou l'évolution du paysage de terrasses est donc fonction de l'entretien, de l'exploitation, de la conversion ou de l'abandon des rizières et des cultures de riz. Le système de production rizicole est intrinsèquement lié au système culturel ifugao. Pratiques sociales, pratiques culturelles et pratiques culturelles sont interdépendantes. Le changement d'un élément technique, agronomique, foncier, social ou culturel ou encore de la gouvernance d'un territoire et d'un terroir peut affecter ou faire évoluer l'ensemble du système de production rizicole et des terrasses. Par exemple, nous verrons que la disparition des leaders locaux, les *tumona*, ainsi que l'introduction de variétés de riz à haut rendement entraînent la désynchronisation des cultures et la multiplication des risques de destruction des récoltes par les ravageurs. D'autre part, l'apparition d'une main d'œuvre rémunérée affaiblit le système de coopération locale, favorise la désynchronisation des plantations et contraint parfois certains producteurs à abandonner leurs terrasses.

6.4.1. Description vernaculaire de la plante du riz et spécificités du *tinawon*

Le riz est une graminée autogame, de grande taille, qui croît préférentiellement sous les climats tropicaux. *Tinawon* est le terme générique donné au riz natif ifugao, signifiant littéralement « une fois par an », par opposition aux variétés qui peuvent donner de deux à trois récoltes par an, majoritairement cultivées dans les basses terres, à plus haute température. C'est une catégorie générique renfermant plusieurs dizaines de variétés. Selon certains chercheurs de l'Institut international de recherche sur le riz (IRRI), rencontrés personnellement à Laguna en septembre 2008, les variétés de *tinawon* appartiendraient au type « bulu », une version du riz japonica (*Oryza sativa ssp japonica*)⁵. Ces variétés sont hautes, à faibles tiges et à longue maturation. Elles présentent de larges feuilles vert foncée et des graines bien attachées parfois accompagnées d'une barbe. Comme nous le verrons dans la partie suivante, elles ont une forte valeur pour les communautés ifugaos, faisant parties intégrantes de leur système culturel et participant à la définition de leur appartenance. Dans cette section, je me limiterai à la description des pratiques et des savoirs développés pour la culture du riz *tinawon*. Nous reviendrons plus en détail dans la partie suivante sur les spécificités de ce riz et sur son ancrage territorial.

⁵ *Oryza sativa ssp japonica*, et plus particulièrement la version japonica tempérée, est communément cultivée au Japon, en Corée du Sud, au nord de la Chine, en Europe, aux États-Unis et en Australie. Les graines sont dites de bonne qualité (apparence polie, teneur en gluten équilibré, texture douce et délicate) et elles sont préférées des consommateurs.

Les Ifugaos m'ont indiqué plusieurs parties constitutives de la plante de riz : tige, panicule, épillet, grain et barbe. Cette plante émet de nombreuses tiges (*dagame*) ou talles à partir du sol et peut atteindre des hauteurs entre 120 et 160 cm pour les variétés natives ifugaos, le *tinawon*. Les tiges se terminent en une inflorescence rameuse, une panicule (*lule*), longue de 20 à 30 cm dans le cas du riz natif. Chacune d'elle est composée de nombreuses fleurs ou épillets (*lahdeng*). Le fruit formé (*pāge*) est un caryopse, composé d'un endosperme, d'un germe (embryon) et de son (le péricarpe), le tout entouré d'une enveloppe extérieure fibreuse et non comestible, la balle.



Photos 6.19. Principales parties constitutives de la plante du riz et ses appellations locales.

Le gouvernement philippin tente depuis les années 1970 d'introduire des variétés améliorées chez les producteurs ifugaos. Je reviendrai sur ces démarches dans la prochaine partie. Ces variétés appartiennent au groupe de riz indica (*Oryza sativa ssp indica*) le plus communément cultivé dans le monde. Elles ont la particularité d'avoir un plus grand nombre de tiges (donc un tallage plus important) et un cycle de culture plus court que celles de *tinawon* (5 mois contre 6 à 7 mois pour ces dernières). Elles permettent ainsi de faire deux récoltes par an dans les basses terres.

6.4.2. Calendrier et catégorisation ethnoscientifique de l'année agricole

Comme son étymologie l'indique, la culture du *tinawon* est annuelle et s'étend sur six à sept mois selon le climat de la zone et l'altitude de la plantation. Les différentes saisons agricoles observées par les Ifugaos suivent approximativement les divisions du calendrier Grégorien auquel les populations locales se réfèrent aujourd'hui. Néanmoins, les communautés locales découpent l'année de manière beaucoup plus fine en catégories flexibles dans le temps, tenant compte des paramètres climatiques, des différentes activités agricoles et des stades de croissance de la plante du riz. Ainsi, pour analyser l'organisation temporelle de la production de riz, je suis passée dans un premier temps par les catégories des gens et est effectuée un travail ethnoscientifique.

- **Les quatre saisons de l'année**

Les producteurs découpent le cycle de culture du *tinawon* en quatre saisons : la morte saison (*'iwang*) de septembre à novembre, la saison de plantation (*lawang*) de décembre à la mi-mars, la saison sèche (*tiyalgo*, littéralement « saison de la faim ») de la mi-mars à la mi-juin et la saison de la récolte (*'ahitulu*) de la mi-juin au mois d'août. Ainsi, les graines sont semées au cours des mois de décembre et de janvier dans les pépinières. Les plantules sont ensuite repiquées entre février et mars afin qu'elles puissent profiter des mois les plus ensoleillés et les plus chauds (avril et mai) pour croître. Enfin, les graines étant mures en juin-juillet, la récolte prend alors place un mois après le début des fortes pluies.

Calendrier Grégorien	sept.	oct.	nov.	déc.	janv.	fév.	mars	avr.	mai	juin	juil.	août
Division saisonnière	Morte saison <i>'iwang</i>			Saison de plantation <i>lawang</i>			Saison sèche <i>tiyalgo</i>			Saison de récolte <i>'ahitulu</i>		
Stade cultural				semis		repiquage		croissance			récolte	

Tableau 6.4. Division de l'année en catégories saisonnières par les Ifugaos et stades culturels associés.

Si l'année est divisée selon ces quatre saisons, elle est en réalité découpée de manière plus fine en autant de périodes que d'activités agricoles (préparation des terres, semis, repiquage, nettoyage, désherbage, récolte) – dans les rizières, les essarts ou les jardins – et en autant de stades de croissance et de maturation du riz (germination, tallage, stade végétatif, développement des panicules, floraison, maturation des graines). C'est de cette manière que les Ifugaos m'exposèrent leur calendrier annuel lors des entretiens.

• **Phases de croissance du riz pour les fermiers ifugaos**

Les producteurs distinguent cinq phases principales de croissance du riz, depuis le semis jusqu'à la récolte. Le premier stade est le tallage de la plante, *haping*, soit le développement du nombre de tiges à partir de la base de la plante. Il s'étend sur 45 à 60 jours selon l'altitude de la plantation et la fertilité de la terre. Le stade de croissance qui suit est désigné par le terme *pinomwor*. Cette phase s'achève par l'initiation des panicules, *munhulit*, les plantes étant comparées à des femmes enceintes. C'est la fin de la phase végétative (qui aura durée entre 2 mois^{1/2} et 3 mois, contre environ 2 mois pour les variétés améliorées) et le début du stade reproductif (90 jours pour le *tinawon* contre 35 jours pour les variétés améliorées). La floraison, *munbuhbuh*, marque le passage à la phase de maturation. Enfin, lorsque l'ensemble des graines deviennent jaunes (environ 45 jours après la floraison, contre 30 jours pour les variétés améliorées), les productrices les considèrent mures, *natong*. La saison de la récolte prend alors place. Dans le tableau ci-dessous, j'ai résumé la correspondance entre les stades de croissance principaux identifiés par les agronomes et ceux distingués par les Ifugaos.

Calendrier Grégorien	déc.	janv.	fév.	mars	avr.	mai	juin	juil.	
Durée moyenne des stades pour le <i>tinawon</i>	45-60 j.		30 j.		90 j.			45 j.	
Stades agronomiques	Phase végétative				Phase reproductive		Phase de maturation		
	Germination	Tallage	Croissance	Initiation panicules	Développement panicules	Floraison	Graines laiteuses	Graines pâteuses	Graines matures
Appellations locales des stades	<i>Haping</i>		<i>Pinomwor</i>	<i>Munhulit</i>	<i>Munbuhbuh</i>			<i>Natong</i>	

Tableau 6.5. Stades de croissance de la plante de riz pour les fermiers ifugaos et appellations locales.

• **L'année agricole rythmée par les rituels**

Chaque étape du cycle rizicole est marquée par un ou plusieurs rituels, adressés aux dieux, aux esprits et aux ancêtres, afin de favoriser la croissance des plantules, limiter l'invasion et les dégâts de ravageurs, appeler à une bonne récolte et à la pérennité du stock. Les rituels sont nombreux et varient sensiblement d'une municipalité à l'autre. Dans le tableau ci-après, j'ai indiqué les cérémonies principales conduites à Banaue. Lorsque certains rituels menés dans d'autres municipalités sont spécifiés, le nom du lieu est indiqué entre parenthèses. Ces cérémonies sont conduites par les *mumbāki*, la plupart du temps dans la maison des leaders des districts agricoles, les *tumona'*, et des *kadangyan* mais également, pour certains rituels, chez l'ensemble des propriétaires de rizières.

Au cours de ces cérémonies, un nombre défini de poulets et de cochons sont sacrifiés et du vin de riz est préparé pour l'occasion. La bile des poulets est inspectée par le *mumbāki*. Si cette dernière n'est pas saine, le présage est mauvais et le rituel doit être répété. Dans la majorité des cas, le jour suivant le rituel est déclaré « *ngilin* » ou « *tūngo* », c'est-à-dire jour de repos. Il est interdit à quiconque de se rendre dans les champs et les accès sont alors barrés par des cannes (*runo*) dont les feuilles sont nouées pour signaler l'interdiction.



Photo 6.20. Inspection de la bile d'un poulet lors du rituel de récolte *loday* à Bocos (Banaue, août 2008). La bile est ici considérée comme saine et annonce alors un bon présage : une récolte qui couvrera les besoins du ménage jusqu'à la prochaine récolte.

Saison	Activités rizicoles		Rituels principaux
'iwang (août- nov.)	août- sept.	Lāmun : désherbage des rizières et piétinement des anciennes tiges	
lawang (nov.- mars)	nov.- déc.	Loba : premier désherbage des murs Daluh : désherbage autour des champs et des digues Paphod : Préparation du sol	
	nov.- janv.	Hopna' : semis	Sortie des ballots de semences et ouverture du semis : lohwang, lo'ah, panal
	janv.- fév.	Buluh : fertilisation	Clôture de la saison du semis : ' opdah Semis à demi-taille : lihim
	janv.- mars	Boge : repiquage	Ouverture du repiquage : luhwang, bolnat (Hingyon) Fermeture de la saison du repiquage et fin des travaux de préparation des rizières : ' urpih, kulpi Protection des cultures et ouverture du travail dans les essarts : mun-ahgang
tiyalgo (mars- août)	avr.- mai	'Agō'o : nettoyage des rizières	Croissance des plants : hagophop Après le nettoyage : Tinungur Lutte contre les ravageurs : tamol, holok (Hingyon)
	mai- juin	Lupong : nettoyage des murs Pādīg : nettoyage des digues et des marges des rizières	Initiation des panicules : alup et topdad
'ahitulu (mi-juin- août)	juil.- août	Botok : récolte	Graines quasi mures : hanglap Graines pleines mais non fendues : pa'ad Avant récolte : lodah, tona, po'ol Pendant la récolte : pumbot'an Clôture de la récolte : tuldag, torgad (mise en grenier du riz), hu'ap, hala'nub, lotwad
'iwang (août...)	août ...		Rite agricole initial : lu'at, hagnong Début de la consommation du riz : apuy



 Travail des femmes

Tableau 6.6. Découpage de l'année, des tâches agricoles et des rituels associés chez les Ifugaos.

Entretien des terrasses		Activités annexes	
sept.- nov.	<i>Loba</i> : restauration des murs et des talus de terrasse		
	<i>Banong</i> : restauration des digues		
	<i>Gāud</i> : nivellement des terres		
fév.	<i>Banong</i> : finition de la restauration des digues		
		avril	<i>Oho</i> : semis dans les jardins
			<i>Uma</i> : nettoyage des essarts
		avr.- mai	<i>Tanum</i> : semis dans les essarts
mai- juin	<i>Palīyan</i> : contrôle et entretien du système d'irrigation		

 Travail des hommes

 Participation des deux sexes

6.4.3. Vers une désynchronisation des activités rizicoles

Au sein du district agricole, les activités rizicoles sont synchronisées. Dans la tradition, l'ouverture de chaque étape de la culture est systématiquement déterminée par le *tumona'*. L'ensemble des fermiers attendent que ce dernier ait achevé l'activité dans son champ rituel pour se mettre à la tâche dans leurs propres parcelles. Après un ou deux jours de repos (*ngilin* ou *tūngo*), durant lesquels il est interdit de pénétrer dans les champs, chacun se met au travail.

On observe des variations de calendrier suivant les districts agricoles. Les communautés d'Hingyon, d'Amganad (Banaue) et d'Hapao (Hungduan) plantent en tête et celles de Banaue sont les dernières à repiquer. Cette diversité s'explique par les différences d'altitude et de température entre ces régions, le climat étant plus chaud par exemple dans la municipalité d'Hingyon.

De nos jours, on note de plus en plus une désynchronisation des activités agricoles sur l'ensemble des municipalités. Elle est pour une part corrélée au changement climatique qui tend à brouiller les repères des fermiers. D'après les observations de ces derniers, les typhons se manifestent dès la saison sèche tandis que les pluies ne sont plus aussi abondantes au cours de la mousson.

Néanmoins, cette désynchronisation découle pour une grande partie des changements socioculturels et économiques qui influent sur les pratiques culturelles des Ifugaos. Une conséquence de la christianisation et du nouveau système de gouvernance ébauché par la colonisation espagnole est l'affaiblissement du rôle des *tumona'*. La disparition de ces leaders locaux, qui ont une fonction de guide dans les activités agricoles, puis l'introduction de variétés de riz à cycle court, s'accompagnent d'un manque de coordination entre les fermiers à l'échelle du district agricole. De plus, avec la diminution de la main d'œuvre, conséquent de l'augmentation de l'émigration et du désintérêt des jeunes pour les activités agricoles, accompagnée de la dilution du système d'entraide traditionnel (*'ub'bu* et *bachang*) au profit d'une main d'œuvre rémunérée, les activités nécessitent davantage de temps pour être achevées et sont de plus en plus une affaire individuelle. Certaines ONG locales et internationales (telles que l'Unesco) dénoncent le développement du tourisme et de l'artisanat commercial d'être en partie responsable de la diminution de cette main d'œuvre. Je reviendrai ultérieurement sur ces accusations qui, si elles sont en effet fondées sur des faits observables sur les sites de Viewpoint et de Bocos (Banaue), sont à relativiser pour d'autres districts agricoles.

Aucune nouvelle institution ou individu n'est venu remplacer le rôle que tenait ce leader au niveau des activités agricoles. À mes questions sur les critères sur lesquels les fermiers s'appuient pour commencer une activité, certains anciens de la communauté d'Hingyon m'expliquent que dorénavant ils se fient aux signes de la nature, à défaut de suivre le *tumona'*. Le moment de la floraison d'une plante, le *ta'on* (nom scientifique non déterminé) marque le

début du repiquage. Néanmoins, les jeunes générations ne sont pas au fait de ces signes. C'est pourquoi, d'une façon plus générale, les producteurs se réfèrent aux mois du calendrier Grégorien pour coordonner leurs activités. Malgré tout, si les fermiers ne se concertent pas pour harmoniser leurs activités, ils vont s'observer mutuellement, entre voisins, pour éviter d'être seuls à planter. C'est le cas par exemple de cette productrice de Banaue :

So the first to plant will just wait and see. If someone is planting already, ok, let's us plant so that the birds will be spread. If we see somebody trying to plant...Unlike before, it is the *tumona'* that said: "Ok! Let's plant!". (Bocos, mai 2008)

Les conséquences de la désynchronisation des activités sont multiples. Je les décrirai progressivement dans cette section. Le risque le plus grand est de voir augmenter les invasions et la destruction des champs de riz par des ravageurs, plus particulièrement par les rats et les oiseaux qui ne se distribueront plus sur l'ensemble des parcelles mais se concentreront sur celles plantées en premiers, donc celles qui seront matures avant les autres.

6.4.4. Cycle rizicole et pratiques culturelles

Le cycle de culture commence avec la préparation et le nettoyage des rizières (*lāmun* et *daluh*), les travaux de restauration des murs de terrasses (*loba*) ainsi que des digues (*banong*) et le nivellement du sol (*gāud*). Les parcelles destinées à accueillir les pépinières doivent être prêtes pour être semées (*hopna'*) au cours des mois de décembre et de janvier. Pour les autres, les travaux de préparation des rizières peuvent se prolonger jusqu'à l'époque du repiquage des plantules (*boge*) prenant place entre février et mars. Entre temps, les parcelles sont fertilisées avec les herbes collectées lors du nettoyage (*buluh*). Une fois la plantation achevée, les femmes peuvent se consacrer à la mise en culture et l'entretien des essarts et des jardins. Dans les rizières, le désherbage des parcelles (*'ago'o*), des murs (*lupong*) et des digues (*pādīg*) doit être fini avant l'initiation de la phase reproductive du riz, stade sensible aux ravageurs. Pendant ce temps, les hommes contrôlent et entretiennent le système d'irrigation (*'ālak*). Enfin, le cycle de culture se clôture par la récolte (*mumbotok*) entre juin et août à laquelle participent femmes et hommes.

Dans cette section, je présenterai les pratiques et les savoirs mobilisés pour la production du riz *tinawon*. Je ne m'attacherai pas à décrire l'ensemble des rituels qui y sont liés, ni à dégager les variations et les subtilités propres à chaque communauté. Néanmoins, mon souci sera de montrer le lien entre la production du *tinawon* et un ensemble de pratiques culturelles, parmi lesquelles les rituels tiennent une place importante.

PRÉPARATION DES TERRES (PAYOH)

août-novembre

Durant la saison morte (*'iwang*), la plus longue, marquée par le froid et l'humidité ainsi que par les typhons et succédant les dernières fêtes de la précédente récolte, les efforts sont concentrés sur la préparation des rizières (*payoh*). Cette phase représente environ 2/3 du cycle de culture du riz. C'est pendant cette période que l'homme apporte sa contribution la plus importante à la production agricole, les tâches ultérieures (désherbage, semis, repiquage, sélection des graines, récolte) étant accomplies majoritairement par les femmes. Les hommes ont pour mission de réparer les murs (*loba*) effondrés, les digues de terres (*banong*) et le système d'irrigation (*'alak* pour le système, *paliyan* pour l'action d'entretien et de contrôle). Le système de coopération *bachang* est souvent mobilisé pour ces tâches. Néanmoins, aujourd'hui, les travaux de restauration sont communément rémunérés en argent et on voit apparaître progressivement des bâtisseurs spécialisés.

La terre est travaillée à l'aide de bêches (*gāud*) ou par les pieds nus des femmes et des hommes. Pendant ce temps, les femmes commencent une tâche assidue de nettoyage (*daluh* ou *gabut*), de désherbage manuel des terrains, travail qui se poursuivra pour une grande partie de l'année. Les tiges de riz de la précédente récolte, pourrissantes, sont écrasées et enfouies dans les rizières (*lāmun*) pour favoriser leur décomposition et augmenter la fertilité du sol. C'est pendant cette période que les petits monticules d'herbes et de boue sont érigés au milieu des rizières (*tino'ol*) ou arrangés en lits sur les pentes ou bords des terrasses (*'inādo*). Ils marquent le passage à la saison de plantation (*lawang*).



Photo 6.21. Tiges de riz en décomposition à Hapao (Hungduan, août 2008).



Photo 6.22. Parcelle après piétinement des tiges de riz à Hapao (Hungduan, septembre 2008).

SEMIS (HOPNA')

novembre-janvier

La saison qui suit, *lawang*, est celle de la plantation (semis et repiquage du riz). Néanmoins, les hommes peuvent poursuivre leur travail de préparation des terres et de réfection des ouvrages agricoles, du mois de janvier au mois de mars, jusqu'à l'étape du repiquage des plantules. Dans la tradition, l'ouverture de la saison de plantation est déterminée par le *tumona'*, entre les mois de novembre et de janvier. Aujourd'hui, ce n'est plus toujours le cas. Dans ce système, l'ensemble des fermiers attendent que le *tumona'* ait achevé de semer les graines dans son champ rituel pour se mettre à la tâche dans leurs propres parcelles.

Pour le semis, les panicules de riz sont posées une à une, transversalement à la raie creusée dans le sol, puis elles sont recouvertes de terre. Au final, les pépinières présentent une forte densité en semences et sont caractérisées par une couleur vert clair.

• **Choix des terrasses**

Chaque année, ce sont toujours les mêmes terrasses qui sont semées. Les raisons qui poussent les producteurs à sélectionner tel ou tel terrain pour les pépinières n'ont jamais été énoncées de façon explicite lors des entretiens. Selon eux, ces emplacements ont été adoptés en ce qu'ils favorisent la bonne croissance des plantules : « *We select the best ones* ». Par expérience, les terrains montrant une faible productivité auraient été écartés. D'après mes observations, les terrasses sélectionnées ont pour caractéristiques d'être bien exposées et peu profondes (2-3 cm), conditions nécessaires pour l'éclosion et la bonne croissance des graines. D'autre part, les pépinières sont dispersées sur les versants pour minimiser les déplacements lors du repiquage et ainsi faciliter la plantation.



Photo 6.23. Pépinière semée sur la première terrasse à Gohang (Banaue, avril 2008).



Photo 6.24. Semis de riz très serré à Batad (Banaue, avril 2008).

- **Rituels**

Le semis est encore parfois inauguré par un rituel (*lo'ah* ou *panal*, selon les communautés) conduit par le *mumbāki*. Ce rituel a pour objectif de favoriser l'éclosion des graines et la bonne croissance des plantules. Il s'accompagne toujours du sacrifice d'un ou de deux poulets et de vin de riz. Le jour suivant est déclaré *ngilin* ou *tūngo*, jour de repos. Plusieurs rituels peuvent venir s'ajouter au précédent, tel que celui du *'opdah* clôturant la saison du semis, ou celui du *lihim* pratiqué alors que les semis sont à demi-taille dans le but de favoriser la pousse des plants et préparer l'arrachage (*wahwah*) et le rinçage des plantules pour leur repiquage.

REPIQUAGE (BOGEH) : IMPORTANCE DE LA SYNCHRONISATION

janvier-mars

Aux mois de janvier-février, avant de repiquer les plantules, le rituel *lohwan* est pratiqué, originellement dans la demeure du *tumona'*. Le *mumbāki* invoque la faveur des dieux, des esprits et des ancêtres afin de favoriser la croissance et la fructification des plantules à repiquer.

- **Synchroniser les activités et activer le réseau de coopération : des évolutions**

Le *tumona'* ouvre la saison de repiquage. Après un jour de repos, l'ensemble des fermiers se mettent à l'ouvrage. Cette synchronisation de la plantation est importante. Les terrasses doivent être plantées de façon synchrone, l'attaque des nuisibles, plus particulièrement des rats et des oiseaux⁶, est en effet minimisée. Ces derniers se distribueront sur l'ensemble des champs au lieu de ravager les champs des premiers à planter ou des derniers à récolter. Un propriétaire riziculteur de Bocos m'explique l'importance de cette synchronisation de la plantation au regard des ravageurs :

If the farmers do not agree on a certain time, the first victim of rats is the first who plant. If you rice land is first, all the birds will flock. Because it is the only rice land they can eat! (Banaue, mai 2008)

Pour accélérer le travail, le système de coopération communautaire *'ub'bu* est mobilisé, quand il n'a pas disparu. Rares sont les fermiers qui ont les moyens financiers de s'offrir le privilège de payer les travailleurs. La main d'œuvre est donc moins importante que par le passé, beaucoup d'Ifugaos refusant d'effectuer le travail « bénévolement ». La plantation de l'ensemble des champs nécessite alors davantage de temps et les risques de destruction de la plantation par des ravageurs augmentent.

⁶ Surtout des capucins à tête noire (*Lonchura atricapilla*) dévastant les champs de riz. Ils sont localement appelés *maya* et furent l'emblème national des Philippines avant d'être remplacés par un aigle.



Photo 6.25. Ifugao repiquant le riz sous le système d'entraide 'ub'bu, sur une parcelle à Viewpoint (Banaue, avril 2008).

- **Rituels**

Après le repiquage, le *mumbāki* entame le rituel du *'urpih* ou *kulpi* au cours duquel il invoque les dieux afin que les plantes soient robustes et abondantes et qu'elles soient protégées contre les nuisibles. Ce rituel marque également le moment où chacun délimite les frontières de ses propriétés. Le *mumbāki* accomplit la danse du *baltong* avec un instrument en bambou, le *palipar*, qu'il fait claquer sur sa jambe.

NETTOYAGE ET GESTION DES NUISIBLES : UNE DIVERSITÉ DE STRATÉGIES

avril-juin

La saison sèche, *tiyalgo*, correspond à la phase de croissance des plantules de riz. C'est également un moment privilégié pour la plantation des jardins et des essarts. Pendant cette période, un entretien régulier des cultures par le nettoyage des rizières (*'ago'o*), des digues (*pādig*) et des murs (*lupong*) est nécessaire. Les herbes ramassées sont mises en bouquets, piétinées ou brûlés, puis jetées dans la boue des rizières, participant à la fertilisation des sols (*buluh*). Comme l'explique ci-dessous une productrice de Bocos (Banaue), ce grand nettoyage a pour raison principale d'éviter l'invasion des rizières par les plantes et de détruire toute cachette où les rats pourraient trouver refuge :

So, everyday, you go and work in your rice lands, cleaning... There are many weeds, so you have to remove them so that they will not go into the rice... the grass won't cover the rice from the sunshine. Putting off the weeds from the edges, there is less pests inside the ricefields. It's clean. Because rats, here, rodents, usually build their house in empty places where there are grasses. So, when you clean, even the snakes will not come. Every time if it is clean, rats will not build the houses, because they also eat the rice. (mai 2008)



Photo 6.26. Femme nettoyant les digues à Hapao (Hungduan, avril 2008).



Photo 6.27. Femme nettoyant un mur à Batad (Banaue, avril 2008).

Les tiges enflent progressivement, développant leurs panicules. De nombreux rituels (*gotad*, *mun'ahgang*, *hagophop*, *pa'ad*) se succèdent, correspondant aux stades successifs de développement du riz : développement des panicules, des épis et des graines puis maturation des graines. Comme précédemment, le but de ces prières est d'intercéder auprès des dieux et des esprits pour assurer une bonne récolte et protéger les cultures des nuisibles.

- **Des pratiques ponctuelles pour contrôler l'invasion des ravageurs**

Lors de la maturation des graines, des stratégies sont mises en place pour contrôler le développement et l'invasion des cultures par les déprédateurs. D'après mes interlocuteurs, elles ne sont néanmoins plus beaucoup observées aujourd'hui. Certaines visent à détourner les rongeurs vers d'autres sources de nourriture (pousses végétales et autres herbes) déposées par les fermiers loin dans la montagne. Une autre technique, parfois nommée *'ubaya*, regroupe la communauté toute entière qui émet simultanément un grand bruit pour chasser toutes maladies et les envoyer vers les communautés voisines.

D'autres pratiques, regroupées sous le nom de système *holok* dans les communautés d'Hingyon (terme général utilisé pour l'herbe et autres végétations de courte taille), permettent de lutter contre les ravageurs du riz. Ces pratiques démontrent une grande efficacité contre l'invasion des insectes, tels que des larves de lépidoptère (*Mythimna sp.*)⁷, mais non contre les rats et le ver de terre géant. Le système *holok* est aujourd'hui en déshérence, même s'il est encore pratiqué par quelques habitants de la communauté d'Hingyon, dans les barangays de O-ong, Cababuyan et Mompolia (Montañosa Research and Development Center, MRDC, communications personnelles, 2008 ; MRDC, 2005).

⁷ L'espèce la plus commune est la noctuelle ponctuée, *Mythimna unipuncta* (Haworth). Néanmoins, les espèces *Mythimna loreyi* (Duponchel), *Mythimna venelba* (Moore), *Mythimna separata* (Walker) et *Mythimna irregularis* (Walker) infectent également les cultures rizicoles dans toute l'Asie (Pathak & Khan, 1994).

Le système *holok* consiste à collecter certaines plantes dans la forêt, entre avril et mai (lorsque les plants de riz commencent à donner des fruits et sont attaqués par des insectes), à les couper en morceaux ou à les écraser. La mixture est ensuite déposée sur les digues des rizières à des endroits stratégiques sur tout le district agricole, le vent favorisant ensuite sa dispersion. Selon un ancien *tumona'* du village de Piwong (Hingyon), 23 plantes différentes et certains fruits peuvent être récoltés. Les plantes sont très odorantes et peuvent appartenir à la catégorie des arbres, des lianes, des buissons, des tubercules, des cactées, des fougères, des laïches ou des herbes. Je n'ai pu recueillir que quelques noms de plantes, les autres ayant été oubliés ou étant inconnus des Ifugaos interrogés. Les noms latins n'ont pas pu être trouvés car aucune donnée n'existait à ce sujet et aucun échantillon n'a pu être collecté pour être déterminé. En effet, la pratique de la collecte est liée à un rituel particulier et doit être faite par des membres précis de la communauté. Les autres membres n'ont pas le droit de collecter les plantes. Les quelques plantes désignées par les anciens d'Hingyon sont : *hanakteh* (qui aurait disparu aujourd'hui), *bungoh*, *bolwang*, *palawel*, *billidan*, *'u'it*, *agu'ho*, *hopar*, *palag*, *long'long*, *anapti*, *'umli*, *borwang*, *hu'u'u*.

RÉCOLTE (MUMBOTOK) : DES RITUELS COLLECTIFS AUX CÉLÉBRATIONS INDIVIDUELLES

juillet-août

Progressivement, les vertes rizières jaunissent. C'est le signal de la saison de la récolte. Cette dernière est très courte et s'étend sur un mois en moyenne, entre juin et août. Elle doit être achevée le plus vite possible pour éviter l'attaque des rongeurs contre les derniers champs cultivés. Cette saison est caractérisée par une intensité des rituels. C'est également le temps du retour des jeunes au pays et des festivités. Les cérémonies et fêtes qui marquent cette saison sont encore suivies par la majorité des Ifugaos et la participation est plus forte qu'aux autres saisons.

Lorsque le riz est quasiment mature, le rituel du *hanglap* tient place. Le *mumbāki* invoque les dieux afin que le riz mûre rapidement. À Banaue, les anciens se rappellent que le *tumona'* passait de maison en maison pour y pratiquer le rituel. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Les célébrations sont à présent volontaires et individuelles. Dans certaines zones, telles qu'à Hingyon et Amganad, les femmes allaient chercher quelques panicules dans chaque champ et les rassemblaient dans la maison du *tumona'* pour préparer le *tinukpi* (*tinawon* aromatique cru et grillé au feu de bois) qui était ensuite partagé entre tous. Aujourd'hui, la préparation de ce mets est toujours d'actualité mais se réalise de façon individuelle et n'est plus ritualisée.

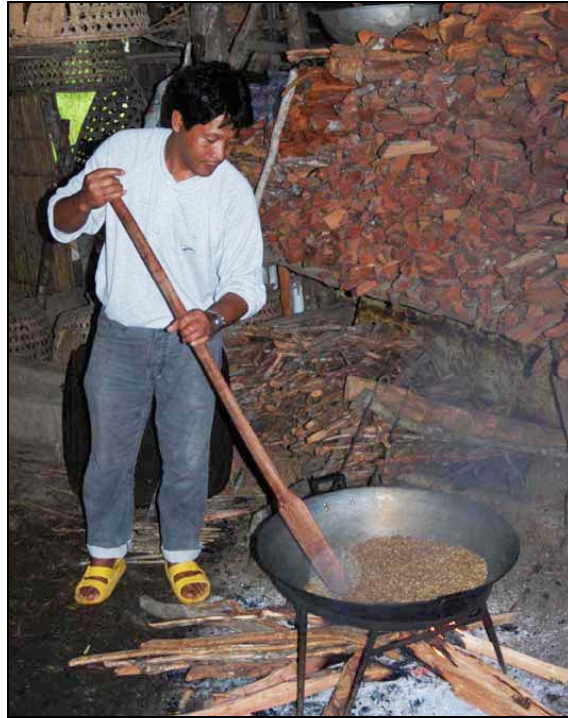


Photo 6.28. Homme préparant le *tinukpi* au feu de bois à Amganad (Banaue, juin 2008).

À l'approche de la récolte, les célébrations se succèdent, accompagnées d'offrandes aux dieux. Le jour de la récolte, le rituel *lodah* bat son plein (cf. films n°8 et n°9). Les statuettes du dieu *Būlul*, gardien du riz, sont retirées du grenier (*'alang*), placées dans la maison, arrosées de vin de riz et du sang des poulets sacrifiés.



Photo 6.29. *Mumbāki*, un verre de vin de riz à la main, après avoir conduit le rituel *lodah* dans la maison du propriétaire des rizières à Hingyon (juin 2008). Les statuettes du fils et de la fille de *Būlul* trônent de part et d'autre de la boîte à rituel (*punamhan*) sur laquelle est posé l'un des poulets sacrifiés.

Auparavant, le *tumona'* était le premier à récolter ses rizières au son des gongs, suivi de l'ensemble de la communauté. Pour se donner du cœur à l'ouvrage, les femmes chantent le *hudhud*⁸, chanson épique considérée comme l'une des épopées les plus longues au monde et transmise oralement de génération en génération (cf. film n°7). Les panicules sont coupées une par une avec un couteau spécifique pour cette tâche, le *gamulang*. Ce dernier est venu remplacer le simple couteau, *kutiwong* (Hungduan) ou *'utiwong* (Banaue), dans les années 1960-70, date estimée par les productrices d'Hapao. Les feuilles sont séparées des panicules avec le pouce et seront retirées au fur et à mesure de la collecte.



Photo 6.30. Femme récoltant le riz *Minaangan* à Hapao à l'aide du *gamulang*. Séparation des panicules et des feuilles avec le pouce, feuilles qui sont régulièrement détachées (Hungduan, juin 2008).



Photo 6.31. *Gamulang* (Hungduan, juin 2008).

LA QUALITÉ DES GRAINES POUR LES RIZICULTRICES : LES *BINĒNGOH*

Une première ligne de femmes avance dans les champs. Elles ont pour tâche de sélectionner les graines pour la prochaine saison, les *binĕngoh*. Avec la diminution de la main d'œuvre et un investissement en temps de plus en plus important pour la récolte, la sélection des graines est parfois réalisée après la récolte. C'est ce qu'explique une productrice de Chaya (Mayuyao) :

The selection will just be delayed. We are just getting the harvesting labor.
We will just harvest and then we select the seeds later. (mai 2008)

Les graines sont sélectionnées au regard de leurs panicules dont la qualité remplit les mêmes critères pour les différentes communautés : longues, larges et à forte densité de graines saines. Les productrices de Banaue désignent les *binĕngoh* en ces termes :

⁸ Rappelons que le *hudhud* a été proclamé comme l'un des 13 chefs d'œuvre mondiaux du Patrimoine oral intangible de l'humanité en 2001 par l'Unesco.

A good grain, it is when the stock is very big, heavy! Heavy! Unlike, when it's a little and not a good grain. (Productrice de Bocos, Banaue, juin 2008)

A good grain is a long one. It is good when it is healthy seedlings, very big, very long (Productrice de Viewpoint, Banaue, juillet 2008)

Lors de la sélection des panicules de graines, les productrices attachent une attention particulière aux graines de mauvaise qualité, celles qui sont vides et seront rejetées, les *hoppo* (Mayuyao) ou *koppo* (Hingyon). Cette discrimination est forte dans les communautés de Mayuyao, révélée par une absence de terme pour désigner la graine de qualité au moment de la sélection. La désignation de *fhu'aw* (graines bonnes à planter) n'intervient qu'au moment du semis. Une productrice de Chaya (Mayuyao) revient sur l'importance du caractère sain des graines composant un panicule pour définir la qualité de la semence :

In every panicle, if there is a lot of unfilled grain, then it will be destroyed. That is the *hoppo*, the unfilled grain. So the panicle must be all filled. That's the only information for a good seed, that it should be filled. (mai 2008)



Photo 6.32. Femme confectionnant un ballot de semences (*binengoh*) à Bocos (Banaue, août 2008). De plus en plus, les rizicultrices utilisent du ruban adhésif pour lier les ballots à la place du bambou. Les tiges sont égalisées au dernier moment à l'aide du *gamulang*. Une entaille plus courte sur la moitié des tiges est réalisée sur les ballots de semences afin de les distinguer des autres ballots de riz.

FINALISATION : DU CHAMP A L'ASSIETTE

Les brins de riz sont liés en ballots, *botok*, de tailles similaires. Les matériaux utilisés pour les liens (*bikal*, Hungduan ; *bihar*, Banaue) sont collectés dans la montagne quelques jours avant la récolte. Il s'agit de variétés de bambou. Les ballots de Mayuyao sont de forte taille, de 3-4 kg, tandis que ceux des autres communautés tournent autour de 1 ou 2 kg. Les ballots de semences sont plus gros que ceux destinés à la consommation et sont marqués d'une entaille sur les tiges pour être distinguées des autres (cf. photo 6.32). Les hommes accrochent ensuite les ballots à un long bâton, le *batawer*, pour faciliter leur transport. Enfin, le riz est séché au soleil pendant deux ou trois jours suivant l'ensoleillement.



Photo 6.33. Gros ballot de riz *tinawon* (*Inchumajaw*) de Mayuyao (mai 2008).



Photo 6.34. Hommes de Piwong prêts à ramener à la maison les ballots de riz *tinawon* récolté par les femmes, à l'aide du *batawer*. Ici, 14 petits ballots sont transportés en une seule fois, ce qui correspond à une charge d'environ 20 kg (Hingyon, juin 2008).



Photo 6.35. Séchage des petits ballots de riz dans la cour d'une maison à Amganad, en face du grenier (*alang*) où ils seront ensuite entreposés (Banaue, juin 2008).

Une fois tous les champs récoltés, le *tumona'* annonce le jour du *tuldag*, *tahdog* ou *tordag*. Après les rituels de récolte, la statuette du dieu *Būlul* est replacée dans le grenier avec les ballots de riz. Une partie de la récolte est entreposée dans un coin de la maison et sera mangée en premier. Certains producteurs ne possèdent pas de grenier et entreposent alors l'ensemble de la récolte dans la maison. Le jour de repos, *tūngo*, est ensuite déclaré. Après le *tuldag*, le *tumona'* déclare le *munlāmun*, étape consistant à écraser les tiges de riz pour favoriser leur décomposition. Le cycle de culture est ainsi bouclé.

Une fois le stock de riz entreposé dans la maison épuisé, soit environ trois mois après la récolte pour le *tumona'*, le *mumbāki* conduit le rituel du *'apuy*. Il prie les esprits gardiens du riz afin que la denrée (appelé *palay* tant qu'elle se trouve sous sa forme brute, non pilée) persiste jusqu'à la prochaine récolte voire au-delà, qu'elle ne soit « pas facilement consommable » selon l'expression locale. Une bile mauvaise augure une consommation rapide du riz. Le sacrifice d'un cochon peut toutefois apaiser le mauvais présage. Après la cérémonie, les communautés peuvent commencer à manger le riz entreposé dans les greniers.

- **Des greniers à l'assiette** (cf. film n°6)

Le riz stocké sous forme de ballots (*botok*) est pilé quotidiennement pour la consommation. Les graines sont détachées des panicules par un égrenage manuel puis placées dans le mortier (*luhung*). Elles sont pilées en deux temps à l'aide d'un pilon (*lalu*) pour détacher la glumelle extérieure du grain. Cette technique permet de conserver la couche de son. Entre chaque pilage, le riz ainsi travaillé est placé dans un panier (*liga'u*) et, par la technique du vannage, l'enveloppe est séparée des grains et les graines stériles et vides sont évacuées.

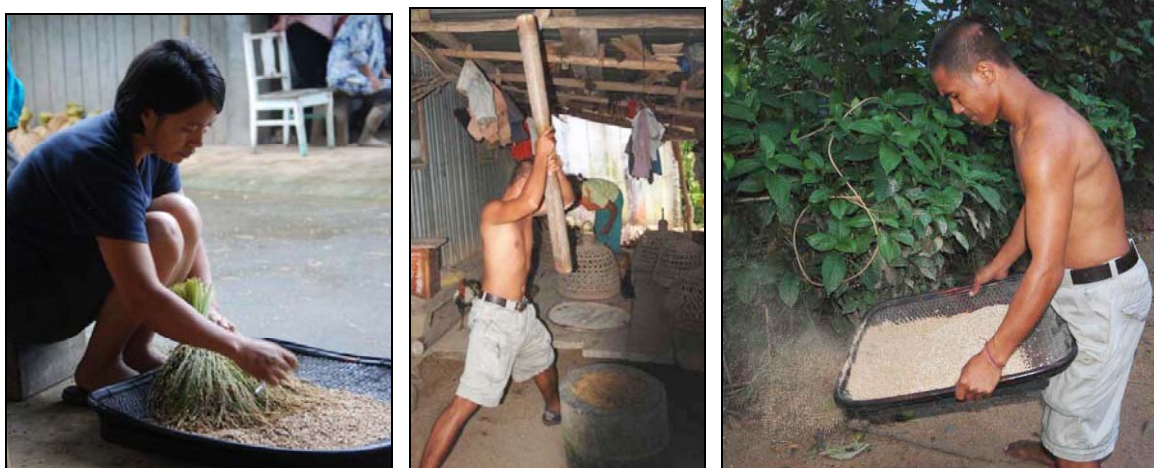


Photo 6.36. Égrenage, pilage puis vannage du riz (gauche : Amganad, juin 2008 ; droite : Tam-an, avril 2008, Banaue).

6.4.5. Conclusion - La riziculture en termes de système

La production de riz chez les Ifugaos forme un véritable système. Elle mêle pratiques sociales, culturelles, religieuses et agricoles en un ensemble qui doit être analysé comme un tout. Elle tient une place spécifique au sein des territoires des communautés locales. Elle est au cœur de l'économie locale et les rizières sont au centre de l'espace de vie qui s'organise à l'échelle du district agricole. Dans ce dernier, les fermiers suivent un même cycle agricole annuel, conduit par le *tumona'*, et produisent une gamme de variétés spécifiques et différentes des communautés voisines (ce que nous analyserons dans la partie suivante). La production de riz est au fondement du système de coopération et de la cohésion sociale des Ifugaos. Elle participe à la définition du statut social de chacun et aux interactions sociales (redistribution, réciprocité). Elle engage des savoirs et des pratiques élaborés pour sa culture mais également dans la construction et la réparation des terrasses. De plus, comme nous l'avons vu dans la section précédente, la production du riz s'articule, dans l'espace et dans le temps, avec d'autres activités : exploitation des forêts privées et communautaires, entretien des jardins et des essarts, pêche et chasse.

La production de riz formant un système, il suffit que l'un des éléments soit transformé pour voir l'ensemble du système évoluer vers d'autres formes. Dans le troisième chapitre, nous avons mis en avant plusieurs bouleversements socioéconomiques et culturels : la disparition des *tumona'*, l'affaiblissement des systèmes de coopération au profit d'une main d'œuvre rémunérée, la christianisation des populations ifugaos allant de paire avec l'abandon des rituels et la scolarisation des enfants, la prépondérance du système monétaire. L'une des conséquences les plus graves sur le système local est la désynchronisation des cultures et donc l'augmentation des pertes de récolte causées par l'attaque des ravageurs du riz. S'ajoute à cela l'introduction de variétés de riz à cycle plus court et le développement du tourisme dans la Province qui vont avoir des impacts non négligeables sur le système rizicole et le système des terrasses. Nous allons voir dans la section qui suit en quoi ces transformations se répercutent sur la production rizicole, et par conséquent sur le paysage de terrasses.

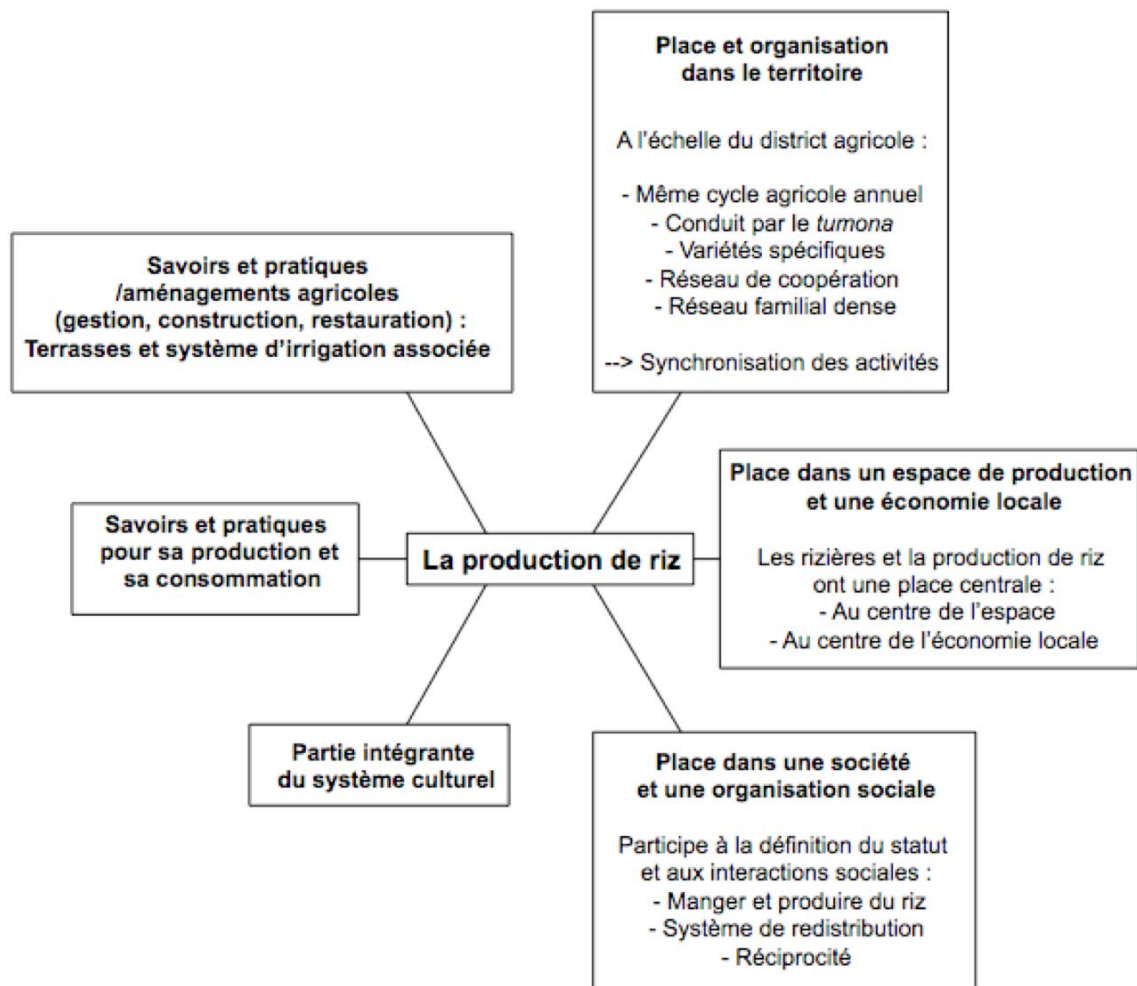


Figure 6.3. La production rizicole en termes de système.

6.5. Patrimonialisation des rizières ifugaos en « paysage culturel »

Conquistadores, missionnaires, armée américaine et japonaise, tous ces visiteurs successifs ont contribué à la popularisation du peuple Ifugao et à la promotion de sa culture et de ses paysages de terrasses, et donc au développement de la recherche et du tourisme dans la région. Depuis la fin de la Grande Guerre, de nombreux scientifiques et leurs étudiants, les médias, des entrepreneurs et des touristes du monde entier affluent dans la région. La bonne maîtrise de la langue anglaise par les habitants facilite la communication entre les locaux et les visiteurs occidentaux. Parallèlement, des Japonais, vétérans et leurs familles, se rendent dans la région en pèlerinage sur les tombes de leurs morts et pour récupérer leurs ossements, mais également pour rechercher des trésors qui auraient été cachés et laissés sur place après la retraite précipitée de l'armée japonaise.

- **Les Ifugaos, créateurs de la 8^{ème} merveille du monde ou primitifs coupeurs de tête ?**

Les Ifugaos ont été plus particulièrement rendus célèbres grâce à leurs rizières en terrasses, souvent présentées comme rien moins que « la huitième merveille du monde ». Dans son ouvrage « *Ifugao Economics* » (1922), R.F. Barton écrivait déjà : « *Ifugao rice fields are worthy of high rank among the wonders of the world* ». Le photographe E. Masferre (1937-1955) joua également un rôle majeur dans la promotion des paysages et de la culture locale. Mais les Ifugaos sont également devenus populaires pour leurs pratiques de « sauvages » et de « primitifs », qualifiés d'« hommes singes », de « coupeurs de têtes ». Si ces représentations négatives tendent à disparaître aujourd'hui, il n'est pas rare néanmoins que les Philippins des plaines se réfèrent à la « queue de singes » des Ifugaos, à leur aspect « rabougri et courbé » et à leur vie « arriérée ». Beaucoup ont encore peur d'eux et de leur « manie » de couper les têtes.

6.5.1. Des terrasses, symboles du passé précolonial et atout commercial

À partir des années 1970, les rizières ifugaos sont devenues un véritable produit touristique et commercial. La politique gouvernementale est à l'origine de ce phénomène. En effet, en 1973, le président F.E. Marcos publia un nouveau décret qualifiant ces aménagements, parmi d'autres sites nationaux, de « *trésor national irremplaçable* » (Presidential Decree, PD n°260). Les valeurs culturelles des rizières étaient mises en avant dans le but essentiel d'attirer les visiteurs philippins mais surtout étrangers.

L'approche gouvernementale était de nature conservacionniste, allant même jusqu'à prôner la muséification du paysage ifugao. En effet, en 1978, le premier décret fut amendé par l'insertion d'un article menaçant de pénaliser toute « *modification, altération, réparation ou destruction des caractéristiques originales* » des rizières (PD n°1501). Comme le

notent très justement Rachel Guimbatan et Teddy Baguilat Jr., « *la protection d'un paysage pour sa valeur universelle exceptionnelle sur le plan esthétique, anthropologique, historique et ethnologique est une notion nouvelle pour les gardiens de ce paysage* » (2006 : 66). Pour le gouvernement et la société philippine (plus particulièrement pour les urbains), les Ifugaos constituent une figure encore vivante de la culture philippine, de son passé précolonial. Nombre de journalistes, érudits et chercheurs philippins, tel qu'Augusto Villalon (1995, 1995b) qui participa au mouvement de patrimonialisation des terrasses ifugaos, véhiculent un tel message nationaliste au travers de leur description des Ifugaos :

Ifugao people is an authentic tribal culture, the oldest agricultural community in the Philippines. They are the representatives of a regional Igorot culture. Our Cordillera brothers have yet to realize they're custodians of a most precious symbol, and we have yet to thank them for keeping it alive. (Villalon, 1995 : 13)

La protection de la culture et du paysage ifugaos est donc également sous-tendue par des objectifs qui se veulent éducatifs : montrer à la jeune génération les valeurs d'une nation. Le passé symbolique, véhiculé par les paysages de terrasses des Ifugaos, sert de point d'ancrage au nationalisme philippin postcolonial. La patrimonialisation du paysage ifugao participe à ce que l'anthropologue Renato Rosaldo (1989) appela « l'impérialisme nostalgique », mouvement qui vient dévaluer le présent, marqué par un contexte socioéconomique et culturel en évolution, au profit d'un passé idéalisé et figé.

L'afflux de voyageurs provenant de tous les continents contribua largement à alimenter les fonds publics de la Province. Pour faciliter l'accès à la région et l'accueil des visiteurs, les infrastructures se multiplièrent. Une route principale conduisant au centre de Banaue, à Poblacion, fut construite. De nombreux hôtels, restaurants et services associés proliférèrent, entraînant une conversion progressive des rizières ifugaos en sites commerciaux. L'objectif économique et touristique de la conservation des terrasses était d'autant plus manifeste dans les années 1970 à 1990 que c'était le Département du tourisme (Philippine Tourism Authority, PTA) qui avait à sa charge la gestion des rizières ifugaos.

Toutefois, dès 1988, les attaques répétées des rebelles maoïstes de la Nouvelle Armée des Peuples (NPA) stoppèrent l'affluence touristique qui connaît depuis quelques années un nouvel essor, bien que timide d'après de nombreux habitants de Banaue. En effet, les propriétaires des différents hôtels et restaurants se souviennent de chambres remplies et de salles qui ne désemplissaient pas dans les années 1980. Aujourd'hui, la période d'afflux commence au mois d'octobre et finit au mois de mars. Le reste de l'année, les hôteliers, les chauffeurs de mototricycle et les guides sont en attente de la prochaine vague de touristes.

6.5.2. Labellisation des rizières ifugaos en « paysage culturel » de l'Unesco (1995)

Au milieu des années 1990, le gouvernement philippin déposa un dossier de candidature auprès de l'Unesco pour inscrire les terrasses ifugaos sur la Liste du Patrimoine mondial. Dans sa requête auprès de l'organisation internationale, il mit en avant la riche culture ifugao et le maintien de pratiques traditionnelles de gestion de l'environnement :

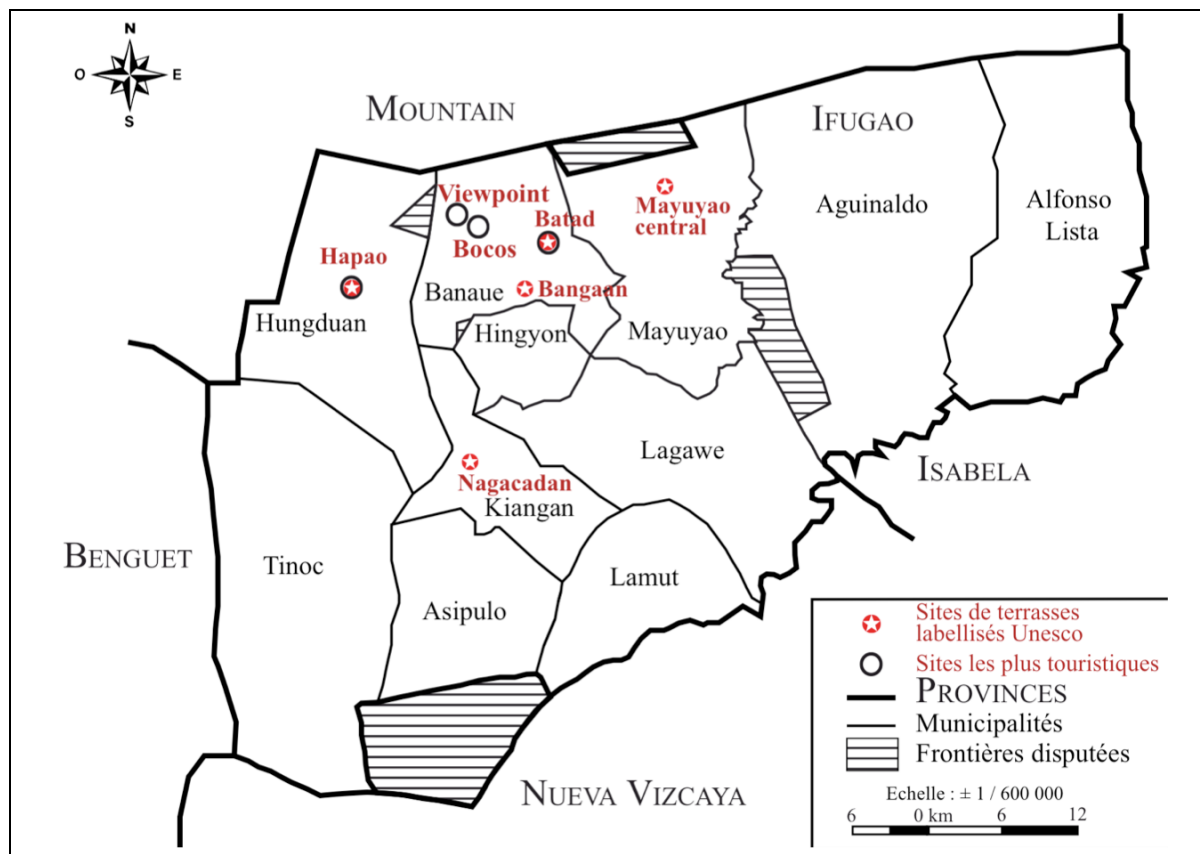
The Cordillera is a place where all the rituals, spiritualism and ceremonies are concerned with sustaining life, environment and agriculture. Traditional rituals invoke the spirits to commemorate individual or communal celebrations, to seek assistance from the spirit for physical afflictions, to settle disputes among villagers, and to mark planting and harvesting during the yearly agricultural cycle... The four Clusters presented in this nomination are the best surviving examples of tribal management still in practice. The Cultural practices of the tribes are remaining within these clusters. (Unesco, UICN/ICOMOS, 1995)

Le 3 décembre 1995 (Unesco, World Heritage Committee), sur la base de la recommandation de la mission du Conseil International des Monuments et des Sites (ICOMOS) et de l'Union mondiale pour la nature (UICN), le Comité du Patrimoine mondial, lors de sa 19^{ème} session, décida d'inscrire cinq des zones de terrasses les plus spectaculaires sur la Liste du Patrimoine mondial : le groupe de terrasses de Batad et de Bangaan (Banaue), le groupe de terrasses de Mayuyao central (Mayuyao), les terrasses d'Hapao (Hungduan) et les rizières de Nagacadan (Kiangan). Le paysage ifugao fut ainsi le premier bien patrimonial à entrer dans la catégorie de « paysage culturel évolutif » et, selon l'Unesco, ces rizières sont une illustration parfaite d'une combinaison entre nature et culture :

The rice terraces of the Philippine Cordillera are outstanding examples of living cultural landscapes devoted to the production of one of the world's most important staple crops, rice. They preserve traditional techniques and forms dating back many centuries, but which are still viable today. At the same time they illustrate a remarkable degree of harmony between humankind and the natural environment of great aesthetic appeal, as well as demonstrating sustainable farming systems in mountainous terrain, based on a careful use of natural resources. (op.cit)

La première étape des touristes dans la Province Ifugao est le centre commercial de Banaue (Poblacion), au carrefour des différentes randonnées et qui propose un grand nombre de services. Les guides se partagent les différents hôtels dans la ville. Les destinations privilégiées sont Viewpoint (site non labellisé par l'Unesco) à quelques kilomètres du centre de Banaue, Batad (Banaue) puis Hapao (Hungduan), suivie par les terrasses de Bangaan (Banaue). Au cours de mon séjour, je n'ai eu l'opportunité de rencontrer qu'un seul guide proposant des randonnées dans la municipalité de Mayuyao. Quant aux rizières de Nagacadan, elles sont totalement absentes des cartes touristiques. À Banaue, personne n'a été à même de localiser le site, certains n'ont même jamais entendu parler de ces terrasses.

Ceci démontre que la notoriété actuelle des sites de terrasses n'est pas tant liée à leur labellisation. Les visiteurs se rendant en premier lieu à Banaue, les guides vont alors systématiquement promouvoir leurs sites de terrasses et non ceux des voisins.



Carte 6.2. Sites en terrasses labellisés par l'Unesco et sites les plus touristiques de la Province.

Depuis cette qualification, les actions de conservation ou de sauvetage du patrimoine ifugao se sont multipliées. En 2001, le chant épique ifugao, le *hudhud* (Lambrecht, 1960), récité dans les champs par les femmes lors de la récolte du riz, fut inscrit sur la Liste du Patrimoine oral et intangible (Unesco, 2005).

6.5.3. Un des sites patrimoine les plus menacés dans le monde (2001)

- **Échec de la gouvernance des rizières ifugaos à l'échelle nationale**

Les deux premières commissions qui furent chargées de la conservation des rizières ifugaos – la Commission des terrasses ifugaos (Ifugao Terraces Commission, ITC, en anglais, 1994) puis l'Équipe spéciale des Rizières en terrasses de Banaue (Banaue Rice Terraces Task Force, BRTTF, en anglais, 1999) – étaient composées par des représentants du gouvernement national. La création de telles institutions s'opposaient au mouvement de décentralisation des processus de décision qui se propageait à l'ensemble du pays depuis 1991 (Code du Gouvernement Local). Ces deux bureaux avaient comme objectif principal le développement des potentialités touristiques de la Province, volonté reflétée par la présidence du Secrétaire au Tourisme (DOT) dans ces deux organisations.

Les projets qui virent le jour concentrèrent leurs efforts sur la restauration et la conservation des éléments matériels des paysages de terrasses, tels que des murs, des systèmes d'irrigation et des routes d'accès. Le faible budget alloué à l'ITC et à la BRTTF ne permit pas de réaliser et de finaliser ces programmes. De surcroît ces institutions étaient instables en ce que le personnel du Secrétariat technique était engagé sur une base contractuelle. L'ITC et la BRTTF étaient de plus profondément déconnectées des communautés locales qu'elles étaient supposées soutenir. Elles furent finalement totalement inefficaces pour mettre en place des projets de restauration des terrasses abandonnées.

En 2001, lors d'une visite de contrôle pour évaluer l'évolution du paysage des rizières ifugaos, la Mission de l'UICN et de l'ICOMOS notèrent une dégradation des terrasses et des systèmes d'irrigation ainsi qu'un risque de perte de la valeur du paysage dans les dix ans :

About 25-30% of the terraces are now abandoned, which has led to damage to some of the walls. This has arisen because parts of the irrigation system have been neglected, which in turn is due to people leaving the area. As a result, the World Heritage values may be lost unless current trends are reversed within 10 years (maximum). (Unesco, 2001)

Le gouvernement des Philippines confirma l'ampleur des dommages et sollicita l'Unesco pour inscrire les rizières sur la Liste du Patrimoine en danger. C'est ainsi que le Comité du Patrimoine mondial, lors de sa 25^{ème} session inscrivit les rizières ifugaos sur la liste des 100 sites les plus menacés dans le monde du World Monuments Watch :

Referring to the letter dated 26 November 2001 from the Minister of Tourism and Culture and the Chairperson of the Banaue Rice Task Force addressed to the Director of the World Heritage Centre, the Observer confirmed his Government's request for urgent international assistance to address the alarming state of conservation of this property. The Committee, recalling previous discussions concerning the state of conservation of the Rice Terraces of the Philippines Cordilleras, examined the information presented in WHC-01/CONF.208/4, the findings and recommendations of the IUCN/ICOMOS Reactive Monitoring Mission

(September 2001) and decided to inscribe the property on the List of World Heritage in Danger. (ibid)

Suite à cette constatation, l'Unesco informa le gouvernement philippin de son intention de retirer les terrasses de la Liste du Patrimoine mondial si rien n'est fait pour les sauver. Pour l'UICN, il est d'autant plus urgent de mettre en place des mesures pour arrêter une telle dégradation que les conséquences pourraient être irréversibles. En attendant la création d'une autorité permanente responsable de la conservation de ces sites, l'Agence des Nations Unies a chargé le gouverneur de la Province Ifugao, Teodoro Baguilat, de remplir temporairement cette fonction.

• **Responsabilité locale et plan maître de sauvetage (IRTMP, 2003-2013)**

Les responsabilités glissèrent alors progressivement de l'échelle nationale à l'échelle provinciale, avec la création du Bureau du patrimoine culturel des terrasses rizicoles ifugaos (Ifugao Rice Terraces Cultural Heritage Office, IRTCHO, en anglais, 2002), puis du Bureau du patrimoine culturel ifugao (Ifugao Cultural Heritage Office, ICHO, en anglais, 2006). Afin de conserver la qualification Unesco, un programme de conservation des terrasses sur dix ans fut préparé par le gouvernement provincial, le « Plan maître sur les terrasses rizicoles ifugaos » (Ifugao Rice Terraces Master Plan, IRTMP, en anglais, 2003-2013). Le plan maître met en avant plusieurs causes de la dégradation des terrasses :

1. Érosion de la biodiversité causée par un biopiratage, une chasse non réglementée, une utilisation non contrôlée d'une nouvelle technologie.
2. Réduction de la main d'œuvre suite à l'augmentation de l'immigration.
3. Destruction du profil hydraulique causée par la déforestation.
4. Un faible intérêt du peuple Ifugao conséquent de l'érosion des systèmes et des valeurs des savoirs locaux.
5. Conversion dans l'usage des terres et abandon des rizières suite à la dégradation des terrasses, un approvisionnement en eau insuffisant, de faibles revenus tirés de la riziculture, des changements de valeurs et de priorités des populations, un usage des terres non réglementé.

(IRTMP : viii)

Les causes avancées sont liées aux changements socioculturels qui touchent aujourd'hui la société ifugao. Dans ce plan maître, il est clairement annoncé que la dégradation des rizières est conséquente de la perte des valeurs culturelles, de la gouvernance et des institutions traditionnelles ifugaos :

Over the past 30-40 years, the influence of Christianity and the education have slowly weaning the younger generations away from their custom and land. The most obvious manifestation of the acculturation is the weakening of indigenous practices. The role of "tomonak" and "Mumbaki" in the communities have been diminished. The decreasing use of the traditional self-help practices such as "ubbu" and "dang-a" system led to increasing dependency on the government for the maintenance and repair of irrigation systems and terraces. (Présidente G. Arroyo citée dans IRTMP, 2004:16)

Mais quelle est la réalité de l'érosion du paysage ? Comment un tel phénomène est-il perçu par les populations locales ? Si la dégradation des paysages de rizières est unanimement dénoncée par les organisations internationales et nationales ainsi que par les ONG locales, mes observations et mes recherches de terrain mais également les commentaires des Ifugaos sont mitigés. Pour le moins, l'évolution du paysage semble difficile à mesurer.

6.5.4. Représentations sur le paysage : dégradation ou évolution ?

Le regard inquiet porté sur l'évolution des terrasses ifugaos mérite que l'on analyse plus précisément ce que signifie la dégradation du paysage pour tous les acteurs, extérieurs et locaux. Sur quels éléments reposent leurs perceptions du paysage et de son évolution ? D'un côté, je m'attacherai à décrypter la perception locale du changement. D'un autre côté, je me pencherai sur les causes de la dégradation avancées par les institutions gouvernementales, non gouvernementales et internationales : christianisation, scolarisation, érosion de la gouvernance locale et désintérêt des jeunes. Quels impacts ces changements socioculturels ont-ils sur le paysage ? Sont-ils perçus de façon négative par la population locale ? Cette section sera ensuite suivie par une présentation des initiatives qui sont mises en place par le gouvernement dans le but de sauver le patrimoine ifugao. Sont-elles efficaces ?

Étude de cas sur les sites du centre de Banaue : Bocos et Viewpoint

Dans le but d'expliquer la manière dont les Ifugaos se représentent le paysage et son évolution, je m'appuierai sur les résultats de mon étude réalisée sur les sites de Viewpoint et de Bocos. Ceux-ci ne sont pas inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco, ayant été « défigurés » par le tourisme et les infrastructures. Malgré tout, il reste l'un des paysages les plus appréciés et les plus visités par les touristes mais également celui qui est le plus sujet aux changements.

- **Les représentations locales : source de vie et attachement affectif**

La représentation des terrasses ifugaos comme paysage remarquable n'est pas perçue par les Ifugaos. Lorsque je leur demande ce que représentent les terrasses pour eux, unanimement et invariablement, ils me répondent qu'il s'agit d'une « *source de vie* » ou bien encore d'une « *source de nourriture* ». Ils ne font pas référence en premier lieu à un paysage ni à la beauté des aménagements. Certains ajoutent néanmoins que les terrasses constituent aujourd'hui une nouvelle source économique en ce qu'elles attirent quelques touristes dans la région. Un de mes interlocuteurs, riziculteur à Banaue, récapitule ces diverses fonctions données aux terrasses :

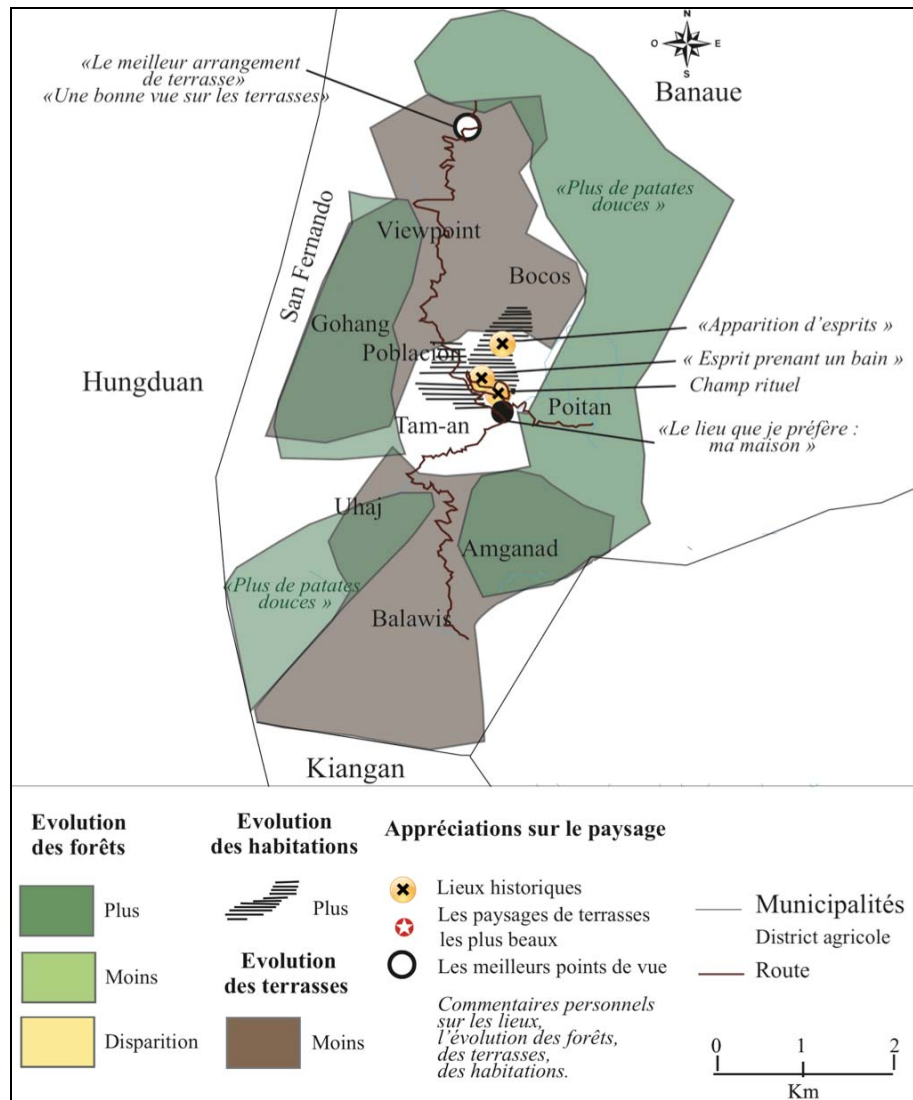
The terraces are the life, because our food is depending on the ricefield. We get some rice and fishes, and shells, and vegetables in the rice terraces. And we get some supplemental food from the *kaingin* (essarts). That was our life before. No jobs, no...we just relied on the ricefields and the *kaignin*. But now some people have business...different work, but the majority of us depend on the cultural activity in the ricefield. People are depending on the agricultural activities. Not only that, but terraces are supporting the tourism industry...No Banaue Hotel (premier hôtel construit par le gouvernement philippin dans les années 1970) without rice terraces... (Poblacion, août 2008)

Les Ifugaos sont malgré tout conscients de l'attrait des visiteurs et des chercheurs pour l'esthétisme des terrasses et des paysages que ces dernières forment. Si on leur demande d'émettre un jugement sur la beauté d'un site, leur préférence se dirige spontanément vers les rizières de leur district agricole et vers les lieux relatifs à l'histoire de ce dernier (cf. cartes ci-après). Ainsi, les habitants du centre de Banaue se réfèrent en premier lieu aux terrasses de Viewpoint (non labellisées) et non à celle de Batad ou d'Hungduan pourtant inscrites sur la Liste du Patrimoine mondial. Mis à part les jeunes gens, tous les autres habitants indiquent le site d'Ambalyo, où se trouvait le champ rituel du *tumona'* Punchilan, comme un lieu important pour eux. D'autres mettent en avant des sites marqués par des faits historiques, tels que par des guerres entre deux groupes Ifugaos ou avec les Espagnols, ou des lieux d'apparition d'esprits. Quant aux habitants originaires de Mayuyao et travaillant à Banaue, ils gardent une préférence pour les terrasses de leur enfance.

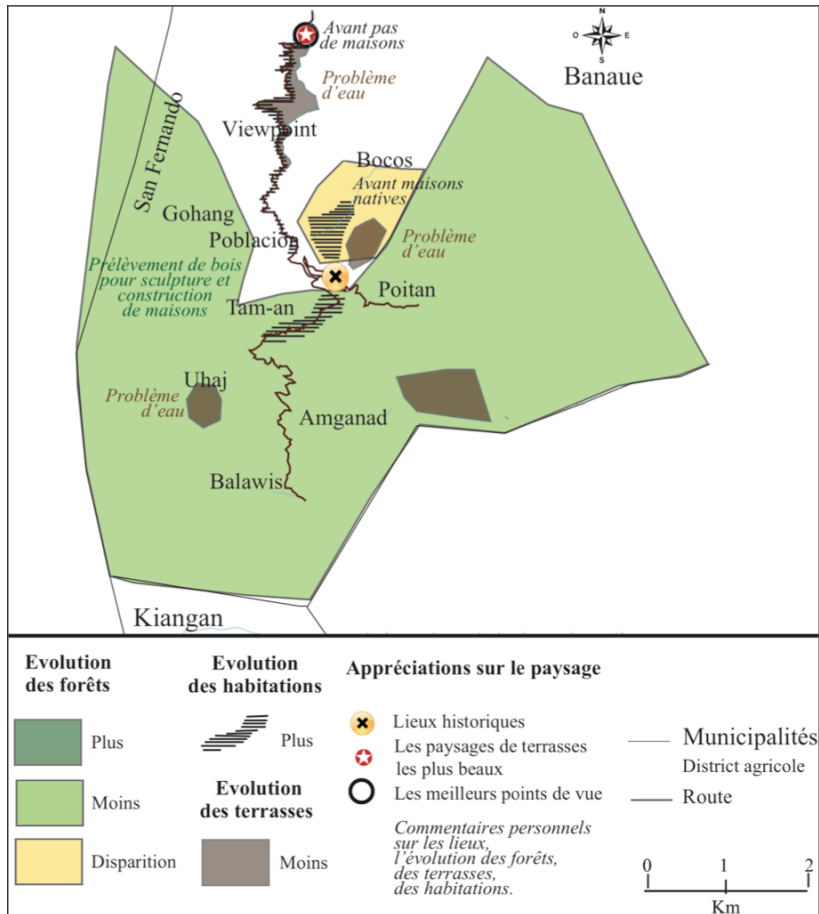
Ainsi, si l'ancrage territorial des Ifugaos se fonde avant tout sur les liens sociaux (tels que la parenté, le clan et le voisinage), la langue, le district agricole et la municipalité d'origine et d'appartenance, il s'appuie également sur quelques éléments paysagers et lieux particuliers. La maison et le champ rituel du *tumona'* sont les deux points d'ancrage majeurs pour tous les acteurs locaux. Ce sont donc les lieux du quotidien et ceux marqués par une stabilité dans le temps qui forment l'assise territoriale du groupe social. Les lieux historiques, religieux ou habités par les ancêtres sont des références davantage personnelles et individuelles, fruits de l'histoire familiale, des activités endossées et des intérêts de chacun. Si les terrasses ont une place et une fonction importantes dans la société Ifugao, elles ne constituent pas un élément d'ancrage en tant que tel.

- **Perceptions divergentes de l'évolution des paysages : points de vues autocentrés**

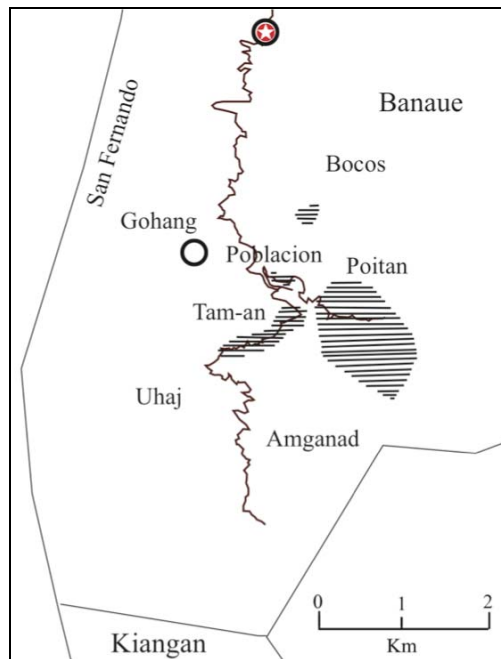
Si les habitants de Banaue ne parlent jamais de dégradation en parlant de leur paysage, ils perçoivent néanmoins une évolution tant du couvert végétal, de l'état des terrasses que de la densité des habitations. Dans l'objectif de localiser et d'analyser les représentations de chacun, j'ai eu recours à la cartographie. Sur un fond de carte, mes interlocuteurs indiquaient les changements perçus, plus particulièrement sur la forêt, les terrasses et les habitations.



Carte 6.3. Représentation de l'évolution du paysage pour un habitant de Tam-an (Banaue), cinquantenaire. Celui-ci note un abandon important des terrasses et une augmentation du couvert végétal. Cette augmentation est pour lui liée à l'abandon progressif des cultures sur essarts, d'où les commentaires « plus de patates douces » (celles-ci étant cultivées dans ces essarts). Cette augmentation du couvert végétal correspond alors à un embroussaillage de ces sites. Cet interlocuteur n'a pas souhaité donner de réponses à la question : « Quels paysages de terrasses trouvez-vous les plus beaux ? ». Pour lui, tous les sites sont similaires. Il admet malgré tout que le meilleur point de vue se trouve sur le site de Viewpoint.



Carte 6.4. Représentation de l'évolution du paysage pour un habitant du centre de Banaue, quarantenaire, ayant travaillé dans la sculpture. Il remarque une disparition progressive du couvert végétal et un abandon localisé des terrasses.



Tous notent une augmentation de l'urbanisation et des constructions le long de la route, dans le centre de Banaue, à Tam-an et à Bocos. Concernant l'évolution de la forêt et des terrasses, les avis sont souvent contradictoires. Les jeunes de Banaue ne perçoivent aucun changement dans leur environnement. Certains vont même jusqu'à dire que les terrasses sont davantage cultivées aujourd'hui qu'il y a quelques années. Peut-être n'ont-ils pas assez de recul temporel car la génération de leurs parents et de leurs grands-parents note au contraire de nombreuses transformations dans le paysage. Mais l'ampleur et la direction des changements indiqués sont très diverses, voire même opposées. Si tous indiquent une dégradation et un abandon des terrasses sur les sites de Viewpoint, de Bocos, de Poitan et de Ujah, les surfaces concernées par de telles transformations prennent soit la forme de points très localisés dans l'espace soit elles couvrent des étendues très vastes, parfois des barangays entiers. Sur la carte 6.4 (gauche), mon interlocuteur a indiqué que l'une des raisons de l'abandon des terrasses est liée au problème d'approvisionnement en eau, principalement dûe aux forts coûts de réparation du système d'irrigation. Cette explication est également souvent avancée par les organisations internationales et non gouvernementales. De nombreuses études sur le sujet étant en cours actuellement à l'Université des Philippines (Manille), ce problème n'a pas été analysé dans cette thèse.

En recoupant ces représentations avec l'histoire de vie de mes interlocuteurs, j'ai pu remarquer que les sites indiqués comme dégradés correspondent toujours à des lieux qui leur sont familiers (résidences, sites de parents, parcours fréquents). Ainsi, la perception et la représentation de l'évolution du paysage découlent de points de vue autocentrés, propres à l'espace social d'un individu.

Les résultats sur les représentations de l'évolution de la forêt sont encore plus étonnants (carte 6.3 et carte 6.4). Certains habitants notent une diminution de la couverture boisée voire sa totale disparition sur les sites de Bocos où les habitations se sont multipliées. Mais d'autres perçoivent au contraire une augmentation de cette surface. Comment expliquer une telle divergence d'opinions ? De fait, ces deux catégories de personnes ne se réfèrent pas aux mêmes phénomènes lorsqu'ils parlent de l'évolution de la forêt. Pour les uns, la construction massive de maisons autour de la route et sur les versants de part et d'autre va de pair avec la disparition de la forêt. Les autres notent au contraire la progression de la couverture boisée dans les sites les plus isolés, qu'ils expliquent être liée aux fortes migrations des populations vers les routes (et donc à l'abandon des sites qui en sont éloignés), ainsi qu'à la diminution de l'entretien des forêts privées (*muyong*) et de la culture sur essarts autour du centre urbain de Banaue (au profit de l'alimentation industrielle). Au final trois évolutions majeures sont constatées par les Ifugaos : l'abandon de certaines terrasses, la diminution des essarts et donc des patates douces qui y sont cultivées, et des changements dans le couvert forestier. Tel que le résume une ancienne de Viewpoint (Banaue) : « *Rice is being changed now, even the sweet potatoes, even the trees* » (mai 2008).

Notons que la perception de l'évolution de la forêt est liée aux intérêts et à l'histoire de vie personnelle des individus. Par exemple, ce sont le plus souvent les sculpteurs qui indiquent une diminution de la couverture boisée. La disparition de nombreuses essences d'arbres utilisées pour la sculpture est un réel problème pour ce corps de métier. Ainsi, en notant une diminution de la forêt, ces individus dénoncent surtout la paupérisation de leur condition socioéconomique. Au final, on peut encore une fois remarquer que les perceptions et les représentations locales de l'évolution du paysage sont propres à l'histoire de vie, à l'espace social et aux métiers de chacun.

Il faut également noter que la progression de la forêt sur certains sites anciennement structurés en terrasses est perçue positivement par un grand nombre d'habitants car elle représente pour eux un accroissement des ressources naturelles. C'est pourquoi Rachel Guimbatan et Teddy Baguilat Jr., s'interrogent sur le jugement négatif porté sur la disparition des terrasses sur ces sites :

A quelles normes la gestion des rizières en terrasses devrait-elle être soumise ? Si celle-ci est régie par la politique autochtone, qui accorde la plus grande importance au couvert forestier, la valeur de patrimoine mondial des rizières en terrasses s'en trouve-t-elle réduite ? On peut citer en particulier le cas des terrasses de Kiangon, dont environ 40% ont été laissés à l'abandon du fait de l'exode rural. Ces zones sont redevenues des forêts de production, ce qui donne une valeur accrue aux ressources naturelles, mais réduit la valeur culturelle du paysage. L'intégrité du paysage s'en trouve-t-elle amoindrie ? » (2006 : 67)

• **Perceptions des terrasses par les institutions gouvernementales et internationales : esthétique et conservation**

De fait, les évolutions que subissent les sites de terrasses dans la Province Ifugao ne sont pas perçues de la même manière par les locaux et les institutions gouvernementales, non gouvernementales et internationales. Ces dernières portent un regard figé sur le paysage, apprécié pour sa valeur esthétique et historique. Tout changement est perçu comme une dégradation. Ces institutions ne considèrent en aucun cas les changements dans le paysage de terrasses comme participant à une dynamique du territoire. Elles portent un jugement négatif envers toute innovation locale. Leurs actions sur le territoire vont alors être de type conservateur voire plutôt même de restauration. Le changement n'est pas tant dénoncé pour ce qu'il est, mais pour l'impact visuel qu'il a sur le paysage. Les transformations majeures pointées du doigt par ces organisations, révélées dans tous les entretiens, sont :

- L'abandon et l'effondrement des terrasses ;
- La conversion des terrasses à d'autres usages, en habitations ou pour la production légumière ;
- L'introduction d'éléments nouveaux et « polluants » pour l'œil : les signalétiques telles que les pancartes, la multiplication des hôtels et des toits en tôle des maisons.

J'ai remarqué, dans la section traitant des tenures foncières, que les Ifugaos ne suivaient pas les prérogatives de l'État philippin qui demande à ses citoyens de respecter l'usage des terres prédéfini : zone agricole, zone résidentielle, zone forestière, etc. La construction de nouvelles habitations sur les terrasses rizicoles est donc perçue par le gouvernement comme une occupation illicite des terres. Les occupants de ces zones sont alors désignés comme des « *squatters* », des « *habitants informels* » : « *because they do not have formal government land titles, even though they are recognized as the customary owners of the land* » (représentant du Département du tourisme de Banaue, juin 2008). Ainsi, lors de sa visite dans la Province le 31 décembre 2005, le président des Philippines dénonça la multiplication des habitations : « *The increasing number of modern structures marring the beauty at the World Heritage Site* » (Ilagan, 2006). Il demanda alors au gouvernement local de remédier à ce problème en relogant ces habitants dans d'autres sites pour, selon ses dires : « *Improve the beauty of the rice terraces because it is a key destination for tourism* » (op.cit.). Une opération qui n'a heureusement pas vu le jour.

- **Une vision dynamique du territoire et la priorité pour le développement**

Les Ifugaos ont une vision dynamique de leur territoire qui s'éloigne fortement des considérations esthétiques et conservationnistes des intervenants extérieurs. Avec le développement de l'économie monétaire et une volonté de plus en plus forte des ménages de s'intégrer dans le monde moderne (électricité, téléphone portable, télévision), les Ifugaos attachent une grande importance au développement de leur territoire. La priorité donnée aux études des enfants, l'augmentation de l'émigration, l'intégration de variétés de riz à haut rendement, le développement d'activités lucratives comme la production légumière et de services au touriste, la concentration des maisons au bord des routes et dans le centre économique de Banaue, la construction de maisons en « dur » et de toits en tôles, sont autant d'innovations symptomatiques du désir d'accession à la modernité des populations locales.

6.5.5. Changements socioculturels et évolution du paysage : un manque en main d'œuvre

Les changements socioculturels qui s'opèrent dans la Province Ifugao depuis la fin de la Seconde Guerre Mondiale ont manifestement des impacts sur les représentations, les pratiques et les stratégies développées aujourd'hui par les acteurs locaux (Eder, 1982). Les phénomènes les plus couramment mis en avant comme facteurs de changement et de dégradation du paysage (entretiens 2008 ; Unesco, 2001 ; Villalon, 2005 ; Nozawa & al, 2008) sont :

- La christianisation, la scolarisation, la disparition des leaders locaux (*tumona'*) ;
- Le développement des infrastructures et des services aux touristes ;
- L'introduction des variétés de riz à haut rendement ;
- Le désintérêt des jeunes pour les activités agricoles.

Ils participent tous d'une même dynamique et visent un même objectif – le développement du territoire et de ses habitants – et sont tous impulsés par le gouvernement. Ce dernier a une attitude paradoxale envers ce qu'il désigne par « patrimoine » ifugao. D'un côté, il cherche à le conserver et à le revitaliser. D'un autre côté, il diffuse de nouveaux modèles dans la Province qu'il juge pourtant destructeur du paysage : la religion chrétienne, l'école, les variétés de riz à haut rendement, le tourisme. Toutes ces initiatives entraînent la disparition progressive des rituels, l'érosion des savoir-faire et des savoirs locaux, mais également la dévalorisation des activités rizicoles. Cette position ambivalente s'explique par le fait que l'intérêt du gouvernement à conserver le paysage ifugao est essentiellement économique et donc a pour objectif, lui aussi, de développer la région.

Interagissant les uns avec les autres, les impacts et la mise en cause de ces divers phénomènes dans la dégradation du paysage sont difficile à appréhender. Les résultats de mes enquêtes, présentés ci-dessous sous la forme d'un schéma, ont révélé une hiérarchisation des impacts paysagers induits par les différents changements socioculturels.

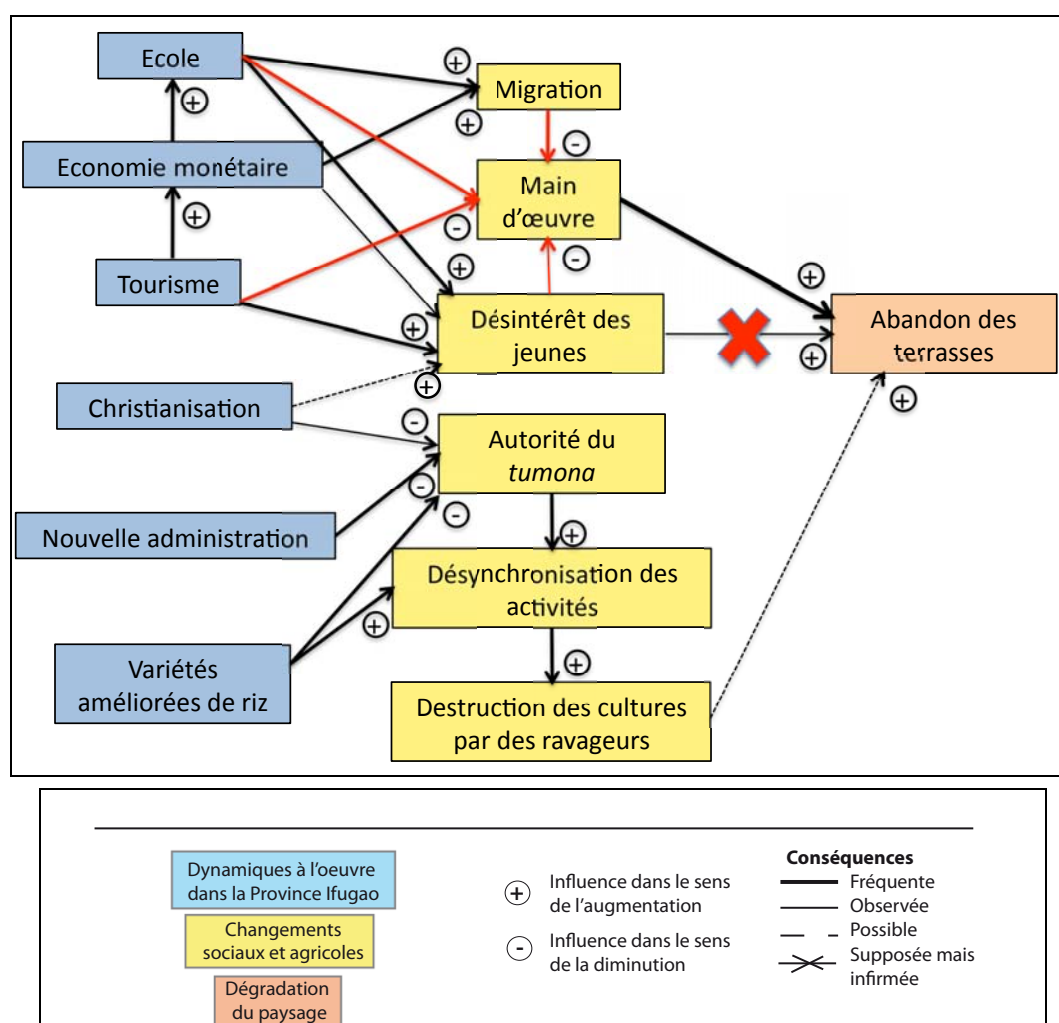


Figure 6.4. Représentation schématique des interactions entre dynamiques, changements sociaux et évolution du paysage de terrasses dans la Province Ifugao.

On peut remarquer que la raison principale et directe de l'abandon des terrasses est la diminution de la main d'œuvre pour l'entretien et la réparation des terrasses mais aussi pour les activités rizicoles. C'est le cas d'une famille, dans le district de Piwong (Hingyon), qui fut contrainte d'abandonner trois de ses parcelles après la mort du père et le départ à l'école des enfants. Ces derniers n'ont plus le temps d'aider leurs familles dans les champs. L'un des enfants raconte l'histoire :

Before, the harvest was enough because my father was alive before. After, he died. The three fields are not planted anymore. We didn't plant them because my father was the one who was working on that before. Because if you plant fields, you need boys to prepare the lands and repara the walls. I'm not working in the ricefields. I'm still studying. So I have to go to school first. (juin 2008)

Cette évolution de la main d'œuvre est conséquente autant de la scolarisation des enfants, des valeurs portées par la christianisation que du développement du tourisme. Ils favorisent tous le désintérêt des jeunes pour les activités agricoles et leur préférence pour des activités lucratives (pouvant les amener à émigrer en dehors de la Province voire à l'étranger) (Villalon, 2005).

- **Désintérêt des jeunes et impact sur le paysage : des stratégies complexes**

Les jeunes Ifugaos cherchent aujourd'hui à intégrer ou à développer des activités lucratives, partent en ville ou à l'étranger pour trouver du travail. Ils se détournent alors du travail agricole. Ces évolutions sont récentes mais elles commencent à avoir des impacts au niveau local. Aussi, une ancienne de Teger (Viewpoint, Banaue), perplexe face aux nouveaux intérêts des jeunes pour les produits de consommation et à leur désintérêt pour la riziculture, émet des doutes sur l'avenir des rizières. Comment ces jeunes qui ne veulent pas se salir les ongles travailleraient-ils la terre ?

The old people in the olden time died already and now, we took their place and after us, now, new generation will take our place also. Nobody grows young. We change all the time. It is the same with the bananas. When it grows and have fruits, when they cut it, new ones replace them. We are like them. People work on the fields. It is the same in the olden times that they work on the fields. If the old folks would abandon or let them go, then it may be possible, the terraces will be abandoned because the new generation now doesn't know how to work. They just press all the time the cellphone. And they are quite taking care of their fingernails. They don't want them to be muddy. (mai 2008)

M'indiquant du doigt les champs abandonnés d'un des descendants du *tumona'* du district de Banawol, une autre ancienne de Viewpoint me montre l'impact que cause l'évolution des intérêts des jeunes pour les activités rizicoles :

You see the field of Bahatan? Now, there's a lot of damages, of mudslide. There's nobody going to fix it now because the old workers are dead. (mai 2008)

En réalité, même s'ils ne les cultivent plus, les jeunes Ifugaos n'abandonnent pourtant pas systématiquement leurs terres. Parfois, ils y construisent leur habitation, ou bien ils y développent des structures pour accueillir des touristes dans le cas des sites labellisés par l'Unesco (Banaue et Hapao) ou sur les sites touristiques de Viewpoint et de Bocos. Mais surtout, ils mettent de plus en plus souvent leur propriété en métayage, pour travailler dans d'autres secteurs économiques, plus particulièrement dans le tourisme. De nos jours, avec l'augmentation du prix du riz, l'abandon des terres ou leur vente ne sont pas envisagés par les jeunes, contrairement à ce que supposent les organisations internationales telles que l'Unesco, le gouvernement local et certains membres d'ONG. Pour illustrer la stratégie des jeunes vis-à-vis du foncier, voici un extrait d'un entretien mené avec l'un d'eux, guide touristique à Banaue et futur héritier de terres à Hungduan (avril 2008, Banaue) :

A: So, who is going to inherit the terraces of your parents?

E: Me.

- Are you going to come back there (in Hungduan)?

- No.

- What will happen with the terraces?

- Somebody will farm on it.

- You will rent it or sell it?

- Rent.

- And why not selling it?

- No!! It is not good to sell! Rice price is going high!

- After, you will sell the rice?

- No, no. Just for consumption.

Si le désintérêt grandissant de la nouvelle génération pour l'agriculture n'a pas pour conséquence directe l'abandon des terrasses, il a un impact indirect sur l'évolution du paysage. En effet, engagés dans d'autres activités économiques et migrant pour le travail et l'école, les jeunes ne constituent plus qu'une infime part de la main d'œuvre locale. Un tel phénomène conduit à un manque en force vive et donc à une désynchronisation des cultures et à un abandon des terrasses. Finalement, le maintien des ouvrages et l'évolution du paysage dépendra-t-il davantage des fermiers travaillant quotidiennement dans les champs plutôt que des propriétaires de ces terres ?

Dans une moindre mesure, la multiplication des ravageurs dans les champs et donc la destruction des récoltes peuvent également conduire les producteurs à abandonner des parcelles et à se tourner vers d'autres activités plus lucratives. Une espèce invasive est responsable de l'érosion et de l'effondrement d'un grand nombre de terrasses dans la Province : le ver de terre géant (hypothèse : *Polypheretima elongata*).

- **Destruction des terrasses par le ver de terre géant**

Le ver de terre géant est un fléau pour les terrasses ifugaos. En perforant et en creusant des galeries au sein des couches de boue et d'argile nécessaire à la conservation de l'eau dans les rizières, il fragilise le système agricole et provoque l'effondrement des terrasses. L'origine et la nature de ce ver sont encore incertaines et hypothétiques. Différentes théories circulent au sein des fermiers, des techniciens agricoles et des chercheurs. Pour l'agronome G. Facsoy, du secteur environnemental du « Igorot Tribal Assistance Group » (ITAG), l'apparition de ce nuisible serait liée à l'introduction et à l'utilisation non raisonnée de pesticides chimiques chez les maraîchers, induisant un bouleversement dans la chaîne alimentaire locale. Pour d'autres spécialistes (forestiers et agronomes), le ver aurait été introduit par l'intermédiaire d'engrais biologiques ou de compléments alimentaires pour cochons et bétails, importés des basses terres, dans lesquels des œufs auraient pu se trouver.

Les fermiers sont démunis face à l'invasion de ce ver géant. Les plus riches peuvent se procurer des pesticides chimiques qui, d'après les riziculteurs, ont une forte efficacité. La composition de ces produits est mystérieuse. Il a maintes fois été observé l'application d'un pesticide hautement dangereux, le Thiodan. Comme l'explique un membre de l'ONG MRDC :

It is not to be used in the rice fields. It is a very strong chemical. It is not supposed to be in the market. But the farmers can buy it to some people. But until now, we don't know who sell them. (MRDC, avril 2008)

Ainsi, autour de ce problème de ver de terre géant se développe tout un commerce dont certains membres du gouvernement pourraient tirer profit. C'est ce que déclare une métayère de Banaue :

The earth worm! That is our problem! Before, they were little but now, they are many. They grow up. They are big, long. That's why the rice fields collapse. Our congressman has bought medicine for earthworm. And when they brought here in Banaue, the mayor did not distribute because he sells it to some people. But I think it is 80 pesos per liter. You know, here, in our place, we are poor. So, we cannot afford. So it is a spoiled. They just put it in their office. (Viewpoint, mai 2008)

Néanmoins de nouvelles recherches autour de remèdes biologiques semblent aujourd'hui porter leurs fruits. Au cours d'une réunion entre fermiers et chercheurs (Banaue, 3 juin 2008), Nancy Gonzales, une chercheuse du Collège ISCAF (Ifugao State College of Agriculture and Forestry), nous annonça les résultats positifs des expérimentations avec de la chaux et des pommes. L'impact sur le ver serait immédiat. L'application de tournesol est également préconisée mais les effets seraient différés.

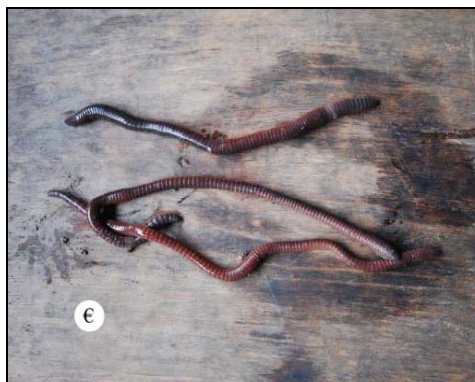


Photo 6.37. Vers de terre géants collectés à Chaya (Mayuyao, mai 2008).



Photo 6.38. Terrasse effondrée à Chaya suite à l'invasion du ver de terre géant et transformée en jardin potager (Mayuyao, mai 2008).

6.5.6. Les impacts du tourisme et du label Unesco sur le paysage

Un certain nombre de membres d'ONG locales, de journalistes et de chercheurs (Chavez, 1999 ; HAPIT, 1999 ; Malanes, 1999) accusent le tourisme et les services qui lui sont associés d'être responsable du désengagement des populations vis-à-vis des activités agricoles. Pourtant, une étude réalisée par un étudiant dans le district de Batad indique que les fermiers engagés dans le tourisme ne passent pas moins de temps que les autres dans leurs champs (Cremers, 2003). Elle montre néanmoins une tendance des propriétaires d'hôtels à abandonner le travail rizicole pour s'occuper à plein temps des services aux touristes.

• Impacts différenciés entre les sites de l'Unesco et les sites touristiques de Viewpoint

Le site de Batad est beaucoup moins investi par les visiteurs que le centre de Banaue. Sur les barangays de Poblacion, de Viewpoint et de Bocos, le tourisme a des effets dévastateurs, surtout sur le plan visuel et social. Les hôtels se sont multipliés. Les Ifugaos de toutes municipalités confondues, plus particulièrement les jeunes, affluent vers ce centre dans l'espoir d'intégrer une activité dans le secteur touristique. Originellement baptisé Teger, le point de vue de Viewpoint a vu se transformer ses champs de cannes et ses prairies en une profusion de magasins de souvenirs et de restaurants. Afin de collecter un peu d'argent pour s'acheter leurs noix de bétel, du sucre, du sel ou encore du café, des anciennes du district se rendent sur le site pour y être photographiées en échange de quelques sous. C'est ce que me raconte l'une d'elle, transformant la réalité en disant ne pas demander de l'argent en échange de sa photo, étant gênée par la situation, bien qu'elle sache que je l'avais observé le faire :

We always go to work but then when the tourists came, they give us something, like money or food, after they take picture. That's why we stay here. We are not asking for that but they just give us. These 2 ladies who can't see, they stay here. For us, we go and work in the fields. When I don't have something to buy betel nuts, salt and sugar, that's the time I come here. (mai 2008)

La diffusion par le gouvernement et les agences de tourisme d'images folkloriques représentant les Ifugaos en costumes traditionnels et habitant des maisons natives conduit de nombreux touristes à émettre des doutes sur l'identité des habitants qu'ils croisent à Banaue. Beaucoup d'entre eux me demandèrent où ils pouvaient voir des Ifugaos, croyant être entourés d'étrangers venus dans la Province pour des raisons économiques.

• **Conflit de calendrier entre agriculture et tourisme sur le site de Viewpoint**

Contrairement à ce qu'observe L. Cremers à Batad (op.cit.), et au-delà de son impact visuel, j'ai constaté que le développement du tourisme a des répercussions sur l'évolution du paysage rizicole des sites de Viewpoint. En effet, la période d'afflux des touristes, entre novembre et fin avril, se superpose à celle des activités de repiquage et de nettoyage des champs (janvier-juin). Une grande partie des ménages est alors occupée à guider, accueillir et servir les touristes, ou bien encore à produire de l'artisanat, plus particulièrement des sculptures, pour les vendre aux visiteurs. La main d'œuvre est alors trop faible pour permettre un semis et un repiquage dans les temps et par conséquent une synchronisation des activités. Accordant une priorité aux activités touristiques, beaucoup de familles décalent alors les dates de mise en pépinière et de repiquage. Ce dernier est réalisé une fois les touristes partis, entre avril et fin mai. Chaque étape du cycle agricole couvre alors une période plus longue que pour les autres sites.

	nov.	déc.	janv.	fév.	mars	avr.	mai	juin	juill.	août	sept.	oct.
Cycle agricole de Banaue	Semis		Repiquage			Nettoyage		Récolte				
Période touristique												
Cycle agricole de Viewpoint		Semis		Repiquage					Récolte			
Saison des typhons												

Tableau 6.7. Les calendriers d'agriculture et du tourisme en confrontation sur le site de Viewpoint.

Les sculpteurs constituent une main d'œuvre temporaire importante pour les propriétaires des rizières et les métayers. Appartenant à la classe des plus pauvres, les *nawotwot*, les sculpteurs n'ont pas de terres en leur possession. Ils ont pour habitude de gagner des ballots de riz et de l'argent en participant aux activités rizicoles collectives. Aujourd'hui, il est néanmoins plus lucratif de se concentrer exclusivement sur la sculpture pendant la saison touristique. Comme le note une ancienne du site touristique de Viewpoint, les sculpteurs sont alors tous occupés à aller couper du bois et à produire des sculptures pendant le semis et le repiquage :

Well it is just because this time the people work mostly on wood to sell (woodcarving). Those people that has no rice fields doesn't want to help anymore because they concentrate mostly on working on wood that's why those who has rice fields will have a hard time and will finish the work on the field too late. Its easier to have money and to buy food to eat when you work on wood because you sell them to the tourist when they come. (mai 2008)

Perplexe face à ce retard dans le repiquage des champs de Viewpoint, un riziculteur de Bocos ayant terminé cette activité depuis un mois prédit une mauvaise récolte sur ces sites. Pour lui, les fermiers auraient du repiquer le riz en même temps que lui car le climat est équivalent entre Viewpoint et Bocos :

In Viewpoint, we have the same weather than here, so they should have planted already. Maybe they planted late also in the seedbeds. They have to wait, then. But I'm sure the crop will not grow. The harvest will be little. The yield will be low. (mai 2008)

Planter tard, c'est récolter tard aussi. Le risque de voir ses champs de riz dévastés par un typhon augmente (survenant entre avril et octobre). Chaque année, ces derniers saccagent une partie de la production de riz et en « abiment » une autre partie. Une ancienne de Viewpoint, ayant participé au repiquage tardif de la zone, m'explique son espoir que les typhons ne viennent pas frapper la région :

It's good if the typhoon will not destroy it. Then we don't have problems. But then, when he comes, the rice will not have good seeds. (mai 2008)

Parallèlement, les terrasses sont moins entretenues sur le site de Viewpoint, les talus et les digues sont enherbés. Beaucoup d'ouvrages sont abandonnés et s'effondrent.



Photo 6.39. Multiplication des magasins de souvenirs sur le site touristique de Viewpoint (Banaue, mai 2008).



Photo 6.40. Les anciennes de Teger venant se faire photographier sur le site touristique de Viewpoint pour quelques sous (Banaue, mai 2008).



Photo 6.41. Abandon, conversion et enherbement des terrasses de Viewpoint (Banaue, mai 2008).

6.5.7. Des programmes inefficaces pour maintenir durablement le paysage

Face à l'évolution du paysage de terrasses et dans l'objectif de le conserver, le plan maître sur les rizières en terrasses ifugaos (IRTMP, 2003-2013) propose entre autres de prévenir l'introduction de technologies modernes, de créer des services sociaux de base dans la Province pour stopper l'immigration, ainsi que de mettre en place des programmes culturels pour préserver les terrasses contre l'influence du temps. Ainsi, le Bureau du patrimoine culturel Ifugao (ICHO), responsable de la gestion du patrimoine paysager au niveau local, met en place plusieurs programmes d'action que je vais développer ici. Ces projets peuvent-ils contribuer à « sauver » le patrimoine ifugao ?

Le Bureau du patrimoine culturel Ifugao (ICHO) est constitué en quatre secteurs : le pôle culturel, le pôle recherche, le pôle formation et le pôle restauration des terrasses. Les activités sont financées par des subventions gouvernementales. Pour la période de 2002-2005 une somme de 50 millions de pesos fut allouée pour le programme par le gouverneur T. Baguilat. En 2007, les subventions chutèrent à 200.000 pesos.

- **Des restaurations dépendantes de subventions gouvernementales**

Les efforts pour la réfection des murs étaient au départ concentrés sur les sites touristiques, et non pas seulement sur ceux labellisés par l'Unesco, tels que sur les barangays de Viewpoint, de Batad et de Bangaan à Banaue, sur les barangays d'Hapao et de Poblacion à Hungduan, sur le barangay de Nagacadan à Kiangnan et les barangays de Chaya, Proper, Bonyan et Chumang à Mayuyao (ICHO, communications personnelles, 2008). En 2008, le barangay de Viewpoint fut retiré de la liste des sites à restaurer, n'étant pas inscrit sur

la Liste du Patrimoine mondial. Parallèlement, les réfections se sont élargies à l'ensemble des barangays de la municipalité d'Hungduan.

Trois ingénieurs d'ICHO sont chargés de repérer les terrasses endommagées. Des réunions de consultation sont ensuite organisées pour sélectionner les sites à réparer et les fermiers chargés de l'opération. Ces derniers sont rémunérés en fonction du temps qu'ils investissent dans les travaux, ceux-ci étant réalisés sous la supervision des ingénieurs. Au final, très peu de fermiers profitent de ces subventions, ce qui conduit à la propagation de rumeurs quant à l'utilisation de l'argent. Pour illustration, en 2008, 100.000 pesos furent débloqués pour restaurer 130 m³ de terrasses à Batad. Ils permirent de ne financer que neuf personnes sur une population de près de 1100 habitants.

Les murs sont remontés en pierres sèches. Le ciment peut être utilisé mais il n'est pas recommandé ni subventionné. Il n'est généralement pas employé car les fermiers n'ont pas les moyens de s'en procurer. Le problème majeur auquel sont confrontés les bâtisseurs concerne l'approvisionnement en matériaux, plus particulièrement en pierres. Ces dernières sont collectées dans les rivières ou dans les montagnes. L'ICHO prend en compte la distance parcourue par les hommes pour aller chercher les pierres dans le calcul du salaire. Plus les zones de collecte sont éloignées du site de restauration, plus les subventions sont conséquentes.

Municipalités	Barangays	Montant des subventions
Banaue	Batad	100 000 pesos
	Bangaan	200 000 pesos
Hungduan	Tous les barangays	100 000 pesos
Mayuyao	Chaya Proper Bonyan Chumang	150 000 pesos
Kiangan	Nagacadan	50 000 pesos

Tableau 6.8. Subventions gouvernementales pour la restauration des terrasses dans la Province Ifugao en 2008 (informations obtenues auprès d'un ingénieur d'ICHO, 2008).

Ces programmes ont développé une dépendance croissante des populations locales pour les subventions nationales et une dépréciation des travaux collectifs pour la réparation des canaux d'irrigation, des murs de terrasses ou encore des chemins d'accès. D'où la difficulté des membres d'ICHO à inverser le processus et à responsabiliser les producteurs :

L'ICHO n'a pas assez de fonds pour réparer les terrasses. Les fermiers, de leur côté, disent également qu'ils n'ont pas assez d'argent pour entretenir durablement les terrasses et restaurer celles qui sont abîmées. On essaie de les organiser, de les responsabiliser, pour qu'ils restaurent les terrasses sans attendre des subventions du gouvernement. Ils devraient comprendre qu'il est important de sauvegarder leur patrimoine ! (Banaue, avril 2008, traduction simultanée, non enregistrée)

Si les subventions pour la restauration des ouvrages permettent de conserver les terrasses de certaines zones, quoique de très faibles superficies, elles n'encouragent pas un maintien durable des paysages.

- **Revitalisation ou réinvention des traits culturels**

Si l'approche conservatrice des terrasses s'intéressait jusqu'à ces dernières années aux rizières en tant qu'objet, aujourd'hui le gouvernement local insiste sur le caractère holistique du paysage ifugao. Il met en avant le rôle majeur des traits culturels, tels que les rituels, dans le maintien des rizières. Afin de revitaliser et de revaloriser la culture ifugao et de sensibiliser la jeune génération, le gouvernement local organise de nos jours des fêtes annuelles dans les diverses municipalités⁹ de la Province, au risque de folkloriser la culture ifugao. Les dates de ces manifestations sont programmées pour coïncider avec les nombreux événements festifs relatifs à chaque étape du cycle de culture du riz. De surcroît, de nos jours, c'est le gouvernement provincial, et non plus les familles *kadangyan*, qui organise les fêtes de prestige *'imbayah* (cf. film n°10). Ces dernières se déroulent d'une municipalité à l'autre pendant près de deux mois. Au programme, costumes et danses traditionnelles, concours de *hudhud*, de sculpture, de tissage et de pilage de riz, jeux locaux.

Ces fêtes sont très appréciées des Ifugaos, dont les jeunes qui y participent activement. Mais on voit mal comment elles peuvent freiner leur désintérêt pour les activités rizicoles. Le problème reste toujours posé. Les Ifugaos attendent du gouvernement une amélioration de leur condition économique et sociale. La préservation du paysage et la qualification Unesco n'ont pas répondu à leurs attentes.

- **Le faible pouvoir de conviction et de conservation de la qualification Unesco**

La labellisation « Patrimoine mondial » de l'Unesco est sous-tendue par deux objectifs principaux, qui apparaissent souvent contradictoires comme dans le cas des terrasses ifugaos : la conservation de traits culturels, ici de paysages remarquables, et le développement d'un tourisme « culturel ». Or, les Ifugaos cherchent avant tout à développer leur économie et à améliorer leur condition sociale. La conservation des terrasses n'est pas un objectif en soi pour eux. La labellisation Unesco n'apporte pas de fonds directs : très peu de producteurs ont bénéficié d'aides pour restaurer les rizières. Elle apporte des fonds indirects (par les touristes) qu'à une infime partie des Ifugaos, principalement aux jeunes du centre de Banaue (Poblacion).

La faible portée économique du label Unesco et les inégalités qu'il entraîne, ne motivent pas les habitants des sites qualifiés à protéger les terrasses selon les termes de l'organisation internationale. Les tensions et conflits qui se développent actuellement sur le site de Batad

⁹ Festivités s'étendant du mois d'avril à juin et culminant le jour de la création de la Province Ifugao (18 juin).

dans le cadre d'un projet de mise en place d'une tyrolienne¹⁰ par un jeune Australien sont révélateurs de la divergence des attentes entre les Ifugaos et l'Unesco. Le promoteur étranger prévoit de faire passer la tyrolienne par les terres ancestrales et communautaires des Ifugaos, en travers du site labellisé. Une telle intrusion sur ces terres est interdite par la Commission nationale des Peuples indigènes (NCIP), selon les termes de la Loi sur les Droits des Peuples Indigènes, à moins d'obtenir l'autorisation écrite de tous les membres de la communauté. C'est ce qu'a réussi à faire le jeune Australien (c'est du moins ce qu'il me dit) en proposant de reverser 60% des bénéfices de la tyrolienne aux habitants et à la réhabilitation des terrasses. Un tel projet conduirait au déclassement du site de Batad de la Liste du Patrimoine mondial. L'Australien me confie avoir prévenu les fermiers d'une telle conséquence. Ces derniers lui auraient répondu que la perte du label de l'Unesco n'a aucune importance à leurs yeux, qu'il ne leur apporte rien car aucune subvention ne leur est accordée. De fait, le consensus n'est pas réel. Beaucoup de fermiers de Batad m'ont fait part de leur refus de voir un tel projet se mettre en place. De son côté, le directeur de la NCIP bloque l'initiative. Il semblerait bien que ce projet soit au cœur de malversations, de corruptions et de stratégies spéculatives, tout autant étrangères que locales.

- **Concilier développement du tourisme, rentabilité agricole et conservation du paysage : un nouveau défi**

Ainsi, le développement exponentiel du tourisme dans la Province est l'une des causes de destruction des terrasses sur les sites de Viewpoint et de Bocos. Toutefois, la Province pourrait tirer bénéfice de l'apport économique du secteur touristique. De nos jours, un grand nombre d'habitants du centre de Banaue vivent en partie sur des revenus liés au tourisme. Cette analyse a été confirmée par la Mission du Patrimoine mondial en péril de l'Unesco en 2001. L'enjeu est donc de pouvoir concilier dans cette région de montagne le développement touristique avec la conservation des terrasses. Selon l'Unesco, les sites en rizières tels que ceux de Nagacadan, Mayuyao et Hungduan doivent tirer leçon de l'évolution des sites de Banaue. En 2006, le Comité du Patrimoine mondial de l'Unesco recommanda alors à l'État philippin d'évaluer la capacité de charge de chaque zone, de contrôler le développement d'un tourisme approprié et de réguler les constructions d'établissements commerciaux.

Le maintien du tourisme dans la région n'est envisageable qu'à la seule condition que soient sauvegardées les terrasses et donc maintenues les activités agricoles. En effet, les touristes se rendent dans la Province Ifugao dans le but d'admirer les terrasses mais ces dernières ne peuvent être maintenues que si elles sont exploitées par les riziculteurs. Il est alors primordial de revaloriser le rôle des agriculteurs dans le maintien du paysage. Or, nous avons vu que la solution proposée par le Bureau ICHO prend la forme de subventions

¹⁰ Attraction constituée d'une poulie qui se déplace sur un câble.

directement versées à un faible nombre de bâtisseurs pour la restauration et l'entretien des terrasses. Les riziculteurs ne tirent pas directement de bénéfices du tourisme, seulement au travers de parents engagés dans ce secteur qui redistribuent ensuite l'argent gagné. La mise en place de mesures légales favorisant une redistribution des profits tirés de l'industrie touristique vers l'ensemble des fermiers est une proposition qui va dans le sens d'une reconnaissance du rôle majeur des producteurs dans la protection du paysage. Dans ce cadre, en 2003, une ordonnance provinciale (n°2003-30) autorise la création de fonds de dotation à l'échelle du barangay pour remplir un tel objectif. Néanmoins, elle n'a toujours pas été appliquée par manque de sources budgétaires.

De son côté, Melisa Therese N. Malingan-Sapdoy, militante bénévole connue localement pour ses actions et ses recommandations pour « sauver » le paysage de terrasses ifugaos, suggère d'ajouter un alinéa dans le paiement des permis d'affaire (obligatoire lors du développement d'une activité lucrative comme d'un hôtel, d'un service de guide ou de transport) qui constituerait une part des fonds de dotation, ces entreprises commerciales tirant la majeure partie de leur recette du tourisme. Cette taxe pourrait ne représenter qu'un faible pourcentage du prix total, déterminé par la Commission provinciale et adopté par le Conseil municipal. L'auteure propose par ailleurs un nom pour cette contribution : le « *rice terraces endowment fund share* » (2007 : 21). Malgré tout, aucune des mesures énumérées ci-dessus n'a encore été prise. Le maintien du paysage dépend toujours des subventions pour la restauration des murs de terrasses. Tant que les institutions gouvernementales et non gouvernementales ne tiendront pas compte des attentes locales, rendre économiquement rentable l'agriculture sur terrasses, pour formuler leur politique de conservation, la pérennité des terrasses ne pourra être durable.

6.6. Conclusion - Des écarts entre les attentes locales et les efforts nationaux pour la conservation des terrasses

L'échelle du paysage qui fait sens pour les Ifugaos est celle du district agricole. Les habitants ont néanmoins souvent une représentation plus large de leur environnement, englobant plusieurs districts voire l'ensemble de la municipalité comme j'ai pu le remarquer chez certains jeunes d'Hingyon. À l'échelle du district, le paysage est composé de différents sous-systèmes qui ont un rôle à la fois productif et écologique. L'ensemble est géré de façon holistique et permet, en particulier, une bonne gestion de la ressource en eau et des terres à l'échelle du versant. Les terrasses rizicoles occupent le centre de l'espace de vie et de l'espace social. Elles ont de fait une place importante au sein de la société locale.

- **Des terrasses importantes pour les Ifugaos au regard de la production du riz**

Si les rizières sont importantes, c'est surtout parce qu'elles sont le support de la production de riz, denrée principale des Ifugaos. Les systèmes de tenure, d'exploitation et de transmission des rizières sont les garants de l'équilibre écologique, de la sécurité alimentaire, de la cohésion sociale et de la reproduction de la société. L'organisation sociale des Ifugaos que j'ai présentée dans la deuxième partie – fondée sur la différenciation des individus, la redistribution et la réciprocité – se matérialise dans la manière dont sont gérés l'espace rizicole et la production de riz.

À l'échelle du district agricole, les fermiers suivent un même cycle agricole annuel. Le *tumona'* a un rôle de guide en initiant chaque étape de la culture de riz dans son champ rituel. Il autorise ainsi la synchronisation de la production. La terre appartient aux plus riches, les *kadangyan* et les *natumok*. Elle est transmise en blocs aux aînées de la famille selon le système de primogéniture. Les *kadangyan* font appel à des métayers ou à une main d'œuvre temporaire pour exploiter leurs rizières. Les premiers en tireront la moitié de la récolte tandis que les deuxièmes seront rémunérés en riz ou en argent.

- **Construction d'une identité centrée sur les terrasses chez les habitants de Banaue**

Les terrasses rizicoles sont devenues le symbole de la culture ifugao depuis les années 1970 avec la mise en patrimoine des paysages qu'elles forment. Malgré tout, ce ne sont pas elles qui marquent l'ancrage spatial des communautés à l'échelle du district agricole, échelle qui fait sens pour ces dernières. Ce sont les champs rituels, certains lieux historiques et religieux ainsi que les frontières du district qui différencient les groupes les uns par rapport aux autres. Pourtant, avec la mise en patrimoine de certains sites, on voit apparaître de nouveaux discours chez les acteurs locaux. Les habitants de la municipalité de Banaue, attirant la quasi-totalité des touristes, mettent aujourd'hui en avant leurs terrasses comme élément identitaire et de différenciation vis-à-vis des autres municipalités.

Les terrasses de la municipalité d'Hingyon, quant à elles, n'ont pas éveillé l'émerveillement des visiteurs. Les pentes sont faibles et les ouvrages moins impressionnants. Les habitants de cette municipalité me disent se sentir délaissés et mis à l'écart par le gouvernement.

- **Un paysage de terrasses en évolution rapide sur certains sites**

Si, jusque dans les années 1980, le paysage ifugao offrait une grande stabilité autant dans sa composition que dans son mode de gestion, depuis il est en évolution rapide sur certains sites. Les zones qui sont particulièrement touchées sont celles les plus proches des basses terres, drainées par la route nationale, qui débouche dans le centre de Banaue, et le tourisme. Ce sont les barangays de Poblacion, de Bocos et de Viewpoint de la municipalité de Banaue qui se sont le plus fortement transformés. En effet, sur ces sites, les habitations, les hôtels et les boutiques de souvenirs se sont multipliés le long de la route et sur les versants.

Avec l'augmentation de la pression démographique, la progression de la modernité et de l'économie marchande, l'évolution des intérêts des jeunes et de l'émigration pour le travail et l'école, l'application du système administratif et légal national, l'ensemble des sous-systèmes constitutifs du paysage ifugao se transforme. De nombreuses essences d'arbres et de plantes mais aussi d'espèces animales ont disparus des forêts et des cours d'eau. De plus en plus de terrasses sont converties en jardins et pour la culture commerciale de légumes (De Boef, 1990). Avec l'affaiblissement du rôle du *tumona'*, le manque en main d'œuvre et l'introduction de variétés de riz améliorées, les activités agricoles se désynchronisent, conduisant à la perte d'une grande partie de la récolte suite à l'invasion croissante de ravageurs dans les champs.

Nous avons vu que la propriété, qu'elle soit individuelle ou communautaire, est davantage une question de responsabilité vis-à-vis des ancêtres qu'une propriété absolue. Le propriétaire est le gardien transitoire du patrimoine de la famille ou de la communauté. Le système de primogéniture permet de maintenir la cohésion du système au cours du temps. Mais la conception de la propriété par les Ifugaos se transforme elle aussi, probablement à cause de la diffusion du système national et capitaliste de valeurs et de normes au sein de la région. L'État philippin impose son modèle de classification et de reconnaissance des terres au niveau local. Il fixe les droits de propriété, d'usage, de conversion et de gestion. On est alors témoin d'un important mouvement de privatisation des terres communautaires, propriétés qui sont légalisées par le gouvernement par le paiement d'une taxe foncière.

Même le système de primogéniture est remis en question. Les Ifugaos souhaitent aujourd'hui partager équitablement leurs biens entre tous leurs enfants. Cette évolution présage de nouveaux bouleversements sociaux et agricoles dans l'avenir. Le morcellement des terres risque de rendre insuffisante la production de riz pour tous les ménages et de

faire éclater des conflits entre les propriétaires. Un tel phénomène ne pourrait-il pas, à terme, conduire à la conversion des terres pour des denrées plus lucratives ou pour la construction de maisons, à la dilution du système de redistribution et des systèmes de coopération ? Comme je l'ai déjà fait remarqué, c'est peut être sur les fermiers et non plus seulement sur les propriétaires que repose le devenir du paysage de terrasses.

- **Des solutions proposées pour le maintien des terrasses**

Les programmes mis en place par le gouvernement national puis local pour conserver les paysages de terrasses visent à restaurer matériellement les ouvrages qui sont visibles sur les sites labellisés par l'Unesco, dans les municipalités de Banaue, d'Hungduan, de Kiangnan et de Mayuyao. Le résultat de ces opérations est alors très artificiel. L'autre projet mis en œuvre pour protéger le patrimoine paysager est de revitaliser la culture ifugao, plus particulièrement auprès des jeunes. Ces deux solutions proposées ne semblent pas efficaces pour maintenir durablement les terrasses rizicoles. Nous avons vu que les causes de la dégradation de ces ouvrages sont à la fois sociales et économiques. Ce n'est pas en apportant une contribution financière pour restaurer les terrasses à un faible nombre d'habitants, déresponsabilisant et décrédibilisant par-là le rôle collectif de la communauté pour leur maintien, que les activités rizicoles pourront être revalorisées. Car là réside l'une des raisons de l'abandon des terrasses : la recherche de ressources lucratives.

Pour conclure, j'insisterai sur le fait que ce ne sont pas tant les terrasses qui sont importantes aux yeux des Ifugaos mais le riz. Le statut spécifique que cette denrée tient dans cette société sera analysé plus en détail dans la partie suivante. Valoriser économiquement une telle denrée sur le marché, comme cherche à le faire le projet de commercialisation du *tinawon*, est-il une solution pour susciter un nouvel intérêt chez les jeunes à retourner à la terre et donc pour protéger le patrimoine des terrasses ?

L'évolution des représentations autour des rizières ifugaos et les mouvements qui ont conduit à leur patrimonialisation offrent de nombreux points de similitude avec les Cévennes gardoises. De nos jours, les paysages cévenols sont admirés pour leur beauté et pour le travail forcené des ancêtres qu'ils sous-tendent. L'abandon progressif des terrasses par les habitants suscite de vives réactions dans le secteur de la conservation de la nature et du patrimoine, conduisant à la multiplication d'actions pour leur restauration et leur maintien. Mais si ces mouvements de patrimonialisation prennent des formes similaires dans les Cévennes et dans la Province Ifugao, les représentations locales et la place des terrasses dans le système socioculturel des Cévenols diffèrent grandement de celles des Ifugaos.

Chapitre 7. Les terrasses gardoises

De la contrainte aux atouts d'un paysage

Face aux pentes abruptes, au manque de sol, aux ruissellements fréquents et à l'érosion des sols, l'exploitation agricole des versants gardois a longtemps été vue comme une contrainte par les paysans. Ainsi, un vieux dicton local dit : « En tèrra pendent, non bota ton argent » (en terrain pentu, ne mets pas ton argent). On peut alors s'interroger sur les raisons qui ont conduit les paysans à s'y installer et à y construire des terrasses. De fait, l'explosion démographique du 16^{ème} siècle a rendu nécessaire l'occupation de ces espaces de pentes. En retraçant l'histoire de ces aménagements, je montrerai toutefois que ce sont surtout les avantages fonciers et économiques dégagés à travers l'exploitation des versants et la construction des terrasses qui ont motivés les Cévenols à engager de tels travaux. Défricher les versants et construire des terrasses étaient un moyen pour eux de se libérer des servitudes seigneuriales et d'accéder à la propriété. De plus, les coûts occasionnés par ces constructions et leur entretien étaient compensés par les revenus tirés de la sériciculture, activité à haute valeur ajoutée qui dépendait de la culture du mûrier planté sur ces terrasses.

Malgré tout, ce sont les premiers espaces à avoir été touchés par la déprise agricole du 20^{ème} siècle. Les crises économiques et les maladies qui ont frappées les cultures cévenoles, plus particulièrement les cultures à valeur ajoutée comme le mûrier, ont rendu les terrasses économiquement non viables pour un grand nombre d'agriculteurs. Ces aménagements agricoles sont vus comme une contrainte par les paysans gardois. Il peut sembler trivial de mettre en avant un tel sentiment chez des agriculteurs. Pourtant une telle appréciation n'est pas un lieu commun. Par exemple, cet aspect contraignant des terrasses et des versants n'est pas mis en avant par les riziculteurs ifugaos, mis à part le problème de la collecte des pierres pour la restauration des murs. Si parfois ces derniers comparent leurs rizières avec celles des plaines, c'est pour montrer l'inflation du prix du foncier sur leur territoire et le faible rendement des cultures de riz en altitude en comparaison avec celui obtenu dans les basses terres. C'est pourquoi il me semble important d'analyser en quoi ces espaces agricoles sont perçus comme une contrainte par les Cévenols et comment ces contraintes et le dur labeur qui leur sont liés participent à l'édification de l'identité cévenole. Car, loin de dénigrer le travail forcené que la structuration des versants et la gestion des terrasses obligent, les Cévenols en sont fiers. Malgré tout, ces derniers tentent constamment de contourner ces contraintes en apportant un ensemble d'innovations techniques, agricoles et sociales pour rendre les terrasses profitables.

Les productions agricoles à haute valeur ajoutée, comme aujourd'hui l'oignon doux des Cévennes, sont une de ces innovations permettant de compenser les contraintes économiques et techniques de la culture sur terrasses. Il ne sera pas fait état ici de l'histoire de l'oignon doux et de sa commercialisation qui fera l'objet de la partie suivante de cette thèse. Néanmoins, je présenterai ici les pratiques et les savoirs mobilisés par les producteurs pour la culture de ce produit sur terrasses dans le but d'illustrer ce « contournement de contraintes ».

Enfin, je conclurai ce chapitre par l'analyse du processus de mise en patrimoine du paysage de terrasses cévenoles. Les Cévennes n'ont pas toujours incarné, loin de là, cette image de beauté, d'harmonie et de sérénité qu'on prête à cette région aujourd'hui, même pour les élites intellectuelles et les aristocrates. Rappelons-nous les mots que l'intendant du Languedoc Bâville employa dans une lettre adressée à son frère en 1703 : « *Je vous écris du plus vilain pays du monde* » (cité dans Joutard, 1979). Encore aujourd'hui, ces pentes, ces rochers, ce manque de sol, renvoient l'image d'un pays hostile pour ceux habitués à travailler dans les grandes étendues de plaines. C'est ce que confia A. Renaud, agriculteur originaire de la plaine, à Marie-Anne Aubert, lorsqu'il lui conta son arrivée dans les Cévennes gardoises :

J'ai découvert un autre pays, des rochers. Je ne comprenais pas... Quand je me promenais, je voyais des mas, un petit peu de terre sur les cailloux et je me demandais comment les gens faisaient pour vivre dans cet endroit. J'étais tellement habitué aux grands espaces de champs cultivés, à la terre arable, riche, à des mètres de profondeurs, aux tracteurs aux socs multiples... Là, je voyais des champs de cailloux, des pierriers. Les arbres poussaient entre des rochers et arrivaient à survivre en s'accrochant à une pierre. Cela m'avait frappé... J'avais l'impression d'un milieu presque hostile. Pour s'installer et vivre là, il fallait sans doute prendre le pic. Cela me semblait l'opposé de l'agriculture productiviste. (Cité dans M.A. Aubert, 2006 : 159)

Aujourd'hui, le regard des gens des plaines, des acteurs institutionnels et des urbains a changé. Le paysage de terrasses cévenoles est apprécié pour l'esthétisme et l'harmonie qu'il dégage. Plusieurs initiatives de restauration du patrimoine en pierres sèches, conduites au départ par des amateurs passionnés puis relayées par des acteurs institutionnels comme le Parc national des Cévennes, ont vu le jour dans les années 1980-1990. De plus, s'appuyant pour partie sur la beauté et l'histoire de cette région cévenole, le gouvernement français a déposé en 2005 une demande d'inscription du territoire des Causses et des Cévennes sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco, au titre de « paysage culturel évolutif vivant » (comme pour les terrasses de la Province Ifugao). Ce processus de mise en patrimoine du paysage de terrasses gardois a donné un rôle majeur aux producteurs d'oignon doux dans la conservation de ces aménagements. Toutefois, de nos jours, les innovations techniques que ces derniers apportent au système de production agricole sont vues d'un mauvais œil par le Parc national des Cévennes qui se tourne progressivement vers un nouveau groupe d'acteurs : les maçons spécialisés dans la pierre sèche.

7.1. Aménagement des versants gardois en terrasses : une maîtrise des contraintes

7.1.1. Histoire des terrasses cévenoles : des compensations foncières et économiques

La construction des terrasses, qui marquent aujourd'hui les versants des Cévennes gardoises, est liée à l'expansion de certaines cultures. Les habitants interrogés n'ont qu'une vague idée de leur histoire. Pour suivre l'évolution des remaniements physiques de la région et de leur exploitation, je me suis alors appuyée sur des articles scientifiques ainsi que sur des contrats de travail et des baux fonciers datant du 16^{ème} au 18^{ème} siècle. Le riche travail d'investigation de Philippe Blanchemanche (1986) – exploitation des compoix, des archives de l'Intendance du Languedoc et des archives notariales – dans sa thèse intitulée *Les terrasses de culture des régions méditerranéennes - Terrassements, épierrement et dérivation des eaux en agriculture*, et les nombreuses recherches de Christian Lasseur, président du Centre d'études et de recherches en architecture vernaculaire (CERAV), m'ont également apporté de nombreux éclairages.

- **Une histoire difficile à retracer**

La structuration des versants en terrasses est difficile à dater, ces aménagements étant construits avec des matériaux bruts. C'est pourquoi de nombreuses hypothèses au sujet de la datation des premiers édifices s'affrontent au sein même de la communauté scientifique. Dans sa thèse, Ph. Blanchemanche (op.cit.) distingue deux périodes particulièrement actives de construction : le 16^{ème} et le 18^{ème} siècle, corrélées à une augmentation de la population. Il précise néanmoins que de tels travaux se sont déroulés sans discontinuité entre ces deux épisodes. Pour étayer son hypothèse, il s'appuie sur de nombreux écrits, des écrits notariaux notamment. Il nuance son propos en ajoutant que, malgré tout, la majorité des aménagements ont été édifiés aux temps modernes et que les sites les plus difficiles d'accès ont été aménagés en dernier.

Si la forte densité démographique a pu être un facteur déterminant pour la construction des terrasses, il ne faut pas pour autant tomber dans des explications de type déterministe. Pour Ch. Lasseur (2003), il est important de prendre en compte l'évolution des outils et des techniques, pour comprendre l'histoire de l'aménagement des versants en terrasses. Le progrès qui a fait évoluer les outils d'extraction de roches aurait facilité et accéléré les travaux, en permettant de dégager plus aisément de grandes quantités de pierres. La popularisation des outils en fer dans les campagnes au cours de la deuxième moitié du 18^{ème} siècle, puis l'arrivée de l'acier, plus résistant, dans la seconde partie du 19^{ème} siècle, ont donc probablement favorisé l'aménagement intensif des versants à cette époque. Si l'usage de la poudre à canon aurait pu, dès la fin du 18^{ème} siècle, être d'une grande utilité pour le dérochage, Ph. Blanchemanche note

néanmoins qu'elle n'était pas accessible aux paysans. En réalité, ces derniers faisaient éclater la roche en y allumant un feu de broussailles sur le dessus pour l'arroser ensuite d'eau froide, une technique efficace issue des savoirs locaux, mais plus lente que les explosifs.

La construction des terrasses a été liée au développement de produits emblématiques et rentables : la châtaigne et la soie, produite par les vers se nourrissant des feuilles de mûriers plantés sur les terrasses. C'est grâce aux avantages fonciers et économiques dégagés par ces deux cultures cévenoles successives, châtaignier puis mûrier, que les paysans ont entrepris les travaux colossaux d'aménagement des versants.

- **Sécurisation foncière et succession de figures agricoles emblématiques**

Dès le Moyen-Âge, les bases de l'économie agricole sont en place dans les Cévennes. Une grande diversité de céréales, de légumes, de plantes tinctoriales et d'arbres y est cultivée¹, l'olivier tenant une place importante dans l'économie cévenole de cette époque. Les terres sont en majeure partie concentrées en seigneurie dans les mains des hommes les plus puissants (seigneurs, nobles et vassaux). Jusque dans la première moitié du 13^{ème} siècle, c'est le bail à cens qui prédomine, redevance seigneuriale que doit verser le bailleur. À partir du 14^{ème} siècle, l'emphytéose perpétuelle, bail de très longue durée, devient le mode de concession de la terre le plus répandu. Les conditions du contrat sont identiques au bail à cens. Toutefois, au sortir du Siècle Noir, au 15^{ème} siècle, le droit d'accès à la terre et à l'eau va être au centre des revendications des paysans. Différentes stratégies sont mises en œuvre et des opportunités sont saisies par les habitants pour sécuriser et s'approprier des terres. Au 16^{ème} siècle, on voit le nombre de mas isolés se multiplier au milieu des terres dites incultes, les *hermes*, à flanc de montagne. Les hommes défrichent et mettent en valeur les terrains à leur périphérie. Ils cherchent à établir une propriété exempte de servitudes collectives et de prélèvements.

Planter des châtaigniers et accéder au foncier (16^{ème} - 18^{ème} siècle)

C'est à cette époque, au milieu du 16^{ème} siècle, que l'on assiste à l'essor de l'arbre à pain, le châtaignier, autour des mas isolés. La châtaigneraie inonde ensuite les pentes, au milieu du 17^{ème} siècle. Plusieurs hypothèses sont proposées pour expliquer l'engouement pour cet arbre (Chassany & Crosnier, 2006). Outre le fruit, ces plantations procurent d'autres sous-produits tels que le bois et les feuilles dont les usages sont multiples. De plus, quand elles sont installées sur des versants anciennement défrichés et dégradés, elles permettent le maintien des terrains en freinant l'érosion des sols et en reconstituant une couche de terre. Parallèlement, comme le note Emmanuel Le Roy Ladurie dans son ouvrage sur *Les paysans du Languedoc* (1969), la production de châtaignes vient répondre à une forte demande de la ville au cours du 16^{ème} siècle :

¹ Vers la fin du 13^{ème} siècle – Céréales : blé, seigle, orge en plaine, avoine, mil, millet – Légumes : navet, choux, poireaux, fève – Plantes tinctoriales : garance, pastel, gaude – Arbres fruitiers : olivier, amandier, noyer pour l'huile, châtaignier en montagne, pruniers, pêchers, pommiers, poiriers, cerisiers, figuiers, abricotier (archives du Gard).

Le Languedocien du 16^e siècle, même dans les villes importantes, (...) est un mangeur de châtaignes : les jeunes filles en dévorent tout l'hiver au coin du feu, rôties, à s'en rendre malades. (p.211)

Avec la châtaigneraie, l'accès à la propriété se popularise et les premiers aménagements sont construits. Cette opportunité est rendue possible grâce au mode de contractualisation spécifique à cette culture : le bail à complant, le bail à mège ou encore le bail à attufé. Pour une parcelle donnée, il est spécifié que le preneur s'engage à y planter des châtaigniers et à entreprendre toutes les opérations pour assurer le bon développement de l'arbre. Cela peut aller jusqu'à l'aménagement de murettes aux pieds des châtaigniers et parfois d'un ouvrage hydraulique. Ainsi, c'est à cette époque que l'on voit apparaître les premiers aménagements sur les versants, murettes ou murailles, différents des terrasses de cultures, et les prémices d'un système d'irrigation. Au terme de neuf ans, la parcelle est partagée en deux dont la moitié revient au preneur. Jean-Luc Sabatier et *al* remarquent alors que propriétaire et laboureur tirent chacun avantage d'un tel contrat : « *Ce processus permet au propriétaire d'investir son seul capital, le foncier, et au laboureur d'investir son travail pour accéder à la propriété* » (1996 : 59). Ainsi, les nombreux services et la forte valeur attribuée au châtaignier constituent une sorte d'indemnisation vis-à-vis des investissements en temps, en énergie et en argent, engagés par les paysans pour l'aménagement des versants.



Photo 7.1. Murettes sous une châtaigneraie à Saint-André-de-Majencoules (mars 2006).

Construire des terrasses pour la sériciculture : un capital économique (18^{ème}-19^{ème} siècle)

L'implantation de la soie dès le 17^{ème} siècle dans les Cévennes revient en premier lieu à l'agronome Olivier de Serres (1600), grâce à ses nombreux ouvrages sur la sériciculture, et au jardinier François de Traucat qui introduisit la culture intensive du mûrier dans la région (Travier, 1984). L'engouement pour une telle activité va suivre la catastrophe provoquée par le gel de 1709 qui a décimé une bonne partie de la châtaigneraie et de l'oliveraie cévenoles. La rentabilité de cette activité est largement supérieure à toutes les autres dans

la région, d'où la qualification d'arbre d'or donnée au mûrier qui sert à nourrir les chenilles productrices de soie. Cet arbuste est rapidement producteur contrairement à l'olivier et au châtaigner. La culture du mûrier s'étend alors aux dépens de la châtaigneraie (Sabatier & al, 1996), progressivement abandonnée et arrachée, tel que l'illustre un texte trouvé dans les archives du Gard, datant de 1741 :

Les propriétaires font tomber et arracher les arbres de châtaigniers (...), effondrer la terre (...), [font] les murailles nécessaires pour rendre la dite pièce en *bancèls* ou *traversiers*² propres à planter des mûriers. (ADG, 11E73/471, 1741)

La substitution de la châtaigneraie par le mûrier prend d'autant plus d'ampleur que les autorités royales et provinciales multiplient les primes à la plantation de l'arbuste. Tel est le proverbe de l'époque : « Olivier de ton aïeul, châtaignier de ton père, mûrier et vigne de toi-même ».

C'est durant cet âge d'or cévenol (18^{ème} et 19^{ème} siècle), marqué par le développement de la sériciculture, que les terrasses en pierres sèches sont construites massivement (Blanchemanche, op.cit.). Parallèlement, le développement d'un système d'irrigation et la diversification des approvisionnements en eau sont vite apparus nécessaires. Au cours de cette période, les baux passés entre un propriétaire et un métayer montrent que ce dernier était tenu non seulement de planter des mûriers mais également d'édifier des terrasses. Ainsi tel preneur fera :

180 cannes de murailles simples à pierre crue...par-dessus il sera fait deux *traversiers* pour y construire un pré et y planter environ 30 mûriers. (ADG II E 73 107, année 1744)

Comparées aux murettes des châtaigniers, les terrasses construites pour les mûriers sont très soignées et présentent parfois des dimensions monumentales. Si de tels travaux peuvent être mis en place grâce aux anciens profits tirés de la châtaigneraie, c'est ensuite et surtout la rentabilité de la sériciculture qui conduit à la multiplication du nombre de terrasses. Jusqu'au 18^{ème} siècle, les aménagements sont réalisés par les paysans eux-mêmes. Avec le développement de la sériciculture, les gros propriétaires fonciers font de plus en plus appel à une main d'œuvre extérieure, au travers de baux et de contrats de fermage précaires (Sabatier & al, 1996). Ils ont aussi souvent recours à des entreprises de maçonnerie (Travier, 1997). La construction des terrasses s'industrialise. Au final, au milieu du 19^{ème} siècle, ces aménagements marquent fortement le paysage cévenol.

Parallèlement à l'essor de la châtaigneraie et du mûrier, les plantations de vignes se développent à partir du 16^{ème} siècle mais c'est surtout au cours du 18^{ème} siècle que la viticulture prend son essor. Au 19^{ème}, la monoculture des vignes est courante dans les plaines. Avec l'arrachage des mûriers, suite au déclin de la sériciculture à la fin de ce siècle, les terrasses sont massivement plantées de vignes.

² Appellations vernaculaires désignant les terrasses. Je reviendrai ultérieurement sur ces différentes terminologies.

Une recherche vaine de produits à valeur ajoutée au cours du 20^{ème} siècle

Dans les années 1920, de nouvelles cultures tentent de compenser la perte de revenus autrefois liés à la châtaigneraie et à la sériciculture. Arboriculture et élevage sont souvent menés en parallèle. Progressivement, les exploitants se spécialisent dans l'une ou l'autre de ces deux activités. La culture maraîchère progresse, elle aussi, et s'intensifie à des fins commerciales. Dans les années 1950, les plantations de pommiers se développent en fond de vallées. Elles occupent au départ une faible superficie mais le succès de la pomme reinette du Vigan entraîne l'extension du verger dans les années 1960. Quelques années plus tard, en 1970, la concurrence de la golden ainsi que la surexploitation de la pomme reinette entraînent l'effondrement des cours. Les pommiers sont en partie arrachés. Ils sont remplacés par d'autres cultures, notamment par des pêchers qui n'ont aucun succès. C'est dans les années 1980 que l'oignon doux des Cévennes fait son apparition sur le marché, profitant de l'espace libéré sur les terrasses.

7.1.2. Diversité des ouvrages en pierres sèches et catégories vernaculaires

La maçonnerie en pierres sèches est une technique séculaire qui consiste à monter des murs avec les pierres trouvées sur place, en les agençant de telle manière qu'elles assurent par elles-mêmes la solidité de l'ouvrage, sans avoir recours à du mortier. Si l'aménagement des versants en terrasses de culture peut paraître au premier coup d'œil comme une simple succession de murs, il constitue en réalité un système complexe qui assure à la fois une maîtrise des écoulements des eaux et un soutènement des terres.

À l'échelle cévenole, les formes et les fonctions des terrasses sont diverses. Comme c'est le cas dans tout terroir de terrasses, à exposition et altitude égales, la pente détermine en grande partie la forme des aménagements. Plus elle est importante, plus les murs sont hauts et les bandes de terre étroites (Castex & al, 2006). Plusieurs typologies de terrasses ont été proposées selon la fonction des ouvrages, leur morphologie ou bien leur système d'irrigation. Afin de pouvoir s'entendre dans la suite de cette discussion, je présente ici les principaux types de terrasses que l'on peut rencontrer dans les Cévennes gardoises. La classification proposée rejoint celle de nombreux auteurs, notamment celle de Daniel Travier (1997). Elle s'appuie à la fois sur une différenciation morphologique des ouvrages mais également fonctionnelle et technique.

- **Les terrasses de culture : *traversier, bancèl, faisse* ou muraille ?**

On désigne communément par « terrasse » l'ensemble constitué par l'amas de terre et la bordure le soutenant (talus ou mur en pierres sèches). Comme son nom l'indique, la terrasse de culture est un ouvrage construit dans le but d'y développer une production agricole. La bande de terre est horizontale ou de très faible pente. Ces aménagements ne sont pas isolés les uns des autres mais

sont regroupés en amphithéâtre. Pour assurer l'horizontalité des parcelles, les murs suivent les courbes de niveau et peuvent présenter une hauteur importante.

Une grande diversité de mots désigne aujourd'hui les terrasses sèches. Jean-François Blanc n'en recense pas moins de 36 dans son « Petit dictionnaire terminologique des terrasses » (2001 : 21). Pourtant Christian Lassurance (2002c) critique une telle profusion par analogie car, d'un point de vue étymologique et sémantique, les différents termes n'ont aucune affinité avec ce que l'on entend aujourd'hui par terrasse. Employé dans les Cévennes gardoises et en Ardèche, *traversier* (occitan – *traversièr*) peut avoir désigné le mur en pierre sèche lui-même, placé en travers d'une parcelle, à l'exception de ceux délimitant les parties supérieures et inférieures de cette dernière. Quant au terme *faiisse* (occitan – *faissa*), il ne signifiait au départ rien d'autre que « bande cultivée », et ce aussi bien en plaine qu'en montagne (Lassurance, 2003). Il en est de même pour *bancèl*, notion répandue dans les Cévennes ardéchoises, dans le Gard et la Lozère, qui serait un diminutif du terme occitan *banc* et désignait alors un petit banc, autrement dit une petite bande de terre. Un autre terme, muraille, est utilisé par quelques rares agriculteurs dans le Gard, pour parler des terrasses. Cette expression, apparue au 16^{ème} siècle, désigne en fait le mur soutenant la terre.

Par l'analyse de ces divers termes, on peut noter que les terrasses n'étaient pas désignées, par la majorité des habitants, dans le sens d'aujourd'hui, comme un ouvrage agricole. Pour Ch. Lassurance (2002c), elles n'étaient donc pas perçues comme telles. Le paysan cévenol s'attachait davantage à la forme de la parcelle, aux types de culture qu'elle supportait ou bien au mur qui la soutenait. Malgré tout, l'auteur remarque qu'il est faux de penser que le terme de terrasse n'ait jamais été employé localement. En analysant les archives d'Ardèche méridionale, il découvre que, dès le début du 19^{ème} siècle, le sens moderne était passé dans le langage agricole. Il cite alors un extrait du livre de raison de la famille Gigord, riche propriétaire foncier de la métairie de Coussac, datant du 14 octobre 1812 :

On a poussé le défrichement sur le coteau où l'on a construit deux nouvelles terrasses avec leurs murs. Dans la première on plantera une ligne de mûriers après une récolte en pomme de terre. On plantera de même une ligne de mûriers dans la terrasse inférieure fait l'année passée. Les terrasses supérieures sont destinées à former une vigne. (cité dans C. Lassurance, 2002b)³

Quelle que soit la signification réelle de tous ces termes, aujourd'hui, ils ne font plus qu'un. Parmi ce foisonnement de dénominations, *traversier* reste la préférée de tous les habitants des Cévennes gardoises, comme l'explique un agriculteur du canton de Vigan cité ci-dessous. C'est pourquoi dans la suite du texte, j'utiliserai souvent ce terme pour parler des terrasses.

C'est la même chose, *traversier* ou terrasse. C'est le terme courant. Pour les gens de l'extérieur, on essaie de penser en terrasses. Y en a d'autres qui appelle ça *faiisses*, et d'autres *bancèls* du côté de Saint-Jean-du-Gard. (avril 2006)

³ C'est nous qui soulignons.

- **Tancats, rascasses ou clavades**

Les *tancats*, *rascasses* ou *clavades* sont des termes différents utilisés pour un même type d'ouvrage. Leur spécificité est d'avoir été construits dans le but d'aménager les thalwegs, lignes qui rejoignent les points les plus bas d'une vallée. Le mur édifié au travers de la rivière, dont la hauteur varie d'un à plus de six mètres, ralentit la vitesse d'écoulement des eaux et retient les particules solides arrachées au versant. L'eau ressortant en aval de l'édifice est presque limpide. Les *tancats* limitent ainsi l'érosion des sols. Mais ils ont également comme fonction de constituer une parcelle de terre cultivable bénéficiant d'une irrigation naturelle (Sabatier & al, 1996), la terre s'accumulant derrière le mur au cours du temps. Toutefois, Jean-Marie Castex et al (1996) remarquent que si les *tancats* ont pu être utilisés comme surfaces agricoles, cette fonction était secondaire par rapport à leur rôle de frein du ruissellement et de stabilisateur de sol.

Dans cette thèse, nous nous intéressons exclusivement aux terrasses de culture, aux *traversiers*. Ce sont elles qui marquent majoritairement le paysage cévenol et qui sont plantées aujourd'hui en oignons doux. Au cours des siècles, les paysans ont développé des savoir-faire et des techniques sophistiquées pour aménager les versants, construire les terrasses et élaborer le système d'irrigation. Ils ont su exploiter toutes les potentialités du milieu, en les agençant de telle façon qu'il en résulte un système agro-écologique optimal.

7.1.3. Savoir-faire et techniques pour une gestion cohérente des versants

Une terrasse de culture est constituée de plusieurs éléments qui interagissent entre eux pour assurer la solidité de l'ensemble : le mur en pierres sèches, le remblai, la terre et le socle rocheux. Les bâtisseurs cévenols distinguent deux parties dans un mur : les fondations et le corps, partie émergente du sol. Les fondations sont très importantes car ce sont d'elles que dépend la solidité de l'ouvrage dans son ensemble. En effet, c'est sur elles que repose le poids du mur. Pour éviter de trop amples mouvements au cours du temps, les bâtisseurs vont chercher à ancrer, à intervalle régulier, ces fondations au socle rocheux. Le corps du mur est le plus souvent constitué d'un seul parement (un seul mur). L'intégration des accès est prévue dans la construction des murs, soit par la mise en place d'un escalier dans son épaisseur, soit par de simples lauzes en saillies ou par l'aménagement d'une pente.

L'espace entre le mur et le talus est ensuite comblé de cailloutis et de pierrailles de moins bonnes qualités et de plus petites tailles. L'ensemble constitue ce qu'on appelle le remblai ou encore le drain. Il assure la liaison entre le mur et le talus. À intervalle régulier, de longues pierres, appelées boutisses parpaignes, traversent à la fois le mur et le drain et s'ancrent dans le talus. On dit que l'on « épingle » le remblai. Ainsi, cette partie du mur a un rôle multiple. Non seulement elle forme un drain pour évacuer l'eau mais elle participe

aussi à la cohésion de l'ensemble de la terrasse. Une autre fonction du remblai est d'empêcher la terre de s'infiltrer dans le mur, ce qui est néfaste pour la durabilité de l'ouvrage. En effet, en se gonflant d'eau, la terre augmente la poussée sur le mur et entraîne irrémédiablement son écroulement. C'est ce que remarque un producteur cévenol de Saint-André-de-Majencoules, cultivant des oignons doux sur terrasses en schiste :

Quand ça commence à pousser, la terre arrive derrière. Dès qu'il commence à se décaler une pierre, c'est fini. Donc quand on le monte, il faut éviter de mettre de la terre. On en met qu'à la cime, juste pour la culture, sur 30 cm. Il faut mettre que du caillou, que ça fasse un drain. C'est très important pour que l'eau, quand il pleut fort, ça filtre bien, que ça évacue, quoi ! (octobre 2006)

Des couches de terre humidifiée et battue sont ensuite disposées sur le dessus. Les pierres, recouvrant les versants, sont évacuées ou enfouies dans le sol et la terre est nivelée.

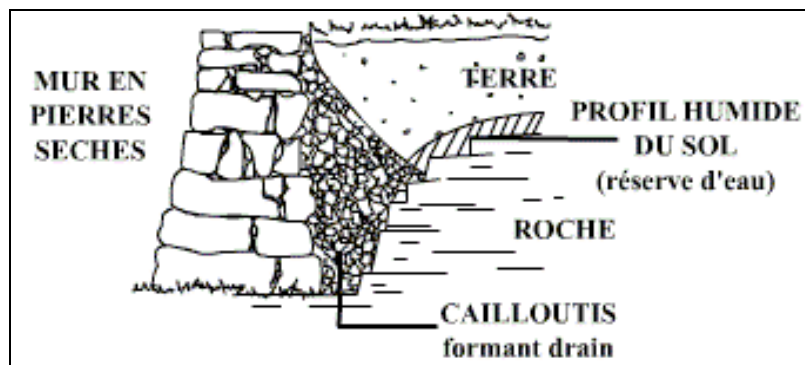


Figure 7.1. Coupe transversale d'un mur de soutènement d'une terrasse en pierres sèches dans les Cévennes (d'après le schéma de M. Rouvière, 2002).

Nous pouvons dès lors noter une différence majeure dans l'arrangement des terrasses sèches cévenoles et des terrasses irriguées ifugaos (cf. figure 6.1, p.135). Si dans les deux cas, une couche de cailloux est établie à la base des murs pour assurer le drainage des eaux souterraines et éviter l'effondrement des ouvrages par une poussée des eaux, les matériaux utilisés pour couvrir le dessus des terrasses ont des propriétés physiques opposées : terre et cailloutis pour les ouvrages cévenols, argile pour les rizières ifugaos. Cette différence s'explique bien évidemment par les fonctions attendues de ces aménagements au regard des productions agricoles que l'on y cultive. Les terrasses cévenoles ont pour spécificité et finalité d'être drainantes. Une eau stagnante est souvent facteur de développement de maladie pour les cultures cévenoles. Les terrasses ifugaos ont de leur côté été édifiées pour y développer une riziculture irriguée. L'objectif est donc de retenir l'eau.

- **Une technique transmise de génération en génération : un savoir empirique et incorporé**

La période la plus propice pour les chantiers de réfection dans les Cévennes est l'hiver. Les agriculteurs en cette saison ont davantage de temps libre. Lorsque l'on demande aux producteurs d'expliquer leurs techniques de construction, ils se trouvent à chaque fois confrontés à la difficulté de rationaliser leurs actions. Certains disent que les mots leur font défaut pour décrire leur technique. Ils finissent souvent par déclarer que c'est une « *pratique instinctive* » et que « *tout le monde sait monter un mur dans les Cévennes* ». Mais par l'analyse des récits de vie et lorsque j'insiste auprès d'eux, ils ajoutent avoir appris en observant un parent, en touchant la pierre et surtout en se trompant. L'évaluation des erreurs est très importante dans l'apprentissage. L'observation des ouvrages les plus proches et l'imitation sont aussi des méthodes pour intégrer la technique. Les compétences sont donc acquises par le geste, la pratique et l'expérience. C'est un savoir empirique et incorporé. Un producteur de Sumène revient sur cette acquisition des savoir-faire dans la construction des murs de terrasses :

Ah, ça s'apprend ! Il faut l'apprendre. La première fois, c'est sûr que le mur, il va... Moi, je l'ai appris à mes dépends, j'en ai monté un là-dessous, il y a quelques années, il est tombé. Je sais pourquoi (rire) ! J'avais mis trop de terre et je l'avais monté trop droit. En fait, il faut toujours leur donner un peu de... une légère inclinaison. (avril 2006)

La majorité des producteurs ont appris la technique de la pierre sèche en aidant leur père ou leur grand-père, depuis leur plus jeune âge, à restaurer les murs sur l'exploitation. Bien que beaucoup de fils d'agriculteurs se soient tournés aujourd'hui vers d'autres secteurs d'activité, ils ont malgré tout appris la technique. Quelques uns avouent ne pas la maîtriser et continuent à assister les anciens sur les chantiers. C'est le cas par exemple d'un producteur de Mandagout dont le père travaillait à la Direction départementale de l'équipement (DDE) et dont le grand-père était producteur d'oignons doux :

Ça, c'est de génération en génération. Mon grand père a appris à mon père. Mon père m'apprend à moi. Moi si je peux, je l'apprendrais à mon fils. Et on se transmet ça... C'est un savoir qui se transmet comme ça. Mais ce n'est pas évident, hein ! J'apprends, mais ce n'est pas évident ! (novembre 2006)

La considération de la technique évolue avec l'expérience. Le producteur cité précédemment est un trentenaire et a commencé son apprentissage il y a quatre ans environ. Pour lui, ce n'est pas un « *travail évident* », pour reprendre ses propres mots. Mais plus les producteurs sont expérimentés, plus la technique devient « *facile* ». C'est ce que souligne l'un d'eux, ayant une expérience de plus de 30 ans dans la construction en pierres sèches, lorsque je lui demande quand il a appris à monter des murs :

Ah mais il y a trente ans, hein ! Oh oui ! 30 ans, 40 ! J'étais jeune, hein ! Ouais, ouais ! Oh ! Ce n'est pas bien difficile, hein ! Mais c'est vrai que quand on ne l'a jamais vu faire, ça ne s'improvise pas, quand même ! (Saint-André-de-Majencoules, octobre 2006)

- **Des systèmes hydrauliques pour maîtriser les caprices d'une région méditerranéenne**

Dans le contexte cévenol, les terrasses sont indissociables des aménagements hydrauliques. Les hommes ont élaboré des systèmes sophistiqués pour, d'une part, évacuer les ruissellements nuisibles consécutifs des épisodes cévenols, et d'autre part, capter l'eau pour la diriger vers les surfaces cultivables. Irrigation et drainage sont étroitement imbriqués sur les versants des Cévennes gardoises. Toutes les eaux font l'objet d'un soin attentif : les eaux pluviales d'écoulement et d'infiltration, les sources et les résurgences, les eaux souterraines, temporaires ou permanentes.

Certes, les terrasses brisent le ruissellement des eaux et facilitent leur infiltration dans le sol. Mais lors des épisodes cévenols, elles ne sont pas suffisantes pour évacuer l'eau qui n'est plus absorbée et déborde souvent par-dessus les murs. Des fossés sont alors creusés aux pieds des ouvrages. Dénommés localement *aiguièrs*, *aigarels* ou *aigadiers*⁴, suivant leur importance, ils permettent le drainage du ruissellement vers des collecteurs : *valats*⁵ naturels ou *robinas*⁶ aménagés (canal empierré bordé de murs). Ces collecteurs dirigent à leur tour les eaux vers le ruisseau en fond de val.

Parallèlement, tout un système d'irrigation fut pensé par les paysans pour capter l'eau qui se fait rare pendant une partie de l'année dans les régions méditerranéennes. Dans la vallée ou sur les versants, des barrages dévient une partie des rivières. Ce sont les *paissières*⁷, également appelées *chaussées*. Elles sont plus ou moins importantes en fonction des superficies à irriguer. De ces barrages partent, de l'un ou des deux côtés, des canaux nommés *béals*⁸ qui conduisent l'eau jusqu'aux cultures, parfois sur plusieurs centaines de mètres. Sur les versants, des puits sont creusés et des galeries horizontales, appelées *mines*, sont parfois forées afin de capter une source lorsque cette dernière n'est pas à fleur de roche. L'eau, provenant des mines et des cours d'eau, est le plus souvent stockée dans des réservoirs : les *gourgues*.

L'acheminement de l'eau vers les surfaces cultivées se faisait autrefois par des *béals* qui serpentaient sur les terrasses, sur le haut des parcelles. Ces canaux pouvaient être construits en terre ou en pierres mais ils pouvaient également être maçonnés au sable et à la chaux pour les consolider. Au 19^{ème} siècle, certains agriculteurs épandaient l'eau de ces canaux par aspersion au moyen d'une pelle creuse ou d'un outil fabriqué avec une moitié de courge et utilisé comme une écope. D'autres paysans effectuaient des « saignées » dans les *béals*. C'est cette technique que mentionne un paysan, M. Cabiron, dans un rapport rédigé en 1812 :

⁴ *Aiguièr*, *aiguièra* (adj.) : hydraulique ; *aiguièr* (nom m.) : ruisseau maçonné. Les *aigadiers* sont souvent renforcés par des pierres plates disposées sur champ, ou même par de véritables murailles.

⁵ *Valat* (nom m.) : fossé, vallée.

⁶ *Robina* (nom m.) : canal.

⁷ *Paissiera* (nom f.) : barrage.

⁸ Vient du celtique « *bedu* » ou « *bedou* ».

On coupe les ruisseaux par de petites chaussées, qui en élevant le sol dévient les eaux et les jettent dans un canal qui se trouve au haut du pré ; et comme le terrain est presque toujours en pente assez rapide, on pratique de petites saignées de distance en distance, qui distribuent l'eau sur toute la superficie de la prairie. Quand on a suffisamment arrosé, on bouche ces saignées avec un morceau de gazon ou une pierre unie.

Aujourd'hui, très peu d'agriculteurs « *arrosent à la raie* », selon l'expression locale, de 2 à 5% d'après leurs estimations. Les pompes sont venues remplacer le système traditionnel. À présent, l'eau sous pression remonte des rivières, des sources ou des bassins de retenue et irrigue par aspersion les terrasses de culture.



Photo 7.2. *Béal* cimenté à Mandagout (novembre 2007).



Photo 7.3. *Gourgue* sous une terrasse voûtée à Saint-Jean-du-Gard (octobre 2007).

- **La gestion de l'eau : coopération obligatoire et source de conflits**

L'eau est gérée à l'échelle de l'exploitation mais Emmanuel Salesse (1993) note aussi une cohérence globale de fonctionnement à l'échelle du versant. Au 19^{ème} - 20^{ème} siècle, la dérivation d'une rivière par une *paissière* pouvait intéresser plusieurs exploitations. L'irrigation des parcelles cultivées nécessitait généralement de faire passer les *béals* sur les terrains de différents propriétaires. La gestion de ces systèmes nécessitait alors une coordination qui se faisait au travers de contrats que j'ai retrouvés dans de nombreuses archives notariales.

Les cours d'eau appartenaient au seigneur des lieux. C'est de lui que partaient les initiatives et les autorisations de construction des *paissières*. Il établissait également les règles d'utilisation des eaux pour l'ensemble des riverains au travers de chartes et de règlements des eaux. Le droit à contourner les eaux, à les faire passer sur une parcelle et à les utiliser était généralement payant et prenait souvent la forme d'un cens annuel que le paysan versait au seigneur. Les droits d'eau pouvaient également faire l'objet de contrats entre les propriétaires eux-mêmes. Les règles d'utilisation étaient souvent exprimées en jours de la semaine et en heures. Elles étaient attachées à une parcelle donnée et s'aliénaient en même temps que la terre. Chaque usager participait aux frais et aux travaux de construction et

d'entretien. Les nombreux comptes-rendus de procès que l'on retrouve dans les archives prouvent que de telles collaborations ne se déroulaient pas sans conflits d'usage.

L'arrivée des pompes a alors permis aux paysans de s'affranchir de la contrainte d'une coopération « forcée » avec leurs voisins et ainsi de limiter les conflits sur l'utilisation de l'eau. Malgré tout, de nos jours, avec les problèmes croissants de sécheresse et de manque en eau pendant l'été, des tensions d'autres natures se développent entre les habitants. De fait, l'accès à l'eau restera toujours au cœur des disputes et des enjeux sociaux et économiques des Cévenols.

7.1.4. Conclusion - Un contrôle de haut en bas

À la lecture du paysage, il est frappant de remarquer que les versants cévenols sont entièrement aménagés de haut en bas. Dans un contexte socioéconomique propre à chaque époque, les Cévenols ont valorisé l'ensemble de leur territoire en tenant compte des caractéristiques de chaque zone : exposition, pente, altitude, disponibilité en eau. Les sommets des montagnes sont dominés par la châtaigneraie. Les fonds de vallées sont le plus souvent aménagés pour le contrôle de l'irrigation. Ils sont constitués en prés, sur terrasses ou non, ou bien ils peuvent être plantés avec des arbres fruitiers, tels que de pommiers, ou des osiers.

Sur les versants s'accrochent les mas et les hameaux, entourés de terrasses. L'habitat cévenol est dispersé. Les hameaux ont été construits à l'abri ou sur le flanc des éperons rocheux, à mi-pente ou au pied des versants. Comme l'ont déjà remarqué certains chercheurs (Travier, 1979; Quiminal, 1995), l'implantation des habitations est fréquemment fonction de la présence d'eau. Certains hameaux suivent les courbes de niveau, révélant ainsi l'existence de lignes de sources. D'autres sont construits à proximité des cours d'eau. La présence de terres arables pour la construction de terrasses est également un facteur déterminant dans le choix des sites d'implantation.

Les habitations sont entourées par les terrasses agricoles. Au plus près de la maison se trouvent les jardins potagers et d'ornement. Cet espace est considéré par les Cévenols comme un lieu de vie plutôt que comme un espace agricole. Le potager peut toutefois être intégré aux cultures commerciales et aux vergers. Cet espace de production entoure également les habitations, au-delà du jardin. Il est très morcelé. Les versants sont exploités et les terrasses ont été construites là où la terre et l'eau sont suffisantes pour permettre leur mise en culture.

Ainsi, le territoire des Cévenols est compartimenté en plusieurs espaces dédiés soit à la production (forêts, terrasses, prés et jardins) soit à la vie sociale (mas, hameau). Si l'ensemble d'un versant pouvait être exploité lorsque la densité démographique était forte, les domaines de l'arbre à pain et les terrasses éloignées des mas sont souvent délaissés de nos jours, suite à la déprise agricole et aux maladies qui ont touchées la région dès la fin du 19^{ème} siècle. Depuis quelques années toutefois, l'économie agricole reprend un peu de vigueur.

Le maraîchage prend de plus en plus d'importance, plus particulièrement dans les fonds de vallées. Malgré tout, les Cévennes gardoises entérinent un certain nombre de facteurs physiques, sociaux, économiques et fonciers qui contraignent l'installation des agriculteurs et le développement d'une agriculture commerciale rentable.

7.2. Contraintes agricoles et stratégies de détournement

Répétons-le encore, l'exploitation des versants était déjà vue comme une contrainte par les Cévenols probablement bien avant leur aménagement en terrasses. Dans les Cévennes, la construction de ces ouvrages a été compensée par l'acquisition de nouveaux droits fonciers et par les apports financiers liés à la haute valeur ajoutée de la culture des mûriers. Avec la crise de la sériciculture et les impacts catastrophiques des maladies sur les productions agricoles cévenoles, l'exploitation des terrasses devient un « non-sens économique » pour les agriculteurs locaux. C'est pourquoi elles ont été les premiers espaces agricoles à avoir été abandonnés. Les Cévenols mettent en avant un certain nombre de contraintes liées à l'exploitation agricole des versants et plus particulièrement des terrasses : contraintes foncières et d'accès à l'eau, contraintes économiques de restauration et d'exploitation des terrasses. Ils développent, encore de nos jours, des stratégies pour détourner ces contraintes à leurs profits : culture de produits à haute valeur ajoutée, pompage dans les rivières et construction de bassins de rétention d'eau, utilisation de ciment pour monter les murs, aménagement d'accès mécanisables.

7.2.1. Tensions sur la terre et l'eau

- **Un développement agricole limité par les nouvelles législations sur l'eau**

Mise sur pied en 1992, la loi Pêche restreint l'accessibilité à l'eau dans les Cévennes depuis une dizaine d'années. Elle vise une gestion plus cohérente à l'échelle locale. Elle interdit tout pompage dans le cours d'eau quand le débit réel passe en dessous du 10^{ème} du débit moyen. Les producteurs dénoncent l'absurdité d'une telle réglementation pour une région de type méditerranéen, comme cet agriculteur de Cros :

Vu le régime des cours d'eau qu'on a ici, l'été, même si personne ne prend de l'eau, on est en dessous. (novembre 2007)

Cette loi limite, pendant l'été, les possibilités d'irrigation des producteurs en place. Toutefois le pompage est possible en « période d'abondance », les mois d'hiver. Pour les agriculteurs qui s'installent, la réglementation est beaucoup plus sévère. En effet, depuis 2003, la Direction départementale de l'agriculture (DDA) exige la construction d'un bassin de rétention d'eau pour constituer des réserves et être autosuffisant pendant les mois

critiques : juillet et août. Au cas contraire, les exploitants n'ont pas droit aux aides à l'installation. La DDA subventionne à hauteur de 60% les frais de construction du bassin. Malgré tout, un tel équipement reste cher pour les producteurs. C'est pourquoi ces derniers hésitent, même s'ils en ont l'opportunité, à occuper de nouvelles terres. Une deuxième contrainte est que, pour avoir une réserve d'eau suffisante pour passer l'été, la taille des bassins doit être importante. Pour le cas de la production d'oignons doux des Cévennes, pour 5000 m² de culture, il faut bâtir un bassin d'environ 2600 m³. Encore faut-il disposer d'une telle surface libre pour les construire ! Ces aménagements occupent des terres au détriment des parcelles de culture. Un producteur d'oignons doux de Sumène, Richard, avec qui j'ai établi une relation privilégiée pendant ces quatre années, explique son cas :

Il faut faire des grands bassins. Mais bon, ce n'est pas facile. Par exemple ici, pour faire un bassin, moi je n'aurais pas pu hein ! Il n'y a pas de place pour faire un bassin. (février 2006)

- **Spécificité du bail oral et précarité foncière des agriculteurs**

Il existe une diversité de tenures foncières dans les Cévennes gardoises. Les plus courantes sont le faire valoir direct et le bail oral. Dans le premier cas, le domaine agricole est exploité par le propriétaire lui-même. Dans le deuxième cas, le propriétaire loue ses terres à un agriculteur par un accord verbal. Ce dernier système met les producteurs dans une situation précaire. Le producteur de Sumène, Richard, m'explique comment ceux qui s'installent sous ce type de contrat se voient refuser les aides à l'installation, le bail verbal n'étant pas reconnu par la Chambre d'agriculture :

Alors ce qui se fait souvent, c'est des ententes. Donc les gens, ils disent : « *Je te prête mon terrain* ». En contrepartie, on leur donne une somme. C'est un bail verbal. Mais bon, le problème, c'est que ceux qui veulent s'installer... Ça marche pour quelqu'un qui est installé. Mais pour quelqu'un qui veut s'installer, avoir les aides, il ne peut pas. Ce n'est pas accepté, le bail verbal n'est pas accepté. (octobre 2006)

D'autre part, avec le bail oral, le propriétaire garde le contrôle de l'usage de ses terres et de la durée du contrat. L'exploitant peut être expulsé à tout moment, lorsque par exemple le propriétaire veut récupérer ses terres pour les donner à ses enfants. Un jour, Richard me confia la crainte de voir les parcelles qu'il a nettoyées et les terrasses qu'il a réparées lui être retirées :

Les deux terrains que je cultive, j'aimerais les acheter. C'est à un monsieur de Sanissac. Bon ! Il ne veut pas ni le louer ni le vendre. Déjà, il me permet de cultiver, c'est déjà une chose ! C'est un peu embêtant parce que lui, il est âgé. S'il vient à décéder, ses héritiers, ils vont peut-être le vendre. Ce qu'ils vont faire, j'en sais rien ! Bon, comme c'est des *traversiers*, on ne pouvait pas y rentrer. Il y avait des arbres et tout ! C'est moi qui me suis tapé à les nettoyer, à mettre l'irrigation, à remonter les murs. Si maintenant ils me disent qu'il me faut ficher le camp, j'aurai les boules ! (op.cit.)

Pourtant de nombreux *traversiers* sur les versants gardois sont laissés à l'abandon. Comme le remarque un voisin de Richard :

Ça paraît un peu bizarre, parce que le terrain, il n'en manque pas. Mais les gens, ils sont toujours un peu réticents. (Sumène, avril 2006)

Ce producteur, du canton de Sumène, parle ici des propriétaires cévenols, qui sont peu enclins à vendre ou à louer leurs terres. Dans la région, la terre constitue le capital d'une famille, un patrimoine transmis de génération en génération. La vente et même la location d'une terre sous un bail écrit sont vécues par les propriétaires comme une dépossession. Si certains gardent leurs terres dans la perspective de les vendre à fort prix dans le contexte actuel de spéculation foncière, la majorité d'entre eux conservent leurs biens comme une relique, un souvenir affectif.

- **La terre comme patrimoine familial et marqueur identitaire**

Un habitant de la région, propriétaire terrien, à qui je demandais ce qu'il comptait faire de ses terrasses abandonnées, me répondit :

Ça servira à la génération future. C'est ce que l'on donnera aux enfants et petits-enfants. (Le Vigan, mars 2006)

Cette volonté de transmettre la terre à leurs enfants et la réticence à vendre et à louer leurs biens reflètent les liens affectifs profonds que les Cévenols entretiennent avec la terre. Ces liens se manifestent aujourd'hui par des revendications identitaires fortes sur le sujet du foncier qui se révèlent particulièrement bien par la réticence des habitants secondaires, Cévenols de souche, à céder leurs biens qu'ils n'exploitent pas. La vente de leurs terres ou l'exploitation de ces dernières par un autre seraient un aveu d'échec pour eux qui ont fait le choix de partir des Cévennes pour gagner leur vie. La rétention du foncier engrange des incompréhensions parmi les jeunes agriculteurs, comme Richard vis-à-vis de son voisin, retraité et sans enfants :

Mais non ! Il n'a pas d'enfants ! Il n'a que des neveux ! Ben, les gens ! En plus, il est à la maison de retraite, il pourrait le vendre ! Y a des gens qui sont accrochés à leurs biens ! (Saint-Martial, octobre 2006)

- **Vente et location des terres : une dépossession ?**

La vente ou la location des terres sont vécues comme une dépossession et une perte de maîtrise pour les Cévenols. La crainte du bail rural, sous sa forme écrite, dévoile un tel sentiment. Ces contrats sont soumis aux dispositions du fermage (article L. 411.1 à L. 417-15 du Code rural). Il existe de nombreuses formules dérogatoires (conventions, vente temporaire d'usufruit, commodat). Si ces contrats sont temporaires et renouvelables tous les neuf ans, la reprise en main par le propriétaire doit cependant être justifiée, sinon

le contrat est reconduit de façon tacite. Il n'est alors pas coutume de récupérer son terrain une fois l'agriculteur installé. Cette crainte est sur les lèvres de tous les propriétaires :

On m'a dit, quand je me renseignais pour ma retraite, que si je laisse les terres à un agriculteur, c'est difficile après de les récupérer. (Mandagout, avril 2006)

Les exploitants, tel que ce producteur de Saint-André-de-Majencoules, sont bien conscients du problème auquel sont confrontés les propriétaires, ces baux écrits favorisant l'agriculteur au détriment de ces derniers :

Les gens, ici, sont très réticents à signer, surtout les baux écrits. C'est rare d'avoir un bail écrit. Un bail écrit, c'est un acte soit sous seing privé, devant un notaire, qui autorise le producteur à cultiver une parcelle ou à l'utiliser pour du pâturage ou autres choses. Mais les gens sont réticents à le faire ! C'est un peu une particularité des Cévennes ! Bon, c'est vrai que le statut du fermage, en général, est quand même plus propice au fermier qu'au propriétaire parce qu'une fois que le propriétaire a signé, il a quand même des difficultés à le reprendre, ce terrain. C'est 9 ans, en général. Mais en fait, si ça n'est pas dénoncé au bout de 9 ans, le bail repart. Pas besoin de résigner. Et le propriétaire peut le dénoncer que si c'est pour l'exploiter lui-même. Souvent, les gens qui sont propriétaires, il y en a beaucoup qui ne sont pas exploitants. Donc ils auront du mal à l'exploiter, eux même ou leurs enfants. Alors y a ça qui joue...puis les gens auront du mal à s'engager sur 9 ans aussi. (octobre 2006)

Signer un bail écrit avec un agriculteur, c'est alors accepter de partager son droit de propriété, prendre le risque de perdre la maîtrise de son bien et de restreindre l'héritage familial. C'est pourquoi de tels contrats sont rares dans les Cévennes gardoises. Notons que parallèlement, la rétention du foncier par certains propriétaires et leurs héritiers découle de la valeur ajoutée que connaît aujourd'hui le foncier.

- **La terre : capital économique et spéculation foncière**

La multiplication des touristes et des résidences secondaires, la proximité des villes de Nîmes, d'Alès et de Montpellier, stimulent le développement de stratégies spéculatives de rétention foncière chez les Cévenols. Les terres potentiellement constructibles ont pris de la valeur. Si la vente d'une terre est envisagée, mieux vaut qu'elle soit disponible immédiatement. Par précaution, les propriétaires évitent de la louer à des agriculteurs. Lorsque les terres sont mises en vente, c'est à des prix extrêmement élevés. Les producteurs ne sont alors pas en mesure de les acheter :

Pour ce qui est des ventes, des achats de parcelles, le problème qu'on rencontre maintenant, c'est le prix. En fait, depuis quelques années, il y a une surenchère sur le foncier, notamment le foncier qui est autour des mas. Les mas, ça se vendent très chers et donc le terrain avec. Et bon, le prix est souvent élevé. (Sumène, avril 2006)

Les terrains sont alors souvent achetés par des gens extérieurs à la région et non dans l'optique d'y développer une agriculture. C'est ce que me confie une productrice de Saint-Martial :

Ben parce qu'en fait les terres, quand y en a, c'est racheté par des gens qui ont de l'argent, qui viennent d'ailleurs, mais qui ne veulent pas forcément que les terres soient entretenues, ou qui veulent juste une pelouse, quoi ! (octobre 2007)

Cette stratégie des propriétaires fonciers à proposer des prix si élevés est paradoxale quand on sait qu'ils désapprouvent l'arrivée et l'installation d'étrangers dans leur région.

Ainsi pouvons nous remarquer que l'ancrage territorial des Cévenols ne s'appuie pas sur les terrasses agricoles en tant que telles mais plutôt sur le lien à la terre, sur le patrimoine foncier. Existe-t-il malgré tout des éléments paysagers fondateurs de la territorialité des Cévenols ?

7.2.2. Reliefs, roches et contraintes : fondements de l'ancrage territorial cévenol

Comme je l'ai montré dans la partie précédente, le territoire du Cévenol gardois est polarisé autour d'un centre constitué par le mas et le domaine d'exploitation ou la propriété foncière, puis par la vallée d'appartenance. La territorialité cévenole repose de fait sur la structure du relief et sur les contraintes que ce dernier impose.

- **Le relief : serres, valats et rivières**

Une fois la maison localisée, les premiers traits qu'un Cévenol dessine sur une carte sont les limites créées par les crêtes des montagnes. Les *valats* et les *serres* constituent les éléments d'ancrage principaux des populations locales. Au centre des vallées ainsi délimitées, les rivières principales sont désignées et sont tout aussi importantes dans la définition de l'appartenance. Mes interlocuteurs marquent ensuite l'espace cévenol par les principaux sommets : le Mont Aigoual au nord et le Mont Lingas.

- **La nature de la roche**

La nature de la roche est également un élément fondateur de l'appartenance d'un individu à une vallée : « *Je suis né dans le schiste* » me disent certains. Les acteurs locaux distinguent trois types principaux de roches : le calcaire, le granite et le schiste. Elles donnent une couleur et une conformation particulière aux paysages. Les Cévenols découpent l'espace des Cévennes gardoises en plusieurs blocs selon la nature des roches. Ils distinguent :

- Les vallées granitiques du Reynus, de Valleraugue et de la Salindrenque ;
- La basse Cévenne calcaire au sud et à l'est, sur le canton d'Alzon ;
- Le centre schisteux, d'Arrigas à Saint-Martial.

Ainsi, l'espace cévenol est organisé en « *quartiers de roches* », selon l'expression des acteurs locaux. C'est de cette manière qu'un habitant présente son village de Saint-Martial :

Saint-Martial, c'est un quartier de schiste. Il y a une rupture à Saint-Martial. Toutes les maisons sont en schiste et à la sortie, vers le Bès, le terrain est granitique. (octobre 2007)

La roche est bien un élément paysager qui ancre un individu dans un territoire et définit sa spécificité. La nature de la roche détermine également la forme des terrasses et leur particularité, leur appartenance à une région. Comme le note Richard, producteur de Sumène :

On voit une pierre, on se dit qu'elle vient de tel endroit. Ceux qui verront le mur et ne l'auront pas fait sauront d'où vient la pierre. (avril 2006)

• **Ennoblement d'un matériau par le bâti : du caillou à la pierre**

Les cailloux, le sol empierré des versants des montagnes sont contraignants pour l'agriculture. Leur arrangement en murs de terrasses, en murets ou bien encore en maisons donne un nouveau statut au caillou, transformé en pierre, un caractère « noble » d'après les commentaires de quelques producteurs :

La pierre n'est plus du caillou après avoir été touché par l'homme. Elle devient mur de terrasses, muret, maison... Les pierres, hostiles quand elles sont sur le sol, sont enlevées et utilisées pour créer la terre et la cultiver. (Saint-André-de-Majencoules, mars 2006)

La technique d'appareillage des murs de terrasses diffère en fonction de la manière dont les roches se délitent ou se débitent. De façon triviale, on distingue trois formes de pierres : les quadrangulaires (calcaire), les polygonales (granite) et les plaquettes (schiste). Le schiste se débite en plaquettes régulières, de petites dimensions, tandis que le granite est majoritairement trouvé sous forme de blocs, parfois de fortes tailles. De plus, le volume et la densité de ces pierres ne sont pas les mêmes. Les murs en granite sont plus lourds et les pierres restent en place. Les lauzes en schiste vont davantage glisser et les bâtisseurs ont recours à certaines astuces pour les fixer.

Les pierres en schiste sont disposées en couches superposées, en assises horizontales. On désigne ce type d'appareillage par « *opus assisé* » (*opus* = appareillage). Les blocs de granite, quant à eux, peuvent être préalablement équarris, si besoin est, pour pouvoir les ajuster entre eux. Il ne s'agit pas d'une véritable taille de pierre mais plutôt d'un

« *rafraichissement* » comme le disent certains bâtisseurs. Après avoir jaugé sa forme, le bâtisseur martèle la face avec une massette ou un têt-pic⁹ ou encore la biseaute au ciseau afin d'ajuster les angles à l'emplacement auquel la pierre est destinée et lui donner une inclinaison adéquate. Le tailleur débarrasse le bloc de ses parties friables ou bousin : c'est l'ébousinage. À la différence des murs en schiste, les pierres en granite sont empilées les unes sur les autres sans chercher à créer d'assises horizontales. C'est ce qu'on appelle un *opus incertum*. Les angles saillants de la pierre sont enchâssés dans les angles rentrants des pierres juxtaposées. Le poids des blocs en granite permet d'assurer une stabilité de l'ouvrage alors que les petites lauzes en schiste vont devoir être systématiquement croisées pour obtenir une cohésion globale du mur.

- **Contraintes et labeur comme élément identitaire : symboles du travail forcené des ancêtres**

Notons que de nombreux propriétaires expliquent ne pas louer leur terrains par faute de ne pas trouver de « *repreneurs sérieux* ». Quelles sont les représentations sous-tendues par de tels commentaires ? Le travail de la terre participe à l'édification de l'identité cévenole. Il faut faire ses preuves pour être intégré au pays. Un nouveau venu dans la région ne pourra être considéré comme Cévenol (s'il l'est un jour) qu'après avoir exploité une terre pendant plusieurs décennies. Cette identité collective repose sur la représentation qu'ont les habitants de leur pays et de leurs ancêtres. Les récits oraux, la littérature et les manifestations culturelles ne cessent d'évoquer la gloire et le labeur des paysans cévenols qui ont structurés les versants en terrasses.

La représentation de ce qu'est la tradition agricole et le travail de la terre des Cévennes découlent de ces images et de ces discours construits sur le passé. Travailler la terre, c'est aimer son pays. Bien que les propriétaires eux-mêmes ne cherchent pas à retourner ni à imposer des pratiques ancestrales et contre-productives, ils opposent toutefois les valeurs traditionnelles du travail aux pratiques des nouveaux venus ou des jeunes Cévenols. C'est l'un des arguments qu'ils avancent pour expliquer la rétention de leurs terres : « *Les gens manquent de sérieux* » explique une propriétaire terrienne de Sumène.

Ainsi, si le relief escarpé des montagnes gardoises et les terrasses constituent un ensemble de contraintes pour l'exploitant cévenol – comme je l'analyserai dans la section suivante – ils sont pourtant des marqueurs de l'identité cévenole. Les contraintes et le travail sont les pièces maîtresses qui rassemblent les habitants de cette région et constituent le facteur commun de leur identité.

⁹ Marteau de maçon dont une extrémité est plate et l'autre en forme de pic.

7.2.3. Des terrasses : un non-sens économique ?

Dans tous les entretiens, les producteurs cévenols dénoncent systématiquement les contraintes imposées par l'exploitation des terrasses agricoles. Elles sont multiples : faibles superficies des terres, morcellement du foncier, pratiques manuelles et entretien continu des ouvrages. Les coûts de production sont alors largement supérieurs à ceux engagés pour les cultures en plaines. En face, les produits cultivés sur terrasses sont peu concurrentiels. La culture sur terrasses serait-elle devenue un non-sens économique ?

- **De faibles superficies cultivées par exploitation et un morcellement des terres**

Les superficies cultivées par exploitation sont faibles. Elles varient de 1.000 m² à 20.000 m², la majorité étant inférieure à 1 ha. Les parcelles sont étroites et de petites superficies, ne dépassant que rarement 500 m². Pour illustration, regardons le cas des exploitations situées sur la commune de Notre-Dame-de-la-Rouvière. Plus des 2/3 des 2105 comptes de propriétés que cette dernière comptabilise présentent une superficie inférieure à 0.5 ha (D.G.I., Languedoc-Roussillon, 2001).

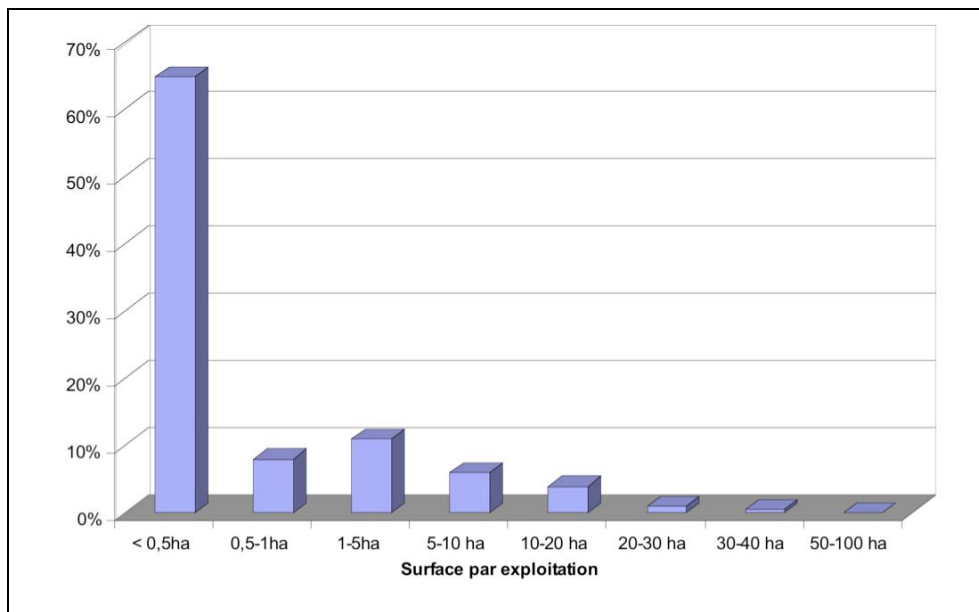


Figure 7.2. Surface des exploitations sur la commune de Notre-Dame-de-la-Rouvière (en pourcentage du nombre total d'exploitations).

Pour augmenter leurs surfaces cultivables, les producteurs cherchent alors à multiplier les terrains. L'éclatement des terres qui en résulte n'est pas sans poser de contraintes. De plus, une telle augmentation spatiale des exploitations est limitée par l'indisponibilité en foncier et les nouvelles réglementations sur l'eau.

- **Des pratiques manuelles**

Les terrasses sont contraignantes car elles sont rarement mécanisables, si ce n'est l'emploi du tracteur pour charger la production après récolte ou pour amener les outils. Les pratiques sont alors manuelles et, par conséquent, les coûts de production sont importants. Dès lors, les prix de vente des produits cévenols sont beaucoup plus élevés que pour ceux cultivés en plaine. Pour les producteurs, une telle distorsion de concurrence met en péril l'avenir de leurs exploitations.

- **La restauration des terrasses : « C'est long, physique et cher »**

Les murs s'effondrent régulièrement, plus généralement à l'automne, lors des grosses pluies. Les inondations de 2003 et les 600 mm de pluies en ont fait tomber une très grande quantité. L'effondrement est généralement partiel et se manifeste par l'ouverture d'une brèche dans l'ouvrage, localement désignée par les termes occitan *passador* (criblé, troué) ou encore *embornegada* (éboulis). Un mur prêt à s'écrouler peut montrer des signes avant-coureurs. De manière imagée, on dit qu'il « *fait ventre* » car la poussée des terres déforme le mur vers sa base.



Photo 7.4. Mur qui «*fait ventre*», déformé par la poussée des terres au Pont-de-Monvert (octobre 2007).



Photo 7.5. Mur effondré sur une terrasse d'un producteur de Saint-André-de-Majencoules (mars 2006).

Les producteurs évoquent le dur labeur que représente leur restauration : « *C'est long, c'est physique, c'est cher* ». Selon les estimations de la Chambre d'agriculture du Gard, l'investissement est estimé à 110€ HT le m², sans compter le prix d'une main d'œuvre extérieure souvent nécessaire. Ce qui coûte surtout, ce sont les pierres. Du fait de leur nature granitique ou schisteuse, elles se brisent fréquemment lors de leur chute, d'autant plus qu'elles sont vieilles. Il faut alors trier les bonnes pierres et aller en chercher des nouvelles, soit chez un autre producteur, soit en éclatant un banc rocheux sur

son terrain avec un bulldozer. Pourtant, les producteurs se doivent de remonter les murs effondrés. Au cas contraire, ils perdent une grande partie de leur surface cultivable.

Ainsi, les terrasses constituent un ensemble de contraintes que les producteurs essaient de compenser, de détourner et de minimiser en ajustant leurs techniques afin de satisfaire leur recherche de productivité. On observe alors une évolution des pratiques et des savoir-faire dans la construction et la réparation de ces ouvrages.

7.2.4. Évolutions techniques de la construction des terrasses

- **L’approvisionnement en pierres : de nouvelles sources de ravitaillement**

Pour restaurer des brèches, il faut de nouvelles pierres. Dans le cas du granite, les producteurs estiment qu’environ 1/3 des éléments du mur ne sont pas réutilisables. Se pose alors le problème de l’approvisionnement. Alors que les producteurs situés sur terrain schisteux arrivent à trouver des pierres sur leur exploitation, les blocs de granite sont plus difficiles à dénicher. Certains producteurs vont palier le manque de pierres en utilisant des galets trouvés dans la rivière. D’autres vont aller démanteler d’anciens murs, comme le raconte un producteur ayant recours à cette méthode :

C’est à mes voisins, il ne faut pas le dire (rire) ! Voilà, ça, c’est le cas typique. Si par exemple, il y a des murs à moitié tombés. Alors là, on prend les pierres. Parce que bon... Ben, dans le bois... Au fur et à mesure les racines font tomber les cailloux. Alors, je veux dire presque, c’est pierre perdue. Donc voilà un cas typique où on peut prendre les pierres si un jour on en avait besoin pour monter... (Mandagout, novembre 2006)

- **Aménagement d’accès mécanisables aux terrasses**

L’accès aux terrasses de culture se faisait à l’origine par des escaliers intégrés aux murs. Aujourd’hui les producteurs les aménagent pour les nécessités de la mécanisation. Ils construisent des chemins jusqu’à leurs terrasses. Ils profitent parfois d’une brèche dans un mur pour créer un accès. Ils agrandissent les chemins préexistants pour pouvoir y passer en tracteur.

- **Tracteurs et ciment**

Face aux contraintes en temps et en argent, ainsi qu’au risque de voir leurs surfaces cultivables s’effondrer, les producteurs remettent en question l’efficacité des techniques traditionnelles. Avec l’évolution des pratiques agricoles et notamment l’emploi du tracteur, ils doutent de la solidité des ouvrages en pierres sèches. C’est pourquoi, ils ont souvent recours au ciment pour les consolider, plus particulièrement quand les murs ont une forte hauteur. Un producteur de Saint-André-de-Majencoules commente ce changement de pratiques au regard de l’évolution des techniques agricoles, notamment depuis l’apparition du tracteur :

À l'époque, même les grands, les plus hauts, là, quand on les remontait avec mes grands-parents, on ne mettait jamais du ciment. On les remontait tous en pierres sèches, hein ! Même les très hauts. Mais bon, à l'époque aussi, on ne passait pas avec les tracteurs dessus... Maintenant on passe avec plus de poids, hein ! Avant, on labourait au mulet ou au cheval. Je veux dire, on passait sur le bord du mur avec un mulet, ça ne craignait pas, hein ! Maintenant, avec un tracteur, il vaut mieux que le mur soit solide quand même ! C'est pour ça qu'il vaut mieux mettre du ciment. Mais bon, on essaie que ça ne se voit pas quand même ! (novembre 2006)

Il est également beaucoup plus simple de monter des murs avec l'utilisation du mortier. Les producteurs gagnent alors en temps. Plus besoin de soigner le calage des pierres, ni de perdre de l'énergie à trouver la bonne pierre, à la tailler, à la coincer. Les producteurs ne se considèrent pas comme des spécialistes de la pierre sèche. La terrasse est leur outil de travail car ils sont des agriculteurs avant tout, et non des maçons. C'est pourquoi, ils cherchent à diminuer les contraintes du bâti. Un jour que je demandais à l'un d'eux si le ciment pouvait poser un problème à long terme, voilà la réponse qui me fut donnée :

Ce n'est pas un problème, c'est un avantage. Vous posez votre pierre... Nous, ce qu'on fait, c'est qu'on choisit les faces. Je veux dire, une pierre, il faut qu'elle ait un aspect comme ça et puis qu'elle est une forme. Donc on la pose dans le trou qu'on veut. Si c'est un triangle, on va le poser comme ça pour que ça le cale bien, pour que ça le tienne. Toutes ces pierres sont calées. Si vous avez du ciment, vous la posez n'importe comment, du ciment par-dessus, par-derrière et c'est terminé. La pierre, une fois que c'est sec, ça ne bouge plus. C'est plus facile. Vous posez la pierre n'importe comment et avec du ciment par-dessus, ça tient, hein ! (Mandagout, novembre 2006)

Néanmoins, les producteurs sont bien conscients de l'importance du caractère drainant des murs en pierres sèches. Ils modèrent les quantités de ciment sur l'ensemble du mur. Lorsqu'ils ne trouvent pas le rocher, ils renforcent les fondations du mur avec le mortier, constituant ainsi un socle sur lequel ils vont monter les pierres. Ils réalisent ce qu'ils appellent un « coffrage ». Les producteurs ont surtout recours au ciment pour la base des ouvrages. L'un d'eux décrit sa stratégie d'utilisation du mortier :

Il faut en mettre bien en bas parce que c'est bon quand même pour la stabilité. Ça renforce le mur, hein ! Mais après en haut, il ne faut pas en mettre non plus trop. Non, justement, il faut laisser des endroits pour que l'eau puisse s'écouler. (Saint-André-de-Majencoules, avril 2006)

Une telle technique ne présente pas que des avantages et n'est pas praticable sur tous les chantiers. Les parcelles doivent être accessibles pour y amener une bétonnière et un groupe électrogène. Le ciment coûte cher ainsi que l'électricité. L'utilisation du mortier apporte donc un coût supplémentaire.

- **Apparition des terrasses en talus**

On observe actuellement de nouvelles pratiques d'aménagement des versants. Certains producteurs utilisent des bulldozers pour creuser la pente et laissent les terrasses en talus, sans murs en pierres sèches. La dynamique est donc inverse à celle observée chez les Ifugaos qui tendent à restaurer les rizières en talus en construisant de nouveaux murs en pierres quand celles-ci sont présentes en quantité sur le site. Pour eux, les murs permettent d'assurer une stabilité plus grande des ouvrages dans le temps. Bien que les Cévenols partagent cet avis, ils optent parfois plutôt pour une simplification des tâches et une réduction des frais de construction. Selon les Cévenols, il est plus simple et plus économique de construire de nouveaux ouvrages que de réhabiliter d'anciens aménagements en friche. Un agriculteur de Saint-André-de-Majencoules approuve cette nouvelle pratique :

S'il n'y a pas de cailloux, qu'il y a de la terre, qu'on peut trancher au bull et arriver à faire des terrasses correctes avec des talus enherbés pour pas qu'il y ait trop d'érosion, pourquoi pas, hein ? C'est la solution de facilité parce que quand il faut charrier tout le matériel, les pierres et tout ce qu'il faut mettre derrière... pfff ! Autant dire que c'est pratiquement impossible, quoi ! Ça, au Moyen-Âge, c'était bon ! Mais pas maintenant ! (février 2006)

Un autre insiste sur le gain de temps et en énergie de la création de nouvelles terrasses au bulldozer comparée à la restauration d'anciens murs :

Ça va plus vite que de réhabiliter des terrasses où tous les murs sont par terre ! Parce que si on réhabilite des terrasses en friche mais que les murs sont bons, ça, encore ça va ! Parce que c'est vite fait... S'il y a quelques souches d'arbre à arracher, quelques ronces, ce n'est pas grave ! Mais c'est quand tous les murs sont par terre, qu'il faut tout remonter, quoi ! C'est un boulot dingue ! Il faut trouver des mains, après ! Et des costauds et des vaillants, surtout ! (Sumène, avril 2006)

Toutefois, les agriculteurs cévenols ne considèrent pas les talus comme une alternative aux murs en pierres sèche. D'une part, ils mettent en avant le problème posé par l'utilisation généralisée des herbicides dans les cultures pour le maintien des terrasses en talus. En effet, seuls les talus enherbés sont à même de retenir la terre. D'autre part, ils remarquent que ces constructions ne sont viables que sur de faibles pentes. Dès que les terrasses sont un peu hautes, elles nécessitent un mur. Les talus ne peuvent pas dépasser 1m50 alors que beaucoup d'ouvrages atteignent plus de 4 mètres. Or, dans une région où les affleurements rocheux et les pentes abruptes sont fréquents, la seule solution pour créer un sol et niveler les bandes de terre est de réaliser des ouvrages de grande hauteur. Les différentes conditions pour construire des terrasses au bulldozer sont précisées par un producteur de Saint-André-de-Majencoules :

Alors souvent, ils passent un coup de Bull, ils font quelques terrasses, mais il faut que ce soit un endroit pas trop pentu quand même ! Si c'est vraiment pentu, c'est impossible à faire ! Parce que les talus sont trop hauts et ne tiennent pas la terre quand il fait des fortes pluies. Et puis, il faut qu'il y ait de la terre aussi, hein ! S'il n'y a que du rocher, c'est impossible à faire ! Mais bon ! (février 2006)

Avec l'apparition de ces nouvelles pratiques, on assiste progressivement à une transformation du paysage de terrasses. Une telle évolution inquiète les pouvoirs publics et les organismes de conservation de la nature. De fait, nous verrons que les terrasses sont aujourd'hui perçues comme un patrimoine remarquable, marqueurs identitaires de la région des Cévennes, qu'il est convenu de protéger et maintenir.

7.2.5. Du déclin des productions locales au renouveau du maraîchage

Malgré les péripéties agricoles, les principales activités dans cette partie ouest des vallées cévenoles relèvent encore essentiellement de l'agriculture. Néanmoins, le nombre d'exploitations a progressivement chuté au cours des années, passant de 788 à 302 entre 1979 et 2000, soit 2/3 d'entre elles ont disparu¹⁰. Le graphique ci-dessous illustre cette évolution dans les trois cantons principaux de la zone d'étude pour la période allant de 1982 à 1999. Remarquons néanmoins que les exploitations à titre principal, tirant au moins 50 % de leur revenu des activités agricoles¹¹, se sont mieux maintenues et enregistrent une baisse moins importante, de 24% (passant de 165 exploitations à 125).

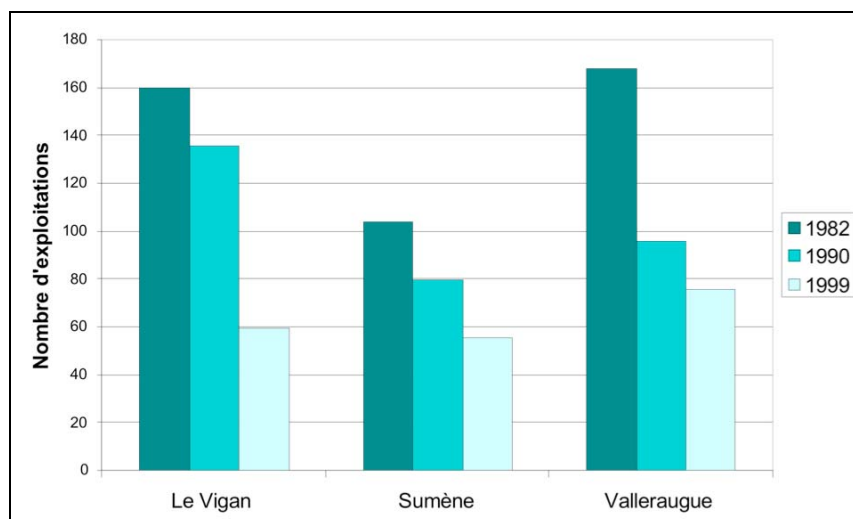


Figure 7.3. Évolution du nombre d'exploitations sur les cantons du Vigan, de Sumène et de Valleraugue entre 1982 et 1999.

¹⁰ Toutes les données statistiques présentées dans cette section sont tirées des études de l'INSEE mais également de la SAFER du Gard. Pour en tirer les chiffres concernant la zone d'étude, j'ai compilé les données existantes pour chaque commune.

¹¹ Article L311.1 du Code Rural et de la Règlementation européenne.

Mais ces moyennes par canton cachent une diversité locale. Toutes les communes n'ont pas été touchées avec la même force par la déprise agricole. Pour preuve, le graphique suivant montre les taux d'évolution du nombre d'exploitations pour chaque commune de cette même zone entre 1988 et 2000. Remarquons que la commune du Vigan s'est particulièrement vidée de ses agriculteurs.

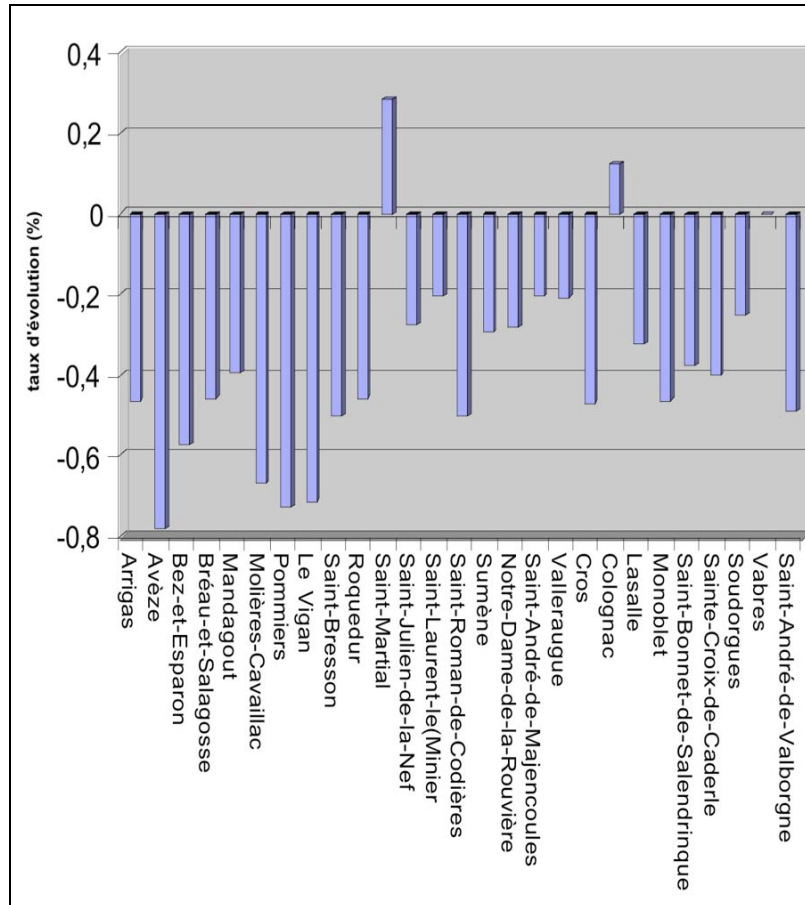


Figure 7.4. Évolution du nombre d'exploitations en pourcentage par commune entre 1988 et 2000.

- **Les profils des exploitants**

Les actifs agricoles sont aujourd'hui constitués par le chef d'exploitation lui-même et son conjoint, si celui-ci ne travaille pas à l'extérieur. Sur la même période, on constate un rajeunissement des exploitants. En 2000, 24 % ont moins de 40 ans et 18% seulement ont plus de 55 ans (contre 14% et 50% respectivement en 1979). La moyenne d'âge est de 44 ans. Les chefs d'exploitations sont en majeure partie d'origine locale (65%) tandis que 30% d'entre eux viennent de la ville. Les hommes sont souvent amenés à se marier avec des femmes extérieures à la région (19% des mariages).

Chez les couples, c'est le mari qui se déclare en tant que chef d'exploitation. La conjointe n'est pas considérée comme une agricultrice par les institutions agricoles. Elle ne bénéficie d'aucun statut propre, mis à part celui de coexploitant si elle en fait la demande. D'autre part, elle n'a le droit de créer un groupement d'exploitation agricole en commun (GAEC) que dans le cas où

une troisième personne se joint au projet. Dans les données statistiques, elles sont comptabilisées comme personne inactive. Les chiffres annonçant que 85% des chefs d'exploitations sont des hommes présentent alors une vision tronquée de la place de la femme dans le secteur de l'agriculture. De plus, sur la zone d'étude¹², plus de 185 actifs familiaux ne sont pas déclarés. Enfin, le nombre de salariés a baissé à 68 ouvriers agricoles en 2000.

Nb de chefs d'exploitation et de coexploitants	Nb d'actifs familiaux sur les exploitations	Nb total d'actifs sur les exploitations (en UTA, équivalent temps plein)	Nb de salariés (ouvriers agricoles)
314	499	389	68

Tableau 7.1. Données sur les exploitants agricoles dans la zone d'étude en 2000 (moins 4 communes, cf. note 12).

- **Élevage en diminution, vergers et vignes sur le déclin, maraîchage en progression**

En ce qui concerne les denrées périssables, les flux se font majoritairement par l'intermédiaire de circuits courts de commercialisation (vente directe, villes proches). On observe quelques vergers, notamment de pommes reinettes du Vigan, une variété locale. À Lasalle, dans le Gard, une coopérative récolte des châtaignes jusqu'en Lozère et les vend sur les marchés de proximité, dans les grandes villes du sud, à des grossistes et en exporte un petit tonnage en Allemagne. Du côté des éleveurs, la fabrication du fromage de chèvre, le pélardon, est répandue sur l'ensemble du département du Gard. Quelques rares élevages d'ovins se maintiennent également sur le territoire. Ils sont élevés pour leur viande qui est commercialisée en grande partie en Espagne, et pour leur lait destiné principalement à la fabrication du roquefort. Enfin, les activités apicoles, dont la fabrication du miel de châtaigne, sont bien représentées dans la région.

Les superficies en herbe ou en pâturage représentent 92% de la surface agricole utile (SAU). Elles occupaient quasiment la même surface en 1979. D'un autre côté, les troupeaux d'ovins et de caprins ont nettement diminué. On enregistre une baisse de 2500 à 3000 têtes tous les dix ans. L'élevage bovin, moins important (324 têtes), se stabilise. Les primes et les aides agro-environnementales maintiennent ces exploitations en situation souvent précaire.

Les vergers, notamment les pommiers, occupaient une place importante en 1979 (451 ha), mais plus de 80% ont aujourd'hui disparu. En arboriculture, six espèces fruitières sont principalement cultivées dans les cantons du Vigan (48 ha), de Sumène (34 ha) et de Valleraugue (34 ha) : abricot, cerise, pêche et nectarine, prune, poire et pomme. Un même

¹² Les données concernant les communes d'Arre, d'Aulas, d'Arphy et de Mars, n'étant pas disponibles, n'ont pas été comptabilisées.

déclin touche la vigne qui s'étendait sur 230 ha sur l'ensemble des communes et qui est à présent réduite à 68 ha et concentrée sur le canton de Lasalle.

Les surfaces irriguées ont chuté de 720 ha à 269 ha en vingt ans. Elles accueillent principalement les cultures de fruits et de légumes. Cette évolution est liée à l'abandon progressif de ces productions. Entre 1979 et 1988, la culture de légumes frais est passée de 140 à 72 ha. Mais le maraîchage est depuis cette date en légère progression (3%). Par ailleurs, c'est la seule production agricole qui enregistre de nos jours une augmentation dans la région. Près de la moitié des exploitations (136) cultivent aujourd'hui des légumes frais.

Depuis la fin des années 1980, avec le projet de commercialisation de l'oignon doux des Cévennes, les surfaces cultivées pour ce produit ont augmenté de manière exponentielle. La *raïolette*, dénomination patoise, est devenue l'oignon doux des Cévennes avec l'obtention d'une AOC en 2003. Ce produit redonne vie aux Cévennes gardoises, comme le raconte un habitant du pays, citation recueillie par Emmanuelle Pascual :

Ben oui, enfin, on délaissait les terres... Les terres restaient. Enfin ! Quand il n'y avait plus personne, les terres restaient. Alors passaient quelques troupeaux, passait quelques trucs. Mais, c'était fini. Mais, là où il y a de l'eau maintenant, partout où il y a un peu d'eau, un petit point d'eau, il y a toujours quelqu'un pour essayer de récupérer la terre. « Tiens, ben je vais faire des oignons dessus, ça donnera bien quelque chose ». (2003)

7.3. La culture de l'oignon doux : une agriculture d'adaptation

La production commerciale d'oignons doux sur terrasses constitue véritablement ce qu'Alain Berger et Jacques Rouzier appellent une « agriculture d'adaptation » (1995), un produit identifié localisé sur un territoire particulier et inséré dans un marché spécifique, et qu'ils opposent à l'agriculture productiviste. Les terrasses agricoles n'ont pas été construites dans le but d'accueillir un tel produit mais plutôt pour y cultiver le mûrier, la vigne et une diversité de produits maraîchers. Malgré tout, le caractère drainant et acide des sols ainsi créés répond parfaitement aux exigences de l'oignon. Mais une telle adaptation écologique et agronomique n'est pas l'argument principal qui pousse un grand nombre d'agriculteurs cévenols à développer cette activité. De nombreux légumes sont tout aussi adaptés aux conditions pédologiques des terrasses. De fait, les Cévenols ne sont prêts à réinvestir les *traversiers* qu'à la seule condition que la production agricole qui y est développée puisse compenser les contraintes économiques et techniques imposées par les terrasses.

La production d'oignons doux des Cévennes est alors un candidat idéal. Elle est parfaitement adaptée aux contraintes des terrasses. Sa forte productivité, combinée à la pratique du repiquage, permet d'optimiser les faibles superficies des terrasses et des exploitations de cette région montagnarde. En outre, la fragilité de l'oignon nécessite une manipulation manuelle, cette dernière étant de toute manière la seule technique possible sur le parcellaire étroit des terrasses condamnant toute mécanisation. La haute valeur ajoutée du produit permet de compenser les frais de main d'œuvre et le temps nécessaire pour accomplir ces tâches, ainsi que les coûts d'entretien des murs. En bref, la production commerciale de la *raïolette*, dénomination patoise de l'oignon doux, donne un nouveau sens économique aux terrasses cévenoles. Elle répond à la fois aux conditions agroécologiques du terrain et aux attentes des producteurs.

7.3.1. Le cycle de culture : produire des graines et produire des oignons

L'oignon (*Allium cepa* L.) est une espèce végétale herbacée de la famille des Liliacées. Il est cultivé comme plante potagère pour ses bulbes de saveur forte. Son schéma de culture, loin d'être unique et statique, diffère d'une région à l'autre ou encore à l'échelle micro-régionale. Ces différents savoirs et pratiques culturelles participent au maintien de la diversité des variétés locales. On classe généralement les oignons suivant la couleur de leur bulbe (blanc, jaune et rouge). Certaines variétés sont semées au printemps et récoltées en fin d'été : c'est ce qu'on appelle les oignons de « jours longs ». D'autres sont semées en fin d'été, voire début d'automne, et la récolte est en fin de printemps : ce sont les oignons de « jours courts ».

L'oignon doux des Cévennes est issu d'une variété-population, c'est-à-dire qu'il existe une diversité au niveau de la morphologie des bulbes qui résulterait « *d'une sélection peu sophistiquée à partir d'une population occupant un milieu et adaptée à ce milieu* » (glossaire, <http://www.inra.fr>). Il appartient à la catégorie des oignons de couleur jaune et de jours longs. C'est un produit de « bonne garde », qui se conserve naturellement longtemps. Il est reconnu pour sa douceur en bouche et peut se consommer aussi bien cru que cuit. Les tests organoleptiques réalisés pour la demande d'AOC dès 1996 ont mis en évidence une différence de goût marquée entre l'oignon doux des Cévennes et un oignon de même type, en particulier une forte teneur en sucre.

L'*Allium cepa* L. est une plante bisannuelle. La première année la graine donne l'oignon qui, planté l'année suivante, monte en inflorescence de laquelle les semences sont récupérées. Les pratiques culturales se succédant créent une chaîne opératoire liée directement au cycle de la plante. Si la culture comprend deux phases successives – la production des graines et la production des oignons – les agriculteurs organisent leur travail pour obtenir des bulbes chaque année. Ils ne dissocient pas ces deux phases de la chaîne opératoire. C'est de cette manière qu'un producteur décrit les étapes de la culture :

D'abord, il y a la production de graines, après, il y a le semis au mois de février, après le repiquage en mai, la récolte au mois d'août et la préparation en hiver. (Saint-Martial, mars 2006)

Les producteurs mettent en avant leurs techniques « ancestrales ». Toutes les contraintes imposées par le parcellaire sont paradoxalement devenues une force pour les producteurs, légitimant le prix fort de l'oignon doux des Cévennes sur le marché. Les spécificités de la culture de ce produit, comparées aux autres variétés d'oignons, sont multiples. Tout d'abord, le producteur sélectionne ses propres semences et peut ainsi contrôler l'évolution morphologique de ses bulbes. Ensuite le repiquage est encore pratiqué ici, tandis qu'il a disparu dans les autres productions commerciales d'oignons, exceptés ceux de Niort. Le maintien d'une telle pratique justifie le caractère traditionnel de la culture d'oignons doux, tradition avancée par les différents acteurs agricoles. Le repiquage manuel est pourtant contraignant et coûteux en main d'œuvre. Comment et pourquoi s'est-il perpétué jusqu'à aujourd'hui ? Nous verrons qu'il est en fait nécessaire pour obtenir un maximum d'oignons sur les faibles superficies cultivables des terrasses. Cette étape ainsi que la récolte doivent être rapidement menées car les plants à repiquer sont fragiles et les oignons mûrs craignent la pluie. Les producteurs embauchent le plus souvent des saisonniers mais ils font également appel aux membres de la famille et à des collègues.

La production de semences est menée en parallèle à la production d'oignons. Les oignons porte-graine sont plantés au mois de mars et les semences seront prêtes à être collectées au mois d'août. Dans le même temps, les graines de l'année précédente sont mises en terre

entre la fin du mois de janvier et la fin du mois de février. Les plantules sont alors prêtes à être repiquées dès le mois de mai. L'oignon est un produit fragile et consommateur d'eau. Tout au long de sa croissance, les producteurs surveillent l'irrigation, l'apparition de maladies et l'invasion de ravageurs. Nous allons voir qu'ils ont mis en place un système judicieux pour limiter l'apport de pesticides. Au final, les oignons sont prêts à être récoltés en août. C'est ensuite le moment de la préparation des oignons puis de leur commercialisation (octobre-avril).

	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juill	août	sept	oct	nov	déc
Production de semences												
Pépinière												
Arrachage, repiquage												
Arrosage, traitements												
Récolte												
Préparation et vente												

Tableau 7.2. Calendrier agricole pour la culture de l'oignon doux des Cévennes.

7.3.2. Les pratiques culturales : entre tradition et productivité

« CHAQUE PRODUCTEUR FAIT UN PEU SA GRAINE »

L'oignon doux des Cévennes est issu d'une variété-population. Loin d'être « *peu sophistiquée* » (INRA, op. cit.), la sélection des graines d'oignons doux demande un véritable savoir-faire. Elle est de type massale, c'est-à-dire que les producteurs choisissent visuellement les oignons porte-graine, ceux qui sont plantés pour produire la semence. Les producteurs définissent unanimement quatre critères d'identification de l'oignon doux et donc de qualité de l'oignon porte-graine, ceux qu'ils ont choisis d'inscrire dans le cahier des charges AOC : une couleur nacré, une conservation longue c'est-à-dire des oignons qui ne germent pas, une tunique sans craquelures et surtout une jolie forme arrondie à ovoïde large. Pour illustration, voilà comment un producteur de Mandagout explique sélectionner ses oignons :

Tous ceux qui montent, ils vont être condamnés, ceux qui sont trop pressés de monter. Donc on sélectionne les mieux, les jolis. Nacrés voilà... Une tunique uniforme, pas fendue. (avril 2006)

- **La production des graines : entre qualité et quantité**

Pour les agriculteurs, le choix de la date de mise en terre, à la mi-mars, résulte d'un compromis pour obtenir une semence de qualité en quantité suffisante. Si la forme et la couleur du bulbe sont invariables au cours du temps, la bonne conservation de l'oignon ne peut être révélée qu'en retardant la plantation. Comme l'explique un producteur de Saint-Martial :

L'idéal, ça serait de les planter le plus tard possible, au mois d'avril car plus on les plante tard, plus il y a la sélection des oignons qui ne germent pas. Mais plus on attend, moins ils font de graines, donc il faut essayer de trouver un compromis. (mars 2006)

La partie supérieure des bulbes est coupée pour accélérer la germination. Une fois l'oignon planté sur des parcelles abritées du vent, les feuilles basales sont les premières à sortir, puis l'inflorescence, « *une boule de fleurs* » comme le décrit ce même producteur. Au cours de la montaison, les hampes florales sont tuteurées au moyen de piquets et de fils, car elles peuvent atteindre 60 à 120 cm. Intervenant généralement début août, la récolte manuelle consiste à couper les tiges 10 à 20 cm en dessous des inflorescences. La date de cette opération est déterminée visuellement par la maturité des fleurs : « *Lorsqu'elles se fanent et qu'on commence à voir les graines qui sortent* » (op. cit.).



Photo 7.6. Inflorescence d'oignon doux (Saint-André-de-Majencoules, août 2007).

Les inflorescences sont mises à sécher sur une toile puis sont enfermées et battues. Les débris sont ensuite plongés dans une bassine d'eau pour dissocier la poussière végétale des semences qui tombent au fond. Pour éliminer l'humidité, contraire à leur conservation, les graines sont séchées. Pour finir, le producteur les stocke dans une petite boîte en fer jusqu'au semis de l'année suivante.

LE SEMIS - SRÉVOIR LES CONDITIONS FAVORABLES AU REPIQUAGE

Parallèlement à la production des semences, la production des bulbes correspond à une deuxième chaîne culturale. Elle débute par le semis. Les dates de mise en pépinière, les parcelles mobilisées mais surtout les densités de semences dans le sol sont rigoureusement organisées pour que les plantules soient prêtes à être repiquées au mois de mai et qu'un nombre suffisant de parcelles soit disponible pour cette étape.

- **Un semis précoce et en deux temps**

La plantule arrachée du sol et repiquée sur un autre terrain arrête momentanément son développement. Afin de combler ce retard de croissance, les semis sont effectués très tôt comparativement aux autres variétés d'oignons.

Les producteurs sèment leurs graines en pépinière à deux périodes distinctes : fin janvier et fin février. Il faut compter environ trois semaines pour la germination. Cette stratégie de dates différées vise à obtenir des plants prêts à être repiqués de trois ou quatre feuilles qui s'échelonnent pendant tout le mois de mai. Les producteurs recouvrent les semis de janvier par un voile pour les protéger du vent et du froid, entravant la germination, et pour accélérer la croissance du végétal, comme l'explique ce coopérateur de Sumène :

J'ai mis un voile à ceux-là pour les avoir un peu plus tôt. Comme ça, ça les protège, il fait un peu plus chaud sous le voile. Donc ils poussent un peu plus vite et je les aurai début mai. Ceux-là, je les aurai plutôt vers le 15 ou le 20 mai. Ça permet d'échelonner, pour pas qu'ils arrivent tous en même temps. (avril 2006)



Photo 7.7. Semis en partie recouvert d'un voile sur le canton de Sumène (avril 2006).

- **La mobilisation des parcelles les mieux exposées**

Les semailles mobilisent une partie des parcelles, celles présentant un terrain sec et surtout abrité du vent et du froid. C'est ce que suggère un producteur du village de Lasalle, Jacques : « *Il faut les mettre en cagnard, c'est-à-dire sous un mur à l'abri de la maison* » (avril 2006). Effectivement, les pépinières se placent en priorité sur les parcelles les mieux exposées. Toutefois, le choix de ces emplacements n'est pas aussi simple. Les surfaces recrutées pour le semis n'étant généralement pas utilisées pour la suite de la récolte (mise en repos du sol), le producteur réserve un certain nombre de parcelles pour le repiquage. C'est pourquoi, il n'est pas possible, selon cet informateur, de monopoliser tous les meilleurs terrains pour les pépinières. Ces dernières sont alors en partie sur le bas des coteaux, près de la rivière.

- **Une densité forte pour occuper un minimum de surface**

Outre une irrigation mesurée et une bonne profondeur du semis, les exploitants mettent en avant un facteur essentiel pour la bonne conduite de la culture : la densité des graines dans le sol. Elle est largement supérieure aux autres cultures d'oignons (5g /m² en moyenne contre 2 g /m² pour la majorité des cultures d'oignons¹³) car les semis doivent occuper un minimum de surface pour réserver un nombre important de parcelles pour le repiquage. Pour 200 m² de semis, on repique 2000 m² de terrain. « *La densité des cultures d'oignons est la conséquence d'un manque de terre* » remarque le producteur Jacques, de Lasalle (avril 2006).

Si cette forte densité est possible, c'est que les producteurs repiquent les plantules en les espaçant davantage. Cette pratique permet ainsi de rentabiliser les faibles surfaces cultivables gardoises (résumées dans le tableau ci-dessous), car seules les semilles qui ont poussées sont replantées. Cependant, la densité du semis a des limites car elle peut gêner la croissance des plantules : la germination est tardive et l'oignon croît en longueur plutôt qu'en diamètre. Au final, les producteurs mettent en œuvre une diversité de stratégies en combinant les paramètres de densité et de dates de semis. Jacques explique le compromis qu'il doit faire :

C'est toujours pareil, ça dépend à quelle période on sème, de la place qu'on a. Plus ils sont serrés, plus ils vont être fins, plus ils vont avoir tendance à monter et à être moins costauds donc ils auront peut-être une reprise plus difficile. Et si on les sème pas assez épais, c'est pas bon, il faudrait des surfaces de semis énormes. Quand on sème très tôt, enfin moi, en général, je sème un peu plus épais, parce qu'il risque d'y avoir de la perte. Par contre quand on sème tard, il vaut mieux semer espacé pour qu'ils démarrent le plus vite possible. Parce qu'il faut quand même qu'ils soient prêts assez tôt. (mars 2006)

Surface totale du bassin de l'oignon doux	Surface par exploitation	Surface d'une parcelle	Surface pour le semis et le repiquage
55 ha dont 5 ha non AOC	De 1000 m ² à 2 ha	De 200 m ² à 1000 m ²	200 m ² de semis, on repique 2000 m ²

Tableau 7.3. Résumé des caractéristiques de la région pour les surfaces cultivées en oignons doux (d'après entretiens).

¹³ Collin, 1996.

LE REPIQUAGE : « C'EST TOUT À FAIT TRADITIONNEL » (cf. film n°2)

Le maintien du repiquage pour la culture d'oignons doux des Cévennes est mis en avant par l'ensemble des acteurs agricoles. Le caractère ancestral et manuel de cette pratique donne corps et spécificité à la production. Pourtant, loin de renvoyer à un immobilisme, le repiquage est parfaitement adapté aux terrasses de culture d'aujourd'hui car il autorise un rendement important sur de faibles superficies.

• **Une pratique manuelle**

Le repiquage se déroule au mois de mai. Toutefois il peut être prolongé jusqu'au mois de juin si l'année est fraîche ou pluvieuse. Avant mai, la pratique est risquée car après un coup de gel, les plantules peuvent s'engager dans la phase reproductive de leur cycle et donner des fleurs. Pour un producteur du canton de Saint-Hippolyte-du-Fort, Simon, ces semences ne sont pas récupérables :

Il ne faut pas les repiquer trop tôt sinon l'oignon, il va monter en graines. S'il gèle, ça l'arrête dans son développement. Donc, il recommence comme s'il avait fait une année, comme s'il avait passé un hiver. Ce n'est pas de la graine qui serait bonne. Je ne sais pas si quelqu'un a déjà essayé, mais je suppose qu'elle est stérile. (mars 2006)

L'arrachage débute lorsque la taille des plantules atteint le « *stade crayon* », c'est-à-dire une dizaine de centimètres. Le producteur sélectionne les plants sains et vigoureux. Simon, cité précédemment, explique comment il effectue le tri des oignons à repiquer :

On regarde si y en a pas un qui est pas joli. On les sépare. Et donc dans le champs normalement on replante tout. Mais bon, s'il se trouve des fois qu'y en est un qui est passé à travers, celui-là il vaut mieux pas. (op. cit)

Les fanes sont ensuite coupées pour favoriser la reprise de la plantule. Cette dernière est repiquée le jour même ou le lendemain car elle est fragile et peut arrêter son développement. Cette étape est la plus demandeuse en main d'œuvre et donc la plus chère au regard du producteur : « *Il faut être nombreux, parce qu'il faut le faire rapidement* » (Saint-Martial, avril 2006).

Un sillon est creusé avec une mono-chenille, une petite machine motoculteur. Depuis quelques années, cet appareil remplace presque entièrement l'outil à main traditionnel, *l'aïssou*. « *C'est beaucoup moins fatigant* » estime un producteur de Sumène (mars 2006). Il existe des outils qui permettent de repiquer les oignons assis derrière un tracteur mais ils ne sont pas adaptables aux terrasses exigües. Par conséquent, les plants sont piqués à la main les uns à côté des autres, légèrement inclinés pour qu'ils « *tiennent dans la raie* » selon l'expression des producteurs. Ils sont recouverts lorsqu'un nouveau sillon est creusé. La densité de repiquage (de 40 à 80 plants /m²) détermine les calibres des oignons. Avec la

recherche d'un produit standardisé, cette pratique trouve ainsi un sens nouveau en assurant un peuplement plus régulier avec des calibres et des formes homogènes.



Photo 7.8. Arrachage des plantules d'oignons doux à repiquer à Saint-Martial (mai 2009).



Photo 7.9. Femme repiquant des plantules d'oignons doux à Saint-Martial (mai 2009).

- **Le repiquage permet un « meilleur rendement sur la parcelle »**

Excepté pour les oignons de Niort, le repiquage n'existe plus en France pour les *Allium cepa* vendus en sec. Cette pratique permet donc de qualifier cette culture, aux yeux des consommateurs et des producteurs eux-mêmes, de « traditionnelle ». C'est ce qu'affirme une technicienne agricole, travaillant dans l'Association de défense de l'oignon doux des Cévennes (ADOC) :

La campagne, partout où on va en France, quand on regarde comment faisaient les jardiniers d'autrefois, ils repiquaient tout. Ce n'est pas choquant en soi quand on sait comment ça se produit normalement, enfin comment ça se produisait autrefois. C'est tout à fait traditionnel. (Le Vigan, mars 2006)

Dans certaines plaines françaises, depuis les années 1970 et 1980, d'autres variétés d'oignons doux sont cultivées en semis direct, c'est-à-dire sans repiquage. Les graines sont semées un peu plus tard, début mars, puisqu'il n'y a pas la perte de temps de la reprise du végétal, et avec une densité de l'ordre de 70 plants /m². En supprimant le coût de main

d'œuvre nécessaire au repiquage, cette technique permet d'augmenter la rentabilité de la production et de diminuer les prix de vente. Dans les Cévennes gardoises, le semis direct est apparu tardivement, au cours des années 1990. Selon les acteurs agricoles, la région a toujours été en retard par rapport aux autres en ce qui concerne le progrès technique.

Malgré tout, pour obtenir la qualification en AOC, les producteurs ont dû mettre un terme à cette nouvelle technique. Au cas contraire, si la technique du semis direct avait été adoptée, l'oignon doux cultivé sur terrasses n'aurait pas pu se défendre sur le marché de la concurrence. La production se serait alors développée en fond de vallées, tel que le remarque la technicienne de l'ADOC citée ci-dessous. Les producteurs ont donc choisi, paradoxalement, de conserver leurs pratiques « rétrogrades » pour protéger leur production sur terrasses et donc leur pays.

Il faut dire qu'en Cévennes, on a vachement pris de retard. Donc c'est pas choquant en soi parce qu'on avait du retard, on l'a conservé et ça devient une force, quoi ! Moi je trouve que c'est peut-être pas plus mal. Parce que quand on voit ce qu'ils font ailleurs, sur Dijon ou ailleurs, c'est pas plus mal qu'on ait conservé nos méthodes de cultures anciennes parce qu'on aurait eu des champs pleins en fond de vallées et puis tout le reste aurait été abandonné ! Donc pour moi, je ne trouve pas que ça soit anormal. (avril 2006)

Le repiquage, hier un impératif technique, est devenu une revendication identitaire et une stratégie commerciale. Le label protège des productions dites traditionnelles et par conséquent les pratiques qui leur donnent sens. Les producteurs revendiquent aujourd'hui le maintien du repiquage qui, en plus d'être « ancestral », permet de garantir la qualité de leur produit. Comme l'explique l'un d'eux :

Y en a qui auraient souhaité qu'y est le semis direct. C'était en partie commencé. Mais ça donnait des oignons qui n'étaient pas jolis physiologiquement, visuellement non plus et gustativement, ce n'était pas les meilleurs non plus. (Saint-André-de-Majencoules, octobre 2007)

Face à une agriculture globalement mécanisée, le repiquage manuel apparaît archaïque. En fait, il répond aux mêmes exigences de productivité et de rendement. Comme l'explique un producteur de Sumène :

C'est-à-dire que toutes les graines qui n'ont pas germées, elles sont écartées, donc de ce fait, ce qu'on repique, ça permet d'avoir un meilleur rendement sur la parcelle. C'est-à-dire que le plant qu'on repique, on est quasiment sûr qu'il va donner un oignon. (mars 2006)

On est alors amené à reconsidérer ce qui fait la tradition. Les pratiques anciennes n'ont pas été transmises jusqu'à nos jours pour des raisons essentiellement patrimoniales mais c'est leur parfait ajustement au contexte géographique et économique qui leur a permis de traverser le temps et d'être toujours aussi performantes aujourd'hui. De plus, les producteurs ne s'opposent pas aux innovations techniques quand ils le peuvent.

L'utilisation d'une machine motoculteur au cours de l'étape du repiquage améliore leurs conditions de travail et la productivité de la culture.

Ainsi, le maintien de cette pratique, loin d'avoir défavorisé les producteurs cévenols, est devenu un atout pour la culture d'oignons doux sur *traversier*. En effet, d'un côté, le repiquage autorise un rendement élevé de la production sur les faibles superficies en terre cultivable. D'un autre côté, le caractère traditionnel de cette pratique permet aux producteurs de valoriser leur produit et de justifier son prix élevé.

UNE SENSIBILITÉ À LA SÉCHERESSE ET AUX MALADIES : CONTRÔLE DE L'IRRIGATION ET TRAITEMENTS

• Irrigation

L'oignon doux est un produit fragile et un gros consommateur d'eau. Les producteurs doivent être attentifs à son irrigation. Beaucoup utilisent des asperseurs, d'autres ont recours au goutte à goutte. Le pompage de l'eau dans les rivières étant limité par la loi pendant l'été, les producteurs doivent constituer des stocks d'eau pendant l'hiver, dans des *gourgues* ou des bassins.

• Insecticides

L'oignon doux des Cévennes est sensible aux maladies de feuillage (mildiou et botrytis) et de conservation (bactérioses et pourriture du collet) qui se développent dans des conditions chaudes et humides. Toutefois, les invasions de mouches et le botrytis touchent en priorité les fonds de vallées. Comme le déclare un producteur sur *traversier* de Saint-André-de-Majencoules : « *En coteaux, on n'a pas du tout ce problème là* » (avril 2006). Pourtant, pendant longtemps, les agriculteurs traitaient plus ou moins systématiquement, selon les déclarations de la Chambre d'agriculture du Gard. Un système d'avertissement a maintenant été organisé pour limiter l'utilisation d'insecticides. Trois petites stations météo relèvent les températures et les taux d'humidité et les transmettent à la coopérative Origine Cévennes qui collecte les oignons dans la région et les commercialise au niveau national. Les adhérents de cette structure sont tous équipés de fax. Ils reçoivent les indications de traitements lorsqu'un risque sanitaire est éminent. D'après une technicienne de la Chambre d'agriculture du Gard, les producteurs n'utilisent donc plus d'insecticides quand l'année est sèche :

Quand les conditions climatiques, comme l'année dernière, sont très sèches, on n'a pas eu de climat chaud et humide, on n'a pas traité du tout. Donc plus ça va, plus les producteurs réduisent le nombre de traitements et ciblent de manière beaucoup plus précise au moment qu'il faut. Et ils cherchent encore à améliorer ça. C'est une tendance perpétuelle, à gérer de la manière la plus respectueuse l'environnement. (Alès, mai 2006)

L'utilisation d'insecticides sur les terrains sableux et drainants que constituent les terrasses est loin d'être écologique. Les eaux ne stagnent pas et sont renvoyées très vite dans les rivières et les nappes phréatiques. On ne peut que se féliciter de l'initiative de la coopérative qui impose une utilisation raisonnée des insecticides. Pour certains producteurs, diminuer les traitements permet de gagner du temps et de l'argent car les parcelles exiguës n'autorisent pas l'utilisation de grosses machines. Seuls les atomiseurs à dos sont manipulables : « *C'est crevant et c'est pas agréable* » commente un exploitant de Sumène (avril 2006). D'un autre côté, certains regrettent leur liberté dans le choix des traitements.

- **Désherbage et herbicides**

Si vous vous retrouvez envahi d'herbes, c'est foutu, parce que la culture, elle ne prend pas. (Un producteur de Mandagout, février 2006)

Les agriculteurs sont tous d'accord pour dire que le désherbage est essentiel pour la production d'oignons. Arrivés dans les années 1970, les herbicides ont remplacé le désherbage manuel. Ils ont permis l'extension de la culture et une densité plus importante d'oignons sur les parcelles. « *C'est ça qui a fait le boom de la production* » estime une technicienne agricole de l'Association de défense de l'oignon doux des Cévennes (ADOC, avril 2006). Aujourd'hui, l'utilisation d'herbicides est systématique.

La coopérative cherche à faire reconnaître la qualité sanitaire de son oignon doux. Pendant trois ans, elle a travaillé avec le Syndicat interchambre d'agriculture Montagne-Elevage (SIME)¹⁴ de la Chambre d'agriculture du Gard sur les possibilités d'une culture biologique. D'après son représentant, ces programmes d'expérimentation n'ont eu aucun succès à cause de « *ce fichu problème de désherbage* » (avril 2006). Il est difficile de trouver une alternative aux dés herbants chimiques conciliable avec une rentabilité maximale de production. L'utilisation d'un motoculteur pourrait être envisagée si les densités d'oignons étaient moins importantes. Cependant cette technique, tout comme le désherbage manuel, ajouterait un coût à la production en temps et en argent. Les producteurs ont déjà recours à une main d'œuvre d'appoint pour le repiquage et la récolte. Une nouvelle charge pour enlever l'herbe n'est pas envisageable selon eux :

C'est pas possible d'un point de vue économique, on n'arriverait pas à vendre l'oignon le prix qu'il faudrait, pour payer justement les frais de désherbage manuel. (Un coopérateur de Sumène, mars 2006)

Malgré tout, d'après la chambre d'agriculture, d'autres programmes sont en perspective pour mettre en place une agriculture biologique d'oignons doux.

¹⁴ En 2006, le SIME fut rebaptisé par le nom de Service d'Utilité Agricole Montagne Méditerranée Elevage (SUAMME).

UNE RÉCOLTE MANUELLE POUR UN PRODUIT FRAGILE

Les oignons sont récoltés au cours des mois d'août et de septembre. Cette étape comprend deux phases successives : l'arrachage et le séchage. Le « soulevage » est manuel car la production est fragile. Les producteurs font appel à une main d'œuvre d'appoint, à l'instar du repiquage. La date de la récolte est déterminée par l'aspect des fanes. D'après ce producteur de Notre-Dame-de-la-Rouvière, il faut que toutes les feuilles soient tombées et le collet résorbé :

Quand ils sont mûrs, la fane tombe et donc c'est à cet endroit là que ça va se refermer et qui va faire qu'il est étanche, l'oignon. (mars 2006)

Les feuilles doivent être globalement sèches. Toutefois, le producteur récolte les oignons lorsqu'il reste trois ou quatre fanes encore vertes pour que la tunique résiste à l'arrachage :

Mais c'est justement ça, il ne faut pas attendre trop. Il ne faut pas attendre qu'elles soient complètement séchées. Si elles sèchent après dans les têtes, ça veut dire que cet oignon va rester là. (op.cit.)

Quelques agriculteurs continuent à sécher les bulbes au champ pendant un ou deux jours, disposés en andain, c'est-à-dire en rangées sur le sol. Ils les abritent de leurs fanes pour minimiser les risques de coups de soleil et de verdissement. Cependant l'utilisation d'un séchoir est de plus en plus fréquente et prisée. Les exploitants prévoient tous d'en acheter un, si ce n'est déjà fait. Il permet de sécher les oignons rapidement, de les mettre en vente tout de suite et d'éviter les maladies. Par ailleurs, le séchage artificiel est encouragé par la coopérative pour augmenter les capacités de conservation.

LA PRÉPARATION DES OIGNONS : PARFAIRE LA BEAUTÉ DU PRODUIT (cf. film n°3)

Une sélection des semences, un semis bien exposé, une bonne densité de repiquage, un soulevage manuel des bulbes permettent au producteur consciencieux d'atteindre son objectif : récolter un oignon parfait selon les critères de qualité définis (couleur nacré, tunique non fendue, forme ovoïde, oignon sain). Les oignons récoltés sont séparés en trois lots : l'un destiné à la vente, l'autre à la consommation, le troisième à la production des graines de l'année suivante. Seule la fane est coupée pour diminuer le volume de matière végétale chargée en humidité, contraire à leur conservation. Les oignons sont stockés dans des caisses dans un local aéré ou, encore mieux, dans une chambre froide, comme le remarque un coopérateur de Sumène :

Avec les hivers qu'on a tout secs et tout froids, ils ne bougent pas. Sinon le mieux, c'est une chambre froide ventilée car elle permet de limiter les pertes causées par les maladies de conservation. (avril 2006)

L'étape de la préparation finit de parfaire la beauté du produit qui peut alors être mis en vente. Elle représente le travail le plus long. Les tuniques sont enlevées. La dernière enveloppe est conservée. C'est elle qui donne la couleur et la brillance à l'oignon. Cette opération se fait encore souvent à la main, mais elle peut être mécanisée par une peulse. La queue est coupée court, mais pas trop ras pour ne pas abîmer la tunique et provoquer la germination du bulbe.

Nous verrons dans la partie suivante que les producteurs d'oignons doux, plus particulièrement ceux qui sont à l'origine du lancement commercial à grande échelle du produit, sont de véritables innovateurs. La production d'oignons doux, telle qu'elle est aujourd'hui, est une invention. C'est en apportant des innovations tant sociales que techniques, et en optimisant les pratiques traditionnelles du semis, du repiquage et de récolte, que les producteurs ont réussi à adapter l'oignon doux aux terrasses et à valoriser sa qualité.

Depuis les années 1990, cette production redynamise la région des Cévennes gardoises qui était alors marquée par une déstructuration du tissu socioéconomique et par la déprise agricole. Les *traversiers* sont massivement plantés en oignons doux. Cette activité agricole participe alors activement au maintien, si ce n'est à la restauration du paysage de terrasses. C'est la seule production aujourd'hui qui s'étend spatialement sur ces ouvrages. C'est pourquoi les acteurs publics, plus particulièrement le Parc national des Cévennes (PNC), se sont tournés vers ce groupe d'agriculteurs pour mettre en place des programmes de restauration du patrimoine paysager, en danger depuis la déprise agricole. Néanmoins, les innovations techniques apportées par ces producteurs dans la restauration des murs inquiètent les organisations de conservation de la nature. De fait, ce sont en majorité les producteurs d'oignons doux qui ont recours au ciment pour remonter les murs et qui ouvrent des accès mécanisables aux parcelles. Ainsi, le PNC est confronté à un dilemme : les producteurs d'oignons doux sont à la fois les garants du maintien des terrasses et les instigateurs d'une évolution du paysage qui lui déplaît. Pour autant, n'est-ce pas cette capacité à innover qui a permis de reconquérir les terrasses et donc qui autorise leur préservation ?

7.4. Patrimonialisation du paysage de terrasses cévenol

L'intérêt de la sphère publique pour les *traversiers* cévenols gardois apparaît tardif en comparaison de certaines régions de France qui ont pris conscience des conséquences de la disparition des terrasses dès les années 1970-80. De nombreuses recherches sur ces ouvrages effectuées à cette époque en Ardèche (Rouvière, 1979 ; Blanc, 1984), dans les Alpes-Maritimes (Castex, 1980) mais également dans l'ensemble de la zone méditerranéenne (Frapa & Giorgis, 1982) montrent l'importance qu'ont pris ces paysages dans l'imaginaire collectif. Les acteurs publics sont inquiets face aux risques liés à l'abandon de ces ouvrages : inondations, incendies, érosion. Pierre Frapa et Sébastien Giorgis, dans leur *Étude pour la réhabilitation des terrasses de culture en zone méditerranéenne française* (op.cit.), proposèrent des solutions pour la gestion durable et la reconquête de ces aménagements. Malgré tout, jusque dans les années 1990, le Parc national des Cévennes (PNC) n'était pas concerné par l'enjeu de conservation de ces aménagements dans la région cévenole car sa politique était axée sur la zone centrale du Parc¹⁵ dénuée de *traversiers*. L'intérêt a progressivement grandi au travers d'initiatives locales et individuelles de réhabilitation de murs en pierres sèches. Depuis les années 1990, la protection du paysage cévenol de terrasses a acquis le statut d'enjeu majeur (Lecuyer, communications personnelles, 2006)¹⁶.

7.4.1. Abandon des terrasses : impacts sur le paysage et l'identité cévenole

L'exode rural et la déprise agricole ont laissé leur marque dans le paysage. La fermeture du milieu est l'un des stigmates les plus prégnants. En 1993, le taux de boisement atteignait plus de 70% dans la région des Cévennes gardoises (Inventaire forestier national du Gard de 1993). Il est l'un des plus élevés du département. Le couvrement du territoire par la forêt a augmenté de plus de 20 % entre 1983 et 1993. Bien que la châtaigneraie ait été arrachée en grande partie pour y développer la culture du mûrier, elle envahit aujourd'hui les parcelles et marque fortement le paysage cévenol (50,6% des surfaces boisées, *ibid*).

- **Des causes physiques et humaines de la dégradation des terrasses**

L'évolution des terrasses agricoles après leur abandon n'est pas facile à appréhender. Les raisons de leur dégradation sont multiples. Elles peuvent être physiques, l'effondrement des terrasses pouvant être provoqué par l'altération des roches au cours du temps, plus particulièrement de celles qui se trouvent à la base des ouvrages où s'exerce une forte pression. Les pierres peuvent également être fragilisées par l'action du gel. D'autre part, un

¹⁵ En 1990, la zone centrale se situe entre le Mont Aigoual et les Causses, et sur les espaces à plus de 1000 m d'altitude.

¹⁶ Didier Lecuyer, chargé de mission zones périphériques du Parc et représentant de l'Unesco pour la réserve de Biosphère des Cévennes, responsable des programmes sur les terrasses cévenoles : "Proterra" puis "Terrisc".

ruissellement et une humidité constante sous les ouvrages finissent par les déstabiliser. Les aménagements réalisés sur de fortes pentes vont avoir une durée de vie plus courte. Les murs sont plus hauts et les bandes de terre sont souvent laissées en pente dans le sens des versants. La poussée des terres est alors importante.

Les causes d'éboulement des murs peuvent également être humaines, conséquentes soit d'un manque d'entretien, soit d'une mauvaise construction. Un manque d'entretien peut être un ruissellement mal maîtrisé, ou le fait de laisser des arbres pousser dans les murs, arbres qui finiront par disloquer les pierres avec leurs racines. L'effondrement d'un ouvrage peut également être provoqué par une surcharge en poids sur la terrasse, plus particulièrement au bord des murs.

Des brèches commencent par se former dans les murs qui petit à petit disparaissent. Les systèmes d'irrigation s'obstruent. Pourtant, certains ouvrages abandonnés ne portent aucun de ces stigmates, ce qui conduit Jean-François Blanc (1984) à les désigner par l'expression de « *terrasses fossilisées* ». Il met en avant deux types de conditions permettant leur conservation. Sur pente faible, la poussée des terres et la vitesse des écoulements sont moindres. Sur pente forte, ces édifices sont bien ancrés sur le socle rocheux, empêchant ainsi leur mouvement au cours du temps.

Les terrasses les plus éloignées des centres habités sont abandonnées en premier. Seules les parcelles les plus proches des mas, les mieux exposées, au sol profond et disposant d'un accès à l'eau sont toujours exploitées. On observe ainsi un gradient progressif de dégradation des ouvrages partant des espaces habités. Jean-Marie Castex (2006, communications personnelles, non publiées) propose une classification pour décrire l'état de conservation des terrasses cévenoles actuelles. Il distingue les ouvrages en bon état, ceux en mauvais état et ceux qui sont détruits.

Les terrasses en bon état se trouvent dans un rayon de 500 mètres autour des habitations. Elles sont plus généralement trouvées dans des zones de faibles pentes. Les bandes de terre sont donc plus larges, les murs moins hauts et le sol plus profond. Les ouvrages en mauvais état sont ceux qui présentent de nombreuses brèches et des déformations du mur. Ils sont localisés entre 500 et 1000 mètres autour des centres habités. Les pentes sont raides, de 30° à 50°. Les terrasses sont alors exigües et hautes. Elles ont très souvent été colonisées par des espèces arbustives ou buissonnantes. Enfin, les ouvrages détruits, bien que difficiles à localiser, ont souvent été les premiers à être abandonnés car ils sont situés dans les secteurs les plus éloignés, les moins accessibles et sur de très fortes pentes.



Photo 7.10. *Traversiers* abandonnés et « fossilisés » sur le canton de Sumène (décembre 2006).

- **Un paysage qui disparaît, un pays qui souffre**

Daniel Travier, conservateur du musée des Vallées cévenoles, a très bien décrit la relation étroite entre le paysage de terrasses et l'identité cévenole :

Ce paysage construit, et plus particulièrement les *bancels*, décrits par les auteurs anciens comme singularité cévenole, apparaissent aussi dans la conscience collective comme symbole du pays en bonne santé, représentants de la montagne vivante ils constituent une référence identitaire. (1999 : 13)

Ainsi le montre cet auteur, pour le Cévenol, l'entretien du paysage et des aménagements agricoles reflète la bonne santé, la vitalité du pays. Avec la transformation de l'espace et la disparition des terrasses, c'est l'identité de tout un pays qui souffre. C'est ce que révèle le commentaire d'une ancienne agricultrice de Saint-Martial, dénonçant l'abandon de la culture sur terrasses par les nouvelles générations et la perte des valeurs qui leur sont attachées :

Les Cévenols c'est nous, les gens de 80 ans. Lorsqu'il n'y aura plus de Cévenols, il faudra rebaptiser les Cévennes ! (avril 2006)

L'exode rural et la déprise agricole ne sont donc pas les seuls responsables de la crise identitaire que traversent les Cévenols d'aujourd'hui. La disparition des terrasses ou pour le moins la transformation du paysage et sa fermeture, bien que conséquentes de ces phénomènes économiques, participent à ce mal-être. Tel que je l'ai remarqué dans la partie précédente, les habitants des Cévennes gardoises sont aujourd'hui à la recherche d'une nouvelle identité. Nous verrons que l'oignon doux est un parfait candidat pour le renouveau de l'identité cévenole. Étant une production agricole dite traditionnelle, elle va faire figure du retour au travail traditionnel de la terre et des terrasses.

7.4.2. Premières initiatives locales de restauration d'ouvrages en pierres sèches

Créée en 1979, l'Association pour la participation et l'action régionale (APARE), en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA), eut un rôle pionnier pour revaloriser les constructions en pierres sèches en développant de nombreux chantiers de restauration dans la région méditerranéenne. Parallèlement, la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) du Vaucluse était fortement impliquée dans la revalorisation des savoir-faire liés à la pierre sèche. En effet, son président, Paul Gilles, qui était également le président de la CMA de la région PACA, avait créé en 1983 l'École d'Avignon dont l'objectif était de déterminer les compétences pour intervenir sur le patrimoine architectural bâti. Un partenariat entre l'APARE et la CMA du Vaucluse allait naître avec la mise en œuvre du projet REPPIS en 1995, dans le cadre du lancement d'un programme de coopération interrégionale à vocation culturelle financé par le Fonds européen de développement régional (FEDER)¹⁷. Le projet avait pour but de valoriser le patrimoine en pierres sèches. Il s'inscrivait dans un champ d'intervention beaucoup plus large que celui des simples terrasses de culture.

La question des terrasses en pierres sèches et de leur remise en culture fut au centre d'un programme mis en œuvre parallèlement à REPPIS : Proterra. Coordonnée par le Centre méditerranéen de l'environnement (CME) – créé en 1989 dans le but de diversifier les activités de l'APARE dans le domaine de l'environnement – et suivie par le Syndicat d'aménagement des Baronnies sur le plan technique et financier, cette opération fut financée par la Commission européenne dans le cadre de l'article 8 du Feoga¹⁸, de 1996 à 2002. C'est à cette époque que le Parc national des Cévennes commença à s'intéresser au devenir des terrasses et que la protection du paysage cévenol acquies le statut d'enjeu majeur.

En 1997, l'organisation des rencontres d'Alès sur « la remise en valeur des terrasses de culture cévenoles » par un comité réunissant de nombreuses institutions publiques environnementales et agricoles – dont le PNC faisait partie – constitua une étape importante de cette nouvelle préoccupation. L'objectif était de faire le point sur l'évolution de ce patrimoine, d'échanger les expériences et de mieux coordonner les initiatives.

- **Les conclusions du projet Proterra**

Afin de pérenniser et de poursuivre les actions entreprises après 2002, une association loi 1901 fut créée et porte le nom du projet fondateur : Proterra. Au séminaire final du programme Proterra qui s'est tenu en Corse du 9 au 14 octobre 2001, les partenaires ont

¹⁷ Dans le cadre de l'article 10 du règlement n° 2083/93 du Conseil de l'Europe, le FEDER finance des actions au contenu innovant, des études et des projets pilotes basés sur l'échange et la coopération entre les pays d'Europe.

¹⁸ Fond européen d'orientation et de garantie agricole.

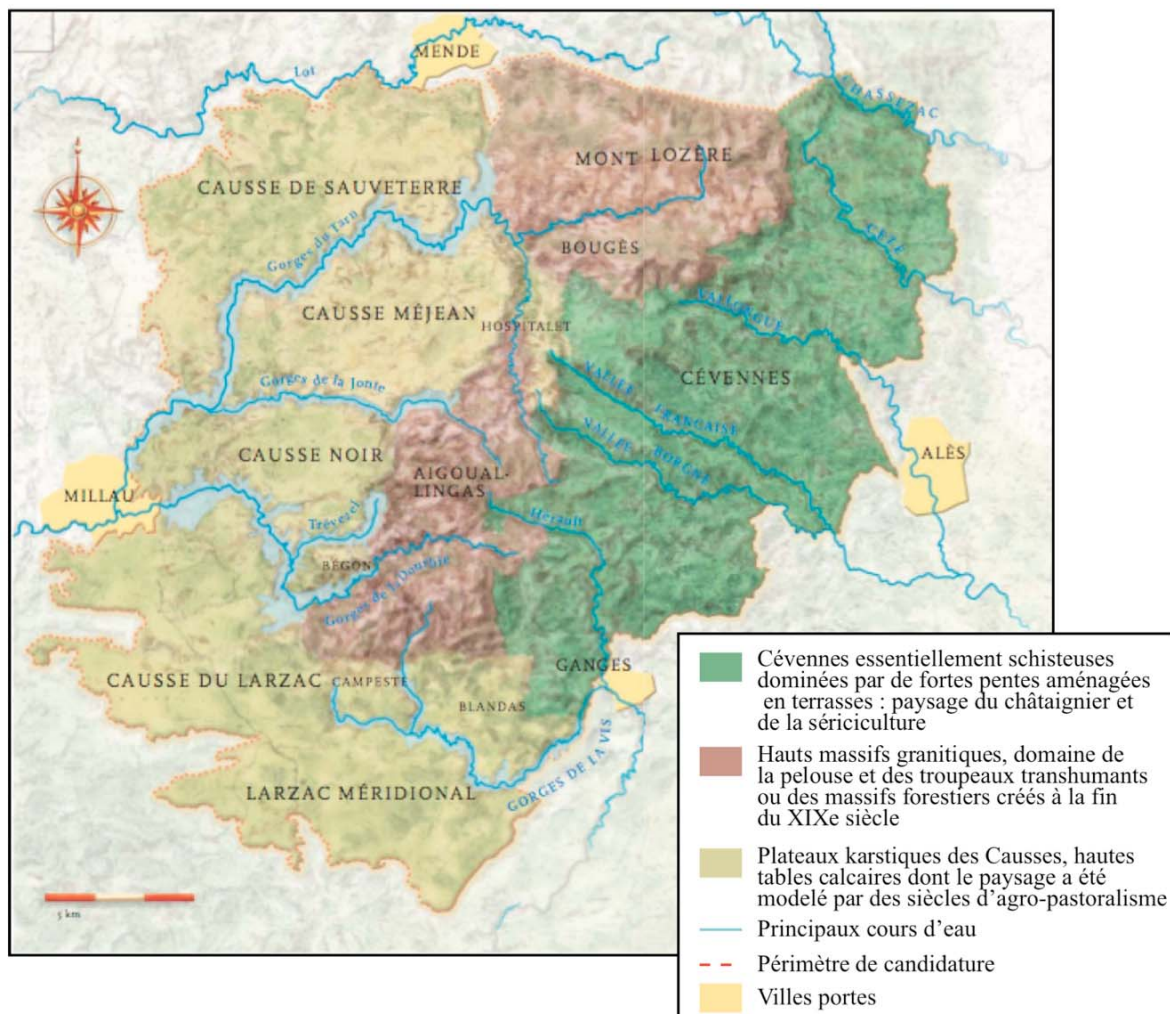
récapitulé les apports et les conclusions des travaux de ces cinq années en quatre points, définissant le rôle que peuvent tenir les terrasses dans le développement local :

- Les terrasses, espaces d'innovation et de mobilisation ;
- Les terrasses, sources de produits agricoles diversifiés et de qualité ;
- Les terrasses, nouveaux gisements d'activités et d'emplois ;
- Les terrasses, supports de nouveaux usages touristiques et culturels.

Ainsi, il est unanimement reconnu que les terrasses sont avant tout des espaces de production agricole. L'idée retenue est qu'elles offrent une opportunité pour développer de nouveaux modèles agricoles axés sur le développement de produits de qualité agronomique, à fort rendement et à haute valeur ajoutée. La possibilité de développer des labels et des appellations d'origine est mise en avant. Le potentiel touristique du paysage de terrasses « *qui frappe l'imaginaire du visiteur* » est également avancé. Il est proposé la création d'écomusées de terrasses, d'évènements culturels et éducatifs sur terrasses et de routes touristiques liées ou non à des sites de ventes de produits locaux. Néanmoins, les partenaires s'inquiètent de la « *disparition* » des savoir-faire liés à la technique de construction en pierres sèches qu'ils disent « *anciens et complexes* ». Selon eux, il faut dans un premier temps répertorier et analyser ces savoir-faire, puis organiser leur transmission. Mais la sauvegarde de la technique ne peut être effective que si elle est reconnue et utilisée. La valorisation et la promotion du métier de maçons spécialisés dans la pierre sèche sont préconisées.

7.4.3. Candidature au Patrimoine mondial de l'Unesco : des terrasses écartées

S'appuyant sur les richesses naturelles et culturelles des Causses et des Cévennes et sur les mesures déjà mises en œuvre pour les protéger, le gouvernement français a déposé en 2005 une demande d'inscription de cette zone sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco au titre de « paysage culturel évolutif vivant » (comme pour les terrasses de la Province Ifugao). Le projet de labellisation s'étend sur une très grande superficie, sur près de 6390 km², à cheval sur cinq départements : le Gard, l'Hérault, l'Aveyron, la Lozère et l'Ardèche. Dans le cadre de cette candidature, une association fut créée pour gérer le dossier : l'Association de valorisation des espaces Causses et Cévennes (AVECC), présidée par Jean Puech.



Carte 7.1. Périmètre et grands ensembles du territoire des Causses et des Cévennes candidat à l'inscription sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco (carte issue du dossier de candidature de 2005, intitulée : Les grands ensembles du relief et leurs identités paysagères).

Les arguments avancés pour l'obtention d'un tel label mettent en avant la valeur exceptionnelle et la diversité des paysages de cet ensemble, valeur et diversité résultant du lien étroit qui unit les Hommes et la nature dans cette région. Le territoire des Cévennes gardoises – marqué par l'agriculture sur terrasses, la châtaigneraie, l'histoire de la sériciculture et du protestantisme – constitue l'un des trois grands ensembles décrits dans le dossier de candidature, au côté des paysages ouverts des Causses façonnés par l'agropastoralisme et des pelouses des hauts massifs granitiques parcourus par les troupeaux transhumants. Dans le dossier de candidature, les Cévennes gardoises, dites « *schisteuses* », sont présentées comme telles :

Elles [les Cévennes schisteuses] constituent un ensemble de crêtes et de vallées parallèles (vallées cévenoles). Elles sont marquées par des forêts de feuillus, notamment des châtaigneraies, par une agriculture en terrasses et une architecture du bâti rappelant l'Âge d'Or de la soie. (2005 : 11)

Un peu plus loin dans le texte, il est même mis en avant l'importance des terrasses comme témoignages de l'harmonie existante entre les Hommes et la nature dans cette région :

Les terrasses cévenoles, outre leur valeur esthétique forte, représentent le schéma le plus abouti d'un façonnage de la nature par l'homme. (op.cit. : 18)

En 2005, un groupe d'experts pour l'ICOMOS et l'UICN assura une mission d'évaluation du bien. Néanmoins, le Comité du Patrimoine mondial de l'Unesco, réunit à Vilnius (Lituanie) en juillet 2006, renvoya le dossier. Il laissa toutefois une porte ouverte au gouvernement français, lui accordant un délai de trois ans pour apporter des compléments d'informations – plus particulièrement sur le volet de l'agritourisme – et pour définir plus précisément le périmètre à labelliser et sa valeur exceptionnelle :

L'ICOMOS affirme qu'il n'y a pas de preuve de la valeur universelle exceptionnelle de l'ensemble du site, mais qu'elle peut éventuellement s'appliquer à une partie de l'aire concernée. Il recommande donc à l'État partie de formuler une nouvelle demande avec une superficie plus restreinte. (Unesco, 2006)

Le Comité du Patrimoine mondial pria également l'État français d'approfondir une des caractéristiques du site lui apportant une spécificité : l'agropastoralisme et la transhumance. En effet, au cours de cette réunion à Vilnius, il a été noté une faible représentation des paysages culturels de l'agropastoralisme dans la Liste du Patrimoine culturel.

Dans le but de répondre aux attentes du Comité du Patrimoine mondial, un petit groupe d'experts réunissant des paysagistes, des chercheurs et des techniciens de l'Institut agronomique méditerranéen de Montpellier (IAMM) et de l'INRA fut engagé pour travailler sur la définition de l'unité paysagère des Causses et Cévennes et sur sa mise en cohérence au travers de l'agropastoralisme et de la transhumance des troupeaux. L'AVECC travailla durement à la rédaction du rapport final. Dans le « *Mémoire en*

réponse aux observations du Comité du Patrimoine mondial » qui fut soumis à l'Unesco en janvier 2009, l'unité du territoire des Causses et des Cévennes est défendue, les porteurs du dossier refusant de restreindre le périmètre de candidature comme l'avait recommandé le Comité de l'Unesco en 2006 :

Pour autant, cette diversité de paysages ne doit pas cacher qu'ils appartiennent à une même montagne et qu'ils doivent leur unité à une culture patiemment élaborée au cours d'une histoire multimillénaire sur une terre inhabitable sauf à être façonnée et aménagée afin de produire ses meilleurs fruits. Telle est la culture agro-pastorale, qui a lentement façonné l'unité des Causses et des Cévennes dans le périmètre du bien proposé à l'inscription au Patrimoine mondial au titre des paysages culturels. (2009 : 5)

Dans ce mémoire de 2009, le système agropastoral devient prépondérant dans l'argumentaire pour justifier de la valeur exceptionnelle du site, les paysages de terrasses devenant secondaires. Ces derniers sont montrés comme le sous-produit de la culture agropastorale et sont noyés dans une liste détaillant le patrimoine bâti cévenol, dont un extrait est présenté ci-dessous :

Les *clapas* et les murets des hautes terres, les *traversiers*, *bancels*, *faïsses* et *accols* des vallées. Ils forment une troisième gamme de motifs de la pierre et du bâti, partout répandu. Tous sont très symboliques de l'attachement et de la volonté de résister au temps et de vivre au pays à travers les savoir-faire de la création et de la protection des sols propices à la culture, dans une montagne où ils sont tellement rares qu'ils n'en occupent guère que 5% de la surface. (2009 : 79)

Malgré tous ces efforts, le Comité du Patrimoine mondial, réuni à Séville (Espagne) pour sa 33^{ème} session du 22 au 30 juin 2009, ajourna de nouveau la candidature française (décision 33 COM 8B.32, 2009). Dans le rapport des décisions, le Comité demande au gouvernement français de justifier davantage le large périmètre de délimitation et la valeur universelle du paysage façonné par le système agropastoral. Il est également fait état des lacunes concernant les mesures prévues pour protéger le bien et les pratiques qui en sont garantes.

Le Comité du patrimoine mondial renvoie la proposition d'inscription des Causses et des Cévennes, France, à l'État partie afin de lui permettre de fournir :

- a) un inventaire plus détaillé des attributs du bien relatifs à l'agropastoralisme, afin de :
 - i) justifier les délimitations du bien ;
 - ii) fournir une base pour la gestion et le maintien des attributs, y compris les processus et les pratiques, liés à l'agropastoralisme ;
- b) fournir un dossier de proposition d'inscription qui reflète la réorientation de celle-ci sur l'agropastoralisme et ses manifestations.

(Unesco, 2009 : 201)

Les hésitations et les renvois successifs du dossier français sont-ils liés au fait que c'est la première fois que le Comité du Patrimoine mondial est confronté à une candidature concernant un espace aussi vaste ou bien ce dernier doute-t-il de la valeur universelle du site ?

L'État français tentera-t-il de nouveau sa chance en juin 2010 en restreignant le territoire à labelliser ? Quoiqu'il en soit, nous retiendrons pour le sujet qui nous intéresse ici que les terrasses ne sont plus aujourd'hui au centre du processus de patrimonialisation du territoire des Causses et des Cévennes par un label de l'Unesco. La dynamique pour la conservation des terrasses dans laquelle s'est engagé le Parc national des Cévennes dans les années 1990 va continuer sur sa lancée, indépendamment de la volonté d'inscrire le territoire sur la Liste du Patrimoine mondial. De fait, les acteurs publics se sont dans un premier temps tournés vers les producteurs d'oignons doux, acteurs clés du territoire qui ont un rôle majeur dans le maintien actuel des terrasses de culture.

7.4.4. Les producteurs d'oignons doux, gardiens du paysage

Les producteurs d'oignon doux des Cévennes sont devenus les interlocuteurs privilégiés du PNC sur le sujet du devenir des terrasses. Quelles ont été les conditions, les termes et l'issue de ce dialogue ? Sur quel objet se porta la négociation : la surface cultivable, les pratiques agricoles, le mur en pierres sèches ou les techniques de construction ? Les intérêts de chacun des deux groupes à préserver ces aménagements sont-ils conciliables ?

- **Les programmes locaux d'aménagement concerté (1997, 1999, 2002)**

Tandis que l'intérêt de la sphère publique, des scientifiques et du Parc national des Cévennes pour les *traversiers cévenols* grandissait, la coopérative commercialisant les oignons doux et la Chambre d'agriculture du Gard souhaitaient de leur côté mettre en place une opération de restauration des terrasses d'oignons doux. Dans ce but, il était nécessaire de mobiliser des fonds d'aide pour permettre aux producteurs de supporter le coût élevé de la réparation des murs et pour reconquérir des espaces en friche. Cette motivation était vue d'un bon œil par les acteurs publics. L'objectif était alors de concilier une démarche de respect de l'environnement et un développement de l'agriculture.

Afin de soutenir financièrement les producteurs, plusieurs programmes locaux d'aménagement concerté (PLAC) furent mis en place (1997, 1999, 2002). Deux types d'action étaient pris en charge et firent l'objet d'un soutien différencié : la réhabilitation des terrasses abandonnées depuis environ quarante ans (150€ HT /m²) et l'entretien d'un mur effondré (110€ HT /m²). Le financement porta sur 60% de ces dépenses, le reste étant à la charge du producteur. Pour les deux premiers PLAC, le PNC et l'Union européenne (à travers le Feoga) supportèrent les frais. En 2002, le Conseil régional apporta également son soutien et le PNC se désengagea progressivement. Le Parc, par ces financements, cherchait à entretenir le patrimoine paysager. Pour la coopérative, la restauration des terrasses permettait d'augmenter les surfaces cultivables, donc la production.

Année	Bailleurs de fonds	Taux de subvention	Surfaces de murs réhabilités pour l'oignon doux	
1997	PNC	30%	2800 m² (70% du total de murs restaurés)	
	Feoga	30%		
1999	PNC	18%		
	Feoga	42%		
2002- 2004	PNC	5.72%		2480 m² (73% du total)
	Région	24.28%		
	Feoga	30%		

Tableau 7.4. Bilan des PLAC de 1997, 1999 et 2002 : financements et surfaces de murs réhabilités pour l'oignon doux (d'après le bilan des travaux réalisés pour le PLAC de 2002).

Ces programmes incitatifs ont eu beaucoup de succès auprès des agriculteurs. Ils ont permis de donner un élan à la culture d'oignons doux en augmentant son emprise spatiale : 5280 m² de murs ont ainsi été restaurés. Mais peut-on parler pour autant d'une intégration des producteurs dans une politique d'espace protégé ? Ces derniers évoluent indépendamment du PNC, non seulement parce qu'ils se trouvent en zone périphérique où le Parc n'a pas de pouvoir réglementaire, mais surtout parce que le succès de la production d'oignons doux découle de leur propre dynamisme. Les producteurs se doivent de remonter les murs et de restaurer les terrasses abandonnées, et donc d'entretenir le paysage, pour maintenir et augmenter leur production.

Cette indépendance des producteurs vis-à-vis de l'institution PNC a permis d'instaurer un dialogue où les tensions n'ont pas développé de conflits. Parce que les acteurs agricoles ont une position de force, un poids dans la discussion, ils peuvent proposer leurs vues. Maintes fois, ils m'ont fait part de leur refus pour des financements leur imposant des contraintes importantes. Le PNC est conscient de cette prise de position de la part des producteurs. Pour susciter leur intérêt vis-à-vis de la problématique paysagère et favoriser en même temps des pratiques respectueuses de la qualité esthétique du site, il a soumis des conditions peu restrictives. Le cas de l'oignon doux est donc un bon exemple de la conciliation d'intérêts différents mais dont l'objectif est commun : la restauration des terrasses.

- **Entretenir le paysage, c'est développer l'agriculture**

Avec les PLAC, le PNC et les producteurs trouvèrent un terrain d'entente : seule l'activité agricole peut assurer la pérennité et le maintien des *traversiers*. L'existence d'une activité économique permet en effet une dynamique durable d'aménagement de l'espace. Les subventions furent alors réservées aux agriculteurs à titre principal cherchant à restaurer ou étendre leurs surfaces cultivables. Dans ce contexte, l'intérêt paysager de la restauration fut très bien accepté par la profession agricole. C'est le cas de ce producteur d'oignons doux de Sumène qui a profité des financements :

C'est bien parce que ça a un intérêt déjà pour l'agriculteur, parce que ça lui permet d'avoir ses murs en état, et un intérêt paysager. Ça a tout du bon coup. (mai 2006)

Néanmoins, les producteurs ne veulent pas voir leur travail se réduire à un entretien de l'espace. Ils me confient que si les subventions avaient été uniquement destinées à remonter des terrasses, comme certains soutiens financiers à but paysager le font, sans la perspective de pouvoir les cultiver, ils ne les auraient pas acceptés. Un représentant de la coopérative m'explique l'importance pour eux de lier l'entretien du paysage à une activité économique :

Parce qu'il y a pas mal de soutiens financiers qui ont été mis uniquement pour du paysage pur : ces fameux entretiens de l'espace ! Bon, est-ce que c'est durable ? Entre guillemets, point d'interrogation. Parce que quand il n'y a plus le soutien, si il n'y a pas derrière une activité économique qui permet justement d'entretenir ce paysage... C'est là où l'oignon doux, je trouve que c'est relativement fort, parce que l'activité économique en tant que telle permet justement l'entretien du paysage. Ce n'est pas quelque chose d'artificiel. (Saint-André-de-Majencoules, mars 2006)

- **Encourager le regroupement des producteurs dans une structure collective**

Le comité administratif de la coopérative, initiateur de la demande de subventions, exigea l'exclusion des producteurs extérieurs à la coopérative des programmes. Il ne souhaitait pas que ces derniers profitent des fruits de leur travail. Les différents acteurs agricoles et d'aménagement foncier partagèrent cet avis. Selon eux, l'adhésion à des structures collectives doit être encouragée car la gestion durable de la production et du foncier ne pourra se faire qu'au travers d'une réflexion commune sur le devenir de la culture de l'oignon doux. Toutefois, pour éviter une homogénéisation du paysage vers « un tout oignon », les PLAC ont financé d'autres projets de restauration de murs de terrasses (maraîchage, plantes médicinales, prairies).

- **Points de vue différents sur l'efficacité des pratiques traditionnelles**

Selon une technicienne agricole de la Chambre d'agriculture du Gard, la coopération du PNC partait de la crainte de voir « *les producteurs faire des murs en béton armé* » (Alès, octobre 2006). Le Parc, en participant à ces programmes d'aménagement, pouvait poser ses conditions de financements et contrôler la qualité de la restauration des terrasses¹⁹. Sa cellule « architecture-travaux » travailla ainsi avec la Chambre d'agriculture du Gard et la coopérative pour rédiger un cahier des charges, résumé ci-contre.

¹⁹ Le maître d'ouvrage, sollicité par les professionnels agricoles, fut l'Association syndicale autorisée (ASA) d'Aménagement foncier pastoral et hydraulique du Gard.

Actions	Coûts	Surface minimum de la restauration	Critères de qualité	Critères socioprofessionnels
Reconquête des terrasses abandonnées	150€ HT/m ²	Hauteur : 50cm Surface : 5 m ²	1. Pierres issues de la roche mère présente sur la terrasse 2. Ciment non apparent	1. Agriculteur à titre principal 2. Adhérent à la coopérative 3. Réhabilitation des murs situés sur une parcelle agréée AOC
Réparation des brèches	110€ HT/m ²	Surface : 1 m ²		

Tableau 7.5. Conditions de restauration imposées par le cahier des charges des PLAC (d'après le dossier de demande de financements pour le PLAC de 2002).

Un point de divergence entre le Parc et les producteurs apparut au sujet des techniques à mettre en œuvre dans la restauration des murs. Le Parc exigeait des pratiques respectant la qualité du patrimoine paysager. Les murs devaient alors être remontés avec des pierres sèches issues de la roche mère présente sur le site. Les producteurs réclamèrent, de leur côté, l'utilisation du ciment. Le Parc autorisa à contrecœur cette pratique sous condition que le mortier ne soit pas apparent. Les agriculteurs acceptèrent donc de ne l'utiliser que pour recaler les pierres à l'intérieur du mur. Cette démarche fut globalement respectée au cours des trois programmes. Au cas contraire, les producteurs n'ont pas touché leurs subventions.

La question qui se pose derrière cette divergence de vues est de savoir si les pratiques traditionnelles sont adaptées aux nouvelles fonctions des terrasses. Face à l'évolution des techniques agricoles, notamment l'emploi du tracteur, et aux contraintes en temps et en argent de la restauration ainsi qu'au risque de voir leurs surfaces cultivables s'effondrer, les producteurs doutent de l'efficacité des techniques traditionnelles. Autant ils considèrent que les murs sont plus performants que les talus pour retenir la terre, autant ils estiment que l'utilisation du ciment est nécessaire. Quant au PNC, il est convaincu de l'adéquation des techniques traditionnelles aux exigences des producteurs : une résistance sur le long terme au poids des machines et aux intempéries. Selon lui, le recours au mortier ne peut s'expliquer que par une lacune des producteurs au niveau des savoirs et des techniques à employer pour la construction de bons murs. C'est ce que relate Didier Lecuyer dans un article sur les savoirs relatifs à la pierre sèche dans les Cévennes (2006b). Les agents du parc s'interrogent : la transmission de la technique est-elle effective ?

Dans les années 1990-1995, ce savoir-faire était sur le point de disparaître tout à fait. Même dans les secteurs des Cévennes où l'agriculture a mieux résisté qu'ailleurs, le Viganais par exemple, qui est le lieu de production de l'oignon doux, de nombreux jeunes agriculteurs n'avaient plus la compétence nécessaire. (op.cit.: 35)

Aujourd'hui, la stratégie de conservation des terrasses du Parc a changé d'orientation. Elle s'intéresse plus à la valorisation du savoir-faire relatif à la pierre sèche qu'à la reconquête matérielle des versants cévenols. Ainsi, depuis 2004, les subventions aux agriculteurs pour la restauration des murs se sont arrêtées. Au fur et à mesure des années, le PNC a diminué son apport financier aux PLAC, passant d'une contribution à hauteur de 30% en 1997 à une contribution de 5.72% en 2002-2004. Il cherchait ainsi à se désengager progressivement de ces projets de restauration des terrasses pour investir ses fonds dans des programmes de valorisation du métier de bâtisseurs en pierres sèches.

Le Parc s'est en effet rapproché des maçons auprès de qui il a recensé les savoirs et qu'il a chargé de diffuser les techniques de construction. On voit alors apparaître une opposition entre les producteurs d'oignons doux et le couple PNC / maçons. Toutefois, les producteurs se soucient peu de cette patrimonialisation du savoir-faire relatif à la pierre sèche. Ils préfèrent conserver leur liberté d'action plutôt que de se voir imposer des contraintes techniques. Ils regrettent toutefois l'arrêt des PLAC pour la restauration des terrasses et doutent des perspectives d'extension de leur production. À présent, ils se contentent de remonter les murs qui s'éboulent sous les surfaces cultivées mais ils ne cherchent plus à reconquérir des espaces en friche. Les agriculteurs se sentent abandonnés par le PNC. Ils déposent des demandes de financements auprès de l'institution, en vain. Faut-il voir dans ce silence la fin d'un dialogue pourtant positif ?

7.4.5. Contre un « paysage décor » : les maçons spécialisés, détenteurs du savoir-faire

Bien que le ciment ne soit pas apparent et qu'il ne défigure en rien la qualité paysagère des sites de terrasses, pour les agents du Parc et l'ensemble des acteurs œuvrant pour la valorisation du patrimoine bâti en pierres sèches, le résultat n'en est pas moins un « *paysage décor* » selon la formulation d'une représentante de la Chambre de l'artisanat et des métiers du Vaucluse (CMA84) (octobre 2007, Pont-de-Montvert). Pour cette dernière, figure majeure de ce mouvement de revalorisation, la technique de la pierre sèche n'est pas désuète. Elle n'a pas juste la vocation de produire des paysages pittoresques. Elle a un sens et un rôle écologique important à jouer. En effet, les murs en pierres sèches sont particulièrement bien adaptés au climat méditerranéen et permettent une gestion efficace de l'eau et du sol. Cette technique est également peu énergétivore et répond parfaitement au problème actuel de changement climatique et de pollution.

C'est pourquoi, pour ces défenseurs du patrimoine, il ne peut y avoir de reconquête durable des terrasses sans maintenir les savoir-faire traditionnels. Les objectifs du PNC et de la CMA84 sont alors posés. Il faut faire reconnaître cette technique puis la diffuser et la

transmettre. Cette nouvelle préoccupation pour les techniques associées au bâti en pierres sèches et pour leur transmission s'articule autour de trois axes (Lecuyer, 2006b) :

- La collecte des connaissances et des pratiques traditionnelles de restauration et de construction ;
- La reconnaissance au niveau national du métier de bâtisseur en pierres sèches ;
- La mise en place de formations techniques.

Les protagonistes de ce mouvement considèrent que, pour être reconnue, la technique de la pierre sèche doit être validée par la science. C'est pourquoi, ils encouragent les collaborations entre ingénieurs et artisans. Pour justifier l'intérêt d'une étude sur cette technique traditionnelle, le PNC s'appuie sur l'article 26 de la déclaration finale de la Conférence mondiale sur la science, organisée à Budapest par l'Unesco et le Conseil international pour la science (CIUS) en juin 1999 :

Les savoirs traditionnels et locaux, qui sont l'expression dynamique d'une certaine perception et compréhension du monde, peuvent apporter et, historiquement, ont apporté une précieuse contribution à la science et à la technologie et il faut préserver, protéger, promouvoir et étudier ce patrimoine culturel et ces connaissances empiriques.

• **Formaliser la technique par l'écrit : une manière de faire reconnaître les savoir-faire ?**

Le PNC a entrepris la rédaction d'un manuel destiné au grand public sur *la restauration des murs de soutènement de terrasses*, publié en 2002. L'ensemble des opérations fut coordonné par Didier Lecuyer, représentant de l'Unesco pour la réserve de Biosphère des Cévennes. Les savoirs et les pratiques ont été collectés auprès de plusieurs spécialistes de la pierre sèche. Le Parc a notamment passé une convention avec le Centre d'études et de recherche sur l'architecture vernaculaire (CERAV). Michel Rouvière, vice-président, fut l'un des informateurs clés pour la rédaction de ce livre, sans oublier les muraillers qui ont apportés de nombreux renseignements sur la technique. La création d'un tel ouvrage a comme objectif de communiquer et de sensibiliser le grand public sur les terrasses en pierres sèches et sur leur restauration :

Beaucoup se sentent démunis, car ils ne maîtrisent pas la technique de la construction en pierre sèche. Pour que ce mouvement perdure et s'amplifie, il importe que les habitants se réapproprient les savoir-faire traditionnels de la pierre sèche. [...] La publication de ce manuel vient à point nommé. Il permet à chaque habitant de redécouvrir la valeur de ce patrimoine. Il restitue pour tous un savoir-faire ancestral. Il fournit une aide précieuse à toute personne intéressée à entretenir ses terrasses. (Avant-propos du cahier pratique sur « *La restauration des murs de soutènement de terrasses* », 2002 : 1)

Le 5 février 2002, lors de la présentation de ce manuel, le PNC invita les muraillers des Cévennes à Saint-Martial (Gard). L'ouvrage constitua une base pour la rédaction d'une charte de qualité sous laquelle les artisans allaient se regrouper peu après.

Parallèlement, un manuel destiné aux professionnels fut rédigé par un groupe de travail composé d'artisans et d'ingénieurs : le *Guide des bonnes pratiques de la construction en pierre sèche* (à paraître). Au cours d'un entretien, la représentante de la CMA du Vaucluse m'explique l'intérêt d'un tel ouvrage. Selon elle, la meilleure manière de faire reconnaître le savoir-faire de ces artisans et la qualité de la pierre sèche est de formaliser la technique par écrit :

Puisque la technique n'avait pas d'écrit, la technique n'existait pas. Pour qu'elle existe, il faut l'écrire. Pour l'écrire, il faut rassembler les artisans qui la pratiquent encore, qui la pratiquent avec sérieux. Petit à petit, ces artisans se sont rejoints, se sont réunis, ont dialogué, ont eu confiance les uns en les autres. Et chacun s'est partagé le boulot. On a fait le sommaire du bouquin. Ils se sont répartis les paragraphes à écrire. Chacun, après l'avoir écrit, avoir dessiné des petits schémas, ils ont passé aux uns aux autres et accepté les critiques des uns et des autres pour pouvoir obtenir l'outil le plus respectable possible et le plus pertinent pour les entreprises de base qui voudraient s'y mettre. (octobre 2007, Pont-de-Montvert)

- **L'invention d'une tradition et d'un métier : les bâtisseurs en pierre sèche**

Jusque dans les années 2000, ceux que l'on appelle aujourd'hui les bâtisseurs n'étaient pas identifiés. Il s'agissait de maçons tirant une partie de leur revenu sur des chantiers de pierres sèches. La première chose que le PNC et la CMA84 conseillèrent aux bâtisseurs fut de se regrouper et de s'établir sous une charte de qualité. En effet, le regroupement a de multiples avantages. Tout d'abord, il permet de rassembler les efforts en vue du long travail de reconnaissance. Il permet également aux maçons d'être davantage visibles et de se présenter comme groupe d'intérêt et non comme individus et ainsi de gagner en force et crédibilité. En 2002 fut alors créées deux associations loi 1901 dans deux départements distincts : l'Association des bâtisseurs en pierre sèche (ABPS) en Lozère, et les Murailleurs de Provence dans le Vaucluse.

La rédaction d'une charte de qualité, que chacun des membres des associations doit respecter, fut une étape importante pour la reconnaissance des savoir-faire de ces bâtisseurs. En effet, elle apporte une garantie à celui qui a recours à ces associations pour la construction d'un mur en pierres sèches. Les artisans ont travaillé avec le PNC et la Fédération française du bâtiment (FFB) du Gard et de la Lozère pour en rédiger les termes. La Charte des murailleurs vit ainsi le jour en 2002 en même temps que les deux associations. En signant cette charte, les artisans décident d'adopter une méthode commune d'approche des coûts de revient, ce qui permet l'établissement de devis fiables et favorise l'exercice d'une saine concurrence. Ils s'engagent aussi à participer à des animations et à des formations techniques pour la transmission des savoir-faire.



Photo 7.11. Mur réalisé par les membres de l'ABPS lors d'une journée sur la pierre sèche organisée au Pont-de-Montvert (Lozère, octobre 2007).

- **La « philosophie de la pierre sèche » de l'ABPS : miser sur la qualité**

Mon enquête sur les pratiques de ces maçons en Lozère s'est déroulée en 2007. Mon attention s'est concentrée sur les membres de l'ABPS, association dont les activités se déclinent en trois axes : le développement de la filière, la formation à la pierre sèche et la sensibilisation du public à cette technique.

Ils étaient huit en 2002 à faire partie des ABPS. Ils sont aujourd'hui treize. Les conditions pour entrer dans l'association sont multiples et répondent à la volonté de ses membres à diffuser une bonne image de leur organisation. Les travaux réalisés doivent être extrêmement soignés, d'une grande qualité. Les ABPS hébergent des gens d'expérience « *qui ont des capacités à bâtir en pierres sèches* » comme le signale l'un de ses membres (Pont-de-Montvert, octobre 2007). Un autre critère important pour adhérer à la structure est de suivre la « *philosophie de la pierre sèche* » (op.cit.). L'artisan m'explique que pour entrer dans l'ABPS, il faut avoir la volonté de s'engager dans le mouvement de défense et de valorisation de la technique de la pierre sèche. Le candidat doit expliquer pourquoi il emploie une telle technique, quel est son parcours et ce qui l'a conduit à ce métier. Mais avant toute chose, il doit s'engager à développer, à sauvegarder et à transmettre son savoir-faire. Le mode de candidature n'est pas spontané. L'artisan est parrainé par un membre de l'association qui en est le garant. Ce système limite le nombre d'adhésions mais offre un certain nombre d'atouts : la cohésion entre les membres est très forte, le dynamisme partagé, la qualité du travail de chacun reconnue.

- **Sensibiliser par la pratique**

Les membres de l'ABPS misent une grande partie de leurs actions sur la communication. Comme le déclare un artisan cité ci-dessous, leur objectif est d'intercéder auprès des particuliers et des collectivités locales pour les convaincre de l'intérêt de construire en pierres sèches. Ils jouent alors un rôle d'experts et de conseillers. De nos jours, les architectes font également la passerelle entre les particuliers et les maçons. Ils conseillent de plus en plus à leurs clients de réaliser des murs en pierre sèche.

Expliquer aux élus, expliquer aux maçons, expliquer à nos clients, voilà. Et entre autres, c'est en faisant ce genre d'actions qu'on a pu décrocher des marchés de pierre sèche chez des gens qui autrement auraient fait faire leur mur en maçonnerie traditionnelle avec du ciment. (novembre 2007)

Pour l'ABPS, la sensibilisation passe également par la compréhension de la technique qui, elle-même, nécessite la mise en pratique. Ainsi, depuis 2003, les maçons organisent régulièrement des stages d'une semaine qui s'adressent à différents types de publics (particuliers, collectivités, élus, maçons, agriculteurs).

7.4.6. Maçons contre paysans ? Les savoirs locaux et leur légitimité

En conclusion, on peut se demander ce qu'il va advenir des savoirs des producteurs. Vont-ils continuer à évoluer de leur côté ou bien vont-ils finir par participer à cette dynamique de valorisation de la technique de construction en pierres sèches ? Actuellement, la conservation des terrasses de culture n'est plus au centre des préoccupations. C'est la protection de la technique de la pierre sèche qui est importante pour les organisations de conservation du patrimoine naturel et culturel. Œuvrer pour la conservation, la valorisation et la transmission des savoir-faire, en amont de la pratique, est vraisemblablement une stratégie plus efficace pour susciter la préservation durable du paysage de pierres sèches des Cévennes, plutôt que de financer la restauration des ouvrages comme ce fut le cas auparavant dans la région et comme on l'observe encore dans la Province Ifugao. En effet, donner un sens économique, scientifique et écologique à la pratique traditionnelle est une manière d'éviter l'édification d'un paysage décor, sans autre intérêt qu'esthétique et patrimoniale, un paysage qui ne pourrait être maintenu que sous perfusion monétaire. Faire reconnaître la technique en usant des mêmes arguments que les ingénieurs, les entreprises du bâtiment mais aussi les particuliers – durabilité, frais minimes de construction et garantie décennale – mais aussi en la certifiant par les voies de la science et de la réglementation rendent légitimes des savoir-faire qui pouvaient paraître dépassés pour certains. Claire Cornu, de la CMA du Vaucluse et qui travaille pour la valorisation du métier de bâtisseur, explique comment elle percevait la technique de la pierre sèche avant que cette dernière soit reconnue comme fiable par les ingénieurs :

On m'a demandé de réfléchir comment les artisans pouvaient s'investir dans la pierre sèche alors que cette pierre sèche, c'était plutôt considérée comme quelque chose qui relève du pittoresque mais certainement pas quelque chose qui puisse être une technique du futur. Alors, dans mon cœur bien évidemment, tous ces paysages de pierres sèches, toutes ces maçonneries étaient très importantes. J'avais envie de travailler par passion pour ce sujet. Les artisans, ils avaient beau faire ces murs, on ne les croyait pas sur la fiabilité du mur. (Pont-de-Montvert, octobre 2007)

Retraçant l'histoire de la rencontre entre les maçons et les ingénieurs ainsi que des études sur la résistance des murs, réalisées sur plusieurs sites calcaire, de schiste et de granite dans les Cévennes, elle raconte en être arrivée à reconsidérer son point de vue sur cette technique. La collaboration entre ces deux types d'acteurs était intéressante car ce furent les maçons qui enseignèrent leurs savoirs et leurs savoir-faire aux ingénieurs du bâtiment :

Rien ne vaut de prouver que cette technique est fiable, pour que cette technique est de l'espoir et un développement de marché. Mais pour prouver que cette technique est fiable, ce n'est pas à un artisan de le prouver malheureusement. En France, il faut qu'il y ait un tampon d'ingénieur pour que ça ait une valeur. Donc l'avantage, c'est qu'on avait là, avec nous, un ingénieur, un chercheur qui avait cette intelligence d'esprit, cette ouverture. Et en fin de compte, c'est bien les artisans qui ont montré aux ingénieurs que leurs savoir-faire étaient, je dirais, l'ingrédient de base pour prouver que ce mur tient et que ce mur est efficace. (op.cit.)

Le problème est qu'un tel mouvement ne rend légitime qu'un groupe restreint d'acteurs : les maçons spécialistes. Il décrédibilise le savoir-faire des agriculteurs. De plus, l'un des paradoxes de ces initiatives de valorisation de la technique est qu'elles ne conduisent pas à restaurer le paysage de terrasses. En effet, ces ouvrages sont des aménagements agricoles et un agriculteur ne peut pas se permettre d'investir son argent pour faire appel à un maçon. Ce dernier est payé pour utiliser la technique de la pierre sèche, pas l'agriculteur. Pour celui-ci, la restauration des terrasses représente un coût, autant en argent, en énergie qu'en temps. Au final, les seuls ouvrages qui bénéficient du savoir-faire des maçons sont les murs de soutènement des routes, les barrages, les paravalanches et les maisons. Malgré tout, après la réussite de la collaboration entre ingénieurs et maçons, la CMA84 souhaite aujourd'hui établir une autre passerelle : entre les maçons et les agriculteurs. Elle lance actuellement un nouveau projet européen : PARTAGE (Passerelles entre acteurs des paysages de la pierre sèche : ARTisans et AGRICulteurs Européens), un projet qui méritera d'être suivi pour le dialogue qu'il suscitera. Néanmoins, il semblerait que l'objectif de ce programme soit de diffuser la technique de la pierre sèche des maçons vers les agriculteurs. Il ne constitue donc pas une voie de reconnaissance des savoir-faire des agriculteurs.

Pourtant, il n'est pas légitime de déclarer que les agriculteurs aient perdu leurs savoirs par le simple fait qu'ils aient recours au ciment, d'autant plus qu'ils l'utilisent de manière raisonnée pour conserver le caractère drainant et élastique des murs. Les impacts qu'ils ont sur le paysage sont plutôt de l'ordre de la pollution et de la dépense énergétique. L'évolution des techniques est perçue comme une perte de savoir-faire alors qu'elle peut être considérée sous

un autre angle, comme la preuve d'un pays en bonne santé. En effet, le dynamisme des ruraux et leur capacité à combiner innovation et tradition pour s'adapter au contexte local changeant ne sont-ils pas le signe d'une vitalité et la condition même pour le maintien dans le temps de l'agriculture sur terrasses ? La majorité des agriculteurs cévenols sont aujourd'hui de véritables entrepreneurs. Ils ne cultivent pas les terrasses par souci de maintenir la tradition mais parce qu'une telle activité a un sens pour eux, économique mais aussi fonctionnel et agronomique. Les agriculteurs sur terrasses aussi, comme tout citoyen, ont un désir de modernité, veulent vivre dans leur époque et profiter des moyens qui leur sont proposés pour compenser au maximum les contraintes des terrasses. En conciliant tradition et innovation, petite agriculture et rentabilité économique, ne prouvent-ils pas que la culture sur terrasses peut avoir un avenir et un sens dans l'économie de marché actuelle ?

Conclusion

De la conservation des paysages de terrasses à la valorisation agricole

Au travers de l'analyse comparée entre les Cévennes gardoises et la Province Ifugaos, nous pouvons remarquer que les dynamiques de mise en patrimoine des paysages de terrasses présentent certaines constantes, quelles que soient les régions du monde où elles prennent place. Elles participent activement au phénomène de globalisation, imposant une vision « standard » des terroirs de terrasses dans des territoires où les représentations et les pratiques sur ces ouvrages sont pourtant plurielles et localisées.

- **Une diversité locale des territoires de terrasses**

Les paysages de terrasses peuvent présenter au premier regard quelques similitudes d'un point à l'autre de la planète. Ils cachent en réalité une diversité sociale et agroécologique. Les objectifs d'édification de ces ouvrages diffèrent et les conditions ou les contraintes sociales et physiques de mise en place et d'exploitation sont diverses. Les terrasses ont souvent été construites dans le but d'y cultiver des produits particuliers, comme le riz chez les Ifugaos et le mûrier chez les Cévenols gardois. Les raisons socioéconomiques de leur maintien au cours du temps mais aussi les représentations qu'ont les habitants de ces aménagements sont à chaque fois spécifiques à la société, à son histoire et aux contraintes physiques, sociales et agricoles locales. Pour les Ifugaos, les terrasses sont intrinsèquement liées à la production de riz, denrée de base des communautés philippines. Elles sont importantes pour eux car elles représentent une source de nourriture. Les rizières ont alors une place spécifique dans l'organisation sociale, économique et territoriale des Ifugaos. Pour les Cévenols, les terrasses sont à la fois perçues comme un ensemble de contraintes mais aussi, de manière paradoxale, comme une solution pour contourner d'autres contraintes propres à chaque époque : contrainte foncière et économique, contrainte démographique et d'exploitation des pentes. La contrainte, sous toutes ses formes, et donc le labeur que constitue l'exploitation des versants sont des éléments forts de l'identité du Cévenol.

Les terrasses agricoles font partie d'une mosaïque complexe d'espaces et de systèmes agroécologiques qui fonctionnent et sont gérés d'une manière holistique. Les habitants prennent en compte l'exposition, la pente, l'altitude, la disponibilité en eau et en terre et la présence de l'ensemble des ressources naturelles et sociales pour aménager les versants et les vallées. L'agriculture sur terrasses s'articule avec d'autres systèmes de production qui sont connectés par le flux d'eau qui s'écoule des sommets des montagnes jusqu'au fond des vallées.

La gestion cohérente des versants et leur maintien dans le temps dépendent de systèmes sophistiqués de maîtrise du foncier et de l'hydraulique élaborés par les sociétés locales.

Avec les processus de patrimonialisation des paysages, les terrasses sont mises en avant comme figures symboliques de ces territoires alors qu'elles ne constituent pas obligatoirement des éléments d'ancrage territorial et d'identité pour les populations locales, pour le moins pas directement. Chez les Ifugaos, c'est seulement dans la confrontation avec les habitants des plaines que les terrasses sont considérées comme éléments de différenciation. L'image d'unité des territoires de terrasses qui est renvoyée par les agences touristiques et du patrimoine cache la mosaïque sociale structurant l'espace au niveau local. En effet, les territoires et les appartenances des Cévenols et des Ifugaos se définissent à des échelles plus fines : les vallées pour les premiers et les districts agricoles pour les deuxièmes. Les groupes sociaux ne s'appuient pas sur la présence des terrasses pour se différencier les uns des autres. Pour les Ifugaos, ce sont les champs rituels et les frontières des districts, la maison et les lieux d'activités, les espaces sociaux, les lieux de l'histoire, des esprits et des ancêtres qui marquent la spécificité de chaque individu, son appartenance à un groupe et son ancrage territorial. Quant aux Cévenols, les vallées d'appartenance sont délimitées par le relief, marquées par une roche particulière (granite, calcaire, schiste) et parcourues par un cours d'eau principal.

- **La mise en patrimoine du paysage de terrasses : territoires et identités renouvelés ?**

Selon la région où elle prend place, la mise en patrimoine des territoires de terrasses s'établit progressivement par la mise en place de programmes de conservation de la nature et de traits culturels, de restauration des terrasses et de programmes de développement local (écotourisme, artisanat et agriculture de terroir), mais aussi par l'intermédiaire de labels comme celui de Patrimoine mondial de l'Unesco ou encore de Parc national. Les arguments avancés pour justifier la protection et le maintien de ces paysages, et donc leur patrimonialisation, relèvent autant de critères identitaires, culturels, historiques, esthétiques qu'environnementaux. Pourtant, de manière paradoxale, ces revendications sont presque toujours portées par des acteurs extérieurs ne profitant que par procuration de ces paysages créés et entretenus par d'autres à qui ils imposent une « éthique » quant à la manière dont il faut exploiter et restaurer les terrasses.

La valeur attachée par ces acteurs extérieurs aux espaces structurés en terrasses vient de ce que ces lieux signifient aujourd'hui dans l'imaginaire collectif. Ces paysages servent de point d'ancrage pour les revendications identitaires et la nostalgie, personnelles comme nationalistes, dans un monde de plus en plus globalisé. Les rizières ifugaos sont le symbole du passé précolonial pour la société philippine. Les terrasses gardoises sont devenues l'archétype d'une adéquation harmonieuse entre l'Homme et la Nature. Elles gardent la

trace du dur labeur des ancêtres et sont un médiateur pour promouvoir la valeur du travail de la terre. Toutes les dynamiques de mise en patrimoine du paysage place ainsi idéologiquement l'espace hors de l'emprise du temps. Tout changement dans le paysage est alors jugé par les acteurs de la conservation comme une évolution négative, le symptôme d'un pays en crise, socioéconomique, écologique ou identitaire. Aussi, le recours au ciment par les producteurs d'oignons doux est perçu comme une perte de savoir-faire par le Parc national des Cévennes. Tous les éléments de modernité que les Ifugaos intègrent à leur mode de vie sont également considérés comme une perte de valeurs et d'identité par les organismes de conservation du patrimoine et le gouvernement philippin. Pourtant, toutes ces évolutions sont bien le signe de la vitalité d'une société.

Derrière le message consensuel lié à toute démarche de patrimonialisation – la protection et le maintien d'un paysage remarquable en respect pour les générations futures – les objectifs sous-tendus par ces dynamiques sont divers. Si dans les Cévennes gardoises la patrimonialisation du paysage de terrasses relève surtout d'un intérêt pour la protection de l'environnement mais aussi de la culture, l'inscription des rizières ifugaos sur la Liste du Patrimoine mondial est sous-tendue par des revendications nationalistes et des intentions économiques : développer l'industrie du tourisme. En vaut pour preuve la concentration des travaux de restauration des murs sur les sites visibles par les touristes à partir des différents points de vue aménagés dans la région.

Ces dynamiques de patrimonialisation se manifestent sur le terrain par la construction d'images et de discours nouveaux sur les paysages de terrasses, se substituant aux représentations et aux vécus des populations locales. Le modèle paysager diffusé à l'extérieur par les cartes postales et les dépliants des offices du tourisme se réduit aux terrasses et à une unité sociale et territoriale homogène. Il masque la diversité des éléments structurant ces espaces. Avec la mise en patrimoine de ces sites et l'intérêt des touristes pour les paysages de terrasses, on voit apparaître de nouveaux discours chez les acteurs locaux eux-mêmes. Les terrasses sont de plus en plus mises en avant comme élément identitaire et comme marqueur d'une spécificité par les populations cévenoles et les Ifugaos de la municipalité de Banaue. Malgré tout, l'unité du territoire des Cévennes gardoises ou de la Province Ifugao reste encore de l'ordre du discours chez les acteurs locaux. Ces dynamiques de mise en patrimoine n'ont pas fait évoluer l'organisation socio-spatiale et les logiques d'appartenance des communautés locales qui se définissent encore à l'échelle des vallées ou des communes, des districts agricoles ou des municipalités. Les habitants mettent en avant les paysages de terrasses de leur propre vallée ou de leur municipalité, comme nous le verrons dans la prochaine partie dans le cadre des projets de valorisation agricole liés à la promotion du paysage.

- **Valoriser économiquement les productions locales : une nouvelle voie pour protéger les terrasses ?**

Sur les deux sites, l'évolution du paysage de terrasses est en partie liée aux nouveaux intérêts des habitants à développer des activités lucratives ou, pour le moins, à améliorer leurs conditions socioéconomiques. Les premières tentatives de « sauvetage » de ces sites se matérialisent sur le terrain par la mise en place de programmes de restauration des terrasses, apportant une aide financière aux agriculteurs. Mais de telles opérations ont montré leurs limites à protéger durablement le paysage. On voit se développer une dépendance de certains Ifugaos vis-à-vis de ces subventions, des réticences de la part des producteurs d'oignons doux qui ne veulent pas être vus comme « des jardiniers de la nature », une progression du processus d'abandon des terrasses.

Quoiqu'il en soit et quelle que soit la place des terrasses au niveau local, leur pérennité est toujours liée au maintien des activités agricoles. Dans certaines régions du monde, comme dans les Cévennes gardoises et la Province Ifugao, il est alors vite apparu que seule une valorisation économique et agricole de ces espaces pouvait assurer la pérennité des paysages de terrasses. C'est ainsi qu'aujourd'hui, dans le contexte d'engouement des consommateurs pour les produits de terroir et de part l'image de qualité véhiculée par les terrasses de culture, la promotion des productions locales est vue comme un outil efficace pour concilier développement socioéconomique et conservation des paysages. Néanmoins, si ces projets de commercialisation de produits locaux peuvent en effet permettre aux agriculteurs de se maintenir sur ces terroirs et donc de participer à l'entretien des paysages, les objectifs sous-tendus par ces dynamiques agricoles sont largement économiques. Les producteurs et les organisations qui se lancent dans de tels projets profitent de l'image renvoyée par le paysage de terrasses et de l'attention que ce dernier suscite chez les consommateurs et les acteurs publics pour valoriser un produit particulier. Nous verrons que c'est le cas du projet de commercialisation de l'oignon doux des Cévennes mais aussi du riz *tinawon*. Nous avons déjà remarqué que la production de l'oignon doux avait redonné un sens économique aux *traversiers*. Faut-il aussi donner une valeur monétaire au riz *tinawon* pour que les jeunes Ifugaos retrouvent un intérêt à cultiver la terre et donc à maintenir les terrasses ? Une telle valorisation répond-elle à la demande des populations locales pour une amélioration de leur condition socioéconomique ?

Avec ces projets de valorisation agricole, combinés à la mise en patrimoine du paysage, les produits locaux valorisés tendent à être assimilés aux terrasses qui les supportent. Ils ne font plus qu'un avec le paysage. Ces dynamiques combinées conduisent-elles à l'apparition d'un nouveau territoire, symbolisé à la fois par une production agricole et le paysage de terrasses dans lequel celle-ci s'inscrit ? L'oignon doux des Cévennes et le riz *tinawon* participent-ils à l'édification de l'identité des Cévenols gardois et des Ifugaos ? Dans la partie suivante, j'analyserai les processus de valorisation de ces deux productions, les innovations sociales et techniques qui y sont apportées ainsi que les stratégies développées dans ce cadre par les acteurs locaux.

Partie 4.

Construction sociale d'un produit et de son inscription territoriale

Le riz *tinawon* et l'oignon doux des Cévennes



Photo IV.1. Préparation de l'oignon doux des Cévennes, AOC, à la coopérative



Photo IV.2. Paquets de riz *tinawon* commercialisés aux États-Unis

Bien que les projets de valorisation économique de produits de terroir apparaissent le plus souvent parallèlement au mouvement de mise en patrimoine du paysage, ils profitent grandement de l'image de qualité renvoyée par les terrasses. Les stratégies de promotion et de vente de ces produits locaux mettent en avant le lien entre le maintien d'une telle production agricole au niveau local et la conservation du paysage. Dans un premier chapitre, je m'intéresserai plus spécifiquement au « terreau » dans lequel s'implantent et sont développés ces projets agricoles. Par « terreau », il faut entendre l'ensemble des facteurs socioéconomiques, territoriaux et agricoles constitutifs du contexte local. Il s'agira de comprendre en quoi ce « terreau » influe sur la forme du projet, tant dans sa mise en place que dans son mode d'organisation sociale et technique. Les cas contrastés de la valorisation de l'oignon doux des Cévennes, projet d'entrepreneuriat endogène, et du riz *tinawon*, projet de développement exogène, illustrent les deux types de configuration que l'on observe aujourd'hui dans le monde dans le cadre de la valorisation économique de productions locales.

Ce qui nous intéressera surtout dans cette partie est la manière dont ces dynamiques agricoles contribuent à ancrer un produit dans un lieu et dans une tradition au niveau local. J'analyserai alors les processus d'invention de ces deux productions localisées, le *tinawon* et l'oignon doux, tant au niveau social, spatial que technique. La valorisation économique et territoriale d'un produit participe-t-elle à construire de nouveaux territoires et à renforcer l'identité des communautés locales ? Sous quelles conditions et dans quels contextes ? Ce sont ces questions qui apparaîtront en filigrane tout le long de cette partie.

Ces projets agricoles sont créateurs d'enjeux sociaux importants au niveau local. Ils apparaissent dans des lieux et au sein de communautés marquées par une histoire, une économie, une organisation sociale et spatiale, des logiques d'appartenance, des valeurs, des représentations et des pratiques spécifiques. Leurs impacts au niveau local ne prennent jamais les mêmes formes. Les configurations des représentations, des normes, des valeurs, des savoirs, des intérêts et des logiques des acteurs locaux sont des facteurs importants à prendre en compte pour comprendre les comportements, les stratégies et les pratiques de chacun qui se développent dans le cadre de ces dynamiques agricoles. Par ailleurs, la manière dont le produit valorisé participe à l'organisation sociale d'une société, à l'élaboration de son identité et à son ancrage territorial délimite également les marges de manœuvre des producteurs à apporter des innovations sociales et techniques au système local. Nous remarquerons, au travers des deux études de cas, qu'il ne suffit pas de s'intéresser aux groupes ou aux aspects communautaires d'une société pour comprendre la forme du changement social, économique ou technique. Le leadership tient une place importante dans ces processus en ce qu'un seul ou quelques individus peuvent avoir la capacité à « influencer, à motiver et à rendre les autres capables de contribuer à l'efficacité et au succès des organisations », ou des communautés, « dont ils sont membres » (House & al, 2004 : 15).

Dans le second chapitre seront analysés les statuts que tiennent le riz *tinawon* et l'oignon doux des Cévennes au niveau local, avant leur commercialisation puis après leur valorisation économique. Nous verrons qu'ils doivent inévitablement être redéfinis avec ces projets pour à la fois répondre aux exigences du marché pour un produit standardisé et à la demande des consommateurs pour un produit traditionnel. Les producteurs ifugaos ont des difficultés à apporter des innovations sociales et techniques à leur production de *tinawon* car cette dernière a une forte charge culturelle pour eux. Tandis que l'oignon doux des Cévennes, qui n'a d'importance pour les populations locales que depuis sa valorisation économique, offre une remarquable flexibilité à s'adapter aux exigences de chacun : producteurs, agents du Parc, négociants, consommateurs.

Enfin, dans le dernier chapitre, j'analyserai la manière dont la territorialité, les liens socioculturels et les jeux de pouvoir influent sur le développement des projets de valorisation de ces produits agricoles. Je m'intéresserai plus particulièrement à l'agencéité des acteurs locaux. Les dynamiques de valorisation commerciale de l'oignon doux et du *tinawon* prennent toutes deux la forme d'un « projet de territoire » nécessitant une « action collective ». Elles cherchent à mobiliser et à susciter la coopération entre l'ensemble des producteurs locaux issus pourtant de milieux sociaux distincts mais occupant un espace marqué par un même paysage. La réussite de ces projets dépend en partie de l'adhésion et de la mobilisation de ces acteurs locaux, détenteurs des savoir-faire, de leur coopération et de leur coordination. Ces coopérations sont en partie fondées sur des relations de confiance et sont régulées par un système de règles et de contrôle à chaque fois particulier.

Les externalités produites par le territoire et la société, telles que la proximité et la confiance, participent à la construction de ces projets agricoles (Schmitz, 1996 ; Cerdan & Sautier, 2001 ; Torre, 2001 ; Courlet, 2002). En effet, elles constituent une base sur laquelle va émerger et évoluer un projet qui va à son tour influencer les modes d'articulation et de coordination des acteurs ainsi que l'intégration et la création d'innovations au sein du système productif et social. Elles influent donc sur l'émergence et la construction de l'action collective. Les fondements des dynamiques de développement dépassent alors les seules relations économiques. Ces projets agricoles sont fondés sur la valorisation de l'ensemble des ressources spécifiques, non seulement de la qualité et de la typicité des produits agricoles locaux mais également de celles des paysages, des techniques et des pratiques. Les acteurs locaux se regroupent-ils autour du projet sur la base d'une identification collective à un territoire et à une culture ?

Il s'agira alors ici de décrypter les agencements sociaux et territoriaux, les stratégies et les logiques des acteurs qui interagissent dans ces dynamiques mais également les confrontations entre les différentes représentations et pratiques à la fois sur l'espace et sur la production agricole. Quels sont les enjeux socioéconomiques et territoriaux qui sont sous-tendus derrière ces confrontations et les conflits ?

Chapitre 8.

Le « terreau » d'un projet

Statut du produit local et facteurs socioéconomiques

Les cas de la commercialisation du riz *tinawon* et de l'oignon doux des Cévennes illustrent bien les deux grands types de configuration que l'on observe aujourd'hui dans les processus de construction des produits locaux. Dans la Province Ifugao, le projet fut initié par des acteurs extérieurs dans une perspective de développement local. Dans les Cévennes gardoises, ce sont les producteurs eux-mêmes qui sont à l'initiative de la valorisation commerciale de l'oignon doux. La conformation de ces dynamiques est à comprendre en partie au travers de l'histoire et du contexte social et territorial de ces deux régions, mais également de l'environnement institutionnel et politique local et national. La nature et la place originelle du produit sélectionné pour être valorisé et commercialisé sont également des facteurs explicatifs de la trajectoire sociale et économique de ces productions locales. Dans ce chapitre, je mettrai en avant les facteurs qui favorisent l'émergence endogène ou exogène de ces projets agricoles et les impacts sociaux différenciés que l'on peut attendre de ces deux modèles. Ainsi, l'analyse historique, sociale, culturelle et agricole de ces deux territoires et des dynamiques patrimoniales à l'œuvre dans ces deux régions, analyse développée dans les deux parties précédentes, servira de point d'assise à cette discussion.

8.1. Valoriser une denrée de base et culturelle : le riz *tinawon*

Le riz *tinawon* des Ifugaos est une catégorie générique qui renferme un grand nombre de variétés. Cette biodiversité est directement liée à la diversité sociale de la société ifugao dont l'unité territoriale la plus fonctionnelle suit les limites du district agricole d'appartenance et des voisins, et dont l'échelle de référence identitaire est la municipalité d'origine. Denrée de base des habitants, le riz tient une place importante dans cette société. Le *tinawon* n'est néanmoins pas considéré par les Ifugaos comme un riz comme les autres. Il a une forte charge culturelle. Mais dans le cadre des programmes nationaux de sécurité alimentaire, dont l'objectif est d'augmenter la productivité rizicole dans le pays, le *tinawon* perd de sa valeur au profit de variétés améliorées supposées avoir un meilleur rendement. C'est l'intérêt porté à la qualité spécifique de ce riz depuis 2005 par un entrepreneur américain et des consommateurs occidentaux qui redonne aujourd'hui de la valeur à ce produit local. Mais le riz n'a de valeur ajoutée que dans des pays où il ne constitue pas une denrée de base. C'est pourquoi le *tinawon* vendu par les producteurs locaux est encore aujourd'hui totalement exporté à l'étranger, majoritairement aux États-Unis. L'organisation sociale et technique de la production ainsi que la structuration de la filière de vente sont contrôlées par des acteurs extérieurs à la région. La commercialisation du *tinawon* prend alors la forme d'un projet de développement exogène.

8.1.1. Une diversité variétale, culturelle et identitaire

Très peu d'études ont été réalisées sur les variétés locales de riz dans la Province Ifugao. Le frère dominicain Juan F. Villaverde (1911), qui fut le premier à visiter la municipalité de Kiangan en 1867, travailla entre autres sur la terminologie des plantes locales et sur leurs usages spécifiques. Il mit en avant quatre variétés de riz non glutineux et huit variétés de riz glutineux, un chiffre qui est bien faible au regard de la diversité que l'on observe aujourd'hui dans la Province Ifugao. Dans les années 1970, Harold C. Conklin avait recensé pas moins de 56 variétés de riz sur le site de son étude, à Bayn̄nan, et avait déposé un échantillon de chacune auprès de l'Institut international de recherche sur le riz (IRRI). Mes enquêtes de terrain laissent présager une érosion de cette diversité, seule une dizaine de variétés différentes, sans compter les variétés améliorées, ayant été observées dans chacun des districts de l'étude (une trentaine de variétés locales différentes au total). Il faut noter toutefois que seules quatre municipalités et quelques districts agricoles ont fait l'objet d'une collecte minutieuse des différents cultivars auprès des riziculteurs. L'agrobiodiversité est nécessairement plus importante à l'échelle de la Province.

CLASSIFICATION VERNACULAIRE DU RIZ

Les Ifugaos classent le riz selon deux catégories principales : le riz natif, le *tinawon*, et le riz non natif ou cultivé en seconde récolte, le *pinidwa*.

- **Les variétés de *tinawon***

Le *tinawon* renferme toutes les variétés désignées comme « natives » par les Ifugaos. Il est une forme de riz japonica (*Oryza sativa ssp japonica*) et appartiendrait au type « bulu ». Les fermiers scindent les variétés de *tinawon* en deux grandes catégories selon leur teneur en gluten. Les variétés *chaya'ot* (Banaue) ou *dayakot* (Hingyon, Mayuyao, Hungduan) forment le groupe des riz glutineux. Elles sont utilisées pour la fabrication du vin (*tapuy* ou *boyah*) ou des gâteaux de riz (*binakle*, *suman*), tandis que les variétés *ipugo*, non glutineuses, sont réservées à la consommation quotidienne. Elles constituent le « riz de table ». Au sein de chacune de ces catégories, les variétés sont classées selon la morphologie de leurs graines : selon la couleur des glumes (blanches, rouges, violettes ou noires), la taille et la forme des grains (ronds ou allongés), la présence ou non de barbes, et la couleur de cette barbe. Les producteurs distinguent également les variétés aromatiques de celles qui ne le sont pas.

La couleur rouge, noire, violette ou brune vient du péricarpe, de la couche de son qui est conservée autour des grains après le pilage manuel. Dans les rizeries, les machines tendent à supprimer cette pellicule. Le riz blanc qui en résulte, décortiqué et poli, perd alors une partie de ses éléments nutritifs. Il contient notamment beaucoup moins de niacine, de thiamine, de magnésium, de zinc, de fer et de fibres que le riz brun, rouge, violet ou noir.

- **Les variétés de *pinidwa***

Les fermiers ifugaos désignent l'ensemble des riz non *tinawon* par le terme de *pinidwa*, signifiant littéralement « seconde récolte ». La plupart d'entre eux ne leur connaissent pas d'autre nom. *Pinidwa* regroupe les variétés de riz à cycle court dont les variétés commerciales et améliorées. Cette catégorie appartient au groupe de riz indica (*Oryza sativa ssp indica*) le plus communément cultivé dans le monde. Cette classe de riz a la particularité d'avoir un plus grand nombre de tiges (donc un tallage plus important) et un cycle de culture plus court que celle du *tinawon* (5 mois contre 6 à 7 mois pour cette dernière). Elle permet ainsi de faire deux récoltes par an dans les basses terres.

DIVERSITÉ DU RIZ *TINAWON* ET IDENTITÉ

Les techniques méticuleuses de sélection du riz, récolté panicule par panicule selon de multiples critères de qualité (taille, forme, couleur, arôme) variant sensiblement d'une communauté à l'autre, sont à l'origine de la forte diversité variétale du *tinawon*. L'agrobiodiversité observée à l'échelle de la Province reflète la diversité sociale et culturelle des communautés ifugaos et leur territorialité. Chaque municipalité cultive une gamme de variétés de *tinawon* différente des autres communautés, renforçant l'appartenance identitaire à cette échelle spatiale. Si les variétés varient d'une municipalité à l'autre, des préférences sont également visibles à l'échelle des districts agricoles et suivant l'altitude des sites.

Répertorier la totalité des variétés de *tinawon* cultivées de nos jours nécessitait de visiter chaque exploitation, ce qui constitua un travail de longue haleine. Le temps imparti pour cette étude fut trop court pour prétendre à l'exhaustivité. L'analyse révèle néanmoins les types communément cultivés dans les différentes municipalités explorées.

Le tableau présenté ci-après est une synthèse de mes enquêtes menées jusqu'à ce jour. Toutefois, un certain nombre de variétés ont inévitablement échappé à l'étude et certains noms peuvent se référer à une seule et même variété, l'analyse génétique n'ayant pas pu être réalisée dans le cadre de cette thèse. En effet, une même variété peut être désignée par des noms distincts selon les régions de production : tel que *Innawi* à Banaue qui est nommée *Ong'onggon* à Hungduan, ou encore la variété *Hinglu* à Banaue qui semble être identique à celle appelée *Imbuucan* (littéralement « chevelu » de part la présence de barbes) par les riziculteurs d'Hingyon. D'autre part, une même variété peut présenter plusieurs formes (couleurs différentes, présence ou non de barbes) qui peuvent être désignées soit par un même nom, soit par différentes appellations selon les communautés ifugaos. C'est le cas par exemple de la variété *Imbuucan* (souvent rouge et avec barbe mais pouvant également être blanche) ou *Innawi* (pouvant présenter une barbe longue ou courte). Ainsi, sans une analyse génétique, il est difficile de déterminer la biodiversité réelle intercommunautaire. Quant aux différentes variétés de riz glutineux, elles ne sont que rarement discriminées par leur nom. Elles sont désignées par le terme générique de *dayakot* (Hungduan et

Hingyon), *chaya'ot* (Banaue) ou encore *diket* (Mayuyao, Hungduan, Banaue). Les producteurs ne connaissent pas toujours le nom exact de la variété cultivée.

Je tiens à remercier Harold C. Conklin pour le regard qu'il a bien voulu porter sur mes résultats. De par sa connaissance experte du terrain, conjuguée à l'analyse réflexive des Ifugaos sur leurs propres variétés, j'ai pu alors émettre certaines hypothèses quant à la similitude entre plusieurs formes de riz ayant des noms différents (que j'indique dans le tableau par un « ? ») et quant à l'origine douteuse de certaines variétés dites *tinawon* (qui sont regroupées dans une catégorie à part dans le tableau : « parfois considérées comme *tinawon ipugo* »).

Barangay (municip.)	Mompolia, Piwong, Bitu (Hingyon)	Hapao, Bangbang (Hungduan)	Amganad (Banaue)	Chaya, Gangulugun (Mayuyao)
<i>Tinawon ipugo</i>	Imbuucan (arom.) 4 types: - rouge, barbe blanche - rouge, barbe noire - rouge, barbe rouge - blanc Donaal (blanc, arom.) Kamanga (blanc avec barbe ou rouge) = <i>Imbuucan</i> ? Inlamuhan (rouge, barbe) Inyuhoyuho (blanc, barbe) Ingu'had (blanc) Innawi (blanc)	Imbuucan Donaal Kamanga Ayuhipan (blanc, arom.) Minaangan (rouge, sans et avec barbe) Ong'onggon (blanc, arom.) Ipugo (blanc) Tagayan (sans et avec barbe) Imbanig (avec et sans barbe)	Imbuucan Donaal Hinglu (rouge) = <i>Imbuucan</i> ? Ipugo Kamanga (rouge) Inlammuhan Ayuhipan Ong'onggon Madduli (rouge) Innawi , 3 types : - longue barbe - courte barbe - petites graines Gumali	Inchumajaw (blanc, arom.) Fuj'an (rouge et blanc, barbe) Ijam'pfulu (blanc) Fajlar (rouge) Potpotoy (rouge) Intan Linagang : - blanc - rouge - rouge, barbe Ogna
Parfois considérées comme <i>tinawon ipugo</i>		Bukig (blanc, arom.) Minaangan Ipugo (blanc)	Oklan Balahang (blanc) Loco-ob = California (blanc, petites graines)	Haponesa (rouge) Kalinga , Ogna : - Cambulu (courte barbe) - California
<i>Tinawon chaya'ot</i>	Ingiwwi (rouge) Dayakot noir : (noir) Bamti (blanc)	Innuloy Gumaligon (rouge, blanc) Dike blanc et rouge	Innuloy Ingumaligon Ngopor (noir) Ingudpul (noir) Imbalukwadang (rouge, orange) Imapti (blanc)	Dike rouge = Poloy Icaba « Kololing » (violet) Dike blanc
<i>Pinidwa Ipugo</i>	Oklan , Iggamay Burdagol , IR64 R 60 , R54 , RED20	Oklan , Bayag (blanc, barbe courte) (Province Mountain ?) Inhupung (blanc), Irik	Oklan Loco-ob Palawan (Isabela ?) Taiwan California	Palawan , Elec , Americano = Bi-it , C4 , Haponesa , IR 7128
<i>Pinidwa chaya'ot</i>	Binuggon (2 types dont l'un de la Province Mountain?) Bongkitan (blanc)	Dulkitan	Pinkitan (blanc)	Chungkitan Balangao (Province Mountain ?)

Tableau 8.1. Les différentes variétés de riz (*tinawon*, *pinidwa*, améliorées) cultivées et collectées dans quelques districts des municipalités d'Hingyon, d'Hungduan, de Banaue et de Mayuyao.

• **Des variétés « identitaires »**

Chaque municipalité produit préférentiellement une ou deux variétés, reflet de l'identité de ses habitants, se distinguant ainsi les uns des autres au travers d'un type variétal. Les communautés de Mayuyao mettent en avant le type *Inchumajaw* pour lequel les riziculteurs font preuve de « loyauté » selon leur propre expression. Celles d'Aguinaldo préfèrent la variété *Ijam'pfulu*. Celles d'Hungduan cultivent le riz rouge *Minaangan* tandis que les populations d'Hingyon sont fières de préserver les qualités des types *Imbuucan* et *Donaal*. De leur côté, les fermiers de Banaue se rappellent de l'importance qu'avait la variété *Hinglu* pour eux avant son abandon aux profits de variétés améliorées.



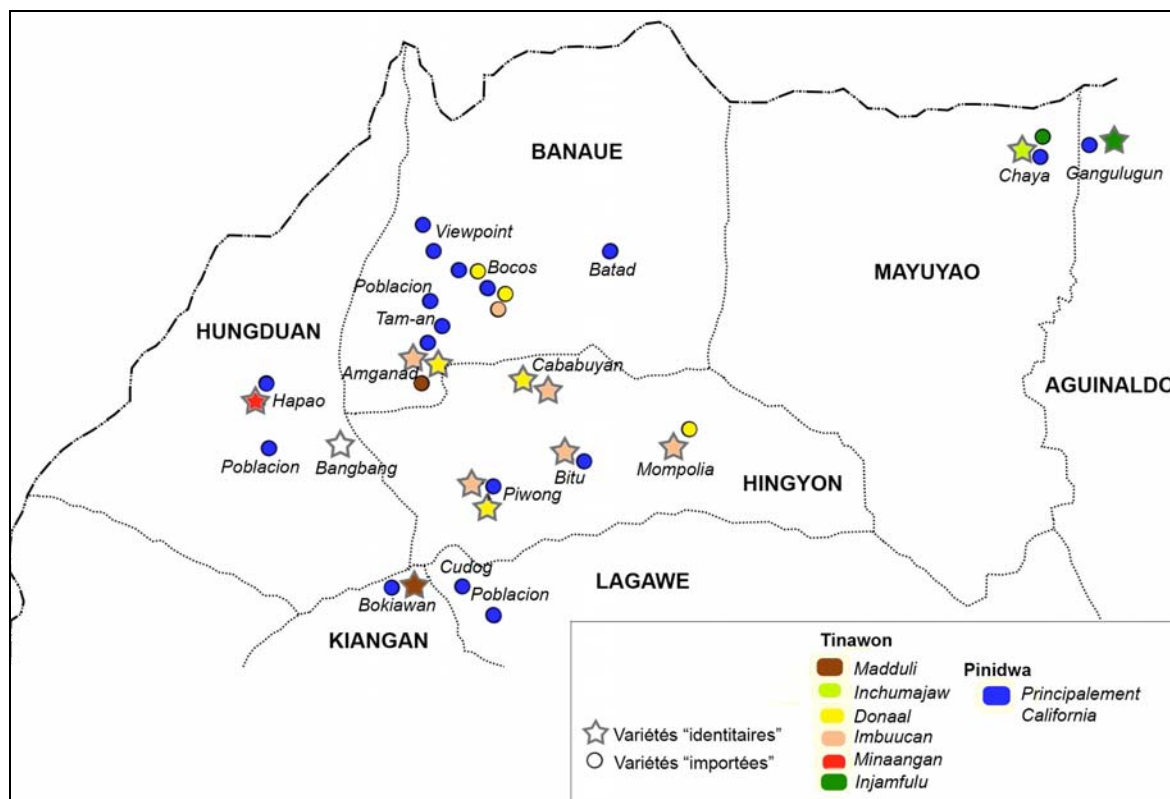
Photo 8.1. Variété *Imbuucan* de riz *tinawon* (Hingyon, juin 2008).



Photo 8.2. Variété *Donaal* de riz *tinawon* (Hingyon, juin 2008).

Grâce aux études antérieures réalisées par H.C. Conklin sur le *tinawon* (non publiées à ce jour), il a été possible de noter la conservation d'une grande diversité de *tinawon* au niveau local, la quasi-disparition de certaines variétés dans quelques-uns des barangays étudiés comme celle d'*Hinglu* à Banaue et la diffusion d'autres formes de *tinawon*, comme celles d'*Imbuucan* et de *Donaal*, au sein de la Province. Nous verrons que cette propagation est favorisée par l'engouement des consommateurs américains pour ces deux types de riz aromatiques et par l'exhortation de l'entreprise américaine exportant la denrée à produire en priorité ces deux variétés. D'autre part, certains barangays présentent une faible diversité variétale comme Viewpoint, Bocos, Batad et Bangaan, résultat de la conversion des communautés vers d'autres variétés améliorées, conséquence des programmes de sécurité alimentaire.

Sur la carte de la Province Ifugao ci-dessous, réduite aux municipalités de l'étude, j'ai mis en avant la ou les variétés de *tinawon* qui font l'objet d'un fort attachement identitaire par les producteurs de chacun des districts agricoles visités. Elles sont marquées sur la carte par une étoile et regroupées dans la catégorie « variétés identitaires ». J'ai désigné celles qui sont aujourd'hui cultivées dans des sites où elles ne sont pas originaires par l'expression « variétés importées » et les ai distinguées par un rond. Enfin, j'ai également indiqué en bleu les sites où les producteurs se sont aujourd'hui massivement convertis aux variétés de *pinidwa*.



Carte 8.1. Distribution spatiale des variétés identitaires et principalement cultivées dans les barangays de l'étude.

LA FORTE VALEUR CULTURELLE DU *TINAWON* : RIZ DES DIEUX ET DES RITUELS

Si la production et la consommation de riz tiennent une place importante dans la société ifugao, le *tinawon* a un statut particulier, faisant partie intégrante du système culturel. Offert aux premiers membres Ifugaos par les dieux, le *tinawon* est donné en offrande à ces derniers ainsi qu'aux ancêtres lors des nombreux rituels. Les légendes sur l'origine du riz natif sont racontées dans les mêmes termes dans toute la Province. Elles présentent néanmoins quelques variantes dans les noms des deux chasseurs à qui fut offert le riz (Kabbigat et Amgalingan à Kiangan, Wigan et Kabigat à Hingyon) et dans le dieu qui en fit don (Hinumbiyan à Kiangan, Liddum à Hingyon) bien que Liddum soit unanimement reconnu comme celui qui enseigna aux Ifugaos les savoirs et les pratiques culturelles mais

aussi culturelles autour du riz. Voici un extrait de la légende racontée par un riziculteur de la municipalité d'Hingyon (avril 2008) sur l'origine du *tinawon* :

A long time ago, there were two brothers from *Daya* (Earth), *Wigan* and *Kabigat*. One day, the two brothers went to the mountain to hunt. They saw a big *laman* (wild pig) but their spears only wounded the animal. The *laman* ran away. The two brothers followed it and, finally, they reached *Kabunyan* (Skyworld) where they met *Liddum* (God of Plenty). *Liddum* asked why they were hunting his pig. To settle the issue they agreed to butcher the animal and divide it into two. One part would be for the family of *Liddum* and the other part for both *Wigan* and *Kabigat*. *Liddum* sliced and chopped some parts from his share into small pieces then mixed them with some uncooked rice. But *Wigan* and *Kabigat* refused to eat telling that they were not used to eating raw food. So *Liddum* gave them some rice to bring home together with their share of the animal.

Along their way, *Wigan* and *Kabigat* decided to cook some food. They built a fire. When they finished eating they saw that they had a lot of left-overs. They decided to bring the left-overs to *Liddum*. *Liddum* tasted them and said: "What makes your food tastes so delicious?". They answered: "It is our fire". *Liddum* said: "Give me your fire and I will give you the *Ipugo* rice which is raised in watered fields". *Wigan* and *Kabigat* accepted it. *Liddum* explained all the instructions regarding its cultivation, planting and protection and told them all the rituals to be performed in each phase.

When the two brothers reached home, they planted the *Ipugo* rice. They also performed the rituals in each phase of rice growth. The people in *Daya* saw that the harvest of the *Ipugo* was good and that it was not easily consumed. We continued planting it until the present with all the required rituals. Eventually, we called ourselves *Ipugaw*.

Ainsi, comme le raconte la légende, chaque étape de la culture du *tinawon* doit s'accompagner de cérémonies pour protéger la production des ravageurs et des intempéries, pour appeler à une bonne récolte et pour que cette dernière ne soit pas « *facilement consommable* » selon l'expression locale, c'est-à-dire qu'elle couvre les besoins du ménage pour toute l'année. Malgré l'abandon progressif des rituels, le lien privilégié entre la culture du *tinawon* et le système culturel ifugao est toujours fort. Aujourd'hui, il pousse parfois même des producteurs à se tourner vers d'autres variétés. Certains de mes interlocuteurs m'expliquent en effet ne plus pouvoir assumer le coût important des rituels en cochons et en poulets associés à la production du *tinawon*.

- **Manger du riz ou des patates douces : la définition d'un statut social**

La patate douce, cultivée dans les essarts, constitue une part considérable du régime alimentaire des Ifugaos voire la denrée principale de certains ménages. Pour appréhender l'importance de ce produit comparé au riz, il aurait fallu procéder à un relevé systématique de la consommation et de la production de tous les ménages, ce que je n'ai pas pu réaliser à la vue du temps limité. En 1980, H.C. Conklin avait apporté certaines informations sur ce point. Néanmoins, ces chiffres ne sont valables que pour l'année considérée, les populations ajustant les surfaces de culture de patates douces en fonction de

la prévision de la récolte en riz. Malgré tout, ces chiffres permettent de rendre compte de la forte proportion du tubercule dans le régime alimentaire des Ifugaos.

In the richest central valleys the ratio of rice to sweet potatoes (in amount consumed) may run as high as 5:1; in the marginal, steeper areas, as low as 1:5. The overall average for North Central Ifugao and the adjacent regions is probably close to 2:3, emphasizing the tremendous everyday nutritional importance of swidden-grown sweet potato. (op.cit, p.10)

Malgré la place remarquable qu'elle tient dans le régime alimentaire des Ifugaos, la patate douce est attachée à des valeurs négatives, renvoyant à la pauvreté, et est donc consommée par la classe sociale des pauvres. R.F. Barton notait déjà que « *the Ifugao despises camotes. To say that a man has only camotes to eat is to pronounce him poverty stricken* » (1922 : 399). Ainsi, le riz et la patate douce portent des significations et des valeurs diamétralement opposées et la structure sociale se manifeste au travers de la possession et de la consommation de ces deux productions agricoles (Brosius, 1999).

Au travers de toute l'Asie du Sud-est, le riz est considéré comme une nourriture d'une valeur particulière. L.M. Hanks notait en ce qui concerne les Thais : « *The rice growers image of man differs slightly from other living creatures, largely because of the diet that sustains him* » (1972 : 22). V. M. Sutlive releva le même type de considération chez les populations ibans de la péninsule malaise : « *Iban culture it is rice cultivation which separates men from animals* » (1978 : 62). La production toute comme la consommation du riz est centrale dans la société ifugao, tant au niveau agronomique qu'au niveau culturel. Une grande partie des traits sociaux et culturels de cette société est liée, d'une façon ou d'une autre, de façon explicite ou implicite, à cette production et s'exprime en termes de riz.

8.1.2. Obstacles pour valoriser le riz et dépréciation du *tinawon*

Aux Philippines, comme dans la plupart des pays du Sud, face à une insuffisance alimentaire persistante, à l'accroissement démographique et à la réduction des terres disponibles, la priorité nationale reste encore de nos jours d'augmenter la productivité agricole et d'améliorer les moyens pour le faire. L'administration de l'actuelle présidente, G. Macapagal Arroyo, s'intéresse pour une grande part à la sécurité alimentaire et à la réduction de la pauvreté. Ces objectifs s'adressent plus particulièrement aux provinces constituant le « club des 20 », zones considérées comme les plus pauvres et les plus vulnérables des Philippines dont les Provinces Ifugao, Mountain, Abra, Kalinga et Apayao de la Cordillère centrale font parties. L'augmentation de la productivité du riz est au centre de la stratégie nationale. Les politiques agricoles et de développement se manifestent sur le territoire philippin par l'introduction de variétés de riz à haut rendement ainsi que par la promotion et l'industrialisation des productions d'exportation.

- **Les variétés de riz améliorées**

On distingue deux types principaux de semences améliorées à haut rendement : les variétés hybrides¹ et les variétés dites certifiées² (PhilRice, 2006). Les premières sont issues de croisements en laboratoire entre des variétés de qualité dite supérieure. Elles présentent un plus fort tallage (nombre de tiges basales) et produisent davantage de graines par panicule. Les semences doivent être achetées chaque année par le producteur, au cas contraire la vigueur hybride diminue, résultant en une baisse du rendement, en une mixité variétale dans les champs et donc en une désynchronisation de la maturité des plants. Ces variétés hybrides mettent alors les producteurs dans une position de dépendance vis-à-vis des fournisseurs de graines (Boyce, 1993). De leur côté, les semences certifiées correspondent à des variétés sélectionnées puis améliorées par les centres de recherche. Elles ont comme caractéristiques d'être de courtes tailles, à fort tallage, mures en moins de quatre mois, réactives aux engrais et permettent théoriquement d'effectuer de deux à trois récoltes par an.

La Province Ifugao ne reste pas à l'écart de ces programmes nationaux. Les enjeux autour de la production rizicole, qui n'est pas suffisante pour nourrir l'ensemble de la population ifugao, sont importants dans cette région. Les rendements sont plus faibles à cette altitude que dans les plaines. Si les producteurs ont longtemps résisté à l'introduction de semences améliorées, ils sont aujourd'hui dans une phase active d'adoption de ces nouvelles variétés aux dépens de celles de *tinawon*.

TENTATIVES D'INTRODUCTION DE VARIÉTÉS AMÉLIORÉES

Dans le but d'augmenter la production rizicole dans la Province Ifugao, le Bureau provincial d'agriculture et les centres de recherche en agronomie essayèrent à maintes reprises d'introduire des variétés de riz à haut rendement (certifiées et hybrides) chez les communautés montagnardes. En 1974, une station de recherche et d'expérimentation de l'IRRI fut implantée à Banaue. Elle testa et développa des variétés à haut rendement adaptées à l'altitude. Selon un ancien membre de cette structure, deux variétés auraient été proposées aux producteurs suite à ces expérimentations (entretien juin 2008). Mais ces derniers furent réticents à adopter ces semences qu'ils jugèrent inadaptées à la technologie locale. En effet, ces variétés nécessitent un apport constant en engrais et en pesticides ainsi qu'une transformation des techniques de culture. Elles s'égrainent facilement des panicules, rendant difficile leur manipulation et conduisant à la perte d'une partie de la denrée lors de la collecte, du transport et du stockage. Les résultats décevants de ces

¹ Types PSB Rc72H, NSIC Rc116H (organismes publics), et SL8H, Bigante, Rizalina 28 (compagnies privées).

² Encore appelées variétés à haut rendements (HYV), variétés de riz modernes (MRV), variétés conventionnelles. Elles peuvent être créées par des organismes publics internationaux comme l'IRRI, nationaux comme PhilRice ou privés. Elles regroupent les variétés de types : PSB RC78, RC18, RC4, IR36, IR42, IR64, etc.

expérimentations et la réticence des fermiers à adopter ces nouvelles variétés ont conduit à la fermeture de la station de l'IRRI en 1995 (communication personnelle avec un ancien ingénieur agricole Ifugao de l'IRRI, 2008).

Parallèlement, les Bureaux municipal et provincial d'agriculture développèrent des programmes de recherche similaires à Banaue. Dès 1997, ils lançaient une campagne de promotion des variétés de riz hybride dans la Province. Leur objectif était de susciter la plantation d'au moins 25% de la surface totale des rizières avec ces semences en organisant des formations, des réunions d'information et des démonstrations (entretiens auprès des Bureaux d'agriculture de la Province, 2008). Le centre de recherche philippin, PhilRice, apporta un soutien scientifique en cherchant lui aussi à développer des variétés à haut rendement adaptées aux conditions climatiques locales. Il proposa alors deux variétés de riz aux producteurs, *Gohang* et *Sumadel*, supposées avoir un rendement plus important que celles de *tinawon* (de 3-4 MT/ha contre 2MT/ha) et permettre deux récoltes par an. Quelques fermiers les utilisèrent pendant plusieurs années mais ils ne furent pas convaincus de leur efficacité pour les mêmes raisons que précédemment et beaucoup retournèrent aux variétés locales.

Néanmoins, le gouvernement local ne baisse pas les bras. Dans le cadre de l'Acte de modernisation de l'agriculture et de la pêche (AFMA, loi n°8435, 1997) ainsi que du Plan de développement philippin à moyen terme (2004-2010) de la présidente G. Macapagal Arroyo, le Département d'agriculture prévoit, pour 2009, la mise en place d'un certain nombre d'interventions dans le but de promouvoir le riz hybride et certifié dans la Province : subventions des semences améliorées (1500 pesos/ha pour les variétés hybrides et 1200 pesos/ha pour les variétés certifiées), crédits pour les participants et équipement des fermes. Les objectifs sont de planter 50 hectares en semences hybrides et 3700 hectares en certifiées.

- **Une diffusion des variétés améliorées chez les riziculteurs difficile à mesurer : une confusion sémantique**

Les variétés certifiées commencent aujourd'hui à prendre racine dans la Province Ifugao. Néanmoins, les producteurs rencontrés me disent avoir récupéré les semences auprès d'autres fermiers, voisins ou parents habitant dans les municipalités et provinces voisines (Nueva Vizcaya, Quirino, Isabela, Mountain, Benguet). Ainsi, ces semences ne sont que rarement introduites directement par les techniciens agricoles du gouvernement local et des centres de recherche. Suivre la diffusion de ces variétés au travers de la Province est alors rendu complexe. En effet, il fut difficile d'obtenir des données précises sur le nombre de producteurs ayant recours à ces semences, sur l'étendue de la surface agricole mobilisée pour ces dernières et sur les différentes variétés utilisées. Des études réalisées par le Collège national d'agriculture et de foresterie ifugao (ISCAF) de Lamut annoncent toutefois que 40% des variétés utilisées aujourd'hui par les Ifugaos seraient des semences améliorées (communications personnelles, 2008).

Un autre problème pour suivre la progression des variétés améliorées est que les producteurs tendent à donner de nouveaux noms aux semences récupérées. On en trouve qui portent l'appellation des provinces, des municipalités ou des barangays de provenance comme *Kalinga* ou *Cambulu*. D'autres qui portent la marque d'une plus forte altérité comme *Americano*, *California* ou *Haponesa*. Pour autant, de tels noms ne prouvent en rien l'origine réelle de ces variétés, contrairement à ce que suggère un producteur de Mayuyao au sujet de la variété *California* qui viendrait selon lui de Californie :

It was brought by those foreign people and that why they call it *California*. They brought some seeds here. They called them *California*. They came from California. That's why they called that seeds *California* rice. (Chaya, mai 2008)

Très souvent, les producteurs intègrent ces nouvelles variétés dans leur classification locale. Ainsi, elles sont classées dans la catégorie *pinidwa* (littéralement « seconde récolte »), renfermant l'ensemble des riz non *tinawon*. La plupart des producteurs ne leur connaissent pas d'autres noms. D'un autre côté, certaines variétés de *pinidwa* semblent être des variétés que l'on peut considérer comme locales, présentes depuis longtemps dans les rizières ifugaos. C'est ce que me confirma H.C. Conklin lors de mon séjour à l'Université de Yale au mois de décembre 2009.

Rajoutant à la confusion, certaines variétés améliorées sont venues remplacer des variétés de *tinawon* en prenant leur nom. C'est le cas d'une grande partie du *Minaangan* cultivée dans la municipalité d'Hungduan. Enfin, certaines semences améliorées sont parfois considérées comme locales, comme la variété *California*, encore appelée *Loco'ob* dans certaines zones de Banaue. L'ambiguïté vient notamment du fait que, d'après mes observations, cette semence fut introduite de proche en proche dans les villages et qu'elle présente les mêmes caractéristiques que le *tinawon* (gros grains et haute taille des tiges). La confusion que crée cette variété est très bien illustrée par le commentaire d'un représentant du Bureau municipal d'agriculture de Banaue, lors d'un entretien, qui désigne la variété *California* à la fois comme du *tinawon* et une variété améliorée :

We say *Loco'ob* but, in Mayuyao, they say *California*! It is *tinawon* rice because the characteristics are the same as the original, minus the aroma. The *Loco'ob* has no aroma. The characteristic is *tinawon*. It comes from research activities, from the research of the PhilRice. It is a crossing. It's hybrid rice. It's one from the lines. (Banaue, avril 2008)

- **Obstacles pour la commercialisation et la valorisation des variétés locales**

Les politiques philippines en matière de développement rural ne sont donc pas favorables à l'émergence de projets de valorisation d'une agriculture de terroir au niveau local, encore moins concernant la production de riz. La poursuite d'une meilleure productivité et d'un rendement plus important déprécie la qualité des variétés traditionnelles de *tinawon*. Si le gouvernement philippin commençait, à la fin des années 1990, à considérer

la production à haute valeur ajoutée comme une stratégie efficace de développement local (programme « *High-Value Crops Development Act* », 1995), le riz n'est pas concerné par ces nouveaux enjeux. Il s'agit de valoriser des produits tels que le café, le citron et les légumes. Mais le riz n'est pas considéré comme une production de rente, à haute valeur ajoutée. De plus, la vente d'une telle denrée est encore considérée négativement par un grand nombre de producteurs ifugaos.

DÉVALORISATION DU *TINAWON* AU REGARD DU RENDEMENT ET DES COÛTS DE PRODUCTION

Les besoins annuels en riz dans la Province Ifugao pour un ménage composé de six personnes tournent autour de 15 cavans³ (soit 750 kg) par an. Une estimation de la consommation à 2.37 cavans par personne et par an (118.5 kg) me fut donnée par le gouvernement local. Jusqu'à la fin des années 1960, les anciens se souviennent que la production domestique était suffisante pour nourrir les familles. Mais avec l'augmentation continue de la population (de 147.281 habitants en 1994 à 161.623 en 2000) qui va de pair avec celle de la consommation de riz et la diminution de la consommation de patates douces, la production locale ne serait plus suffisante pour nourrir tout le monde.

• Une production de riz insuffisante pour la consommation des ménages ?

De fait, après enquête, la majeure partie des ménages produisent une quantité de riz qui ne couvre qu'une période de six à onze mois selon les cas, voire qu'un seul mois pour les petits métayers. La production annuelle par maisonnée, accueillant en moyenne six personnes ou plus, varie entre 50 et 1200 kg environ. Un ménage moyen récolte entre 150 et 750 kg. Les familles les plus pauvres en terres doivent se contenter d'un stock de 50 à 250 kg tandis que les plus riches peuvent récolter jusqu'à 900-1200 kg. La production dépend de la surface exploitée, fortement variable d'une famille à l'autre (entre 500 m² et 3000 m², jusqu'à 1 ha pour quelques rares propriétaires), et du mode de tenure foncière, les métayers devant partager à part égale la récolte avec le propriétaire. De plus, une forte proportion des habitants de la Province ne possède pas de terre.

Consommation en riz d'un ménage (6 pers.)	Surface d'exploitation (estimation)	Production annuelle moyenne d'un ménage	Durée moyenne des stocks d'un ménage
750 kg /an 62,5 kg /mois	Entre 500m ² et 300m ²	Entre 150 et 750 kg	De 6 à 11 mois

Tableau 8.2. Chiffres sur la production de riz des ménages dans la Province Ifugao : consommation, surface d'exploitation et tonnage récolté (données personnelles et sources du gouvernement provincial, 2008).

³ Mesure utilisée pour le riz, 1 cavan = 50 kg.

De surcroît, une fois les terres transmises en héritage aux aînés ou partagées entre tous les enfants, les parents se retrouvent dépourvus en riz. C'est ce que me confie le père de ma famille d'accueil de Banaue, Moyses, pourtant riche en terre :

I have a lack of rice... maybe half a year. But I already gave my children their shares. They have been inherited... This is for you, this is for you. No more for me! Little only! Before, it was sufficient for one year around. But now, it's given to my children...no more! (Bocos, mai 2008)

Il est alors du devoir des enfants de subvenir aux besoins de leurs parents, plus particulièrement lorsqu'ils sont âgés. La consommation en riz du ménage s'en trouve alors augmentée.

Pour combler ce manque en riz, les familles achètent la denrée. Les plus modestes se dirigent préférentiellement vers le « *riz NFA* », vendu à bas prix (de 18 à 22 pesos/kg en juin 2008) par l'Administration nationale de l'alimentation (NFA, National food authority), organisation gouvernementale supposée stocker les denrées de base pour en contrôler le prix. Ce riz provient en partie des plaines philippines mais il est surtout importé du Vietnam, de Thaïlande, de Chine et du Cambodge. Le camion NFA passe une fois par semaine dans les villages ifugaos et vend un quota de riz par personne. Les familles se plaignent pourtant de la mauvaise qualité de cette denrée. C'est pourquoi, si elles peuvent se le permettre financièrement, elles préfèrent acheter le riz commercial (*Sinadomeng, C-18, Bordagol, Milagrosa, etc.*) en provenance des basses terres (entre 30 et 35 pesos/kg). Une métayère de Viewpoint (Banaue), ne récoltant qu'un volume suffisant à couvrir un ou deux mois de l'année, revient sur sa stratégie d'achat de riz :

We plant once a year and then, we get just a small, for one or two months and it is consumed. So after, we buy rice, commercial or NFA. As at now, NFA is cheaper than the commercial. But sometimes, the NFA is not good... I don't know but for me, when I eat NFA, I feel ill. That's why it is better to buy commercial but it is very expensive. So, I just buy the cheaper one, NFA. (mai 2008)

- **Le *pinidwa* : de meilleurs rendements ?**

Le responsable du Bureau d'agriculture de la Province Ifugao note que le faible rendement des variétés de *tinawon*, moins de 50 cavans/ha contre les hypothétiques 100 à 150 cavans/ha pour les variétés nouvelles, venant s'ajouter à la contrainte d'une longue maturation ne permettant de récolter le riz qu'une fois par an, conduisent les producteurs à se tourner vers d'autres variétés :

Some of them are hesitant planting *tinawon*. The yield is lower than the modern rice. The maturing is very long. It is also planted once a year. (Lagawe, avril 2008)

Néanmoins, si ces nouvelles variétés ont un rendement supérieur, c'est sous condition d'utiliser des engrais et des pesticides. Or, une fois les subventions gouvernementales stoppées⁴ dans les années 1980, les fermiers ne furent plus en mesure de se procurer ces intrants et les rendements chutèrent jusqu'à 55 cavans/ha (MRDC, entretien avril 2008). De plus, ces variétés ont tendance à épuiser le sol au bout de quelques années, en particulier si elles sont plantées deux fois par an. Une expérience conduite à Mayuyao par des chercheurs de l'ISCAF a ainsi montré que le rendement annuel était équivalent, voire plus faible, sur les parcelles plantées deux fois par an que sur celles récoltées une seule fois⁵ (Bayangan & Noble, 1994).

Certains producteurs ont observé des rendements si faibles avec les *pinidwa* qu'ils préfèrent conserver leurs variétés de *tinawon*. C'est ce que me confie un vieux producteur de Mayuyao :

We do not plant second crop here. We try that and we just have... It didn't produce a good crop... That's why, in this area, we only harvest once a year. In lower Mayuyao, they can have *pinidwa*. They can. (Chaya, mai 2008)

De surcroît, certains de mes interlocuteurs remarquent que la différence de rendements n'est pas aussi importante entre les deux catégories de riz. Selon eux, si le *tinawon* a un tallage plus faible, il présente néanmoins un plus grand nombre de graines et de panicules, qui sont par ailleurs plus longues, que les nouvelles variétés. Un technicien agricole de l'ONG RICE, promouvant la revalorisation du *tinawon* dans la Province, va même jusqu'à considérer que les fermiers adoptant les variétés améliorées se trompent lorsqu'ils évaluent le rendement du *tinawon* en se basant sur le nombre de talles :

The farmers are considering the tillering capacity of the rice. What they are thinking: the more tillers, the more production. But they are not considering also the panicle, because with *tinawon*, there are less tillers but a lot of grains. (Banaue, Tam-an, mai 2008)

Le maire d'Hungduan rejoint les propos de ce technicien agricole, se souvenant du rendement important de la production de sa grand-mère :

There's a misconception about the yield of *tinawon*. They say *tinawon* yield is less than new rice. Maybe it is really true for the yield. But *Ipugo* produces more panicles. In my *sitio*, my grand-mother used to have very wide production (Poblacion, avril 2008)

⁴ Pour créer les conditions favorables à la diffusion des variétés à haut rendement, l'État philippin a mis en place diverses interventions : vulgarisation agricole, crédit rural, subventions. Une des conditions d'accès aux crédits pour les riziculteurs était l'utilisation de ces variétés améliorées, financées par des fonds privés de grandes firmes agroalimentaires et phytosanitaires mondiales. Les engrais, les pesticides et les semences furent subventionnés par l'État et le producteur ne devait payer que 2/3 du prix total. Or, les subventions ont été stoppées en 1981, en lien avec l'ouverture des marchés philippins dans l'économie mondiale (Accord sur l'agriculture du Cycle d'Uruguay en 1995).

⁵ L'expérimentation a été conduite sur quatre sites de Mayuyao (Banawagan, Chaya, Onagol et Mapawoy). Les rendements obtenus sur les deux premiers sites plantés une fois par an sont respectivement de 2240 kg/ha et de 2560 kg/ha. Ceux mesurés sur les parcelles cultivées deux fois par an sont de 1253 kg/ha (1^{ère} récolte) et 957 kg/ha (2^{ème} récolte) pour le premier site (soit 2210 kg/ha au total sur l'année), et de 1000 kg/ha (1^{ère} récolte) et 752 kg/ha (2^{ème} récolte) pour le deuxième site (soit 1752 kg/ha au total).

Les variétés de *tinawon* sont tolérantes au froid et adaptées aux hautes altitudes tandis que celles de *pinidwa* sont sensibles aux basses températures. Ainsi, si la culture de *pinidwa* est parfois possible dans les zones de montagnes les plus basses (en dessous de 700 mètres d'altitude), la récolte est quand même souvent annuelle. Un autre point en faveur du riz *tinawon* concerne sa qualité intrinsèque : les graines sont plus grosses, plus nutritives et triplent de volume lors de la cuisson (*maalsa*). De plus, elles restent solidement attachées aux panicules, contrairement aux variétés de *pinidwa* qui s'égrainent à la moindre manipulation. Ainsi, les ballots de *tinawon* peuvent être transportés sans perte des terrasses vers les greniers.

- **Une distribution altitudinale des variétés de *pinidwa* et de *tinawon***

Ainsi, de part la sensibilité des variétés de *pinidwa* et l'adaptation du *tinawon* au froid, j'ai observé sur le terrain un gradient altitudinal dans la répartition des cultures de ces deux catégories de riz. La proximité de la plaine et de la route est également un critère majeur pour la diffusion des nouvelles semences. Ainsi, les sites en fonds de vallées et localisés sur les piémonts de la Cordillère centrale sont massivement plantés en semences améliorées, comme c'est le cas pour de nombreux districts de Lagawe et de Kiangon, tandis que les villages les plus reculés dans la montagne et en altitude tendent à conserver leurs variétés de *tinawon*.

- **Une forte sensibilité du *tinawon* aux maladies et aux ravageurs**

En réalité, l'une des raisons principales de l'adoption des variétés améliorées par les producteurs ifugaos est la forte sensibilité du *tinawon* aux ravageurs et aux maladies. Les rats s'attaquent préférentiellement aux variétés natives, attirés par leurs arômes. Selon une productrice de Banaue, la préférence des ravageurs pour le *tinawon* s'explique également par le caractère tendre de ces plantules :

Tinawon is very susceptible to seasonal pest. So you can see that they become ill. They are attacked by a pest, the one who cuts the leaves. The *tinawon* rice, when they are young, they are soft, instead of the others varieties. That's why they are susceptible to be attacked with pests. (Viewpoint, mai 2008)

Afin de minimiser les pertes causées par les attaques des prédateurs, certains producteurs intercalent différentes variétés sur les terrasses. Ainsi, un ancien du barangay de Chaya, à Mayuyao, m'explique appliquer une stratégie qui consiste à planter la variété *California* sur le premier étage, *Ijam'pfulu* sur le second et *Inchumajaw* en haut de ses rizières :

This area, in these paddies, we produce *Inchumajaw*. This area, we plant *Ijam'pfulu*. Then, this area, here, we plant *California*. In case, the *Inchumajaw* will be attack, at least we have the *Ijam'pfulu*. I show you. [se dirige derrière la maison]. Our ricefield, here. We plant *California* [au fond, près de la rivière], and then we plant *Ijam'pfulu* [à mi-pente]. At the top, we plant *Inchumajaw*. So that, in case the *California* will be attack, at least we have *Ijam'pfulu*. And if the *Ijam'pfulu* is attacked, we have the *Inchumajaw*. We mix the varieties. (mai 2008)

Ce qui a poussé la majeure partie des fermiers à changer de variétés fut la contamination du *tinawon* par un virus, le tungro⁶. Par exemple, les communautés de Mayuyao ont délaissé leur *tinawon* pour produire la variété *Ijam'pfulu*, originaire d'Aguinaldo, et *California*. C'est ce qu'explique une des productrices du barangay de Chaya :

We had problem with the *tinawon* before because it was infested by tungro. So, the production became hard. In 2000 to 2001, the tungro started to increase in the rice terraces. So we begun with other varieties. When it was infested, I changed the variety to *California* and *Ijam'pfulu*. (mai 2008)

Aujourd'hui, le virus est encore présent dans la région mais de manière limitée. Quelques productrices sont retournées à leurs anciennes variétés de *tinawon*. Toutefois, certaines sont encore effrayées par la menace du tungro :

Here, we are afraid to plant *tinawon* because it might be attacked by tungro. We are afraid because of getting that tungro. Unlike other *palay*, tungro doesn't infect. But *tinawon* is more sensitive to tungro. It also affects the other kind of *palay* but not as sensitive as the *tinawon*. (Chaya, mai 2008)

Ainsi, très rapidement, l'introduction des variétés de riz améliorées, la diffusion de messages dépréciatifs sur le *tinawon* et la multiplication des épidémies ont conduit à dévaloriser les variétés natives ifugaos. Si les producteurs manifestent un fort attachement à leur riz, qu'il soit identitaire ou culturel, ils sont de plus en plus à le délaissé dans la pratique. Pourtant tous parlent avec fierté ou avec regret du *tinawon*. Le projet d'exportation du riz ifugao aux États-Unis cherche pourtant à redonner de la valeur à ce produit. Les producteurs tirent une grande fierté de cet intérêt de la part d'étrangers pour leur riz. Mais nous verrons que les valeurs et les critères de qualité que le projet cherche à associer au *tinawon* reposent sur des conceptions occidentales et sont loin des représentations locales que j'ai exposées ici.

8.1.3. Un nouvel intérêt pour le riz *tinawon* venu de l'extérieur

On voit mal comment l'idée de valoriser et de commercialiser le riz *tinawon* aurait pu naître de façon endogène dans un tel contexte. D'un côté, le gouvernement philippin continue à promouvoir et à diffuser des variétés améliorées dans la région, aux dépens des variétés traditionnelles. D'un autre côté, l'économie marchande dans le domaine de l'agriculture est encore peu développée dans la Province. Ce secteur reste essentiellement une activité de subsistance, plus particulièrement en ce qui concerne la production de riz. Vient s'ajouter à cela le fait que la société ifugao n'ait pas une longue histoire commerciale contrairement à d'autres groupes ethniques de la Cordillère. Les transactions marchandes

⁶ Le virus du tungro est particulièrement répandu dans le Sud-Est asiatique où il sévit le plus souvent sous forme d'épidémies. Il est endémique aux Philippines, au Vietnam et en Inde. Les récoltes peuvent être réduites de 90% lorsqu'éclate une épidémie.

préhispaniques avec les communautés voisines n'étaient que ponctuelles. Avec l'invasion espagnole du 16^{ème} au 18^{ème} siècle, les Ifugaos se sont refermés sur eux-mêmes. Ce n'est que récemment, au cours du 20^{ème} siècle sous la présence américaine, que la Province s'est ouverte progressivement au monde extérieur (chapitre 3). La valorisation commerciale du riz *tinawon*, qui nécessite une intégration dans le marché global et la mise en place de partenariats multiples avec des acteurs extérieurs, n'aurait alors pas pu naître de façon endogène, aujourd'hui, dans la Province Ifugao.

Malgré tout, la multiplication des actions de mise en patrimoine des traits culturels ifugaos (paysages de terrasses, chants épiques, danses, rituels) attire l'attention d'acteurs extérieurs et autorise le développement d'activités économiques alternatives. Ainsi, ces dynamiques patrimoniales, en diffusant des images et des discours folkloriques au travers du monde, ont pour effet de « populariser » un territoire et une population, de l'ouvrir sur l'extérieur, d'attirer des acteurs du secteur de la conservation et du développement. D'un point de vue inverse, les projets mis en œuvre, qu'ils soient à visée conservacionniste ou développementaliste, s'appuient sur ces images et ces discours pour légitimer et promouvoir leurs actions. Le projet de commercialisation du *tinawon* est arrivé dans un tel contexte, conduit par une entreprise américaine et une ONG philippine de Manille. Il fonde sa stratégie sur la mise en valeur du paysage de terrasses, de la culture ifugao et du lien entre valorisation économique du produit et conservation du patrimoine.

LE PROJET D'EXPORTATION DU RIZ *TINAWON* AUX ÉTATS-UNIS (2005)

L'exportation du riz *tinawon* vers les États-Unis est l'histoire d'une collaboration entre une Américaine – Mary Hensley, présidente de l'entreprise Eighth Wonder – et une Philippine – Vicky Garcia, directeur exécutif de l'ONG « Revitalize Indigenous Cordilleran Entrepreneurs » (RICE). À son commencement, le projet se focalisa sur les variétés de riz *unoy* des communautés kalingas et de *tinawon* des Ifugaos. Volontaire « Peace Corps »⁷ entre 1976 et 1978 dans la Province Kalinga, M. Hensley fut séduite par la qualité de ces riz aromatiques et de-là émergea l'idée de leur commercialisation aux États-Unis. De retour dans son pays natal, elle suivit un Master d'entreprenariat social à Brattleboro (État du Vermont) entre 2001 et 2004. Dans ce cadre, elle créa l'ossature de son organisation Eighth Wonder et rencontra par la même occasion V. Garcia avec qui elle partagea son projet. Cette dernière, forte de nombreuses expériences en Asie du Sud-est dans le domaine du développement, au sein de l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés (UNHCR) et de l'Agence des États-Unis pour le

⁷ Le programme « Peace corps » fut fondé en 1960 dans l'objectif de susciter un engagement volontaire des jeunes Américains à participer à la diffusion d'un message de paix dans le monde en vivant et travaillant dans les pays en développement. Les domaines d'intervention sont divers : éducation, diffusion de technologie, conservation de l'environnement, développement.

développement international (USAID), vit dans ce projet l'opportunité de mettre en œuvre ses compétences dans son propre pays (Banaue, entretien juillet 2008).

- **Prise de contact avec les fermiers ifugaos (2005)**

En 2005, M. Hensley et V. Garcia contactèrent le directeur du CECAP (Central Cordillera Agricultural Programme⁸), programme de développement agricole mis en place dans la Cordillère centrale par la Délégation de la Commission européenne aux Philippines, basé à Banaue, pour lui faire part de leur projet de commercialiser le *tinawon*. D'après un ancien membre de ce programme, cette idée fut reçue positivement car elle rejoignait les perspectives du CECAP qui cherchait à développer des activités économiques lucratives pouvant maintenir l'agriculture sur terrasses :

In 2005, it was the first consultation meeting. And they contacted the former CECAP director. And then, he attended the consultation in Kiangnan. And he was attracted because it was our plan to sell... That was our plan in order to help the farmers to preserve the terraces. (Tam-an, mai 2008)

Plusieurs consultations furent mises en place la même année dans différentes municipalités. Celle organisée à Kiangnan réunit les fermiers ainsi que les unités locales gouvernementales (LGU) municipales et provinciales ifugaos et kalingas. Au cours de ces réunions, il fut demandé aux producteurs de rassembler des échantillons de différentes variétés de riz natifs. V. Garcia se souvient de l'enthousiasme de certains fermiers au regard du projet d'exportation. Dans son journal consultable sur Internet, elle relate quelques moments partagés avec une vieille productrice de Cababuyan (Hingyon), alors que cette dernière lui tendait un ballot de la variété *Imbuucan* :

The elderly woman, Cathalina Tuguinay, gave me a bundle of *Imbuucan* seeds as a remembrance of the farmer meeting held here in Cababuyan. In giving me the bundle, she said, "...this is what I have been praying for. I would be happy to die knowing that my land and my people will go back to tilling our ancestral land and have something to look forward to. ... You are an angel for sharing with us this project, a project that will give us a better future to work for." (18 juin 2005)

- **Sélection des variétés commercialisables (2006)**

Pas moins de 80 kg de riz, en provenance principalement de Mompolia (Hingyon) et d'Amganad (Banaue), furent exportés aux États-Unis pour y analyser la composition et les arômes. Au final, la quasi-totalité des variétés aromatiques de riz *tinawon*, variétés blanches (dont *Donaal*, *Innawi*, *Ayuhipan*, *Ijamp'fulu*, *Inchumajaw*) et rouges (dont *Imbuucan*, *Inlamuhan*, *Madduli*, *Fu'han*, *Fajlar*, *Minaangan*), ainsi que les variétés glutineuses (regroupées sous le nom générique de *Dike*), furent sélectionnées pour la commercialisation.

⁸ Les projets de développement mis en œuvre dans ce cadre furent scindés en deux phases. La première (1988-1995) avait comme objectif de développer des micro-projets au niveau local, en promouvant un développement durable et communautaire. La deuxième phase (1996-2004) fonda son action sur la diffusion de conseils et de formations techniques, l'encouragement à l'épargne et le renforcement institutionnel des communautés rurales.

En 2006, une deuxième réunion avec les fermiers fut organisée pour présenter les variétés choisies. Au cours de cette consultation, les producteurs volontaires pour participer au projet furent identifiés. C'est ce que m'explique l'un des membres Ifugao de l'ONG RICE :

So after it was tested in US, they informed us this *Fajlar* and *Injamp'fulu* are good: "So you better inform the farmers or doing a municipal consultation again that you are presenting this product is good". We identified the farmers that plant this. So, in 2006, more or less farmers were aware. (Banaue, mai 2008)

Le projet s'étend depuis novembre 2007 à la Province Mountain au riz nommé *Igorotnic* dans le cadre commercial (en référence à l'appellation *Igorot* donnée par les Américains et aujourd'hui par les Philippins aux peuples de la Cordillère centrale). Cette dernière Province ne fut que récemment intégrée car, comme l'explique V. Garcia, elle montra jusqu'alors une résistance à exporter son riz :

We are working with the Mountain Province on that. It is not the *tinawon*, it is the *Igorot* rice. Mountain province, their rice will be called *Igorotnic*. So they are also part of our project now. Of course, they don't have an office like this (la cooperative) in Mountain Province, because we just work with them last November. They were late in the acceptability in this project because they were resistant in the beginning. So this (le projet dans la Province Ifugao) is more stable and established than in Mountain Province. But we will be adapted, we will be established. (Banaue, mai 2008)

- **Réaction tardive du gouvernement local pour la revalorisation du *tinawon***

Le gouvernement local a un statut ambigu au regard du projet d'exportation du *tinawon* aux États-Unis. Lors de sa rencontre avec les fermiers de la Province, V. Garcia vit dans l'enthousiasme et la sollicitation de ces derniers la marque d'un manque d'écoute et d'identification des besoins réels de la part du gouvernement :

As I look at the faces of these people, I can't help but say to myself ...they must have said these words before, appealing to the authorities in power. But it seems no one has heard. And here we are, with neither money nor power. The difference is that we are acting on our good intentions...we are listening to the farmers and working with them. (journal sur internet, 11 septembre 2005)

Toutefois, avec le projet d'exportation américain, le discours des membres du gouvernement provincial change d'orientation. Ils parlent aujourd'hui de revaloriser le *tinawon*. Dès la première consultation de 2005, les unités locales du gouvernement (LGU) étaient prêtes à participer au projet pour faire de la commercialisation du *tinawon* un succès. Cette initiative arrivait à un moment clé de la politique agricole nationale, les Départements du commerce et de l'industrie (DTI) de chaque municipalité travaillant sur la mise en œuvre du programme national « One Town, One Product » (OTOP). L'idée de ce programme consiste à identifier un produit agricole dans chaque municipalité pouvant potentiellement acquérir une haute valeur ajoutée et être commercialisé. En 2005, Banaue et Hingyon optèrent pour la valorisation du riz *tinawon*. Pour le président du Bureau d'agriculture de la Province Ifugao, ce programme OTOP eut un rôle majeur dans la relance de la production du *tinawon* :

The One Town One Product of the municipalities of Banaue and Hingyon helped in a way the farmers here to go back to the traditional way of farming and learned to value once again the rice terraces. (Hungduan, Poblacion, avril 2008)

Dès la préfiguration du projet d'exportation en 2005, le problème de la disparition des variétés de *tinawon* dans plusieurs municipalités fut soulevé. Des semences furent alors achetées par le Bureau provincial d'agriculture auprès des communautés d'Hingyon. D'après l'actuel maire de cette municipalité, plus de 500 ballots de graines (environ 1250 kg) des variétés *Donaal* et *Imbuucan* furent ainsi diffusés en décembre 2005 auprès des producteurs engagés dans le projet, plus particulièrement dans les municipalités de Banaue et d'Hungduan (entretiens, avril 2008). De nos jours, le Bureau provincial de l'agriculture, de l'environnement et des ressources naturelles (PAENRO) participe à son tour au projet de distribution de semences auprès des fermiers et collabore ainsi avec l'ONG RICE.

- **Reconnaissance du savoir-faire local des communautés d'Hingyon**

Ce nouvel intérêt pour le *tinawon* redéfinit le rôle de la municipalité d'Hingyon dans le devenir de la Province Ifugao. Grâce à la diffusion de leurs graines au travers des municipalités, les communautés d'Hingyon tirent une grande fierté de la conservation de leurs variétés natives. Comme l'explique le maire de la municipalité, si le paysage de terrasses « trop larges » de la région n'était pas assez spectaculaire pour attirer l'attention du gouvernement, la présence du *tinawon* sur leur terre a changé la donne :

The terraces in Hingyon are not scenic as Banaue because we have wide ricefields. In Hingyon, they are scattered into the trees. But with this program of the government, they also consider us, in this municipality, because we are the source of this *tinawon* rice. The rice terraces in Banaue change. We give them *tinawon* to plant again. We share. I give what is mine. In October 2005, we gave 500 bundles of *Imbuucan* and *Donaal*. We gave these ones because they are the most aromatic. (Hingyon, Poblacion, mai 2008)

LE RÉSEAU COMMERCIAL DU TINAWON : UN TRIO CENTRAL

- **La solidité d'une collaboration : RICE et Eighth Wonder**

L'ONG RICE et l'entreprise américaine Eighth Wonder travaillent en étroite collaboration. La première est basée à Cavite, près de Manille, tandis que M. Hensley manœuvre depuis l'État du Montana aux États-Unis. Néanmoins, cette dernière effectue chaque année de nombreuses visites dans la région de la Cordillère, notamment lors des concertations et des réunions techniques avec les fermiers. Elle reste très discrète lors de ces manifestations, V. Garcia jouant le rôle de porte-parole d'Eighth Wonder. Cette dernière a un rôle clé dans le dynamisme du projet. Elle encadre les groupes de producteurs, anime les réunions, recherche des subventions, organise les formations techniques. Afin de faciliter la coordination entre les fermiers et les mettre en confiance, l'un des membres clés de l'ONG RICE, un ancien membre du CECAP (Central Cordillera Agricultural Programme), Ifugao originaire de Banaue, joue le rôle de coordinateur et de facilitateur entre l'ONG et les fermiers.

- **La coopérative RTFC**

Les producteurs sont regroupés au sein d'une coopérative installée à Ilogue (Tam-an, Banaue) dans l'ancien local du CECAP : la Rice Terraces Farmers Cooperative (RTFC). Chacune des sept municipalités engagées dans le projet (Banaue, Hingyon, Hungduan, Mayuyao, Kiangan, Aguilnaldo, Asipulo) est représentée par un ou plusieurs producteurs formant en partie le conseil d'administration de la coopérative au côté du directeur commercial, du trésorier et de son assistant, du président et du vice-président. Ils ont à la fois comme rôle de participer à l'élaboration de la politique de la structure et de coordonner les actions à l'échelle de leur municipalité.

Actuellement, la coopérative met en place un « comité pour l'éducation » des producteurs, dirigé par le chef du Bureau d'agriculture de Banaue et par son assistante. Le rôle de cette commission sera d'informer les membres de la structure sur la politique de l'établissement et sur les conditions d'adhésion : contribution obligatoire au projet d'exportation, respect des critères de qualité du riz et des pratiques de production biologique. Le directeur de la coopérative explique le rôle que tiendra ce comité :

When there's an interested member to join, we should educate them before going in by trainings, Information drive. But we didn't start this activity. We just appoint somebody to do it. We plan to do it twice a year. It will depend if there are interested farmers. We will insist on the membership, on the requirement, on the policy of the coop. We want people who are willing to plant *tinawon* rice, and willing to share for international and local market, those with good quality and organic... those requirements are the main. (Banaue, août 2008)

Enfin, le comité d'audit financier, composé de trois personnes attachées au Bureau d'agriculture de Banaue, et le comité d'élection, chargé de veiller au bon déroulement des élections des représentants de la coopérative, finissent de parfaire l'organisation de la coopérative. D'autre part, dans chaque municipalité, des producteurs membres de la coopérative sont assignés à la fonction d'inspecteurs qualité au niveau local. Ils sont rémunérés à hauteur de 150 pesos par jour de travail.

Lorsqu'un fermier est intéressé à participer au projet, il doit préalablement s'inscrire en tant que membre de cette institution. Le prix d'adhésion à la coopérative RTFC est de 150 pesos à l'inscription puis de 100 pesos les années suivantes, cotisations le plus souvent prélevées sur le prix de revient au producteur au moment de la vente du riz. Elles ont pour but de créer des fonds de fonctionnement pour la coopérative. Toutefois, la gestion de l'argent n'est pas encore structurée. Les membres montrent alors de plus en plus de réticence à payer la cotisation par manque de transparence de l'institution. Par exemple, il a été révélé lors d'une réunion à laquelle j'assistais en juillet 2008 que les fonds de 2007 avaient été utilisés pour participer à une manifestation sans consultation préalable des fermiers.

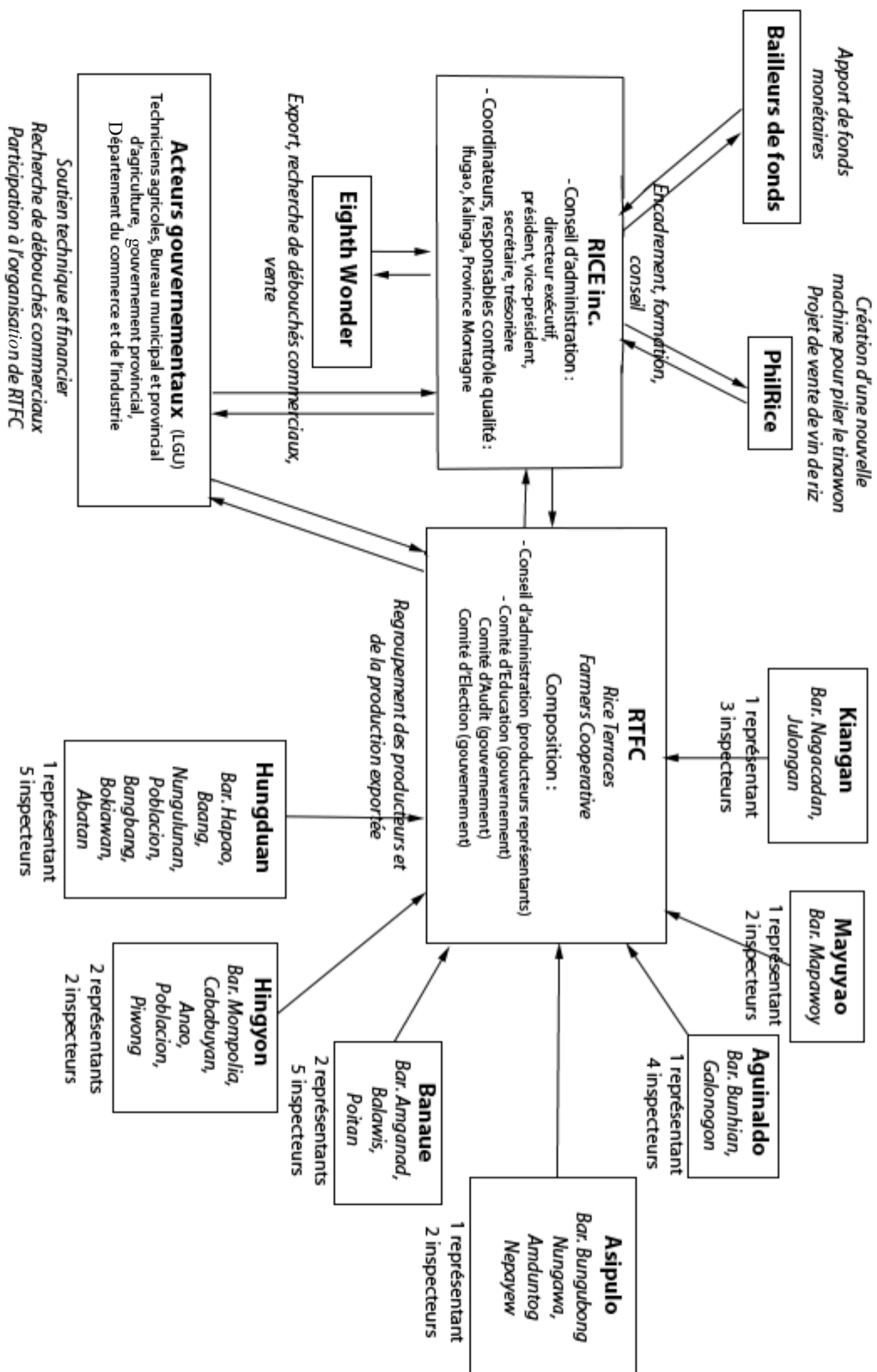


Figure 8.1. Système résiliable du projet d'exportation du tinawon.

- **Les partenaires : PhilRice et divers donateurs**

Pendant les premières années, Eighth Wonder fut quasiment l'unique investisseur du projet. L'argent tiré de la vente n'est encore pas suffisant pour couvrir les frais de fonctionnement.

Chaque année, de plus en plus d'institutions apportent leur aide et leur contribution. En 2008, l'ONG RICE a reçu le prix « *Panibagong Paraan* »⁹ pour la qualité de son travail. Une organisation américaine, « Root Capital », a également montré un intérêt au projet américain et concéda un prêt de 35.000 \$ en 2008 à Eighth Wonder pour l'exportation de 20 tonnes de riz achetées par l'organisation « Indian Harvest Specially Food », commercialisant des produits de qualité supérieure. Dans un article publié sur le site du projet, M. Hensley explique l'importance de cet appui financier pour son entreprise encore peu visible sur le marché et dont l'histoire commerciale est trop récente pour susciter la confiance des banques :

I knew that access to capital for buying commercial volumes of rice was going to be a major obstacle to the expansion of the Cordillera Heirloom Rice Project and getting this unique indigenous rice launched into the gourmet food market. As a small start up business, with a strong marketing plan but without collateral or the long business history needed for a conventional loan, there are few financial options...Root Capital made possible the first ever-commercial purchase of this heirloom rice. (<http://www.heirloomrice.com>)

De surcroît, le centre de recherche PhilRice contribue depuis 2007 à l'amélioration des conditions de production du riz *tinawon* en travaillant sur l'élaboration d'une machine pour piler le riz, adaptée à la fragilité et à la qualité des variétés locales. L'un des responsables de PhilRice explique ses intentions auprès des représentants de la coopérative lors d'une réunion à Banaue en juin 2008 :

Based on your visit last year, Vicky and PhilRice, with Eighth Wonder, make some plans to improve the quality of the rice that it is been sent to US, with these machineries. Some of these machines we have tried, we selected potential machines that, right know, we are trying to custom design to meet the quality requirement and also to recover more, to get out more quality rice. These machines, by the way, are still being process. It could be completed by end of July, hopefully.

Ainsi, l'idée de commercialiser le riz *tinawon* et donc l'émergence d'une nouvelle activité économique dans la Province sont directement liées au projet d'exportation de la denrée aux États-Unis. Le trio composé de la coopérative RTFC, de l'ONG RICE et de l'entreprise américaine Eighth Wonder forme le point central de la dynamique commerciale et de la valorisation du riz ifugao. Actuellement, la coopérative prévoit de développer un marché au niveau local et national, en direction des villages touristiques de la Province, des petites villes de la Cordillère et de Manille. Notons que, parallèlement à

⁹ Littéralement « une nouvelle voie ». Concours national, fondé par un consortium d'agences philippines et internationales, incluant la Banque Mondiale, la Banque Asiatique pour le développement et l'USAID. L'ONG RICE a reçu dans ce cadre 1 million de pesos, soit 25 000 \$ US.

la coopérative et au projet américain, des vendeurs indépendants commencent à se saisir de ce marché à Banaue, sans trop de succès jusqu'à ce jour.

LA FILIÈRE DU TINAWON : DE LA COLLECTE À LA VENTE

L'ONG RICE, en coordination avec Eighth Wonder, organise le calendrier des producteurs au niveau local et contrôle les étapes de la commercialisation du riz de la collecte, en passant par le contrôle qualité, jusqu'au transport du produit à Manille où la denrée est chargée dans un cargo en partance pour les États-Unis. Eighth Wonder assure ensuite la gestion de la production dans l'État du Montana où la denrée est de nouveau contrôlée, puis emballée et vendue.

• Promesses de vente et collecte du riz

Peu avant la récolte, les producteurs font leurs promesses de vente, c'est-à-dire qu'ils déclarent le volume de riz qu'ils entendent vendre à Eighth Wonder. Cette dernière exige un apport minimum qui était de 25 kg de riz pilé et nettoyé en 2006 et 2007 et qui a été réévalué depuis 2008 à 35 kg de riz brut avec l'introduction d'une machine pour piler mécaniquement les grains (pour palier aux pertes occasionnées par ce pilage et par la présence de graines de mauvaise qualité). En regardant les comptes-rendus de vente de ces trois premières années, j'ai remarqué que la quasi-totalité des fermiers se contentent d'apporter le minimum requis. Par exemple, en 2006, seuls cinq fermiers ont fourni plus de 25 kg de riz¹⁰. Six producteurs n'ont pas même réussi à atteindre le quota fixé.

• Préparation et contrôle qualité du riz destiné à l'exportation

Dans un premier temps, le riz est regroupé dans chaque municipalité où il est contrôlé par les inspecteurs locaux. Des sacs de 25 kg (de 35 kg depuis 2008) sont distribués par l'opérateur américain. Les fermiers doivent correctement les libeller pour une question de traçabilité : nom du producteur, du village et de la variété, date de la récolte et tonnage. Puis la denrée est transportée au local de la coopérative à Banaue où elle subit un deuxième contrôle sous la supervision de l'ONG RICE. Au final, la production doit être prête pour être exportée au mois de septembre ou au mois de décembre si la récolte est différée (un cargo étant affrété à cette date pour le riz des communautés Kalinga).

¹⁰ Trois fermiers ont apporté 50 kg, un seul a fourni 60 kg de *Minaangan* et un autre a contribué pour 44 kg d'*Imbuucan*.

Dates	Réunions - Activités	Acteurs impliqués	Lieux
juillet	Promesses de vente des producteurs	Représentants des producteurs et RICE	Par municipalité
juillet	Mise en place du calendrier d'inspection : les récoltes de mai-juin-juillet doivent être prêtes pour l'export en septembre	Représentants des producteurs et RICE	Par municipalité
juillet-août	Préparation du riz par les fermiers	Producteurs et inspecteurs qualité de la municipalité	Par barangay ou groupe de barangays
	Mise en sac du riz par fermier et par variété		
	Inspection de la qualité du riz à l'échelle de la municipalité		
fin août	Apport à la coopérative : inspection finale de la qualité sous la direction de l'ONG RICE (une municipalité par jour), fermeture des sacs	Inspecteurs qualité de la municipalité et RICE	Local RTFC (Banaue)
sept.	Transport du riz par camion NFA jusqu'au port international de Manille, paiement des frais de douane	NFA, RICE, Eighth Wonder	
	Inspection par l'entreprise de marine marchande.		
	Arrivée aux États-Unis		
	Transport en camion jusqu'à l'entreprise au Montana	Eighth Wonder	États-Unis
	Examen et nettoyage du riz (pierres et objets étrangers)		
	Nettoyage mécanique du riz et tri des grains brisés		
	Conditionnement		
	Stock et vente Paiement des fermiers		

Tableau 8.3. Les étapes de la filière du *tinawon* depuis la récolte jusqu'à la vente.



Photos 8.4. Contrôle qualité à Hapao par un inspecteur local (gauche, Hungduan) et contrôle final au local de la coopérative (milieu : pesage ; droite : contrôle de l'humidité ; Banaue) (septembre 2008).

• Exportation vers les États-Unis et finalisation du produit

La première année du projet, en 2006, près de 2.7 tonnes de *tinawon* furent exportées aux États-Unis. Le tonnage augmenta à 7 tonnes en 2007 et chuta à 6 tonnes en 2008. Le nombre d'adhérents au projet n'est pas constant d'une année à l'autre. Il a néanmoins tendance à augmenter progressivement au cours du temps. En 2006, cinq municipalités (Banaue, Hungduan, Hingyon, Kiangang et Mayuyao) et près de 100 fermiers contribuèrent à l'exportation, la majeure partie étant originaire de Banaue (58% des adhérents contribuant pour 57% du volume exporté). Le tonnage doubla en 2007 avec l'entrée d'Asipulo et d'Aguinaldo dans le projet et avec l'augmentation du nombre total de participants (près de 190 au total), un accroissement visible dans chaque municipalité (excepté pour Mayuyao). En 2008, la participation chuta à 170 fermiers dont seulement 77 contribuèrent à l'exportation.

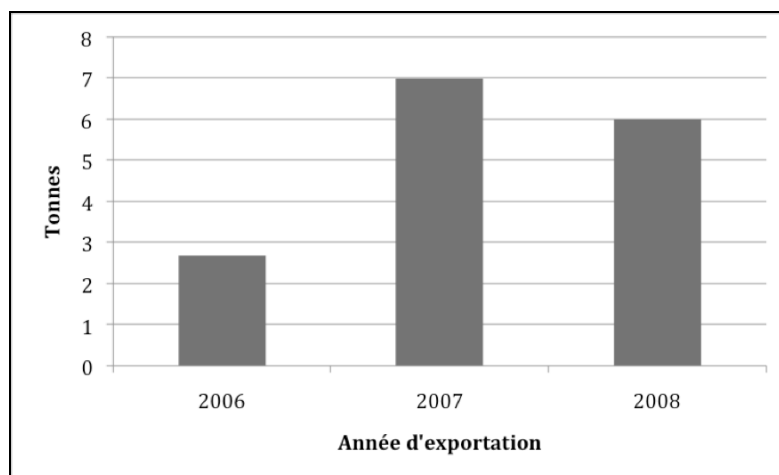


Figure 8.2. Évolution du tonnage de *tinawon* exporté aux États-Unis par Eighth Wonder.

Une fois arrivé aux États-Unis, le riz subit de nouveau une série de tests pour contrôler sa qualité. Pierres et éléments étrangers subsistants sont ôtés manuellement, un travail qui s'avère fastidieux et coûteux. Le riz est ensuite nettoyé, trié mécaniquement puis emballé.

Eighth Wonder répartit les différentes variétés non glutineuses en quatre catégories (et donc en quatre paquets) qu'elle désigne par les noms de : Kalinga Unoy et Ulikan Red regroupant principalement le riz des communautés Kalinga, Tinawon Fancy et Tinawon White regroupant le riz ifugao. Les différentes variétés de riz blanc – *Ayuhipan*, *Donaal*, *Innawi*, *Botnol*, *Ong'ongon*, *Ijamp'fulu* et *Inchumajaw* – sont mélangées pour être vendues sous le nom de Tinawon White. Les grains de la variété *Imbuucan* sont emballés sous l'appellation Tinawon Fancy. La variété *Eng'ganggang* cultivée à Aguinaldo vient parfois compléter cette catégorie. D'autres variétés sont mixées à celles provenant des communautés de Kalinga. C'est le cas des riz *Madduli* de Kiangang et *Chumi'e* d'Aguinaldo qui sont emballés avec le riz *Unoy* dans la catégorie Kalinga Unoy. La

variété *Minaangan* est mélangée à celle *Ulikan* des communautés Kalinga, l'ensemble étant désigné par le label Ulikan Red. Quant aux riz glutineux, ils sont commercialisés au détail et distribués préférentiellement auprès de restaurateurs américains.

Catégories commerciales	Tinawon White	Tinawon Fancy	Ulikan Red	Kalinga Unoy	Igorotnic	Dike
Communautés représentées	Ifugao	Ifugao	Kalinga	Kalinga	Bontoc	Toutes confondues
Variétés ifugaos	<i>Ayuhipan</i> <i>Donaal</i> <i>Hinnawi</i> <i>Botnol</i> <i>Ong'onggon</i> <i>Kamanga</i> <i>Ijamp'fulu</i> <i>Inchumajaw</i>	<i>Imbuucan</i> <i>Eng'gang</i> <i>gang</i> <i>Fajlar</i>	<i>Minaangan</i>	<i>Madduli</i> <i>Chumi'e</i>		<i>Dike</i>

Tableau 8.4. Répartition des variétés ifugaos dans les catégories commerciales d'Eighth Wonder.

Ainsi pouvons-nous remarquer que la diversité variétale du *tinawon* ainsi que la marque identitaire de certaines variétés (*Donaal*, *Imbuucan*, *Minaangan*, *Inchumajaw*, *Madduli*) ne transparaissent pas dans la classification du riz faite par l'entreprise américaine. La diversité et la typicité des variétés sont masquées par le mélange des différentes formes de riz ifugao mais également par leur mélange avec le riz kalinga.

Aux États-Unis, le *tinawon* est vendu comme produit équitable, traditionnel, d'excellente qualité gustative et à haute valeur nutritive. Le marché du *tinawon* est celui des produits de luxe, des produits de qualité. Comme l'explique la directrice d'Eighth Wonder, il est vendu dans des magasins spécialisés et des restaurants gastronomiques aux États-Unis. L'entreprise américaine développe actuellement un marché en Europe et en Asie.

To see the rice served in the best restaurants around the world, to be available in natural food stores and gourmet food shops, to be sought by chefs and home gourmets in North America, Europe and Asia. (Banaue, Poblacion, juillet 2008)

La configuration sociale du projet d'exportation du *tinawon* aux États-Unis est du type développementaliste. Ce sont des acteurs venus de l'extérieur qui structurent et contrôlent la production commerciale de ce riz. Leur objectif premier est d'améliorer les conditions socioéconomiques des riziculteurs ifugaos. Le projet prend la forme d'un « projet de territoire ». Il cherche à regrouper l'ensemble des producteurs de la Province, toutes municipalités confondues, autour d'une dynamique collective et dans une structure unique, la coopérative, et à susciter leur coopération. Les développeurs associent l'image du produit commercialisé, le *tinawon*, à celle d'un groupe solidaire, une minorité ethnique ayant conservée son originalité culturelle et ses traditions, et à celle d'un territoire unifié de

terrasses reconnu comme exceptionnel. Pourtant, derrière cette conception homogène de la société ifugao et de la production de riz *tinawon* se cache une diversité sociale et biologique : des groupes sociaux distincts répartis sur des territoires distincts et cultivant une gamme de variétés de *tinawon* différente les uns des autres. Quels sont alors les impacts sociaux et territoriaux de cette organisation sociale imposée par les acteurs extérieurs ?

Le projet d'exportation redéfinit ainsi le lien du *tinawon* au lieu, son ancrage territorial et son lien au paysage de terrasses, mais également la place de cette denrée dans la société ifugao. Cette image est-elle réappropriée par les riziculteurs et conduit-elle à redéfinir leur identité et leur ancrage territorial ? Nous avons remarqué que, pour les Ifugaos, le riz *tinawon* est un produit à la fois culturel et identitaire en plus d'être une denrée de base et une production d'autoconsommation. Y a-t-il évolution de ce statut avec le projet de commercialisation, projet qui donne une valeur économique à ce produit ? Au contraire, le projet s'appuie-t-il et renforce-t-il le statut originel du *tinawon* ? Toutes ces questions seront l'objet des deux chapitres suivants. Pour le moment, c'est le processus de mise en patrimoine de l'oignon doux des Cévennes qui va être développé.

8.2. Mise en patrimoine d'un produit cévenol de potager : la *raïolette*

À la différence de la Province Ifugao, le contexte socioéconomique et territorial, mais également institutionnel et politique des Cévennes gardoises était propice à l'émergence endogène d'un projet de valorisation de l'oignon doux des Cévennes : promotion d'une agriculture de terroir et des labels d'origine au niveau local, ouverture du territoire sur l'extérieur et mixité sociale. L'idée de commercialiser ce produit émergea suite à la collaboration entre un producteur d'oignons et son voisin récemment installé dans la région. Progressivement, le projet prit de plus en plus d'ampleur, attirant toujours davantage de producteurs mais également de clients dans toute la France et au-delà. Afin de protéger leur production d'une délocalisation et de la concurrence des plaines, un label AOC fut demandé et obtenu en 2003. Il restreint officiellement la culture d'oignons doux aux terrasses agricoles. Nous verrons que la production de l'oignon doux sur le territoire gardois est fortement structurée par la coopérative, de la même manière que pour le *tinawon*. La coopérative centralise le réseau institutionnel autour de sa dynamique.

8.2.1. Conjecture socioéconomique, territoriale et institutionnelle favorable

Nous avons vu que les Cévenols gardois avaient développé au cours du temps une tradition de culture à haute valeur ajoutée, plus particulièrement avec l'industrie de la soie, et d'industrie de pointe avec les sites miniers, métallurgiques et chimiques d'Alès, de la Grande Combe et de Bessèges. Là est ainsi tout le paradoxe des Cévennes gardoises, d'avoir combiné isolement géographique et ouverture sur l'extérieur, économie domestique et activités commerciales lucratives, tradition et modernité. Toutefois, à partir de la fin du 19^{ème} siècle, le territoire perdit peu à peu de son dynamisme et se décomposa socialement et économiquement. Les maladies agricoles et la rude concurrence des marchés internationaux et des plaines conduisirent à l'abandon progressif de l'agriculture commerciale et des activités industrielles. Au cours des deux Guerres Mondiales, les campagnes furent touchées par l'exode rural. Ces multiples phénomènes laissèrent un pays vidé de ses habitants et en mal d'identité.

- **Renouveau et mixité sociale : un moteur pour l'innovation rurale**

La mixité sociale est de mise dans cette région où se confrontent ambiance rurale, ouvrière et urbaine. Cette spécificité fut d'autant plus accentuée avec l'arrivée de nombreux migrants à partir des années 1980, se mêlant à la population locale. L'émergence des enjeux patrimoniaux et de conservation de la nature dans les Cévennes gardoises, depuis la création du Parc national des Cévennes en 1970 qui entraîna le développement du tourisme et l'installation de nouveaux habitants dans la région, participa grandement à la reconstruction de l'identité cévenole et d'une dynamique de territoire. Depuis, les populations locales et les acteurs institutionnels sont ouverts à toutes propositions, initiatives et alternatives qui permettraient à la région de développer de nouvelles activités économiques. Les divers projets socioéconomiques qui se mettent en place dans la région s'appuient sur la richesse du patrimoine et des caractéristiques qui ont fait la renommée de la région : terrasses, industries, pluriactivité et produits de terroir. Comme le note Patrick Cabanel, le renouveau cévenol constitue un « *montage fragile* » mais efficace :

Les caractéristiques de ce fragile regain renvoient à l'histoire agricole et industrielle cévenole : il est toujours question de terrasses à forte valeur ajoutée, grosses consommatrices de soleil et d'eau, et d'une pluriactivité qui vaut à l'échelle de l'individu comme à celle de tout un pays : montage fragile, évolutif, micro-économique, quasiment à l'italienne, mais finalement plus convaincant qu'on ne pouvait le croire. (1998 : 113).

Les néoruraux ont un rôle essentiel dans le développement de modèles de production innovants (produits de terroir, agriculture biologique), de nouveaux circuits commerciaux et d'activités diverses (accueil à la ferme, transformation de produits sur l'exploitation). Connaissant les attentes des consommateurs, plus particulièrement des urbains, en matière

de qualité des produits et disposant souvent de capitaux, ils font figures de pionniers. De plus, les nombreuses relations qu'ils entretiennent avec les gens de la ville favorisent la création de réseaux marchands vers l'extérieur pour les productions agricoles locales. Les bonnes relations de voisinage qu'ils entretiennent avec les producteurs locaux favorisent la diffusion de ces modèles de production dans la région et l'émergence de projets de collaboration entre néoruraux et Cévenols.

- **Un environnement institutionnel et politique propice aux produits de terroir**

Le contexte national français est très favorable à la commercialisation des productions de terroir. L'engouement des consommateurs pour les produits de qualité gustative, typiques et identitaires, l'histoire ancienne de la labellisation AOC, la multiplication des actions de promotion et de communication de la part des institutions gouvernementales et non gouvernementales pour le développement de ces productions locales, favorisent la diffusion de ces modèles agricoles dans les campagnes françaises. Dans un tel contexte et face à l'impossibilité de développer un modèle intensif d'agriculture dans les vallées cévenoles, les propositions de développement agricole sur ce territoire vont s'orienter vers l'agroécotourisme et la culture de produits à haute valeur ajoutée (produits de terroir, plantes aromatiques, plantes médicinales, produits transformés). L'objectif est avant tout d'augmenter la productivité agricole et l'économie locale pour compenser les frais importants d'exploitation d'un tel terroir.

- **Schéma d'aménagement et de développement du Languedoc-Roussillon : une priorité pour les produits de qualité**

Dès le milieu des années 1980, l'appui au secteur agricole et agroalimentaire est au cœur de la politique d'aménagement et de développement de la région du Languedoc-Roussillon. Un point d'honneur est mis sur la promotion des produits de terroir et en agriculture biologique. Ainsi, dans le Schéma régional d'aménagement et de développement du territoire du Languedoc-Roussillon 2000-2020, il est avancé l'opportunité de développer dans la région de nouvelles activités agricoles à haute valeur ajoutée et respectueuses de l'environnement :

De nouvelles perspectives s'ouvrent pour des produits alimentaires de niche ou fortement personnalisés, que souhaite découvrir le consommateur, au-delà de la seule référence au prix. Des consommateurs de plus en plus nombreux, notamment les jeunes, recherchent aussi des produits élaborés dans des conditions respectueuses de l'environnement, comme l'atteste le développement de l'agriculture biologique. (op.cit : 139)

Les piémonts et les vallées cévenoles gardoises, que le Schéma d'aménagement et de développement désigne comme étant des « *territoires d'excellence* » (op.cit. : 198), sont au centre de cette stratégie de valorisation. La redynamisation du bassin du Vigan est une des priorités. En outre, il est clairement indiqué que le développement de ces activités agricoles

à haute valeur ajoutée devra s'accompagner d'une identification qualitative par des signes officiels (types AOC, IGP, AB, Label Rouge) et par des procédures de certification d'entreprise, d'identification et de traçabilité des produits (op.cit. : 145).

- **De nombreux encadrements institutionnels publics**

Plusieurs organismes publics sont présents dans le paysage institutionnel de l'agriculteur cévenol, lui proposant des conseils, des formations, des aides ou des services. Ils ont un rôle important dans l'application sur le terrain des politiques agricoles nationales et régionales. La Chambre d'agriculture exerce son activité à deux échelles principales, régionale et départementale, chacune ayant des objectifs spécifiques.

D'autres établissements de la Chambre ont été créés au niveau local, afin de développer les relations de proximité avec les producteurs. En 1982, le Groupement de vulgarisation agricole (GVA), association loi 1901, vit le jour et sera remplacé par le Groupement de développement agricole (GDA) du Vigan, exerçant son influence sur les cantons de Sumène, de Valleraugue et du Vigan. Le canton d'Alzon est, quant à lui, concerné par le GDA des Causses et le canton de Saint-Jean-du-Gard par le GDA du Mont Brion. Des conseillers de la Chambre d'agriculture sont détachés dans ces structures pour jouer la fonction d'animateurs. Leur rôle est de proposer des solutions techniques aux difficultés rencontrées par les agriculteurs et de gérer les dossiers d'installation. Viennent s'ajouter à ces organismes étatiques, les associations et les syndicats agricoles de promotion des produits spécifiques (pélardon, oignons doux des Cévennes, châtaignes, plantes aromatiques et médicinales), ainsi que les coopératives agricoles.

Ces différentes institutions jouent un rôle majeur dans la diffusion du modèle des productions à haute valeur ajoutée et dans sa mise en œuvre (appui financier et services). La Chambre d'agriculture propose par ailleurs ses propres labels agricoles : « Bienvenue à la Ferme », qui assure un lien entre des produits de qualité et un tourisme rural, et la « France des Saveurs » dont le but est de mieux faire connaître les produits agricoles des régions et d'organiser des opérations collectives pour développer le marché agricole en France et à l'étranger.

- **Le Parc national des Cévennes : la promotion des produits de terroir**

Dès sa création dans les années 1970, le Parc national des Cévennes mit en avant le rôle des activités agricoles dans le redressement économique local. À la suite du Schéma directeur de la zone périphérique du PNC, un Plan d'aménagement rural (PAR) – concernant les cantons du Vigan, de Valleraugue, de Trèves, de Sumène et d'Alzon – vit le jour en 1975. Il insistait sur l'importance du développement de l'agriculture pour le maintien d'une population active sur ces territoires. Néanmoins, les investissements dans le

domaine agricole ont été faibles. Seuls quelques agriculteurs ont profité d'aides à l'aménagement, à la restauration des systèmes d'irrigation et à l'amélioration pastorale.

Malgré tout, le PNC a un rôle important dans le développement des productions de terroir et des labellisations alimentaires. Il encourage ces initiatives, apporte un appui et parfois un soutien financier aux producteurs se lançant dans des démarches de valorisation de produits respectueux de l'environnement ou protégeant un patrimoine génétique ou paysager. Il a, par exemple, soutenu les projets de labellisation des agneaux de parcours, des chevaux d'endurance, des bœufs de Pâques (Blanc, 2005 ; Blanc & Roué, 2005 ; Blanc & Roué, 2009). Il a également apporté un soutien technique et financier à la restauration des terrasses de cultures des producteurs d'oignons doux des Cévennes.

- **Multiplication des labellisations alimentaires dans les Cévennes**

Depuis les années 1980, les labellisations alimentaires se multiplient dans les Cévennes gardoises. Dès 1984, les volailles du Languedoc¹¹ bénéficièrent d'un Label Rouge. Ce dernier fut transformé en IGP en 1996, après la promulgation de la loi européenne sur les appellations d'origine. À la même époque, en 1985, une SICA « Biotopie des Montagnes » fut créée à Soudorgues. Elle regroupe une quinzaine de producteurs de plantes médicinales et aromatiques en agriculture biologique dont la commercialisation est un vif succès. La dynamique de valorisation des productions de terroir prit une grande ampleur dans la deuxième moitié du 20^{ème} siècle. Le fromage de chèvre cévenol, le pèlardon, reçut sa désignation en AOC en 2000 et l'oignon doux des Cévennes suivit le même chemin peu après, en 2003. Enfin, une démarche de qualification de la châtaigneraie cévenole est en cours.

Au final, de par la multiplicité des institutions promouvant les productions locales et des moyens qui sont mis en œuvre pour diffuser les informations sur tout le territoire national et à l'échelle locale, l'ensemble de la communauté agricole est au fait de l'existence de ces nouveaux débouchés économiques. Cette caractéristique favorise bien évidemment l'émergence endogène de projets de valorisation de produits de terroir.

¹¹ Dont l'élevage s'est développé depuis 1952 dans de nombreux départements (Ardèche, Bouches-du-Rhône, Gard, Lozère, Hérault, Tarn) suite au déclin de la vigne, de la châtaigneraie et de la soie.

8.2.2. Valoriser et vendre l'oignon doux : une idée de producteurs

En l'espace de quelques années, l'oignon doux a glissé du statut de produit d'autoconsommation ordinaire à celui d'emblème régional. Cette place privilégiée qu'il tient désormais dans la société locale découle d'un processus que l'on pourrait qualifier d'adoption, orchestré successivement par deux structures collectives : l'association Les Faïsses (1987) puis la coopérative Origine Cévennes (1991) (cf. film n°1). La commercialisation de l'oignon doux est un véritable projet d'entrepreneurs, les agriculteurs travaillant sans relâche pour démarquer leur produit des autres oignons. Confrontés à la dure concurrence des plaines, ils ont demandé puis obtenu en 2003 une qualification en AOC de leur oignon. Ce sont les producteurs réunis dans le comité technique de la coopérative qui sont à l'origine de toutes ces dynamiques. La structure collective a alors une place centrale sur le territoire et contrôle la production d'oignons doux dans toute la région des Cévennes gardoises.

UN PROJET ENTREPRENEURIAL : DES FAÏSSES À LA COOPÉRATIVE ORIGINE CÉVENNES

Un acteur clé de la démarche de valorisation de l'oignon doux est un coiffeur de Montpellier venu s'installer dans les Cévennes à Saint-André-de-Majencoules. Avec le soutien de son voisin producteur, il apprit à cultiver l'oignon. C'est de lui que vint l'idée de démarquer ce produit des autres productions locales ainsi que des autres variétés d'oignons. Il fut à l'initiative de la création d'un carton pour l'oignon doux, innovation majeure qui a apportée une valeur ajoutée au produit et permis de multiplier les débouchés de vente. Son voisin, partenaire du projet, revient sur cette histoire :

C'est parti assez bêtement, on va dire... Il y avait un gars, un coiffeur de Montpellier, qui s'était installé sur la Rouvièrerette, là, sur la commune et qui s'est imaginé de faire des oignons. Donc il en a fait pendant quelques années, tout en continuant son activité, bien sûr ! Bon, il venait me voir des fois pour voir comment il fallait traiter... etc. Et un jour, il m'a dit : « *il faudrait qu'on fasse un carton pour vendre nos oignons* ». Mais il parlait à titre privé. Donc il avait un neveu qui était publicitaire à Paris. On est monté à Paris avec un filet d'oignons et il nous a fait un prototype de carton. (Saint-André-de-Majencoules, octobre 2006)

C'est à partir de cette innovation que l'idée de commercialiser l'oignon doux à une plus grande échelle émergea. Comme le raconte ce même producteur, les deux voisins cherchèrent ensuite à inciter l'adhésion d'autres producteurs à ce projet :

Et puis quand on a eu le carton, on a dit : « *Qu'est ce qu'on va faire, nous, tous les deux là ! On ne fait pas un tonnage suffisant pour pouvoir vendre cette marchandise ailleurs !* ». Donc, moi, j'ai dit : « *il faudrait qu'on voit quelques producteurs, essayer d'en regrouper quelques uns pour voir si ça intéresserait, si on pouvait faire un volume un peu plus important* ». Donc je crois qu'au départ on était huit. On a réussi à en convaincre huit. (op.cit.)

C'est ainsi que le projet de vente de l'oignon doux prit son origine en 1987 avec la création de l'association loi 1901 « Les Faïsses » regroupant huit producteurs des cantons de Sumène, de Valleraugue et du Vigan : ceux qui ont répondu à l'appel des deux pionniers. Ces producteurs sont, pour une grande partie, de jeunes trentenaires partis à l'université et revenus au pays ou de façon générale travaillant dans des secteurs d'activités autres que l'agriculture. Mais ils ont tous appris de leur père ou de leur grand-père à cultiver l'oignon doux. Conscients de l'engouement des consommateurs pour les produits de terroir, à même de combiner tradition et modernité, forts d'un esprit entrepreneurial et ouvert sur l'extérieur, ils constituent le noyau dur de la production d'oignons doux.

- **Les Faïsses : la promotion du « Doux Saint-André » (1987)**

L'effectif de l'association passa de huit à près de trente personnes en une année. L'objectif de la structure était de développer la culture de l'oignon doux et d'intégrer le marché régional. Ils créèrent la marque déposée « Doux Saint-André » du nom du village de Saint-André-de-Majencoules (canton de Valleraugue), lieu d'origine des deux pionniers et considéré par les producteurs comme le cœur du « *berceau historique de l'oignon doux* ». Leur démarche reposait principalement sur la promotion du produit.



Figure 8.3. Logo du Doux Saint-André.

Dans un premier temps, l'association devait convaincre des personnalités influentes pour recevoir un appui financier. L'ex-président de la Chambre d'agriculture du Gard fut d'autant plus facile à persuader du bien fondé de la démarche qu'il était le maire de Valleraugue. Au final, la campagne publicitaire reçut le soutien personnel du Préfet de Région et une importante subvention du Conseil régional. Des affiches promotionnelles, des livrets de recettes et la Foire annuelle de l'oignon en octobre purent ainsi voir le jour. L'attention portée par autant d'acteurs à l'oignon doux vint, selon un journaliste au Midi libre (quotidien local) chargé de suivre à l'époque le développement de la production, de son fort potentiel dans la revitalisation de l'agriculture régionale :

Tous ces décideurs ont vite compris l'intérêt économique que pouvait représenter, dans une région où les jeunes ont du mal à survivre, ce nouveau débouché pour un produit des Cévennes. (Midi libre, 1987)

Pourvue de son kit de promotion, l'association visa ensuite la conquête du marché régional, de Béziers à Avignon. Il fallait avoir recours à des grossistes. À cette époque, quatre acheteurs faisaient le prix, jugé trop bas par les producteurs (moins de 3,50F le kg). De plus,

la *raïolette* ne pouvait pas rivaliser avec les autres variétés d'oignons doux. Celle de la région de Valencia (Espagne) avait déjà acquis des magasins au marché-gare de Montpellier, un haut lieu de la vente régionale. Mais surtout, l'oignon Lézignan-la-Cèbe, cultivé en plaine dans l'Hérault, présentait un tonnage sept fois supérieur à celui des Cévennes et une notoriété bien plus installée. Les producteurs se rappellent de l'ombre que faisait cette variété à leur oignon doux dans les années 1980, comme ce producteur à Monoblet :

Lorsque l'on parlait d'oignons doux, les gens répondaient Lézignan ! Alors que notre oignon cévenol, lui, est doux comme une pomme. (mars 2006)

- **Démarquer l'oignon doux : la mise en carton**

Selon les producteurs, ce sont les pratiques de conditionnement imposées par l'association qui ont permis sa valorisation : le nettoyage, le pesage, mais surtout la mise en carton de 10 kg. En effet, comme l'explique un représentant de la coopérative, à l'époque et encore aujourd'hui pour un certain nombre de variétés, un tel emballage pour l'oignon n'existait pas, le produit étant commercialisé en gros par sac de 25 kg :

Alors à l'époque c'était novateur. Ça ne fait pas très longtemps, ça fait 15 ans, mais le fait de mettre les oignons en carton, personne ne le faisait ! L'idée de faire ça, c'était très très novateur. (Saint-André-de-Majencoules, mars 2006)

La présentation de l'oignon doux dans un conditionnement original et élégant permit d'inscrire la *raïolette* dans la gamme des produits de luxe et de lui créer une niche commerciale vis-à-vis des autres variétés. De plus, outre son aspect esthétique, la mise en carton se révéla être un conditionnement attractif pour les grossistes : prêt à la vente et palettisable. C'est pour toutes ces raisons que le Doux Saint-André trouva son premier client extérieur sur le marché-gare de Rungis, un haut lieu de la vente nationale. Comme le note le même représentant de la coopérative, les acquéreurs se sont ensuite rapidement multipliés : « *Ça a été le déclic, c'est-à-dire que ça a commencé* » (op.cit.).

Toutefois, les producteurs n'étaient pas organisés pour répondre à une telle demande. La collecte des oignons n'était pas centralisée. À cette date, les négociants achetaient le produit directement chez les producteurs. Ils le revendaient ensuite sur les marchés locaux de Nîmes, de Montpellier et de Béziers, et « *c'était le bout du monde* » me dit le directeur de la coopérative (mai 2006). Il fallait à ce stade trouver un moyen efficace de distribution et réunir la production des agriculteurs.

- **De la SICA à la coopérative Origine Cévennes (1991)**

Les producteurs de l'association hésitèrent entre plusieurs types d'établissements pour se regrouper. Certains désiraient une structure privée. Mais la majorité d'entre eux craignaient qu'une telle organisation favorise la prise de pouvoir par certains producteurs et donc

l'éviction des autres acteurs agricoles. Ils lui préférèrent alors une structure collective et hésitèrent entre une Société d'intérêt collectif agricole (SICA) et une coopérative. Certains producteurs ayant développé des débouchés avec des clients et des négociants privés sur Nîmes, Montpellier ou encore Millau, le choix se porta finalement sur une SICA créée en 1990 car, contrairement à la coopérative, une telle structure ne contraint pas les producteurs à l'apport total de leur production¹².

Un négociant de la région proposa alors ses services : la location de son local à Moulès-et-Baucèls (Ganges) et de son camion. En contrepartie, il prit la fonction à la fois de directeur et de commercial de la structure. La première année, les producteurs réussirent à collecter environ 600 tonnes d'oignons qu'ils commercialisèrent difficilement. Un des producteurs ayant participé activement au montage du projet raconte les premières années difficiles de la SICA :

Il y a eu une première réunion qui a été faite ici d'ailleurs, sur Saint-André-de-Majencoules, au bar (rires) et c'est là que s'est présentée l'opportunité du négociant qui était en place sur la zone, qui a proposé ses services en quelque sorte. Donc la SICA a démarré comme ça. On n'avait aucun investissement, si ce n'est qu'on lui louait son camion et son bâtiment. Et il était le directeur, le commercial et il faisait l'homme à tout faire de la structure. (Saint-André-de-Majencoules, octobre 2006)

Avec l'augmentation du nombre de producteurs souhaitant participer au projet et donc du tonnage, la structure fut vite confrontée à un autre problème : l'écoulement de la production. C'est ce qu'explique ce même producteur :

On a dû faire 600 tonnes, la première année...qui était une grosse année... Enfin ! Une grosse année pour l'époque, hein ! Puisqu'on les a vendus péniblement. On a dû finir vers le mois de mai. On repiquait les oignons qu'on n'avait pas encore vendu ceux de l'année d'avant... C'est là qu'on s'aperçoit qu'on était vraiment à saturation ! On ne pouvait pas aller au delà au niveau du tonnage parce qu'on n'arrivait pas à les vendre... L'année d'après, on avait déjà un peu plus de clientèle. Bon, on en a fait guère plus, même moins en tonnage, mais on a fini dans des délais corrects. (op.cit.)

Il fallait alors développer davantage de débouchés commerciaux vers l'extérieur de la région. Mais cela supposait en contrepartie d'augmenter encore le tonnage et de centraliser la production. La dispersion des oignons entre négociants privés, vente locale et SICA fut alors remise en question. C'est pourquoi les producteurs décidèrent d'évoluer en coopérative, d'autant plus que ce type de structure n'est pas soumis à l'impôt contrairement à la SICA. C'est ainsi que la coopérative « Origine Cévennes » vit le jour en 1991.

¹² La coopérative interdit à ses membres de vendre leur production à des structures privées. Ils peuvent néanmoins faire de la vente directe.

L'AOC (1996-2003) : ENTRE PROTECTION ET PATRIMONIALISATION

Avec le développement de cette culture et ces prix rémunérateurs, des productions hors de la zone traditionnelle sont apparues un peu partout en France, utilisant notre nom et notre notoriété. (1997 : 157)

Ce commentaire de Nicolas Escand, président de la coopérative, énoncé lors des rencontres d'Alès en 1997, démontre clairement la crainte des acteurs locaux de voir leur production se délocaliser. Une méfiance qui se justifia par la mise sur le marché dès 2000 d'oignons doux cévenols cultivés dans le Tarn. La réputation du Parc national des Cévennes encourage l'appropriation abusive de son nom pour mieux vendre un produit. Toutefois, si ces cultures sont dangereuses pour les producteurs gardois, c'est surtout parce qu'elles se trouvent en plaine et sont mécanisées. En face, l'exploitation des faibles surfaces des terrasses impose un travail essentiellement manuel et, par conséquent, un coût de production important. Les prix de vente dès lors sont beaucoup plus élevés que pour des oignons cultivés en plaine. Pour les producteurs cévenols, une telle distorsion de concurrence aurait mis en péril l'avenir de leurs exploitations.

Parallèlement à ces « *contrefaçons* », désignées comme telles par une technicienne agricole de la Chambre d'agriculture du Gard travaillant avec la coopérative, les producteurs trouvaient que leur produit n'était pas assez valorisé. Ils subissaient des fluctuations de prix. La coopérative a donc réfléchi avec le Syndicat interchambre d'agriculture Montagne Élevage (SIME)¹³ sur la manière de valoriser et de protéger l'oignon doux et opté pour une demande d'AOC, signe répondant le mieux à cette culture.

• La démarche de qualification d'un produit agricole en AOC

Les producteurs candidats à l'AOC doivent se regrouper en syndicat ou association et rédiger un dossier de demande qu'ils adressent à l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Aussi, en 1996, les coopérateurs créèrent l'Association de défense de l'oignon doux des Cévennes (ADOC) pour travailler sur les conditions d'obtention du label. Ils rédigèrent le dossier de demande décrivant leurs motivations, l'antériorité du produit (reposant sur des données bibliographiques, des traces dans le paysage et des témoignages oraux) et la réalité actuelle de la production. Ils durent fournir une délimitation géographique précise de la zone de culture ainsi qu'un protocole consignait les pratiques mises en œuvre.

Selon la procédure classique de l'AOC, la localisation géographique de la production labellisée se déroule en deux temps. Un périmètre global est d'abord défini dont les frontières peuvent suivre les limites administratives (commune, département, région,

¹³ Le SIME joue un rôle de veille vis-à-vis de la coopérative depuis 1987. Il a pour fonction d'anticiper, d'évaluer et d'adapter les besoins agricoles de la production d'oignons doux. En 2006, le SIME fut rebaptisé par le nom de Service d'utilité agricole Montagne Méditerranée Elevage (SUAMME). Il garde les mêmes fonctions.

territoire d'un parc naturel), historiques (une ancienne province) ou géographiques (vallées ou crêtes de montagne). Ce zonage repose, en partie, sur la localisation réelle des opérateurs de la production. L'INAO accorde une large place aux facteurs naturels et détermine les conditions géologiques, climatiques et pédologiques supposées donner la typicité au produit. Dans un deuxième temps, au sein même du périmètre ainsi délimité, les terres éligibles au titre de l'AOC sont désignées selon ces mêmes critères naturels.

Cette démarche, propre à l'AOC, constitue une véritable épreuve d'endurance pour les candidats. La demande n'est validée parfois qu'au bout d'une dizaine d'années par le comité national de l'INAO. Ce dernier s'érige en juge face aux productions locales. Il évalue leur pertinence au regard de leur histoire et détermine les facteurs permettant la délimitation géographique de la zone labellisée. Pour l'oignon doux, il fallut attendre sept ans pour que la qualification soit officialisée, en 2003, et la dénomination « Oignon doux des Cévennes » réservée, un nom qui renvoie aux valeurs portées par le Parc national des Cévennes comme le remarque une technicienne agricole de la Chambre d'agriculture du Gard (Alès, avril 2006) :

Un nom simple, porteur, valorisé au travers du Parc national et l'image d'une production de montagnes, donc les gens voient tout de suite d'où ça vient.

Une fois la qualification AOC obtenue, une structure désignée par les producteurs et certifiée par l'INAO est ensuite chargée de contrôler le respect du cahier des charges de l'appellation. C'est l'Association de défense de l'oignon doux des Cévennes (ADOC) qui prit alors cette fonction. Pour recevoir l'agrément AOC, les producteurs adressent leur demande auprès de cet organisme.

- **Périmètre de production et agrément parcellaire de l'oignon doux des Cévennes**

Pour qualifier l'oignon doux en AOC, les producteurs, encadrés par un expert de l'INAO, ont déterminé le périmètre global de la production ayant droit au label : « *Le périmètre a été délimité par rapport à l'existant d'aujourd'hui* » (Sumène, mai 2006).

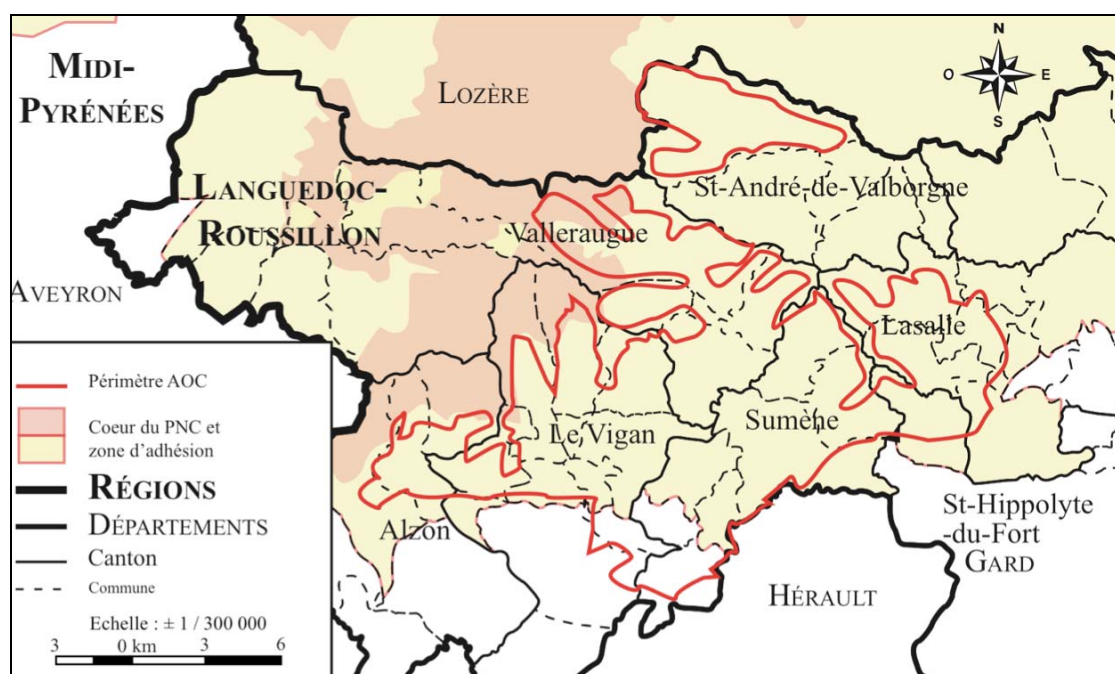
Par ce commentaire, ce producteur, adhérent à la coopérative et ayant participé à la rédaction du dossier de demande AOC, signifie que la procédure a consisté à regrouper les zones cultivées par l'ensemble des producteurs d'oignons doux. Les limites administratives des communes forment les frontières du périmètre global AOC. Une technicienne de la Chambre d'agriculture du Gard précise les modalités de la délimitation :

Une commune où il n'y avait pas de producteurs, c'était sûr qu'elle était moins bien placée qu'une commune qui en avait 10 ou 15. (Nîmes, avril 2006)

La coopérative, initiatrice de la démarche AOC, chercha à intégrer en priorité ses adhérents. Les agriculteurs indépendants, quant à eux, ont dû se manifester pour être pris en considération dans l'opération de délimitation géographique. Deux producteurs avaient

exprimé leur mécontentement dans les premiers mois de l'appellation et demandé que la commune de Saint-André-de-Valborgne soit rattachée au périmètre AOC. L'INAO accorda alors l'intégration de leurs exploitations et, depuis fin mars 2006, la totalité de la commune a été « homologuée ». Au final, le bassin de l'oignon doux, comme on l'appelle de nos jours, se déploie sur sept cantons et englobe 33 communes. Il concentre 95% de la culture, les 5 % restant se trouvant aux frontières extérieures de la zone AOC :

Canton d'Alzon : Arrigas, Aumessas ; **du Vigan** : Arphy, Arre, Aulas, Avèze, Bez-et-Esparon, Bréau-et-Salagosse, Mandagout, Mars, Molières-Cavaillac, Pommiers, Le Vigan ; **de Sumène** : Roquedur, Saint-Martial, Saint-Bresson, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Roman-de-Codières, Sumène ; **de Valleraugue** : Notre-Dame-de-Rouvière, Saint-André-de-Majencoules, Valleraugue, Taleyrac ; **de Saint-Hippolyte-du-Fort** : Cros ; **de Lasalle** : Cognac, Lasalle, Monoblet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Sainte-Croix-de-Caderle, Soudorgues, Vabres ; **de Saint-André-de-Valborgne** : Saint-André-de-Valborgne.



Carte 8.2. Périmètre global de production AOC de l'oignon doux des Cévennes, suivant les frontières administratives et la courbe de niveau maximale de 700 m.

Si le périmètre de production AOC de l'oignon doux s'étend sur presque 3000 hectares, la surface cultivée en oignons doux est restreinte à 55 hectares (35 ha appartenant aux coopérateurs) dont 5 hectares se sont vus refuser l'appellation. En effet, toutes les exploitations comprises dans la zone ne sont pas automatiquement autorisées à utiliser le label. Les parcelles doivent présenter des critères pédologiques, géologiques et topographiques précis pour être agréées par l'ADOC chargée de l'opération. Ces facteurs, supposés donner la typicité à l'oignon doux, sont inscrits dans le cahier des charges de l'appellation (tableau ci-après). La culture est restreinte aux terrasses mais également aux sols acides (granitiques ou schisteux) et drainants (granulométrie sableuse).

De nombreuses parcelles situées sur les communes de Saint-Julien-de-la-Nef (zone calcaire) et du Vigan (zone limoneuse en fond de vallées) ne peuvent donc pas prétendre à l'AOC. L'altitude a également été prise en compte dans la définition de l'aire géographique. Les cultures d'oignons doux situées à plus de 700 mètres sont retardées et moins vigoureuses. Quant aux parcelles localisées en dessous de 200 mètres, elles sont souvent humides et mal exposées, avec des sols limoneux et argileux.

<ul style="list-style-type: none"> - Terrasses - Roche mère granitique ou schisteuse (pH compris entre 5 et 7,5) - Granulométrie très sableuse : 50 à 80% de sable (taux d'argile inférieur à 25%) - Altitude comprise entre 200 et 700 mètres
--

Tableau 8.5. Conditions d'obtention de l'AOC pour une parcelle d'oignons doux des Cévennes.

UNE DYNAMIQUE SOUS CONTRÔLE ET CENTRALISÉE PAR LA COOPÉRATIVE

Dans les Cévennes gardoises, on observe actuellement plusieurs stratégies de vente de l'oignon doux des Cévennes, liées à différents réseaux de commercialisation : vente directe, vente aux négociants privés, vente en magasins, vente à la coopérative. La conformation sociale et économique de la production d'oignons doux diffère donc en ce point de celle du *tinawon* dont le réseau s'articule exclusivement autour du projet d'exportation. Pourtant, ces deux dynamiques commerciales sont très proches en ce que la coopérative cévenole occupe également une position centrale sur le territoire gardois, tout comme la coopérative RTFC dans la Province Ifugao. La production d'oignons doux de la coopérative est totalement commercialisée à l'extérieur du bassin de production. Parallèlement, on observe une trentaine de producteurs spécialisés indépendants. De plus, la quasi-totalité des maraîchers proposent des oignons doux dans leur gamme de produits. Enfin, deux négociants privés sont présents sur le territoire gardois¹⁴. Leur rôle se limite à la commercialisation du produit. Ils ne participent que très peu, sinon pas, aux orientations stratégiques de la production. La coopérative a alors un rôle centralisateur dans la dynamique productive de l'oignon doux sur le territoire gardois.

• Organisation de la coopérative

Le personnel administratif de la coopérative est composé de douze personnes dont le président (producteur d'oignons doux), le directeur commercial, la secrétaire comptable, la technicienne agricole, l'inspecteur qualité et une équipe travaillant en station. Réunis au sein de l'association Les Faïsses dès 1987, les pionniers de l'oignon doux se retrouvent

¹⁴ ATGER et Produit du Soleil, vendant sous la marque Reflets de France (Carrefour) et qui s'est installé en 2007. Cette entreprise ne récoltait en 2007 les oignons que d'un seul producteur. Il existait auparavant une autre structure privée, Héliosud, mais cette dernière a fait faillite.

aujourd'hui dans le comité technique de la coopérative. Celui-ci a pour mission de travailler sur la définition de la qualité du produit et des moyens pour l'obtenir, sur les problèmes de maladies et les solutions pour y remédier. Le renouvellement des membres de ce comité est peu fréquent. Si tel est le cas, le choix est porté sur un producteur adhérent à la politique de la coopérative. La production de l'oignon doux est alors contrôlée par un groupe restreint d'acteurs : le personnel et le comité technique de la coopérative. Voilà ce que me répond un membre de la structure lorsque je lui demande s'il fait partie du comité technique :

Non. Parce que quand je me suis installé, c'était déjà plein. Et pour l'instant les jeunes veulent y rester. Il n'y a pas de place. Tant qu'ils y sont et que ça leur plaît, c'est fermé ! Il y a un collègue qui s'est présenté deux fois à l'élection mais chaque fois... Même quand quelqu'un s'en va, ils trouvent quelqu'un pour le remplacer. Alors là ! (rire) Quand tu vois le président qui a main mise sur... Mais il ne faut pas le dire ! (Mandagout, novembre 2007)

De 28 producteurs en 1991, ils sont aujourd'hui 110 à adhérer à la structure (sur 150 producteurs d'oignons doux au total, selon les estimations des organismes agricoles en 2007). La coopérative a donné confiance à un nombre de plus en plus important d'agriculteurs au fil des années. Toute une génération, aujourd'hui de trentenaires, s'est installée avec elle. La production va en s'augmentant progressivement d'année en année : de 600 tonnes en 1991 à 1500 tonnes en 2005 (2/3 de la production régionale : 2500 tonnes).

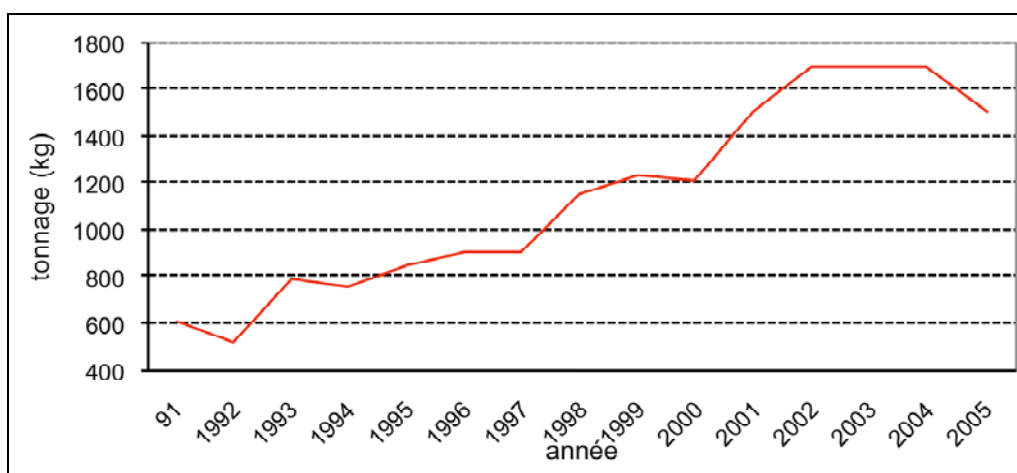


Figure 8.4. Évolution du tonnage annuel d'oignons doux de la coopérative entre 1991 et 2005 (chiffres obtenus auprès de la Coopérative Origine Cévennes).

- **Entrée dans la grande distribution et articulation du réseau autour de la coopérative**

La coopérative a su bien s'entourer et se rendre indispensable. Ainsi, de par la composition de son personnel administratif et son intérêt pour le progrès technique, elle est fortement liée aux services de la Chambre d'agriculture. Lors du lancement de la démarche de qualification en AOC, le SIME avait travaillé avec un étudiant en agriculture, T.G., pour mettre en place le label. Ce dernier fut engagé en tant que technicien agricole par la

coopérative dès la fin de son stage. Au bout de deux années, le comité technique de la coopérative se sépara de son commercial car il souhaitait développer une politique de vente tournée vers la grande distribution. C'est à ce moment là que les producteurs ont fait appel à T.G. qui dirige aujourd'hui la coopérative. Voici comment celui-ci raconte son arrivée en tant que directeur commercial :

Cette personne est partie parce qu'il y avait désaccord avec le conseil d'administration sur la politique de vente ! C'était un moment charnière pour la coopérative. Jusque là, il arrivait un volume de 800-1000 tonnes qu'elle vendait essentiellement en vrac. Et donc il y avait un certain nombre de personnes qui jugeaient qu'il était urgent d'avoir une autre politique de vente. Ils se sont séparés du vendeur et j'ai repris les ventes avec un objectif de travailler différemment, notamment de faire entrer le produit dans la grande distribution. Parce que c'était un marché qui s'ouvrait. On ne pouvait pas l'ignorer ! (octobre 2007)

Les producteurs de la coopérative renforcent leur lien avec la Chambre d'agriculture du Gard en entretenant un dialogue continu sur l'amélioration de leur produit et de leurs pratiques. Ils sont demandeurs de toute innovation et progrès technique pour améliorer les conditions de travail et la démarcation de leur oignon. Une association, l'Armelle, rattachée à la Chambre d'agriculture, fut créée au début des années 2000 dans le but de capter des subventions et permettre la mise en place d'expérimentations pour améliorer la qualité du produit, diminuer les maladies et rechercher d'autres productions pouvant acquérir une haute valeur ajoutée.

D'autre part, nous avons remarqué que la coopérative était à l'origine de la qualification de l'oignon doux en AOC et de la création de l'organisme de contrôle, l'ADOC. Toutefois, cette dernière se doit d'être indépendante vis-à-vis d'Origine Cévennes car elle représente l'ensemble des producteurs AOC dont certains ne sont pas adhérents à la coopérative. Cependant, selon un représentant de la coopérative, son autonomie est très relative :

Les choses sont très liées au point que l'ADOC a son bureau, son président propre depuis vraiment l'obtention de l'AOC. Mais sinon, avant, le siège était à la coopérative. Le président de la coopérative était aussi le président de l'ADOC. Et aujourd'hui même encore, pour financer les actions de l'ADOC, il y a une retenue qui est faite au kilo d'oignons, comme dans toutes les AOC. Les cotisations de la coopérative représentent 90% du budget de l'ADOC. Donc, de fait, c'est très très lié. Bon, c'est bien que ça soit comme ça. (mars 2006)

Le représentant, par cette dernière phrase, signifie que le lien entre la coopérative et l'ADOC est très important, dont la dépendance financière. Cela permet à la coopérative de garder le contrôle de la production d'oignons. Comme nous le verrons dans la suite de la discussion, elle a le pouvoir notamment de diffuser dans la profession agricole ses exigences en matière de qualité, de l'aspect esthétique de l'oignon jusqu'aux pratiques plus respectueuses de l'environnement.

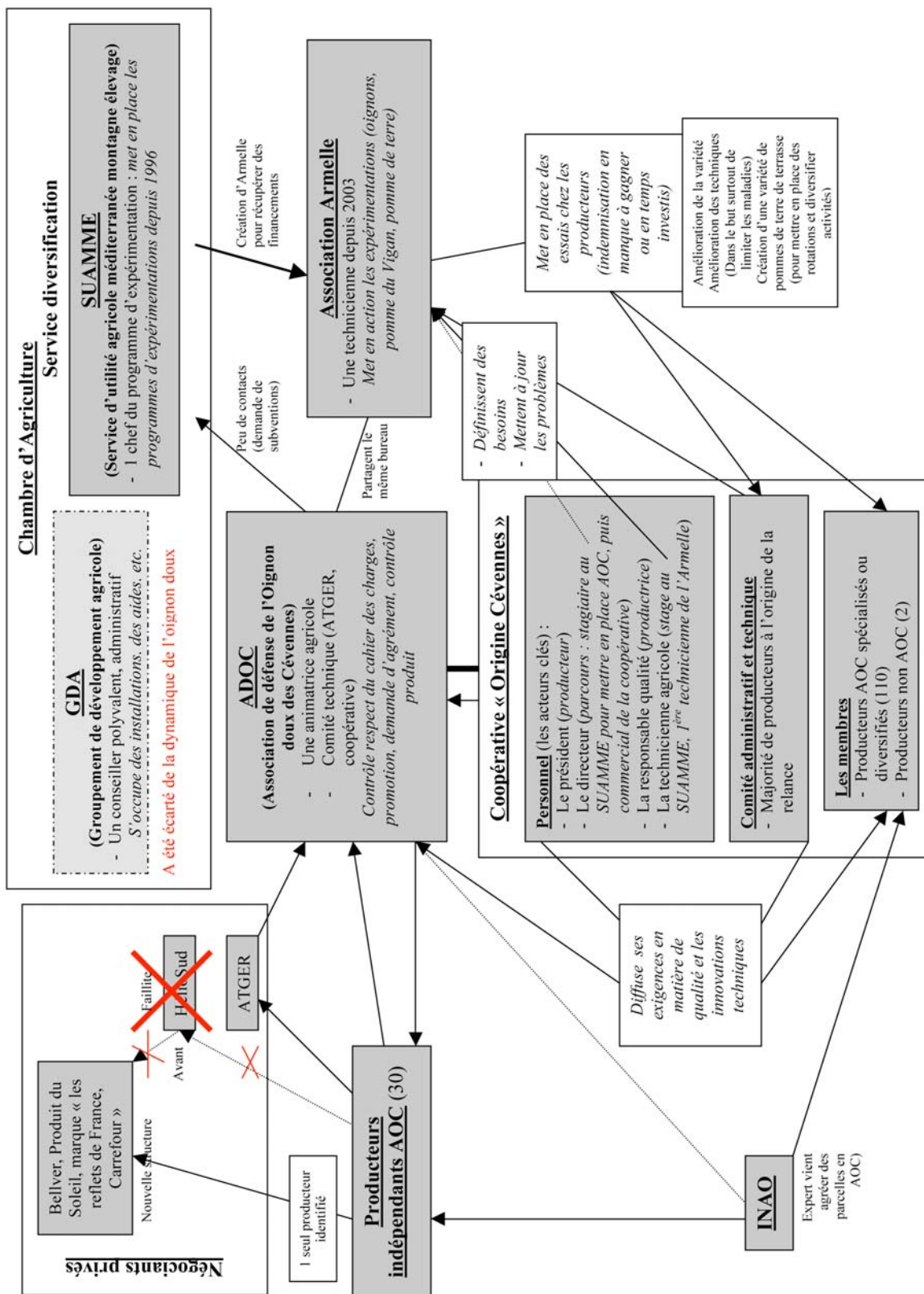


Figure 8.5. Réseau d'acteurs autour de la production d'oignons doux des Cévennes.

FILIÈRE DE COMMERCIALISATION ET DÉMARCATIION DE L'OIGNON DOUX DE LA COOPÉRATIVE

Le produit fini, prêt à vendre, est préparé à la demande car dès que l'oignon est manipulé, il a tendance à germer. Les producteurs apportent alors les bulbes sur le marché, dans les magasins ou à la coopérative au fur et à mesure. Un des adhérents à la coopérative explique le planning :

En général, c'est une fois par semaine qu'on y va à peu près chacun. Le tout petit producteur va amener 10 kg, 50 kg, mais sinon on amène une tonne, deux tonnes. (Sumène, mars 2006)

Les oignons doux sont triés en plusieurs catégories, sur l'exploitation dans un premier temps, puis à la coopérative. La filière de l'oignon doux est organisée sur la base d'une différenciation de la qualité du produit. Un système de valeurs s'opère en termes de conditionnement. La stratégie de la coopérative a été d'exploiter l'idée de l'association Les Faïsses. Mettre des oignons en carton participe encore à la valorisation du produit et lui donne une identité.

• Différenciation qualitative de l'oignon doux des Cévennes par les cartons

Les coopérateurs classent les oignons selon deux types : le premier et le deuxième choix. Les oignons de premier choix sont « jolis » selon les critères de forme (ovoïde et de taille moyenne) et d'état de l'enveloppe. Ils respectent un calibre borné entre 50 et 70 mm. Depuis 2003, ils se distribuent entre cinq cartons de couleurs distinctes, définissant des niveaux de qualité différents (trois garantissent une AOC).

Le plateau violet est destiné aux produits hauts de gamme. Les oignons sont présentés dans des alvéoles et étiquetés individuellement « Oignon doux des Cévennes » : « *C'est vraiment le collector, le luxe* » remarque un représentant de la coopérative (octobre 2007). Cette classe de produits qui « *partent comme des pommes* », selon la comparaison d'un coopérateur, ne représente pas une grande part du chiffre d'affaires de la structure. Elle permet cependant de viser des filières de commercialisation différentes. Comme le note un coopérateur de Mandagout : « *C'est bien que, des fois, à Carrefour, il y ait des oignons doux des Cévennes* » (mars 2006). Viennent ensuite les « *jolis cartons jaunes* », suivis des verts qui sont « *sur un niveau de qualité un peu moins sélectionné* » (directeur de la coopérative, mars 2006). Les oignons de cette troisième catégorie peuvent également être conditionnés en filets.

La coopérative commercialise également des produits non AOC sous le nom d'« oignons doux » et non pas d'« oignons doux des Cévennes », dénomination réservée à l'AOC. Les producteurs proposant ce type d'oignons ne sont pas nombreux, une dizaine. Deux catégories d'oignons non AOC sont distinguées. La catégorie I, de plus grande qualité, est distribuée dans un carton orange et bleu, tandis que la catégorie II est vendue dans un carton blanc.

Par opposition aux oignons de première qualité, le second choix se commercialise dans des caisses, en plateaux ou en filets. Ce sont les oignons présentant des défauts par rapport à l'idéal du produit – forme moins arrondie, tunique légèrement abîmée – et un calibre supérieur à 70 mm. Selon un coopérateur de Monoblet, cette catégorie n'est pas mise en valeur par la coopérative qui préfère forger son image sur les produits de qualité conditionnés dans les cartons :

Parce que tout ce qui est de second choix, qui part en caisse...je ne sais même pas s'il y a marqué un numéro de l'expéditeur. Je crois qu'il n'y a même pas marqué « coopérative » dessus. Il y a de la pub que sur le produit de qualité. C'est logique. Autant les autres, on cherche à ce qu'ils soient reconnus par des cartons. C'est vrai, ça fait bien les cartons. C'est le troisième type de cartons. Ça relance un peu l'intérêt de la consommation. Mais on ne communique pas sur notre second choix (rire). (mars 2006)

Pourtant, ce type de conditionnement en cartons sans marque d'origine ou en filets « *prend de l'importance* » selon le directeur de la coopérative. Il permet d'intégrer un marché bien particulier, celui de la grande distribution :

Le filet prend de l'importance....enfin ! Le filet prend de l'importance... On va dire que le marché de la grande distribution prend de l'importance. La grande distribution aussi vend, prend aussi du vrac. Il y a la caisse puis y a aussi un plateau qui est jaune. Voilà. Où on met du vrac. Donc la grande distribution aujourd'hui prend aussi du vrac. Mais ce qui est sûr c'est que la grande distribution prend des parts de marché de plus en plus. (Saint-André-de-Majencoules, octobre 2007)

La production d'oignons doux de la coopérative (1500 tonnes) est totalement commercialisée à l'extérieur du bassin de production, pour 60% à l'échelle régionale. Le reste se répartit sur l'ensemble du territoire français (25%), en Espagne, en Italie et en Belgique (15%). Le directeur, assurant le suivi commercial de la production, vise en grande partie les petites et moyennes surfaces ainsi que les grossistes.



Photo 8.5. Le carton jaune : oignons doux des Cévennes de première catégorie et AOC (coopérative, octobre 2007).



Photo 8.6. Mise en filet des oignons doux des Cévennes de deuxième catégorie et AOC (coopérative, octobre 2007).

8.3. Conclusion - Des processus différenciés pour valoriser un produit local

Nous pouvons ainsi remarquer que les différences dans les processus de valorisation économique de l'oignon doux dans les Cévennes gardoises et du riz *tinawon* dans la Province Ifugao peuvent être comprises en partie au travers l'histoire de ces deux territoires, tous deux s'insérant dans un contexte socioéconomique et politique national plus large. Ces initiatives peuvent être portées par les acteurs locaux comme dans les Cévennes gardoises ou bien être contrôlées par des agents extérieurs, comme c'est le cas pour le riz *tinawon*. Au final, quels sont les facteurs sociaux, économiques et territoriaux qui favorisent l'émergence endogène ou exogène de ces projets agricoles ? Ces deux processus vont-ils avoir des effets différenciés sur l'organisation sociale et technique de la production commerciale, sur la réussite du projet et l'émergence de l'action collective ?

8.3.1. Facteurs sociaux et territoriaux dans la construction de produits commerciaux

J'aimerais revenir ici sur les conditions de révélation d'un produit agricole de qualité spécifique et de mise en place de projets pour leur valorisation économique. Si la production d'aliments typiques et identitaires est un fait largement universel, leur commercialisation et plus particulièrement leur insertion dans un marché à haute valeur ajoutée sont loin d'être automatiques. Certains de ces produits intègrent un réseau marchand mais le plus souvent ils circulent dans une sphère restreinte, au niveau local. Les conditions d'accès et de communication d'une région permettent leur diffusion en dehors de la zone de production ou au contraire leur insularité. Néanmoins, de nos jours, l'émergence d'un nouveau marché pour les productions de terroir, qui prend de plus en plus d'ampleur au niveau international, pousse davantage de producteurs à développer une telle activité commerciale. Au-delà du contexte politique et institutionnel qui favorise ou contraint l'apparition de projet de valorisation de produits locaux, comme les politiques agricoles, certains facteurs socioéconomiques et territoriaux pourraient jouer également un rôle important dans l'émergence endogène ou exogène de ces projets.

- **Ouverture d'une société sur l'extérieur**

Il semble que l'ouverture d'une société et d'un territoire sur l'extérieur, que l'on peut évaluer autant en termes de transactions marchandes, de circulation des informations et de collaboration de tout ordre avec des acteurs hors de la région, ou bien encore en termes d'accueil et d'intégration des étrangers sur un territoire, est important pour l'émergence de ces projets agricoles. En effet, la multiplication des contacts entre les populations locales et les acteurs extérieurs facilite la diffusion des informations et donc une évaluation du marché pour un produit local ainsi que l'apport d'innovations.

Aussi, le passé commercial et la tradition d'une agriculture à haute valeur ajoutée dans les Cévennes gardoises, les dynamiques patrimoniales et touristiques portées par le PNC, combinés à la mixité sociale du territoire et une bonne intégration des nouveaux venus ont favorisé l'émergence endogène du projet de valorisation de l'oignon doux des Cévennes. Par ailleurs, la complémentarité des espaces ruraux et urbains dans cette région permet d'établir une dialectique entre le local et le global. Par contraste, le repli des populations ifugaos dans les montagnes lors de la colonisation espagnole, les faibles liens qu'ils tissent avec l'extérieur, les relations qu'ils établissent entre eux étant par ailleurs essentiellement confinées à la parenté mais également le développement récent d'une économie marchande ne présageaient pas la mise en place d'une culture commerciale du riz *tinawon*. Cet isolement de la Province Ifugao vis-à-vis du monde extérieur est parfois même ressenti par ses habitants, comme le révèle le commentaire d'un fermier d'Hingyon adressé à V. Garcia :

Sometimes we think that these mountains have covered us and separated us from the world. But now, with this project of selling our rice, we will link to the outside world...they will know us and see the beauty beyond the rice we produce. (journal Internet, juin 2005)

En effet, lorsqu'un groupe est refermé sur lui-même, les informations risquent d'être circonscrites au sein de celui-ci et les informations extérieures ne lui seront que très peu accessibles. C'est ce que Mark Granovetter (1973) appelle des liens forts qui engendreraient de la fragmentation sociale, en comparaison avec les liens faibles qui permettent de faire circuler une information dans un réseau plus vaste.

- **Valoriser un produit local ou mettre en œuvre un projet de territoire ?**

La valorisation d'un produit de terroir apparaît très souvent comme un projet de territoire. D'un côté, les arguments avancés pour singulariser un aliment s'appuient sur les spécificités du lieu et de la société qui le cultive. D'un autre côté, la mise en œuvre d'un tel projet nécessite la mobilisation et le regroupement de l'ensemble des acteurs locaux. De plus, ces stratégies ont généralement comme objectif de revitaliser une région. Elles sont vues comme des outils de développement local. Nous verrons par ailleurs que ces projets peuvent conduire à la construction d'un nouveau territoire, matérialisé par le bassin de production de l'aliment valorisé. Aussi, Romain Lajarge et Emmanuel Roux parlent d'une légitimation circulaire entre ressources, projets et territoires : « *Le territoire représente le résultat, le projet représente le moteur et la ressource représente le moyen d'agir* » (2007 : 138-139).

La question est de savoir si ces projets apparaissent davantage dans des régions en mutation, à la recherche de nouveaux débouchés économiques, en reconstruction identitaire et engagées dans une réflexion sur l'avenir du territoire, telles que dans les Cévennes gardoises. Olivier Balabanian et Guy Bouet (1995) notent ainsi de multiples innovations dans des espaces ruraux, tels que dans le Limousin et dans la Creuse, touchés par des phénomènes de recomposition sociale, en relation avec une dispersion de l'habitat et l'implantation de dynamiques résidentielles. Ce n'est pas le cas dans la Province Ifugao dont le tissu social et territorial est fortement structuré. L'économie repose sur une agriculture de subsistance. La nécessité de repenser le territoire au travers d'un projet collectif n'est pas exprimée par les populations locales qui cherchent plutôt à asseoir leurs différenciations identitaires et sociales déjà en place.

8.3.2. Développement ou entrepreneuriat : des impacts différenciés ?

Pour conclure ce chapitre, je m'interrogerai sur les impacts sociaux, culturels et techniques de ces deux configurations de projets (processus endogène/processus exogène, développement par le bas/développement par le haut, acteurs locaux/acteurs extérieurs) sur les systèmes locaux. Comment ces projets contribuent-ils au changement social et au développement socioéconomique au niveau local ? Les processus de confrontation et de négociation, les phénomènes de rejet ou de détournement ainsi que les rapports de force entre les différents acteurs engagés dans ces projets prennent-ils des formes différentes selon que les initiatives sont portées par des acteurs locaux ou des acteurs extérieurs, à partir d'une révélation locale ou d'un programme exogène de développement agricole ?

J'avais déjà remarqué dans l'introduction théorique de cette thèse que l'émergence endogène d'un projet, selon un processus dit « *bottom-up* », n'empêchait pas l'apparition d'une confrontation entre les acteurs locaux eux-mêmes, certains groupes prenant le contrôle de la production et une position de pouvoir comme dans le cas de l'oignon doux des Cévennes. Dans ces cas de figure, on assiste à des divergences tant dans les savoirs que dans les pratiques entre les acteurs locaux, les scientifiques, les techniciens et autres acteurs institutionnels. Ainsi, du point de vue de la conformation des acteurs et de leurs interactions, un processus endogène ne diffère pas toujours, comme on aurait tendance à le croire, d'une dynamique portée par des acteurs extérieurs.

Pourtant, dans le cas d'un processus exogène, la forte distance sociale et culturelle entre les porteurs du projet et les producteurs locaux exacerbe souvent ces tensions en ce que les innovations sociales et techniques « imposées » par les acteurs extérieurs s'adaptent parfois mal au système local. Notons déjà qu'il y a une différence dans le fait de sélectionner soi-même un produit à valoriser plutôt que celui-ci soit choisi par des étrangers. En effet, en sélectionnant soi-même l'aliment, les producteurs se montrent prêts à donner une valeur économique au produit élu et à réinventer son système de production. Les images et les discours mobilisés dans la construction de l'aliment seront probablement plus facilement appropriés et diffusés chez l'ensemble des producteurs. De plus, l'adoption et la diffusion des innovations devraient être plus efficaces lorsque ces dernières apparaissent de l'intérieur (Courlet, 2002). D'autre part, on peut supposer que les modalités de mise en place de ces projets et leur structuration spatiale, sociale et technique ont plus de chance de suivre les logiques locales et d'être flexibles au cours du temps lorsqu'elles sont contrôlées par les acteurs locaux eux-mêmes. Au final, et comme nous l'analyserons dans cette dernière partie de la thèse, une mauvaise organisation peut bloquer le dialogue, l'échange, la coopération et donc l'action collective, autant entre les acteurs locaux qu'avec leurs partenaires extérieurs.

L'analyse contrastée entre les configurations des projets gardois et ifugaos n'a pas pour but de juger de l'efficacité ou de l'inefficacité d'une dynamique endogène ou exogène. C'est plutôt les conséquences de tels processus dans le choix du produit à valoriser et dans l'organisation sociale et technique mise en place pour ce faire qui m'intéresseront. Ainsi, dans le chapitre suivant, j'aborderai la question de la nature et du statut du produit valorisé et j'analyserai les innovations apparaissant avec ces projets de commercialisation. Nous verrons en quoi le choix de l'entreprise américaine de valoriser économiquement un produit culturel comme le *tinawon* pose problème. À la différence, l'oignon doux des Cévennes est un parfait candidat pour une telle invention.

Chapitre 9.

Statut du produit et innovations

Invention de la tradition, du lien au lieu et de la qualité

Dans le chapitre précédent, je me suis attachée à décrire les processus d'émergence des projets de commercialisation de produits locaux et les contextes sociaux, économiques et politiques qui permettent de mieux comprendre les configurations que prennent ces dynamiques au niveau local. Les projets de valorisation de l'oignon doux et du *tinawon* présentent deux différences majeures. Premièrement, la conformation des acteurs engagés dans ces dynamiques et de la filière diffère : la valorisation de l'oignon doux est portée par les producteurs eux-mêmes tandis que l'exportation du *tinawon* est contrôlée par des intervenants extérieurs à la région. Deuxièmement, les produits valorisés n'ont pas la même importance pour les deux sociétés concernées : l'oignon doux était à l'origine un produit de potager sans valeur spécifique, son statut patrimonial est une invention, tandis que le riz *tinawon* participe à l'identification et l'ancrage territorial des Ifugaos. Si j'insiste sur ces deux différences, c'est qu'elles vont nous permettre de comprendre comment les innovations techniques sont créées et s'intègrent dans le système local de production, innovations qui sont nécessaires pour s'insérer dans un réseau marchand et dans le marché global.

Dans ce chapitre, j'analyserai les changements de statut du riz *tinawon* et de l'oignon doux des Cévennes dans les deux territoires et les deux sociétés qui les portent, changements qui s'opèrent lorsqu'un produit est l'objet d'une valorisation économique. Il sera également fait état du rôle de l'AOC dans la construction de l'identité d'un aliment et d'un territoire. La mise en patrimoine de ces aliments est inévitable. Un produit déjà « patrimonial » à l'origine comme le *tinawon* doit-il également être redéfini ? Un des points que j'aborderai également dans ce chapitre, et qui nous permettra de faire le lien avec la partie précédente de cette thèse, concerne le rôle du paysage et des terrasses dans la démarcation qualitative et identitaire d'un produit. Ce lien est-il réel ou est-il mis en avant dans l'unique but de valoriser économiquement le produit ? Les producteurs se réapproprient-ils cette image et reconstruisent-ils une identité nouvelle du produit en lien avec le paysage ?

Les innovations sociales et techniques que les producteurs doivent apporter à leur production locale pour organiser sa vente et la filière nous intéresseront aussi. La qualité du produit commercialisé doit être précisément détaillée, normée et standardisée pour s'insérer sur le marché global. Quels critères et quelles pratiques sont sélectionnés ? Comment et par qui ? Nous verrons que les contraintes sont fortes lorsqu'il s'agit d'organiser la vente d'un produit culturel comme le *tinawon*, d'autant plus que les innovations sont imposées de l'extérieur.

De fait, des tensions se développent autour de la qualité de ce produit, des conditions de travail, des coûts de production et du prix d'achat aux producteurs. Au contraire, l'invention de l'oignon doux fait consensus entre tous les acteurs locaux. Malgré tout, que ces projets soient créateurs de conflits ou bien au contraire suscitent une adhésion, ils conduisent souvent, peut être toujours, à l'apparition de marchés locaux parallèles au sein desquels la qualité du produit est définie autrement. Ces tendances nuisent-elles au bon déroulement de ces projets ou sont-elles au contraire créatrices d'une richesse et d'une diversité nouvelles ?

9.1. Tensions sur la qualité et la valeur économique du *tinawon*

Le projet d'exportation du riz aux États-Unis a déclenché un processus de redéfinition du statut et de la qualité du *tinawon* sur le marché international mais surtout au niveau local. Si le riz constitue la denrée de base des Ifugaos et participe à l'économie de subsistance, l'objectif de l'entreprise américaine Eighth Wonder est de donner une valeur ajoutée au *tinawon*, non seulement dans le but d'intégrer un marché de niche en occident mais également pour motiver les producteurs à participer au projet et à cultiver de nouveau les variétés locales. Néanmoins, les confrontations entre représentations locales et normes internationales, entre pratiques locales et standardisation, engendrent des tensions entre les producteurs et les développeurs. Les malentendus se développent plus particulièrement sur la qualité du *tinawon* à exporter, sur les manières de l'obtenir et les coûts de production que les nouvelles pratiques engendrent. Les conflits qui se développent aujourd'hui sur la question du prix d'achat révèlent les difficultés auxquelles sont confrontés tout autant les producteurs que les acteurs extérieurs lorsqu'il s'agit de rationaliser et de valoriser économiquement une production à forte valeur culturelle. Au final, l'avenir du projet d'exportation du *tinawon* est incertain. Les volumes sont faibles et imprévisibles, la demande globale diffère de l'offre locale. De plus, des stratégies de détournement dans la Province apparaissent et nuisent au bon fonctionnement de l'entreprise américaine.

9.1.1. De nouvelles valeurs et représentations sur le riz *tinawon*

Les critères de qualité que l'entreprise américaine met en avant pour promouvoir le *tinawon* s'éloignent fortement des représentations locales. En effet, Eighth Wonder s'appuie sur des aspects qualitatifs qui sont définis par les consommateurs occidentaux et le marché international : une agriculture biologique et un commerce équitable. Elle utilise l'image des terrasses et des enjeux actuels pour leur conservation pour vendre son produit. Malgré ce décalage entre les représentations locales et extérieures, nous verrons que le projet d'exportation a conduit les producteurs ifugaos à redéfinir localement le statut du *tinawon* qui est commercialisé. Aujourd'hui, ce produit constitue pour les membres de la coopérative un produit à valeur économique.

VERS UNE CERTIFICATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET COMMERCE ÉQUITABLE

En mai 2006, des étudiants de l'École de commerce de Tuck à Dartmouth (Hanover, New Hampshire, États-Unis) travaillèrent avec l'entreprise Eighth Wonder pour établir la stratégie de vente du riz natif de la Cordillère centrale des Philippines. Les résultats de l'étude prouvèrent l'excellente potentialité de vente de cette production locale qui entre dans la catégorie des produits à haute valeur ajoutée (Pingali & al, 1997).

- **Une excellente qualité gustative et une haute valeur nutritive**

Certaines variétés de *tinawon* possèdent un arôme très prononcé, particulièrement celle d'*Imbuucan*. Leur qualité gustative est indéniable et reconnue par tous ceux qui ont la chance d'y goûter. Les résultats des tests effectués sur différentes variétés de *tinawon* et d'*unoy* (riz natif des communautés Kalinga) ont montré une forte teneur en fibre (12%) et en fer (4%). Ces caractéristiques nutritionnelles sont mises en avant sur les paquets de riz. Elles sont aujourd'hui devenues la bannière de l'ensemble des riziculteurs et non plus seulement des membres du projet d'exportation. Pour illustration, voici les premiers mots que m'adressa un vendeur privé et producteur de *tinawon* à Banaue une fois m'être présenté :

It's interesting. You may don't believe it. It's the only rice in the world having 4% of iron. 4% of iron! According to US! (Poblacion, 10 juin 2008)

- **Une certification en Agriculture Biologique pour quelques sites pilotes (2008)**

La production du *tinawon* gagnerait en valeur ajoutée par l'obtention d'une certification en Agriculture Biologique. De plus, le marché des produits typiques et de qualité visé par Eighth Wonder aux États-Unis est fortement demandeur, voire exigeant, en produits labellisés à ce titre. L'obtention d'une certification pour le *tinawon* est donc un des objectifs de l'entreprise américaine et de l'ONG RICE. Bien que beaucoup de producteurs ifugaos n'aient pas recours aux pesticides, ce que représente une agriculture biologique n'est pas clair à leurs yeux, d'autant plus que le gouvernement pousse les fermiers à utiliser des intrants chimiques.

RICE et Eighth Wonder mettent alors en place des formations pour apprendre aux fermiers à manier cette notion et à lutter biologiquement contre les ravageurs du riz. C'est ce qu'explique un représentant de RICE :

The problem now is farmers are forced to use chemical because of pest... So that we will teach the farmers ... We learn them not to use chemicals. Our product should be free of chemicals. Otherwise, it will be no more aromatic. (Banaue, Tam-an, mai 2008)

Pourtant, d'après la représentante de RICE, de tels services devraient être mis en place par le gouvernement lui-même. Néanmoins, si la promotion de l'agriculture biologique dans l'Archipel est un des axes du programme national, les avancées dans ce sens restent souvent incantatoires, le gouvernement étant lié contractuellement à de grosses compagnies

fournisseuses de pesticides et d'engrais chimiques. Malgré tout, dans un mouvement parallèle et contradictoire, les ONG locales et le gouvernement lui-même prônent un retour aux traditions, adressant aux populations locales la formule : « *Go back to the old* ». La communication sur les effets négatifs des pesticides chimiques est effective dans la Province. Les fermiers sont conscients de leurs impacts sur la santé, l'environnement et les productions agricoles. Parmi les nombreux commentaires des producteurs sur ce sujet, j'ai choisi l'un d'entre eux pour illustrer cette sensibilisation aux produits chimiques :

We are free of chemicals. Life can go to 70-90 years old because no chemicals. Chemicals make me older because I'm used to be out of Ifugao because of poverty. I eat everything, sweet, salty. I'm just 31 but I'm look 40. (Hingyon, 12 mai 2008)

RICE organisa le calendrier des formations des producteurs en vue d'obtenir la certification. Elles furent réparties sur les mois de juin, juillet et août 2008 et aménagées en quatre thématiques : la gestion de l'eau, la gestion du sol, la fabrication d'engrais et de pesticides biologiques, le contrôle de la qualité. Lorsqu'elles étaient organisées à l'échelle de chaque municipalité, M. Hensley et V. Garcia se déplaçaient de jour en jour d'un point à un autre de la Province. D'autres fois, ces formations furent centralisées à Banaue. Le programme pour la certification fut ainsi ouvert le 29 mai 2008 à Banaue sur le sujet des engrais et des pesticides. Cette formation fut accueillie avec joie par les fermiers confrontés au faible rendement de leur production. V. Garcia introduisit la session en ces termes :

The price of organic fertilizer is rising up. That's why this seminar is important. We have to create our own organic fertilizer to return to our old ways. You can do it if you have determination! (RICE, *Indigenous pest, soil and water management seminar*, Banaue, 29 mai 2008)

Le séminaire fut riche en apprentissage pour quelqu'un issu d'une formation scientifique standard, sachant manier les termes agronomiques et biochimiques. Néanmoins, l'assimilation par les fermiers d'une telle densité d'informations et de notions parfois complexes en une seule journée reste incertaine.



Photos 9.1. Séminaire sur les engrais organiques (*Indigenous pest, soil and water management seminar*, Banaue, 29 mai 2008) (gauche : enseignement théorique ; droite : formation pratique).

À la fin de cette même année fut signé un contrat avec l'organisme certificateur philippin (OCCP) pour labelliser en Agriculture Biologique la production de quelques sites pilotes du projet, dont Mompolia (Hingyon) pour la Province Ifugao. Néanmoins, les normes philippines pour l'obtention du label ne sont pas encore reconnues sur le marché international.

Entre notion méconnue et concept utilitariste

Les producteurs ifugaos observent des pratiques que l'on peut qualifier de biologiques pour lutter contre les ravageurs du riz ou pour nourrir le sol. Par exemple, l'usage du tournesol, des herbes et des tiges de riz comme engrais est fortement répandu. Avec la communication de RICE et d'Eighth Wonder sur la notion d'agriculture biologique, sur la valeur ajoutée qu'apporterait la certification au produit, sur l'engouement des consommateurs européens et américains pour cette catégorie d'aliments, ce concept est de plus en plus employé par les fermiers de façon utilitaire. D'où l'indignation de la présidente de RICE envers une productrice lors du séminaire sur les engrais biologiques. Cette dernière sollicita une augmentation du prix d'achat en prenant comme argument la qualité « biologique » de son *tinawon* alors que l'ONG la suspectait de ne pas appliquer des méthodes réellement biologiques. Vicky revient sur cette affaire lors de l'une de nos discussions :

One girl said: « *you should buy our rice at this price because it is organic* ». So I said: « *what is organic? Can you explain to me? Not what the people here are doing but what YOU are doing?* » She was not able to explain to me. In other hand, one old man was there. He is doing truly organic farming but he doesn't know. (Hungduan, juin 2008)

• Une certification en Commerce équitable (2009)

Lors de mon terrain dans la Province Ifugao, V. Garcia et M. Hensley m'invitèrent à participer à toutes les réunions et formations avec les producteurs. J'ai pu ainsi suivre leur travail, observer les méthodes d'encouragement et de formation des fermiers, considérer les difficultés et les obstacles liés au projet. Systématiquement, pour toutes les étapes de la production et du projet, les producteurs sont incités à donner leur point de vue. Si certains restent timidement dans un coin à regarder les autres se mobiliser, V. Garcia les encourage individuellement à parler et à participer. Nous verrons que le pouvoir de décision donné aux acteurs locaux se retourne parfois aux dépens des deux organisations.

Le projet d'exportation du riz *tinawon* respecte les critères d'un commerce équitable :

- Achat direct auprès des producteurs ;
- Partenariat commercial assuré sur le long terme ;
- Environnement de travail décent et sans exploitation des producteurs ;
- Participation facilitée par une organisation en groupes animés de façon démocratique ;
- Transparence.

Au mois de janvier 2009, Eighth Wonder reçut la certification officielle de la Fédération américaine du commerce équitable (Fair Trade Federation, FTF¹). Néanmoins, la production de riz en tant que telle n'est pas labellisée, c'est la structure commerciale qui l'est. S'il existe une certification « Commerce équitable » pour le riz (décernée par exemple par l'organisme certificateur américain Transfair²), il s'agit d'un label attaché à des pays spécifiques et les Philippines n'ont pas de marché à l'export pour le riz avec les États-Unis. De plus, le tonnage du *tinawon* commercialisé est trop faible pour attirer l'attention de Transfair.

Au final, les labels « Agriculture Biologique » et « Commerce équitable » permettent, ou plutôt permettraient, d'augmenter la valeur ajoutée du riz *tinawon* aux États-Unis. Pour atteindre une qualité supérieure, nous verrons dans la section suivante qu'Eighth Wonder définit plusieurs critères à respecter par les producteurs.

L'IMAGE COMMERCIALE DES TERRASSES

L'image des terrasses est exploitée dans tous les supports promotionnels de l'entreprise Eighth Wonder, du slogan publicitaire (*Heirloom rice from the famed terraces of the Philippines*) à la marque commerciale (*Eighth Wonder*), en passant par le logo représentant des terrasses, jusqu'à la mise en place d'un programme de donations « *adopt a terrace* » pour aider les Ifugaos à remettre en culture des ouvrages abandonnés. Le nom parfois donné par la présidente de RICE à la coopérative commercialisant le produit, « Revival terraces farmers cooperative », en substitution de son véritable nom « Rice terraces farmers cooperative » (RTFC), est également une marque du rôle donné par les deux opérateurs au *tinawon* dans la revitalisation du paysage de terrasses. La présentation faite par Eighth Wonder des objectifs de la commercialisation du *tinawon* à ses partenaires financiers (Banaue, juillet 2008) est révélatrice de cette stratégie :

To see the indigenous cultures of the Cordillera region flourish economically, culturally and in harmony with the natural environment of their revitalized rice terraces; to see the native *tinawon* evoke the image of the magnificent rice terraces of the Cordillera and the beautiful Philippines; to share the story of the rice, landscape and culture through culturally sensitive marketing.

D'un point de vue plus pragmatique, le président du Bureau d'agriculture de la Province Ifugao remarque que le paysage de terrasses est un atout commercial pour le riz natif :

The thought that *tinawon* comes from the Province's famous rice terraces all the more add to *tinawon's* marketability. (Hungduan, avril 2008)

¹ La FTF évalue les organisations pour leur respect aux principes du commerce équitable mais ne tient pas compte des produits vendus.

² Un des vingt membres de l'Organisation internationale de certification en commerce équitable (FLO).

Pourtant, les producteurs des sites labellisés en tant que « paysage culturel » par l'Unesco, tels que Batad, Bangaan et Nagacadan, ainsi que ceux des sites touristes de Viewpoint et de Bocos, ne participent pas à l'exportation. Ces zones sont majoritairement plantées en *pinidwa* (cf. carte 8.1, p.284). Pour rendre manifeste le lien entre relance du *tinawon* et conservation des terrasses, le coordinateur de RICE explique l'intention de l'ONG d'encourager les producteurs de ces barangays touristiques et labellisés par l'Unesco à planter les variétés natives :

I am encouraging those tourist spots to plant *tinawon*. I'm trying in Viewpoint, Bocos and Batad, and Bangaan, to plant *tinawon*. There are not. In Viewpoint, there are some who are planting *tinawon*. But as you have noticed, it is very small. (Banaue, mai 2008)

Cette mise en relation entre vente du *tinawon* et conservation des terrasses apparaît également progressivement dans les stratégies de commercialisation qui se développent au niveau local. La coopérative RTFC cherche à établir un marché local du *tinawon* sur les sites touristes de la Province, à Banaue plus particulièrement. Le représentant ifugao de l'ONG RICE m'explique la stratégie commerciale qu'il entend déployer, reposant fortement sur la mise en avant du paysage :

The local market started last February. Maybe after this shipment, we will stock some product here, to display. We will try to open this office everyday. It is our plan. We are planning to prepare a poster, a design, to put it outside: "*Tinawon* rice for selling. Please buy our product to help the farmers preserving the rice terraces". (Banaue, août 2008)

Au-delà de l'image des paysages de rizières renvoyée aux consommateurs, ce sont leur fragilité, le risque de leur disparition et le rôle du *tinawon* pour leur préservation qui sont mis en avant par l'ONG et l'entreprise américaine. La commercialisation du *tinawon* pourrait-elle arrêter les processus qui font changer le paysage rizicole ifugao et qui ont conduit à son inscription sur la Liste des 100 sites les plus menacés au monde en 2001 ? Pour les deux organisations, valoriser économiquement une telle production serait une solution efficace pour maintenir les producteurs en place et ainsi contribuer au maintien des terrasses. C'est l'avis d'un des membres ifugaos de RICE :

That it is our plan to help the farmers to preserve the terraces. Because if you not let the terraces profitable, people are not maintaining the terraces. Maybe if we promote this unique variety, our native variety, with a higher price, maybe farmers will preserve the terraces. So, visitors, locals or foreigners, will come not just to see the terraces, but to test the product. (Banaue, mai 2008)

Ce lien entre préservation du patrimoine ifugao et production du *tinawon* se retrouve dans divers programmes nationaux. C'est ainsi que l'Agence nationale de l'irrigation philippine prévoit depuis 2008 l'octroi d'aides pour la réhabilitation des systèmes d'irrigation aux riziculteurs maintenant ces variétés dans leurs champs.

Au final, tous les aspects mis en avant par Eighth Wonder pour spécifier l'origine géographique et la typicité du produit relèvent de valeurs occidentales. Seules les zones marquées par une agriculture sur terrasses sont autorisées par l'ONG et l'entreprise américaine à participer au projet d'exportation. Les municipalités de Lagawe et de Lamut en sont exclues, la majeure partie de leurs barangays étant située dans les basses terres. Il est vrai que les agriculteurs de ces municipalités ont abandonné les variétés de *tinawon* pour la culture de variétés améliorées favorables aux températures plus chaudes de cette altitude.

Pourtant, ce lien entre préservation des terrasses et valorisation économique du *tinawon* a-t-il un sens pour les riziculteurs ifugaos ? D'une part, nous avons vu dans la partie précédente que la dégradation du paysage, commentaire révélé dans les discours de l'ONG et de Eighth Wonder, n'est pas une réalité pour nombre d'habitants de la Province. D'autre part, l'abandon des terrasses est souvent lié à une diminution de la main d'œuvre, à l'apparition de maladies du riz ou à une volonté de convertir les champs en habitations, en plus que d'être lié à un problème économique. Pourtant, d'un autre côté, l'intérêt grandissant de la jeune génération pour les activités lucratives les conduit effectivement à se détourner de la riziculture. Valoriser économiquement un produit agricole, tel que le *tinawon*, peut-il susciter un retour à la terre chez ces jeunes ? Le projet est encore trop récent pour observer une telle évolution.

Si les différents critères de qualité mis en avant par l'entreprise américaine et l'organisation philippine ne sont que peu appropriés par les fermiers ifugaos, ces derniers attribuent néanmoins une nouvelle valeur au riz *tinawon* avec la mise en œuvre du projet : une valeur économique. Ce phénomène tend à donner un autre statut au produit parallèlement à celui qu'il détient originellement dans la société ifugao.

UN NOUVEAU STATUT LOCAL POUR LE *TINAWON* : UNE VALEUR ECONOMIQUE

Le *tinawon* a pour spécificité d'être à la fois une denrée de base et un produit culturel pour les Ifugaos. Pour une grande partie des habitants, la vente d'une telle denrée n'est pas imaginable. D'autant plus que nous avons vu que la production d'un ménage est la plupart du temps insuffisante pour couvrir les besoins d'une année. C'est pourquoi, bien que l'exportation soit encouragée au niveau provincial par le Gouverneur et le responsable du Bureau d'agriculture, certains fonctionnaires à l'échelle des municipalités sont réticents au projet. C'est ce que relate un membre de l'ONG RICE :

And, now, there is a controversy because some governments are asking "why? There's a shortage of rice and, then, RICE will be increasing the export!" But we are just encouraging farmers to sell just a little, a minimum is 25 kg per farmer. We don't force them! (Banaue, mai 2008)

- **Une réticence à vendre une denrée de base et un riz investi de valeurs religieuses**

Pour encourager les producteurs à vendre une partie de leur production de *tinawon*, Eighth Wonder et RICE usent de plusieurs arguments : une valeur marchande du produit (le prix d'achat), un faible apport minimum par personne, la reconnaissance de la qualité du produit et de la culture ifugao au niveau international. Le projet se heurte aux valeurs culturelles ifugaos, la vente du riz étant encore parfois considérée négativement. Toutefois, l'ONG RICE ne perd pas espoir, comptant sur la qualité des services apportés par la coopérative et sur une évolution positive de la valeur ajoutée du *tinawon* :

Not all the rice farmers are members because some don't like to sell their product. Maybe if they see that this coop is successful, that there are many trainings, that we are doing good marketing, maybe, they will be attracted in the future. But till now, there are hesitant to join. (Banaue, mai 2008)

Ainsi, RICE et Eighth Wonder ont opté pour un apport minimum par producteur d'une faible quantité : 25 kg de riz pilé et nettoyé en 2006 et 2007, puis 35 kg sous forme *irik*, c'est-à-dire sous sa forme brute, depuis 2008. Ce choix a pour but d'inciter les producteurs à adhérer au projet, et ainsi de multiplier leur nombre et le tonnage exporté. En effet, la demande pour un gros volume aurait découragé la plupart d'entre eux. D'autre part, d'après les représentants des deux organisations, une petite contribution permet de garantir un revenu aux producteurs sans pour autant épuiser leur réserve en riz et les contraindre à acheter un complément pour le reste de l'année. Soucieux de la possibilité qu'une telle dérive apparaisse, un responsable du centre philippin de recherche sur le riz, PhilRice, interroge les représentants de la coopérative au cours d'une réunion : vendent-ils le *tinawon* pour acheter ensuite du riz commercial ? Ces derniers s'empressent de répondre : « *No ! We don't do that here, in Ifugao* » (Banaue, juin 2008).

Pourtant, une telle pratique est courante chez l'ensemble des membres du projet. Un représentant de RICE me confirma plus tard cette stratégie des producteurs :

Even it is not enough for the family to eat for one year. They plant only once a year. But we encourage them to bring just a little. Anyway, they sell some part and buy the commercial. (Banaue, mai 2008)

Cette pratique révèle un changement majeur dans la représentation que se font les producteurs membres de la coopérative du *tinawon*. Le riz exporté est considéré comme une source économique et non plus comme une simple denrée de base.

- **Un nouveau statut économique pour le *tinawon***

Plusieurs indices montrent que le riz cultivé localement avait un statut économique particulier avant le projet de son exportation, un statut qui ne prenait pas la forme d'une équivalence monétaire. Par exemple, la rémunération du travail dans les champs se faisait souvent en ballots de riz. Certains producteurs se plaignent de la tendance qu'ont

les propriétaires aujourd'hui à payer le labeur en argent. La rémunération en riz ou en argent n'est pas considérée de la même manière. Un producteur m'explique par exemple préférer le salaire en ballots de riz, garantissant la nourriture de la famille, car : « *Once money is consumed, there's nothing left for eating!* » (Hungduan, mai 2008).

Plusieurs signes prouvent la création d'un nouveau statut économique pour la denrée exportée, parallèlement à celui qu'elle détient originellement dans la société ifugao. Ainsi, certains producteurs développent des stratégies consistant à cultiver du *tinawon* pour l'exportation et du *pinidwa* (plus particulièrement la variété *California*) pour la consommation. La denrée de base devient un produit de luxe. Le produit culturel devient un produit commercial. Quelques vendeurs privés se mettent également à vendre le *tinawon* à prix fort (100 pesos/kg) au niveau local, dans le centre touristique de Banaue. Mais une telle offre ne peut s'adresser qu'aux touristes philippins et étrangers, et non pas aux populations locales. Ces dernières lui préfèrent le riz commercial ou le riz NFA, vendu à moindre prix, comme l'explique ce riziculteur de Bocos :

The local, we don't buy our native rice because we go for cheaper one...
the NFA rice, sold by the government. (mai 2008)

Pour les deux premières années, le prix d'achat aux producteurs était fixé à 50 pesos /kg ($\approx 0.82\text{€}$) pour les variétés *ipugo* (riz non glutineux) et à 70 pesos /kg ($\approx 1.15\text{€}$) pour le *dike* (riz glutineux). Toutefois, avec la hausse du prix du pétrole, la présidente d'Eighth Wonder se voit contrainte de réduire les investissements. Avec la mise en place d'une nouvelle machine pour piler le riz en 2008, elle propose aux producteurs d'acheter le riz sous sa forme brute, *irik*, et ainsi de diminuer le prix d'achat. Cette proposition semble juste pour elle en ce qu'elle améliore les conditions de travail des producteurs, leur épargnant la peine du pilage manuel. Le prix d'achat est alors abaissé à 40 pesos /kg ($\approx 0.66\text{€}$) pour *ipugo* et à 50 pesos/kg ($\approx 0.82\text{€}$) pour le *dike*.

- **Une baisse évidente du prix d'achat pour les uns, une incompréhension des autres**

Les producteurs sont extrêmement déçus par cette baisse du prix d'achat, d'autant qu'ils trouvaient déjà le prix de 50 pesos/kg trop faible comparé au prix de vente local de 100 pesos/kg. La majorité d'entre eux pensent ne pas participer dans le futur à l'exportation. Cette réduction est d'autant moins comprise que les cours du riz augmentent. Si cette relation à conséquence est évidente pour un économiste, elle ne l'est pas pour les fermiers : si les prix du marché sont plus élevés, les prix d'achat devraient l'être aussi. Ils ne voient pas l'intérêt de vendre leur riz *tinawon* pour acheter par la suite un riz commercial de faible qualité au même prix. Un jeune producteur d'Hingyon exprime sa déception :

What I told you a while ago, the price is very low. It is very disappointing. So how could we sell our *tinawon* with that 50 pesos per kilo? Comparing to the commercial. If you try to imagine, the *tinawon*, you can harvest it once in a

year, comparing to the commercial, they can harvest it twice a year. They should balance. (Piwong, juin 2008)

Les producteurs se sentent floués. On leur avait promis que la valeur du *tinawon* augmenterait au cours des années et voilà que le prix baisse. En effet, les encouragements de l'ONG RICE et de l'entreprise Eighth Wonder aux producteurs à participer à l'exportation, insistent sur le prix d'achat. Ainsi, un représentant de RICE explique susciter l'adhésion des producteurs en leur faisant comprendre que seule leur participation pourra permettre d'augmenter la valeur et donc le prix d'achat du *tinawon* :

We encourage them... we told them they should participate to the exporting so that maybe in the future, the price will increase, maybe in the future, this product will be one of the best rice in the world. We could help the young generation. But if we don't participate now, if we are waiting for a high price, it will not happen. (Banaue, mai 2008)

Ces promesses d'augmentation expliquent donc la déception des producteurs à l'annonce de la baisse du prix d'achat de 2008. Malgré tout, afin de rassurer l'assistance lors d'une réunion à Mompolia dans la municipalité d'Hingyon, le coordinateur de l'ONG explique l'intention d'Eighth Wonder d'augmenter le prix en 2009 à 70 pesos /kg ($\approx 1.15\text{€}$) pour les variétés *ipugo* et à 90 pesos/kg ($\approx 1.48\text{€}$) pour les variétés de *dike*. De fait, les tensions qui apparaissent sur la question du prix d'achat mettent à jour les difficultés liées à la rationalisation pratique mais aussi économique d'un produit à forte valeur culturelle, tel que le *tinawon*.

9.1.2. Mise aux normes des pratiques : une relation fragile entre producteurs et développeurs

L'analyse faite dans la partie précédente du lien entre nature et culture, entre production du *tinawon* et système social, nous a permis de mieux comprendre l'impact de différents phénomènes, tels que la christianisation, la scolarisation et l'introduction de variétés améliorées sur la production du *tinawon* et du riz en général : désynchronisation des activités agricoles, diminution du contrôle des ravageurs du riz, augmentation de l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques, dévalorisation du métier d'agriculteur, diminution de la main d'œuvre agricole, abandon des rizières. Elle va nous permettre également de mesurer les difficultés auxquelles les producteurs ifugaos sont confrontés quand il s'agit de rationaliser leurs pratiques et leurs savoirs dans le cadre du projet d'exportation du *tinawon* aux États-Unis.

Valoriser une denrée telle que le riz, qui tient une place importante dans la société ifugao, pose problème. Des divergences apparaissent sur le sujet de la définition de la qualité du *tinawon* et des conditions de travail imposées aux producteurs. Si le *tinawon* « commercial » a acquis une valeur économique avec le projet et donc un nouveau statut, estimer son coût de production et le prix d'achat aux producteurs est rendu difficile. D'un

côté, les pratiques et les techniques mobilisées sont multiples et les frais engagés varient. D'un autre côté, les pratiques sociales et culturelles liées à la production rizicole (rituels, systèmes de coopération et de redistribution, légitimation du statut social) se confrontent à la rationalisation et à la normalisation qu'exigent l'exportation d'une telle denrée et son insertion sur le marché global. Les représentations divergentes qu'ont les producteurs et les développeurs du travail exigé pour l'exportation, décalage accentué suite à l'introduction d'une nouvelle machine pour piler le riz, a fait éclater un conflit qui est sous-tendu par des estimations différentes de la valeur ajoutée de la production de *tinawon*.

DIFFÉRENTES CONCEPTIONS DE LA QUALITÉ : APPARENTE OU GUSTATIVE ?

• La qualité esthétique du riz sur le marché international

Outre les réglementations sanitaires, la qualité du riz sur le marché international est avant tout fondée sur son apparence, son goût, son odeur et ses caractéristiques de cuisson. La présidente américaine insiste sur l'importance de l'esthétique du *tinawon*, plus particulièrement pour la variété *Imbuucan* vendue sous l'appellation « Tinawon Fancy » : « *Appearance dominates the quality rice for fancy rice* » (Banaue, juillet 2008). La qualité du *tinawon* requise par Eighth Wonder, en concordance avec celle exigée sur le marché international (Juliano & al, 1990) et sur le continent américain, est définie selon plusieurs critères :

- Un riz pilé manuellement (un pilage mécanique décolorant les grains et dégradant l'arôme du riz) ;
- Une couleur uniforme sans tâches noires, ni décolorée par un pilage excessif ;
- Un riz propre, sans pierres ou autres éléments étrangers ;
- Un riz mûre ;
- Une forme de graine uniforme : longue, moyenne ou courte selon la variété ;
- Un temps de cuisson et de préparation de moins de 20 minutes ;
- Une teneur en eau comprise entre 11% et 14% ;
- Une odeur et un goût aromatique ;
- Un taux de brisure de moins de 15 %, ce qui correspond à la qualité d'un riz moyen selon les critères internationaux (une qualité supérieure présentant un taux de brisure inférieur à 10%).

Eighth Wonder et RICE mettent en avant plusieurs facteurs altérant la qualité des grains (juillet 2008, Banaue), tels que :

- Une forte humidité ;
- La présence de micro-organismes et d'insectes ;
- Un stress mécanique (machine) ;

- Un stress thermique ;
- Des impuretés ;
- Des graines immatures.

Ces critères esthétiques sont mal compris par les producteurs, d'autant plus qu'ils nécessitent un travail très contraignant : un pilage manuel des grains pour conserver la couche de son et la couleur du riz, un tri minutieux et également manuel de la denrée. RICE et Eighth Wonder organisent des formations pour apprendre aux membres de la coopérative à contrôler la qualité de leur riz, comme celle du 3 et 4 juillet 2008 à laquelle j'ai participé (*Quality control inspector seminar*, Banaue). Ces séminaires sont adressés en priorité aux inspecteurs locaux qui ont pour mission de contrôler le riz des membres de leur municipalité.

- **La conception locale de la qualité : le cas des graines brisées et immatures**

Les productrices ont pour pratique de contrôler la qualité des graines au moment de la récolte en sélectionnant les panicules à forte densité de graines saines, longues et larges. Mis à part le nettoyage du riz, consistant à retirer les pierres et les balles persistant après le vannage, les Ifugaos n'ont pas pour habitude de contrôler la qualité de la denrée après pilage. Le rejet d'une partie de la production, ne respectant pas les critères américains, est alors vécu comme un gaspillage pour ces communautés où rien ne se perd : la poussière de riz résultante du pilage est donnée aux poules, aux chiens et aux cochons tandis que les grains brisés sont consommés tout autant que les grains entiers.

Le riz apprêté pour l'exportation doit non seulement être rigoureusement sélectionné lors de la récolte mais il doit également subir un contrôle supplémentaire après pilage. Afin de séparer les graines brisées des entières, les riziculteurs participant au projet utilisaient jusqu'en 2007 un tamis. Depuis 2008, le tri des grains se fait sous leur forme brute, avant pilage. Les producteurs s'attachent à ôter les grains brisés et qui ont des défauts d'apparence : décoloration, tâches ou fêlures. Cette activité est ardue, d'autant plus qu'elle n'est pas toujours comprise par les fermiers qui ne voient pas la différence entre manger une graine entière et une graine brisée. Le rejet des graines immatures suscite la même incompréhension chez les producteurs. Voilà ce que répondit une productrice à l'opérateur américain lors du séminaire sur le contrôle de la qualité, cette dernière lui faisant remarquer que le riz qu'elle venait de piler ne serait pas accepté pour l'export :

If you cook it, it's good. Take it and bring it home....Cook and test it. (4 juillet 2008, *Quality control inspector seminar*, Banaue)

Cette incompréhension des producteurs conduit à l'introduction de graines brisées et portant des défauts de toute sorte et même de corps étrangers tels que de pierres dans la production exportée. M. Hensley doit donc faire appel à un personnel assigné au nettoyage du riz aux États-Unis, ajoutant aux frais de préparation. Pour minimiser

le nombre de graines brisées, l'ONG RICE insiste auprès des producteurs sur l'importance de l'étape de séchage du riz au soleil : « *The breakage in milled is limited if there is a good sundrying* » (Banaue, juillet 2008). Cette pratique permet en effet de donner au riz une meilleure résistance au pilage et de préserver la qualité du grain.



Photo 9.2. Homme triant les graines brisées de celles entières avec un tamis (Banaue, septembre 2008).

Avec l'introduction d'une nouvelle machine pour piler le riz, qui fut testée en cette année 2008, le contrôle du produit a été réalisé sous sa forme brute (*palay*), en se basant sur l'apparence extérieure des panicules. Ce nouvel enjeu est de taille, autant pour l'opérateur américain que pour les riziculteurs.

UNE ÉVALUATION DIVERGENTE DES CONDITIONS DE TRAVAIL

Jusqu'à aujourd'hui, le pilage du riz était une activité quotidienne pour les communautés ifugaos. Néanmoins, depuis une dizaine d'années, les jeunes répugnent à cette tâche et de plus en plus de familles amènent leur *palay* (riz brut, non décortiqué) dans les rizeries. Il faut admettre que les conditions de travail imposées par le projet de commercialisation du *tinawon* sont pénibles. Les quantités de riz à piler en une seule fois sont importantes. Malgré tout, les machines actuelles ne permettent pas d'obtenir la qualité de riz exigée pour l'exportation : les grains sont décolorés et l'arôme est dégradé. Afin d'alléger le travail des producteurs tout en gagnant sur la qualité du riz, le centre de recherche PhilRice apporta sa contribution au projet en élaborant une machine adaptée à la fragilité du *tinawon*. Un représentant de RICE espère que cette dernière améliorera les conditions de travail des producteurs, admettant la pénibilité du pilage manuel :

Now, we are looking for a machine, a rubberized machine. It's the same... just like hand-pounded. Because that is the problem of the farmers, they are hard hand-pounding. (Banaue, avril 2008)

C'est en 2007 qu'un ingénieur de PhilRice rencontra pour la première fois les producteurs ifugaos et kalingas pour tester différentes machines, témoigner des spécificités des variétés natives (notamment leur couleur et la présence de barbes pour certaines) et discriminer les processus mécaniques à améliorer pour obtenir une qualité maximale. Au final, la machine créée comprend quatre parties – une batteuse, une décortiqueuse, un polisseur et une trieuse – remplaçant autant d'étapes manuelles : l'égrainage des épis, le pilage, le vannage et le tri des graines entières. En mai 2008, un ingénieur de PhilRice vient expliquer le fonctionnement de la machine aux producteurs réunis à Banaue :

These machines include, the hulling machine, the puncher polisher... so we can still get some red on these varieties. A grader, which separate the grains from the broken's. And so you don't have to separate them using manually that stainless strainer...so you can do it by the machine. And of course a thresher, one of the threshers that we tried, the last one, if you remember, this can also remove the awns, the hairs (barbe des panicules). Because we tried here for machinery, only one was successfully getting out the awns as well.

En août 2008, la machine fut testée et certains des membres de la coopérative furent formés à son utilisation. Pour ce faire, une dizaine de producteurs ont été invités à se rendre à Manille, au local de PhilRice, au frais de l'ONG : 2 inspecteurs et 1 opérateur pour les municipalités de Banaue et d'Hingyon, 1 inspecteur et 1 opérateur pour les communautés d'Aguinaldo et d'Hungduan. Ce nombre fut déterminé en fonction du volume de riz vendu et du nombre de participants par municipalité. L'ingénieur de PhilRice poursuit son intervention en présentant la contribution de son organisation dans le projet de création de la machine :

We are going to do some tests before. The operators would be coming for training. So the expenses will be paid by the RICE inc. We will be providing the technical expertise for training, for operation. And my colleague is the one who will get this rice, here, from Banaue to PhilRice, to our trucking services, and also storing then there, for a while, before this are technically milled... unpacking as well, unpacking them before... So that essentially the service that we will provide at PhilRice for this project. (Banaue, mai 2008)

• **Arrivée de la machine : pratiques contraignantes ou soulagement du travail ?**

Si, pour RICE et Eighth Wonder, cette machine devrait venir soulager le travail des producteurs, elle n'est pas vécue comme telle par ces derniers. En effet, juger l'état de la graine par son enveloppe extérieure demande une observation minutieuse et un long travail de nettoyage, grain par grain (cf. film n°11), alors que la technique traditionnelle du vannage, après pilage, permet d'évacuer mécaniquement les graines de mauvaise qualité. Les producteurs se plaignent de la difficulté de la tâche.

M. Hensley, de son côté, craint que la qualité obtenue par la sélection du riz sous forme brute soit trop mauvaise. Ses doutes sont d'autant plus justifiés que les essais par les inspecteurs locaux lors du séminaire en juillet 2008 n'ont pas donné des résultats satisfaisants.

La détermination des différentes variétés suivant l'aspect extérieur des panicules est délicate et elles furent alors parfois mélangées sous la forme brute. Une fois pilés, les riz de couleurs et de qualités différentes sont mélangés et ne peuvent alors pas être commercialisés.

Cette différence dans l'évaluation de l'effort de travail, accentuée par l'introduction de la machine, a fait éclater un conflit important entre les deux groupes d'acteurs. En effet, Eighth Wonder, assumant pour la première année le coût du pilage mécanique, propose une diminution de 20% du prix d'achat pour 2008 (de 50 à 40 pesos/kg \approx de 0.82 à 0.66 €/kg). Le rapport entre coût de production et prix d'achat est difficile à estimer, bien qu'il semble être en faveur d'une augmentation du revenu aux producteurs, le pilage manuel étant la tâche la plus coûteuse en main d'œuvre. Malgré tout, pour les Ifugaos, cette diminution est vécue comme un manque à gagner.



Photos 9.3. Contrôle de la qualité du riz sous sa forme brute lors du séminaire du 3-4 juillet 2008 (*Quality control inspector seminar*, Ilob, Banaue). Gauche : riziculteurs triant les panicules de riz ; milieu : rizicultrice ôtant manuellement les grains de mauvaise qualité ; droite : Vicky Garcia et Mary Hensley contrôlant la qualité et l'homogénéité des échantillons de riz après pilage.

DES DIFFICULTÉS POUR RATIONALISER ET ÉVALUER ÉCONOMIQUEMENT LA PRODUCTION DE TINAWON

Suivant les conditions requises pour un commerce équitable, Eighth Wonder tente d'estimer le prix d'achat du produit aux producteurs en se basant sur les dépenses réelles des fermiers et sur leurs efforts au travail. Une telle évaluation est loin d'être aisée, les Ifugaos n'ayant pas pour habitude de chiffrer ni leur production, ni leurs surfaces d'exploitation, ni leurs investissements en argent ou en main d'œuvre. Lors d'une réunion en mai 2008, la présidente américaine et la directrice de l'ONG RICE furent déconcertées de voir se transformer leur réunion de délibération du prix d'achat en véritable séance d'enchères, des estimations différentes fusant d'un producteur à l'autre.

- **Des dépenses difficiles à estimer**

Au cours de mon séjour dans la Province Ifugao, RICE et Eighth Wonder travaillèrent avec les producteurs sur l'estimation de leurs dépenses et du coût de revient. Cet exercice avait pour but de calculer au plus juste le prix d'achat aux fermiers. Cette estimation est également importante pour prétendre à une demande de subvention. Elle ajouterait de la crédibilité face aux bailleurs de fonds. La séance du 3 juin 2008 fut ouverte par un ancien membre du CECAP, remémorant les résultats d'une étude effectuée à Aguinaldo pour la variété *Intan*. Il avait été évalué à environ 10.000 pesos les dépenses engagées sur un terrain de 1000 m². Lorsque les producteurs présentèrent à leur tour leurs estimations, la consternation fut encore une fois à l'honneur pour RICE et Eighth Wonder. Les appréciations de chaque groupe de fermiers étaient différentes les unes des autres et parfois même démesurées ou largement sous-estimées.

Ayant été présente lors de toutes les activités de production, de pré et de post récolte chez certains producteurs, je prendrai comme chiffres témoins ceux obtenus auprès de ces derniers pour montrer la diversité des pratiques qui explique en partie la divergence dans les frais engagés (tableau 9.1). Certains évaluèrent eux-mêmes leurs dépenses, selon une grille effectuée ensemble préalablement, et me présentèrent ensuite les résultats. De mon côté, pour chacun des producteurs rencontrés, j'ai relevé les différents travaux effectués dans les rizières, le nombre de jours de travail pour chaque étape, la main d'œuvre présente, le type de contrat ou le système d'entraide mobilisé, le salaire par jour, mais également les dépenses liées à la conduite des rituels (porc, poulet, riz, vin de riz). J'ai ainsi remarqué à quel point les frais pouvaient différer d'une exploitation à l'autre si l'on faisait correspondre à toute activité, à toute ressource sociale et matérielle, une valeur économique.

Les estimations sont du simple au double, presque du triple. Ainsi, une rizicultrice d'Amganad (Banaue) propose une estimation économique différente du CECAP, plus de 63.000 pesos pour 1 ha. Pour un producteur de Liwang (Banaue), les frais d'exploitation sur ses 3000 m² montent à 17.320 pesos. Ce qui revient à près de 58.000 pesos si on rapporte les dépenses à 1 hectare (bien que les frais ne soient pas proportionnels à la taille des champs). Chez un riziculteur de Mompolia, j'ai pu estimer à 10.800 pesos les dépenses pour environ 4000 m², soit 27.000 pesos pour 1 ha, ce qui s'éloigne fortement des 60.000 pesos de la productrice d'Amganad. Nous allons voir plus en détail, dans le tableau (9.1), l'ensemble des données.

Matériel	Nb. de ballots (kg)			Dépenses (pesos) selon le prix de vente du riz					
	A	B	C	Prix de vente : 40 ps/kg			Prix de vente : 50 ps/kg		
				A	B	C	A	B	C
Graines (3,5kg/ballot)	25 (87,5 kg)	6 (21 kg)	8 (28 kg)	3500	840	1120	4375	1050	1400

Activités	Nb pers.			Prix /personne	Dépenses (pesos)			
	A	B	C		A	B	C	
Préparation, entretien et plantation des pépinières	- Nettoyage des tiges de riz restantes et désherbage	20 f.	25 f.	5 f.	120	2400	3100	600
	- Semis	5 f.	1 f.		120	600	120	
	- Nivellement des pépinières	5 h.	1 h.		250	1250	250	
Préparation, entretien et plantation des rizières	- Nettoyage	50 f.	10 f.	10 f.	120	6000	1200	1200
	- Nivellement, préparation	50 h.	15 h.		250	12 500	3750	
	- Repiquage	100 f.	15 f.	10 f.	120	12 000	1800	1200
Entretien et gestion des plants	- Système d'irrigation	20 h.			120	2400		
	- Nettoyage des murs et digues	20 f.		20 f.	120	2400	2400	
Récolte	- Récolte	60 f.	30 f.	15 f.	120	7200	3600	1800
	- Transport des ballots	10 h.	5 h.	4 h.	250	2500	1250	1000
	- Poulets, porcs et riz pour la main d'œuvre					6000		
Gestion après récolte	- Séchage et stockage, pillage	20 h.	6 h.		200	4000	1200	1200

	Surface de culture			Total des dépenses (pesos) avec prix de vente de 40 pesos/kg			Total des dépenses (pesos) avec prix de vente de 50 pesos/kg		
	A	B	C	A	B	C	A	B	C
Total des dépenses	1 ha	3000 m2	4000 m2	62 750	17 110	10 520	63 625	17 320	10 800
	rapportée à 1 ha			62 750	57 033	26 300	63 625	57 733	27 000

Tableau 9.1. Estimation des dépenses occasionnées par l'exploitation d'une parcelle de rizière : (A) productrice d'Amganad (Banaue) pour un hectare ; (B) rizicultrice de Liwang (Banaue) pour 3000 m² ; (C) riziculteur de Mompolia (Hingyon) pour 4000 m² (f. = femme, h. = homme). Le prix de vente du riz était de 40 pesos/kg avant l'introduction de la machine (2006 et 2007) et de 50 pesos après (2008) : les dépenses pour l'acquisition des semences sont évaluées en se rapportant à ce prix de vente, car un ballot utilisé pour la semence est un ballot qui ne sera pas vendu. Les dépenses occasionnées par la main d'œuvre ont été évaluées en comptabilisant le nombre de personnes présentes chaque jour pour chacune des étapes.

Plusieurs facteurs peuvent expliquer ces différences dans l'évaluation des frais :

- Le statut social du propriétaire ;
- La variabilité de la main d'œuvre, du type de contrat et du salaire ;
- La conduite ou non de rituels.

De plus, les surfaces de culture ne sont pas mesurées par les fermiers et la production n'est que rarement comptabilisée, ajoutant des incertitudes et des imprécisions dans l'évaluation économique.

Les divergences au niveau de la main d'œuvre, du type de contrat et du statut social

La quantité de personnes mobilisées pour travailler dans les champs varie chaque année selon la disponibilité des voisins et de la famille mais également selon les ressources financières et le capital social des riziculteurs. Le volume en main d'œuvre pour chaque tâche n'est pas prévisible. Un appel est lancé aux alentours de la ferme et du district agricole et les habitants y répondent en se rendant directement chez le demandeur le jour-dit.

Les coûts d'exploitation divergent également selon le mode de coopération mobilisée ('*ub'bu* ou rémunérée), selon le prix de la main d'œuvre (jusqu'à plus de 150 pesos/jour pour les femmes ou moins de 200 pesos/jour pour les hommes) et selon le type de contrat (en riz, en salaire par jour ou sous le mode du « *contrata* » pour lequel 5 ou 10 pesos sont payés par ballot récolté). D'autre part, les dépenses par mètre carré sont proportionnellement plus importantes pour les petits terrains. La surface augmente plus vite que la main d'œuvre nécessaire pour l'exploiter.

Un autre facteur expliquant les différences dans les dépenses entre les producteurs renvoie au statut de ces derniers dans la société. Les propriétaires appartenant à la classe des riches, les *kadangyan*, ne travaillent pas personnellement dans leurs champs. Ils se doivent d'engager un grand nombre de personnes pour les travaux rizicoles afin de redistribuer les richesses, légitimer et renforcer leur statut. Enfin, les frais vont être plus importants pour ceux qui pratiquent encore les rituels.

Une surface estimée non pas par m² mais par nombre de ballots de riz récoltés

Les Ifugaos n'évaluent pas la valeur de leurs champs selon leur surface mais plutôt selon leur productivité. La valeur d'une terre est fonction de sa fertilité, c'est-à-dire de sa capacité à donner ou non une bonne récolte. C'est pourquoi, lors de la vente d'une terre, le prix est évalué en fonction de ce rendement. Une parcelle productive sera vendue plus chère qu'une autre moins fertile mais plus grande. Dès les premières semaines d'enquête, j'ai très vite compris que la question de la surface d'une terre n'avait aucun sens pour les riziculteurs et j'ai alors reconsidéré la formulation de ma requête. Il fallait plutôt s'enquérir

du nombre de ballots de riz récoltés pour estimer la taille de leurs parcelles. Pourtant, tel que l'explique un producteur de Bocos, il n'existe pas de réelle corrélation entre la surface d'une terre et la quantité de riz produite, cette dernière dépendant plutôt de la fertilité de la terre et des soins apportés à la culture (nettoyage, réparation et irrigation), d'où la variabilité du prix d'une parcelle rizicole :

Here, we don't sell it by square meters. No! We just say: "if you want to buy it, this is the price". How we estimate the price of a land... It is the production. But it doesn't matter. If you are industrious, you know, the more produce you have...but if you are lazy, they do not clean very well the rice lands, little maybe. So, everyday, you go and work in your rice lands, cleaning... (mai 2008).

Notons que chez les Ifugaos, l'évaluation de la valeur d'un bien ou d'une ressource repose sur des unités et des méthodes locales d'énumération dans lesquelles les ballots de riz tiennent une place importante à côté des poulets, des cochons, des rizières, des carabaos et du pesos. Le système est composé de différentes unités dont les principales sont : *botok* (un ballot), *hongol* (5 ballots), *nad'op* (10 ballots), *dālan* (25 ballots), *bongle* (125 ballots), *'ūpu* (250 ballots). Estimer un bien par une équivalence en nombre de ballots de riz est commun. Mais compter les ballots pour estimer sa récolte est plus délicat. En effet, si certains producteurs me donnèrent de telles estimations, d'autres refusèrent de répondre. Comptabiliser sa production est souvent tabou chez les Ifugaos, même s'ils ont parfois une idée de la quantité de ballots collectés, car comptabiliser la récolte risque de rendre le riz « *facilement consommable* » selon l'expression locale.

Nous pouvons maintenant comprendre en quoi évaluer les dépenses occasionnées par la production du riz peut être difficile pour les producteurs. De plus, ces derniers ne calculent pas la rentabilité de leur production en fonction de leurs investissements. Ils ne mettent pas en corrélation les gains finaux et les investissements réalisés pour y arriver, d'autant plus que ceux-ci sont souvent humains et non monétaires.

- **Pas de mise en lien direct entre investissements et gains finaux : le cas du pilage**

Chez les communautés ifugaos, le lien entre investissement et gain d'argent n'est pas systématique. C'est une caractéristique que l'on retrouve d'une manière générale aux Philippines. Une fois l'argent dépensé, on ne revient pas sur la nature de l'investissement, ni sur les frais. C'est pourquoi la baisse du prix d'achat est perçue par les producteurs comme un manque à gagner. De surcroît, nous avons pu remarquer que les dépenses estimées pour la production du *tinawon* ne sont pas réelles mais évaluées en fonction du temps imparti pour chaque tâche agricole, de la quantité de main d'œuvre embauchée et du salaire. En réalité, la plupart des travaux n'engagent pas d'argent mais activent le réseau de coopération.

Prenons par exemple, le cas du pilage. Si l'on calcule les frais selon le tarif journalier local, à savoir 120 pesos par jour, et selon l'estimation des fermiers de la productivité du pilage (10 ballots/jour), le coût de cette activité s'avère plus important que ce que suggèrent les producteurs. Ainsi, alors que la rizicultrice d'Amganad annonce dépenser environ 4.000 pesos pour les activités post-récolte, les calculs montrent un résultat bien supérieur de 8.100 pesos. Il en est de même pour les autres producteurs (cf. tableau ci-dessous).

Producteurs	Production (nb ballots)	nb de jours (10 ballots/j)	Dépenses calculées (en pesos) (120 ps/j)	Dépenses annoncées (en pesos)
A	675	67,5	8100	4000
B	306	30,6	3672	1200
C	400	40	4800	1200

Tableau 9.2. Des dépenses liées au pilage qui diffèrent entre celles calculées à partir du tarif local et celles déclarées par les producteurs. Nb de jours = Production / 10. Dépense (en pesos) = nb de jours x 120.

C'est pourquoi, supprimer le pilage manuel ne fait pas concrètement diminuer les frais de production aux yeux des producteurs alors qu'en se basant sur les chiffres théoriques, l'entreprise américaine pense le contraire. De surcroît, pour Eighth Wonder, la machine est supposée améliorer les conditions de travail des producteurs. Néanmoins, d'après les commentaires de ces derniers, la pénibilité est transférée sur une autre activité : le tri des grains à l'état brut. En effet, le nouveau travail de contrôle de qualité du riz sous la forme brute est considéré par les producteurs aussi laborieux que le pilage manuel.

Producteurs	Surface (m ²)	Récolte (kg)	Dépenses totales (pesos) en fonction du mode de pilage (manuel ou avec la machine) et d'estimation (par le producteur ou calculé)			
			1. Manuel (estimé)	2. Manuel (calculé)	3. Machine (estimé)	4. Machine (calculé)
A	10000	1350	63625	67725	58750	54650
B	3000	612	17320	19792	15910	13438
C	4000	800	10800	14400	9320	5720

Tableau 9.3. Différences de coûts de production entre le pilage manuel [(1) estimés par les producteurs ou (2) calculés selon le salaire journalier et le volume de riz] **et avec l'utilisation de la machine** [(3) estimés ou (4) calculés]. 1 = total des dépenses avec prix de vente de 50 ps (cf. tableau 9.1). 2 = total des dépenses avec prix de vente de 50 ps – dépenses pilage manuel annoncées + dépenses pilage manuel calculé (cf. tableau 9.2). 3 = total des dépenses avec prix de vente de 40 ps – dépenses pilage manuel annoncées. 4 = total des dépenses avec prix de vente de 40 ps – dépenses pilage manuel calculées.

- **Un prix équitable ?**

Cette différence dans les dépenses estimées et réelles des producteurs, dans les écarts entre ces estimations et les calculs (en fonction de la main d'œuvre mobilisée, du nombre de jours de travail et des frais matériels), exposés dans l'exemple du pilage, se retrouvent à tous les niveaux de la production. Au final, on peut admettre qu'il est difficile de déterminer si le prix d'achat aux producteurs est juste et équitable. En effet, si l'on reprend les cas présentés ci-dessus, on note une divergence non plus seulement dans les dépenses mais également dans les revenus aux producteurs. Si l'on calcule le revenu net des producteurs en fonction des chiffres qu'ils annoncent, les résultats sont fortement disparates (de 3000 à 30.000 pesos pour les cas présentés). Selon ces calculs, certains sembleraient même perdre de l'argent. La diminution du prix d'achat a un réel impact sur le revenu de certains producteurs, comme pour la productrice d'Amganad qui serait déficitaire.

Producteurs	Surface (m ²)	Récolte (kg)	Revenu brut (pesos) en fonction du mode de pilage		Revenu net (pesos) en fonction du mode de pilage et d'estimation			
			Manuel	Machine	1.	2.	3.	4.
A	10000	1350	67500	54000	3875	- 225	- 4750	- 650
B	3000	612	30600	24480	13280	10808	8570	11042
C	4000	800	40000	32000	29200	25600	22680	26280

Tableau 9.4. Revenus des producteurs de *tinawon* en fonction des mêmes critères (1, 2, 3, 4) que précédemment. Le revenu brut correspond à l'argent reversé aux producteurs au moment de la vente = nombre de kilo vendus x prix/kg (pour 1 et 2, manuel = 50 ps/kg ; pour 3 et 4, machine = 40 ps/kg). Le revenu net correspond à l'argent réellement gagné après avoir soustrait les dépenses réalisées tout au long de la chaîne technique par les producteurs = revenu brut – coûts de production (1, 2, 3 ou 4 ; cf. tableau 9.3.).

Il est important de remarquer que les chiffres présentés ici ont pour unique valeur d'illustrer la diversité des pratiques des producteurs sur la production de *tinawon*. Une estimation plus juste des frais de production nécessiterait un suivi sur plusieurs années et sur un panel plus important de riziculteurs.

Pour conclure, nous pouvons remarquer que, engagés dans une filière longue de commercialisation, les producteurs se trouvent projetés au cœur des lois du marché et des calculs économiques, objets de malentendus. D'autre part, l'entreprise américaine Eighth Wonder est confrontée à plusieurs problèmes majeurs qui soulèvent des doutes sur la pérennité du projet : des exigences des consommateurs américains qui diffèrent de l'offre locale, un faible tonnage de riz, non prévisible et variable selon les années, et la multiplication de stratégies, individuelles ou collectives, divergentes voire opportunistes au niveau local qui nuisent à l'image de l'entreprise.

9.1.3. Dérives locales du *tinawon* et limites sur le marché global

La définition de la qualité d'un produit se trouve à la croisée entre les exigences du marché, la demande des consommateurs et l'offre locale. D'un côté, pour être commercialisé en dehors de son aire de production, un produit doit être facilement identifiable, stable, homogène et sain. D'un autre côté, il doit correspondre à la demande des consommateurs pour un produit typique et « traditionnel ». Enfin, il doit également respecter les exigences des négociants et des commerçants, c'est-à-dire être disponible en quantité voulue et tout au long de l'année. Le projet d'exportation du *tinawon* aux États-Unis se confronte alors à de multiples obstacles : une demande qui diffère de l'offre, des volumes faibles et variables, la multiplication au niveau local de stratégies individuelles utilisant l'image d'Eight Wonder pour des produits de qualité différente.

UNE DEMANDE DU MARCHÉ GLOBAL QUI DIFFÈRE DE L'OFFRE LOCALE

Les producteurs ifugaos n'ont pas été à même de respecter leurs promesses de vente qui atteignaient 5 et 10 tonnes pour les deux premières années, contre les 2.7 et 7 tonnes qui furent réellement exportées. Le volume commercialisé s'éloigne d'autant plus de celui prévu que les pertes sont nombreuses au cours de la filière, suite à l'introduction de riz de mauvaise qualité ou infesté par des insectes.

- **Problème pour fidéliser les clients : un volume faible et imprévisible**

Pour assurer l'écoulement de la production exportée, M. Hensley se constitue progressivement un réseau de clients stables tout en continuant à développer de nouveaux débouchés de commercialisation. De façon triviale, les configurations de vente sont de trois types : les petits clients fidélisés, les gros clients passant commande à l'avance et les nouveaux clients achetant un certain volume de riz une fois le stock défini.

L'imprévisibilité du tonnage, qui est liée à la variabilité des catastrophes naturelles (typhons, sécheresses, coulées de boue) et à la sensibilité du *tinawon* aux maladies et aux ravageurs, est un souci pour l'opérateur américain. De fait, en juillet 2008, M. Hensley me fit part de son angoisse de perdre son plus gros client si elle n'était pas en mesure de lui fournir le volume escompté en décembre. Ce décalage entre tonnage attendu et réel a des impacts d'autant plus conséquents que le volume du *tinawon* exporté est faible.

- **Un attrait des consommateurs américains pour le riz rouge**

Les Ifugaos produisent davantage de riz blanc, le nombre de variétés cultivées de cette couleur étant supérieur à celui des variétés de riz rouge. Toutefois, l'état des lieux des ventes des deux premières années montrent une préférence des consommateurs américains

pour le riz de couleur, les occidentaux n'y étant pas habitués. C'est pourquoi, d'un côté, RICE et Eighth Wonder encouragent aujourd'hui les producteurs à produire et à vendre davantage d'*Imbuucan* et de *Minaangan*, deux variétés de riz rouge. D'un autre côté, l'intention des deux organisations est de développer de nouveaux marchés pour les variétés de riz blanc dans d'autres pays. Un des représentants de l'ONG explique :

But now, the American people only want the *tinawon* red. So now, we are trying to target other countries that want this *tinawon* white because most of the people, here in Banaue, and in other municipalities, are producing that *tinawon* white. Only in Hingyon, they are producing *tinawon* red, and Mayuyao. (Banaue, mai 2008)

On peut remarquer sur le graphique ci-dessous que le volume de riz exporté constituant la catégorie Tinawon White a très peu augmenté au cours des années, tandis que celui du Tinawon Fancy, constitué par le riz *Imbuucan*, évolue très rapidement. Quant au tonnage du *Minaangan* rouge, on observe une progression continue dans le temps.

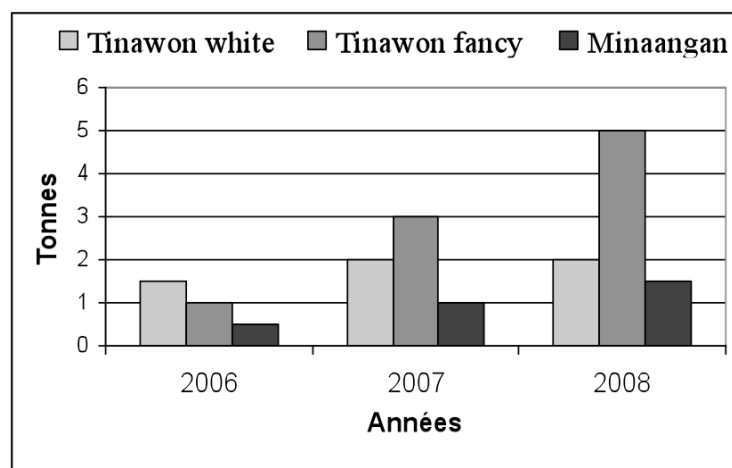
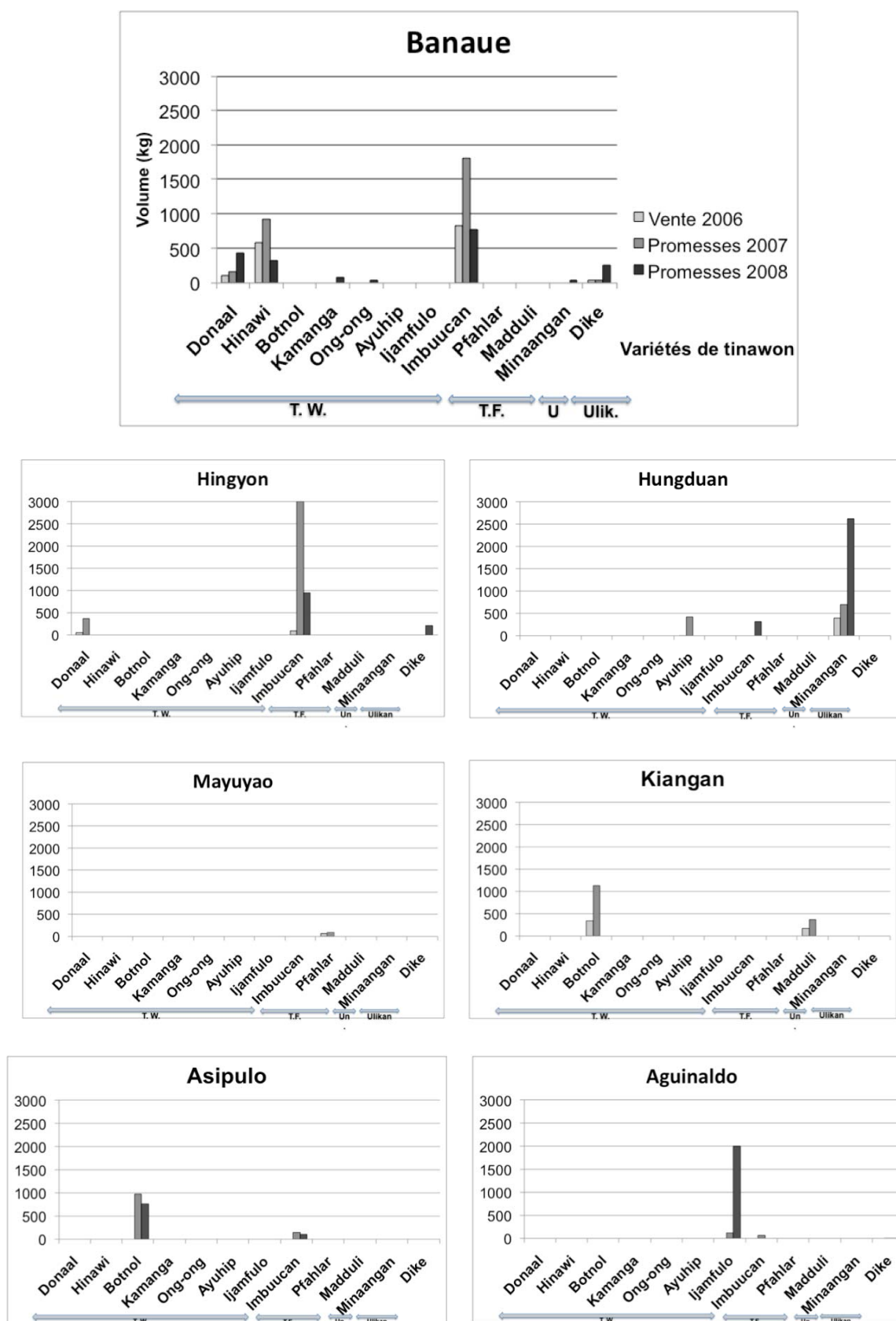


Figure 9.1. Évolution du tonnage de *tinawon* exporté suivant les catégories de l'opérateur américain. Les données de 2008 sont les promesses de vente.

L'augmentation du volume de riz rouge exporté est corrélée à la conversion des cultures de plus en plus de producteurs à la variété *Imbuucan* ainsi qu'au recrutement prioritaire de l'ONG RICE de fermiers produisant une forme de riz rouge. N'ayant pas eu accès aux détails des volumes pour chaque variété exportée en 2007 et 2008, je me suis appuyée sur les promesses de vente des producteurs pour ces deux années afin de rendre compte de l'évolution qualitative de la production commerciale de *tinawon*. On remarquera ainsi sur les graphiques ci-contre que ce sont les volumes d'*Imbuucan* et de *Minaangan* qui augmentent le plus dans l'exportation pour les municipalités de Banaue, d'Hingyon et d'Hungduan.



Figures 9.2. Évolution du tonnage des différentes variétés de *tinawon* exportées par municipalité au cours des trois premières années du projet (2006, 2007, 2008). Les chiffres de 2006 correspondent au tonnage réellement exporté tandis que les chiffres 2007 et 2008 sont les promesses de vente. T.W. = Tinawon White ; TF = Tinawon Fancy ; U = Unoy ; Ulik = Ulikan.

Ce décalage entre l'offre locale et les exigences des consommateurs occidentaux et du marché global conduit à se poser plusieurs questions sur le devenir du projet d'exportation du riz *tinawon* aux États-Unis. Cette production locale peut-elle s'adapter à la demande et aux conditions exigées par le marché international ? Le volume exporté doit nécessairement augmenter pour que le projet puisse se pérenniser dans le temps. Une telle évolution nécessitera-t-elle de multiplier le nombre de participants ou faudra-t-il augmenter l'apport par producteur, ce qui est difficilement réalisable ? Ouvrir un marché au niveau régional et national pour le *tinawon* ne serait-il pas une meilleure solution pour valoriser économiquement la denrée ? D'autant plus qu'il serait possible dans ce cas de développer des débouchés de vente pour les graines brisées, les grands consommateurs de riz que sont les Philippins ne répugnant pas à manger une telle qualité de riz. C'est ainsi qu'on voit apparaître récemment de nouvelles stratégies de vente au niveau local, parfois opportunistes, créant un nouveau marché.

STRATÉGIES DE VENTE LOCALE : OPPORTUNISME OU NOUVEAU MARCHÉ ?

Parallèlement au projet d'exportation, les producteurs de la coopérative ainsi que quelques riziculteurs ou vendeurs indépendants tentent de développer un marché local du *tinawon*. À Banaue, la denrée est vendue dans certains hôtels, restaurants, magasins de souvenirs ou bien dans des échoppes commercialisant le riz. Le *tinawon* est dans ce cas communément vendu sous l'appellation « *native rive* ». Ce marché est encore peu développé mais il prend de plus en plus d'importance depuis deux ans, profitant de la valeur ajoutée apportée par le projet d'exportation aux États-Unis.

Les producteurs cherchent par là à dégager de nouveaux débouchés de vente valorisant davantage leur production (le *tinawon* pouvant être vendu 100 pesos par kilo au niveau local) et exigeant une qualité de riz moins contraignante ou pour le moins fondée sur les critères locaux. Néanmoins, certaines de ces initiatives utilisent l'image d'Eight Wonder pour vendre ce riz de qualité différente, ou commercialisent parfois même un riz commercial (souvent la variété *California*) sous l'appellation de *tinawon* ou de « *native rice* ». On voit ainsi apparaître de multiples contrefaçons au niveau local.

C'est ainsi qu'un représentant de la coopérative me parle du riz vendu sur le point de vue touristique de Viewpoint et m'expose le cas de visiteurs s'étant plaint de la qualité de ce produit comparé à celui vendu par la coopérative :

The problem now, in Viewpoint and in others establishment, is that there are some fake. It is not *tinawon* but they are telling that it is *tinawon*. Because in Viewpoint, they mix it with others varieties that are not aromatic, that *Palawan* or *Loco'ob*. They say: "this is the *tinawon*". So, when we joined the display in Banaue Hotel for the exhibit, two months ago, some visitors were complaining because they bought one in Viewpoint and they cook it and there were no aroma. And they compared to what they bought us. And they were complaining: "What we bought in Viewpoint is not aromatic. It is not the same". They mix them. (Banaue, mai 2008)

Ce représentant insiste alors sur le rôle de la coopérative comme garante de la qualité du *tinawon* et de toute utilisation frauduleuse de son nom :

That's why when we promote this: "this is the original". We explain that: "if you want to buy original, you better go to the farmer's cooperative. They are selling the original". But we are not controlling the display of this *tinawon*, if they value the product. But if you want the original, you better consult us. That is our advantage. No fake. (op.cit.)

Pourtant, la coopérative elle-même ne réussit pas à empêcher la multiplication des stratégies individuelles de ses membres. C'est ainsi qu'un petit volume de *tinawon* fut apprêté par les producteurs de la coopérative pour être commercialisé au niveau local. Le *tinawon* vendu ne suit pas, lui non plus, les critères exigés par Eighth Wonder.

- **L'image d'Eighth Wonder associée à une « sous-qualité » de produit**

Dans l'objectif d'exposer et de vendre leur *tinawon* lors de la foire agricole organisée pendant le festival Gotad (du 16 au 20 juin 2008)³, la coopérative RTFC, plus précisément les représentants des municipalités de Banaue et d'Hingyon, travaillèrent sur le conditionnement de leur riz. Le Département du commerce et de l'industrie (DTI) apporta sa contribution pour financer l'initiative.



Photo 9.4. *Tinawon* vendu à la foire agricole lors du festival Gotad (16-20 juin 2008, Lagawe).

Au cours d'une visite au local de la coopérative, les représentantes de RICE et d'Eighth Wonder furent consternées par la « sous-qualité » de ce produit comparé à celui exporté aux États-Unis : un faux logo Eighth Wonder avec une faute d'orthographe dans le nom (Eight Wonder au lieu d'Eighth Wonder), une photo apposée sur le paquet représentant du

³ Festival organisé par le gouvernement provincial ifugao, par analogie au rituel rizicole *gotad*.

café et non du riz, un emballage non recyclable, une qualité de grains ne remplissant pas les conditions exigées par l'entreprise américaine (notamment un fort taux de brisures). Les deux organisations se plainquirent auprès des producteurs de l'utilisation de l'image d'Eight Wonder sans accord préalable. La présidente de RICE m'expliqua sa frustration alors qu'elle me tendait d'une main l'imitation et de l'autre le paquet exporté :

See! This is an international standard. When you see this one, it's not even...so far with what we have. I am really so frustrated! ... I mean it's OK but it's not really OK because it's not what we have in the vision. They just make it in the different way they can, as possible. But it's not the quality we want to get. Imitate but imitate it better! It's maybe the same product but different presentation. It is not quality control. It is not in the way it is presented. This is done without our registration, without our agreement. (Banaue, mai 2008)

- **Des impacts négatifs à prévoir sur le marché local et international ?**

Les deux organisations expliquèrent aux producteurs les impacts négatifs que de telles initiatives pouvaient avoir sur la production de *tinawon*. Même si ce niveau de qualité peut suffire pour le marché local, Eighth Wonder se doit de maintenir une image à l'échelle internationale et un standard de qualité. Afin d'éviter tout malentendu des producteurs suite aux réprimandes faite par l'ONG RICE, un ingénieur de PhilRice, présent au moment de l'affaire, explique aux fermiers le rôle que doit tenir Eighth Wonder sur le marché mondial :

Please, don't misunderstand. RICE and Eighth Wonder are not against you. Those labels, it has just to be put on the right process, on the right prospective. Because they have to maintain the name of Eighth Wonder itself. Not only for the US market but also for the local market. For the quality, there is a standard that she has to comply. It is not simply a matter of 8th Wonder... Because if something happens, if some people have negative attitude regarding the local 8th Wonder rice, *tinawon* rice, it would also have implication with the international market where Mary and Vicky are operating. (Banaue, mai 2008)

De la même manière que l'explique cet ingénieur, un représentant de RICE fait remarquer aux producteurs qu'une telle usurpation pourrait avoir des conséquences non seulement sur le marché international mais également à l'échelle locale, les clients comparant le produit vendu à la coopérative et celui vendu aux États-Unis :

What happens in your representation of the Eighth Wonder rice? The people compare to the rice that we sell in the States, and they will say: "*I will not buying that RTFC because it is not what I wanted, the ones that you are promoting or the one that we are buying because it is not the same quality but the same name*". This cost a lot. And having this in the DTI themselves... he should know that there are consequences with this, for the consumer especially, and especially for you. (Banaue, mai 2008)

Un tel impact fut en effet observé. Les membres d'une ONG américaine, ayant acheté « l'imitation » à la coopérative, se sont plaint auprès de RICE et d'Eight Wonder de l'absence d'arôme de ce riz. Des commentaires similaires ont été faits par le sénateur de la

Province Ifugao ayant acheté quelques paquets de riz lors de la foire agricole de *Gotad*. Les deux organisations demandent alors des explications auprès des producteurs. Ces derniers ont alors justifié ce manque de goût en concédant avoir utilisé d'anciens stocks de riz.

Ainsi, à la vue de toutes les limites auxquelles est confronté le projet américain, une question reste en suspens : un produit culturel et de subsistance, tel que le *tinawon*, est-il commercialisable à l'échelle internationale ? La divergence dans la définition de ce qui fait la qualité du produit et dans l'estimation de l'effort de travail ainsi que la variabilité et la sensibilité de la production conduisent à l'apparition de tensions qui sous-tendent l'émergence de conflits entre les producteurs et les développeurs. De surcroît, le lien entre la production du riz et le système culturel ifugao (rituels, statut social, système de redistribution et de coopération) rend difficile, voire non souhaitable, la rationalisation et la normalisation des pratiques et des savoirs locaux. Néanmoins, il faut noter que l'exportation du *tinawon* aux États-Unis n'a pas pour le moment entraîné une telle homogénéisation des pratiques et des savoirs. La denrée n'est contrôlée que sur son aspect final et non pas tout au long de son cycle de culture, laissant ainsi une liberté d'action aux producteurs. Avec la naissance d'un nouveau statut pour le *tinawon*, une valeur économique, les conflits pourraient se résorber, mais encore faut-il que la production soit suffisamment valorisée du point de vue des producteurs. Enfin, le développement d'un marché local voire national pourrait-il permettre un assouplissement des conditions de production (une qualité moins stricte au regard des brisures) et une valorisation du prix de la denrée ?

Il est intéressant de comparer ces conclusions avec celles obtenues par l'analyse de la production commerciale d'oignons doux des Cévennes. Les processus de construction de ce produit diffèrent de ceux observés pour le riz *tinawon*. De fait, l'oignon doux des Cévennes est une véritable invention, dans le sens donné par Eric Hobsbawm et Terence Ranger (1983) dans leur ouvrage sur *l'invention de la tradition*. Pour ces deux auteurs, toute entreprise identitaire de reconstruction d'un fait ou d'un objet est une « tradition inventée ». Dans le cadre de la valorisation de l'oignon doux des Cévennes, des images et des discours sont forgés sur la production agricole, son lieu d'exploitation et le paysage pour légitimer son histoire ancienne et son ancrage dans le territoire. Un tel produit est-il mieux à même d'intégrer les innovations sociales et techniques ? Les projets de valorisation économique et de commercialisation de produits de terroir ne peuvent-ils être une réussite que pour des aliments dont la tradition est à réinventer ?

9.2. L'oignon doux des Cévennes : construction identitaire et qualitative d'un produit

Si l'idée de commercialiser la *raïolette* venait plutôt répondre à des objectifs de revitalisation économique du territoire, aujourd'hui, l'oignon doux est devenu emblématique et est considéré comme un produit patrimonial des Cévennes gardoises. Si sa restriction aux terrasses par la mise en place d'une AOC cherchait avant tout à protéger la production d'une concurrence des plaines et d'une délocalisation, aujourd'hui, le paysage de terrasses est devenu l'outil principal de promotion du produit. La mise en avant du paysage pour valoriser la qualité d'un produit local sur le marché est une stratégie largement répandue dans le monde, particulièrement pour les denrées produites sur terrasses (Alcaraz, 2001). L'AOC légitime l'ancestralité et la qualité de l'oignon doux et le savoir-faire des producteurs. Ce produit a gagné en valeur ajoutée. Il est aujourd'hui un véritable produit de rente dans cette région des Cévennes gardoises. La culture d'oignon doux des Cévennes offre alors un grand potentiel de développement local. Elle est une « *agriculture d'adaptation* » pour reprendre l'expression d'A. Berger (1997), c'est-à-dire qui respecte les règles du marché, grâce au travail d'identification et de normalisation de la coopérative, tout en répondant à la demande sociale pour des produits traditionnels.

Étant un produit inventé, sur quelles bases les critères de qualité de l'oignon doux ont-ils été définis ? Ont-ils fait l'objet d'un consensus ou bien ont-ils développé des tensions parmi les acteurs locaux ? Observe-t-on des dérives de la qualité au niveau local comme dans le cas de la production du *tinawon* ? Quelles sont les stratégies développées par la coopérative pour contrôler la production et quel rôle joue le label AOC dans cette dynamique ?

9.2.1. Invention de la tradition de l'oignon doux autour des terrasses

La grande force de la production commerciale d'oignons doux est de répondre aux attentes de multiples acteurs. D'un côté, les producteurs ajustent leurs pratiques et les techniques pour satisfaire leur recherche de productivité et les exigences réglementaires des institutions agricoles (produit sain, stable et identifié). D'un autre côté, ils exaucent le souhait du PNC et des touristes en respectant la qualité du paysage (restauration des terrasses en pierres sèches) et offrent au consommateur un produit typique et traditionnel. La restriction de la production d'oignons doux AOC aux *traversiers* était nécessaire pour protéger la région cévenole de la concurrence de plaine et pour justifier le prix élevé de la *raïolette*. Le maintien de la récolte et du repiquage manuels en découle. Il répond aux exigences d'un produit fragile et permet un rendement maximal sur de faibles superficies. Grâce à l'image qu'elles renvoient aux consommateurs, les contraintes imposées par les terrasses deviennent une force pour les acteurs locaux. Les producteurs se défendent sur le

marché national et international en dressant l'étendard de la tradition et de la typicité, légitimées par l'obtention de l'AOC. Les terrasses et le label apportent une qualité et une valeur ajoutée à l'oignon doux ainsi qu'un savoir-faire aux producteurs.

CONSTRUCTION D'UNE IDENTITÉ COLLECTIVE AVEC L'AOC

Toutes les personnes interrogées rapportent que l'oignon doux ou du moins la *raïolette*, sa dénomination en patois, est un produit très ancien de la région des Cévennes gardoises. Pourtant, une dizaine d'années en arrière, son histoire était encore obscure. Dès 1996, les producteurs d'oignons doux se sont lancés dans une démarche de qualification en AOC. Comme le relate un producteur de Notre-Dame-de-la-Rouvière, adhérent à la coopérative, c'est à cette date que l'histoire de la *raïolette* fut révélée, des recherches ayant été menées pour constituer le dossier de candidature pour obtenir le label :

Alors au départ l'oignon doux des Cévennes, c'est vrai que c'est un produit qui est très ancien, qui était essentiellement une culture...on peut dire d'autoconsommation...à la familiale. C'est à dire que ... d'après les recherches qu'on a pu faire, parce qu'on a fait, on avait fait quelques recherches historiques dans le cadre de l'appellation d'origine contrôlée. Et dans ce cadre là, il a fallu faire un tas de dossiers et notamment, ce qu'on nous demandait...donc l'INAO nous demandait de prouver l'antériorité du produit. Et par rapport à ça, on a un peu fouiné dans les archives et, de ce qu'on a trouvé c'est ça, hein ! C'est à dire qu'on a retrouvé au niveau des statistiques agricoles des traces de la culture de l'oignon doux. Aussi dans d'anciens livres de compte d'anciens négociants ici. Mais bon, ça ne remonte pas très très loin hein ! Bon ! On a des traces surtout au début du siècle. (mars 2006)

Malgré son passé obscur, l'oignon doux s'est forgé une place centrale dans la mémoire collective locale : des producteurs aux habitants en passant par les techniciens agricoles et les agents du Parc. Celui qui cherche aujourd'hui à connaître son ancrage historique se voit fournir toujours les mêmes informations : celles contenues dans le dossier de demande d'AOC. En voici un aperçu, donné par un producteur de Sumène, ayant participé à la démarche de labellisation :

On a trouvé des traces de l'oignon quand on a fait nos recherches pour l'antériorité, parce que dans l'AOC, il faut prouver l'antériorité. Donc on a trouvé, en 1830 et puis également au Moyen-Âge, des écrits comme quoi les gens payaient la dîme sur l'oignon. Donc ça veut dire que c'était déjà une culture qui existait. Alors c'était peut-être une culture en potager ou ce n'était pas développé. Mais bon, il y avait quand même quelques oignons ! (mars 2006)

Les preuves avancées dans le dossier de candidature pour l'AOC par les acteurs locaux sont tirées de statistiques agricoles, d'anciens livres de comptes ou encore de monographies de la région du Gard. En effet, l'Abbé Goiffon dans sa *Notice historique sur les paroisses du canton de Sumène* (1873 : 32) fait état d'une dîme sur l'oignon en 1409. Les statistiques du Gard de 1830, quant à elles, mentionnent des caractéristiques correspondant à la typicité d'un oignon doux :

On cultive aussi dans quelques villages, une qualité d'oignons dits "Romains" d'une grosseur peu commune et d'une saveur bien moins âcre que toutes les autres espèces. (Rivoire, 1842)

Mais c'est surtout au début du 20^{ème} siècle que les preuves sont les plus abondantes, dans les cahiers de comptes d'anciens négociants en fruits et légumes du Gard et grâce à la multiplication des statistiques agricoles. Cependant, aucune information ne permet de savoir à quelles variétés appartiennent les bulbes auxquels il est question dans l'ensemble de ces textes. S'agit-il de l'oignon doux des Cévennes ? Quoi qu'il en soit, comme l'observe un représentant de la coopérative, la *raïolette* tient aujourd'hui une place importante dans la société gardoise :

La *raïolette*, l'oignon doux des Cévennes, ça fait partie quand même d'une culture locale, et quand les gens vous en parlent, on sent que c'est quelque chose de fort. (Saint-André-de-Majencoules, mars 2006)

Si son histoire est difficile à attester, c'est que, jusqu'à récemment, l'oignon doux appartenait encore largement à la sphère domestique, le surplus pouvant toutefois être vendu sur le marché. Le développement d'une filière commerciale remonte au début des années 1970 avec l'arrivée de négociants achetant ce produit. La mise en place de l'AOC a ainsi conduit à la mise en patrimoine de l'oignon doux des Cévennes en lui conférant une histoire et une antériorité.

RESTRICTION AUX TERRASSES : PROMOTION DE « L'EFFET TERROIR », DE LA TRADITION ET DU SAVOIR-FAIRE

Bien loin des champs d'oignons d'Auxonne s'étendant à perte de vue, les *traversiers* à *raïolettes* présentent un parcellaire morcelé et exiguë. Depuis 2003, l'AOC limite la culture aux terrasses mais également aux terrains drainants, acides et bien exposés (chapitre 8). Cette restriction a eut des conséquences non négligeables sur la valorisation du produit, en lui apportant une qualité. L'oignon doux et le paysage de terrasses ne font aujourd'hui plus qu'un. « *Tout part de la terrasse* » me dit un représentant de la coopérative (Saint-André-de-Majencoules, mars 2006) en parlant de la qualité de l'oignon doux. Néanmoins, ce dernier n'oublie pas que sans la possibilité de pomper dans les cours d'eau pour arroser les oignons, la production n'aurait pas pu se développer sur les *traversiers* destinés à des cultures non irriguées comme le mûrier ou la vigne. La disponibilité en eau est un facteur limitant de la *raïolette*. Quelques parcelles étaient équipées de *béals*, l'ancien système d'irrigation, mais ces derniers n'étaient pas toujours en état de fonctionner.

Très souvent les cultures d'oignons se trouvaient sur la parcelle qui était située tout près du mas et qui était irrigable. Parce que l'oignon doux, il faut irriguer ! Et ça, c'était une vraie fin. C'est ce qui limitait la culture de l'oignon doux. C'est à dire que, à l'époque, toutes les parcelles n'étaient pas irrigables ! Surtout aux côteaues ! Parce qu'en fond de vallée, il n'y avait pas de soucis, les parcelles qui bordaient la rivière étaient facilement irrigables,

mais dès qu'on montait en altitude, là, c'était...Ben s'il y avait une source c'était très bien. Mais s'il n'y avait pas de source, c'était plutôt des cultures types vignes ou mûriers. Les terrasses, c'est ça en Cévennes ! Ça a été bâti essentiellement pour le mûrier, à l'époque de la soie. Mais, toutes les terrasses n'étaient pas irriguées. Donc ça, c'était le facteur limitant ! Les pompes, c'était magique (rire). C'est-à-dire qu'on a pu monter de l'eau, pomper à partir de sources et arriver à remettre en pression de l'eau pour arroser des terrasses qui étaient au-dessus de sources. (op.cit., avril 2006)

De nos jours, les acteurs locaux mettent en avant le lien entre les terrasses et l'oignon doux dans tous leurs supports promotionnels. « *Il ne pouvait naître qu'ici* » affiche la plaquette de la coopérative exhibant un paysage de terrasses. De plus, les producteurs mettent en scène et marquent leur territoire avec des pancartes à l'entrée de leur mas, représentant un paysage de terrasses cultivé en oignons doux. Ce lien entre les terrasses et la typicité de l'oignon doux n'était pourtant pas revendiqué dans les prospectus antérieurs à la création de la coopérative (1991). Comment la notion de terroir est-elle apparue pour ces terrasses ? La justification de la typicité de l'oignon par « l'effet terroir » date probablement du début de la démarche AOC. C'est ce que laisse entendre un coopérateur qui a participé activement au processus de qualification, expliquant le rôle du terroir dans l'élaboration de la typicité de l'oignon doux en prenant l'exemple du vin :

C'est-à-dire tout réside dans l'AOC, que cette typicité, elle est liée au terroir. Donc c'est ce lien au terroir qu'il convient de démontrer. Bon, ça permet de garantir ça comme le vin, hein ! C'est à dire que, ben le vin, il a un certain nombre de caractéristiques. Et les caractéristiques, elles sont liées au terroir, à des pratiques particulières quoi ! Pour l'oignon, c'est pareil aussi. (Sumène, avril 2006)

Le président de la coopérative, Nicolas Escand, va même jusqu'à annoncer lors des rencontres d'Alès en 1997, que le choix de restreindre l'oignon doux aux terrasses avait pour objectif d'améliorer la qualité du produit et de l'associer à un « *paysage unique* » :

Concernant cet agrément des parcelles, nous avons rendu obligatoire le fait de cultiver sur des terrasses. L'objectif principal de cette décision est d'obtenir un produit de qualité. Mais c'est aussi une façon d'associer un produit de qualité à un terroir et à un paysage unique. (1997 : 57)

Ceci dit, la quasi-totalité des producteurs cultivent l'oignon doux sur des terrasses et moins de 10% sont en fond de vallées. La culture sur *traversiers* est-elle réellement plus adaptée à ce produit et en quoi ? Deux arguments reviennent souvent dans les discours des acteurs agricoles : le caractère drainant des terrasses et l'acidité des roches granitiques et schisteuses permettraient la bonne conduite de la culture (deux critères inscrits dans le cahier des charges AOC).

- **Des terrasses drainantes : minimiser les risques de maladies**

La sensibilité de l'oignon doux aux maladies, qui se développent surtout dans des conditions chaudes et humides, est une raison importante de sa limitation aux terrasses. Celles-ci permettent en effet un drainage naturel des eaux, étant constituées de 70 à 80% de sable. Elles sont globalement bien ventilées et exposées au sud. Un producteur de Saint-André-de-Majencoules explique l'intérêt des terrains sur terrasses pour ces « *questions d'humidité* » en les comparant avec ceux des fonds de vallées composés essentiellement de limon et d'argile :

On est sur des terrains qui sont très filtrants. Donc, par rapport à des questions d'humidité, c'est très intéressant. Lorsqu'on arrose, lorsqu'il pleut, ça filtre, ça draine bien. C'est vrai que c'est très adapté à la culture de l'oignon doux. Et en plus, il y a l'exposition. C'est à dire, la terrasse, si en plus elle est en coteau, on a une exposition qui permet de se trouver dans des situations surélevées donc qui sont ventilées. Donc là aussi, par rapport à la question de l'humidité, ça joue... Parce que les terrasses qu'on voit en fond de vallées, elles n'ont pas la même texture, au niveau des caractéristiques de sol, que celles de coteaux. Parce qu'en fond de vallées, c'est du limon. Ce sont des éléments qui ont été amenés par la rivière, et donc c'est pas du tout les mêmes terrains. (mars 2006)

Par opposition, les parcelles argilo-limoneuses des fonds de vallées retiennent beaucoup plus l'eau et favorisent donc l'apparition de maladies. Elles ont alors été écartées de l'appellation d'origine contrôlée. Un producteur situé sur un tel terrain s'explique :

C'est-à-dire que dès qu'on va avoir des brumes matinales le matin, on va avoir des phénomènes de rosées qui vont être des facteurs propices de développement de maladies, ou alors on est obligé de traiter pratiquement toutes les semaines. (Monoblet, mars 2006)

- **Des terrains acides : la garantie d'une douceur de l'oignon ?**

Un deuxième critère d'agrément AOC exige que les terrasses soient de nature granitique ou schisteuse. L'acidité de ces terrains (pH entre 5 et 7) procurerait à l'oignon doux sa saveur sucrée qui fait sa typicité, tandis que le calcaire, de pH basique, donnerait un oignon plus fort. C'est ce qu'explique un agriculteur sur *traversiers* schisteux :

Le calcaire donne un oignon plus fort, qui ne se conserve pas, parce qu'il se gorge beaucoup plus d'eau et d'éléments minéraux. Donc il a tendance à pourrir plus vite. Tandis qu'au niveau du sol acide, il a énormément de mal à attraper les éléments minéraux. Parce que, le sol étant acide, il n'y a pas d'échanges possibles entre les racines et le sol. Donc, le fait qu'il profite moins, il est moins gros et du coup, il se gorge moins d'eau et d'éléments minéraux. Il se conserve beaucoup mieux. (Saint-Martial, octobre 2007)

Ces explications ne sont néanmoins pas suffisantes pour comprendre la limitation de la culture à des terrains acides car lorsque je demande à un agriculteur de fond de vallées si ses oignons, cultivés sur un sol argilo-calcaire, sont doux, il me répond :

Ah oui ! Ils sont aussi doux. Particulièrement cette année, ils ont été très doux ! (Monoblet, avril 2006)

Le lien entre qualité de la terre et douceur de l'oignon est-il fictif ? La restriction à des terrains granitiques et schisteux permettrait-elle en réalité à la coopérative de limiter l'extension de la production en dehors de la région gardoise, les terrasses au sud, à l'est et à l'ouest étant essentiellement calcaires ? Quel que soit le lien réel entre la qualité de l'oignon et les caractéristiques pédologiques et géologiques des terrasses, ce qui est notable est que la restriction officielle de la production labellisée à ces aménagements a donné un rôle important aux producteurs dans le maintien du paysage (chapitre 7) et une haute valeur ajoutée à l'oignon doux. Les producteurs utilisent donc l'image des terrasses pour vendre leur produit.

- **Le paysage comme outil de promotion**

Je pense que dans la perception de la terrasse, il y a l'idée derrière d'avoir une agriculture plus naturelle, une petite agriculture, presque du grand jardinage. (avril 2006)

Par cette remarque, ce producteur d'oignons doux de Saint-Martial montre qu'il est conscient de l'image des *traversiers* renvoyée sur le consommateur. L'architecture des terrasses souligne le rapport harmonieux entre l'agriculteur et son environnement. Elle évoque la qualité, l'ingéniosité, le dur labeur des hommes qui l'ont façonnée. Elle rend compte d'un savoir-faire ancestral que l'agriculture moderne ne connaît plus.

Les coopérateurs exploitent cette image au travers leurs dépliants, leurs affiches et l'étiquetage du produit, jusqu'au slogan publicitaire : « *Fort le paysage, doux l'oignon* ». Dans les prospectus de la coopérative, la *raïolette* est progressivement devenue une « *culture traditionnelle des Cévennes, compagnon obligé des terrasses* » (1991) puis « *un produit naturel, dans le secret de paysages exceptionnels* » (2005). Selon les producteurs, le paysage de terrasses est un bon outil de promotion. En effet, comme le dit l'un d'eux du village de Monoblet : « *Manifestement, le paysage des terrasses fait vendre* » (avril 2006). Ainsi, les acteurs locaux utilisent l'image d'une culture essentiellement manuelle afin de valoriser leur production et justifier sa tradition :

Le paysage de terrasses, montrer les cultures en terrasses, fait que les consommateurs comprennent que c'est vachement rural. Ça authentifie d'autant plus le terroir et le traditionnel. Donc en fait, ouais, on communique sur tout ce qui est paysage. Quand on voit les paysages de terrasses avec les pierres sèches, on ne peut pas tricher quoi ! (membre de l'ADOC, Le Vigan, avril 2006)

Les producteurs réussissent alors à tourner à leur avantage les contraintes d'une production de montagne par un processus qui consiste à inventer les pratiques et le lien au terroir de l'oignon doux des Cévennes, légitimé par l'obtention de l'AOC. L'oignon doux était cultivé auparavant près du mas. Si certaines terrasses jouxtant la maison pouvaient être plantées d'oignons, leur donnant ainsi le nom de *cébières*, ce produit n'était en rien intrinsèquement lié à ces aménagements.



Photos 9.5. Supports promotionnels de la coopérative Origine Cévennes mettant en avant le lien entre l'oignon doux des Cévennes et le paysage de terrasses.

L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES : UN PRODUIT DE RENTE

La production d'oignons doux est très attractive pour les acteurs locaux. Le prix de vente est six à sept fois plus élevé qu'un oignon jaune courant. La coopérative achète le produit AOC à 0,90 €/kg aux producteurs et le revend à 1,53 €/kg à ses clients (chiffres pour 2006). L'oignon doux est vendu entre 2,50 € et 4 € le kilo dans les magasins à l'extérieur de la région tandis que son prix est en moyenne de 1,30 €/kg sur le marché local. Le rendement annuel moyen pour la production est très important : 50 à 70 tonnes/hectare. Les investissements sont faibles, la production étant essentiellement manuelle. Bien que les producteurs ne reçoivent pas d'aides au produit dans le cadre de la PAC, ils sont soutenus par des subventions européennes, nationales et régionales pour l'installation et les équipements : bâtiment de stockage, calibreuse, réfrigérateur et système d'irrigation.

	Coopérative		Vente directe
	AOC	Non AOC	AOC ou non
Prix de vente du producteur	0,90 €/kg	0,80 €/kg	1,30 €/kg en moyenne
Prix de vente de la coopérative	1,53 €/kg	1,33 €/kg	
Prix d'achat pour le consommateur	2,50 € à 4 €/kg selon la région d'exportation et la structure de vente		1,30 €/kg en moyenne

Tableau 9.5. Prix de vente et d'achat de l'oignon doux, du producteur au consommateur pour l'année 2006. [source : entretiens 2006]

Comme le note un représentant de la coopérative, la forte rentabilité économique de la production permet aux producteurs de maintenir leurs cultures sur terrasses et donc d'entretenir le paysage. Il admet donc que l'arrêt des subventions publiques pour la restauration des murs de terrasses en 2004 (PLAC, chapitre 7), s'il a gelé l'extension de la culture d'oignons doux sur les terrasses, n'a néanmoins pas mis en péril la production existante :

Aujourd'hui, on n'a pas le couteau sous la gorge... On arrive quand même à se défendre relativement bien et à vivre de notre produit ! Et ça, c'est quand même très fort ! Et c'est vrai que, par rapport aux terrasses, qu'il y ait des financements ou pas, les gens n'ont pas le choix, ils sont obligés de les entretenir... Bon ! Le financement, c'est le coup de pouce... Mais il n'y a pas 50 000 solutions ! Soit le gars le remonte pour continuer à avoir sa parcelle de manière intégrale, sinon il abandonne. (Saint-André-de-Majencoules, mars 2006)

- **« Ce sont des spécialisés qui se développent »**

Pour tous ces avantages, les producteurs sont de plus en plus nombreux à se tourner vers cette culture et à se spécialiser. L'évolution de la production d'oignons doux se fait aux dépens des autres produits locaux, tels que la pomme de terre et la pomme reinette du Vigan car leurs rendements sont plus faibles. Pour un représentant de la coopérative, il n'existe pas d'autres produits que l'oignon doux avec une telle valeur ajoutée dans la région :

À par l'oignon doux, il n'y en a pas. On en cherche, mais on n'en trouve pas. On a l'exemple de la pomme, quoi ! C'est des calculs économiques mais qui sont assez simples à comprendre. C'est-à-dire, en oignon doux, le rendement moyen, c'est 50 tonnes-hectare et prix payé moyen au kilo, c'est 0.90. En pomme, au lieu de faire 50 tonnes, vous allez faire 5 tonnes ? Donc déjà, on a un très gros différentiel et puis un prix encore plus bas. Même sur un marché de niche comme la pomme reinette, où on vend plutôt très bien notre produit, il y a ce problème là de rendement ! La pomme de terre c'est pareil, on a des rendements qui sont faibles. Et même si on a choisi des variétés de manière à se mettre sur un créneau bien particulier, les prix n'ont rien à voir, quoi ! (Saint-André-de-Majencoules, février 2006)

Cette augmentation ne saurait s'expliquer par les seules installations des jeunes qui plus est reprennent souvent les terres et la production de leurs parents. Elle est plus généralement le résultat de la conversion d'une partie, voire de la totalité des exploitations, en culture d'oignons. S'ils ne sont pas spécialisés, les agriculteurs à titre principal vivent sur deux productions, celle d'oignons doux contribuant jusqu'à 75% du revenu total. Les pluriactifs partagent leur temps entre un travail en ville et une activité agricole. Ils me disent finir d'une façon générale par ne commercialiser qu'une seule culture, la plus rentable : l'oignon doux.

- **Les risques liés à la spécialisation des exploitations**

La spécialisation des producteurs en oignons doux n'est-elle pas une prise de risques ? La production n'est pas à l'abri d'une maladie ou d'un dégât climatique. C'est ce qu'a prouvé la sécheresse de l'été 2005 qui a entraîné une baisse du tonnage de la coopérative (de 1700 à 1500 tonnes). Une catastrophe pourrait mettre en péril les exploitations ne pouvant compenser les pertes par une autre activité. Nombre de Cévenols rencontrés au hasard de mes pérégrinations mettent en doute l'avenir d'une monoculture. Ils gardent en mémoire les exemples du déclin des mûriers touchés par la maladie des vers à soie, la pébrine, mais surtout des vergers de pommes reinettes qui n'ont pas pu rivaliser avec la pomme Golden. Face à cette incompréhension, l'un d'eux s'interroge :

Comment des agriculteurs en Cévennes peuvent-ils encore miser tout leur revenu sur une seule production ? (Saint-Martial, novembre 2007)

Cette prise de risque est grande car l'oignon doux, avec sa haute valeur ajoutée, est sensible aux difficultés commerciales conjoncturelles. Conscient de cela, un producteur s'inquiète :

Mais c'est toujours pareil, c'est un oignon qui se vend beaucoup plus cher. Faut pas rêver ! Beaucoup plus cher que l'oignon ordinaire ! Donc les gens, s'ils ont à choisir à une période un peu dure, ils prennent l'autre, hein ! (Saint-Roman-de-Codière, octobre 2007)

- **Les risques liés à l'intensification de la culture**

Avec la spécialisation des exploitations, les systèmes agricoles se simplifient. L'évolution vers une monoculture ne pose-t-elle pas problème ? Les producteurs tendent à intensifier la production d'oignons doux, encore et toujours. Chaque année, l'ensemble des terres cultivées est mobilisé. Bien que les producteurs soient conscients des effets néfastes d'une absence de rotation et de mise en repos de la terre, ils estiment ne pas avoir le choix : la terre est rare dans la région. Certains *traversiers* portent des *raïolettes* depuis plus de 50 ans. Pourtant, les techniciens agricoles conseillent aux producteurs un repos de 4 à 5 ans entre les cultures d'oignons pour se prémunir de certaines maladies et des ravageurs. Toutefois, les rendements de la *raïolette* ne semblent pas pâtir de cette absence de rotation et de mise en repos. On suppose néanmoins que ce miracle de l'agronomie dont parlent les producteurs a des limites.

Par exemple, en augmentant les densités d'oignons sur les terrasses et en éliminant la rotation des cultures, les producteurs favorisent l'apparition de maladies et l'envahissement par les herbes. Ils ont alors de plus en plus fréquemment recours aux herbicides et risquent de devoir désinfecter les sols, soit à la vapeur, ce qui est très cher, soit chimiquement. La coopérative tente alors de convaincre ses adhérents de rétablir une rotation des cultures. Deux solutions sont envisagées : les engrais verts et la pomme de terre entre chaque production d'oignons.

D'autre part, la culture d'oignons doux nécessite un apport d'eau constant et important. Cette exigence n'est pas sans poser de problèmes dans une région de type méditerranéen. Les sources et les cours d'eau sont à un niveau très bas en été. Les producteurs s'accommodaient bien de cette contrainte jusqu'à récemment. Cependant, depuis quelques années, ils sont trop nombreux à puiser dans les ressources hydrauliques. Cette indisponibilité en eau et les nouvelles réglementations limitent aujourd'hui l'extension de la culture (chapitre 7).

9.2.2. Consensus sur la qualité de l'oignon doux et les pratiques agricoles

Les pionniers du projet de commercialisation de l'oignon doux, réunis dans le comité technique de la coopérative, contrôlent encore de nos jours la trajectoire de développement du produit. Ils ont dans un premier temps inscrit leur oignon dans la gamme des produits de luxe grâce à un conditionnement original et attractif : le carton. Ils ont défini les critères de qualité de leur produit, ajusté leurs pratiques et leurs techniques pour obtenir un oignon « parfait » et respecter en même temps les exigences réglementaires des institutions agricoles. Au final, ils ont revalorisé l'image de l'oignon doux et lui ont apporté une haute valeur ajoutée. C'est grâce à leur dynamique que de nombreux agriculteurs se sont mis à se spécialiser dans cette production et à commercialiser ce produit.

Ce sont les pratiques et les critères de qualité définis par ces pionniers qui ont été inscrits dans le cahier des charges AOC de l'oignon doux des Cévennes. Une telle codification technique par un groupe restreint d'acteurs a-t-elle entraîné des conflits, plus particulièrement avec les producteurs indépendants qui ne participent pas à la dynamique de la coopérative ? Ce n'est pas ce que j'ai observé sur le terrain. Les producteurs de la coopérative sont à l'origine du développement commercial de l'oignon doux. Ce sont donc à partir d'eux que les pratiques et les critères de qualité se sont diffusés à travers la région, créant ainsi un consensus parmi l'ensemble des producteurs. Par la mise en place d'un encadrement et d'un conseil technique au sein même de la coopérative, cette dernière garde le contrôle de la production et diffuse les codes de la culture dans toutes les Cévennes gardoises. Malgré tout, la production d'oignons doux de la coopérative n'est pas à l'abri de certaines pratiques qui se développent au niveau local et qui nuisent à l'image que souhaite donner la structure collective à son produit AOC. Nombre de producteurs locaux se réapproprient aujourd'hui la culture de l'oignon doux et développent des stratégies commerciales différentes, fondées non pas sur la mise en avant du label (qu'ils abandonnent) mais sur la qualité gustative et la renommée de l'oignon doux.

CODIFICATION D'UNE CULTURE PROFESSIONNELLE PAR LA COOPÉRATIVE ET L'AOC

Les producteurs réunis au sein du comité technique de la coopérative travaillent sans relâche pour se démarquer des autres cultures d'oignons doux (cf. film n°4). Ils ont élaboré tout un corpus de règles et de normes autour de la production de leur *raïolette*. Ce sont eux qui ont déterminé les critères de qualité du produit (forme arrondie, couleur nacré, tunique non déchirée) et de conduite de la culture (pratiques, traitements).

- **Homogénéisation du produit : vers une forme ronde à ovoïde**

Pour s'insérer sur le marché, il était indispensable d'homogénéiser le phénotype du produit. Or l'oignon doux des Cévennes est issu d'une variété-population, c'est-à-dire qu'il existe une diversité au niveau de la morphologie des bulbes résultant d'une sélection de type massale. Toutefois, si cette variabilité était présente il y a une vingtaine d'années, résultant d'une perception individuelle de ce qui fait la qualité, le phénotype de la *raïolette* est aujourd'hui précisément identifié. D'autant plus que la démarche en AOC exigea une description détaillée du produit labellisé. Les producteurs définissent unanimement quatre critères d'identification de l'oignon doux, ceux qu'ils ont choisis d'inscrire dans le cahier des charges AOC : une couleur nacré, une conservation longue, une tunique sans craquelures et surtout une jolie forme arrondie à ovoïde large.

Si les formes allongée et arrondie coexistaient, il y a une vingtaine d'années, c'est l'oignon ovoïde qui constitue de nos jours une référence en matière de qualité. Comment expliquer la quasi-disparition de l'un de ces phénotypes ? Une question d'esthétique, de conditionnement ou une question purement économique ? Les explications ne sont pas claires à ce sujet. Cette distinction, diffusée par la coopérative, est aujourd'hui reconnue autant par la profession agricole que par le consommateur. Les producteurs parlent d'une forme plus séduisante et d'un poids plus important donc plus intéressant à la vente :

Depuis qu'il y a la coopérative, on a évolué vers ça. C'est beaucoup plus joli à l'œil. Quand ils commencent à monter un peu en calibre, ça reste des oignons jolis. Même en poids, c'est plus intéressant. Parce que les plats, ils sont beaucoup moins lourds que les ronds. (Mandagout, avril 2006)

L'identification de l'oignon doux et la sélection d'un type morphologique restreignent probablement la diversité d'origine. Il existerait encore, d'après les producteurs, quatre oignons bien typés dans la région, qui diffèrent par la couleur, du nacré au cuivré, et par la forme plus ou moins arrondie. Pour autant, les producteurs continuent à « faire leur graine ». Ils font preuve d'un véritable savoir-faire dans la sélection des semences alors que ce n'est plus le cas dans de nombreuses productions légumières. En effet, la plupart des graines sont commercialisées et doivent alors être inscrites au « Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France ». La sélection de leurs propres graines est un élément fort de la revendication identitaire des producteurs d'oignons doux des Cévennes. Ces derniers ne sont toutefois pas autorisés à diffuser et à vendre les semences qu'ils produisent.

Cette politique d'homogénéisation du produit est devenue particulièrement importante avec le lancement de la démarche AOC en 1996. Depuis cette date, la coopérative a mis en place, parallèlement au travail de sélection propre à chaque exploitation, une production commune de graines de façon à « améliorer l'homogénéité du phénotype et la qualité sanitaire et à conserver les particularités de goût » (dossier de demande de l'AOC, 1996). Si les producteurs achetaient ou échangeaient des graines entre eux lorsqu'ils en

manquaient, aujourd'hui ils préfèrent s'adresser à la coopérative. Ils s'échangent néanmoins toujours des plants lorsque l'un d'eux en a en surplus, même si cette pratique disparaît progressivement. Un producteur de Notre-Dame-de-la-Rouvière explique les pratiques actuelles d'échange entre producteurs :

Ben oui parce que des fois, il me manque un kilo. Souvent j'achète à la coopérative. Mais le voisin, s'il a trop de plants et que je n'en aie pas eu assez, hop, on s'échange. Les graines, on les achète plutôt à la coopérative parce que justement elle est là pour ça. Parce qu'il y a des gens qui ne sont pas capables de faire leur graine ! Du coup, ils vont voir la coopérative et c'est plus facile comme ça. (novembre 2007)

La mise en vente de graines à la coopérative n'induit-elle pas une érosion des savoir-faire locaux ? On peut en effet s'interroger sur le devenir de la diversité biologique de l'oignon doux avec la mise en place de ces démarches d'homogénéisation. Néanmoins, il est rassurant que, de nos jours, des producteurs puissent encore contrôler l'évolution de leur produit dans une limite acceptable au niveau des réglementations sanitaires et de l'identification variétale. Nous sommes ainsi témoin, avec l'oignon doux des Cévennes, d'un compromis entre spécificité biologique et culturelle d'un côté, réglementation et économie de l'autre.

- **Le cahier des charges AOC : opérer des choix sans pour autant déclencher de conflits**

Les démarches de qualification de produits agricoles, type AOC, entraînent souvent une érosion de la diversité des pratiques culturelles. Les producteurs ont inscrit le protocole de la culture d'oignons doux dans un cahier des charges. Si plusieurs techniques coexistaient, ils ont été dans l'obligation d'opérer un choix. Des tensions entre les différents acteurs peuvent alors naître. Ce ne fut pourtant pas le cas en ce qui concerne la *raïolette*. Aucun conflit n'a vu le jour avec la démarche AOC. Selon un producteur à l'initiative de la qualification, l'explication est la suivante : « *On est parti des pratiques existantes, de ce qu'on faisait* » (avril 2006).

Il faut remarquer que le cahier des charges AOC est très succinct (tableau 9.6) concernant les techniques culturales, de conservation et de préparation. Il laisse une grande liberté d'action aux producteurs. Pour chaque étape (production de semence, semis, repiquage et récolte), les dates, les densités de culture et les stades du végétal y sont indiqués. Les limites sont suffisamment souples pour que ces indications ne soient pas contraignantes. Concernant les pratiques, le repiquage et la récolte doivent s'effectuer à la main, mais nous avons remarqué précédemment qu'elles étaient parfaitement adaptées aux terrasses et à la fragilité de l'oignon. C'est pourquoi, pour les producteurs, le cahier des charges n'impose aucunes nouvelles contraintes. Comme le dit l'un d'eux : « *Mais tout ça, c'était nous !* » (Sumène, mai 2006).

Article 5 : Techniques culturales.

Les pratiques culturales doivent concourir dans leur ensemble à obtenir un produit de longue conservation, de calibre régulier, et correspondant au type variétal défini à l'article 4 ci-dessus. Elles respectent les conditions suivantes :

Semis : Les semis sont réalisés du 1er janvier au 15 mars en pépinière. La densité de semis ne doit pas dépasser 1 200 plants au mètre carré.

Plantation : Le repiquage est effectué manuellement. Il est réalisé du 15 avril au 10 juin. Les oignons doivent avoir atteint au moins le stade de 3-4 feuilles avant d'être repiqués. La densité maximale est de 80 plants par mètre carré.

Récolte : La récolte a lieu durant les mois d'août et septembre. Le début de la récolte commence quand 50 % des fanes sont tombées. Le soulevage et la récolte des oignons sont effectués manuellement. Le rendement agronomique par parcelle culturale ne doit pas excéder 100 tonnes à l'hectare.

Article 7 : Conservation et préparation.

Après la récolte, les oignons sont séchés. Le **séchage** peut débuter sur la parcelle, à condition que les bulbes soient protégés du soleil. Le séchage est effectué soit sur la parcelle, soit en séchoir, soit en combinant les deux méthodes.

Les oignons sont ensuite **conservés** dans un local aéré et sec ou en chambre froide.

Après séchage, les oignons font l'objet d'une **préparation** : les racines sont coupées et les tuniques extérieures abîmées ou se détachant facilement sont ôtées, afin d'avoir un aspect lisse et brillant. A l'issue de cette préparation, la tige doit être sèche au toucher.

Tableau 9.6. Extrait du décret relatif à l'AOC « oignon doux des Cévennes » : techniques culturales, pratiques de conservation et de préparation du produit.

Les seules différences de pratiques observées par les agriculteurs sont celles qui sont mobilisées pour cultiver l'oignon doux en fond de vallées. Dans son discours, un coopérateur de Sumène met en avant la simplification des tâches sur les larges parcelles :

C'est assez homogène dans les pratiques pour l'oignon doux. Il y a quand même une différence entre ce qu'on fait quand on est en côteau sur les petites terrasses et ceux qui sont plus en fond de vallées, où les parcelles sont plus grandes. Le repiquage, il y est de toute manière. Mais après, au niveau de la culture, c'est quand même plus simple si c'est des grandes parcelles. Mais bon, sur toutes les parcelles qui sont en AOC, c'est le même travail. (octobre 2007)

Au final, on peut remarquer que de la réflexion commune et progressive, engagée par les producteurs sur l'évolution de la production d'oignons doux des Cévennes, résulte une codification mais surtout un consensus sur les techniques et les savoirs. C'est pourquoi, contre toute attente, la démarche de qualification en AOC n'a pas entraîné de conflits. Si elles sont encadrées par un seul groupe d'acteurs, les relances, telles que l'oignon doux des Cévennes, apparaissent particulièrement bien adaptées à ce type de labellisation. Les divergences d'opinions et de pratiques sur la production vont être minimales car elles sont le fruit d'une construction progressive et collective.

CONSOLIDATION DU POUVOIR DE LA COOPÉRATIVE AUTOUR D'UN CONSEIL TECHNIQUE

Si autant de producteurs ont confiance en la coopérative, c'est qu'elle réunit trois atouts principaux : un regroupement qui fédère de nombreux acteurs locaux, leurs expériences et leurs expertises, la garantie d'un écoulement total de la récolte et un suivi technique. Ce dernier point constitue le point fort de la structure. Ainsi, la coopérative propose des formations techniques aux producteurs membres de la structure ainsi que des conseils spécialisés. Elle diffuse alors les normes de production à travers l'ensemble de la profession par l'intermédiaire de réunions conduites par une technicienne agricole.

En proposant un soutien technique à ses membres, la coopérative assoit son pouvoir et son contrôle sur la production. L'oignon doux est un produit fragile et engage un savoir-faire particulier. Ainsi, le passage d'une production domestique à une production commerciale ne peut se faire sans recourir à certaines innovations techniques apportées par la coopérative. De plus, ces réunions permettent de renforcer la solidarité entre les acteurs (Cerdan & Sautier, 2001). C'est l'avis de ce coopérateur de Monoblet :

C'est vraiment là où on a appris le plus. Ça amène des progrès, puis ça crée toute une ambiance de travail. Ça permet que les gens se rencontrent autrement que dans le fait de porter un produit ici (à la coopérative). Donc ça maintient un lien. C'est un rôle important. (février 2006)

En mettant en place un service spécialisé au sein même de sa structure, la coopérative écarte les organismes agricoles publics, telles que le GDA⁴ et le SUAMME⁵ (ex SIME), de la dynamique de l'oignon doux. Elle se forge un monopole autour de la production en attirant 90% des producteurs et n'autorise pas le jeu d'une réelle concurrence. Seuls deux négociants privés sont présents sur la scène. Leur rôle se limite à la commercialisation du produit. Ils ne participent que très peu, sinon pas, aux orientations stratégiques de la production. Le commentaire ci-dessous d'une technicienne agricole, rattachée au SUAMME, illustre bien cette mainmise de la coopérative sur la culture d'oignons doux.

Les gens qui ont besoin de technique au départ, ils vont d'abord voir le SIME. Ils disent : « *Moi, je veux m'installer en oignons* ». Sauf qu'il y a beaucoup de gens qui n'ont jamais touché la terre de leur vie. Pour ça, on leur dit : « *Allez voir à la coopérative* » parce que c'est une structure où il y a du conseil à la base donc forcément ce sont des gens qui vont pouvoir démarrer dans de bonnes conditions, qu'on va pouvoir suivre longtemps. Pour l'instant, on n'a que cette solution. Après, c'est sûr que si [un négociant privé] ou le nouveau, là, ils nous disent un jour : « *J'installe du conseil technique* », libre à eux ! Et à ce moment là, on dira : « *Vous avez 3 possibilités, vous allez voir chacun et puis vous vous faites votre idée* ». Pour l'instant, c'est vrai que [le GDA], il ne peut pas vraiment répondre à des questions techniques. C'est vrai que quand quelqu'un est compétent... même si là, c'est une structure commerciale... Vu que c'est la seule personne, on l'envoie ! (Le Vigan, novembre 2007)

⁴ Groupement de développement agricole, service de la Chambre d'agriculture : il a surtout un rôle administratif (dossiers d'installation et d'aides à la production).

⁵ Service d'utilité agricole méditerranéenne Montagne Elevage, anciennement SIME.

L'association Armelle (créée au début des années 2000 sous la demande de la coopérative dans le but de capter des subventions et permettre la mise en place d'expérimentations pour améliorer la qualité du produit et résoudre les problèmes de maladies) entretient une relation privilégiée avec la coopérative puisque c'est la seule structure qui possède un soutien technique et réfléchit à l'évolution de la production. De plus, ce sont les membres du comité technique qui mettent le plus souvent en œuvre les expérimentations sur leurs terres. La technicienne de l'Armelle se plaint du manque de motivation et de sérieux des producteurs en dehors du comité technique, justifiant son choix de travailler préférentiellement avec ce dernier :

Tous les ans, on a régulièrement des réunions avec les agriculteurs de la coopérative, puisque c'est ceux qui sont les plus organisés et ils ont une commission technique : des producteurs qui sont sensés réfléchir à comment améliorer la culture, qui se posent des questions sur comment mieux faire, quels sont les problèmes. Et puis ils nous disent : « *Nous, on a envie de travailler sur ça* ». Sauf qu'après il faut mettre en marche ! Parmi ces gens là, il y en a qui aiment bien faire des essais. Donc on propose : « *Est-ce que toi tu veux bien faire l'essai puisque ça t'intéresse ce sujet et que c'est toi qui as dit que tu avais un problème ?* ». Il y en a qui ont l'habitude parce qu'on fait souvent des essais chez eux. Ils savent ce qu'il faut faire. Quand il y a des nouveaux essais, on est obligé de demander à d'autres personnes avec qui on n'a pas trop l'habitude de travailler. C'est vrai que c'est plus difficile parce que souvent ils ne se rendent pas compte qu'un essai, ce n'est pas juste je plante et puis voilà ! (Le Vigan, octobre 2007)

De fait, certains adhérents de la coopérative ne voient pas l'utilité de participer à ces réunions techniques. Ils ont souvent le sentiment de perdre leur temps. Ils n'ont pas le pouvoir de s'impliquer autant dans la trajectoire de développement de la production que le font les producteurs du comité technique. Rappelons que ce comité est peu ouvert aux nouveaux adhérents. Ces producteurs sont néanmoins pour le progrès technique. Ils développent alors une position d'attente vis-à-vis de la coopérative et parfois même une logique d'« assistanat ».

Peut-on alors vraiment parler d'un système collectif pour l'oignon doux des Cévennes ? Bien qu'il soit vu comme tel par tous les acteurs locaux, des agriculteurs aux organismes agricoles, la réalité de terrain semble être différente. La production est gouvernée par un nombre restreint d'acteurs. Cette configuration n'est pas très motivante pour les autres producteurs. S'ils n'ont pas de pouvoir de décision sur le développement de la production, il n'est guère étonnant qu'ils ne s'engagent pas dans les activités annexes. Les différents représentants de la coopérative et de l'association ADOC restent pourtant perplexes face à ce manque de motivation et manifestent leur mécontentement, comme cette animatrice AOC :

Je n'ai pas des adhérents non plus très vifs ... On a un petit peu de mal à les faire bouger pour certains ! Sur 140 producteurs en gros, j'ai un groupe de 20 personnes qui bougent, quoi ! C'est toujours les mêmes personnes d'ailleurs qui se bougent, pour l'AOC, la dégustation, pour faire les animations... Mais c'est gênant parce que je ne peux pas tout le temps les solliciter pour aller faire ceci ou cela ! Ce n'est pas possible ! Puis ce n'est pas non plus trop mon rôle de faire que ça non plus, quoi ! Je dois faire de la promotion, certes, mais je dois être avec les producteurs parce que c'est eux qui doivent vendre leur produit. (Le Vigan, novembre 2007)

UN LABEL PRIS ENTRE UTILISATION FRAUDULEUSE ET ABANDON

La qualification d'un produit en AOC permet généralement de le valoriser au regard du consommateur et d'augmenter ainsi les ventes et le prix. Pour les coopérateurs, ce n'est pas le label qui a apporté la qualité à l'oignon doux. Pour eux, la qualité du produit est intrinsèque à leur *raïolette* et à sa réputation, fruit de leur travail de promotion engagé dès 1987. Comme l'explique l'un d'eux, du canton de Sumène :

Le travail de notoriété, de démarcation, il était déjà fait. L'AOC, souvent on a coutume de dire que c'est un signe de qualité qui constate. (mars 2006)

• Les apports de l'AOC à l'extérieur de la région

L'appellation justifie toutefois le prix élevé du produit. Les oignons AOC des coopérateurs (0.90 €/ kg) sont vendus 10 centimes d'euros par kilo plus chers que les non AOC (0.80 €/kg). Mais « *ça n'a pas permis une flambée des prix* » commente un producteur de Lasalle (avril 2006). Elle est surtout un outil de promotion à l'adresse des consommateurs extérieurs à la région qui peuvent ainsi contrôler la qualité du produit et acceptent le prix fort. C'est ce que constate une technicienne de l'ADOC :

L'appellation est nécessaire quand on s'éloigne de la région. Dès qu'on dépasse Marseille, voire même maintenant Montpellier, les gens demandent l'appellation. Pour eux c'est une garantie. La venue de l'AOC, ça a permis de mieux se défendre, de mieux faire connaître notre produit. (avril 2006)

Et lorsqu'une demande se crée, les distributeurs suivent le mouvement : « *L'AOC, c'est un argument de poids qui permet de démarcher les clients. Ils sont sensibles* » (directeur de la coopérative, mars 2006).

• Un travail de démarcation non abouti

La qualification officielle de l'oignon doux n'a pas conduit les producteurs à se reposer sur leurs lauriers, bien au contraire. Comme le précise un coopérateur : « *Ce n'est pas parce qu'on a l'AOC que c'est gagné d'avance* » (Saint-Martial, février 2006). En effet, la coopérative est confrontée à un double phénomène. D'un côté, les consommateurs sont davantage sensibles à la douceur de l'oignon qu'à son label. D'un autre côté, les commerçants utilisent le signe officiel pour vendre au prix fort des produits non AOC. Pour un représentant de la coopérative, ces deux tendances résultent d'un seul constat : « *C'est vrai que c'est difficile pour le consommateur de faire la différence* » (mars 2006).

Tout d'abord, les habitants extérieurs à la région ne sont pas habitués à trouver des oignons doux sur le marché. Beaucoup ne font aucune distinction entre la *raïolette* et une autre variété : « *L'oignon doux des Cévennes d'accord, mais c'est un oignon doux, quoi !* » (Nîmes, avril 2006). Ensuite, ceux qui connaissent la *raïolette* ne voient pas la différence entre les produits AOC et non AOC. De surcroît, beaucoup de consommateurs avertis ne

sont pas sensibles au label et refusent surtout d'acheter plus cher l'oignon AOC alors que l'autre est aussi bon. Même les citoyens de Nîmes et d'Alès préfèrent s'adresser directement aux producteurs indépendants (1.30€/kg en moyenne) plutôt que d'acheter les oignons AOC de la coopérative en grande surface ou sur les marchés (2.60€/kg minimum). Comme le dit un Alésien :

On a tendance à faire le plein d'oignons pour l'année quand on fait un tour sur le Mont Aigoual, ou pour la foire de l'oignon une fois par an. (mars 2006)

- **Utilisation frauduleuse de l'AOC et abandon du label au niveau local**

De plus en plus de producteurs vendent de l'oignon doux non AOC, profitant de la notoriété créée par la démarche de qualification et par la coopérative. D'autres vendent de l'oignon non labellisé dans des cartons AOC pour augmenter les prix. Comme le déplore un coopérateur, quelques marchands profitent de la confusion de leurs clients : « *Une fois que le carton AOC est vendu, ils le re-remplissent avec un autre (non AOC)* » (mai 2006).

Quoiqu'il en soit beaucoup de producteurs ne se reconnaissent pas vraiment dans le label. Même s'ils vendent des produits AOC, c'est la douceur de leur oignon qu'ils mettent en avant. « *Ça attire* » regrette le directeur de la coopérative. Ainsi, à l'échelle locale, une hiérarchie de la qualité de l'oignon doux s'établit. Tout d'abord, chaque producteur s'adresse à une clientèle d'habitues. Ils désignent leur *raïolette* par le nom de leur village. Ensuite, c'est la douceur de l'oignon qui est mise en avant. Ce n'est qu'en dernier lieu qu'on précise sa labellisation AOC. Encore faut-il que l'appellation soit mentionnée ! L'analyse typographique des pancartes affichées devant les mas des producteurs rend compte de ce système de valeur (photo 9.6).



Photo 9.6. Pancarte sur la porte d'un mas de Saint-Martial (mars 2006). C'est nous qui soulignons les mots « AOC » et « doux » : noter le caractère quasi-invisible de l'AOC.

Comme le remarque une animatrice de l'ADOC, ces producteurs n'ont néanmoins pas le droit d'utiliser le nom d'« oignon doux des Cévennes », cette dénomination étant protégée par l'AOC. Malgré tout, selon elle, ils profitent de la notoriété créée par le label pour promouvoir leur oignon, tout en le vendant moins cher. Cette stratégie est vécue comme une concurrence déloyale :

Ils ont le droit de vendre sous « oignon doux », mais pas « des Cévennes ». On protège notre lieu géographique mais le reste, on ne peut pas le protéger plus que ça. Parce qu'ils doivent vendre aussi leur oignon ! Du coup, ils se servent de

notre notoriété pour vendre leur oignon à eux, moins cher aussi, alors qu'ils seraient tout à fait susceptibles d'être en AOC. Donc c'est un peu la guerre. On se fait un peu doubler par rapport à tout ça ! Dire que depuis les années 90, il y a des producteurs qui se motivent pour avoir l'AOC ! Les autres, ils ont regardé de loin et maintenant ils sont bien contents que les autres soient en AOC. Eux, ils ne payent rien et ils se font de l'argent sur notre dos. (Le Vigan, octobre 2007)

- **Une réaction collective face à l'apparition de comportements opportunistes**

Les innovations portées par la coopérative sont le résultat d'une volonté collective de qualifier une production locale et, à travers elle, un territoire. Les nouveaux acteurs, producteurs et commerçants, n'étant pas imprégnés de cette culture professionnelle, peuvent chercher à profiter de la réputation créée, tout en produisant ou en vendant une qualité d'oignons différente. Selon la coopérative, il importe alors de lancer une campagne de communication pour informer le consommateur, le rendre plus exigeant dans son choix. Elle cherche à démarquer son produit labellisé le plus possible pour qu'il soit d'une qualité supérieure à tous les autres oignons doux, c'est-à-dire esthétiquement plus attirant. Pour résumer les motivations de la coopérative à obtenir un produit de qualité, la remarque de l'un de ses adhérents me semble tout à fait éloquente :

C'est une perte pour l'image de marque parce que si on mettait en AOC un oignon qui est dégueulasse, les gens se diraient : « *Pourquoi on le paye ce prix là l'AOC puisqu'il est pas meilleur que l'autre ?* » On perd. Donc on est obligé de faire attention. De l'autre côté, c'est un peu la rançon du succès. Ça veut dire que, un coup ils voient ça, puis quand ils verront le joli, ils se rappelleront qu'il vaut mieux aller prendre celui de la coopérative. Parce qu'ils sont pas nécessairement moins chers, les pas jolis. (Mandagout, mars 2006)

Le service technique que propose la coopérative peut-il remédier à ces dérives ? Il permet l'insertion des nouveaux acteurs dans le système local et la diffusion des techniques et du système de codes. Il protège le système local de production d'une dilution. Encore faut-il attirer les producteurs indépendants à adhérer à la coopérative. Dans le dernier chapitre, nous verrons les stratégies qui sont actuellement développées par la structure pour susciter une coopération entre les divers acteurs du territoire.

9.3. Conclusion - Le lien au lieu, le statut patrimonial et la tradition d'un produit local

Par l'étude du statut et de la place du riz *tinawon* et de l'oignon doux dans les sociétés ifugao et cévenole, de la diversité variétale ou de formes de ces deux produits, de leur évolution dans l'espace et dans le temps, il est important de souligner la complexité du lien qui unit un produit local, un lieu et une société. Si, en effet, les produits locaux présentent des spécificités qui sont liées au lieu de leur production et aux groupes sociaux qui les cultivent, caractériser ce lien et en définir les composantes sociales et spatiales est difficile et toujours temporaire, lié à un contexte socioéconomique et culturel précis.

- **Le lien au lieu : construction et déconstruction continues dans le temps**

Les produits locaux présentent souvent de nombreuses variantes qui participent à l'élaboration d'une biodiversité et de paysages divers. De nombreux auteurs ont mis en avant le rôle des savoirs et des pratiques locales dans l'élaboration de cette biodiversité (Bérard & Marchenay, 2006). Mais il est également nécessaire de tenir compte des logiques identitaires, de l'organisation sociale et spatiale des sociétés manipulant ces produits pour comprendre et juger de cette diversité. Ces variations peuvent en effet révéler la diversité sociale des groupes de producteurs. C'est le cas pour le riz *tinawon*, chaque communauté cultivant une gamme de variétés de riz différente des voisines. Cette diversité variétale et l'attachement identitaire des producteurs pour des types particuliers (*Inchumajaw* pour Mayuyao, *Imbuucan* pour Hingyon, *Minaangan* pour Hungduan) reflètent l'altérité qui existe entre les différents groupes ifugaos.

Mais ces discontinuités peuvent évoluer au cours du temps, se renforcer, s'estomper ou bien disparaître. Certaines formes d'un produit ainsi que les savoirs et les pratiques qui lui sont liés peuvent se diffuser en dehors du groupe social et du territoire d'origine, disparaître, être remplacées par d'autres formes, ou bien encore être incorporées à côté d'autres types culturels. Par exemple, les formes *Imbuucan* et *Donaal* du *tinawon* se diffusent progressivement sur l'ensemble de la Province Ifugao à partir de la municipalité d'Hingyon et du barangay d'Amganad (Banaue). Elles sont intégrées dans la gamme des variétés produites par les autres producteurs ou bien viennent remplacer les variétés locales originelles des districts d'appartenance. Ces évolutions sont d'autant plus observables aujourd'hui dans la Province Ifugao que l'école, les inter-mariages et le travail à l'extérieur créent une grande mobilité spatiale. D'un autre côté, de nombreuses variétés finissent par disparaître définitivement. Il est également intéressant de noter que des variétés étrangères ou nouvelles peuvent être intégrées dans le système local et être perçues par l'ensemble des producteurs comme « traditionnelles ». C'est ce que l'on observe pour une variété améliorée de riz qui a pris le nom d'une variété traditionnelle : le *Minaangan*.

De surcroît, de proche en proche, un produit peut apparaître dans un lieu où il n'avait jamais été observé auparavant. Il peut également être abandonné par les producteurs qui en sont à l'origine comme il peut faire une réapparition dans certains lieux suite, par exemple, à une dynamique de valorisation comme ce fut le cas pour l'oignon doux des Cévennes. Ainsi, il est remarquable de noter la concentration spatiale de la production actuelle de la *raïolette* autour de la coopérative, que j'analyserai plus en détail dans le chapitre suivant, ainsi que l'homogénéité des types d'oignons doux cultivés sur l'ensemble du bassin de production. Après avoir été une culture de potager, la production d'oignons doux des Cévennes est devenue une culture commerciale et de rente, marquée par la spécialisation et la monoculture, grâce à une poignée de producteurs. Mon hypothèse est qu'elle se diffuse progressivement à partir d'eux et plus particulièrement à partir de la coopérative, expliquant sa répartition spatiale actuelle et les faibles variations de formes de l'oignon.

Finalement, le lien entre un produit, un lieu et une société n'est-il pas constamment en évolution, en construction et en déconstruction ? Comment est-il possible d'en définir les composantes et d'en délimiter les frontières ? Jusqu'à quel point une variation dans un produit local peut-elle être acceptée sans remettre en question la nature du produit ? La délimitation officielle des productions AOC ne supprimerait-elle pas la flexibilité sociale et spatiale d'un produit, flexibilité qui autorise une diversité biologique dudit produit ? De plus, par la rédaction d'un cahier des charges dans le cadre de l'AOC, cette diversité biologique et sociale peut être mise en danger si cette démarche entraîne une homogénéisation des savoirs, des pratiques et des caractéristiques du produit et l'exclusion des variations. Cette constatation est paradoxale quand on sait que l'AOC a fondé la notion d'origine sur la base d'une typicité liée au terroir et aux pratiques de production (Sylvander & al, 2004). La question du lien entre un produit, un lieu et une société ainsi que celle de la délimitation officielle du périmètre de l'AOC renvoient ainsi aux problèmes de la définition de l'échelle, à la fois spatiale et temporelle, d'une production locale et de sa typicité.

- **Construire le lien au temps et à la culture pour valoriser un produit**

La tradition et le patrimoine : des inventions

Nous pouvons noter, après l'étude des cas contrastés de l'oignon doux et du riz *tinawon*, le caractère construit et mouvant du statut d'un produit dans une société, de sa participation à la « tradition » et au « patrimoine » des populations locales. Comme le note L. Bérard et Ph. Marchenay, « parfois, les riches fondations d'une culture émergent derrière un produit. Dans d'autre cas, le lien peut être beaucoup plus subtil » (2006 : 109). Ainsi, si la *raïolette* est une culture ancienne des Cévennes, sa place au sein de la population n'était pas assez importante pour avoir marquée les esprits comme l'ont fait le mûrier ou le châtaignier. C'est une raison qui peut expliquer la difficulté des habitants à relater son histoire et à prouver son antériorité. Ainsi, on peut dire que la tradition de la *raïolette* est une invention. Toutefois, l'oignon doux n'est-il pas en train de se forger une place forte dans la société et le territoire cévenol, dans la culture et l'identité de ses habitants ? Par contraste, le *tinawon* est un produit véritablement culturel, qui a une place et un statut important dans la société ifugao.

Du patrimoine à l'économique, de l'économique au patrimoine

Quels que soient la place et le statut originels d'une production locale au sein d'un territoire, ils sont irrémédiablement inventés lorsque le produit est engagé dans un projet de commercialisation visant le marché des productions de terroir. Tandis que l'image de la tradition et du patrimoine, qu'elle soit réelle ou fictive, est mise en avant, le système de production et les critères de qualité du produit sont repensés et les producteurs y apportent des innovations pour s'insérer sur le marché. Ainsi, on observe un double mouvement selon

le statut premier du produit. D'un côté, une production « nouvelle », relancée dans un objectif économique comme l'oignon doux des Cévennes, se pare de couleurs culturelles, patrimoniales et traditionnelles au cours de sa construction. La démarche AOC constitue un véritable moteur de cette invention en demandant aux producteurs de prouver l'antériorité de leur produit. Le paysage de terrasses et sa mise en patrimoine participent également à ancrer un produit et des pratiques agricoles dans une histoire ancienne. Peu à peu l'image traditionnelle du produit et de son lien aux terrasses est réappropriée par les producteurs qui construisent une nouvelle identité de l'oignon doux et de leur métier. D'un autre côté, un produit culturel et véritablement patrimonial comme le *tinawon* prend une valeur économique. L'apparition d'une équivalence monétaire pour un produit culturel ne vient-elle pas fragiliser le système local, menacer l'équilibre social et écologique dans lequel est inséré le produit ? Seule l'évolution de la production commerciale du *tinawon* dans le temps pourra nous le dire. Pour le moment, le projet d'exportation semble plutôt redonner de la valeur au produit déprécié suite à la multiplication des programmes de développement et des maladies agricoles. De plus en plus de producteurs, mêmes ceux qui ne participent pas à l'exportation, se mettent à cultiver de nouveau le *tinawon* depuis le début du projet.

D'autre part, nous avons pu observer comment une denrée de base pouvait progressivement être perçue comme un produit de luxe par les producteurs eux-mêmes dans le cas du *tinawon*. Mais une telle valeur ajoutée pour le riz entre en contradiction avec les stratégies alimentaires et économiques des Ifugaos. Les producteurs peinent à développer un marché au niveau local. Aucun habitant, même les plus riches, n'est prêt à acheter la denrée à un tel prix. L'exportation du *tinawon* est pour l'instant le seul débouché viable. Malgré tout, des opportunités pour développer un marché à l'échelle nationale, en direction de la capitale et des villes de la Cordillère, apparaissent progressivement.

Enfin, tout produit local peut-il faire l'objet d'une valorisation économique quel que soit son statut originel dans une société et dans un territoire (culturel ou non, denrée de base ou produit de luxe) ? Les processus d'invention de l'oignon doux et du *tinawon* présentent certaines similitudes. Ils reposent sur l'image du paysage, de la tradition, de la culture, de la typicité. Néanmoins, les marges de manœuvre des producteurs pour apporter des innovations à leur production et définir sa qualité et les techniques à mettre en œuvre sont plus étroites lorsqu'il s'agit d'un produit culturel et identitaire comme le *tinawon*. L'étude montre qu'il est plus facile de réorganiser le système de production d'un produit où tout est à inventer comme l'oignon doux des Cévennes et d'obtenir un consensus chez l'ensemble des producteurs que pour un produit tel que le riz *tinawon*.

Chapitre 10.

Logiques et stratégies d'acteurs

Les jeux de la territorialité, des liens socioculturels et du pouvoir

Dans les chapitres précédents, j'ai insisté sur les innovations techniques et les stratégies individuelles et collectives qui sont développées par les producteurs pour contourner ou adapter les exigences des organisations commerciales et du marché global en matière de qualité à leur propre conception, à leurs pratiques et à leurs objectifs. Ici, j'analyserai également les contours de l'agencéité des acteurs locaux mais cette fois-ci dans le but de comprendre comment les populations locales et les acteurs institutionnels s'appuient sur ces projets de valorisation agricole pour affirmer leur identité et leur assise territoriale, pour se différencier et pour en tirer des avantages et du pouvoir, qu'il soit social ou économique. Au final, en quoi le territoire est-il porteur d'enjeux économiques, politiques et identitaires dans ces projets ?

Les stratégies de valorisation de l'oignon doux des Cévennes et du riz *tinawon* sont toutes deux fondées sur la mise en avant d'un territoire structuré par des terrasses « remarquables » et habité par un groupe culturel « authentique ». Les projets de commercialisation de ces produits locaux prennent la forme de « projets de territoire » : ils ont la volonté de développer une dynamique socioéconomique et une coopération entre tous les acteurs du territoire, en mettant en avant leurs spécificités culturelles. Les projets de commercialisation de l'oignon doux et du *tinawon* cherchent à promouvoir une action collective entre tous les producteurs en organisant la filière au sein d'une coopérative et en vendant l'image d'un pays unifié. Pourtant, nous avons vu que les Cévennes gardoises et la Province Ifugao sont organisées en petites entités socio-spatiales bien différenciées. En suscitant une coopération entre les producteurs de différents espaces, ces projets agricoles font-ils évoluer les représentations identitaires et la territorialité de ces habitants ? Sont-ils créateurs de nouveaux rapports sociaux et spatiaux ? L'image unifié d'un territoire devient-elle une réalité locale ou ne reste-t-elle qu'un artefact publicitaire ?

Nous verrons que la confrontation et la coopération entre les différents groupes sociaux ne se font pas sans mal dans les deux cas, bien que sous des formes différentes dans les Cévennes gardoises et la Province Ifugao. La dynamique de valorisation économique de l'oignon doux fait émerger une nouvelle formation socio-spatiale qui suit les contours du bassin de production de ce produit et qui constitue une nouvelle échelle de référence identitaire pour un grand nombre d'habitants. Le projet de commercialisation du riz

tinawon n'a pas les mêmes incidences dans la Province Ifugao. Les stratégies, que les riziculteurs développent dans son cadre, tendent au contraire à asseoir leur ancrage territorial et identitaire à l'échelle des municipalités. Les producteurs de chaque municipalité mettent en avant la spécificité de leurs variétés locales afin de justifier la particularité de leur groupe. Ces revendications viennent en réponse aux efforts de centralisation de la dynamique par les acteurs extérieurs, les développeurs, dans le centre de Banaue. L'unification du territoire est-elle ressentie comme une perte de contrôle sur l'espace et sur leur personne ? L'entrée par les logiques de territorialité, que j'ai choisie pour cette recherche, et donc l'analyse de l'organisation sociale et territoriale des Cévenols et des Ifugaos réalisée dans la deuxième partie, nous permettra de comprendre les impacts différenciés de ces projets agricoles sur la conformation du changement social et territorial.

Les représentations que les hommes ont d'eux-mêmes et qui influencent celles qu'ils ont de leur territoire expliquent pour partie les comportements, les pratiques et les stratégies qu'ils développent. L'objectif ici sera de réfléchir aux déterminants et aux enjeux économiques mais également socio-territoriaux sous-tendus dans ces dynamiques au niveau local. La notion d'agencéité fournit de nouvelles clés pour étudier la forme que prend le changement social au niveau local. Comment fonctionne cette dialectique entre le territoire, la territorialité des individus et le développement local ? Nous nous interrogerons sur le rôle du développement local, et plus particulièrement de la valorisation d'un produit agricole et d'un paysage, dans la mise en territoire d'un espace. L'approche comparatiste apparaît alors primordiale pour comprendre la manière dont des dynamiques globales sont saisies au niveau local.

10.1. Échec de l'organisation commerciale du *tinawon* selon une vision communautariste

En voulant organiser la commercialisation du *tinawon* à l'échelle de la Province, le projet d'exportation se heurte à la territorialité ifugao. J'ai mis en évidence l'existence de sentiments identitaires et de liens sociaux privilégiés aux échelles de la municipalité et du district agricole, une appartenance mise en opposition avec celle des voisins. La discussion et l'échange entre les différents groupes sont rares, une fragmentation sociale renforcée par une méfiance et une vigilance des uns vis-à-vis des autres. L'espace de production du *tinawon* et donc l'étendue couverte par le projet de commercialisation ne forment pas un ensemble homogène mais une mosaïque d'espaces de vie et d'espaces sociaux. Cet éclatement ne favorise pas l'apparition d'une capacité chez les producteurs à mener de véritables actions collectives à l'échelle de la Province. Le projet d'exportation du *tinawon* est créateur d'enjeux sociaux et identitaires. Il suppose que les relations entre chaque individu évoluent d'une coordination domestique, centrée sur la famille et le clan, à une

coordination de type professionnel entre des individus non apparentés mais partageant un même objectif productif. Il constitue plutôt une assise pour les acteurs locaux et du gouvernement local pour affirmer leur ancrage territorial à l'échelle des municipalités.

Conséquence de la faible valeur ajoutée apportée par le projet d'exportation et des tensions développées entre les producteurs et les développeurs, catalysées par l'absence de coopération entre les municipalités, on voit se développer à l'échelle de la Province une multitude de stratégies individuelles et divergentes. Si les différents acteurs, locaux et gouvernementaux, s'entendent sur une trajectoire de développement (organiser un marché local, national et international), ils ne s'accordent pas sur les manières d'y accéder.

10.1.1. Faible participation et mobilisation des producteurs

La mobilisation et la participation des producteurs au projet d'exportation, aux réunions et aux formations de la coopérative sont faibles et variables dans le temps. Les personnes présentes lors des rassemblements sont peu nombreuses et toujours les mêmes. C'est pourquoi, lors d'une réunion avec les représentants de la coopérative à Banaue (mai 2008), la présidente de RICE réproche l'absence de certains des membres et rappelle l'importance du dialogue entre chacun :

I am sorry that few of you are from different municipalities, other than Banaue. But other : Mayuyao, Aguinaldo and Hungduan... Beyond this mountain, that is about 2-3 hours, we carry on knowing they will access those information from anyone of you... And I hope that everything which happens here will be translated to your own villages and municipality.

- **Une participation variable selon les années et les municipalités**

Afin d'évaluer le nombre de producteurs participant au projet et son évolution au cours des années, je me suis appuyée sur des données qui m'étaient accessibles. Les listes de promesses de vente réalisées par municipalité pour chaque année – sur lesquelles les producteurs indiquent leur nom, les variétés et les volumes qu'ils entendent vendre à la coopérative – étaient idéales pour ce faire. Grâce à elles, il était possible d'identifier les producteurs renouvelant leur participation de ceux se retirant du projet d'une année à l'autre et de noter l'augmentation ou la diminution des volumes que chacun entendait vendre à l'entreprise américaine.

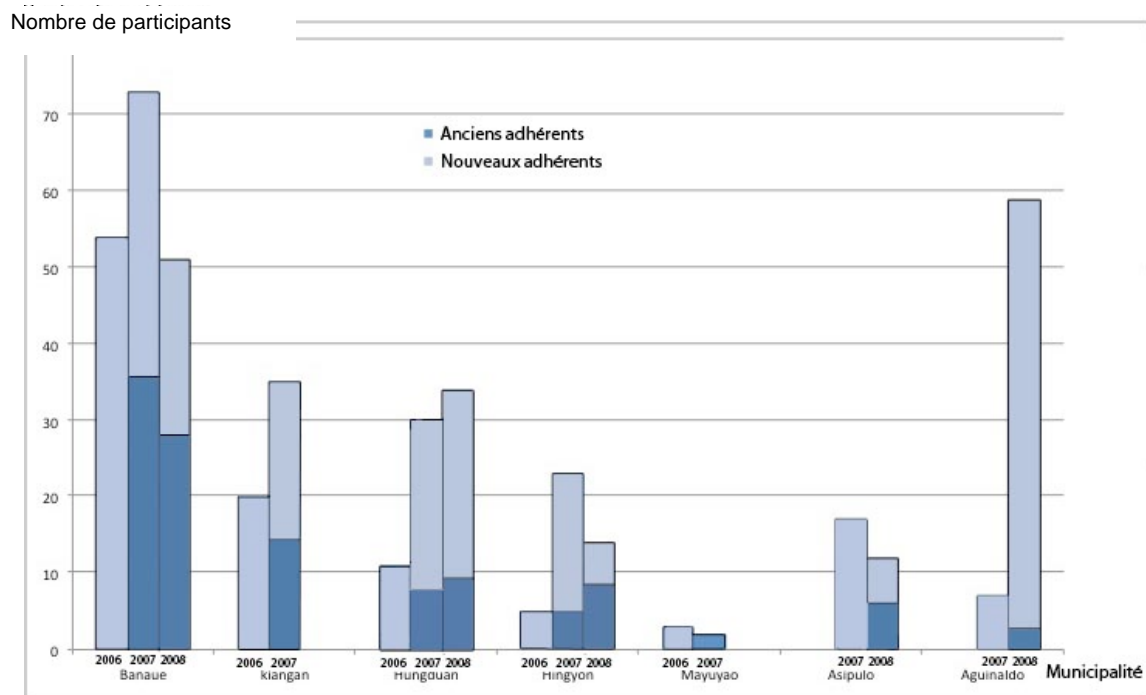


Figure 10.1. Évolution de la participation des producteurs à l'exportation par municipalité au cours des trois premières années du projet (évaluée d'après les listes de promesses de vente).

Aussi pouvons nous remarquer sur le graphique ci-dessus, réalisé d'après les données tirées des listes de promesses de vente, que les producteurs ne renouvellent pas systématiquement leur participation d'une année à l'autre. Les municipalités de Kiangan et de Mayuyao n'ont pas contribué à l'exportation en 2008 tandis que les riziculteurs d'Aguinaldo ont été très nombreux à collaborer. Cette variation dans la participation est liée à plusieurs facteurs. Concernant les municipalités de Kiangan et de Mayuyao, le manque de conviction, la méfiance et le mécontentement des représentants du gouvernement local vis-à-vis du projet américain expliquent leur absence en 2008. Du point de vue des producteurs, la décision de participer ou non à l'exportation dépend non seulement du volume de leur récolte, variable d'une année à l'autre en fonction des intempéries, mais également du prix d'achat proposé par l'entreprise américaine et de la qualité de la relation entretenue avec la directrice de RICE. En 2008, beaucoup de producteurs se sont retirés du projet car les typhons ont détruits une grande partie de la récolte, le prix d'achat a baissé et la relation avec l'ONG s'est détériorée.

- **Une sollicitation continue à participer et une mise en confiance**

L'un des rôles du coordinateur de RICE, Ifugao originaire de Banaue, est de maintenir la cohésion des groupes et d'encourager les producteurs à participer au projet. Il s'adresse en premier lieu aux membres des années précédentes. Afin d'élargir le cercle des participants à de nouveaux producteurs, il se rend à des réunions de fermiers organisées par le gouvernement au cours desquelles il communique sur le projet et propage l'information :

There are barangay concertations, meetings of the government, with the farmers. We are participating and inform them that there is a business. (Banaue, mai 2008)

Toutefois, pour débusquer de nouveaux membres, le coordinateur de RICE préfère s'en référer aux participants actuels auprès de qui il s'enquière du nom des gros propriétaires de la municipalité. Il se rend ensuite immédiatement aux adresses indiquées afin de convaincre ces derniers de céder une partie de leur récolte pour le projet.

Le défi que RICE doit surmonter pour favoriser l'adhésion des fermiers est de les mettre en confiance avec le projet. L'enjeu est de taille. Les habitants ont souvent de la difficulté à croire qu'une entreprise américaine puisse s'intéresser à eux, isolés dans les montagnes, et à leur riz. Les visites de V. Garcia et de M. Hensley sont alors importantes dans le processus de recrutement. L'ONG RICE et Eighth Wonder font également appel à des volontaires Peace Corps, faisant office de représentants américains du projet au niveau local. Le coordinateur de RICE regrette l'ancien bénévole qui contribua pendant six mois à communiquer autour de l'exportation du *tinawon* et qui fut ensuite rapatrié aux États-Unis après le meurtre d'une volontaire à Batad, J. Campbell, le 18 avril 2007 :

That is a peace corps (montre une photo). We request Peace Corps from California. They help us. We were working closely. We went to barangay. We let him talk about his work. When there was the Cambell case in Batad, that was destroyed... They removed that. I told them that there is no problem. But they still... But it was advantageous to us when he was working with us because he convinced the farmers: "I'm an American people". So the farmers were convinced. (Banaue, mai 2008)

- **Prise de contact avec les producteurs au moment des promesses de vente**

La sollicitation des fermiers à vendre une partie de leur récolte à Eighth Wonder se fait dans la précipitation, au moment de la collecte des promesses de vente. En l'espace d'une à deux semaines, le représentant local de l'ONG passe de municipalité en municipalité pour contacter les producteurs. Pour illustrer le travail d'improvisation de celui-ci, je prendrai le cas de la collecte dans le barangay de Mompolia (Hingyon).

Cette communauté est très importante pour le projet car elle est la fournisseuse principale de la variété *Imbuucan* tant prisée par les consommateurs américains. Toutefois, en cette année 2008, les membres furent absents de la plupart des réunions. À la mi-juillet, le coordinateur de RICE envoya un message au fils du plus fidèle des producteurs de la zone, Delfin, le chargeant de prévenir les fermiers de son arrivée pour la collecte des promesses de vente. Sans nouvelles de sa part, il décida de se rendre directement sur place. Étant présente à ce moment-là dans la municipalité d'Hingyon, il m'invita à l'accompagner. Arrivés à la maison de Delfin, nous avons pu constater que le message n'était pas passé : personne n'était présent. Après avoir frappé à quelques portes, trois producteurs furent réunis et furent priés de regrouper les fermiers intéressés pour une prochaine réunion

organisée deux jours après, au cours de laquelle dix producteurs se présentèrent. Nous verrons dans la section suivante les raisons qui expliquent ce manque de coordination entre les producteurs et la coopérative.

- **Fonder l'action sur un noyau dur de producteurs**

Malgré la faible participation au projet d'exportation, on observe un noyau dur de producteurs dans chaque municipalité, plus particulièrement à Banaue et à Hingyon. Certains fermiers, *tumona* pour une partie d'entre eux, vont même jusqu'à mobiliser leur réseau de parenté pour augmenter les volumes de riz. Le rapport annuel de 2008 de l'ONG RICE fait état de ce noyau de producteurs :

Although the number of farmers who actually sold rice for export this year was fewer than last year, it is important to note that there is a sustaining commitment from a core group of farmers in each area, who are increasing their production and maintaining and improving their grain quality. These farmers are working more within their villages and extended family to increase the household volume that is sold. (2008 : 25)

Ainsi, si le nombre de participants au projet diminue, on observe une augmentation de la contribution individuelle de quelques fermiers (de 100 à 350 kg). Ainsi, plus que multiplier le nombre d'adhérents, la stratégie d'Eighth Wonder et de RICE consiste aujourd'hui à renforcer le partenariat avec les producteurs dynamiques et engagés, aussi faible soit leur nombre. Ce qui aurait notamment pour avantage de réduire les variabilités annuelles et l'imprévisibilité du tonnage.

10.1.2. Coordination domestique ou professionnelle, reproduction ou évolution des rapports sociaux ?

De nombreux auteurs insistent sur l'importance de la confiance entre les acteurs pour l'émergence d'une coopération et d'une efficacité collective (Schmitz, 1995 ; Cerdan & Sautier, 2001 ; Guérin & Sencebe, 2001). Dans le cas de la société ifugao, les liens socioculturels sont déterminants. Ils sont fondés sur la famille, le clan et le voisinage immédiat et autorisent une coordination de type domestique. Avec le large espace d'implantation du projet, ce modèle de coordination n'est pas suffisant. Il doit se complexifier vers une coordination de type professionnel pour être viable. Considérant le système social sur lequel est fondée la société ifugao ainsi que la territorialité de ces communautés locales, comment la coordination et la coopération entre des individus de réseaux sociaux différents se mettent-elles en place ?

L'une des questions que j'avais posée en conclusion de la partie 2 sur la territorialité des Ifugaos était de savoir si les rapports de classes et de pouvoir ainsi que le système social dans

son ensemble étaient reproduits au sein de l'organisation sociale du projet d'exportation du *tinawon*. Ce projet induit-il des évolutions, des transformations et des innovations ?

- **Influence du *tumona'* pour la participation des producteurs**

Il semble que la participation active des leaders locaux, les *tumona'*, motive celle des habitants des districts agricoles qu'ils représentent. Même s'ils n'ont parfois plus qu'un rôle symbolique, les *tumona'* ont encore une fonction de guide et sont respectés dans beaucoup de villages. Ceci est vrai dans les districts agricoles où le système traditionnel de coopération et de coordination perdure, comme à Mompolia et à Amganad. Là où de telles relations ont été affaiblies par l'apparition du travail salarié, l'introduction de variétés améliorées et le développement d'activités individuelles lucratives (comme celles liées au tourisme), les producteurs se réfèrent de moins en moins au *tumona'* pour guider leurs actions. Leur choix de participer ou non au projet est davantage fondé sur des intérêts personnels. Les habitants qui n'ont plus de liens forts avec le *tumona'* ou dont le district n'a plus de leader local sont ceux qui sont les plus résistants au projet : tels que ceux d'Anao, de Piwong et de Bitu pour Hingyon ou ceux de Viewpoint, de Bocos et de Tam-an pour Banaue.

- **Mobilisation progressive du réseau de parenté**

J'ai remarqué précédemment que certains producteurs mobilisaient progressivement leur réseau de parenté pour augmenter leur contribution en riz pour l'exportation. Si un fermier adhère à la coopérative et propage un message positif sur le projet, il aura tendance à inciter les membres de sa famille à participer. Tandis que si un fermier émet des protestations et fait résistance au projet, sa parenté suivra le même chemin. Ainsi, si même de nouvelles formes de coopération et de coordination apparaissent avec le projet, ce sont les liens sociaux préexistants qui restent les plus effectifs.

- **Dynamisme des jeunes et des *nawotwot* : pour une progression du statut social et du pouvoir économique**

Les fermiers qui participent à l'exportation sont ceux qui possèdent des terres. Aussi, le projet mobilise principalement les individus de classe *kadangyan* et *tagu*. Les participants qui appartiennent à la classe des riches ne travaillent pas personnellement dans leurs rizières mais font appel à des métayers. Dans ce cas de configuration, c'est le propriétaire qui vend une partie de la récolte et non le fermier qui exploite la terre. Ce dernier, appartenant généralement à la classe des pauvres (*nawotwot*) ou moyenne (*tagu*), réserve sa part de récolte à la consommation familiale.

Toutefois, il est remarquable de noter la présence d'un petit nombre de fermiers pauvres, *nawotwot*, dans le projet. Certains sont métayers, d'autres possèdent quelques rizières. On voit également quelques rares jeunes Ifugaos sans terres dont l'un est même représentant

de la municipalité de Banaue et fait donc partie du comité d'administration de la coopérative RTFC. Ces jeunes et ces fermiers *nawotwot* jouent un rôle d'intermédiaires entre certains membres de leur famille, propriétaires et producteurs de *tinawon*, et le projet. Les jeunes Ifugaos sont les acteurs les plus dynamiques de l'entreprise. Ils prennent part activement aux activités de la coopérative : formations, réunions, vente locale, festivals. Ils sont inspecteurs, représentants et porte-paroles dans leurs municipalités.

Bien que la jeune génération ifugao soit davantage attirée par les activités lucratives liées au tourisme, ces quelques jeunes voient dans le projet de valorisation du *tinawon* une opportunité d'améliorer leur condition sociale et celle de leur famille, ce qui explique leur forte mobilisation. D'une part, le projet constitue pour eux une nouvelle source économique leur permettant de financer une partie des études de leurs enfants, augmentant leur chance de s'élever dans les classes sociales et d'acheter davantage de riz commercial. D'autre part, RICE et Eighth Wonder leur donne l'opportunité de jouer un rôle dans le projet et d'accéder à une position sociale plus importante parmi les membres de leur barangay d'appartenance. De plus, l'un des objectifs de l'ONG RICE est d'améliorer les conditions sociales des fermiers ifugaos, de réduire ce qu'elle voit comme « des injustices sociales ». Le programme « *adopt a terrace* » entre dans ce cadre d'action. Il sollicite les consommateurs à faire un don pour que les fermiers les plus pauvres puissent acheter des terres.

C'est ainsi que l'organisation sociale de la société ifugao selon les rapports de classes se transforme sensiblement dans le cadre du projet de valorisation du *tinawon*. Les jeunes gardent toutefois un grand respect pour les anciens, les *tumona'* et les membres de la classe des *kadangyan*. Ils ne rentrent jamais en confrontation avec eux et font appel à eux avant toute prise de décision.

- **Les formations dans la construction de nouvelles formes de coopération**

Avec la mise en place du projet d'exportation du riz, on remarque également quelques évolutions dans les relations entre individus non apparentés. Les formations proposées par RICE, quand elles sont organisées à l'échelle de la municipalité, conduisent progressivement à l'apparition de nouveaux liens professionnels entre les producteurs de réseaux sociaux et de barangay différents. Par exemple, j'ai observé que certaines productrices de Liwang et d'Amganad (Banaue) se rencontraient en dehors des réunions de la coopérative, s'invitant mutuellement lors de la récolte et des fêtes de célébrations, alors qu'elles n'ont aucun lien de parenté et ne se connaissaient pas avant la mise en place du projet.

Il a déjà été remarqué que la définition et la recherche d'une qualité spécifique, nécessaire pour s'insérer sur le marché et créer une niche commerciale, motivaient le regroupement des individus et conduisaient à de nouvelles formes de coopération et de coordination grâce à la mise en place d'un processus d'apprentissage collectif. Elles encouragent la création de

nouveaux liens, autres que socioculturels (Bertolini, 2002), et renforcent la collaboration entre les acteurs locaux et les institutions publiques. La création de réseaux professionnels et de soutien technique dans lesquels les producteurs peuvent échanger informations et conseils apparaît en effet importante (Cerdan & Sautier, 2001). Malgré tout, ces liens ne sont pas encore dominants dans l'organisation commerciale de la production de *tinawon*. Cette dernière est en réalité contrainte par le système socio-spatial des Ifugaos.

10.1.3. Faiblesse structurelle du projet face à la territorialité ifugao

- **Opposition à l'autorité d'acteurs extérieurs**

Dans leurs relations avec les acteurs extérieurs, Philippins ou étrangers, les Ifugaos montrent encore aujourd'hui une forte volonté de préserver leur souveraineté et leur libre arbitre. Les habitants de toutes municipalités confondues tendent à se regrouper derrière une même revendication identitaire face aux visiteurs extérieurs, celle d'être Ifugaos. Dans le cadre du projet d'exportation du riz *tinawon*, les producteurs, mais aussi les membres du gouvernement local, s'opposent à un contrôle de leur production par des étrangers. Nous verrons que ce sentiment conduit à la multiplication de stratégies de détournement au niveau local. Mais cette alliance entre les différentes communautés est symbolique. Elle ne permet pas le développement d'une coopération durable entre elles. En effet, j'ai montré dans la deuxième partie que la reconnaissance d'une identité commune au sein d'un groupe ifugao peut aller jusqu'à la municipalité. Au-delà de cette échelle commence l'altérité.

- **Une organisation sociale du projet contrainte par la territorialité ifugao**

En regroupant au sein d'une même coopérative les producteurs de différentes municipalités, le projet de commercialisation du *tinawon* souffre de faiblesses structurelles. La réussite de ces modèles agricoles collectifs dépend de l'adhésion et de la mobilisation des acteurs locaux, détenteurs des savoir-faire, de leur coopération et de leur coordination, en d'autres termes de leur « action collective » (Olson, 1965). Mais une telle configuration est contrainte par les rivalités, les jalousies, la méfiance et les conflits existant entre les groupes ifugaos des différentes municipalités. Ainsi, la communication est inexistante entre les producteurs de ces divers sites, ce qui conduit à la multiplication d'informations divergentes entre les municipalités. La présidente de RICE insiste alors sur le rôle majeur des représentants de la coopérative dans la diffusion des informations auprès des producteurs de leur municipalité :

But we cannot work without the same understanding for everybody because like this, it's already a miscommunication. But it's true that we are communicating right here with each other and every input there is, is notify to the party that is concerned. And I hope you do that! Everyone who will be involved! Otherwise, this will fall apart. Otherwise, this will fall apart! This is the core of our Rice Terraces Farmers Cooperative. (Banaue, mai 2008)

Vient s'ajouter à cela, le problème des déplacements limités des individus dans l'espace, concentrés principalement autour de leur district agricole et de leur municipalité. Ainsi, la participation aux réunions de la coopérative est faible lorsque ces dernières sont centralisées à Banaue alors qu'elle est plus importante quand les réunions sont organisées à l'échelle de la municipalité.

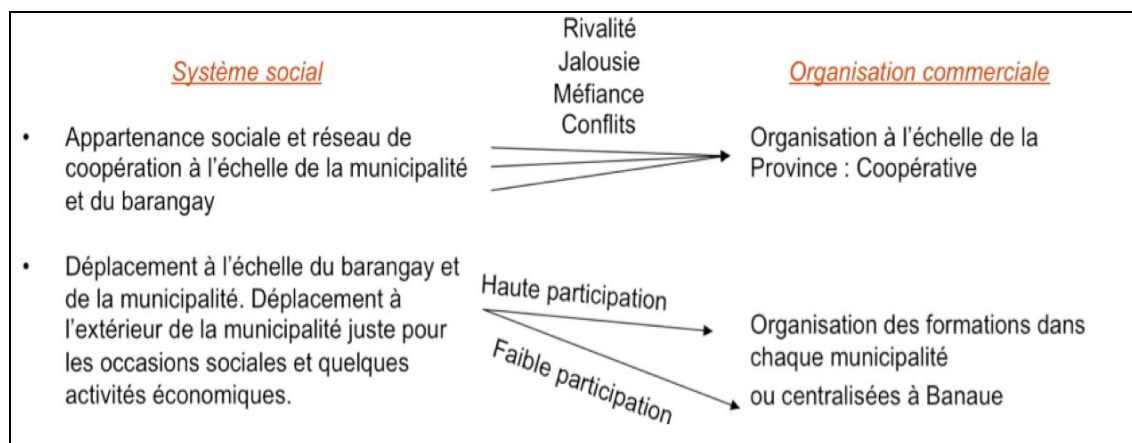


Figure 10.2. Confrontation entre le système social ifugao et l'organisation commerciale du projet d'exportation du riz tinawon.

C'est pourquoi, il fut décidé par l'ONG RICE de renforcer la coordination des producteurs à l'échelle de la municipalité en créant des associations au niveau local, qui n'ont toujours pas vu le jour, et en donnant un rôle majeur aux représentants de chaque site. C'est ce que confirme le rapport annuel de 2006 de RICE :

After a series of organizational meetings, it was decided that the travel difficulties made it hard to meet regularly as a provincial cooperative. Each municipality then decided to organize their own village associations with elected representatives who would represent their interests on the provincial level with the Department of Agriculture. (2006 : 7)

• **Renforcer la coopération à l'échelle des barangay ou des villages**

Il existe de nombreuses associations de fermiers à l'échelle des barangay ou des districts. Mais ces ressources ne sont que très peu mobilisées dans le cadre du projet d'exportation, hormis pour Banaue. L'organisation et la concertation entre producteurs ne devraient-elles pas être renforcées dans un premier temps à ce niveau ? Il semblerait que de telles associations favorisent la coopération entre producteurs et la création de nouveaux liens sur une base professionnelle. Les cas des associations de fermiers Tokbuban (Amganad, Banaue, du nom du village) et BPKI (« Banikanhong Panaghi-usa Alang sa Kauswagan », Liwang, Banaue) sont exemplaires en ce point, une forte proportion de leurs membres participant à l'exportation du *tinawon*.

- **Absence d'intermédiaires solides entre les producteurs et la coopérative**

Le conseil d'administration de RTFC est constitué en partie par les représentants des municipalités engagées dans le projet. Cette organisation partait d'une bonne intention : assurer la coordination entre la structure centrale de la coopérative et les producteurs sur chaque site. La pérennité du projet repose fortement sur la solidité de ce groupe, sur leur coopération et leur coordination. Néanmoins, la réalité est toute autre. Notons déjà que, lors des élections des représentants, force fut de constater l'absence de candidats pour certaines municipalités. Une fonctionnaire du Bureau d'agriculture d'Hingyon m'explique ainsi s'être trouvée contrainte à se porter volontaire pour ce poste afin que les habitants de sa municipalité puissent participer à l'exportation : « *I just volunteered to chair because nobody wants to be elected, so I just volunteered to chair* » (Bitu, juillet 2008). Certains de ces représentants s'investissent peu dans le projet. D'autres y font même obstacle, comme la représentante d'Hingyon qui m'avoue un peu plus tard dans la discussion ne pas compter prévenir les producteurs de sa municipalité de la venue du coordinateur de RICE ni se rendre à la réunion de collecte des promesses de vente de 2008 : « *I will not go tomorrow to the meeting. They think I will go ahead but I won't* » (op.cit.).

Le manque d'engagement de certains représentants, comme cette dernière, à participer aux actions de la coopérative et à sa cohésion nuit au bon fonctionnement de l'organisation. Un tel comportement s'explique par la faible valeur ajoutée apportée au produit, par la baisse de son prix d'achat et par les conflits latents existant entre certains producteurs et le directeur exécutif de RICE. Suffit-il que l'un des représentants faille à son rôle de coordinateur avec les producteurs de sa municipalité pour que la cohésion de la coopérative soit dissolue ? C'est ce qui explique notamment la faible participation et le manque de coordination entre la coopérative et les producteurs d'Hingyon, phénomène que j'ai évoqué précédemment.

- **Manque de fonds pour le fonctionnement de la coopérative**

Au-delà des facteurs sociaux et territoriaux contraignant le bon fonctionnement du projet, la faible mobilisation des producteurs dans les activités de la coopérative est également liée à la faiblesse des incitations économiques. Ainsi, les inspecteurs locaux se plaignent du maigre salaire qui leur est accordée (150 pesos/jour). Pour les producteurs, c'est le prix d'achat du riz qui est trop faible. Quant aux fonds de fonctionnement de la coopérative, ils ne sont actuellement pas suffisants pour rémunérer les activités locales de la structure comme la vente locale. Ces activités reposent alors sur le volontariat, rendant difficile leur mise en œuvre comme le remarque le directeur de RTFC :

Because it is very hard when you do it voluntary... If everything is voluntary and no paid... You cannot command, you cannot invite someone to stay here to sell the product, if there is no money involved. (Banaue, mai 2008)

Au final, toutes ces contraintes structurelles, économiques, territoriales et relationnelles conduisent au développement de stratégies multiples au niveau local qui vont nuire au bon fonctionnement du projet d'exportation. Dans la section suivante, je m'intéresserai donc à ces stratégies mais également à la configuration des acteurs qui gravitent autour du projet.

10.1.4. Typologie des logiques et des stratégies d'acteurs : renforcer ou s'écarter du projet

Avec le projet d'exportation du *tinawon*, structuré par RICE et Eighth Wonder, on voit se développer une multitude de stratégies à l'échelle locale autour de la dynamique de la coopérative RTFC mais surtout au sein même de la structure. J'ai pu distinguer cinq types d'attitude chez les acteurs locaux :

- Ceux qui sont **fidèles** au projet d'exportation ;
- Ceux qui jouent un **double jeu** voire font figures de trouble-fêtes ;
- Ceux qui **espionnent** les activités de la coopérative et s'investissent à l'extérieur ;
- Ceux qui **développent un marché au niveau local** en profitant de la valorisation donnée au *tinawon* par RICE et Eighth Wonder ;
- Ceux qui suivent l'attitude et la position de ces quatre types d'acteurs et n'influent sur la dynamique de la coopérative que par leur participation à l'exportation ou leur refus.

Ce dernier groupe comprend la majeure partie des producteurs ifugaos. Dans la suite, je m'attacherai à développer les quatre premières stratégies. Si elles sont mises en œuvre par un nombre restreint de fermiers et d'acteurs gouvernementaux, elles ont un impact important sur la dynamique du projet d'exportation.

• Les fidèles

La pérennité du projet repose sur quelques producteurs qui font preuve de fidélité à RICE et Eighth Wonder et de constance au cours des années en dépit des difficultés et des critiques qui se développent à l'égard du projet et de ses représentants. Ils sont peu nombreux et entretiennent une relation privilégiée avec V. Garcia. Ils participent fortement au maintien d'une certaine cohésion parmi les producteurs de leur barangay. Ils communiquent sur le projet et mobilisent les habitants à participer. On en dénombre trois majeurs : une productrice d'Hapao, une de Liwang et un producteur de Mompolia. Leur motivation est soit d'ordre économique soit d'ordre social (statut, position, pouvoir).

- **Les doubles jeux et les trouble-fêtes**

Quelques acteurs locaux, producteurs mais aussi fonctionnaires du gouvernement, jouent un double jeu dans le projet. D'un côté, ils participent activement à l'exportation et aux activités de la coopérative. D'un autre côté, ils cherchent à développer de nouveaux marchés, indépendants de l'exportation, sans pour autant en avvertir RICE et Eighth Wonder. Ils critiquent par derrière le projet, se plaignent du prix d'achat et de l'attitude autoritaire de la directrice de RICE. Ces acteurs font également souvent figure de trouble-fêtes, particulièrement lorsqu'ils ont une place importante dans la structure de la coopérative (en tant que représentant par exemple). Ils bloquent à leur niveau les informations communiquées par RICE et énoncées lors de réunions du comité d'administration. Ils diffusent un message dépréciatif du projet.

Le cas du gouvernement local, garde-fou et double jeu

Les Unités gouvernementales locales (LGU) sont fortement impliquées dans l'organisation structurelle et politique de la coopérative. Nous avons ainsi pu remarquer que certains membres du Bureau d'agriculture de Banaue détenaient plusieurs postes dans la structure. D'autre part, la représentante d'Hingyon est également une technicienne agricole du Bureau d'agriculture de cette municipalité. Le Département du commerce et de l'industrie (DTI) – qui n'est pas décentralisé au niveau des LGU – possède plusieurs bureaux satellites au niveau des municipalités. Il participe activement à la valorisation commerciale du *tinawon* dans le cadre du programme OTOP mais également pour le développement de nouvelle filière de vente nationale et locale.

Certains acteurs gouvernementaux jouent un double jeu dans la dynamique de valorisation du *tinawon*. D'un côté, ils promeuvent et participent à l'exportation de la denrée aux États-Unis en prenant position au sein de la coopérative. Ceci leur permet de garder un contrôle sur la production et de diluer le pouvoir de l'ONG et de l'entreprise américaine. D'un autre côté, ils tentent de développer un marché parallèle du *tinawon*. Ils diffusent parfois même un message dépréciatif sur ces deux organisations et sur leur projet. Pourtant, ces dernières cherchent à donner davantage de poids aux acteurs gouvernementaux dans l'organisation de la production en les impliquant et en les responsabilisant toujours plus. En effet, les LGU pourraient avoir un rôle de relais entre les producteurs et la coopérative, tant au niveau de la communication, de la coordination mais également d'un point de vue plus logistique (comme pour centraliser la production de l'ensemble des producteurs de la municipalité et pour assurer son transport jusqu'au local de la coopérative à Banaue).

Les producteurs sont pris entre ces deux groupes institutionnels : RICE et Eighth Wonder d'un côté, le gouvernement local de l'autre. Chacun critique l'autre et sa manière de faire, dénonce une exploitation ou un manque de considération des producteurs. Ces divers

groupes d'acteurs – développeurs, gouvernement, producteurs – ont voulu me donner un rôle d'intermédiaire, rôle que je refusais d'assumer. Mais de par la fonction qu'on m'attribua, j'ai pu ainsi observer les stratégies et les jeux de chacun des acteurs vis-à-vis des autres. Les conflits ne sont que rarement ouverts. Les producteurs restent muets face au gouvernement et aux développeurs. Les acteurs gouvernementaux observent la même attitude. Seule la présidente de RICE proteste contre l'un et l'autre, assumant un personnage dur et agressif pour les acteurs locaux.

- **Les espions**

D'autres acteurs, agissant généralement de mèche avec les « doubles jeux » et pour le compte du gouvernement local, se comportent comme de véritables espions au sein de la coopérative. À la différence des « doubles jeux », ils ne s'impliquent que très peu dans les activités de la structure et ne contribuent pas à l'exportation. Ils se rendent régulièrement aux réunions, s'inspirent des idées et des stratégies marketing de l'ONG et de l'entreprise Eighth Wonder pour développer un marché local et national du *tinawon*. Ils sont opposés à l'exportation du riz ifugao et critiquent le prix d'achat aux producteurs qu'ils jugent trop faible.

- **Les opportunistes et les usurpateurs**

Les opportunistes et les usurpateurs sont ceux qui utilisent la marque commerciale américaine ou sa notoriété pour vendre le *tinawon* au niveau local avec une qualité différente, voire en proposant un riz commercial, dérivées que nous avons analysées dans le chapitre précédent.

Je conclurai donc cette section par ce constat : le projet de commercialisation et de valorisation économique du *tinawon* ne s'appuie pas sur la réalité sociale et territoriale des producteurs et de la production, et ne conduit pas, pour l'instant, à l'apparition d'une nouvelle échelle territoriale de coopération (la Province) et d'un nouveau centre (Banaue). Pourtant, le projet cherche à donner une unité au produit vendu et au territoire qu'il couvre. En effet, les différentes variétés sont mélangées et commercialisées sous une même dénomination, « *tinawon* », et sous deux formes « White » et « Fancy ». Les producteurs de différentes municipalités sont regroupés dans une coopérative unique. Malgré tout, les échelles d'action et d'identité restent la municipalité, le district agricole et le clan. Les producteurs continuent à mettre en avant la particularité de leurs variétés locales pour se différencier les uns des autres. L'organisation structurelle du projet ne permet pas l'émergence d'une véritable action collective. La participation, la mobilisation, la coopération et la coordination entre les producteurs des différentes municipalités sont très faibles. Si la multiplication de stratégies de détournement au niveau local nuit au bon fonctionnement du projet d'exportation, elle reflète la volonté des groupes ifugao à maintenir leur assise territoriale et à se différencier les uns des autres, probablement par

souci de garder le contrôle sur leur territoire et sur leurs personnes. Au delà des problèmes structurels, ces stratégies et le manque de motivation sont également corrélés à la difficulté que les producteurs ont à respecter les critères de qualité définis sur le marché international et à la faible valeur ajoutée apportée par le projet au riz *tinawon*.

Le cas de l'oignon doux des Cévennes est bien différent. Avec le projet de commercialisation du produit et sa qualification en AOC, on voit apparaître une nouvelle échelle spatiale : le bassin de l'oignon doux. De la même manière que pour le *tinawon*, les producteurs sont regroupés dans une coopérative unique. Nous allons voir que l'organisation de ce nouveau territoire autour de la production d'oignons doux respecte toutefois la diversité sociale et identitaire des habitants par la mise en avant de spécificités propres à chaque vallée. Nous allons donc analyser les facteurs qui ont conduit à l'émergence d'une telle territorialisation et ses impacts sur l'action collective.

10.2. Construction d'une nouvelle échelle territoriale dans les Cévennes gardoises

Nous avons vu dans la deuxième partie que le relief accidenté des montagnes gardoises interdisait l'établissement d'un centre dans cette région. Ses ruptures et ses compartimentages ont accouché de petits pays constitués à l'échelle des vallons. La dépression démographique et l'amélioration des voies de circulation ont détendu ces quartiers à l'échelle des vallées. Dans ma zone d'étude, j'en ai distingué onze correspondant à autant de relations privilégiées. Le sentiment d'appartenance à une vallée est fort pour l'ensemble des personnes interrogées.

Progressivement, avec le projet de valorisation de la *raïolette* apparaît une nouvelle échelle territoriale : le bassin de l'oignon doux. Avec la démarche de qualification en AOC, la culture professionnelle développée autour de cette production par la coopérative Origine Cévennes est devenue une véritable culture de territoire. L'oignon doux des Cévennes a acquis auprès de l'ensemble de la population gardoise le statut de patrimoine, renommée qui s'est progressivement propagée dans les départements voisins. La délimitation de la zone AOC officialise l'émergence d'une nouvelle territorialité. De surcroît, la restriction officielle de la production aux terrasses avec ce label renforce la coopération entre les producteurs de la région. En effet, nous verrons qu'elle constitue un vecteur d'équité entre les agriculteurs cévenols et renforce leur appartenance identitaire. Malgré tout, le pouvoir de la coopérative ne s'est pas dissout avec la mise en place du label. Au contraire, la structure constitue le point central de ce nouveau territoire autour duquel les producteurs locaux, indépendants et coopérateurs, développent une multitude de stratégies convergentes. Elle renforce aujourd'hui sa position en développant de nouvelles productions commerciales cévenoles.

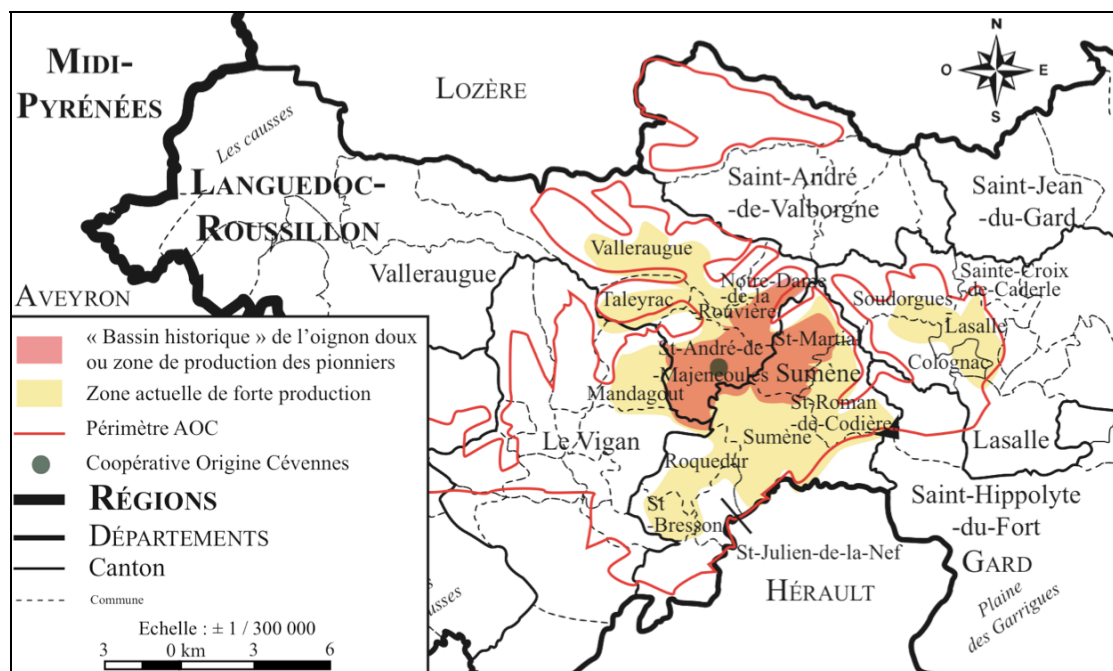
10.2.1. Territorialisation de la production d'oignons doux avec l'AOC

De ces dynamiques qui apparaissent lors de l'invention d'une production locale – interaction et intégration des acteurs locaux dans une filière, coordination et multiplication des stratégies locales, constitution d'un réseau de liens solides avec les marchés extérieurs – peuvent émerger un nouveau territoire qui suit les limites du bassin de production dudit produit. La procédure à suivre pour obtenir une AOC contribue à déclencher un tel processus de territorialisation : construction d'une identité collective autour du produit, délimitation géographique de la production, inscription des pratiques et des savoirs « traditionnels » dans un cahier des charges.

- **Délimitation du territoire de l'oignon doux**

Contrairement à ce qui se passe dans la majorité des démarches AOC, la délimitation géographique de la production d'oignons doux des Cévennes n'a pas entraîné d'exclusion. Peu d'exploitants se trouvent en dehors de ce périmètre (5%). Comment expliquer une telle concentration de la production ? Pour les producteurs, la réponse est à chercher dans l'ancrage historique de l'oignon doux sur les trois communes – Saint-André-de-Majencoules, Saint-Martial et Notre-Dame-de-la-Rouvière – qu'ils considèrent comme le « *berceau historique de l'oignon doux* ». Les savoirs et les pratiques culturelles se seraient diffusés autour de cette zone, ce qui expliquerait la répartition actuelle de la culture.

Toutefois, la concentration de la production semble plus objectivement provenir de la présence et de la dynamique de la coopérative que d'une réminiscence de la tradition. En effet, ce sont les coopérateurs qui sortirent l'oignon doux de l'ombre et lui firent gravir l'échelle de la notoriété locale. De leur côté, les producteurs indépendants ont profité de la valorisation du produit par la coopérative pour se développer. C'est probablement la raison pour laquelle on les retrouve dans cette même zone géographique. La production a évolué dans les communes jouxtant celles où sont établis les pionniers et d'où rayonne la dynamique de la coopérative. Sur les cartes ci-contre, j'ai représenté l'évolution des zones à forte production d'oignons doux depuis l'initiative de relance économique de l'oignon doux. Elles ont été réalisées en combinant les observations faites sur le terrain et celles obtenues auprès des producteurs (lors d'entretiens mais aussi par la réalisation de cartes).



Carte 10.1. Évolution spatiale de la production d'oignons doux des Cévennes.

L'AOC a apporté une discrimination entre un dedans et un dehors du territoire, entre les acteurs de ce territoire et le reste du monde. Elle a conduit à établir des barrières à l'entrée du bassin de production de l'oignon doux des Cévennes, démarcation matérialisée par l'installation de panneaux à l'entrée et à la sortie de la zone AOC. La restriction de la culture aux terrasses, la difficulté technique de la production et l'indisponibilité en foncier limitent également la croissance rapide du nombre de producteurs dans cette région. Ces diverses contraintes évitent le développement d'une trop forte concurrence et la dilution du système collectif. La coopérative (installée à Saint-André-de-Majencoules), l'association ADOC et l'association Armelle (basées au Vigan) sont les centres de ce nouvel espace. C'est dans leurs locaux que se rencontrent les producteurs au cours de réunions techniques qui contribuent fortement à la cohésion territoriale.



Photos 10.1. Panneaux marquant l'entrée et la sortie du bassin de production AOC de l'oignon doux des Cévennes (avril 2006).

- **D'une culture commerciale à une culture de territoire portée par l'AOC**

Dans le cadre de la qualification AOC, la coopérative a inscrit les pratiques des producteurs dans un cahier des charges. Si ces pratiques étaient portées par la coopérative, elles sont aujourd'hui légitimées par l'AOC et véhiculées par un organisme indépendant, l'ADOC, chargé du contrôle du respect du cahier des charges.

La création d'une association AOC permet le regroupement de l'ensemble des producteurs du territoire, indépendants et coopérateurs, autour des mêmes pratiques. On est donc passé d'une culture commerciale (portée par la coopérative) à une culture de territoire (portée par l'ADOC). Malgré tout, nous avons remarqué précédemment que l'autonomie de l'ADOC vis-à-vis de la coopérative est très relative car son fonctionnement dépend pour 90 % des apports financiers des coopérateurs. La coopérative garde ainsi le contrôle de la production d'oignons et a encore le pouvoir de diffuser ses exigences en matière de qualité.

- **Redécoupage du territoire : maintien d'une diversité sociale et identitaire**

Si les producteurs gardois reconnaissent eux-mêmes l'existence d'un territoire de l'oignon doux, ils sont néanmoins toujours attachés à leurs vallées et s'en réfèrent à elles pour affirmer leur identité. La coopérative respecte cette configuration sociale des vallées cévenoles en organisant ses réunions techniques par « bassin de vie » comme l'entend son directeur. De fait, ce dernier divise trivialement le territoire en quatre secteurs :

- Secteur nord : Saint-André-de-Majencoules, Taleyrac et Valleraugue ;
- Secteur viganais, ouest : Le Vigan, Mandagout, Saint-Bresson ;
- Secteur sud : Sumène, Saint-Martial et Saint-Roman-de-Codière ;
- Secteur est : Lasalle, Soudorgues ;

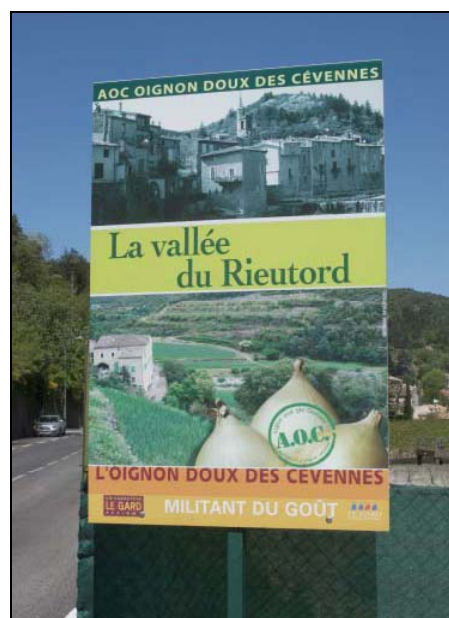
La coopérative cherche ainsi à augmenter la cohésion et à stimuler la coopération entre ses membres. Ce regroupement permet également d'éviter l'émergence de conflits inter-vallées qui nuiraient à l'avancée du travail. Un producteur de la vallée de l'Arboux, à Mandagout, explique l'intérêt de travailler à cette échelle et évoque la jalousie existant entre les producteurs de différentes vallées :

Ici, on se connaît bien entre producteurs. Maintenant, dans la vallée voisine, moins. Ça marche par vallée. Quand on fait une réunion technique, c'est par vallée. Quand on travaille, c'est toujours par vallées, quoi ! On ne va pas chez les autres. Parce qu'il y a même un peu de jalousie. Chaque vallée est un peu... Il y a une jalousie pour les rendements, pour réussir les réunions... plus ou moins... (novembre 2007)

Lorsque je me rendis de nouveau sur le terrain en mai 2009, après avoir passé l'année précédente aux Philippines, je pus constater les changements opérés dans l'inscription territoriale de la production d'oignons doux des Cévennes. Les panneaux à l'entrée et à la

sortie de la zone de production AOC ont été retirés. À la place, des pancartes ont été installées à l'entrée des différentes vallées et parfois même des villages au sein même de ces vallées. Cette opération fut menée par l'ADOC et a pour but de marquer davantage l'ancrage territorial de l'oignon doux, de le rendre visible aux touristes. Mais cette initiative, si elle se voulait publicitaire, reflète bien la diversité sociale et identitaire des Cévenols gardois.

Cette territorialisation de la production avec l'AOC ne met pas pour autant la coopérative à l'écart de la dynamique commerciale. Elle garde son contrôle sur la production d'oignons doux. Si l'AOC et la notoriété grandissante de ce produit conduisent à la multiplication du nombre de producteurs, ces derniers développent des stratégies convergentes et évoluent autour de la coopérative Origine Cévennes.



Photos 10.2. Pancartes de promotion de l'oignon doux des Cévennes à l'entrée de Saint-Martial (gauche) et de la vallée du Rieutord (droite) (mai 2009).

10.2.2. Convergence des stratégies d'acteurs autour de la coopérative

La production d'oignons doux de la coopérative est commercialisée à l'extérieur du bassin de production. Le directeur, assurant le suivi commercial de la production, vise en grande partie les petites et moyennes surfaces ainsi que les grossistes. La valorisation de l'oignon doux par la coopérative a eut des retombées positives au niveau local. Elle ouvre de nouveaux débouchés de vente en direct pour tous les producteurs, qu'ils soient membres de la coopérative ou indépendants (la vente directe étant autorisée pour les membres d'une coopérative).

Au niveau régional, les producteurs qui vendent en direct leurs oignons s'adressent à une clientèle locale ainsi qu'aux nombreux touristes qui parcourent les Cévennes en fin d'été et au début de l'automne. La quasi-totalité des maraîchers proposent des oignons doux dans leur gamme de produits. On observe même une trentaine de producteurs spécialisés indépendants, cultivant le plus souvent de faibles ou moyens volumes (de 5 à 30 tonnes). Ils n'entrent pas en concurrence avec la coopérative qui commercialise ses oignons à l'extérieur du bassin. Ils n'ont ni les mêmes enjeux, ni les mêmes marchés et se tolèrent ainsi sur un même territoire. Si les formes proposées sur le marché local ne sont pas aussi homogènes que celle préconisée par la coopérative (ovoïde et de couleur nacrée), les critères de distinction sont malgré tout respectés par l'ensemble des agriculteurs.

Dans le même temps, les stratégies des membres de la coopérative se diversifient. Si certains producteurs apportent encore la totalité de leur récolte à la structure, ils sont de plus en plus nombreux à vendre une partie en direct, la catégorie 2 plus particulièrement, les oignons présentant des défauts. Cette dernière est peu valorisée par la coopérative tandis qu'elle se vend bien sur les marchés, comme l'explique un producteur cité ci-dessous. Les coopérateurs continuent cependant à apporter les oignons de premier choix à la structure.

Ça nous permet de vendre des oignons qui ne seraient pas payés correctement à la coopérative. C'est-à-dire qu'on porte tout l'extra à la coop... Puis le reste, la catégorie 2, même la catégorie 1 un peu moyenne, ben ça, on le vend en direct. Un soixante, on vend...alors que c'est payé... la catégorie deux, elle est payée 40 centimes à la coop. (Saint-André-de-Majencoules, octobre 2007)

Cette valorisation locale de l'oignon doux ne risque-t-elle pas d'entraîner la dissolution de la coopérative ? Pourquoi les producteurs restent-ils au sein de la structure alors qu'ils pourraient vendre leurs oignons deux fois plus chers en vente directe ? En réalité un tel phénomène ne peut pas arriver. La demande au niveau local est largement inférieure à l'offre. De plus, la multiplication du nombre de vendeurs entraîne une augmentation de la concurrence et une saturation des places sur les marchés. Surtout lorsque les producteurs ont un gros volume à écouler, il est nécessaire de passer par la coopérative. C'est ce qu'atteste un ancien indépendant :

A partir du moment où on fait un certain volume, c'est très difficile de le vendre tout seul parce qu'on est limité au niveau des marchés. On peut pas aller très loin lorsqu'on est tout seul, donc on va sur Nîmes, Montpellier, mais ce sont des marchés qui sont saturés parce que tout le monde y va. S'il faut aller plus loin, il faut toute une organisation, un camion, donc du coup, après, il faut un volume pour rentabiliser, donc, en fait, on ne peut pas. (Saint-Roman-de-Codières, mars 2006)

Au final, on distingue plusieurs stratégies de production et de vente de l'oignon doux à l'échelle de la région. Au sein de la coopérative, certains producteurs se spécialisent ou développent leurs activités autour de deux ateliers : pomme reinette/oignon ou

élevage/oignon. Une vingtaine d'entre eux produisent entre 30 et plus de 100 tonnes d'oignons par an et constituent la force vive de la coopérative. On observe d'autre part un certain nombre de retraités et de pluriactifs apportant entre 5 et 10 tonnes. Du côté des indépendants, bien qu'on ait quelques spécialisés, ceux qui se sont saisis du marché local les premiers, il s'agit plus généralement de maraîchers. Au final, l'ensemble de ces acteurs se partagent le marché de l'oignon doux et se déploient autour de la dynamique de la coopérative.

10.2.3. Terrasses et oignon doux : vecteurs de rassemblement et de territorialisation

En restreignant la production AOC aux terrasses, les producteurs gardois se retrouvent tous sur un même pied d'égalité. Cette discrimination renforce les coopérations internes entre les acteurs du territoire. La coopérative, qui cherche constamment à augmenter son tonnage et à diversifier son offre, collecte autant les oignons AOC que ceux qui sont cultivés en fond de vallées et qui n'ont alors pas droit au label. Elle les achète néanmoins à des prix différenciés (AOC : 90 cts/kg ; non AOC : 80 cts/kg). Les oignons doux non AOC ont leur propre clientèle car ils sont moins chers. La valorisation économique des produits cultivés sur terrasses permet d'instaurer une équité entre les producteurs sur versants et ceux dans les plaines. La démarche AOC n'a alors pas entraîné de conflits, chacun tirant avantage de la situation. En fond de vallées, les agriculteurs peuvent mécaniser la production, leurs parcelles étant plus grandes et juxtaposées. C'est ce que remarque l'un d'eux, originaire de Monoblet :

C'est vrai que moi par exemple, je traite avec un tracteur. Bon alors je perds de la place parce qu'il me faut un chemin. J'en ai vu qui traitait avec le tracteur. Le tracteur enjambe des rangs d'oignons (rire). C'est-à-dire, ils laissent juste la place de la roue mais bon, c'est pas... Moi, comme j'ai un tracteur à vigneron, il est étroit donc il écrase rien parce qu'il passe entre les lignes. Je peux traiter avec un tracteur, et ça, c'est incomparable du point de vue du confort. En plus, aussi le tracteur, l'avantage, c'est qu'une fois que vous avez réglé, que vous savez qu'à telle vitesse, tel régime du moteur... Réglé comme ça, vous passez partout pareil. Puis j'enlève 8 mètres à chaque fois, hein ! En une heure, je traite 4000 m² quoi ! Donc, bon ça, c'est un avantage par rapport au fait que sur les traversiers, c'est un peu plus difficile. (février 2006)

- **Un développement territorial axé sur la mise en valeur des terrasses et de l'oignon doux**

Le paysage de terrasses tout autant que l'oignon doux constituent deux spécificités des Cévennes gardoises autour desquelles émerge une véritable dynamique de développement territorial. La coopérative, depuis les années 2000, entend diversifier sa production. En collectant et commercialisant tout une gamme de produits emblématiques du terroir cévenol gardois, elle rassemble une plus grande diversité d'acteurs locaux dans sa structure. Elle renforce ainsi sa position centrale au sein du territoire.

La culture de l'oignon doux met en valeur le paysage de terrasses. Ce dernier apporte une qualité au territoire, qualité transférée aux autres produits locaux. L'oignon doux peut alors être considéré comme un « produit parapluie ». La coopérative tente par exemple de lancer une variété de pomme de terre de montagne, dérivée de la Monalisa, qui est commercialisée depuis 2002. Elle travaille pour cela avec l'association Armelle. La pomme de terre a la particularité d'ameublir le sol tout en le nettoyant. Elle entrave l'envahissement des terrains par les herbes. En l'intégrant dans une rotation de culture avec l'oignon doux, ce produit pourrait être une solution adéquate pour minimiser l'utilisation de pesticides et d'herbicides. Les résultats ne sont toutefois pas encore satisfaisants au niveau de la qualité et du rendement, et les expérimentations continuent. Il est intéressant de remarquer que la coopérative s'appuie sur l'image des terrasses et des Cévennes pour vendre ce produit. La variété commune de Monalisa devient « *la belle des bancels* », dénomination locale des terrasses, ou encore « *la pomme de terre des Cévennes* ». Et si on n'avait pas fait le lien entre le produit et le paysage, un autre slogan annule le doute : « *Des terrasses à votre table* ».

De nos jours, la trajectoire de développement de la coopérative va au-delà de la simple valorisation des produits de terrasses. Elle embrasse une grande variété de produits de ce nouveau territoire des Cévennes gardoises. La structure collective s'attache par exemple à redorer l'image de la pomme reinette du Vigan et de la châtaigne.



Photo 10.3. Pommes de terre (Monalisa) dans leur emballage, commercialisées par la coopérative Origine Cévennes (octobre 2007).

Pour conclure, nous remarquerons encore une fois que la coopérative tient une place majeure dans la dynamique des Cévennes gardoises en ce qu'elle fait le lien entre l'intérieur et l'extérieur de ce territoire. D'un côté, elle suit les évènements qui interviennent sur le marché mondial. D'un autre côté, elle cherche constamment à parfaire sa connaissance du territoire. Son action principale est de traduire toutes les potentialités contenues dans l'héritage historique de la région en autant de produits commercialisables. Le territoire lui apparaît comme une sorte de capital flexible. Les producteurs du comité technique, quant à eux, servent de lien entre le système « entreprise » de la coopérative et la vie quotidienne du territoire. Mais la coopérative reste une structure commerciale, contraignant la production d'oignons doux à être de plus en plus codifiée et les producteurs à être de plus en plus contrôlés.

Le territoire de production de l'oignon doux peut être vu comme un système de ressources et d'opportunités que chacun tente de s'approprier à sa manière. Les stratégies de coopération ne sont pas encore dominantes, en dehors du petit groupe d'acteurs au pouvoir. Le monopole de la coopérative est-elle seule responsable de cette configuration sociale ? En réalité, il semblerait que le contexte géographique et historique des Cévennes gardoises joue aussi un rôle important dans les logiques et les stratégies de producteurs : un pays enclavé, une coopération faible entre vallées, une logique productiviste et de plus en plus individualiste.

Conclusion générale

Construire du territoire ou affirmer des singularités locales

Si elles sont investies toutes deux par des dynamiques combinées de mise en patrimoine du paysage de terrasses et de valorisation de produits agricoles locaux, la région cévenole gardoise et la Province Ifugao sont marquées par des contextes culturels, sociaux, territoriaux et économiques très différents. Les projets de conservation et de développement s'implantant localement ne vont alors pas avoir les mêmes impacts sur les populations et les individus. La conformation qu'ils prennent, les résistances, les réactions ou les changements qu'ils entraînent, résultent des logiques et des stratégies déployées par chaque individu et groupe social (local et étranger) dans ces dynamiques, dans le but d'en tirer ou de conserver des avantages sociaux et économiques ainsi que du pouvoir (Olivier de Sardan, 1995 ; Lajarge, 2002 ; Gumuchian & al, 2003 ; Roux, 2006). Les interactions entre projets et territoires d'implantation correspondent autant à des interactions d'acteurs, des interactions de savoirs qu'à des interactions de logiques et de stratégies.

De nombreux facteurs entrent en jeu dans l'élaboration de ces stratégies, tels que l'histoire, l'économie, l'organisation sociale et spatiale, les logiques d'appartenance, les valeurs, les représentations et les pratiques locales. Ils influent sur la manière dont les individus et les groupes sociaux saisissent et évaluent les opportunités mais aussi les risques liés à la mise en œuvre d'un projet de développement ou de conservation sur leurs territoires, et sur la manière dont ils y réagissent et y participent. Ces dynamiques de développement agricole et de conservation du paysage sont ainsi créatrices d'enjeux sociaux mais aussi d'enjeux territoriaux importants à l'échelle locale. En quoi ces projets touchent-ils à l'identité et à la territorialité des populations locales et en quoi l'espace est-il porteur d'enjeux économiques, politiques et identitaires ?

La mise en patrimoine et la valorisation économique d'un paysage et d'un produit agricole local prennent la forme de projets de territoire. Elles induisent des actions ayant des répercussions sociales, et parfois spatiales, directes ou indirectes. En retour, les configurations spatiales et sociales en place orientent la trajectoire et la conformation de ces projets de développement et de conservation. Des acteurs, institutionnels et extérieurs mais aussi locaux, s'appuient sur les spécificités d'un paysage et de ressources naturelles, agricoles et culturelles, pour mettre en œuvre des actions de développement à des échelles qui dépassent la plupart du temps celles où s'organisent les communautés locales. Ils cherchent à mobiliser et à regrouper l'ensemble des acteurs locaux autour de projets collectifs.

Ainsi, les acteurs initiateurs de ces dynamiques se reposent sur une unité sociale et territoriale présumée qui suit souvent des contours administratifs. Dans d'autres cas, ils cherchent à donner davantage de cohérence économique, sociale et identitaire à des régions, plus particulièrement quand ces dernières traversent des crises socioéconomiques. C'est le cas, par exemple, du projet de valorisation de l'oignon doux dans les Cévennes gardoises. L'exode rural, les débâcles agricoles et les crises économiques ont vidé les vallées de leurs habitants. Cette région est aujourd'hui dans une phase de renouveau et ses habitants sont à la recherche d'une identité nouvelle et d'activités économiques alternatives. Ils sont engagés dans une réflexion sur l'avenir de leur territoire. La valorisation patrimoniale et économique de l'oignon doux et du paysage de terrasses constituent un moyen pour eux de redynamiser cette région et de se recréer une identité particulière.

Les actions de protection des terrasses rizicoles et de commercialisation du riz *tinawon* dans la Province Ifugao ont également comme fondement de reconnaître et de valoriser un territoire et une culture spécifique, le territoire et la culture des populations ifugaos. Néanmoins, contrairement aux Cévennes gardoises, elles sont induites par des acteurs gouvernementaux et extérieurs et se mettent en place dans un espace fortement structuré, tant d'un point de vue social que territorial. La nécessité de repenser le territoire au travers d'un projet collectif n'est pas souhaitée par les populations locales qui cherchent plutôt à asseoir leurs différenciations identitaires et sociales déjà en place.

Malgré la similarité des formes que prennent les actions de conservation du paysage et de promotion des produits de terroir dans les Cévennes gardoises et dans la Province Ifugao, les acteurs locaux se saisissent de ces projets de manières très différentes dans ces deux régions. Décryptant les agencements sociaux, territoriaux et techniques, cette thèse, avec son approche comparative, s'est intéressée aux déterminants, aux enjeux sous-tendus, aux trajectoires et aux impacts de ces projets au niveau local. Ces dynamiques de patrimonialisation et de développement constituent des outils pour les populations locales pour, d'un côté, redéfinir leur territorialité et leur identité ou, d'un autre côté, affirmer leurs singularités sociales et territoriales.

L'illusion d'une unité sociale et territoriale des terroirs de terrasses

La mise en patrimoine des paysages de terrasses dans les Cévennes gardoises et dans la Province Ifugao résulte d'un même mouvement de nostalgie, s'établissant à l'échelle mondiale, pour des espaces qui symbolisent des valeurs et un mode de vie que le monde contemporain tend à détruire mais aussi, paradoxalement, à promouvoir. Ces paysages servent de points d'ancrage pour les revendications identitaires régionalistes et nationalistes. Ils incarnent la relation harmonieuse que l'homme savait entretenir avec son environnement. Ils reflètent les valeurs du travail de la terre, la restructuration totale des versants en terrasses

gardant la trace du dur labeur accompli par les ancêtres. Les rizières ifugaos constituent un symbole du passé précolonial pour la société philippine. Les terrasses cévenoles sont une figure encore vivante des particularités régionales et de la diversité culturelle et naturelle qui participent à la définition de l'identité française.

La patrimonialisation de ces paysages ne s'arrête pas à la simple projection des valeurs, de la nostalgie et du regard d'une société, mais elle se matérialise localement par la mise en place de programmes de conservation, de restauration et de valorisation économique des terrasses. L'obtention de labels internationaux, comme celui de Patrimoine mondial de l'Unesco, légitime le caractère exceptionnel de ces sites. En 1995, les rizières ifugaos ont été labellisées au titre de paysage culturel par l'Unesco. La présence des terrasses dans les vallées gardoises est également un argument dans la demande de labellisation au même titre du territoire des Cévennes et des Causses. Bien que l'inscription du paysage cévenol sur la Liste du Patrimoine mondial n'ait toujours pas été acceptée par l'Unesco, les programmes de restauration des terrasses cévenoles et de valorisation de la technique de la pierre sèche se multiplient dans la région depuis les années 1980.

Une représentation figée de paysages pourtant dynamiques

Les programmes de conservation prennent souvent en premier lieu la forme de subventions aux producteurs ou bâtisseurs pour entretenir les ouvrages. Mais de telles opérations ont montré leurs limites à protéger durablement le paysage et ne réussissent pas à enrayer les processus d'abandon des terrasses. Par exemple, elles conduisent à rendre la restauration de certains sites ifugaos labellisés « paysage culturel » par l'Unesco, comme celui de Batad, dépendante d'une perfusion monétaire. Depuis 2001, suite au constat de la dégradation de ces aménagements par l'ICOMOS et l'UICN, les terrasses ifugaos ont été inscrites sur la Liste du patrimoine en danger. De plus, même si les agriculteurs sont preneurs de ces subventions pour restaurer les terrasses, ils ajoutent néanmoins que ces initiatives ne doivent pas seulement avoir une visée paysagère mais qu'elles doivent s'accompagner ou encourager des programmes de valorisation agricole et économique. Les producteurs d'oignons doux des Cévennes avancent clairement leurs réticences à être des « jardiniers de la nature ». Parallèlement à ces interventions matérielles sur le paysage, ces dynamiques patrimoniales suscitent la mise en œuvre de projets et de manifestations pour valoriser la culture et les savoir-faire locaux.

• Des terrasses qui ont une place dans le monde contemporain

Les objectifs sous-tendus derrière ces dynamiques de patrimonialisation des paysages de terrasses s'éloignent fortement des représentations locales sur ces ouvrages et des raisons qui poussent les agriculteurs à les exploiter et les maintenir. Ils cherchent à placer idéologiquement ces espaces hors de l'emprise du temps alors que si les populations locales

continuent à exploiter ces ouvrages, ce n'est pas par résistance à l'influence du temps et à la modernité. C'est au contraire parce qu'ils ont un sens pour eux dans le monde contemporain dans lequel ils évoluent. Leurs savoirs et leurs pratiques sur les terrasses sont en constante évolution, mélange subtil de permanences et d'innovations. Les agriculteurs cévenols ont modifié certaines de leurs techniques pour diminuer les contraintes d'exploitation des terrasses et pour améliorer la rentabilité de leurs terres. Ils ont de plus en plus recours au ciment pour restaurer leurs murs. Les Ifugaos, quant à eux, tendent à convertir certaines de leurs rizières pour la production légumière ou en habitation.

Tous ces changements sont les signes du dynamisme de ces sociétés rurales et de leur vitalité qui compose entre tradition et modernité. Pourtant, ils ne sont pas perçus comme tels par les acteurs de la conservation. Pour ces derniers les changements sont symptomatiques de territoires en crise socioéconomique, écologique ou identitaire. Toutes les considérations esthétiques, patrimoniales, souvent alarmistes sur ces paysages de terrasses relèvent de valeurs qui s'éloignent fortement des représentations locales. Par exemple le recours au ciment par les producteurs d'oignons doux est perçu comme une perte de savoir-faire par le Parc national des Cévennes qui a entraîné une nouvelle stratégie de conservation. Le PNC s'intéresse aujourd'hui plus à la valorisation du savoir-faire relatif à la pierre sèche qu'à la reconquête matérielle des versants cévenols. Il s'est donc rapproché des professionnels ou artisans spécialisés dans la pierre sèche auprès de qui il a recensé les savoirs et qu'il a chargé de diffuser les techniques de construction. De même les éléments de modernité que les Ifugaos intègrent à leur mode de vie sont également considérés comme une perte de valeurs et d'identité par les organismes de conservation du patrimoine et le gouvernement philippin.

- **Des terrasses comme éléments d'un système agroécologique plus large**

La mise en avant des terrasses comme élément identificateur des Cévennes gardoises et de la Province Ifugao par les organismes de conservation et de développement, par les offices du tourisme ou les institutions gouvernementales, donnent une image tronquée de la place de ces ouvrages dans ces deux sociétés. Cévenols et Ifugaos portent un regard différent sur les terrasses, sous-tendu par des contraintes et des enjeux socioéconomiques spécifiques. Ces ouvrages ne constituent pas des éléments de différenciation entre les divers groupes sociaux composant ces deux régions. C'est seulement dans la confrontation avec les habitants de la plaine que les terrasses sont mises en avant comme élément de singularisation.

Les Ifugaos ont édifié des terrasses dans le but d'y cultiver le riz. Si elles sont importantes pour eux, c'est parce qu'elles sont le support de production de cette denrée, produit de base de leur alimentation. Les rizières se trouvent au centre de l'espace de vie des Ifugaos, au centre des districts agricoles. Les Cévenols gardois ont structuré les versants en terrasses sèches en partie pour y développer la culture du mûrier, dont se nourrissait les chenilles productrices de soie, et de la vigne. Elles ont permis aux Cévenols, à l'époque de leur construction, de tirer

des avantages fonciers et économiques, mais paradoxalement, elles sont aussi perçues comme une contrainte économique et agricole. La contrainte, loin d'être dénigrée, constitue en réalité un élément fort de l'identité du Cévenol.

L'espace agricole de terrasses s'articule et est connecté par le flux de l'eau avec d'autres systèmes agroécologiques : les forêts sur les sommets, les cours d'eau et les champs dans les fonds de vallées, les espaces d'habitation. Le système foncier et hydraulique, les modes d'exploitation et de transmission des terres sont les garants de l'équilibre écologique et alimentaire, de la cohésion sociale et de la reproduction de ces sociétés montagnardes, plus particulièrement chez les Ifugaos. L'organisation sociale de ces derniers, fondée sur la différenciation des individus, la redistribution et la réciprocité, se matérialise dans la manière dont sont gérés l'espace rizicole et la production de riz.

- **Des changements qui menacent l'équilibre écologique et social ?**

Les terroirs de terrasses forment ainsi de véritables systèmes agroécologiques, dont les différents éléments qui les constituent (forêts, terrasses, cours d'eau, systèmes d'irrigation, habitations, etc.) sont interdépendants. Le maintien de tels systèmes nécessite alors une gestion de l'espace qui dépasse l'échelle de la pratique individuelle. Les activités sur l'ensemble du versant doivent être coordonnées pour assurer l'équilibre et la pérennité de ces terroirs. Les relations de coopération et la coordination entre chacun – gérées par des règles sociales, religieuses, culturelles et/ou économiques – sont nécessaires. Chez les Ifugaos, pratiques sociales, pratiques religieuses, pratiques culturelles et forestières sont intrinsèquement liées à l'échelle du district agricole et permettent ensemble une gestion cohérente de l'espace. Dans les Cévennes gardoises, les relations de coopération entre voisins étaient nécessaires au moment de la structuration des versants en terrasses et dans un contexte où les pratiques agricoles étaient manuelles, le pouvoir économique et l'accès au foncier des agriculteurs limités et le partage de l'eau une nécessité.

Le changement d'un élément technique, agronomique, foncier, social ou culturel ou encore de la gouvernance d'un territoire et d'un terroir peut affecter ou faire évoluer l'ensemble du système agroécologique. Jusqu'à quel point ces changements mettent-ils en danger l'équilibre social et écologique de ces systèmes ?

Suite à l'exode rural et à l'abandon des terrasses depuis le début du 19^{ème} siècle, le paysage des Cévennes gardoises s'est progressivement fermé mais il semble atteindre aujourd'hui un certain équilibre écologique et social. Les terrasses ne structurent plus l'ensemble des versants mais constituent plutôt des aménagements isolés au milieu de la châtaigneraie. Les arbres permettent de maintenir le sol, fragilisé par les défrichements précédents, et qui était conservé grâce aux terrasses avant leur abandon. Avec l'arrivée du progrès technique (machines

agricoles, pompes pour puiser l'eau) et le développement de l'économie monétaire, les Cévenols se sont affranchis des contraintes de la coopération « forcée » et ont opté pour l'« individualisme ». La fermeture du paysage et l'abandon des terres sur une grande partie des versants rendent les activités individuelles possibles.



Photo C.1. Mas entouré de ses terrasses et isolé au milieu de la châtaigneraie sur la commune de Sumène (avril 2006)

Dans la Province Ifugao, les rizières en terrasses ne sont pas isolées les unes des autres mais sont regroupées en amphithéâtre couvrant l'ensemble d'un versant. La coopération et la coordination entre les habitants d'un même district sont donc nécessaires. La période allant de 1945 jusqu'à aujourd'hui fut marquée par de forts bouleversements culturels, socioéconomiques et politiques. De nos jours, la quasi-totalité des habitants adhèrent à la religion catholique et considèrent l'école ou l'émigration comme l'unique opportunité de pouvoir améliorer leur condition sociale. Les systèmes de coopération traditionnels, *'ub'bu* et *bachang*, et les valeurs qui leur sont liées, fonctionnent de moins en moins bien sur certains sites, du fait de l'introduction d'une main d'œuvre rémunérée. La mise en place des nouvelles échelles de gouvernance a affaibli le rôle politique du district agricole et du *tumona'* (leader local), au profit du barangay et des agents administratifs. Du fait de l'augmentation démographique et du nouveau système de déclaration foncière et de légalisation des terres imposé par le gouvernement philippin, la privatisation des espaces communautaires augmente et les valeurs de responsabilité collective observées autrefois s'érodent. D'autre part, l'évolution du mode de transmission des terres, du système de primogéniture au partage équitable, constitue non seulement un risque de morcellement du foncier et de dissolution du

système local de gestion écologique des versants et de l'eau, mais aussi un risque de déstructuration sociale. En effet, le système de primogéniture a permis de maintenir la cohésion du système social et écologique au cours du temps. Le nouveau mode de transmission tend à morceler les terres, à multiplier les conflits sociaux et à brouiller le rapport entre le statut social d'un individu et sa propriété foncière.

Ces évolutions conduisent, sur certains sites, à la transformation de l'ensemble des sous-systèmes constitutifs du paysage ifugao. L'affaiblissement du pouvoir des *tumona'* et des systèmes de coopération, conjugué à l'introduction de nouvelles variétés de riz à cycle plus court, entraînent la désynchronisation des cultures et la multiplication des risques de destruction des récoltes par les ravageurs. Le développement du tourisme dans la Province a également des impacts non négligeables sur le système des terrasses et donc sur le paysage. Sur les sites touristiques, les habitants sont nombreux, surtout parmi les jeunes, à abandonner le travail agricole pour développer des activités plus lucratives dans ce secteur d'activité. La raison principale et directe de l'abandon des terrasses, conséquente autant de la scolarisation des enfants, des valeurs portées par la christianisation que du développement du tourisme, est la diminution de la main d'œuvre pour l'entretien et la réparation des terrasses mais aussi pour les activités rizicoles.

La valorisation économique et agronomique des terrasses : un consensus entre les objectifs de protection et de développement

On reconnaît aujourd'hui que la pérennité des paysages de terrasses dans le temps dépend du maintien de leur exploitation agricole. Dans le contexte d'engouement des consommateurs pour les produits de terroir, apporter une haute valeur ajoutée aux productions locales sur terrasses peut répondre au désir des populations locales d'améliorer leur condition socioéconomique, et donc motiver le maintien des agriculteurs dans ces régions et, par conséquent, l'entretien du paysage. La valorisation économique de la production d'oignons doux des Cévennes, restreinte aux terrasses de culture avec l'AOC depuis 2003, est un exemple remarquable de la conciliation entre des objectifs de conservation du paysage et de développement local. Ce produit a redonné un sens économique aux *traversiers* cévenols. Il offre une remarquable flexibilité à s'adapter aux exigences de chacun : producteurs, agents du Parc et consommateurs.

- **Le statut et la nature du produit comme facteur limitant**

La production d'oignons doux et celle de riz *tinawon* n'ont pas les mêmes prétentions à l'historicité. Elles ne jouent pas la même fonction dans la reproduction de ces deux sociétés. L'oignon doux se prêtait bien à une intégration dans une filière économique. Il était à

l'origine un produit de potager sans valeur spécifique. Son statut patrimonial est une invention, et est intrinsèquement lié à sa valorisation économique. L'encadrement de la production par un groupe restreint de producteurs dès le début du projet de commercialisation a permis de construire un consensus parmi tous les agriculteurs des vallées cévenoles sur la qualité du produit et sur sa restriction aux terrasses. Le modèle de mise en place de la valorisation de l'oignon doux peut être vu comme une dynamique entrepreneuriale endogène.

Par contraste, le projet de commercialisation du *tinawon* correspond à une action de développement induite par des acteurs extérieurs. Le lien entre conservation et promotion du paysage de terrasses et du riz *tinawon* est beaucoup plus difficile à établir. Le prix d'achat aux producteurs, actuellement fixé par l'entreprise américaine Eighth Wonder, est jugé trop faible par ces derniers, d'autant que le prix de vente local est deux fois plus important et que les critères de qualité exigés sur le marché international leur imposent un travail contraignant et des coûts de production supplémentaires. Les innovations sociales et techniques « imposées » par les acteurs extérieurs s'adaptent mal au système local. De plus, le développement d'un marché local du *tinawon* est limité par le faible nombre de consommateurs (principalement les touristes) prêts à acheter cette denrée à prix fort. Par contre, le marché régional et national pourrait permettre d'écouler et de valoriser ce produit. Quoiqu'il en soit, pour l'instant, la valeur ajoutée apportée par le projet au *tinawon* n'est pas assez importante pour susciter un nouvel intérêt chez les jeunes à cultiver la terre. Malgré tout, quelques uns d'entre eux et certains membres des classes les plus pauvres, les *nawotwot*, s'investissent dans le projet, voyant au travers lui un moyen d'améliorer, sur le long terme, leur condition sociale et économique.

Malgré ces quelques ouvertures économiques, ce qui contraint la valorisation économique du *tinawon* se rapporte directement à la nature de ce produit. Le riz constitue la denrée de base des Ifugaos et est une production d'autoconsommation. Il est encore souvent tabou pour certains riziculteurs ifugaos de vendre une telle denrée. Par ailleurs, le *tinawon* est porteur d'une forte charge sociale et culturelle. Les pratiques et les savoirs développés autour de la production rizicole participent activement à la reproduction de la société locale. Le foncier et le riz entrent dans la définition des rapports sociaux entre les individus de différentes classes : la classe des riches, les *kadangyan*, la classe moyenne, les *tagu*, et la classe des pauvres, les *nawotwot*. Ils sont intégrés dans un système de redistribution des richesses et de réciprocité. La nature de ce produit limite alors grandement les marges de manœuvre des producteurs à apporter des innovations sociales et techniques à leur production, à évaluer les coûts et la rentabilité du projet d'exportation.

Si ces modèles de production agricole peuvent en principe augmenter la compétitivité des producteurs sur les marchés locaux et internationaux, il semble important de sélectionner des produits qui n'ont pas autant de ramifications dans les systèmes socioculturels qui les portent, comme dans le cas du *tinawon*. D'autre part, il peut être dangereux, surtout d'un point de vue

socioéconomique, d'exporter une denrée telle que le riz quand on sait que celle-ci n'est toujours pas suffisante pour nourrir l'ensemble des ménages dans la Province Ifugao. Est-il éthiquement correct d'inciter les riziculteurs à vendre leur *tinawon* à l'extérieur, produit à forte valeur nutritive et gustative, pour acheter du riz commercial, pauvre en nutriments et riche en produits chimiques ?

- **Le lien avec le paysage de terrasses : une image commerciale**

Les paysages de terrasses sont des médiateurs actifs du développement (Rautenberg, 1994). De nombreux projets économiques et sociaux apparaissant sur ces territoires utilisent l'image et les valeurs véhiculées par ces paysages pour justifier leur mise en œuvre mais également pour susciter la mobilisation collective des groupes sociaux au niveau local. Ils contribuent à forger un nouveau modèle paysager qui sera progressivement renforcé par la construction de mythes et de nouveaux discours sur ces paysages. Dans les projets de valorisation agricole, le paysage devient un outil commercial pour promouvoir un produit auprès des consommateurs extérieurs à la région. Les spécificités locales, comme les paysages et les traits culturels des sociétés qui les habitent, ainsi que le danger de leur disparition, participent à la construction de l'image d'une population, d'un lieu et de ses ressources naturelles et agricoles. Par l'intermédiaire des cartes postales, des prospectus touristiques et publicitaires, d'Internet et des supports de promotion des productions agricoles, les vallées des Cévenols gardois et des Ifugaos sont présentées comme des territoires unitaires, symbolisées par un paysage remarquable de terrasses et une production agricole typique.

Les projets de valorisation de l'oignon doux et du *tinawon* sont organisés selon la même configuration. Ils regroupent l'ensemble des producteurs, occupant pourtant des territoires différents, dans une coopérative unique. Les consommateurs extérieurs à la région voient alors dans ces aliments le produit d'une culture spécifique et d'un territoire particulier mais ils ne perçoivent pas la diversité sociale et territoriale existant sur ces espaces. Les discours consensuels et les projets collectifs mis en place pour vendre un produit de terroir et conserver le paysage tendent à cacher les clivages sociaux et territoriaux réels pour montrer une totalité unifiée. Les tensions et les enjeux de pouvoir qui se développent dans le cadre de ces organisations et de ces projets révèlent pourtant la complexité de la territorialité et de l'identité de ces populations locales.

Si ces modèles paysagers sont inventés par des acteurs extérieurs à la région ou par des acteurs politiques dans un objectif de développement, dans bien des cas, les acteurs locaux se réapproprient ces images et ces discours pour servir leurs propres intérêts sociaux et économiques. Pour autant, la mise en patrimoine d'un paysage et d'un produit local conduit-elle les habitants à redéfinir leur territoire et leur identité ?

Les paysages et les produits de terroir, dans le mouvement de mise en patrimoine qui se développe à l'échelle mondiale, deviennent un support pour les revendications territoriales et identitaires des populations locales. Les Cévenols gardois et les Ifugaos se saisissent de ces dynamiques pour servir des intérêts individuels et collectifs différents. Pour les premiers, la valorisation de l'oignon doux et sa mise en lien avec le paysage de terrasses leur servent d'appui pour revitaliser leur région et redéfinir leur identité particulière. Pour les Ifugaos, l'intérêt porté à leur paysage de rizières et à leur riz *tinawon* est plutôt perçu comme un nouveau moyen de marquer les spécificités de chaque groupe et leurs différences.

Recompositions sociales et territoriales : servir ses propres intérêts

La territorialité des individus est sans cesse en construction. Elle ne demeure jamais identique à elle-même au cours du temps. Par ailleurs, elle dessine une pluralité de territoires, une mosaïque sociale et spatiale en constante recomposition (Bourdin, 2003 ; Antheaume & Giraut, 2005). L'évolution du territoire et de la territorialité des individus est fonction de la forme d'articulation que les populations locales établissent entre le global et le local, le matériel et l'idéal, l'unité collective et les différences sociales. Quel est donc l'impact des dynamiques de valorisation des paysages de terrasses et des produits locaux sur leur trajectoire ?

Dans ces dynamiques combinées de valorisation paysagère et agricole, trois composantes territoriales principales entrent en interaction : l'espace, la société et une production agricole. Par l'étude de la territorialité et de l'organisation sociale des Ifugaos et des Cévenols, du statut et de la place du riz *tinawon* et de l'oignon doux dans ces deux sociétés, de leur évolution dans l'espace et dans le temps, il a été possible de mettre en avant la complexité du lien qui unit un produit local, un lieu et une société. Les évolutions de ce lien, induites par les projets de valorisation agricole et des paysages, reflètent les stratégies économiques, politiques et identitaires des groupes dans un contexte socioéconomique et culturel précis.

Paysage de terrasses et oignon doux comme support de revitalisation territoriale et identitaire

La région des Cévennes gardoises a expérimenté de fortes restructurations au cours du temps tant au niveau social que culturel et économique. Au cours du 20^{ème} siècle, le tissu socioéconomique s'est déstructuré, la mobilité des personnes s'est accrue. Parallèlement, l'espace social des Cévenols s'est peu à peu dilaté. De nouveaux habitants – néoruraux, retraités et habitants secondaires – sont venus s'intégrer à la vie locale, créant des liens nouveaux avec les populations en place. Avec la disparition des contraintes économiques et agricoles, l'individualisme prégnant du Cévenol peut s'exprimer. Les liens d'amitié se sont largement développés tandis que les relations de voisinage se sont affaiblies.

Au cours des années, le paysage de terrasses et la production d'oignons doux des Cévennes sont devenus des figures emblématiques des Cévennes gardoises. On voit aujourd'hui apparaître un nouveau territoire, officiellement matérialisé et délimité avec la mise en place de l'AOC en 2003. Néanmoins, il faut remarquer que les acteurs locaux ne reconstruisent pas leurs territoires sur des espaces inertes et sans histoire. Comme l'ont déjà notés R. Lajarge et E. Roux, paradoxalement, « *pour faire « nouveau » territoire, il faut s'appuyer sur une forme existante du territoire* » (2007 : 139). Les producteurs d'oignons doux des Cévennes se reposent, par exemple, sur l'entité paysagère, territoriale et historique des vallées cévenoles, pour délimiter leur nouveau territoire.

La production de l'oignon doux est pourtant une véritable invention. Une poignée de producteurs se sont rassemblés autour d'un système de savoirs et de pratiques qu'ils ont peu à peu codifié au sein d'une association puis d'une coopérative. Les producteurs se sont montrés prêts à donner une valeur économique à l'oignon doux et à inventer son système de production. Les images et les discours mobilisés dans la construction de l'aliment sont facilement appropriés et diffusés chez l'ensemble des producteurs. De plus, l'adoption et la diffusion des innovations sont efficaces car ces dernières apparaissent de l'intérieur. La diffusion de ces connaissances passe de nos jours par des formations organisées par la coopérative ainsi que par une transmission de type domestique. Au fur et à mesure, d'une production commerciale on est passé à une culture du territoire de l'oignon doux des Cévennes. La valorisation économique de l'oignon doux et sa restriction aux terrasses ont renouvelé les rapports des Cévenols gardois à l'altérité. Comment une norme professionnelle peut-elle devenir une culture de territoire comme dans le cas de l'oignon doux des Cévennes ? Le passé commercial et la tradition d'une agriculture à haute valeur ajoutée dans les Cévennes gardoises (plus particulièrement du mûrier et de la soie), combinés à la mixité sociale des habitants et à la bonne intégration des nouveaux venus, représentent une force pour la mise en place endogène et la réussite d'un projet collectif.

La territorialisation d'une production ne peut-elle advenir que dans le cas de produits relancés au sein de régions socioéconomiquement déstructurées ? Ces deux études de cas ne me permettent pas de répondre en termes généraux à une telle question. Ce qu'il m'est permis de décrire néanmoins, ce sont les processus qui ont facilité la territorialisation de la production d'oignons doux des Cévennes. J'en retiendrai trois principaux :

- Le recours à la tradition et à la typicité, mais aussi à la spécificité culturelle et paysagère des terrasses, permet de construire une identité collective autour du produit ;
- L'inscription de normes professionnelles dans un cahier des charges à l'intention de l'ensemble des producteurs du bassin de production conduit à une homogénéisation des pratiques et du produit ainsi qu'à l'émergence d'une culture de territoire ;
- La démarcation entre l'intérieur et l'extérieur du bassin de production, avec la mise en place du périmètre AOC par exemple, contribue à renforcer la matérialité du nouveau territoire.

Un tel processus de territorialisation est facilité par la mise en place d'une appellation d'origine type AOC.

- **Recours à la tradition et à la typicité dans la construction d'une identité**

Les projets de développement fondés sur la valorisation de produits locaux facilitent la mise en territoire d'un bassin agricole. La tradition est systématiquement invoquée dès qu'il est question des produits de terroir. Elle en est la justification même. Les mécanismes de concertation, l'apprentissage collectif et le travail sur la démarcation qualitative et spécifique du produit et de sa mise en patrimoine viennent renforcer le sentiment d'appartenance à un territoire (Bertolini, 2002). Une certaine gastronomie émerge en tant que signe distinctif du lieu et de l'histoire. C'est cette dimension collective et originale qui inscrit un produit dans un lieu.

Dans le cas des productions locales engagées dans une démarche de qualification en appellation d'origine, l'invention de la tradition est systématique. Pour obtenir un tel label, les producteurs doivent en effet attester la profondeur historique de leur produit. Cette démarche confère une dimension utilitaire à l'histoire. Les populations locales ont tendance à reconstruire un corpus de récits, de mythes, de légendes et d'anecdotes pour justifier l'importance de leur production (Bérard & Marchenay, 2004). De cette invention d'une tradition locale émerge une identité collective autour de laquelle se regroupent les acteurs.

- **Inscription de normes professionnelles dans une culture de territoire**

Comment de nouvelles normes et règles professionnelles peuvent-elles être adoptées et s'inscrire dans une culture de territoire et une tradition ? De nombreuses institutions jouent un rôle important pour propager ces valeurs dans les régions de production : le marché, les organismes de soutien technique, les organismes agricoles, les autorités locales, etc. Dans le cas de l'oignon doux des Cévennes, l'inscription des pratiques et des savoirs dans une démarche AOC, et donc dans un cahier des charges porté par une structure non commerciale indépendante de la coopérative, a facilité ce processus.

- **Démarcation entre l'intérieur et l'extérieur d'un espace géographique**

La démarcation entre l'intérieur et l'extérieur d'un espace peut naître par la mise en place de barrières ou par la mise en avant de spécificités territoriales autour desquelles les acteurs se regroupent et s'identifient. Ces spécificités peuvent être techniques, organisationnelles, identitaires. Plus ce phénomène de discrimination est marqué, plus il amène les acteurs de ce nouveau territoire à renforcer leurs coopérations (Fournier & al, 2002 ; Fournier & Requier-Desjardins, 2002). Cette restriction est nécessaire pour contrôler l'installation des producteurs et leur adhésion à l'action collective, pour éviter l'augmentation de la concurrence et l'apparition de comportements opportunistes, pour transmettre le système de règles et éviter sa dilution.

Délimitation physique du territoire

Comment se construisent les frontières d'un nouveau territoire ? La qualification d'une production en AOC conduit à délimiter officiellement le périmètre de production. Ces démarches de qualification légitiment alors l'existence d'un nouveau territoire. Dans le cas de l'oignon doux des Cévennes, cette démarcation est matérialisée par l'installation de panneaux à l'entrée et à la sortie de la zone de production.

Rôle des terrasses

Dans les zones aménagées en terrasses, cette discrimination peut également reposer sur une technicité de la production, un accès difficile au foncier, des contraintes d'exploitation similaires. Dans le cas de la production d'oignons doux, cette hypothèse est vérifiée : la restriction de la production à ces aménagements renforce le regroupement des producteurs. Les contraintes liées à l'exploitation des terrasses rapprochent les différents acteurs locaux. L'image renvoyée par le paysage apporte une haute valeur ajoutée au produit et empêche les producteurs de considérer cette spécificité comme une limite. De surcroît, le cas de la valorisation de l'oignon doux qui intègre les acteurs des fonds de vallée est intéressant parce qu'il permet une cohésion à l'échelle de l'ensemble de la zone de production.

• Une territorialisation qui n'efface pas les spécificités et les clivages sociaux

Malgré tout, l'unité du territoire des Cévennes gardoises que les acteurs locaux mettent en avant en recourant à la spécificité de leur paysage de terrasses et de leur production d'oignons doux n'a pas fait évoluer l'organisation socio-spatiale et les logiques d'appartenance des communautés locales qui se définissent encore à l'échelle des vallées et des communes. Ce sont à ces niveaux que s'établissent les relations sociales privilégiées. Les vallées d'appartenance sont différenciées les unes des autres par le relief, la nature de la roche (granite, calcaire ou schiste) et des cours d'eau. Depuis 2008, les producteurs d'oignons doux mettent en avant la particularité des paysages et de la production de leurs propres vallées en installant des pancartes individuelles à l'entrée de chacune.

Par ailleurs, l'émergence endogène d'un projet, selon un processus dit « bottom-up », et la territorialisation de la production n'empêchent pas l'apparition d'une confrontation entre les acteurs locaux eux-mêmes. Dans le cas du projet de commercialisation de l'oignon doux, certains individus ont pris le contrôle de la production et une position de pouvoir. Ainsi, du point de vue de la conformation des acteurs et de leurs interactions, un processus endogène ne diffère pas toujours d'une dynamique portée par des acteurs extérieurs. Néanmoins, si l'apparition de tensions entre les différents acteurs locaux est quasi-systématique dans ces projets agricoles, un consensus apparaît lorsque l'intérêt supérieur du territoire est institué comme principe de base. Dans le cas de l'oignon doux, les processus de territorialisation permettent en effet d'éviter le développement des tensions en conflits.

Marquer sa singularité avec le *tinawon* et les sites touristiques

De son côté, le projet de valorisation du riz *tinawon* ne s'accompagne pas d'une redéfinition du territoire et de l'identité des Ifugaos. Il semblerait que dans des sociétés fortement territoriales, dont les liens sociaux sont solidement ancrés dans l'espace, la territorialisation d'une production agricole soit difficilement réalisable et surtout non souhaitée par les différents groupes sociaux. Les Ifugaos se sont battus et se battent encore pour faire reconnaître leurs spécificités. En vaut pour preuve les nombreux remaniements du découpage de la Province en municipalités depuis plus d'un demi-siècle suite aux revendications identitaires et de pouvoir des différents groupes sociaux et ethnolinguistiques de la Province. Pour ces derniers, la mise en patrimoine du paysage de terrasses et la valorisation du *tinawon* constituent de nouveaux points d'assise pour se différencier, marquer leurs liens territoriaux et leurs identités.

- **Des groupes sociaux fortement structurés dans l'espace**

Si le système socioéconomique, culturel et politique ifugao s'est transformé au cours du temps, l'armature sociale fondée sur les relations de parenté et de classes sociales ainsi que la gouvernance locale à l'échelle des districts agricoles constituent encore une trame très forte qui structure la vie des habitants. Pour les Ifugaos, ce sont le champs rituel, les frontières du district, la maison et les lieux d'activités, les espaces sociaux, les lieux de l'histoire, des esprits et des ancêtres, qui marquent la spécificité de chaque individu, son appartenance à un groupe et son ancrage territorial. En dehors du réseau familial, les communautés des différentes municipalités se côtoient rarement ou sont même en conflit. Les Ifugaos se déplacent peu à l'extérieur de la municipalité. La vie sociale s'organise à l'échelle des districts agricoles, menés par le leader *tumona'*. Si l'apparition du travail salarié et de la gouvernance administrative a affaibli le système traditionnel de gouvernance, de coopération et de coordination, les *tumona'* et le district agricole gardent malgré tout une importance pour les habitants.

- **Une coopération et une coordination domestique dominante**

Si les Ifugaos peuvent apparaître comme un groupe en soi pour un acteur et une organisation extérieure à la Province, comme celle exportant le *tinawon*, c'est parce que les différents groupes sociaux tendent à se regrouper derrière une même revendication identitaire face à l'étranger, celle d'être Ifugaos, pour préserver leur souveraineté et leur libre arbitre. Il est possible que les Ifugaos aient existé en tant que groupe d'abord pour l'extérieur avant d'exister pour les Ifugaos eux-mêmes. Mais cette alliance est symbolique, même au sein de la coopérative regroupant les producteurs de *tinawon* des différentes municipalités. Elle ne conduit pas, pour le moment, au développement d'une coopération durable entre les différents groupes ifugaos. La reconnaissance d'une identité commune forte peut aller jusqu'à la municipalité mais au-delà de cette échelle commence l'altérité. L'organisation des producteurs, centralisée sur la municipalité de Banaue, bloque alors la participation, le

dialogue, l'échange, la coopération et donc l'action collective, autant entre les acteurs locaux des différentes municipalités qu'avec leurs partenaires extérieurs. Si la multiplication de stratégies de détournement au niveau local nuit au bon fonctionnement du projet d'exportation de l'entreprise américaine, elle reflète la volonté des groupes ifugaos à maintenir leur assise territoriale et à se différencier les uns des autres, probablement par souci de garder le contrôle de leur territoire et de leurs personnes. L'unification du territoire de la Province est vécue comme une perte de contrôle.

Si de nouvelles formes de coopération et de coordination apparaissent avec le projet entre des individus non apparentés partageant un même objectif productif, ce sont les liens sociaux préexistants, fondés sur la famille, le clan et le voisinage immédiat, qui restent les plus effectifs. La participation active des leaders locaux, les *tumona'*, motive celle des habitants des districts agricoles qu'ils représentent, comme à Mompolia et à Amganad. Certains producteurs mobilisent progressivement leur réseau de parenté pour augmenter leur contribution en riz pour l'exportation. D'un autre côté, la réticence de certains représentants des municipalités et des districts agricoles ou de certains membres influents dans les familles peuvent bloquer la participation des habitants.

- **Le paysage et le *tinawon* : deux marqueurs différents de l'identité des groupes ifugaos**

Certains sites de terrasses étant labellisés « Patrimoine mondial » par l'Unesco, cette qualification du paysage s'inscrit-elle dans la démarcation du *tinawon* ? En réalité, le lien entre la labellisation du paysage et la valorisation du *tinawon* n'est mis en avant que par une minorité d'acteurs, principalement par les non Ifugaos et le médiateur local de l'ONG RICE. Malgré tout, dans certaines municipalités comme à Banaue, les habitants s'appuient sur la qualification de leur paysage pour valoriser leur territoire, tandis que dans d'autres, comme à Hingyon, c'est la conservation du riz *tinawon* sur leur terre qui procure aux habitants une spécificité et les différencie des populations de Banaue.

Avec la mise en patrimoine des paysages et l'afflux des touristes dans la région depuis les années 1970, les terrasses rizicoles sont devenues le symbole de la culture ifugao. C'est la municipalité de Banaue – plus particulièrement les sites de Poblacion, de Bocos et de Batad – qui tire le plus grand bénéfice économique et politique de ce mouvement. La municipalité d'Hingyon qui présente un relief plus doux et donc des terrasses moins vertigineuses s'est trouvée écartée, et même exclue, des projets de développement touristique et n'a pas reçu de subventions gouvernementales pour restaurer ses terrasses. Néanmoins, il s'est avéré que les producteurs de cette municipalité, ayant moins subi l'impact des programmes d'introduction de variétés améliorées, avaient conservé une gamme importante de variétés de *tinawon*. Pour les habitants d'Hingyon, le projet d'exportation du *tinawon* et la reconnaissance de la qualité de leur riz viennent valoriser leurs savoir-faire ainsi que leurs pratiques et leur permet d'avoir davantage de poids et de pouvoir à l'échelle de la Province.

- **Marquer sa spécificité en conservant et commercialisant ses propres variétés**

Le système rizicole présente de nombreuses variantes qui sont liées à des communautés et à des espaces de vie mais également sociaux différents. Les variétés locales de *tinawon* constituent des marqueurs identitaires pour les différents groupes ifugaos. Ces derniers portent un attachement à des variétés particulières qui reflètent leur appartenance à une municipalité et à un district agricole spécifiques. Les communautés de Mayuyao mettent en avant le type *Inchumajaw*, celles d'Aguinaldo préfèrent la variété *Ijam'pfulu*, celles d'Hungduan cultivent le riz rouge *Minaangan* tandis que les populations d'Hingyon préservent les types *Imbuucan* et *Donaal*. Bien que les différentes variétés soient mélangées et confondues sous une même dénomination « *tinawon* » et sous deux formes « White » et « Fancy » dans le cadre de leur commercialisation, les producteurs continuent à mettre en avant la particularité de leurs variétés locales pour se différencier les uns des autres.

Le patrimoine paysager et agricole : vers de nouvelles figures territoriales

Depuis les années 1980, les réflexions sur les dynamiques de développement local et sur les concepts de ressource locale, de gouvernance locale et de recomposition territoriale se sont multipliées (Allefredde, 1987 ; Olivier de Sardan, 1995 ; Gerbaux & Paillet, 2000 ; Pecqueur, 2000 ; Antheaume & Giraut, 2005). De nombreux travaux en sciences sociales se sont attachés à décrire les espaces produits par les acteurs et l'action publique ou privée, leurs dimensions territoriales ou encore la multiplicité des représentations et des pratiques des acteurs. Patrice Melé, dans une communication « Quels territoires pour l'action ? Mobilisations locales et régimes de territorialité » (2008), remarque toutefois que peu de recherches se sont intéressées à la relation qui s'établit entre les espaces de vie et les espaces de mobilisation des individus. Depuis une dizaine d'années néanmoins, plusieurs chercheurs travaillent sur ces mobilisations locales, particulièrement sur celles qui s'appuient sur le patrimoine, l'environnement ou bien le cadre de vie (Lussault, 2001 ; Melé & al, 2003 ; Melé, 2008).

Quel est le sens des recompositions ou des affirmations territoriales qui s'appuient sur des objets transformés en patrimoine ? D'un côté, les dynamiques de développement socioéconomique utilisent des valeurs locales (re)découvertes pour mobiliser les groupes sociaux autour de projets collectifs. D'un autre côté, ces derniers tirent parti de ces dynamiques pour servir leurs propres intérêts. Les images et les représentations construites sur ces objets sont un mélange subtil de références au passé et d'éléments du présent. Comme le remarquent Guy Di Méo, Jean-Paul Castaingts et Colette Ducournau, les acteurs locaux ne réinventent pas ces objets patrimoniaux par souci nostalgique. Ces derniers leur permettent, dans un monde moderne, de donner un sens nouveau, culturel et économique, à leur territoire, tout en préservant les spécificités de ce dernier :

De telles dynamiques qui mettent en scène le territoire-patrimoine hérité du passé, cachent souvent des logiques et des stratégies qui n'ont rien de commun avec sa géographie ancienne. Le discours du territoire-patrimoine masque le destin actuel de sociétés qui résolvent ainsi, dans une apparente unité retrouvée, la contradiction qui les déchire (celle du rural et de l'urbain en particulier). (1993 : 474)

Pour Romain Lajarge et Emmanuel Roux, c'est par la « singularisation » de ce qu'ils appellent une ressource au travers d'un projet, que le territoire est construit ou renforcé : « *Le projet consiste à établir précisément ce qu'est cette ressource et ce qu'elle peut devenir* » (2007 : 135). Les paysages de terrasses et les productions agricoles locales constituent de nouvelles figures (ou ressources) pour les populations locales pour renforcer, objectiver ou bien réinventer leur ancrage territorial, pour le rendre « plus lisible » et « explicite » (Di Méo & al, op.cit. : 485). Les intentions et les stratégies des acteurs locaux sont traduites dans la manière dont ces derniers se saisissent du projet (Boutinet, 2005) et mobilisent les territoires (Raffestin, 1980), désignent et nomment les ressources, les singularisent, puis se réapproprient les images construites dans le cadre de leur valorisation. Certains auteurs vont même jusqu'à dire que l'acte de nommer ces ressources constitue un premier pas vers leur territorialisation (Turco, 1985 ; Lajarge & Roux, 2007). Les paysages de terrasses et les produits locaux renvoient à un ensemble d'images et de valeurs fortes pour la société contemporaine, témoins vivants de son histoire et de son identité, et sont alors facilement appropriés et mobilisés par les populations locales pour réaffirmer leurs territoires.

Les références à ces objets patrimoniaux impliquent alors une relation réflexive des individus à leur territorialité. Les mobilisations, négociations, conflits et résistances peuvent être vus comme révélateurs des ancrages territoriaux. Mais ils peuvent également être des moteurs de recompositions sociales et territoriales comme dans le cas des Cévennes gardoises. Pour Patrice Melé, ces projets de développement, fondés sur le patrimoine ou l'environnement, sont souvent facteurs de territorialisation :

On peut dire que les mobilisations locales constituent (...) une forme de territorialisation parce qu'elles produisent des groupes, conscients d'une solidarité de destin reposant sur leur inscription spatiale, qui s'approprient matériellement par une vigilance localisée, et idéellement par un travail de nomination et de valorisation, l'espace. (2008 : 3-4).

J'ai voulu dans cette thèse, au travers d'une approche empirique et comparative, montrer en quoi il est intéressant de saisir les territorialités qui se dessinent (Debardieux & Vanier, 2002), d'analyser l'évolution et la complexité territoriale des individus (Giraut & Vanier, 1999) et d'étudier les contours de l'agencéité de chacun, dans le cadre de projets de conservation et de développement touchant à des objets patrimoniaux, ici les paysages de terrasses et les productions locales. S'intéresser au rôle et aux actions de l'individu est important car, comme

nous avons pu l'observer dans les deux cas d'étude, quelques individus suffisent à influencer sur la trajectoire du changement social.

On a pu observer les formes et les impacts différenciés que peuvent avoir ces dynamiques au niveau local. Néanmoins, le projet de valorisation du riz *tinawon* dans la Province Ifugao est récent et il est fort probable que ses répercussions socioéconomiques et territoriales, notamment avec le développement d'un marché local et national, évoluent dans les années à venir. Les larges surfaces de l'étude ainsi que les forts contrastes existants entre les deux terrains m'ont sans doute conduit à occulter ou à abrégé certains points de l'analyse. Si l'approche comparative ne permet pas toujours d'accéder à une même finesse dans l'analyse des données, nous espérons toutefois qu'elle permet de révéler certaines données et certains événements qui n'auraient pas été mis en relief dans une analyse centrée sur un seul site .

Bibliographie

- AFABLE P.O., 1989.** *Language, culture, and society in a Kallahan community, northern Luzon, Philippines*, Thèse de Doctorat en Anthropologie, Université de Yale, New Haven.
- AHEARN L.M., 2001.** « Language and Agency », *Annual Review of Anthropology*, vol.30, pp.109-138.
- ALCARAZ F., 2001.** « L'utilisation publicitaire des paysages de terrasse », *Études rurales*, n°157-158, pp.195-210.
- ALLEFRESDE M., 1987.** « Développement local et ressources locales (vers une définition du concept de ressources locales) », *Bulletin de la société languedocienne de Géographie*, t. 21, fasc.3-4, pp.291-297.
- ALPHANDERY P., BOURLIAUD J., 1996.** « L'agri-environnement, une production d'avenir ? », *Études Rurales*, n° 141-142, pp.21-43.
- ALPHANDERY P., BERGUES M., 2004.** « Territoires en questions : pratiques des lieux, usages d'un mot », *Ethnologie française*, tome XXXIV, n°1, PUF, Paris, pp.5-12.
- ANTHEAUME B., GIRAUT F. (dir.), 2005.** *Le territoire est mort. Vive les territoires ! Une (re)fabrication au nom du développement*, IRD, Paris.
- ARCE A., LONG N., 2000.** *Anthropology, Development and Modernities. Exploring discourses, counter-tendencies and violence*, Routledge, Londres.
- ARNAL P., 1995.** « Quel tourisme pour les Cévennes de demain ? », Actes du Colloque d'Alès (1994), *Causses et Cévennes*, n°4, pp.97-190.
- AUBARET R., 1983.** *Histoire industrielle de l'arrondissement d'Alès*, CCI, Alès.
- AUBERT G., 1986.** « Réflexions sur l'utilisation de certains types de banquettes de "Défense et Restauration des Sols" en Algérie », *Cahiers ORSTOM, Série Pédologie*, vol.22, n°2, pp.147-151.
- AUBERT M.-A., 2006.** *Bâtisseurs de paysages en Cévennes : les jardiniers de la pierre*, Champ Social Editions, Nîmes.
- AUGÉ M., 1992.** *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Le Seuil, Paris.
- AUGÉ M., 1995.** *Pour une anthropologie des mondes contemporains*, Fayard, Paris.
- AVANZA M., LAFERTÉ G., 2005.** « Dépasser la "construction des identités" ? Identification, image sociale et appartenance », *Genèses*, vol.61, pp.134-152.
- BAHUCHET S. (ed.), 1979.** *Pygmées de Centrafrique : études ethnologiques, historiques et linguistiques sur les Pygmées "BaMbenga" du Nord-Ouest du bassin congolais*, SELAF, Paris.
- BALABANIAN O., BOUET G., 1995.** « L'environnement et l'innovation dans le rural profond », *Le rural profond français*, S.E.D.E.S., pp.123-131.
- BALANDIER G., 1971.** « Réflexions sur une anthropologie de la modernité », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol.51, pp.197-211.
- BALANDIER G., 1974.** *Anthropo-logiques*, Le livre de poche, Paris.
- BALFET H., BROMBERGER C., 1976.** « Dimensions de l'espace et formes d'entraide : le "quartier cévenol" », in collectif, *Pratiques et représentations de l'espace dans les communautés méditerranéennes*, Éditions du CNRS, Paris.

- BARRAQUE B., 1985.** *Le Paysage et l'administration*, in : Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer, [en ligne], disponible sur : <http://www.ecologie.gouv.fr/IMG/pdf/Paysageetadministration.pdf>.
- BARRAU J., 1972.** « Origines de l'agriculture, domestication des végétaux et milieux contrastés », in J.M.C. Thomas, L. Bernot (eds), *Langues et techniques, nature et société, t.II*, Klincksieck, Paris, pp.307-310.
- BARROSO G., 1932.** *Mythes, contes et légendes des indiens (Folklore brésilien)*, Ferroud, Paris.
- BARRUÉ-PASTOR M., BLANC-PAMARD C., DEFFONTAINES J.-P., 1992.** « Le paradoxe du paysage », in M. Jollivet (ed.), *Sciences de la Nature, Sciences de la Société : les passeurs de frontières*, CNRS Editions, Paris, pp. 297-306.
- BARRUET J., GERBAUX F., ZUANON J. P., 1984.** « La politique de la montagne : entre le changement et la continuité », *Revue de Géographie Alpine*, vol.72, n°2, pp.329-346.
- BARRUET J. (ed.), 1995.** *Montagne : Laboratoire de la diversité*, Cemagref, Paris.
- BARTH F., 1969.** *Ethnic Groups and Boundaries: The Social Organization of Culture Difference*, Little, Brown and Company, Boston.
- BARTH R., 1957.** *Mythologies*, Éditions du Seuil, Paris.
- BARTON R.F., 1919.** *Ifugaw Law*, University of California Publications in American Archeology and Ethnology.
- BARTON R.F., 1922.** « Ifugao Economics », *University of California Publications in American Archaeology and Ethnology*, vol.15, pp.385-446.
- BARTON R.F., 1942.** *First Ifugao-English wordbook. Four thousand wordbases and affixes*, M.S. Baguio Internment Camp.
- BAUDRY J., 1985.** *Utilisation des concepts de « Landscape Ecology » pour l'analyse de l'espace rural : occupation du sol et bocage*, Thèse de doctorat, Université de Rennes.
- BAUDRY J., LAURENT C., 1993.** « Paysages ruraux et activités agricoles », *Le Courrier de l'environnement*, n°20, pp. 5-10.
- BAYANGAN J.M., NOBLE B.F., 1994.** « Characterization and documentation of traditional rice production in the rice terraces of Mayoyao », non publié, ISCAF, Lamut.
- BAZIN J., 1985.** « A chacun son Bambara », in J.-L. Amselle, E. M'Bokolo (dirs), *Au cœur de l'ethnie : ethnies, tribalisme d'État en Afrique*, La Découverte, Paris.
- BENDA-BECKMANN (von) F., 1983.** « Why Law Does Not Behave: Critical and Constructive Reflections on the Social Scientific perception of the Social Significance of Law », in H. Finkler, *Papers of the Symposia on Folk Law and Legal Pluralism : XIth International Congress of Anthropological and Ethnologic Sciences*, Commission on Folk Law & Legal Pluralism, Ottawa.
- BENNETT J.W., BOWEN J.R., 1988.** *Production and Autonomy: Anthropological Studies and Critiques of Development*, University Press of America, Lanham.
- BÉRARD L., MARCHENAY P., 2004.** *Produits de terroir. Entre culture et règlement*, Éditions du CNRS, Paris.
- BÉRARD L., MARCHENAY P., 2006.** « Productions localisées et indications géographiques : prendre en compte les savoirs locaux et la biodiversité », *Revue internationale des sciences sociales*, vol.1, n° 187, pp.115-122.
- BERGER A., ROUZIER J., 1995.** « L'espace rural, élargissement conceptuel et orientation méthodologique », *Économie rurale*, vol.229, n°1, pp.3-10.
- BERGER P., LUCKMANN T., 1966.** *The Social Construction of Reality: A Treatise its the Sociology of Knowledge*, Anchor Books, New York.

- BERNARDY (de) M., DEBARBIEUX B. (dir.), 2003.** *Le territoire en sciences sociales. Approches disciplinaires et pratiques de laboratoires*, CNRS-MSH Alpes, Grenoble.
- BERQUE A. (ed.), 1994.** *Cinq propositions pour une théorie du paysage*, Seyssel, Champ Vallon.
- BERTOLINI P., 2002.** « Globalisation et systèmes agroalimentaires de qualité en Italie. Le cas du district de transformation des viandes porcines », in M. Elloumi (dir.), *Mondialisation et sociétés rurales en Méditerranée*, Editions Karthala et IRMC, Paris, pp.207-244.
- BERTRAND G., 1978.** « Le paysage entre la nature et la société », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest (RGPSO)*, vol.49, n°2, pp.239-258.
- BEYER H.O., 1955.** « The Origin and History of the Philippine Rice Terraces », *Proceedings of the Eighth Pacific Science Congress, 1953*, National Research Council of the Philippines, Quezon City, pp.387-398.
- BIERSCHENK T., 1988.** « Development projects as an arena of negotiation for strategic groups. A case study from Benin », *Sociologia Ruralis*, vol.28, n°2-3, pp.146-160.
- BIERSCHENK T., OLIVIER DE SARDAN J.-P., 1997.** « Rapid collective inquiry for the identification of conflicts and strategic groups », *Human Organization*, vol.56, n°2, pp.238-244.
- BIERSCHENK T., OLIVIER DE SARDAN J.-P., 1998.** *Les pouvoirs au village : le Bénin rural entre démocratisation et décentralisation*, Karthala, Paris.
- BIERSCHENK T., CHAUVEAU J.-P., OLIVIER DE SARDAN J.-P. (eds), 2000.** *Les courtiers locaux en développement. Les villages africains en quête de projets*, APAD-Karthala, Paris.
- BLANC J.-F., 1984.** *Paysages et paysans des terrasses de l'Ardèche*, Imprimerie du Vivarais, Annonay.
- BLANC J.-F., 2001.** *Terrasses d'Ardèche. Paysages et patrimoine*, "Petit dictionnaire terminologique des terrasses", L'auteur, Lumbin, pp.20-21.
- BLANC J., 2005.** *Du naturel du produit à la production de la nature. Les agneaux de Parcours du Parc national des Cévennes, figure d'une protection de la nature négociée*, Thèse de Doctorat en Anthropologie de l'environnement, Muséum national d'histoire naturelle, Paris.
- BLANC J., ROUÉ M., 2005.** « Les Agneaux de Parcours. Rencontres entre producteurs, consommateurs et protecteurs de la nature : Le naturel et la qualité », *Natures Sciences Sociétés*, vol.13, n°4, pp.385-394.
- BLANC J., ROUÉ M., 2009.** « Réinventer les agneaux gris sur le Méjean. Innovation et figures d'éleveurs », in J.P. Chassany, C. Crosnier (ed.), *Les Grands Causses, terres d'expériences*, Éditions du Parc national des Cévennes, Florac, pp.278-285.
- BLANCHEMANCHE P., 1986.** *Les terrasses de culture des régions méditerranéennes. Terrassements, épierrement et dérivation des eaux en agriculture. XVIIe-XIXe siècles. Etude ethnohistorique*, Thèse de Doctorat en Ethnologie, École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- BLANC-PAMARD C., 1995.** « Les lieux du corps : l'exemple des communautés rurales des Hautes Terres malgaches », in P. Claval, P. Singaravelou (dirs), *Ethnogéographies*, L'Harmattan, coll. « Géographie et Cultures », pp.51-75.
- BLANDIN P., LAMOTTE M., 1988.** « Recherche d'une entité écologique correspondant à l'étude des paysages : la notion d'éco-complexe », *Bulletin d'écologie*, t.19, vol.4, pp.545-555.
- BLANDIN P., 1996.** « Naturel, culturel, le paysage rural en devenir », *C. R. Acad. Agric. Fr.*, n°82, pp. 45-56.
- BODNER C., 1986.** *On the evolution of agriculture in Central Bontoc*, Thèse de Doctorat en Ethnobiologie, Université de Missouri-Colombia.

- BOEF (de) W., 1990.** *Changing Ifugao agriculture: Vegetables as an alternative for rice in the terraces*, MSC Thesis, Wageningen University, The Netherlands.
- BONNEMAISON J., 1981.** « Voyage autour du territoire », *L'Espace Géographique*, vol.4, pp.249- 262.
- BONNEMAISON J., CAMBREZY L., QUINTY-BOURGEOIS L. (dirs.), 1999.** *Les territoires de l'identité. Le territoire, lien ou frontière ?*, t.1, coll. « Géographie et Cultures », L'Harmattan.
- BOOTH D., 1994.** *Rethinking social development: Theory, research and practice*, Longman Essex.
- BOUCHER F., GERZ A., 2006.** « Mantecoso cheese in Peru: Organizing to conquer the national market », in : P. van de Kop, D. Sautier, A. Gerz (eds.), *Origin-based products. Lessons for pro-poor market development*, Bulletin 372, Royal Tropical Institute, Amsterdam, CIRAD, Montpellier, pp.41-50.
- BOUILLON D., 1991.** « Le paysage : un patrimoine à gérer », *Études rurales*, n°121-124, pp.197-205.
- BOUKHARI S., 1999.** « L'affaire Kakadu ébranle le monde du patrimoine », *Le Courrier de l'Unesco*, n°oct., pp.10-13.
- BOURDIEU P., 1980.** « L'identité et la représentation », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 35, pp.63-72.
- BOURDIN A., 1984.** *Le patrimoine réinventé*, PUF, Paris.
- BOURDIN A., 2003.** « Gouvernance du "vivre-ensemble" et gouvernance du projet », in J. Beauchard (ed.), *La mosaïque territoriale. Enjeux identitaires de la décentralisation*, L'Aube, La Tour d'Aigues, pp.91-108.
- BOUSQUET J.C., 1997.** *Géologie du Languedoc-Roussillon*, Les Presses du Languedoc, Éditions du BRGM, Montpellier.
- BOUTINET J.P., 2005.** *Anthropologie du projet*, PUF, Coll. Quadrige, 1ère édition 1990, Paris.
- BOUVIER P., 2000.** *La Socio-Anthropologie*, Armand Colin, Coll. U.
- BOWEN J., 1988.** « Power and meaning in economic change: What does anthropology learn from development studies ? », in J.W. Bennett, J. Bowen (eds.), *Production and Autonomy: Anthropological Studies and Critiques of Development*, University Press of America, Lanham.
- BOYCE J.K., 1993.** *The Political Economy of Growth and Impoverishment in the Marcos Era*, Ateneo de Manila University Press, Manila.
- BRODHAG C., 2000.** « Agriculture durable, terroirs et pratiques alimentaires », *Le Courrier de l'environnement*, n°40, pp.33-45.
- BROMBERGER C., CHEVALLIER D., 1999.** *Carrières d'objets*, Éd. de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- BROSIUS J.P., 1988.** « Significance and Social Being in Ifugao Agricultural Production », *Ethnology*, vol. 27, n°1, pp. 97-110.
- BROSIUS J.P., 1999a.** « Analyses and Interventions: Anthropological Engagements with Environmentalism », *Current Anthropology*, vol.40, n°3, pp.277-309.
- BROSIUS J.P., 1999b.** « Locations and Representations: Writing in the Political Present in Sarawak, East Malaysia », *Identities*, vol.6, n°2-3, pp.345-386.
- BROSIUS J.P., PETER A., TSING L., ZERNER C., 1998.** « Representing Communities: Histories and Politics of Community-Based Natural Resource Management », *Society and Natural Resources*, vol.11, pp.157-168.

- BROWN L.R., 1970.** *Seeds of change, The Green Revolution and Development in the 1970's*, Praeger Publisher, Overseas Development Council, London.
- BROWN M.F., 1996.** « On Resisting Resistance », *American Anthropologist*, vol.98, n°4, pp.729-749.
- BRUBAKER R., 2001.** « Au-delà de l'identité », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n°139, pp.66-85.
- BRUNET R., 1992.** *Les Mots de la géographie, dictionnaire critique*, La Documentation française, Paris.
- BRUNET R., FERRAS R., THERY H., 1993.** *Les mots de la Géographie – dictionnaire critique*, Reclus, La Documentation Française, collection Dynamiques du Territoire.
- BULL D., 1982.** *A growing problem: Pesticides and the Third World poor*, Oxfam, Oxford.
- CABANEL P., 1998.** *Histoire des Cévennes*, coll. Que sais-je ?, n°3342, PUF, Paris.
- CADIOU N., LUGINBÜHL Y., 1995.** « Modèles paysagers et représentations du paysage en Normandie-Maine », in C. Voisenat (dir.), *Paysage au pluriel, pour une approche ethnologique des paysages*, Coll. Ethnologie de la France, Cahier 9, Édition de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, pp.19-34.
- CAMAGNI R., MAILLAT D., MATTEACCIOLI A. (eds), 2004.** *Ressources naturelles et culturelles, milieux et développement local*, Institut de recherches économiques et régionales, éditions EDES, Neuchâtel.
- CAMBIAIRE A., 1952.** *L'autoconsommation agricole en France*, Armand Colin, Paris.
- CARDENAS B.C., 1991.** « The Cordillera Organic Act: Perceptions, Problems, and Options for Regional Governance », in *Cordillera Studies Center*.
- CARON P., 1997.** « Le zonage régional à dire d'acteurs. Connaître, représenter, planifier et agir, une méthodologie expérimentée dans le Nordeste du Brésil », in Y. Clouet, J.-P. Tonneau (eds.), *Quelle géographie au CIRAD ? Séminaire de géographie 1995-1996*, CIRAD-SAR, Montpellier, pp.145-156.
- CARON P., 2001.** « Zonage à dire d'acteurs : des représentations spatiales pour comprendre, formaliser et décider. Le cas de Juazeiro, au Brésil », in S. Lardon, P. Maurel, V. Piveteau (eds.), *Représentations spatiales et développement territorial*, Hermès, Paris, pp.343-357.
- CARRIÈRE P., 1979.** « Le mode rural cévenol », in Ph. Joutard (dir.), *Les Cévennes, de la montagne à l'homme*, Ed. Privat, Toulouse, pp.333-390.
- CASAMBRE A.L., 1991.** « Interpretation of the Debate on Cordillera Autonomy », in *Cordillera Studies Center*.
- CASHDAN E., 1983.** « Territoriality among human foragers: Ecological model and an application to four Bushman groups », *Current Anthropology*, vol.24, n°1, pp.47-66.
- CASSMAN K.G., DOBERMANN A., WALTERS D.T., YANG H., 2003.** « Meeting cereal demand while protecting natural resources and improving environmental quality », *Annual Review of Environment and Resources*, vol.28, pp.315-358.
- CASTELLANA R., 1998.** « Les nourritures de l'identité. Commensalité et pratiques culinaires festives dans les Alpes de Méditerranée », *Techniques et culture*, n°31-32, pp.193-202.
- CASTEX J.-M., 1980.** *L'aménagement des pentes et des sols dans les Alpes-Maritimes et le Var*, Résumé de Thèse de Doctorat de Géographie, Université de Nice.
- CASTEX J.-M., MARTIN C., ALLIGNOL F., 2006.** « Les aménagements anciens dans la vallée obscure et le vallon du Rouquet : description et état de conservation », *Études de Géographie Physique*, Supplément au n° XXXIII, Projet TERRISC, pp.117-139.

- CERDAN C., SAUTIER D., 2001.** « Réseau localisé d'entreprises et dynamique territoriale. Le bassin laitier de Gloria (Nordeste Bresil) », *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n°32, pp.131-144.
- CERNEA M. (ed.), 1991.** *Putting people first. Sociological variations in rural development* (1^{ère} éd. 1986), Oxford University Press.
- CHABROL J.-P., 1993.** *Gens de la Cévenne, Les Rebelles, La Gueuse, L'embellie et Le Crève-Cévenne*, Omnibus, Paris.
- CHAMBERS R., 1994.** « The Origins and Practice of Participatory Rural Appraisal », *World Development*, vol.22, pp.953-969.
- CHAMBOREDON J.-C., MEJEAN A., 1985.** « Récits de voyage et perception du territoire : la Provence, XVIIIe siècle - XXe siècle », *Territoires*, vol.2, Presses de l'École Normale Supérieure, pp.1-105.
- CHAMBOREDON J.-C., 1992.** « Des Cévennes à Cadix : l'insertion des Forniers dans les milieux d'affaires européens aux XVIIe et XVIIIe siècles », *Causse et Cévennes*, n°4, pp.248-251.
- CHASSANY J.-P., CROSNIER C., 2006.** *Le renouveau de la châtaigneraie cévenole*, Parc national des Cévennes, Florac.
- CHAVEZ R., 1999.** « Globalization and tourism: Deadly mix for indigenous peoples », *Tebtebba Magazine*, vol.1, n°1, pp.23-27.
- CHEYLAN J.-P., 1986.** « Les Cévennes : anatomie d'une fracture », *Mappemonde*, n° 4, pp.30-33.
- CHIA E., TORRE A., 2000.** « La confiance à la base de la production de produits d'Appellation d'Origine Contrôlée », *Sciences de la Société*, vol. 48, pp.49-68.
- CHIVA I., 1994.** *Une politique pour le patrimoine culturel rural*, rapport présenté à M. Jacques Toubon, ministre de la culture et de la Francophonie, avril 1994.
- CHOUQUER G., 2001.** « Nature, environnement et paysage au carrefour des théories », *Études rurales*, n°157-158, pp. 235-252.
- CHRÉTIEN J.-P., 1989.** « Dimension historique de l'ethnicité en Afrique », in J.-P. Chrétien, G. Prunier (dirs), *Les Ethnies ont une histoire*, Karthala, Paris.
- CLAVAIROLLE F., 2003.** *Le mangan et l'arbre d'or, regards anthropologiques sur la dynamique des savoirs et de la production, Cévennes 1800-1960*, Édition de la Maison des Sciences de l'homme, Paris.
- CLAVAL P., SINGARAVELOU P. (dirs), 1995.** *Ethnogéographies*, L'Harmattan, coll. Géographie et Cultures, Paris.
- CLOAREC J., COLOMB G., KALAORA B., 1989.** « Crise du paysage ? », *Ethnologie française*, vol. 19, n°3, pp.197-200.
- CLOAREC J., 1995a.** « Le paysage entre nature et culture », in *Patrimoine Culturel et Patrimoine Naturel*, Actes du colloque 1994 de l'École du Patrimoine, La Documentation française, Paris.
- CLOAREC J., 1995b.** « Un village se penche sur son paysage », in C. Voisenat (dir.), *Paysage au pluriel, pour une approche ethnologique des paysages*, Coll. Ethnologie de la France, Cahier 9, Ed. de la Maison des sciences de l'Homme, Paris, pp.195-208.
- CLOUET Y., 2000.** « Le zonage à dire d'acteurs. Méthode et perspectives », *Bois et forêts des tropiques*, vol. 265, pp.45-59.
- CLOUT H., 1984.** *A rural policy for the EEC?*, Methuen EEC series, London, New York, Methuen.

- COANUS T., 1995.** « Paysage, risques naturels et intérêts locaux. Un conflit de représentations en moyenne montagne (Sainte-Foy-Tarentaise, Savoie », in C. Voisenat (dir.), *Paysage au pluriel, pour une approche ethnologique des paysages*, Coll. Ethnologie de la France, Cahier 9, Édition de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, pp.135-150.
- COLIN J., 1996.** *Les sites remarquables du goût*, Albin Michel, CNAC, Paris.
- Collectif INRA-ENSSAA (Brossier J., Brun A., Deffontaines J.-P., Houdard Y., Osty P., Bonnemaire J., Petit M., Roux M., Tessier J.-H.), 1977.** *Pays, paysans, paysages dans les Vosges du Sud*, INRA, Versailles.
- COLLETIS G., PECQUEUR B., 1993.** « Intégration des espaces et quasi intégration des firmes : vers de nouvelles rencontres productives ? », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.489-507.
- COLLIN F., 1996.** « Oignon Porte-graine – Mise en place des bulbes : à chacun sa méthode », *Bulletin Semences*, n°136, pp.25-26.
- CONCEPCIÓN R.N., HERNÁNDEZ L.G., SAMR E., COLLADO M., GESITE A., 2003.** *The Philippine Report: Productivity Improvement and Evaluation of the Multifunctionality of the Ifugao Rice Terraces*, ASEAN-Japan Project on the Evaluation of Multifunctionality of Paddy Farming and its Effects in ASEAN Member Countries, Bureau of Soils and Water Management, Department of Agriculture, Diliman, Quezon City, Philippines.
- CONDOMINAS G., 1980.** *L'Espace social. A propos de l'Asie du Sud-Est*, Flammarion, Paris.
- CONKLIN H.C., 1963.** *The Study of Shifting Cultivation*, Technical Publications, Washington.
- CONKLIN H.C., 1967.** « Ifugao ethnobotany 1905-1965: the 1911 Beyer-Merill Report in perspective », *Economic Botany*, vol.21, n°3, pp.243-271.
- CONKLIN H. C., 1980.** *Ethnographic Atlas of Ifugao*, New Haven.
- CONKLIN H.C., 1991.** « A Systematic Orthography for Writing Ifugao », *Philippine Journal of Linguistics*, vol.22, n°1 et 2, pp.31-35.
- CONKLIN H.C., 1994.** « A Biobibliography of William Henry Scott », *Pilipinas Journal of Philippine Studies*, n°22, pp.62-91.
- Conseil national de l'alimentation (CNA), 2002.** *Avis sur la notion de qualité, élaboré sur le rapport du groupe de travail constitué par le CNA*, présidé par J.-C. Olivier et rapporté par B. Sylvander, Avis n° 36, adopté le 26 mars 2002 par procédure écrite, [en ligne], disponible sur : http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/avis_36.pdf.
- CONWAY G.R., 1997.** *The Doubly Green Revolution : Food for all in the twenty-first century*, Penguin, London.
- CORNU P., 1993,** *Une économie rurale dans la débâcle : Cévenne vivaraise, 1852-1892*, Larousse, Collection Jeunes Talents, Paris.
- COURLET C., 2002.** « Les Systèmes Productifs Localisés. Un bilan de la littérature », *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n°33, pp.27-40.
- COWARD E.W. Jr. (eds), 1980.** *Irrigation and Agricultural Development in Asia: Perspectives from the Social Sciences*, Cornell University Press, Ithaca.
- CREHAN K., VAN OPPEN A., 1988.** « Understandings of “development” : an arena of struggle. The story of a development project in Zambia », *Sociologia Ruralis*, vol.28, n°2-3, pp.113-145.
- CREMERS L., 2003.** *The stone walls are tired. The positive and negative influences of tourism on irrigation practices in the Batad Rice Terraces, Ifugao Province, The Philippines*, Master of Science in Tropical Land Use at the Wageningen University, The Netherlands.
- CRISTOFINI B., PERRIN SANCHIS T., ROYBIN D., DORIOZ J., BAZIN G., 1999.** « French and European mountain ecosystems lessons drawn and outlook for sustainable

- developement », in Congrès *Jardin planétaire*, du 14 au 18 mars 1999, Chambéry, pp.84-90.
- CRUSH J. (ed.), 1995.** *Power of development*, Routledge, Londres.
- DACAWI R., 1982.** « The Ifugao way of forest conservation », *Philippine Upland World*, vol.1, n°2, pp.14-15.
- DARRÉ J.-P., 1996.** *L'invention des pratiques dans l'agriculture. Vulgarisation et production locale de connaissances*, Ed. Karthala, Paris.
- DARTIGUES L., 1997.** « La notion d'arène en anthropologie politique », *Working Papers on African Societies*, n°18.
- DEBARDIEUX B., 1995.** « Le lieu, le territoire et trois figures de rhétorique », *L'Espace géographique*, n°2, pp.97-112.
- DEBARBIEUX B., VANIER M. (dirs), 2002.** *Ces territorialités qui se dessinent*, Datar et Éditions de l'Aube, Paris.
- DELFOSE C., 1997.** « Nom de pays et produits de terroir. Enjeux des dénominations géographiques », *Espace géographique*, vol. 26, n°3, pp.220-230.
- DE RAEDT J., 1987.** *Similarities and Differences in Lifestyles in the Central Cordillera of Northern Luzon (Philippines)*, CSC Working Paper 3, Baguio City, Cordillera Studies Center, Univ. Philippines.
- DESCOLA P., 2005.** *Par-delà nature et culture*, Gallimard, Bibliothèque des sciences humaines, Paris.
- DESPOIS J., 1959.** « Pour une étude des terrasses de culture dans les pays méditerranéens », *Géographie et histoire agraire*, Ann. De l'Est, Nancy, pp.105-111.
- DI MÉO G., CASTAINGTS P., DUCOURNAU C., 1993.** « Territoire, patrimoine et formation socio-spatiale (exemples gascons) », *Annales de géographie*, n°573, pp. 472-502.
- DI MÉO G., 1995.** « Les nouvelles contradictions du territoire », *Géocarrefour*, vol.70, n°2, pp.169-175.
- DI MÉO G., 1996.** *Les territoires du quotidien*, L'Harmattan, Coll. Géographie Sociale, Paris.
- DI MÉO G., 1998.** *Géographie sociale et territoires*, Nathan Université, Coll. Fac Géographie, Paris.
- DI MÉO G., 2000.** « Que voulons-nous dire quand nous parlons d'espace ? », in J. Levy, M. Lussault (eds), *Logiques de l'espace, esprit des lieux, Géographies à Cerisy*, Belin, Collection Mappemonde, Paris, pp.37-48.
- DI MÉO G., 2002.** « L'identité : médiation essentielle du rapport espace / société », *Géocarrefour*, vol.77, n°2, pp.175-184.
- DI MÉO G., BULÉON P. (dirs), 2005.** *L'espace social. Une lecture géographique des sociétés*, Coll. U, Armand Colin, Paris.
- DIRY J.-P., 1999.** *Les espaces ruraux*, Sedes, Paris.
- DONADIEU P., DUMONT-FILLON N., 2003.** *Les processus de mise en œuvre des politiques publiques de paysage en milieu urbain : intérêts, limites et perspectives de développement des actions conçues avec le concours des paysagistes*, Rapport du ministère de l'Écologie et du Développement durable, Paris.
- DONKIN R.A., 1979.** *Agricultural terracing in the Aboriginal New World*, Edit. Wennergren Foundation for Anthropological Research, University of Arizona press, Tucson, Arizona.
- DOS SANTOS J.R., 1996.** *Diversité culturelle et manipulation des différences : Perception de l'espace et émergence des entités culturelles en "Cévennes"*, Rapport pour le Ministère de la Culture, Mission du patrimoine Ethnologique.

- DOS SANTOS J.R., 2001.** « La constitution historique des "Cévennes". Réflexions sur le statut des entités culturelles », *Terrain*, cahier 17, pp.183-217.
- DOVE M.R., MATHEWS A.S., MAXWELL K., PADWE J., RADEMACHER A., 2008.** « The Concept of Human Agency in Contemporary Conservation and Development », in B.B. Walters, B.J. McCay, P. West, S. Lees (eds), *Against the Grain: The Vayda Tradition in Human Ecology and Ecological Anthropology*, Altamira/Rowman & Littlefield, Lanham, pp. 225-251.
- DOWNING T.E., GIBSON M. (eds), 1974.** *Irrigation's impact on society*, University of Arizona Press, Tucson, Arizona.
- DRIDI B., BOURGES J., AUZET A., COLLINET J., KALLEL R., GARRETA P., 2001.** « Impact des aménagements sur la ressource en eau dans le bassin du Merguellil (Tunisie) », in E. Servat, J. Albergel (eds), *Hydrologie des régions méditerranéennes*, Unesco, IRD, Montpellier, pp.267-273.
- DRUCKER C., 1977.** « To inherit the land: Descent and decision in Northern Luzon », *Ethnology*, vol.16, n°1, pp.1-20.
- DRUGUET A., 2006.** *L'oignon doux des Cévennes. De la contrainte d'une culture aux atouts d'un paysage*, Mémoire de Master 2 de recherche en ethnoécologie, MNHN/INAPG/Paris 7.
- DRUGUET A., 2007.** « Concilier agriculture et conservation d'un paysage de terrasses à la périphérie du Parc national des Cévennes », *Géocarrefour*, vol.82, n°4, pp.199-207.
- DUBOST F., 1991.** « La problématique du paysage, État des lieux », *Études rurales*, vol.121-124, pp.219-234.
- DUBOST F., LIZET B., 1995.** « Conclusion : Pour une approche ethnologique du paysage », in C. Voisenat (dir.), *Paysage au pluriel, pour une approche ethnologique des paysages*. Coll. Ethnologie de la France, Cahier 9, Édition de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, pp.225-240.
- DUCROS A., LIZET B., MICOUD A., ROUÉ M., 1998.** « Anthropologie et environnement », *La question de l'environnement dans les sciences sociales. Éléments pour un bilan*, PEVS CNRS, Lettre PIREVS n°17, pp.13-23.
- DUFOURNET P., 1978.** *Pour une archéologie du paysage. Une communauté agraire secrète et organise son territoire. Bassy et alentours (Haute-Savoie et Ain)*, A. et J. Picard, Paris.
- DUFUMIER M., 2000.** « Agriculture et "développement durable" en Asie du Sud-Est », *Tiers-Monde*, vol.41, n°162, pp.257-276.
- DUMIA M., 1979.** *The Ifugao world*, New Day Publishers, Quezon City.
- DURAND-TULLOU A., 1984.** « Rapport sur les Cévennes rédigé par le baron de Cabiron », in *Encyclopédie des Cévennes*, n° 12, Alès.
- DYEN I., 1965.** *A Lexicostatistical classification of the Austronesian Languages*, International Journal of American Linguistics, Mémoire 19, Baltimore.
- DYSON-HUDSON R., SMITH E., 1978.** « Human territoriality: An ecological reassessment », *American Anthropologist*, vol.80, pp.21-41.
- EDER J.F., 1982.** « No water in the terraces: Agricultural stagnation and social change in Banaue Ifugao », *Philippines Quarterly of culture and society*, vol.10, pp.101-116.
- EGGAN F., 1941.** « Some Aspects of Culture Change in the Northern Philippines », *American Anthropologist*, New Series, vol.43, n°1, pp.11-18.
- ELSTER J., 1983.** *Explaining technical change*, Cambridge University Press, Cambridge.
- ESCALLIER C., 1998.** « Modes de consommation et manières de table dans les Alpes du Sud », *Techniques et culture*, n°31-32, pp.175-191.

- ESCAND N., 1997.** « Développement de la culture de l'oignon doux dans le vignais (Gard) (paysage de reconquête labellisé par le Ministère de l'Environnement », *La remise en valeur des terrasses de culture cévenoles*, Actes des rencontres d'Alès des 23 et 24 octobre 1997, Parc national/Réserve de biosphère des Cévennes, pp.56-57.
- ESCOBAR A., 1984.** « Discourse and power in the development : Michel Foucault and the relevance of his work to third world », *Alternatives*, vol.X, pp.377-400.
- ESCOBAR A., 1997.** « Anthropologie et développement », *Revue internationale des sciences sociales*, vol.154, pp.539-559.
- ESCOBAR A., 1999.** « After Nature: Steps to an Antiessentialist Political Ecology », *Current Anthropology*, vol.40, n°1, pp.1-30.
- EVANS-PRITCHARD E.E., 1937.** *The Nuer: A Description of the Modes of Livelihood and Political Institutions of a Nilotic People*, Clarendon Press, Oxford.
- FABRE D., LACROIX J., 1973.** *La tradition orale du conte occitan*, 2 vol., PUF, Paris.
- FAIRHEAD J., 2000.** « Development discourse and its subversion: Decivilisation, depoliticisation and dispossession in West Africa », in A. Arce, N. Long (eds), *Anthropology, Development and Modernities. Exploring discourses, counter-tendencies and violence*, Routledge, London.
- FERGUSON J., 1990.** « The anti-politics machine: "Development" in the constitution of a discipline », in F. Cooper, R. Packard (eds), *International development and the social sciences. Essays on the history and politics of knowledge*, University of California Press, Berkeley.
- FISCHLER C., 1990.** *L'Homnivore*. Ed. Odile Jacob, Paris.
- FISCHLER C. (ed.), 1994.** *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, n°149, Paris.
- FOUCAULT M., 1969.** *L'Archéologie du savoir*, Gallimard, Paris.
- FOUCAULT M., 1971.** *L'Ordre du discours*, Gallimard, Paris.
- FOURNIER S., MUCHNIK J., REQUIER-DESJARDINS D., 2002.** « Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin : une approche par les systèmes agro-alimentaires localisés », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, n°220, [en ligne], disponible sur : <http://com.revues.org/index978.html>.
- FOURNIER S., REQUIER-DESJARDINS D., 2002.** « Les relations horizontales au sein des systèmes agroalimentaires localisés : un état de la question. Études de cas au Bénin », Actes du colloque *Les systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales*, GIS SYAL, Montpellier, 16-18 octobre 2002.
- FOX R., 1967.** *Kinship and Marriage*, Penguin, Harmondsworth.
- FRAPA P., GIORGIS S., 1982.** *Étude pour la réhabilitation des terrasses de culture en zone méditerranéenne française*, APARE, Avignon.
- FRAPA P., 1997.** « Les terrasses de culture, trait d'union des paysages méditerranéens », *Actes de l'atelier des rencontres d'Alès de 1997*, Centre Méditerranéen de l'Environnement, Agence paysage, Avignon, pp.35-37.
- FRÉMONT A., 1976.** *La région, espace vécu*, Presses Universitaires de France.
- FRÉMONT A., CHEVALIER J., GALLAIS J. (eds), 1982.** *Espaces vécus et civilisations*, CNRS, coll. Mémoires et Documents de Géographie, Paris.
- FRÉMONT A., HERIN R., CHEVALIER J., RENARD J., 1984.** *Géographie sociale*, Masson, Paris.

- FRIEDBERG C., BERTHE L., 1963.** « Note ethnobotanique sur l'utilisation rituelle de quelques riz balinais », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, n°12, pp.603-620.
- FRIEDBERG C., 1974.** « Les processus classificatoires appliqués aux objets naturels et leur mise en évidence », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, t.XXI, n°10-11-12, pp.313-334.
- FRY H., 1982.** *History of the Mountain Province*, New Day, Quezon City.
- GAGNON C., KLEIN J.L., 1991.** « Le partenariat dans le développement local : tendances actuelles et perspectives de changement social », *Cahiers de Géographie du Québec*, vol.35, n°95, pp. 239-255.
- GAILLARD J.-M., 1974.** *Un exemple français de ville-usine : La Grand-Combe et la « compagnie des Mines »*, Thèse de Doctorat, Paris X Université.
- GALLAIS J., FREMONT A., 1982.** *Espaces vécus et civilisations*, Ed. du CNRS, Paris.
- GALZIN J., 1986.** « Déboisement et plantation de châtaigniers en Cévennes », *Annales du Parc national des Cévennes*, t.3, pp.3-70.
- GARDNER K., LEWIS D., 1996.** *Anthropology, development and the postmodern challenge*, Pluto Press, Londres.
- GARRIGUES-CRESSWELL M., MARTIN M.A., 1998.** « L'alimentation : entre mondialisation et expression identitaire », in M. Garrigues-Cresswell, M.A. Martin (eds), *Techniques et cultures*, n°31-32 : « Dynamique des pratiques alimentaires », pp.1-16.
- GAS A., 1997.** *Cévennes, des hautes terres au bas pays*, Les Presses du Languedoc.
- GENSANNE (de) M., 1776.** *Histoire naturelle de la Province de Languedoc. Partie Minéralogique et Géoponique*, Rigaud, Pons, & Compagnie, Libraires, Montpellier, [en ligne], disponible sur : <http://geolales.chez-alice.fr/Gensanne.html>.
- GERBAUX F., PAILLET A., 2000.** « Développement local et gouvernance : enjeux et limites des recompositions territoriales », in F. Gerbaux (dir.), *L'utopie des territoires : cohérence ou complexité ?*, Édition de l'Aube, Coll. Territoires, La Tour d'Aigues, pp. 109-137.
- GIDDENS A., 1979.** *Central problems in the social theory : action, structure and contradiction in social analysis*, MacMillan, Londres.
- GIDDENS A., 1984.** *The constitution of society*, Polity Press, Cambridge.
- GIDDENS A., 1987.** *Social theory and modern sociology*, Stanford University Press, Stanford.
- GILBERT A., 1986.** « L'analyse de contenu des discours géographiques : une méthode », *Le Géographe Canadien*, vol.30, n°1, pp.13-25.
- GIRAUT F., VANIER M., 1999.** « Plaidoyer pour la complexité territoriale », in F. Gerbaux (dir.), *Utopie pour le territoire : cohérence ou complexité ?*, Édition de l'Aube, La Tour d'Aigues, pp.143-172.
- GODA, T. 2001.** *Cordillera: Diversity in cultural change*, New Day Publishers, Quezon City.
- GODELIER M., 1974.** « Considérations théoriques et critiques sur le problème des rapports entre l'homme et son environnement », *Informations Sciences Sociales*, vol.13, n°6, pp.31-60.
- GOFFMAN E., 1963.** *Stigma: Notes on the Management of Spoiled Identity*, Englewood Cliffs, Prentice-Hall.
- GONZALEZ R.M., 2000.** *Platforms and Terraces, Bridging participation and GIS in joint-learning for watershed management with the Ifugaos of the Philippines*, Thesis Wageningen University, The Netherlands.
- GORDON R.G., 2005.** *Ethnologue: Languages of the World*, Fifteenth edition, SIL International, Dallas, Texas, [en ligne], disponible sur : <http://www.ethnologue.com>.

- GOULD J., 1997.** *Localizing modernity. Action, interests and association in rural Zambia*, Transactions of the Finnish Anthropological Society, vol.40, Helsinki.
- GRANOVETTER M., 1973.** « The Strength of Weak Ties », *American Journal of Sociology*, vol.78, n°6, pp.45-74.
- GRILLOTTI DI GIACOMO M.G., SCARAMELLINI G., CAPINERI C. 2005.** « Les agricultures d'Italie comme facteurs de localisation et de globalisation », in Actes du Festival international de géographie, *Le monde en réseaux. Lieux visibles, liens invisibles*, Saint-Dié, 30 sept.-2 oct. 2005.
- GUÉRIN J.-P., 1983.** *L'aménagement de la montagne en France. Politiques, discours et production d'espace dans les Alpes du Nord*, mémoire dactylographié, Institut de Géographie Alpine, Grenoble.
- GUÉRIN M.-A., 2002.** « Patrimoines et territoires. Les conseils généraux et le patrimoine culturel, une mise en sens historique du territoire départemental », *Montagnes Méditerranéennes*, n°15, pp.55-60.
- GUIMBATTAN R., BAGUILAT T., 2006.** « Misunderstanding the notion of conservation in the Philippine rice terraces – cultural landscapes », in M. Roué (ed.), *International Social Science Journal*, vol.187, pp.59-68.
- GUMUCHIAN H., 1995.** « La notion de développement territorial, éléments de réflexion. Application aux espaces de montagne », in J. Barruet (ed.), *Montagne, laboratoire de la diversité*, Cemagref, Grenoble, pp.43-51.
- GUMUCHIAN H., GRASSET E., LAJARGE R., ROUX E., 2003.** *Les acteurs, ces oubliés du territoire*, Economica-Anthropos, Paris.
- HAENN N., 1999.** « The Power of Environmental Knowledge: Ethnoecology and Environmental Conflicts in Mexican Conservation », *Human Ecology*, vol.27, n°3, pp.477-491.
- HANKS L. M., 1992.** *Rice and Man: Agriculture Ecology in Southeast Asia*, University of Hawaii Press, Honolulu.
- HAPIT, 1999.** « Tourism in the Cordillera: Inkarri, the only good Indian is the dead Indian », *Cordillera Peoples Alliance Magazine*, Philippines, n°avril-juin, [en ligne], disponible sur : <http://www.cpaphils.org/publications/2006%20hapit.htm>.
- HARMON D., PUTNEY A.D. (eds), 2003.** *The Full Value of Parks: From Economics to the Intangible*, Rowman and Littlefield Publishers, Lanham, Maryland.
- HAUDRICOURT A.-G., HEDIN L., 1987.** *L'Homme et les plantes cultivées*, A.-M. Métailié, Paris.
- HÉLAS J.-C., 1979.** « Avant la soie, avant Calvin, une préhistoire », in Ph. Joutard (dir.), *Les Cévennes, de la montagne à l'homme*, Ed. Privat, Toulouse.
- HERVIEU B., LÉGER D., 1978.** « Les immigrés de l'utopie », *Autrement*, n°14, pp.25-32.
- HIRTZ F., 2003.** « It Takes Modern Means to be Traditional: On Recognizing Indigenous Cultural Communities in the Philippines », *Development and Change*, vol.34, n°5, pp.887-914.
- HOBART M. (ed.), 1993.** *An anthropological critique of development: the growth of ignorance*, Routledge, Londres.
- HOBBSAWN E., RANGER T., 1983.** *The invention of tradition*, Cambridge University Press, Cambridge Cambridgeshire, New York.
- HOHULIN R.M., HOHULIN E.L., 1993.** *Tuwali (Kiangon) Ifugao-English dictionary*, Summer Institute of Linguistics, Kiangon.

- HOLLING C.S., MEFFE G.K., 1996.** « Command and control and the pathology of natural resource management », *Conservation Biology*, vol.10, n°2, pp.328-337.
- HOROWITZ M., 1996.** « On not offending the borrower: (self ?)-ghettoization of anthropology at the World Bank », *Development Anthropologist*, vol.14, n°1-2, pp.1-12.
- HOUSE R.J., HANGES P. J., JAVIDAN M., DORFMAN P.W. (eds), 2004.** *Leadership, Culture and Organizations: The GLOBE Study of 62 Societies*. Sage Publications Ltd, Thousand Oaks, CA.
- HUNT R.C., NORLING B., 1986.** *Behind Japanese Lines: An American Guerrilla in the Philippines*, University of Kentucky Press, Lexington.
- HUTTERER K.L., 1991.** « Losing track of the tribes », in A.T. Rambo, K. Gillogly (eds), *Profiles in cultural evolution*, University of Michigan, Ann Arbor, pp.219-246.
- JENISTA F., 1987.** *The white apos: American governors on the Cordillera Central*, New Day, Quezon City.
- JEUDY H.P., 1990.** *Patrimoines en folie*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- JOCANO F.L., 1966.** « Beyer's Theory on Filipino Prehistory and Culture: An Alternative Approach to the Problem », in M.D. Zamora (ed.), *Studies in Philippine Anthropology*, Alemar-Phoenix, Quezon City, pp.128-150.
- JOUTARD P., 1977.** *La légende des Camisards : une sensibilité au passé*, Gallimard, Paris.
- JOUTARD P. (ed.) 1979.** *La Cévenne, de la Montagne à l'Homme*, Edit. Privat.
- JULIANO B.O., PEREZ C.M., KAOSA-ARD M., 1990.** « Grain quality characteristics of export rice in selected markers », *Cereal Chem*, vol.67, pp.192-197.
- KAUFFMANN J.C., 2004.** *L'Invention de soi. Une théorie de l'identité*, Armand Colin, Paris.
- KEESING F.M., 1962.** *The Ethnohistory of Northern Luzon*, Stanford, Stanford University Press.
- KEESING F.M., KEESING M., 1934.** *Taming Philippine Headhunters: A study of Government and of Cultural Change in Northern Luzon*, George Allen and Unwin, Londres.
- KLOCK J., TINDONGAN M., 1999.** « The Past and the Present. A Meeting of Forces for a Sustainable Future », *Forest, Trees and People Newsletter Issue*, n°9, FTP Program Network.
- KRAPPE AH., 1930.** *Mythologie universelle*, Payot, Paris.
- KROEBER A.L., 1919.** *Peoples in the Philippines*, American Museum of Natural History, New York.
- LAJARGE R., 2002.** « Territoires au pluriel : projets et acteurs en recompositions », *L'Information Géographique*, SEDES Editeur, vol.66, pp.113-132.
- LAJARGE R., ROUX E., 2000.** « Territoires et projet et projets d'acteurs : La complexité nécessaire », in Acte de la Journée d'étude, C. Gillette, E. Bonerandi, Y. Tayab (eds), *Les territoires locaux construits par les acteurs*, 27 avril 2000, Géophile, ENS Lettres & Sciences Humaines, Paris.
- LAJARGE R., ROUX E., 2007.** « Ressource, Projet, Territoire : le travail continu des intentionnalités », in H. Gumuchian, B. Pecqueur (dirs), *La ressource territoriale*, Anthropos, Ed. Economica, Paris, pp.133-146.
- LAMBRECHT F., 1957.** « The Missionary as Anthropologist: Religious Belief among the Ifugao », *Philippines Studies*, vol.5, n°3, pp.271-286.
- LAMBRECHT F. 1958.** « Ifugao weaving », *Folklore Studies*, vol.17, pp.1-53.
- LAMBRECHT F., 1960.** « Ifugao Hudhud », *Folklore Studies*, vol.19, pp.1-173.
- LAMBRECHT F., 1967.** « The Hudhud of Dinulawan and Bugan at Gonhadan », *Saint Louis Quaterly*, Baguio City.

- LAMBRECHT F., 1978.** *Ifugaw-English dictionary*, The Catholic Vicar Apostolic of the Mountain Province, Baguio city.
- LAMINE C., ROUÉ M., 2005.** « Introduction. Démarches de valorisation des produits agricoles : les nouvelles figures de l'alimentaire », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 13, n° 4, pp.383-384.
- LAMORISSE R., 1975.** *La population de la Cévenne languedocienne*, Imp. Le Paysan du Midi, Montpellier.
- LASSURE C., 2001.** « La genèse des paysages lithiques d'origine agricole : Les faiseurs de murailles et de cabanes sèches dans la France des XVIIIème-XIXème siècles », *L'architecture vernaculaire*, vol.25, p.7.
- LASSURE C., 2002b.** « Un cas d'emploi du mot "terrasse" en Ardèche méridionale au début du XIXe siècle », [en ligne], disponible sur : www.pierreseche.com/mot_terrasse.htm.
- LASSURE C., 2002c.** « Petit dictionnaire des mots censés signifier "terrasse de culture" », [en ligne], disponible sur : www.pierreseche.com/petit_dico_des_terrasses.htm.
- LASSURE C. 2003** « De quelques idées reçues sur les terrasses de culture et leur histoire », [en ligne], disponible sur : www.pierreseche.chez.tiscali.fr/idees_recues_sur_terrasses.htm.
- LAVIGNE DELVILLE P., BOUJU J., LE ROY E., 2000.** *Prendre en compte les enjeux fonciers dans une démarche d'aménagement, les bas-fonds au Sahel*, GRET, Paris
- LECUYER D., 2006.** « Les terrasses cévenoles : histoire et utilisation de l'espace », *Études de géographie physique, Travaux du BVRE du Mont Lozère*, supplément au n° XXXIII, Projet TERRISC, pp.19-34.
- LECUYER D., 2006b.** « Le rôle du Parc national des Cévennes dans la revalorisation des savoir-faire relatifs à la pierre sèche », *Études de géographie physique, Travaux du BVRE du Mont Lozère*, supplément au n° XXXIII, Projet TERRISC, pp.35-42.
- LENCLUD G., 1987.** « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, n°9, pp.110-123.
- LENCLUD G., 1994.** « Qu'est-ce que la tradition ? », in M. Détiéne (ed.), *Transcrire les mythologies. Tradition, écriture, historicité*, Albin Michel, Paris, pp.25-44.
- LE ROY LADURIE E., 1969.** *Les paysans du Languedoc*, Flammarion, Paris.
- LETABLIER M.-T., 1997.** *L'Art et la Matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*, Centre d'études de l'emploi, dossier 11, Noisy-le-Grand.
- LÉVI-STRAUSS C., 1962.** *La pensée sauvage*, Plon, Paris.
- LI T.M., 1996.** « Images of Community: Discourse and Strategy in Property Relations », *Development and Change*, vol.27, n°3, pp.501-527.
- LONG N. (ed.), 1989.** *Encounters at the interface. A perspective on social discontinuities in rural development*, Agricultural University, Wageningen.
- LONG N., LONG A. (eds), 1992.** *Battlefields of knowledge. The interlocking of theory and practice in social research and development*, Routledge, London.
- LONG N., PLOEG J.D. (van der), 1994.** « Heterogeneity, actor and structure: Towards a reconstitution of the concept of structure », in D. Booth (ed.), *Rethinking social development: Theory, research and practice*, Essex, Longman.
- LOWIE R.H., 1948.** *Social Organization*, Rinehart, New York.
- LUSSAULT M., 2001.** « Controverses spatiales : des situations pour appréhender les espaces d'actes », *Villes en parallèle*, n°22, 23, 24, pp.149-160.
- LUXEREAU A., 1998.** « Avant Kountché, si tu mangeais du *wake*, tu n'étais rien'. Changement des comportements alimentaires en pays hausa (Niger, région de Maradi) », *Techniques et culture*, n°31-32, pp.293-305.

- LYNCH O.J., 1986.** « Philippine Law and Upland Tenure », in S. Fujisaka, P. Sajise, R. Castillo (eds), *Man, Agriculture, and the Tropical Forest: Change and Development in the Philippine Uplands*, Winrock International Institute for Agricultural Development, Bangkok.
- MACKENZIE W.J.M., 1978.** *Political Identity*, Penguin, Harmondsworth, Middlesex, Ringwood.
- MAHER R.F., 1973.** « Archaeological investigations in Central Ifugao », *Asian Perspectives*, vol.16, n°1, pp.39-70.
- MAHER R.F., 1978.** « The great Ifugao war: A study in archaeology and oral history », *Asian Perspectives*, vol.16, n°1, pp.39-70.
- MAHER R.F., 1985.** « Archaeological excavations in the Burnay District of Southeastern Ifugao, Philippines », *Asian Perspectives*, vol.24, pp.223-236.
- MAILLAT & KEBIR, 1999.** « Learning region et systèmes territoriaux de production », *Revue d'économie régionale et urbaine*, vol.3, pp.429-448.
- MALANES M., 1999.** *Tourism Killing World's 8th Wonder*, [en ligne], disponible sur : <http://www.twinside.org.sg/title/mm-cn.htm>.
- MALINGAN-SAPDOY M.T.N., 2007.** « The evolving management of the rice terraces of the philippine cordilleras, focus on the Ifugao rice terraces. », *2nd ASEAN Heritage Parks Conference and 4th regional Conference on Protected Areas*, Kota Kinabalu, Sabah Malaysia.
- MALINOWSKI B., 1922.** *Argonauts of the Western pacific*, E.P. Dutton, New York.
- MALUMBRES J., 1911.** *Vocabulario en Castellano, Inglés, é Ifugao del Quiangan*, Tip. De Santo Tomás, Manila.
- MARCUSSEN H.S., ARNFRED S. (eds), 1998.** *Concepts and metaphors: Ideologies, narratives and myths in development discourse*, Rotskilde University Occasional Paper, n°9, Rotskilde.
- MARIÉ M., 1993.** « Territoire, centre et marge, identité et altérité », *Flux*, n°13-14, pp.41-46.
- MARTIN C., ALLIGNOL F., DIDON-LESCOT J.F., CASTEX J.M., 2006.** « Les bassins versants témoins : la Vallée Obscure et le vallon du Rouquet », *Études de géographie physique, Travaux du BVRE du Mont Lozère*, supplément au n° XXXIII, Projet TERRISC, pp.57-76.
- MARTIN C., DIDON-LESCOT J.F., JOLIVET J., 2008.** « Réflexion sur le rôle hydrologique des aménagements anciens des versants et des talwegs : l'exemple des Cévennes », *Travaux du Laboratoire de Géographie Physique Appliquée*, vol.26, pp.31-40.
- MAUSS M., 1960.** « Essai sur le don », *Sociologie et anthropologie*, Presses Universitaires de France, Paris, pp. 143-279.
- MCCOY A.W., 1993.** *An anarchy of families; State and family in the Philippines*, University of Wisconsin, Madison.
- MCKAY D., 2003.** « Cultivating New Local Futures: Remittance Economies and Land-Use Patterns in Ifugao, Philippines », *Journal of Southeast Asian Studies*, vol.34, n°2, pp.285-306.
- MCKAY D., 2005.** « Rethinking Localilty in Ifugao: Tribes, Domains, and Colonial Histories », *Philippine Studies*, vol.53, n°1, pp. 459-490.
- MEHDEN (von der) F.R., 1963.** *Religion and Nationalism in South-East Asia*, The University of Wisconsin Press, Madison.
- MELÉ P., LARRUE C., ROSEMBERG M. (dir.) 2003.** *Conflicts et territoires*, PUFR, MSH « Villes et territoires », Tours.

- MELÉ P., 2008.** « Quels territoires pour l'action ? Mobilisations locales et régimes de territorialité », Colloque *Espaces de vie, espaces-enjeux : Entre investissements ordinaires et mobilisations politiques*, 5-7 novembre 2008, CRAPE, UMR ESO., Rennes.
- MENDRAS H., FORSÉ M., 1983.** *Le changement social*, Armand Colin, Paris.
- MIGNOT J.-M., 1998.** « Éléments ethnographiques pour une histoire des résistances et des changements alimentaires des Masa ruraux du Nord-Cameroun », *Techniques et culture*, n°31-32, pp.275-291.
- MILLS D., 1999.** « “Progress” as discursive spectacle: But what comes after development? », in R. Fardon, W. van Binsbergen, R. van Dijk (eds), *Modernity on a shoestring. Dimensions of globalization, consumption and development in Africa and beyond*, EIDOS, London.
- MOLLARD A., 2001.** « Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente », *Économie rurale*, n°263, pp.16-34.
- MONTAÑOSA RESEARCH AND DEVELOPMENT CENTER, 2005.** « The Holok: An Indigenous Pest Control System in Ifugao », *Bulatlat*, Philippines' alternative weekly newsmagazine, vol.5, n°26, 7-13 août 2005, [en ligne], disponible sur : <http://www.bulatlat.com/news/5-26/5-26-holok1.htm>.
- MOORE D., SCHMITZ G. (eds), 1995.** *Debating development discourse: Institutional and popular perspectives*, Saint Martin Press, New York.
- MORMONT M., 1992.** « Politiques européennes et développement régional : le cas du Sud-Est belge », *Revue de Géographie Alpine*, vol.80, n°4, pp.77-94.
- MORMONT M., 2002.** « Que représentent les prairies dans le paysage pour notre société ? », in Journées nationales, *Multifonctionnalité des Prairies : Regards et Perspectives*, Paris, 24 octobre 2002.
- MUBYARTO L., SOETRISNO L., DOVE M.R., 1983.** « Problems of rural development in Central Java: Ethnomethodological perspectives », *Contemporary Southeast Asia*, vol.5, n°2, pp.41-52.
- MUCHNIK J., SAUTIER D., 1998.** *Systèmes agro-alimentaire localisés et construction de territoires*, CIRAD, Montpellier.
- MURDOCK G.P., 1960.** « Cognatic Forms of Social Organization », in G.P. Murdock (ed.) *Social Structure in Southeast Asia*, Viking Fund Publication in Anthropology, n°29, Quadrangle Books, New York.
- NAPOLEONE C., 2002.** « Les aménités environnementales, fruit de l'étalement spatial des agglomérations ? », *Aménités rurales : une nouvelle lecture des enjeux environnementaux, Ingénieries-EAT*, numéro spécial 2002, pp.105-116.
- NATIONAL RESEARCH COUNCIL, 1989.** *Alternative agriculture*, National Academy of Science, Washington D.C..
- NEWELL N.E., 1956.** « Phonology of the Guhang Ifugao dialect », *Philippine Journal of Science*, vol.85, pp.523-539.
- NEWELL N.E., 1958.** *Ifugao vocabulary*, Prepublication edition, Summer Institute of Linguistics and Institute of National Language, Manila.
- NEWELL N.E., 1968.** *A Batad Ifugao vocabulary*, Human Relations Area Files, New Haven, Connecticut.
- NEWELL N.E., POLIGON F.B., 1993.** *Batad Ifugao Dictionary with Ethnographic Notes*, Linguistic Society of the Philippines, Manila.
- NOIRIEL G., 1993.** « L'identification des citoyens. Naissance de l'état civil républicain », *Genèses*, n° 13, pp.3-28.
- NOIRIEL G., 2007.** *L'identification - Genèse d'un travail d'Etat*, Belin, Paris.

- NOZAWA C., MALINGAN M., PLANTILLA A., ONG J., 2008.** « Evolving culture, evolving landscapes: The Philippine rice terraces », in T. Amend, J. Brown, Kothari A., Phillips A., S. Stolton (eds), *Protected Landscapes and Agrobiodiversity Values*, vol.1, serie Protected Landscapes and Seascapes, IUCN & GTZ, Kasperek Verlag, Heidelberg, pp.71-93.
- OLIVIER DE SARDAN J.-P., 1995.** *Anthropologie et développement. Essai en Socio-anthropologie du changement social*, Karthala, A.P.A.D, Paris, Marseille.
- OLIVIER DE SARDAN J.-P., 2001.** « Populisme idéologique et populisme méthodologique en anthropologie », in J.L. Fabiani (ed.), *Le goût de l'enquête. Pour Jean-Claude Passeron*, L'Harmattan, Paris.
- OLIVIER DE SARDAN J.-P., 2003.** *L'enquête socio-anthropologique de terrain : Synthèse méthodologique et recommandations à usage des étudiants*, LASDEL, Études et Travaux, n°13.
- OLSON M., 1965.** *The Logic of Collective Action: Public Goods and the Theory of Groups*, Harvard University Press.
- ORTNER S., 1995.** « Resistance and the Problem of Ethnographic Refusal », *Comparative Studies in Society and History*, vol.37, n°1, pp.173-193.
- PALKA J.E., 1995.** « Coming to grips with the concept of landscape », *Landscape Journal*, vol.14, n°1, Madison, Un. Wisconsin, pp.63-73.
- PARC NATIONAL DES CÉVENNES, 1999.** *Atlas du Parc National des Cévennes*, Florac.
- PASCUAL E., 2003.** *Quand la propriété privée prend une dimension collective. Entre jeux des acteurs et enjeux de développement : les terres des Cévennes*, Rapport de DEA d'Anthropologie, Université de Provence.
- PATHAK M.D., KHAN Z.R., 1994.** *Insect pests of rice*, International Rice Research Institute, International Centre of Insect Physiology and Ecology, Edition 2.
- PAUL-LÉVY F., SEGAUD M., 1983.** *Anthropologie de l'espace*, Centre Georges Pompidou, Paris.
- PECQUEUR B., 2000.** *Le développement local : pour une économie des territoires*, Syros, Coll. Alternatives, Paris.
- PECQUEUR B., 2001.** « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens », *Économie Rurale*, n°261, pp.37-49.
- PECQUEUR B., 2002.** « Dans quelles conditions les objets patrimoniaux peuvent-ils être support d'activités? », *Revue Montagnes Méditerranéennes*, n°15, pp.123-129.
- PELEN J.-N., 1987.** *L'Autrefois des Cévenols*, Edisud, Aix-en-Provence.
- PENA C., PENA M., 1996.** *Charte de paysage et d'environnement*, Edit. SIVOM des Hautes Cévennes, Génolhac.
- PERALTA J.T., 2003.** « Ifugao Hudhud: Local to Global Dimension of the Sacred », [en ligne], disponible sur : <http://www.ncca.gov.ph/about-culture-and-arts/articles-on-c-n-a/article.php?i=76&subcat=13>.
- PEREZ P., 2000.** *Contested domains: Philippine national law, indigenous peoples, and the environment*, M.A. thesis, Université de Canterbury, Kent.
- PERSOON G.A., EST VAN D.M.E., 2000.** « The study of the future in anthropology in relation to the sustainability debate », in G.A. Persoon, D.M.E. van Est, W. van Beek (eds), *The study of the future in anthropology*, Stichting Focaaal, pp.7-29.
- PERSOON G.A., 2001.** « Introduction. A overview of Philippine studies », *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde*, vol.157, n°3, pp. 451-469.

- PERSOON G.A., MINTER T., SLEE B., HAMMEN C. VAN DER, 2004.** *The position of indigenous peoples in the management of tropical forests*, Tropenbos International, Wageningen, the Netherlands.
- PHILLIPS A., 2005.** « Landscape as a Meeting Ground: Category V Protected Landscapes and Seascapes and World Heritage Cultural landscapes », in J. Brown, N. Mitchell, M. Beresford (eds), *The Protected Landscape Approach: Linking Nature, Culture and Community*, IUCN-the World Conservation Union, World Commission on Protected Areas.
- PHILRICE, 2006.** « Hybrid Rice », *Questions and Answers*, n°1, édition révisée, mars 2006.
- PINCHEMEL P. et G., 1997.** *La face de la Terre*, Armand Colin, Coll.U Géographie, Paris.
- PINGALI P.L., ROGERS P.A., 1995.** *Impact of Pesticides on Farmers' Health and the Rice Environment*, World Resources Institute, Boston, Massachusetts and IRRI, Los Baños, Laguna, Philippines.
- PINGALI P.L., HOSSAIN M., GERPACIO R.V., 1997.** *Asian Rice Bowls. The Returning Crisis?*, IRRI-CAB International, New York.
- PIZARRO N., 1999.** « Appartenances, places et réseaux de places : La reproduction des processus sociaux et la génération d'un espace homogène pour la définition des structures sociales », *Sociologie et sociétés*, vol.31, n°1, pp.143-161.
- PLOEG J. VAN DER, PERSOON G.A., MASIPIQUENA M.D., 2007.** *Ifugao migrants in and around the Northern Sierra Madre Natural Park*, CML student report n°225, Leiden.
- PORTERES R., BARRAU J., 1980.** « Début, développement et expansion des techniques agricoles », in *Histoire générale de l'Afrique, I: Méthodologie et préhistoire africaine*, Jeune Afrique/Stock/Unesco, Paris, pp.725-744.
- POUILLON J., 1975.** « Tradition : transmission ou reconstruction », in J. Pouillon (ed.) , *Fétiches sans fétichisme*, Maspéro, Paris, pp.155-173.
- POUILLON J., 1977.** « Plus c'est la même chose, plus ça change », *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, n°15, pp.203-211.
- POUILLON J., 2002.** « Tradition », in P. Bonte, M. Izard (dirs), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* (1^{ère} éd., 1962), Paris, pp.IX-LII.
- POUJOL O., POUJOL A., 1988.** *Le Temps Cévenol, T.1, Aspect physique et historique*, vol.1, Espace-Ecrits, Saint-Hippolyte-du-Fort.
- POUJOL O., 1992.** « Le mouvement cévenol 1950-1970 et la genèse du Parc national des Cévennes », *Causses et Cévennes*, n°1, pp.135-145.
- POUZENC M., 1999.** *Grande distribution alimentaire et recomposition des territoires, études des stratégies d'acteurs dans les zones rurales de Midi-Pyrénées*, Thèse de Doctorat, UTM, ENSAT, ENFA.
- PRILL-BRETT J., 1987.** *A Survey of Cordillera Indigenous Political Institutions*, CSC Working Paper 5, Cordillera Studies Center, University of the Philippines, Baguio City.
- PRILL-BRETT J., 1994.** « Indigenous Land Rights and Legal Pluralism among Philippine Highlanders », *Law & Society Review*, vol. 28, n°3, pp.687-698.
- PRILL-BRETT J., 2000.** « Concepts of Ancestral Domain in the Cordillera Region from Indigenous Perspectives », *Perspectives on Resource Management in the Cordillera Region. Research Report I: Ancestral Domain and Natural Resources Management in Sagada, Mt. Province, Northern Philippine (NRMP 2)*, Cordillera Studies Center, University of the Philippines, Baguio, pp.2-21.
- PRILL-BRETT J., 2005.** « Changes in Indigenous Common Property Regimes and Development Policies in the Northern Philippines », in P. Cuasay, C. Vaddhanaphuti (eds), *Commonplaces and Comparisons. Remaking Eco-Political spaces in Southeast Asia*,

Regional Centre for Social Science and Sustainable Development (RCSD), Chiang Mai, pp.126-138.

- QUIMINAL J., 1995.** *Racines cévenoles*, Editions In-Quarto, Bagard.
- RACHO A.L., 1970.** « Some phrase-structure rules for Kiangnan-ifugao noun and verb phrases », *Philippine Journal of Linguistics*, vol.1, pp.85-97.
- RAFFESTIN C., 1980.** *Pour une géographie du pouvoir*, Éditions LITEC, Coll. Géographie Économique et Sociale, Paris.
- RAFFESTIN C., BRESSO M., 1982.** « Tradition, modernité, territorialité », *Cahiers de géographie du Québec*, vol.26, n°68, pp.186-198.
- RAFFESTIN C., 1986.** « Ecogénèse territoriale et territorialité », in F. Auriac, R. Brunet (eds), *Espaces, jeux et enjeux*, Fayard, Paris, pp.173-185.
- RAHNEMA M., BAWTREY V. (eds), 1997.** *The postdevelopment reader*, Zed Books, London.
- RAUTENBERG M., 1994.** « Éléments pour une politique culturelle de la diversité paysagère dans la région Rhône-Alpes », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 69, n°4, pp.319-324.
- REDFIELD R., 1955.** *The little community: viewpoints for the study of a human whole*, University of Chicago Press, Chicago.
- RÉMY J., 1998.** *Sociologie urbaine et rurale – l'espace et l'agir*, L'Harmattan, Coll. Théorie sociale contemporaine, Paris.
- RENAHY N., 2005.** *Les gars du coin. Enquête sur une jeunesse rurale*, La Découverte, Paris.
- RETAILLÉ D., 1998.** *Le monde du géographe*, Presses de Sciences Po, Coll. Références inédites, Paris.
- REVEL-MACDONALD N. (ed.), 1988.** *Le riz en Asie du Sud-Est. Atlas du vocabulaire de la plante*, Éditions de l'EHESS, Paris.
- ROE E., 1995.** « Except-Africa: Postscript to a special section on development narratives », *World Development*, vol.19, pp.287-300.
- ROGER A., 1997.** *Court traité du paysage*, Gallimard, Paris.
- ROLA A.C., Widawsky D.A., 1998.** « Pests, pesticides, and integrated pest management in rice », in Actes du Congrès international, *Impact of Rice Research*, 3-5 juin 1996, Thailand Development Research Institute, Bangkok, Thailand, IRRI, Los Baños, Laguna, Philippines, pp.135-158.
- RONDOLO M.T., 1999.** *The Changing Ifugao Woodlots: Implications for indigenous plant knowledge and biodiversity*, Thèse de Doctorat, Australian National University.
- ROOD S., 1989.** « Issues on Creating an Autonomous Region for the Cordillera, Northern Philippines », in 41^{ème} réunion annuelle, *Association for Asian Studies*, 17-19 mars 1989, Washington DC.
- ROOSE E., 2003.** « Banquettes mécaniques et techniques traditionnelles de GCES pour la zone méditerranéenne semi-aride de Tunisie », *Bulletin du Réseau Erosion*, n° 21, pp.130-154.
- ROSALDO R., 1989.** « Imperialist Nostalgia », *Representations*, vol.26, pp.107-122.
- ROTH D., 1974.** « Notes on the Ethnohistory of Northern Luzon », *Ethnohistory*, vol. 21, n°4, pp.371-378.
- ROUÉ M., DELAPORTE Y., 1986.** *Une communauté d'éleveurs de rennes - Vie sociale des Lapons de Kautokeino*, Éditions de l'Institut d'Ethnologie, Musée de l'Homme, Paris.
- ROUÉ M., NAKASHIMA D., 2002.** « Des savoirs "traditionnels" pour évaluer les impacts environnementaux du développement moderne et occidental », *Revue Internationale des Sciences sociales, Les savoirs autochtones*, n°173, pp.377-388.

- ROUÉ M. (ed.), 2006.** « Cultural Diversity and Biodiversity », *International Social Science Journal*, n°187, pp.7-14.
- ROUSSEL R., 1969.** « À la recherche de la Cévenne », *Almanach cévenol*, pp.195-198.
- ROUVIÈRE M., 1979.** « L'aménagement des terrasses agricoles dans la région de Vinezac (Ardèche) », *L'architecture rurale*, t. 3, pp. 117-149.
- ROUVIÈRE M., 2002.** *La restauration des murs de soutènement de terrasses*, Les Cahiers pratiques, Parc national des Cévennes, Florac.
- ROUX E., 2006.** « Figures et composition de l'entrelacement des territoires : l'exemple des baronnies (Drôme, Hautes-Alpes) », *Rives méditerranéennes*, vol.25, pp.93-107.
- RUSSEL S.D., 1986.** « Mountain People in the Philippines: Ethnographic Contributions to Upland Development », in S. Fujisaka, P.E. Sajise, R.A. del Castillo (eds), *Man, Agriculture and The Tropical Forest: Change and Development in the Philippine Uplands*, Winrock International Institute for Agricultural Development, Bangkok.
- SABATIER J.-L., FONTANEL P., MESTRE C., 1996.** « Mandagout, un paysage Cévenol », in Actes de l'atelier technique n° 1 du Programme Proterra, *Le système terrasses. Définitions, outils et méthodes d'approche*, Centre méditerranéen de l'environnement, Agence Paysages, Avignon, pp.56-63.
- SACHS W., 1992.** *The development dictionary: A guide to knowledge as power*, Zed Books, Londres.
- SAHLINS M., 1965.** « On the Sociology of Primitive Exchange », in M. Banton (ed.), *The Relevance of Models for Social Anthropology*, Tavistock, Londres, pp.132-236.
- SAJOR E.E., 1999.** *Cutting trees and the dynamics of social change: the case of the Ifugao Muyong in the Philippine uplands*, Institute of Social Studies, The Hague.
- SALAZAR G.P., REYES F.R., NUVAL L.Q., 1993.** *World War II in the Philippines*, Veterans Federation of the Philippines, Manila.
- SALESSE E., 1993.** *Irrigation par l'eau souterraine en Cévennes. Mines et sources de la commune de Mandagout (Gard)*, Centre national d'études agronomiques des régions chaudes, Montpellier.
- SALESSE E., 1997.** « L'organisation des terrasses sur un terrain : l'exemple de la commune de Mandagout », in Actes de rencontre d'Alès, *La remise en valeur des terrasses de culture cévenoles*, Edit. Parc national des Cévennes, 23-24 octobre 1997, Florac, pp.16-25.
- SÁNCHEZ GÓMEZ L.A., 1995.** « Recent Philippine historical studies in Spain », *Asian research trends, A humanities and social science review*, vol.5, pp.1-24.
- SARMIENTO F. O., RODRIGUEZ G., ARGUMEDO A., 2005.** « Cultural landscapes of the Andes: indigenous and *colono* culture, traditional knowledge and ethno-ecological heritage », in J. Brown, N. Mitchell, M. Beresford (eds), *The Protected Landscape Approach: Linking Nature, Culture and Community*, IUCN, World Commission on Protected Areas. Gland, Switzerland, pp.147- 162.
- SASSON A., 1986.** *Nourrir demain les hommes*, Éditions de l'Unesco, Paris.
- SAUTIER D., KOP P. (van de), 2006.** « Conclusions and agenda for action and research », in P. van de Kop, D. Sautier, A. Gerz (eds), *Origin-based products. Lessons for pro-poor market development*, Royal Tropical Institute, Bulletin 372, Amsterdam, CIRAD, Montpellier, pp.89-96.
- SCHEIBLING J., 1994.** *Qu'est-ce que la géographie ?*, Hachette, Coll. Géographie, Paris.
- SCHMITZ H., 1995.** « Collective efficiency: growth path for small-scale industry », *The Journal of Development Studies*, vol.31, n°4, pp.529-566.

- SCOTT J.C., 1985.** *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*, Yale University Press, New Haven.
- SCOTT J.C., 1990.** *Domination and the Arts of Resistance: Hidden Transcripts*, Yale University Press, New Haven.
- SCOTT W.H., 1958.** « A Preliminary Report on Upland Rice in Northern Luzon », *Southwestern Journal of Anthropology*, vol. 14, pp.87-105.
- SCOTT W.H., 1974.** *The Discovery of the Igorots: Spanish Contacts with the Pagans of Northern Luzon*, New Day Publishers, Quezon City.
- SCOTT W.H., 1982.** « Class Structure in the Unhispanized Philippines », in W.H. Scott (ed.), *Crack in the Parchment Curtain and Other Essays in Philippine History*, New Day Publishers, Quezon City.
- SCOTT W.H., 1994.** *Barangay: Sixteenth-century Philippine culture and society*, Ateneo de Manila University Press, Quezon City.
- SEN A.K., 1999.** *Development as freedom*, Oxford University press, Oxford.
- SERRES (de) O., 1600.** *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Jamet-Métaillé, Paris.
- SHIVA V., 1991.** *The violence of the Green Revolution*, Zed Books, London.
- SIMMEL G., 1990.** *Sociologie – études sur les formes de la socialisation*, PUF, Coll. Sociologies, Paris.
- SPENCER J.E., HALE G.A., 1961.** « The Origin, Nature and Distribution of Agriculture Terracing », *Pacific Viewpoint*, vol.2, n°1, pp.1-40.
- STEWART J.H., 1955.** « Introduction : The irrigation civilizations, A symposium on method and result in cross-cultural regularities », in J.H. Stewart & al. (eds), *Irrigation civilizations: A comparative study*, Pan American Union Social Sciences monographs.
- SUTLIVE V., 1978.** *The Iban of Sarawak*, Arlington Heights, AHM Publishing Corporation.
- SYLVANDER B., MARTY F., 2000.** « Logiques sectorielles et territoriales dans les AOC fromagères : vers un compromis par le modèle industriel flexible ? », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.501-518.
- SYLVANDER B., LANGRANGE L., MONTICELLI C., 2004.** « Les signes de qualité et d'origine européens : quelles perspectives dans la globalisation ? », in Colloque international AIEA2, *Développement durable et globalisation dans l'agroalimentaire*, 23-24 août 2004, Université Laval, Québec.
- TAILLEFER F., 1979.** « La Cévenne ou les Cévennes », in P. Joutard (ed.), *La Cévenne de la Montagne à l'Homme*, Edit. Privat, pp.11-46.
- TERRASSON D., 2006.** « Un tournant dans la recherche sur le paysage en France : contexte et apports du programme Politiques publiques et paysages », *Natures Sciences Sociétés*, vol.14, pp. 187-195.
- THIESSE A.M., 1999.** *La création des identités nationales. Europe XVIIIe-XXe siècle*, Le Seuil, Paris.
- TIGNO J.V., 1990.** « International migration as state Policy: The Philippine experience as model and myth », *Kasarinlan*, vol.6, n°1-2, pp.73-78.
- TJIBAOU J.-M., 1996.** *La présence kanak*, écrits et entretiens réunis par A. Bensa et E. Wittersheim, Éditions Odile Jacob, Paris.
- TORRE A., 2001.** « Confiance et territoire : de l'analyse des systèmes localisés de production à l'étude des modes d'organisation de la production agricole au niveau local », in F. Aubert, J.P. Sylvestre (dirs), *Confiance et Rationalité*, Inra Éditions, pp.249-265.

- TOUNSI K., GAMMOUDI L., CLOUET Y., 2008.** « Le zonage à dire d'acteurs : un outil cartographique pour la confrontation des savoirs et pouvoirs endogènes et exogènes à propos du développement local. Étude de cas en Tunisie centrale », *Sécheresse*, vol. 19, n°1, pp.3-12.
- TRAVIER D., 1979.** « Techniques et vie quotidienne de la Cévenne traditionnelle », in P. Joutard (ed.), *La Cévenne de la Montagne à l'Homme*, Édit. Privat, pp.163-220.
- TRAVIER D., 1983.** *Le Temps Cévenol*, Sedilan, Société d'Éditions et de Diffusion du Languedoc, Nîmes.
- TRAVIER D., 1984.** « La soie dans la vie traditionnelle de la Cévenne », in *Actes du Ve Colloque sur le patrimoine industriel*, CILAC, 19-21 octobre 1984, Alès, pp.12-25.
- TRAVIER D., 1997.** « L'espace construit : premier marqueur de l'identité cévenole », *La remise en valeur des terrasses de cultures cévenoles*, PNC, Florac, pp.9-15.
- TRAVIER D., PELEN J.-N., 1980.** *Le Temps cévenol. Les activités agricoles*, Sedilan, Nîmes.
- TURCO A., 1985.** « Géographie, ordre symbolique et cycle de l'information », in Actes du colloque de Lescheraines, *Les représentations en actes*, Université scientifique et médicale de Grenoble, Institut de Géographie Alpine, Grenoble, pp.71-83.
- TYNER J., DONALDSON D., 1999.** « The geography of Philippine international labour migration fields », *Asia Pacific Viewpoint*, vol.40, n°3, pp. 217-234.
- UNESCO, ICOMOS, IUCN, 1995.** *Joint Monitoring and Evaluation Report*, IUCN-ICOMOS, septembre 1995, [en ligne], disponible sur : http://whc.unesco.org/archive/advisory_body_evaluation/722.pdf.
- UNESCO, WORLD HERITAGE COMMITTEE, 1995.** *Nineteenth session*, Berlin, Germany, 4-9 décembre 1995, [en ligne], disponible sur : <http://whc.unesco.org/archive/repcom95.htm#722>.
- USSELMANN P., 2006.** « Introduction : le contexte cévenol », *Études de géographie physique, Travaux du BVRE du Mont Lozère*, supplément au n°XXXIII, Projet TERRISC, pp.13-18.
- VAN DEN BOSCH R., 1978.** *The pesticide conspiracy*, Garden City, Doubleday, New York.
- VANIER M., 1995.** « La petite fabrique de territoires en Rhône-Alpes : acteurs, mythes et pratiques », *Géocarrefour*, vol.70, n°2, pp.93-114.
- VANOVERBERGH M., 1929.** *Dress and Adornment in the Mountain Province of Luzon, Philippine Islands*, Catholic Anthropological Conference, Washington D.C.
- VIDAL D., 1984.** « Prédications et discours calvinistes en Languedoc après la Révocation de l'Édit de Nantes », *Revue Historique*, vol.550, n°271/2, pp.281-310.
- VILLALON A., 1995a.** « Delicate balance of culture and nature », *Philippine Daily Inquirer*, n°27 mars, D2.
- VILLALON A., 1995b.** « Paddied landscape an Asian symbol », *Philippine Daily Inquirer*, n°4 mars, C6.
- VILLALON A., 2005.** « World Heritage inscription and challenges to the survival of community life in Philippine cultural landscapes », in J. Brown, N. Mitchell, M. Beresford (eds), *The Protected Landscape Approach: Linking Nature, Culture and Community*, IUCN, Gland, Switzerland and Cambridge.
- VILLAVERDE J.F., 1911.** « Supersticiones de los Igorrotes Ifugaos », *El Correo Sino-Annamita ó Correspondencia de las Misiones del Sagrado Orden de Predicadores en China*, Tunking, Formosa y Japon, Tip. De Sto. Tomás, Manila, vol.38, pp.283-455.
- VOLCKMANN R.W., 1954.** *We Remained: Three Years behind the Enemy Line in the Philippines*, Norton, New York.

- VON DER MEHDEN F.R., 1963.** *Religion and Nationalism in South-East Asia*, The University of Wisconsin Press, Madison.
- VON DROSTE B., PLACHTER H., RÖSSLER M. (eds), 1995.** *Cultural Landscapes of Universal Value. Components of a Global Strategy*, Jena, Fischer Verlag.
- WEBER F., 1989.** *Le Travail à-côté. Étude d'ethnographie ouvrière*, Inra-EHESS, Paris.
- WEST A., 1984.** *Amganad Ifugao-English dictionary*, Summer Institute of Linguistics, Manila.
- WIBER M., 1993.** *Politics, Property and Law in the Philippine Uplands*, Wilfrid Laurier University Press, Ontario.
- WITTFOGEL K., 1957.** *Oriental Despotism: A Comparative Study of Total Power*, Yale University Press, New Haven, Oxford University, London.
- YAPA L., 1993.** « What are Improved Seeds? An Epistemology of the Green Revolution », *Economic Geography*, vol.69, n°3, pp.254-273.
- ZALIO P.-P., 1999.** *Grandes familles de Marseille au XXe siècle*, Belin, Paris.

Liste des acronymes

- ABPS : Association des bâtisseurs en pierre sèche.
- ADOC : Association de défense de l'oignon doux des Cévennes.
- AFMA : Acte de modernisation de l'agriculture et de la pêche aux Philippines (loi n°8435, 1997) (Agriculture and Fisheries Modernization Act, en anglais).
- AOC : Appellation d'origine contrôlée.
- AOP : Appellation d'origine protégée.
- APAD : Association euro-africaine pour l'anthropologie du changement social et du développement.
- APARE : Association pour la participation et l'action régionale.
- ASA : Association syndicale autorisée.
- AVECC : Association de valorisation des espaces Causses et Cévennes.
- BRTTF : Équipe spéciale des Rizières en terrasses de Banaue (Banaue Rice Terraces Task Force, en anglais).
- CAR : Région Administrative de la Cordillère (Cordillera Administrative Region, en anglais).
- CDB : Convention sur la Diversité Biologique.
- CECAP : Programme agricole de la Cordillère centrale (Central Cordillera Agricultural Programme, en anglais).
- CERAV : Centre d'études et de recherche sur l'architecture vernaculaire.
- CIUS : Conseil international pour la science.
- CMA : Chambre des métiers et de l'artisanat.
- CMA84 : Chambre des métiers et de l'artisanat du Vaucluse.
- CME : Centre méditerranéen de l'environnement.
- CPA : Alliance des Peuples de la Cordillère.
- CICM : *Congregatio Immaculati Cordis Mariae*, mission catholique Belge.
- DDA : Direction départementale de l'agriculture.
- DDE : Direction départementale de l'équipement.
- DERN : Département de l'environnement et des ressources naturelles aux Philippines (Department of Environment and Natural Resources, en anglais).
- DGI : Direction générale des impôts.
- DOT : Département du tourisme aux Philippines (Department of Tourism, en anglais).
- DTI : Département du commerce et de l'industrie aux Philippines (Department of Trade and Industry, en anglais).
- FEDER : Fonds européen de développement régional.
- FFB : Fédération française du bâtiment.
- Feoga : Fond européen d'orientation et de garantie agricole.
- FTF : Fédération américaine du commerce équitable (Fair Trade Federation, en anglais).
- GAEC : Groupement d'exploitation agricole en commun.
- GDA : Groupement de développement agricole.

GVA : Groupement de vulgarisation agricole.

IAMM : Institut agronomique méditerranéen de Montpellier.

ICHO : Bureau du patrimoine culturel Ifugao (Ifugao Cultural Heritage Office, en anglais).

ICOMOS : Conseil international des monuments et des sites.

IGP : Indication géographique protégée.

INAO : Institut national des appellations d'origine.

INRA : Institut national de la recherche agronomique.

IPRA : Loi sur les droits des Peuples indigènes, Acte de la République philippine 8371 du 29 octobre 1997 (Indigenous Peoples Rights Act, en anglais).

IRRI : Institut international de recherche sur le riz (International Rice Research Institute, en anglais).

IRTCHO : Bureau du patrimoine culturel des terrasses rizicoles ifugaos (Ifugao Rice Terraces Cultural Heritage Office, en anglais)

IRTMP : Plan maître sur les terrasses rizicoles ifugaos (Ifugao Rice Terraces Master Plan, en anglais).

ISCAF : Collège national ifugao d'agriculture et de foresterie (Ifugao State College of Agriculture and Forestry, en anglais).

ITAG : Igorot Tribal Assistance Group.

ITC : Commission des terrasses ifugaos (Ifugao Terraces Commission, en anglais).

LGU : Unité locale gouvernementale aux Philippines (Local Government Unit, en anglais).

MRDC : Centre de recherche et de développement Montañosa (Montañosa Research and Development Center, en anglais).

NCIP : Commission nationale des Peuples indigènes (National Commission for Indigenous People, en anglais).

NFA : Administration nationale de l'alimentation aux Philippines (National Food Authority, en anglais).

NPA : Nouvelle Armée des Peuples (New People Army, en anglais).

OCCP : Organisme philippin de certification biologique (Organic Certification Center of the Philippines, en anglais)

ONG : Organisation non gouvernementale.

OTOP : « One Town, One Product », programme national philippin qui consiste à identifier un produit agricole dans chaque municipalité pouvant potentiellement acquérir une haute valeur ajoutée et être commercialisé.

PACA : Provence-Alpes-Côte d'Azur.

PAENRO : Bureau provincial de l'agriculture, de l'environnement et des ressources naturelles aux Philippines (Provincial Agriculture, Environment and Natural Resources Office, en anglais).

PAR : Plan d'aménagement rural.

PARTAGE : Passerelles entre acteurs des paysages de la pierre sèche : ARTisans et AGriculteurs Européens.

PLAC : Programme local d'aménagement concerté.

PMR : Permis Muyong sur les Ressources.

PNC : Parc national des Cévennes.

PTA : Département philippin du tourisme (Philippine Tourism Authority, en anglais).

- RICE : Revitalize Indigenous Cordilleran Entrepreneurs.
- RTFC : Rice Terraces Farmers Cooperative.
- SIME : Syndicat Interchambre d'agriculture montagne élevage, de la Chambre d'agriculture du Gard. En 2006, le SIME fut rebaptisé par le nom de SUAMME.
- STG : Spécialité traditionnelle garantie.
- SUAMME : Service d'utilité agricole Montagne Méditerranée Elevage, anciennement SIME.
- UICN : Union internationale pour la conservation de la nature.
- UNDP : Programme des peuples indigènes des Nations Unies pour le développement (United Nations Development Programme, en anglais).
- Unesco : Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (United Nations, Educational, Scientific and Cultural Organization, en anglais).
- UNHCR : Agence des Nations Unies pour les réfugiés (United Nations High Commissioner for Refugees, en anglais).
- USAID : Agence des États-Unis pour le développement international (United States Agency for International Development, en anglais).

Liste des illustrations

LISTE DES CARTES

Introduction - Une approche comparative et qualitative

Carte 0.1. Sites d'études approfondies dans les Cévennes gardoises 9

Carte 0.2. Sites d'études approfondies dans la Province Ifugao..... 11

Partie 1. L'invention des paysages et des produits locaux - Contexte de l'étude et cadre théorique

Carte 1.1. Localisation de la Province Ifugao au sein de la Cordillère centrale.....41

Carte 1.2. Municipalités et sites en terrasses classés Patrimoine mondial dans la Province Ifugao.....42

Cartes 1.3. Localisation des Cévennes gardoises.....43

Partie 2. Province Ifugao et Cévennes gardoises - Changements et permanences

Carte 3.1. Origine migratoire des Ifugaos : des théories différentes68

Carte 3.2. Sous-groupes ethnolinguistiques ifugaos.....86

Carte 3.3. Le district agricole de Banawol.....89

Carte 3.4. Districts agricoles et barangay sur une partie de la municipalité de Banaue.....91

Carte 3.5. Conflits sur les frontières municipales et provinciales dans la Province Ifugao.....95

Carte 3.6. Déplacements et lieux connus par la jeune génération de la municipalité de Banaue.96

Carte 3.7. L'espace de vie de Victor Dumawol.98

Carte 3.8. L'espace de vie de Vistray Dumawol99

Carte 4.1. Le Parc national des Cévennes et son inscription dans le territoire gardois.....106

Carte 4.2. Les six grands ensembles des Cévennes.....111

Cartes 4.3. Espaces fréquentés et espaces privilégiés de quelques habitants des Cévennes gardoises..... 114-115

Carte 4.4. Les espaces de relations sociales privilégiées dans les Cévennes gardoises.....117

Partie 3. Inscription territoriale des terrasses agricoles - D'une diversité locale à la norme patrimoniale

Carte 6.1. Propriété et mode d'exploitation des rizières d'une famille *kadangyan*, les Dulnuan (Banaue).....147

Carte 6.2. Sites en terrasses labellisés par l'Unesco et sites les plus touristiques de la Province.....184

Carte 6.3. Représentation de l'évolution du paysage pour un habitant de Tam-an (Banaue), cinquanteenaire.....189

Carte 6.4. Représentation de l'évolution du paysage pour deux habitants du centre de Banaue : pour un quarantenaire ayant travaillé dans la sculpture et pour un jeune de 26 ans.....190

Carte 7.1. Périmètre et grands ensembles du territoire des Causses et des Cévennes candidat à l'inscription sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco257

Partie 4. Construction sociale d'un produit et de son inscription territoriale

Carte 8.1. Distribution spatiale des variétés identitaires et principalement cultivées dans les barangay de l'étude284

Carte 8.2. Périmètre global de production AOC de l'oignon doux des Cévennes317

Carte 10.1. Évolution spatiale de la production d'oignons doux des Cévennes.....393

LISTE DES FIGURES

Partie 2. Province Ifugao et Cévennes gardoises : Changements et permanences

Figure 3.1. Évolution de la population dans la Province Ifugao entre 1916 et 2000.....	76
Figure 4.1. Évolution de la population des cantons du Vigan, de Sumène et de Valleraugue entre 1881 et 1999.....	105

Partie 3. Inscription territoriale des terrasses agricoles

Figure 6.1. Coupe transversale d'une rizière ifugao	135
Figure 6.2. Représentation schématique de l'écoulement des eaux entre les divers secteurs de Batad..	139
Figure 6.3. La production rizicole en termes de système	180
Figure 6.4. Représentation schématique des interactions entre dynamiques, changements sociaux et évolution du paysage de terrasses dans la Province Ifugao.....	194
Figure 7.1. Coupe transversale d'un mur de soutènement d'une terrasse en pierres sèches dans les Cévennes	218
Figure 7.2. Surface des exploitations sur la commune de Notre-Dame-de-la-Rouvière	230
Figure 7.3. Évolution du nombre d'exploitations sur les cantons du Vigan, de Sumène et de Valleraugue entre 1982 et 1999	235
Figure 7.4. Évolution du nombre d'exploitations en pourcentage par commune entre 1988 et 2000.	236

Partie 4. Construction sociale d'un produit et de son inscription territoriale

Figure 8.1. Système résiliaire du projet d'exportation du <i>tinawon</i>	300
Figure 8.2. Évolution du tonnage de <i>tinawon</i> exporté aux Etats-Unis par Eighth Wonder.....	304
Figure 8.3. Logo du Doux Saint-André.....	312
Figure 8.4. Évolution du tonnage annuel d'oignons doux de la coopérative entre 1991 et 2005.....	319
Figure 8.5. Réseau d'acteurs autour de la production d'oignons doux des Cévennes	321
Figure 9.1. Évolution du tonnage de <i>tinawon</i> exporté suivant les catégories de l'opérateur américain.....	350
Figure 9.2. Évolution du tonnage des différentes variétés de <i>tinawon</i> exportées par municipalité au cours des trois premières années du projet (2006, 2007, 2008)	351
Figure 10.1. Évolution de la participation des producteurs à l'exportation par municipalité au cours des trois premières années du projet.....	380
Figure 10.2. Confrontation entre le système social ifugao et l'organisation commerciale du projet d'exportation du riz <i>tinawon</i>	386

LISTE DES TABLEAUX

Introduction - Une approche comparative et qualitative

Tableau 0.1. Zones couvertes par l'étude (municipalités et barangay) dans la Province Ifugao.....	10
Tableau 0.2. Entretiens effectués dans les Cévennes selon une typologie des acteurs.....	13
Tableau 0.3. Entretiens effectués dans la Province Ifugao selon une typologie des acteurs.....	13

Partie 1. L'invention des paysages et des produits locaux - Contexte de l'étude et cadre théorique

Tableau 1.1. Comparaison entre l'IGP et la marque commerciale.....	30
--	----

Partie 2. Province Ifugao et Cévennes gardoises - Changements et permanences

Tableau 3.1. Les maires successifs de la municipalité de Banaue	93
Tableau 4.1. Fonctions socioéconomiques des différents niveaux d'organisation territoriale dans les Cévennes gardoises	113

Partie 3. Inscription territoriale des terrasses agricoles

Tableau 6.1. Divisions du district agricole de Batad en secteurs agricoles	139
Tableau 6.2. Calendrier d'activités d'une famille ifugao	143
Tableau 6.3. Tenure foncière et exploitation des terres chez les Ifugaos.....	146
Tableau 6.4. Division de l'année en catégories saisonnières par les Ifugaos et stades culturels associés.....	161
Tableau 6.5. Stades de croissance de la plante de riz pour les fermiers ifugaos et appellations locales.....	162
Tableau 6.6. Découpage de l'année, des tâches agricoles et des rituels associés chez les Ifugaos	164
Tableau 6.7. Les calendriers d'agriculture et du tourisme en confrontation sur le site de Viewpoint.....	199
Tableau 6.8. Subventions gouvernementales pour la restauration des terrasses dans la Province Ifugao en 2008.....	202
Tableau 7.1. Données sur les exploitants agricoles dans la zone d'étude en 2000.....	237
Tableau 7.2. Calendrier agricole pour la culture de l'oignon doux.....	241
Tableau 7.3. Résumé des caractéristiques de la région pour les surfaces cultivées en oignons doux.....	244
Tableau 7.4. Bilan des PLAC de 1997, 1999 et 2002.....	261
Tableau 7.5. Conditions de restauration imposées par le cahier des charges des PLAC	263

Partie 4. Construction sociale d'un produit et de son inscription territoriale

Tableau 8.1. Les différentes variétés de riz (<i>tinawon</i> , <i>pinidwa</i> , améliorées) cultivées et collectées dans les municipalités d'Hingyon, d'Hungduan, de Banaue et de Mayuyao	282
Tableau 8.2. Chiffres sur la production de riz des ménages dans la Province Ifugao : consommation, surface d'exploitation et tonnage récolté.....	290
Tableau 8.3. Les étapes de la filière du <i>tinawon</i> depuis la récolte jusqu'à la vente.....	303
Tableau 8.4. Répartition des variétés ifugaos dans les catégories commerciales d'Eight Wonder	305
Tableau 8.5. Conditions d'obtention de l'AOC pour une parcelle d'oignons doux des Cévennes.....	318
Tableau 9.1. Estimation des dépenses occasionnées par l'exploitation d'une parcelle de rizière	344
Tableau 9.2. Des dépenses liées au pilage qui diffèrent.....	347
Tableau 9.3. Différences de coûts de production entre le pilage manuel et avec utilisation de la machine.....	347
Tableau 9.4. Revenus des producteurs de <i>tinawon</i>	348
Tableau 9.5. Prix de vente et d'achat de l'oignon doux, du producteur au consommateur pour l'année 2006	362
Tableau 9.6. Extrait du décret relatif à l'AOC « oignon doux des Cévennes » : techniques culturelles, pratiques de conservation et de préparation du produit.....	368

LISTE DES PHOTOS

Partie 2. Province Ifugao et Cévennes gardoises - Changements et permanences

Photos II.1. Vue panoramique sur les Cévennes gardoises	64
Photos II.2. Vue panoramique sur la Province Ifugao.....	64
Photos II.3. Exemple d'un support de carte et du résultat sur papier calque, utilisé selon la méthode du zonage à dire d'acteurs dans la municipalité de Banaue (Province Ifugao).....	66
Photo 3.1. Invocation des ancêtres et des esprits par deux <i>mumbāki</i> , pendant le rituel de récolte <i>lodah</i> à Bocos (Banaue).....	78
Photo 3.2. Couple originaire d'Hapao prêt à rentrer avec sa part de viande après la cérémonie du <i>bachang</i> (Hungduan)	78
Photos 3.3. Différents costumes, ceintures, lances, boucliers, ornements reflétant le statut social d'un individu dans la société Ifuga (Hungduan, Banaue).....	81
Photo 3.4. <i>Baddang</i> à Hingyon : la récolte.....	84
Photo 3.5. <i>Bachang</i> à Hapao (Hungduan) : le repas.....	84

Partie 3. Inscription territoriale des terrasses agricoles

Photos III.1. Les terrasses gardoises.....	122
Photos III.2. Les terrasses ifugaos	122
Photo 6.1. Plaque apposée au centre du village de Banaue, localement appelée « <i>the marker</i> ».....	134
Photo 6.2. Retenue d'eau en vue de réparer le mur de la terrasse du dessous à Batad (Banaue).....	137
Photo 6.3. Homme réparant une terrasse à Batad (Banaue).....	137
Photo 6.4. Aqueduc en bambou pour conduire l'eau sur une terrasse à Batad (Banaue).....	138
Photo 6.5. Canal d'irrigation cimenté et subventionné par le gouvernement à Hapao (Hungduan)....	138
Photos 6.6. Organisation de l'espace de vie des communautés ifugaos sur le district d'Hapao (Hungduan) et de Batad (Banaue)	142
Photo 6.7. Mise en place des <i>tino'ol</i> à Hapao (Hungduan)	143
Photo 6.8. <i>'Inādoh</i> planté d'oignons et de patates douces à Hapao (Hungduan)	144
Photo 6.9. Digue plantée de taros à Hapao (Hungduan).....	144
Photo 6.10. Deux enfants pêchant dans les rizières de Chaya (Mayuyao).....	145
Photo 6.11. <i>Yuyuh</i> (<i>Misgurnus anguillicaudatus</i>)	145
Photo 6.12. Vente de <i>yuyuh</i> lors du festival d'Hungduan.....	145
Photo 6.13. Préparation des essarts dans un champ de cannes à Bangaan (Banaue).....	153
Photo 6.14. Essarts sur pentes raides à Batad (Banaue).....	153
Photo 6.15. Élevage de poissons tilapia par une famille à Hapao (Hungduan)	154
Photo 6.16. Enfant en train de pêcher à Hapao (Hungduan)	154
Photo 6.17. Cochon natif élevé par un couple de Tam-an (Banaue)	154
Photo 6.18. Cages à poules (<i>'ubi</i>), suspendues sous la maison pendant la nuit à Tam-an (Banaue) ...	154
Photos 6.19. Principales parties constitutives de la plante du riz et ses appellations locales	160
Photo 6.20. Inspection de la bile d'un poulet lors du rituel de récolte <i>lodah</i> à Bocos (Banaue).....	163
Photo 6.21. Tiges de riz en décomposition à Hapao (Hungduan).....	168
Photo 6.22. Champ après piétinement des tiges de riz à Hapao (Hungduan)	168
Photo 6.23. Pépinière semée sur la première terrasse à Gohang (Banaue)	169
Photo 6.24. Semis de riz très serré à Batad (Banaue).....	169
Photo 6.25. Ifugao repiquant le riz sous le système d'entraide <i>'ub'bu</i> , sur une parcelle à Viewpoint (Banaue)	171
Photo 6.26. Femme nettoyant les digues à Hapao (Hungduan)	172
Photo 6.27. Femme nettoyant un mur à Batad (Banaue)	172
Photo 6.28. Homme préparant le <i>tinukpi</i> au feu de bois à Amganad (Banaue).....	174

Photo 6.29. <i>Mumbaki</i> , un verre de vin de riz à la main, après avoir conduit le rituel <i>lodah</i> , dans la municipalité d'Hingyon.....	174
Photo 6.30. Femme récoltant le riz <i>Minaangan</i> à Hapao (Hungduan) à l'aide du <i>gamulang</i>	175
Photo 6.31. <i>Gamulang</i> (Hungduan).....	175
Photo 6.32. Femme confectionnant un ballot de semences (<i>binēngoh</i>) à Bocos (Banaue).....	176
Photo 6.33. Gros ballot de riz <i>tinawon</i> (<i>Inchumajaw</i>) de Mayuyao.....	177
Photo 6.34. Hommes de Piwong prêts à ramener à la maison les ballots de riz <i>tinawon</i> à l'aide du <i>batawer</i> (Hingyon).....	177
Photo 6.35. Séchage des petits ballots de riz dans la cour d'une maison à Amganad (Banaue).....	177
Photos 6.36. Égrenage, pilage puis vannage du riz (Banaue).....	178
Photo 6.37. Vers de terre géants collectés à Chaya (Mayuyao).....	198
Photo 6.38. Terrasse effondrée à Chaya suite à l'invasion du ver de terre géant (Mayuyao).....	198
Photo 6.39. Multiplication des magasins de souvenirs sur le point de vue de Viewpoint (Banaue)....	200
Photo 6.40. Les anciennes de Teger venant se faire photographier sur le site de Viewpoint.....	201
Photo 6.41. Abandon, conversion et enherbement des terrasses de Viewpoint (Banaue).....	201
Photo 7.1. Murettes sous une châtaigneraie à Saint-André-de-Majencoules.....	213
Photo 7.2. <i>Béal</i> cimenté à Mandagout.....	221
Photo 7.3. <i>Gourgue</i> sous une terrasse voutée à Saint-Jean-du-Gard.....	221
Photo 7.4. Mur qui « <i>fait ventre</i> », déformé par la poussée des terres au Pont-de-Monvert.....	231
Photo 7.5. Mur effondré sur une terrasse d'un producteur de Saint-André-de-Majencoules.....	231
Photo 7.6. Inflorescence d'oignon doux (Saint-André-de-Majencoules).....	242
Photo 7.7. Semis en partie recouvert d'un voile sur le canton de Sumène.....	243
Photo 7.8. Arrachage des plantules d'oignons doux à repiquer à Saint-Martial.....	246
Photo 7.9. Femme repiquant des plantules d'oignons doux à Saint-Martial.....	246
Photo 7.10. <i>Traversiers</i> abandonnés et « fossilisés » sur le canton de Sumène.....	254
Photo 7.11. Mur réalisé par les membres de l'ABPS lors d'une journée sur la pierre sèche organisée au Pont-de-Monvert (Lozère).....	267
Partie 4. Construction sociale d'un produit et de son inscription territoriale	
Photos IV.1. Préparation de l'oignon doux des Cévennes, AOC, à la coopérative.....	276
Photos IV.2. Paquets de riz <i>tinawon</i> commercialisés aux États-Unis.....	276
Photo 8.1. Variété <i>Imbuucan</i> de riz <i>tinawon</i> (Hingyon).....	283
Photo 8.2. Variété <i>Donaal</i> de riz <i>tinawon</i> (Hingyon).....	283
Photo 8.3. Variété <i>Minaangan</i> (Hungduan).....	258
Photos 8.4. Contrôle qualité à Hapao par un inspecteur local et contrôle final au local de la coopérative (pesage et contrôle de l'humidité).....	303
Photo 8.5. Le carton jaune : oignons doux des Cévennes de première catégorie et AOC.....	323
Photo 8.6. Mise en filet des oignons doux des Cévennes de deuxième catégorie et AOC.....	323
Photos 9.1. Séminaire sur les engrais organiques (<i>Indigenous pest, soil and water management seminar</i> , Banaue, 29 mai 2008).....	330
Photo 9.2. Homme triant les graines brisées de celles entières avec un tamis (Banaue).....	340
Photos 9.3. Contrôle de la qualité du riz sous sa forme brute lors du séminaire du 3-4 juillet 2008 (<i>Quality control inspector seminar</i> , Ilob, Banaue).....	342
Photo 9.4. <i>Tinawon</i> vendu à la foire agricole lors du festival Gotad (16-20 juin 2008, Lagawe).....	353
Photos 9.5. Supports promotionnels de la coopérative Origine Cévennes.....	362
Photo 9.6. Pancarte sur la porte d'un mas de Saint-Martial.....	372
Photos 10.1. Panneaux marquant l'entrée et la sortie du bassin de production AOC de l'oignon doux des Cévennes.....	393

Photos 10.2. Pancartes de promotion de l'oignon doux des Cévennes à l'entrée de Saint-Martial et de la vallée du Rieutord	395
Photo 10.3. Pommes de terre (Monalisa) dans leur emballage, commercialisés par la coopérative Origine Cévennes	398
Conclusion générale	
Photo C.1. Mas entouré de ses terrasses et isolé au milieu de la châtaigneraie sur la commune de Sumène.....	406

Liste et résumés des films

DVD Cévennes

N°1 DRUGUET A., FEINBERG B., 2007. *L'invention commerciale de l'oignon doux des Cévennes - Une idée de producteurs*, CNRS/MNHN, 10 min 53.

Bruno Reuas, producteur à l'origine de la valorisation économique de l'oignon doux des Cévennes, nous raconte l'histoire du lancement commercial de ce produit, AOC depuis 2003 et cultivé dans la région gardoise des Cévennes. La mise en carton de l'oignon et le regroupement des producteurs dans une structure collective constituent les innovations sociales et techniques majeures qui ont permis de faire de ce projet de commercialisation un succès. La relance de l'oignon doux participe de nos jours à une dynamique plus large, celle de la renaissance d'un territoire et d'une identité locale.

N°2 DRUGUET A., 2010. *Le repiquage de l'oignon doux des Cévennes - Corps et spécificité d'une production*, CNRS/MNHN, 11 min 41.

Le maintien du repiquage pour la culture d'oignons doux des Cévennes est mis en avant par l'ensemble des acteurs agricoles et donnerait sa qualité au produit. Le caractère ancestral et manuel de cette pratique donne corps et spécificité à la production et a été inscrite dans le cahier des charges AOC. Cette étape se déroule au mois de mai et est la plus demandeuse en main d'œuvre. À cette occasion, Bruno Reuas et sa sœur nous invitent à les suivre. Les semis sont arrachés puis sont triés. Seuls les plants sains et vigoureux sont repiqués à la main, les uns à côté des autres. Un sillon est creusé avec une mono-chenille, une petite machine motoculteur. Depuis quelques années, cet appareil remplace presque entièrement l'outil à main traditionnel, l'*aïssou*.

N°3 DRUGUET A., FEINBERG B., 2010. *L'esthétique d'un oignon - La préparation de l'oignon doux des Cévennes*, CNRS/MNHN, 4 min 17.

De septembre à février, les producteurs d'oignons doux des Cévennes sont occupés à préparer leurs oignons pour les mettre en vente. Richard Fesquet, fils et petit-fils de producteurs d'oignons doux, nous accueille sur son exploitation à cette occasion. Cette étape consiste à couper les racines et enlever les tuniques supérieures du produit, l'objectif étant de proposer un oignon esthétiquement parfait aux consommateurs. La coopérative commercialisant le produit a défini quatre critères de qualité principaux : une forme arrondie, une couleur nacré, une tunique sans craquelure et des oignons non germés. Les producteurs membres de cette structure classent alors leurs produits en plusieurs catégories, selon le niveau de qualité des oignons.

N°4 DRUGUET A., FEINBERG B., 2007. *L'oignon doux des Cévennes - Une production en flux tendus*, CNRS/MNHN, 16 min 35.

Depuis sa création en 1991, la coopérative Origine Cévennes a donné confiance à un nombre de plus en plus important d'agriculteurs. Elle regroupe aujourd'hui plus de 70 % des producteurs d'oignons doux. En fédérant les acteurs locaux, en élargissant le marché de vente, en améliorant la qualité du produit, elle a permis de valoriser le prix de l'oignon et faire de cette production un succès et de redynamiser la région. C'est à partir de la

coopérative que les pratiques et les critères de qualité sont diffusés à travers la région. Si les formes allongée et arrondie coexistaient, il y a une vingtaine d'années, c'est l'oignon ovoïde qui constitue de nos jours une référence en matière de qualité. Les producteurs amènent au fur et à mesure leurs oignons à la coopérative où ils sont contrôlés, calibrés et conditionnés. Malgré tout, la réussite de cette production est fragile. Le tonnage est faible et l'expansion de la culture est limitée. Le produit est sensible aux maladies de conservation et les pertes peuvent être importantes.

DVD Ifugao n°1

N°5 DRUGUET A., 2009. *Des murs et des hommes (Province Ifugao, Philippines)*, CNRS/MNHN, 6min.

Ce film est la chronique d'une journée de septembre ordinaire pour les hommes du barangay d'Hapao de la municipalité d'Hungduan dont le paysage de terrasses a été inscrit sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco (1995). Propriétaire de terrains ou bâtisseur rémunéré spécialisé, chacun s'active à construire des murs de retenue au bord des rivières, à préparer les terres des rizières ou à réparer les ouvrages écroulés pour la prochaine saison rizicole. On y observe plusieurs étapes techniques – la collecte des pierres, le décaissement, le tri et le calage des pierres – et une innovation technique : le ciment.

N°6 DRUGUET A., 2009. *Du riz brut au prêt à cuire - La préparation du riz natif ifugao, le tinawon (Province Ifugao, Philippines)*, CNRS/MNHN, MRDC/IPLF, 3min 58.

Claro Onanon, habitant de Chaya (Mayuyao), commente devant la caméra les étapes successives pour préparer une variété locale de riz, *Inchumajaw*, variété identitaire de Mayuyao. Égrainage, pilage, vannage, progressivement on voit le riz brut se transformer en un produit prêt à cuire.

N°7 DRUGUET A., 2009. *La récolte du riz tinawon à Amganad (Province Ifugao, Philippines)*, CNRS/MNHN, 7min 08.

Juillet 2008, c'est la saison de la récolte à Amganad (municipalité de Banaue). Les femmes sélectionnent les semences et récoltent les panicules au rythme du *hudhud*, chant épique ifugao chanté à l'occasion de la récolte et classé au Patrimoine mondial de l'Unesco (2001). En arrière plan, on aperçoit les hommes qui ramènent le riz à la maison sur un bâton, le *batawer*. Pour récolter ses champs, Ana Habbiling, *tumona* du district agricole, a fait appel à une main d'œuvre rémunérée. Du haut de la rizière, elle nous explique les diverses formes de contrats qui la lient aux travailleurs agricoles. Elle évoque la disparition progressive des systèmes de coopération traditionnels avec l'apparition du salariat et la lourdeur des coûts de production qui lui est conséquente.

N°8 DRUGUET A., 2009. *Lodah - Rituel de récolte à Bocos (Province Ifugao, Philippines)*, CNRS/MNHN, 14 min 57.

Ce documentaire sur le rituel *lodah*, conduit lors de la récolte du riz chez un riche propriétaire de Bocos (municipalité de Banaue), se veut ethnographique. J'ai fait le choix de présenter ici un échantillon de chaque phase de prières sans en raccourcir certains passages qui sembleront longs et répétitifs pour le spectateur. Mais ce rythme fait partie intégrante des cérémonies ifugaos. Le spectateur regrettera également l'absence de commentaires. La transcription du rituel étant en cours et non achevée à ce jour, j'ai

préféré garder la forme brute des images plutôt que de présenter une documentation imprécise.

N°9 DRUGUET A., 2010. *Le sacrifice du cochon (rituel lodah)*. Bocos, municipalité de Banaue (Province Ifugao, Philippines), CNRS/MNHN, 22 min 40.

Cette séquence vidéo présente la deuxième partie du rituel *lodah* : le sacrifice du cochon. L'ensemble de la chaîne technique, de la mise à mort jusqu'à la mise en pièces de l'animal est décrit. La découpe du cochon est soignée. Les pattes et les parties génitales sont d'abord retirées. Les viscères sont séparées et cuisinées séparément. Puis s'ensuit la découpe de la viande qui sera bouillie et servie avec le bouillon de la cuisson et accompagnée de riz.

DVD Ifugao n°2

N°10 DRUGUET A., 2009. *Festival Imbayah à Hungduan* (Province Ifugao, Philippines), CNRS/MNHN, 6 min 30.

16 avril 2008, le festival *Imbayah* dans la municipalité d'Hungduan prend place et se déroulera sur trois jours. Originellement fête de prestige conduite par les familles riches, les *kadangyan*, ces journées sont aujourd'hui organisées par le gouvernement de la Province Ifugao. Au programme, défilé des communautés, costumes et danses traditionnels, concours de *hudhud*, de sculpture, de tissage et de pilage de riz, jeux locaux.

N°11 DRUGUET A., 2010. *Contrôler la qualité du tinawon exporté : un dur labeur*, (Province Ifugao, Philippines), CNRS/MNHN, Eighth Wonder/RICE/RTFC, 11 min 29.

Septembre 2008, les producteurs de *tinawon* engagés dans le projet d'exportation aux États-Unis doivent préparer leur riz. Dans chaque municipalité, des inspecteurs locaux sont assignés pour contrôler la qualité des graines. C'est à Hapao que nous suivons le travail des rizicultrices. Les corps étrangers et les grains infectés ou brisés doivent être retirés manuellement. Cette tâche demande un travail minutieux et est très contraignante pour les riziculteurs. La denrée est ensuite transportée à la coopérative RTFC à Banaue où elle subit un deuxième contrôle, sous la supervision de l'ONG RICE qui coordonne le projet d'exportation au niveau local. Nous y verrons se succéder les communautés de Banaue puis d'Hingyon.

Supplément à l'étude :

N°12 DRUGUET A., 2009. *Canard Tenola* (Province Ifugao, Philippines), CNRS/MNHN, MRDC/IPLF, 7 min 05.

Sacrifiant un canard pour honorer notre visite dans sa maison à Chaya dans la municipalité de Mayuyao, Claro Onanon commente la chaîne technique de l'égorgeage à la découpe de l'animal. La recette suivie est celle du canard *tenola*, canard accompagné de cristophines.

Glossaire ifugao et occitan

Glossaire Ifugao

- '*Adog* : couche de graviers constitutif de la rizière.
'*Aggudung* : mollusque (*Potamides spp.*) trouvé dans les rizières.
'*Agō'o* : désherbage des parcelles rizicoles.
'*Ahitulu* : saison de la récolte, de la mi-juin au mois d'août.
'*Ālak* : système d'irrigation rizicole.
'*Alang* : grenier.
'*Aldoh* : deuxième couche de pierres de la terrasse rizicole.
'*Amunin* : écureuil.
Ayangan : sous-groupe ethnolinguistique ifugao.
Bachang, baddang : système de coopération. *Bachang* signifie littéralement « coopération », « aide », « assistance ». Il engage les membres de la famille et les voisins sur la base d'un volontariat. La personne assistée doit fournir repas et encas aux travailleurs qui seront remerciés en échange par quelques ballots de riz. Le *bachang* est généralement appliqué pour les activités rizicoles telles que le désherbage, le semis, le repiquage et la récolte, mais également pour la réparation d'une terrasse ou la construction d'une maison.
Bagor : naissance.
Bālat : banane (*Musa spp.*).
Banniyah : lézard.
Banong : digue d'une rizière.
Barangay : sous-division administrative philippine, après la municipalité.
Batawer : bâton servant à transporter les ballots de riz des champs jusqu'à la maison.
Batikul : mollusque (*Pila luzonica*) trouvé dans les rizières.
Bawang : parcelle inondée d'une rizière.
Bayah : rituel pour accéder au statut social le plus bas des *kadangyan, bumaya*.
Bilāu : canne (*Miscanthus sp.*) à multiples usages (flèches, construction, etc.).
Binakle : gâteau de riz.
Binengoh : semence de riz, sélectionnée pendant la récolte puis semée pendant la saison de plantation qui suit.
Boble : village, site d'habitation (= *sitio*).
Bogeh : repiquage.
Bolwa : partage et distribution de la viande lors des rituels, morceaux qui sont ramenés à la maison.
Bogwa : rituel d'exhumation d'une personne morte.
Botok : ballot de riz.
Boyah : vin ou bière de riz.
Bulangon : singe.
Bulligan : haricot (*Psophocarpus tetragonolobus*).
Buluh : fertilisation des sols des rizières par des herbes collectées puis piétinées ou brûlées.
Būlul : dieu du riz Ifugao.
Bumayah : statut social des *kadangyan*, obtenu après célébration du *baya*.

- Carabao* : buffle d'eau (*Bubalus bubalis*), *nuwang* en ifugao.
- Chango* : oignon (*Allium cepa*).
- Chawwa* : division équitable du riz entre le propriétaire et son métayer après récolte.
- Chotag* : morceau de viande.
- Dagame* : tige de riz.
- Dagawan* : pechay ou bok choy (*Brassica chinensis*).
- Dalag* : fibata (*Ophicephalus striatus*), poisson élevé dans les rizières.
- Dalom* : monde souterrain, l'un des cinq mondes constituant l'univers des Ifugaos.
- Daluh* : nettoyage, désherbage des terrains.
- Dang'a* : système de coopération. Il engage les membres de la famille et les voisins sur la base d'un volontariat. La personne assistée doit fournir repas et encas aux travailleurs. Le *dang'a* est généralement appliqué pour la réparation d'une terrasse ou la construction d'une maison.
- Daya* : monde de l'amont, l'un des cinq mondes constituant l'univers des Ifugaos.
- Doplah* : roche mère.
- Fhu'aw* : dialecte de Mayuyao, graines bonnes à planter.
- Gabut* : nettoyage, désherbage des terrains.
- Gahhilang* : maïs (*Zea mays*), de l'espagnol.
- Gamulang* : couteau spécifique pour récolter le riz panicule par panicule.
- Gangal* : couche de petites pierres, constitutive de la terrasse rizicole.
- Gaud* : bêche.
- Ginga* : mollusque (*Lymnaea viridis*) trouvé dans les rizières.
- Golot* : montagne.
- Gopnad* : pierres de fondation de la terrasse rizicole.
- Guheng* : sortie d'eau d'une rizière.
- Gulun* : grandes herbes (*imperata cylindrica*) poussant dans les prairies, utilisées pour la toiture des maisons.
- Habal* : essart, culture sur brûlis.
- Hagabi* : cérémonie, très onéreuse, permettant d'accéder au plus haut rang social (*himmagabi*).
- Haguntal* : couche de terre dans la rizière.
- Hanglulu* : sous-groupe ethnolinguistique ifugao.
- Haping* : stade de tallage de la plante de riz.
- Himmagabi* : le plus haut rang social des *kadangyan*, obtenue après célébration de l'*hagabi*.
- Himpuntona'an* : district agricole.
- Honga* : rite de remerciement et de protection.
- Hongan chi page* : rituel pour le riz.
- Hongan chi tagu* : rituel pour les gens, rituel de passage.
- Hopna'* : semis.
- Hudhud* : chant épique ifugao, chantée par les femmes pendant la récolte. Le *hudhud* a été inscrit sur la Liste du Patrimoine oral et intangible de l'Unesco en 2001. L'étude lexicale et linguistique de ces récits réalisée par le Père Francis H. Lambrecht reste l'œuvre la plus accomplie sur ce sujet.
- Ilocano* : langue principale et officielle du nord de l'île de Luzon.
- 'Imbayah* : rite de prestige, fête de mariage.
- 'Inado* : petits monticules constitués d'herbes, de tiges de riz et de boue, arrangés en lits sur les pentes ou les bords des terrasses et plantés de légumes tels que d'oignons, de taros et d'haricots.
- 'Inalah* : forêt communautaire.

- '*Inmuy'ya'uy* : un des statuts sociaux des *kadangyan*, après célébration de la cérémonie de l'*'uya'uy*.
- '*Iwang* : morte saison, de septembre à novembre.
- Kabunyan* : monde du ciel, habité par les dieux, l'un des cinq mondes constituant l'univers des Ifugaos.
- Kadangyan* : classe des riches.
- Kāhoy* : manioc (*Manihot esculenta*).
- Kaingin* : essart en tagalog (langue philippine).
- Kalanguya* : sous-groupe ethnolinguistique ifugao.
- Kaluhaba* : potiron (*Cucurbita maxima*).
- Kapi* : caféier (*Coffea arabica*).
- Kilog* : assistance.
- Lāgah* : patates douces (*Ipomoea batatas*), la plante.
- Lagud* : monde de l'aval, l'un des cinq mondes constituant l'univers des Ifugaos.
- Lahdeng* : épillet, fleur de la plante de riz.
- Lalu* : pilon.
- Laman* : cochon sauvage.
- Lāmun* : préparation de la terre des rizières. Les tiges de riz de la précédente récolte, pourrissantes, sont écrasées et enfouies dans les rizières pour favoriser leur décomposition et augmenter la fertilité du sol.
- Lapne* : patates douces (*Ipomoea batatas*), le tubercule.
- Latung* : pois mongo (*Phaseolus aureus*).
- Latud* : taro (*Colocasia esculenta*).
- Lawa* : classe des pauvres (= *nawotwot*).
- Lawang* : saison de plantation, de décembre à mi-mars.
- Lawwah* : mollusque (*Thiara asperata*) trouvé dans les rizières.
- Lāya* : gingembre (*Zingiber officinale*).
- Liga'u* : panier, utiliser notamment pour vanner le riz.
- Loba* : talus ou mur de terrasses.
- Lobong* : eau.
- Luhung* : mortier.
- Lule* : panicule.
- Lupong* : désherbage des murs des terrasses.
- Luta* (ou *Pugao*) : terre / monde de la terre, l'un des cinq mondes constituant l'univers des Ifugaos.
- Lūyo'* : sol travaillé, argile.
- Mabilāu* : champ de cannes. Vient de « *bilāu* », nom vernaculaire des cannes.
- Magūlun* : prairie. Vient de « *gūlun* », nom des herbes qui y poussent.
- Ma'nongan* : dieu Ifugao.
- Matungulan* : dieu Ifugao.
- Moma* : fiançailles. Autre signification : noix de bétel.
- Mumbāki* : shaman Ifugao.
- Munbuhbuh* : phase de floraison du riz.
- Munhulit* : stade d'initiation des panicules de riz.
- Munloda* : pratique d'affermage, peu fréquente, consistant à exploiter une terre abandonnée depuis plusieurs années. Le repreneur prend en charge toutes les dépenses et fournitures nécessaires à la culture de la parcelle. La totalité de la récolte lui est destinée pendant autant d'années que la rizière a été abandonnée.
- Muyong* : forêt privée, terme ilocano le plus usité (*pinugo* en ifugao).

- Natong* : graines de riz matures.
- Natumok* : classe moyenne (= *tagu*).
- Nawotwot* : classe des pauvres (= *lawa*).
- Ngilin* : jour de repos, interdiction d'aller dans les champs.
- 'Ob-ob* : sources d'eau.
- 'Oleppo* : mollusque (*Vivipara burroughiana*).
- Pa'ali* : système de coopération spécifique pour le contrôle et la gestion du système d'irrigation.
- Padig* : désherbage des digues.
- Pāge* : riz, grain de riz.
- Paliyan* : action d'entretien et de contrôle du système d'irrigation.
- Panalongdongan* : frontières des districts agricoles.
- Payoh* : rizière.
- Payoh'cha* : groupe de terrasses reliées par un système d'irrigation commun.
- Pewwet* : mollusque (*Lymnaea cumingiana*) trouvé dans les rizières.
- Pinidwa* : catégorie de riz renfermant les variétés non *tinawon*. Signifie littéralement « seconde récolte ».
- Pinomwor* : stade de croissance de la plante de riz.
- Punamhan* : boîte à rituel possédée par chaque ménage.
- Puntona'an* : champ rituel au centre des districts agricoles.
- Sayote* : cristophine (*Sechium edule*), en tagalog.
- Sitio* : nom officiel, administratif, donné au village ou à un site d'habitation (= *boble*).
- Suman* : gâteau de riz, en tagalog.
- Tagu* : personne, gens, classe moyenne (= *natumok*).
- Talung* : aubergine (*Solanum melongena*).
- Tamtapi* : guppy (*Poecilia reticulata*), poisson élevé dans les rizières.
- Tanig* : mariage.
- Tapuy* : vin ou bière de riz, en ilocano.
- Te'am* : mollusque (*Dalliella sp.*) trouvé dans les rizières.
- Tino'ol* : petits monticules constitués d'herbes, de tiges de riz et de boue, érigés au milieu des rizières et plantés de légumes tels que d'oignons, de taros et d'haricots.
- Tiyalgo* : saison sèche, de la mi-mars à la mi-juin.
- Tobotbal* : première partie des rituels.
- Topeng* : mur en pierre d'une terrasse rizicole.
- Tumona'* : chef politique, spirituel et agricole traditionnel à l'échelle des districts agricoles.
- Tuwali* : sous-groupe ethnolinguistique ifugao.
- 'Ub'bu* : système de coopération communautaire. Les coopérants ne sont pas payés mais sont aidés en retour par la personne bénéficiaire en termes de même nombre de jours. La réciprocité peut concerner le même type de travail ou une autre activité. Le *'ub'bu* est généralement appliqué pour les activités rizicoles telles que le désherbage, le semis, le repiquage et la récolte, mais également pour la réparation d'une terrasse ou la construction d'une maison. Le bénéficiaire du *'ub'bu* prend en charge les repas. Ce type de coopération engage plus particulièrement les voisins qui sont par ailleurs souvent des membres de la famille, et plus rarement les parents extérieurs à la région.
- 'Uldih* : pois cajan (*Cajanus cajan*).
- 'Umoh* : intérieur tendre des tiges de jeunes plantules de riz de deuxième croissance, mangé cru ou grillé.
- 'Urha* : cerf.
- 'Utiwong* : couteau.

- 'Uya'uy : fête de mariage pour accéder au statut important d'*inmuy'ya'uy* chez les *kadangyan*.
- Waher : cours d'eau (= *wangwang*).
- Wahwah : arrachage et rinçage des plantules à repiquer.
- Wangwang : cours d'eau (= *waher*).
- Wigan : dieu Ifugao.
- Wotwot : la viande distribuée.
- Yuyuh : loach d'étang (*Misgurnus anguillicaudatus*), poisson élevé dans les rizières.

Glossaire occitan

- Aigadier* : canaux pour drainer l'eau, cf. *Aiguièr*. Les *aigadiers* sont souvent renforcés par des pierres plates disposées sur champ, ou même par de véritables murailles.
- Aiguièr, aiguièra* (adj.) : hydraulique ;
- Aiguièr* : ruisseau maçonné. Fossés creusés aux pieds des terrasses qui permettent le drainage du ruissellement vers des collecteurs.
- Bancèl* : notion répandue dans les Cévennes ardéchoises, dans le Gard et la Lozère, qui serait un diminutif du terme occitan *banc* et désignait alors un petit banc, autrement dit une petite bande de terre. Synonyme aujourd'hui de terrasse.
- Béal* : canal qui conduit l'eau de la source d'eau jusqu'aux cultures, parfois sur plusieurs centaines de mètres.
- Chaussée* : cf. *Paissièra*.
- Clavade* : cf. *tancat*.
- Embornegada* : éboulis. Éboulement d'une partie du mur d'une terrasse.
- Faïsse* : (occitan – *faïssa*), il ne signifiait au départ rien d'autre que « bande cultivée » et ce aussi bien en plaine qu'en montagne. Est synonyme aujourd'hui de terrasse.
- Fieras* : foires.
- Gourgue* : réservoir d'eau.
- Mine* : galerie horizontale parfois forée afin de capter une source lorsque cette dernière n'est pas à fleur de roche.
- Muraille* : terme utilisé dans le Gard pour désigner les terrasses, plus particulièrement le mur en pierres pour certaines personnes.
- Paissièra* : barrage.
- Passador* : criblé, troué. Ouverture d'une brèche dans un mur de terrasse.
- Raiiolette* : dénomination patoise de l'oignon doux des Cévennes.
- Rascasse* : cf. *tancat*.
- Robina* : canal.
- Tancat* : terrasse construite dans le but d'aménager les thalwegs. Le mur est édifié au travers de la rivière. Il limite l'érosion des sols. Mais il a également comme fonction de constituer une parcelle de terre cultivable bénéficiant d'une irrigation naturelle (= *clavade, rascasse*).
- Traversier* : (occitan – *traversièr*) peut avoir désigné le mur en pierre sèche lui-même placé en travers d'une parcelle, à l'exception de ceux délimitant les parties supérieures et inférieures de cette dernière. Utilisée de façon préférentielle par les Cévenols gardois pour désigner les terrasses.
- Valat* : fossé, vallée.

Table des matières

REMERCIEMENTS	1
INTRODUCTION - UNE APPROCHE COMPARATIVE ET QUALITATIVE	3
ANALYSE CONTRASTÉE D'UNE DYNAMIQUE GLOBALE A L'ÉCHELLE LOCALE.....	5
MÉTHODOLOGIE : UNE APPROCHE INTERDISCIPLINAIRE.....	7
ORGANISATION DE LA THÈSE	19
PARTIE 1. L'INVENTION DES PAYSAGES ET DES PRODUITS LOCAUX - CONTEXTE DE L'ÉTUDE ET CADRE THEORIQUE.....	21
<hr/>	
CHAPITRE 1. ENTRE CONSERVATION ET VALORISATION - PAYSAGES ET PRODUITS LOCAUX	23
1.1. DE LA PATRIMONIALISATION DU PAYSAGE... ..	23
1.2. ... À LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES LOCAUX	27
1.3. INNOVATIONS ET CHANGEMENTS SOCIAUX, TECHNIQUES ET TERRITORIAUX.....	32
1.3.1. <i>Mise en patrimoine du paysage : conflits de représentations et enjeux sociaux</i>	32
1.3.2. <i>L'invention des produits locaux</i>	35
1.3.3. <i>Communautarisme ou diversité ?</i>	39
1.4. DEUX SITES D'ÉTUDE : PROVINCE IFUGAO ET CÉVENNES GARDOISES.....	40
1.4.1. <i>Rizières de la Province Ifugao (Philippines) et riz tinawon</i>	40
1.4.2. <i>Terrasses sèches des Cévennes gardoises (France) et oignon doux</i>	42
CHAPITRE 2. LES SOCIÉTÉS LOCALES FACE À LA PATRIMONIALISATION - CADRE THÉORIQUE ET HYPOTHÈSES DE RECHERCHE	45
2.1. UNE ANALYSE DES LOGIQUES SOCIALES ET DE L'AGENCÉITÉ	46
2.2. ORGANISATION SOCIALE, LOGIQUES D'APPARTENANCE ET TERRITORIALITÉ.....	50
2.2.1. <i>Qu'entendons-nous par territoire et territorialité ?</i>	50
2.2.2. <i>Construction des identités sociales et critique d'une notion polysémique</i>	54
2.2.3. <i>Le territoire : un espace évolutif et en tension</i>	58
2.3. SYSTÈME PRODUCTIF ET SYSTÈME CULTUREL.....	60
PARTIE 2. PROVINCE IFUGAO ET CÉVENNES GARDOISES - CHANGEMENTS ET PERMANENCES DANS L'ORGANISATION SOCIALE ET TERRITORIALE	63
<hr/>	
CHAPITRE 3. LA TERRITORIALITÉ IFUGAO - FORTE STRUCTURATION DES LIENS SOCIAUX DANS L'ESPACE	67
3.1. HISTOIRE DES COMMUNAUTÉS IFUGAOS : DU REPLI À L'OUVERTURE.....	67
3.1.1. <i>Origine des Ifugaos : des théories contestées</i>	67
3.1.2. <i>Les Ifugaos face à la colonisation espagnole et américaine</i>	69
3.1.3. <i>Des bouleversements socioéconomiques et culturels</i>	71
3.2. ORGANISATION SOCIALE : DIFFÉRENCIATION DES GROUPES ET DES INDIVIDUS	76
3.2.1. <i>Une structure sociale fondée sur les liens de parenté</i>	76
3.2.2. <i>Hiérarchisation en classes sociales</i>	80
3.2.3. <i>Coopération, amitié et alliance</i>	82
3.2.4. <i>Conclusion - Quel espace social ?</i>	85

3.3. GOUVERNANCES LOCALES ET APPARTENANCES : LA DIVERSITÉ DES ÉCHELLES SOCIO-SPATIALES	85
3.3.1. <i>Les différents sous-groupes ethnolinguistiques</i>	86
3.3.2. <i>Le district agricole (himpuntonā'an) : unité de gouvernance locale</i>	88
3.3.3. <i>La municipalité : nouvelle échelle de référence identitaire des Ifugaos</i>	94
3.3.4. <i>Diversité et évolution des espaces de vie</i>	95
3.4. CONCLUSION SUR LA TERRITORIALITÉ IFUGAO ET OUVERTURE SUR LA QUESTION DE LA COOPÉRATION DANS LES PROJETS COLLECTIFS.....	100
CHAPITRE 4. LES CÉVENNES GARDOISES - ENTRE ISOLEMENT ET OUVERTURE, DÉSTRUCTURATION ET RENOUVEAU SOCIAL	102
4.1. HISTOIRE DES CÉVENNES GARDOISES : DE FORTES VARIATIONS DÉMOGRAPHIQUES	103
4.1.1. <i>Étapes de l'occupation des versants gardois</i>	103
4.1.2. <i>Exode rural et déstructuration du tissu socioéconomique</i>	104
4.1.3. <i>Renouveau d'un territoire : le Parc national et la mixité sociale</i>	106
4.2. ÉVOLUTION DE L'ORGANISATION SOCIALE ET TERRITORIALE DES CÉVENOLS GARDOIS.....	109
4.2.1. <i>Délimitation des Cévennes et détermination des entités culturelles</i>	109
4.2.2. <i>Dilatation de l'organisation sociale : des quartiers aux vallées</i>	112
4.2.3. <i>Maintien de l'exploitation familiale et changements dans les relations de coopération</i>	118
4.3. CONCLUSION SUR LES CÉVENNES GARDOISES - UN CONTEXTE FAVORABLE AUX INNOVATIONS SOCIALES ET TECHNIQUES.....	119
PARTIE 3. INSCRIPTION TERRITORIALE DES TERRASSES AGRICOLES - D'UNE DIVERSITÉ LOCALE À UNE NORME PATRIMONIALE	121
CHAPITRE 5. LES TERRASSES DANS LE MONDE - OUVRAGES AGRICOLES, SYSTÈMES ÉCOLOGIQUES OU PATRIMOINE ?	125
5.1. LES TERRASSES : UNE SOLUTION CULTURELLE ET CONTEXTUELLE POUR EXPLOITER LES VERSANTS .	126
5.2. FONCTIONS ÉCOLOGIQUES ET RISQUES D'ÉROSION : LES CONTRADICTIONS DES TERRASSES	128
5.3. UN NOUVEAU REGARD SUR LES TERRASSES : UN PATRIMOINE À SAUVER	130
CHAPITRE 6. LE PAYSAGE RIZICOLE IFUGAO – D'UNE SOURCE DE NOURRITURE À UN PATRIMOINE MONDIAL	133
6.1. AMÉNAGEMENT DES VERSANTS DE LA CORDILLÈRE POUR CULTIVER LE RIZ	133
6.1.1. <i>Histoire du paysage rizicole ifugao : des thèses controversées</i>	133
6.1.2. <i>Système des rizières et savoirs techniques associés</i>	135
6.2. UNE GESTION HOLISTIQUE DU PAYSAGE MENACÉE PAR LE CHANGEMENT	141
6.2.1. <i>Au centre de l'espace de production et des relations sociales : les rizières (payoh)</i>	143
Un espace composite de production et de nourriture	143
Relations et statuts sociaux réglés par la possession et l'exploitation des rizières	146
Du système de primogéniture au partage équitable : un risque de déstructuration foncière et sociale.....	148
6.2.2. <i>Sur les sommets, les forêts privées (muyong) : source d'eau, de bois et de nourriture</i>	149
Une forte biodiversité.....	149
Surexploitation et introduction d'espèces exotiques.....	150
Gestion des forêts privées : les muyong des ancêtres.....	151
6.2.3. <i>Essarts (hābal) et jardins : la production légumière en augmentation</i>	152
6.2.4. <i>Cours d'eau (waher) et forêts : la disparition des ressources sauvages</i>	153
6.2.5. <i>Aux frontières territoriales, les forêts communautaires ('inālah) : privatisation et conflits</i>	155

6.3. DROIT COUTUMIER VS DROIT PHILIPPIN.....	155
6.3.1. <i>Vers un pluralisme légal : droit coutumier et déclaration foncière gouvernementale</i>	156
6.3.2. <i>De la propriété de l'État à la reconnaissance des terres ancestrales</i>	157
6.3.3. <i>Le permis muyong : reconnaissance ou ingérence gouvernementale ?</i>	158
6.4. LA PRODUCTION DU RIZ : ENTRE PRATIQUES CULTURALES ET PRATIQUES CULTURELLES.....	159
6.4.1. <i>Description vernaculaire de la plante du riz et spécificités du tinawon</i>	159
6.4.2. <i>Calendrier et catégorisation ethnoscientifique de l'année agricole</i>	161
6.4.3. <i>Vers une désynchronisation des activités rizicoles</i>	166
6.4.4. <i>Cycle rizicole et pratiques culturelles</i>	167
Préparation des terres (<i>payoh</i>).....	168
Semis (<i>hopna'</i>).....	169
Repiquage (<i>bogeh</i>) : importance de la synchronisation	170
Nettoyage et gestion des nuisibles : une diversité de stratégies.....	171
Récolte (<i>mumbotok</i>) : des rituels collectifs aux célébrations individuelles	173
La qualité des graines pour les rizicultrices : les <i>binēngoh</i>	175
Finalisation : du champ à l'assiette	177
6.4.5. <i>Conclusion - La riziculture en termes de système</i>	179
6.5. PATRIMONIALISATION DES RIZIÈRES IFUGAOS EN « PAYSAGE CULTUREL »	181
6.5.1. <i>Des terrasses, symboles du passé précolonial et atout commercial</i>	181
6.5.2. <i>Labellisation des rizières ifugaos en « paysage culturel » de l'Unesco (1995)</i>	183
6.5.3. <i>Un des sites patrimoine les plus menacés dans le monde</i>	185
6.5.4. <i>Représentations sur le paysage ifugao : dégradation ou évolution ?</i>	187
6.5.5. <i>Changements socioculturels et évolution du paysage : un manque en main d'oeuvre</i>	193
6.5.6. <i>Les impacts du tourisme et du label Unesco sur le paysage</i>	198
6.5.7. <i>Des programmes inefficaces pour maintenir durablement le paysage</i>	201
6.6. CONCLUSION - DES ÉCARTS ENTRE LES ATTENTES LOCALES ET LES EFFORTS NATIONAUX POUR LA CONSERVATION DES TERRASSES	206
CHAPITRE 7. LES TERRASSES GARDOISES - DE LA CONTRAINTE AUX ATOUTS D'UN PAYSAGE	209
7.1. AMÉNAGEMENT DES VERSANTS GARDOIS EN TERRASSES : UNE MAÎTRISE DES CONTRAINTES	211
7.1.1. <i>Histoire des terrasses cévenoles : des compensations foncières et économiques</i>	211
7.1.2. <i>Diversité des ouvrages en pierres sèches et catégories vernaculaires</i>	215
7.1.3. <i>Savoir-faire et techniques pour une gestion cohérente des versants</i>	217
7.1.4. <i>Conclusion - Un contrôle de haut en bas</i>	222
7.2. CONTRAINTES AGRICOLES ET STRATÉGIES DE DÉTOURNEMENT	223
7.2.1. <i>Tensions sur la terre et l'eau</i>	223
7.2.2. <i>Reliefs, roches et contraintes : fondements de l'ancrage territorial cévenol</i>	227
7.2.3. <i>Des terrasses : un non-sens économique ?</i>	230
7.2.4. <i>Évolutions techniques de la construction des terrasses</i>	232
7.2.5. <i>Du déclin des productions locales au renouveau du maraîchage</i>	235
7.3. LA CULTURE DE L'OIGNON DOUX : UNE AGRICULTURE D'ADAPTATION	239
7.3.1. <i>Le cycle de culture : produire des graines et produire des oignons</i>	239
7.3.2. <i>Les pratiques culturelles : entre tradition et productivité</i>	241
« Chaque producteur fait un peu sa graine »	241
Le semis - Prévoir les conditions favorables au repiquage.....	242
Le repiquage : « C'est tout à fait traditionnel »	245
Une sensibilité à la sécheresse et aux maladies : contrôle de l'irrigation et traitements	248
Une récolte manuelle pour un produit fragile	250
La préparation des oignons : parfaire la beauté du produit.....	250

7.4. PATRIMONIALISATION DU PAYSAGE DE TERRASSES CÉVENOL	252
7.4.1. Abandon des terrasses : impacts sur le paysage et l'identité cévenole.....	252
7.4.2. Premières initiatives locales de restauration d'ouvrages en pierres sèches	255
7.4.3. Candidature au Patrimoine mondial de l'Unesco : des terrasses écartées	257
7.4.4. Les producteurs d'oignons doux, gardiens du paysage	260
7.4.5. Contre un « paysage décor » : les maçons spécialisés, détenteurs du savoir-faire.....	264
7.4.6. Maçons contre paysans ? Les savoirs locaux et leur légitimité.....	268
CONCLUSION - DE LA CONSERVATION DES PAYSAGES DE TERRASSES À LA VALORISATION	
AGRICOLE	271

PARTIE 4. CONSTRUCTION SOCIALE D'UN PRODUIT ET DE SON INSCRIPTION TERRITORIALE - LE RIZ *TINAWON* ET L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES 275

CHAPITRE 8. LE « TERREAU » D'UN PROJET - STATUT DU PRODUIT LOCAL ET FACTEURS SOCIOÉCONOMIQUES..... 279

8.1. VALORISER UNE DENRÉE DE BASE ET CULTURELLE : LE RIZ <i>TINAWON</i>	279
8.1.1. Une diversité variétale, culturelle et identitaire.....	280
Classification vernaculaire du riz.....	280
Diversité du riz <i>tinawon</i> et identité	281
La forte valeur culturelle du <i>tinawon</i> : riz des dieux et des rituels	284
8.1.2. Obstacles pour valoriser le riz et dépréciation du <i>tinawon</i>	286
Tentatives d'introduction de variétés améliorées.....	287
Dévalorisation du <i>tinawon</i> au regard du rendement et des coûts de production.....	290
8.1.3. Un nouvel intérêt pour le riz <i>tinawon</i> venu de l'extérieur	294
Le projet d'exportation du riz <i>tinawon</i> aux États-Unis.....	295
Le réseau commercial du <i>tinawon</i> : un trio central	298
La filière du <i>tinawon</i> : de la collecte à la vente.....	302
8.2. MISE EN PATRIMOINE D'UN PRODUIT CÉVENOL DE POTAGER : LA <i>RAÏOLETTE</i>	306
8.2.1. Conjecture socioéconomique, territoriale et institutionnelle favorable.....	307
8.2.2. Valoriser et vendre l'oignon doux : une idée de producteurs.....	311
Un projet entrepreneurial : des Faïsses à la coopérative Origine Cévennes	311
L'AOC (1996-2003) : entre protection et patrimonialisation	315
Une dynamique sous contrôle et centralisée par la coopérative.....	318
Filière de commercialisation et démarcation de l'oignon doux de la coopérative.....	322
8.3. CONCLUSION - DES PROCESSUS DIFFÉRENCIÉS POUR VALORISER UN PRODUIT LOCAL	324
8.3.1. Facteurs sociaux et territoriaux dans la construction de produits commerciaux.....	324
8.3.2. Développement ou entrepreneuriat : des impacts différenciés ?	326

CHAPITRE 9. STATUT DU PRODUIT ET INNOVATIONS - INVENTION DE LA TRADITION, DU LIEN AU LIEU ET DE LA QUALITÉ..... 327

9.1. TENSIONS SUR LA QUALITÉ ET LA VALEUR ÉCONOMIQUE DU <i>TINAWON</i>	328
9.1.1. De nouvelles valeurs et représentations sur le riz <i>tinawon</i>	328
Vers une certification en agriculture biologique et commerce équitable.....	329
L'image commerciale des terrasses.....	332
Un nouveau statut local pour le <i>tinawon</i> : une valeur économique	334
9.1.2. Mise aux normes des pratiques : une relation fragile entre producteurs et développeurs	337
Différentes conceptions de la qualité : apparente ou gustative ?.....	338
Une évaluation divergente des conditions de travail.....	340
Des difficultés pour rationaliser et évaluer économiquement la production de <i>tinawon</i>	342

9.1.3. <i>Dérives locales du tinawon et limites sur le marché global</i>	349
Une demande du marché global qui diffère de l'offre locale	349
Stratégies de vente locale : opportunisme ou nouveau marché ?	352
9.2. L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES : CONSTRUCTION IDENTITAIRE ET QUALITATIVE D'UN PRODUIT.....	356
9.2.1. <i>Invention de la tradition de l'oignon doux autour des terrasses</i>	356
Construction d'une identité collective avec l'AOC	357
Restriction aux terrasses : promotion de « l'effet terroir », de la tradition et du savoir-faire	358
L'oignon doux des Cévennes : un produit de rente	362
9.2.2. <i>Consensus sur la qualité de l'oignon doux et les pratiques agricoles</i>	365
Codification d'une culture professionnelle par la coopérative et l'AOC.....	365
Consolidation du pouvoir de la coopérative autour d'un conseil technique	369
Un label pris entre utilisation frauduleuse et abandon	371
9.3. CONCLUSION - LE LIEN AU LIEU, LE STATUT PATRIMONIAL ET LA TRADITION D'UN PRODUIT LOCAL ..	373
CHAPITRE 10. LOGIQUES ET STRATÉGIES D'ACTEURS - LES JEUX DE LA TERRITORIALITÉ, DES LIENS	
 SOCIOCULTURELS ET DU POUVOIR.....	377
10.1. ÉCHEC DE L'ORGANISATION COMMERCIALE DU TINAWON SELON UNE VISION COMMUNAUTARISTE..	378
10.1.1. <i>Faible participation et mobilisation des producteurs</i>	379
10.1.2. <i>Coordination domestique ou professionnelle, reproduction ou évolution des rapports</i>	
<i>sociaux ?</i>	382
10.1.3. <i>Faiblesse structurelle du projet face à la territorialité ifugao</i>	385
10.1.4. <i>Typologie des logiques et des stratégies d'acteurs : renforcer ou s'écarter du projet</i>	388
10.2. CONSTRUCTION D'UNE NOUVELLE ÉCHELLE TERRITORIALE DANS LES CÉVENNES GARDOISES	391
10.2.1. <i>Territorialisation de la production d'oignons doux avec l'AOC</i>	392
10.2.2. <i>Convergence des stratégies d'acteurs autour de la coopérative</i>	395
10.2.3. <i>Terrasses et oignon doux : vecteurs de rassemblement et de territorialisation</i>	397
CONCLUSION GÉNÉRALE - CONSTRUIRE DU TERRITOIRE OU AFFIRMER DES	
 SINGULARITÉS LOCALES	401
<hr/>	
L'ILLUSION D'UNE UNITÉ SOCIALE ET TERRITORIALE DES TERROIRS DE TERRASSES	402
<i>Une représentation figée de paysages pourtant dynamiques</i>	403
<i>La valorisation économique et agronomique des terrasses : un consensus entre les objectifs de</i>	
<i>protection et de développement</i>	407
RECOMPOSITIONS SOCIALES ET TERRITORIALES : SERVIR SES PROPRES INTÉRÊTS.....	410
<i>Paysage de terrasses et oignon doux comme support de revitalisation territoriale et identitaire</i>	410
<i>Marquer sa singularité avec le tinawon et les sites touristiques</i>	414
LE PATRIMOINE PAYSAGER ET AGRICOLE : VERS DE NOUVELLES FIGURES TERRITORIALES	416
BIBLIOGRAPHIE.....	419
LISTE DES ACRONYMES.....	443
LISTE DES ILLUSTRATIONS	447
LISTE ET RÉSUMÉS DES FILMS.....	453
GLOSSAIRE IFUGAO ET OCCITAN	457
TABLE DES MATIÈRES.....	463