

## La métamorphose du terroir

Pendant des décennies, le terroir, dans sa triple dimension lexicale (le mot lui-même), notionnelle (l'idée à laquelle ce mot renvoie) et physique (le référent réel), aura été le lieu et l'objet d'une grande bataille idéologique. À la valorisation extrême, à droite de l'échiquier politique, s'est opposé un mépris non moins radical, à gauche. À travers le terroir, en effet, comme signe immédiat du travail et de la vie des paysans, c'est toute une conception politique, sociale, économique du pays qui se trouvait impliquée, et même, pourrait-on dire, une philosophie de l'histoire. Lorsque, trois jours après la signature de l'armistice, Philippe Pétain déclare dans son fameux discours du 25 juin 1940 : « La terre, elle, ne ment pas », il stigmatise d'un coup, avec cette formule, les trois ennemis de la France telle qu'il la concevait : les habitants des villes et les ouvriers des usines du Front populaire, le personnel politique de la III<sup>e</sup> République, et puis, ceux qui incarnaient l'anti-France par excellence, les juifs et les francs-maçons. Dans la conception fasciste de Pétain, les ouvriers gagnés par le communisme, les radicaux-socialistes qui ont occupé les assemblées et les ministères, les juifs qui resteront des étrangers quand bien même ils étaient installés dans le pays depuis des générations, et les francs-maçons qui, par leur cosmopolitisme (lequel les fait voisiner dans une atroce connivence, avec les précédents) sont des traîtres à la patrie. Ces gens-là ont cela de commun de n'avoir aucune relation à la terre, de ne pas la posséder, de ne pas la travailler, de ne pas vivre avec et par elle. Si, pour Pétain, la terre ne ment pas, c'est parce qu'elle n'a pas besoin des ratiocinations spéculatives, au double sens boursier et intellectuel, pour exister. Elle représente ce qu'il y a de plus éloigné des intrigues parlementaires ainsi que du parasitisme commercial et bancaire des juifs.

Le « terroir » aggrave, si l'on peut dire, la pesanteur et la certitude de la « terre » ainsi comprise. Le célébrer, c'est jouer l'authenticité de lieux, de travaux, de modes de vie et d'individus concrets contre la République jacobine qui a arraché ceux-ci à leurs racines et les a éloignés de leurs sources. La « racine » et la « source » sont, en effet, les deux métaphores récurrentes des discours qui entendent dénoncer une modernité oublieuse des traditions, lesquelles sont comprises comme nécessairement porteuses de vérité. La terre est vérité car c'est elle, et elle seule qui contient l'origine. L'une des motivations principales de la détestation des juifs tenait au fait que ceux-ci n'avaient aucun rapport à la terre, sinon à cette terre « promise » qui, par définition, n'était jamais celle sur laquelle ils vivaient.

Dans *L'Identité de la France*, Fernand Braudel montre qu'au XIX<sup>e</sup> siècle la France a globalement manqué la révolution industrielle et que, à rebours de l'Angleterre qui s'est déployée comme puissance mondiale grâce à son *sea power*, elle s'est repliée sur son économie de terroir, ce qui eut pour corollaire politique une stratégie conquérante. Ce n'est que dans les années 1930 que la population des villes a dépassé, en France, celle des campagnes. Et ce n'est que dans les années 1960, avec la mécanisation et la dernière grande vague d'exode rural qui s'en est suivie, que la France en a fini avec sa culture paysanne<sup>1</sup>.

La gauche politique et culturelle se sentira donc toute légitime à dénoncer comme réactionnaire la célébration du terroir. Les « racines » et les « sources » n'impliquent-elles pas la prétendue nécessité du *retour* ? Depuis qu'ils avaient massivement plébiscité Napoléon III, les paysans ont toujours été très majoritairement favorables aux partis de droite. Le mépris, pour ne pas dire la haine du terroir fut une constante dans la culture de gauche. Il y en a chez qui le goût, la saveur, l'odeur, le parfum du terroir donnaient la nausée. *L'esprit de terroir* n'est-il pas ce qu'il y a de plus étroit en matière d'esprit ? *L'écrivain de terroir* n'incarne-t-il pas ce qu'il y a de plus mesquin, et même de plus odieux<sup>2</sup>, en matière de littérature ? Quant à *l'accent du terroir*, n'est-il pas, sauf le respect que l'on doit à toute personne, franchement ridicule ? D'ailleurs, les paysans du terroir ne parlent même pas une langue, même pas un dialecte, mais seulement un *patois*. Ce n'est pas un hasard si en ancien français « patoier » signifiait gesticuler, agiter les mains comme le font les sourds-muets pour se faire comprendre, et que le mot « patois » a d'abord signifié un comportement grossier avant de renvoyer au babil des enfants et au gazouillis des oiseaux : bref, celui qui parle le patois, ne parle pas vraiment<sup>3</sup>.

Cette histoire est terminée<sup>4</sup>. Sous le double impact de la dévastation de l'environnement et de la très faible qualité gustative de la nourriture industrielle, c'est à une véritable réhabilitation du terroir que nous assistons depuis quelques décennies. Mais, avant d'analyser

---

<sup>1</sup>. Il n'est que de comparer les films des années 1950 (Autant-Lara, Christian Jacques, René Clément, Clouzot...) avec ceux des années 1960 (Godard, Truffaut, Rivette, Rohmer...). Voir également *La Fin des paysans*, le livre d'Henri Mendras, publié en 1967.

<sup>2</sup>. Jacques Chardonne et Marcel Jouhandeau étaient des antisémites notoires.

<sup>3</sup>. Dans son *Dictionnaire*, publié en 1690, après sa mort, Furetière décrit le patois comme un « langage corrompu et grossier, tel que celui du menu peuple, des paysans, et des enfants qui ne savent pas encore bien prononcer » et précise qu'on le dit aussi « des étrangers dont on n'entend point la langue » (cité dans *Le Robert. Dictionnaire historique de la langue française*, sous la direction d'Alain Rey, Paris, Dictionnaires LE ROBERT, 1998, tome 2, p. 2612).

<sup>4</sup>. Voir, de Pierre Brunet, « Le terroir. Fin ou renouveau d'une notion », in *Terroirs et territoire*, Cahiers nantais, numéro 43, 1995, et, de Thomas Parker, *Le Goût du terroir. Histoire d'une idée française*, Presses Universitaires de Rennes, 2017.

les termes de ce retournement, il convient de donner une définition plus précise du mot car, jusqu'à présent, nous nous sommes contentés d'une intuition vague. De plus, ce n'est pas exactement le même objet qui est passé du pôle culturel négatif au pôle positif : alors que, jusque dans les années 1960-1970, le terroir renvoyait à n'importe quelle campagne, sa désignation est aujourd'hui, comme nous allons le voir, beaucoup plus sélective.

Très proche de « terrain », dérivé du mot latin qui a également donné « territoire », le mot « terroir » n'a pas d'équivalent exact dans les autres langues<sup>5</sup>. Il montre que même les termes que l'on dirait les plus « concrets », car renvoyant à une réalité physique, matérielle, sont redevables d'un découpage lexical qui dépend de toute une histoire, de toute une culture forcément spécifiques.

Le terroir, dont on a vu qu'il renvoyait à une *généralité*, puisque le mot pouvait s'appliquer à n'importe quelle campagne, désigne, au sens le plus large, une région, une province, un pays considérés dans leur *spécificité* et, en un sens plus restrictif, plus rigoureux, et par voie de conséquence plus adéquat à ce que nous entendons désormais aujourd'hui par ce mot, la *singularité* d'une certaine étendue de terre exploitée et qui offre sur le marché des produits consommables uniques, tant pour ce qui touche à leur existence même qu'à leur qualité.

Le terroir est donc la plus petite unité géographique constituant le lieu d'une activité appartenant au secteur primaire (agriculture, cueillette, élevage...) et qui garde la maîtrise entière de son processus de production et même, parfois, de plus en plus souvent, de commercialisation. Avant que le mot ne finisse par désigner une grande unité géopolitique, au point d'équivaloir pratiquement à celui d'« État », le *pays* (d'où vient le « paysan ») qui, le plus souvent, ne s'étend guère au-delà de quelques centaines de kilomètres carrés, et qui peut n'englober que quelques communes, se caractérisait par une certaine unité géographique, géohistorique et géoculturelle immédiatement visible aux yeux d'un visiteur de passage : le paysage (appelé ainsi, justement), la couleur de la terre, la pierre avec laquelle les maisons étaient bâties, et celle avec laquelle on construisait les toits, la forme, le style de ces maisons, de ces fermes, de ces cabanes, de ces ponts, de ces églises, jusqu'au plus humble mur de pierres sèches, bref toute cette architecture vernaculaire, tout cela était la signature d'un lieu grâce à laquelle aucun autre ne pouvait lui être identifié. Pour reprendre la définition que Claude Lévi-Strauss donnait

---

<sup>5</sup>. Il y a bien le *terruño* espagnol, mais il désigne aussi le terrain d'une manière générale. Il y a bien le *territorio* italien, mais il signifie également « territoire ». Quant aux Anglais et aux Allemands, ils utilisent tel quel le mot français de « terroir ».

de la culture, un pays peut être compris comme un ensemble de traits différentiels.

La province, qui était une subdivision du « pays » pris au sens le plus général, celui qui est identifié à l'État, comprenait par conséquent un grand nombre de pays. Pour un paysan, « n'être pas du pays » signifiait n'être pas né dans son village. Or le terroir est une unité encore plus petite que le pays : la plupart du temps, sa superficie ne se compte pas en centaines de kilomètres carrés, ni même en kilomètres carrés, mais en hectares. Puisque c'est son homogénéité qui constitue le terroir, celui-ci peut se réduire à une toute petite surface : le clos-vougeot, en Bourgogne, provient de vignes qui n'occupent pas même 50 hectares, soit la moitié d'un kilomètre carré. Pour utiliser une analogie écologiste, on pourrait dire que le terroir est au pays ce que le biotope est à l'écosystème.

Le terroir représente une synthèse, et même unique, de nature et de culture. Au départ, il y a la terre avec son relief, son exposition au soleil, et ses sols, qui ne se réduisent pas à sa surface. Le terroir célèbre l'alliance de la géographie et de la géologie<sup>6</sup>, et il met en scène toute une chimie secrète.<sup>7</sup> Et puis il y a eu des hommes qui se sont installés là, qui ont appris au cours des générations à cultiver une terre parfois ingrate, mais dont ils ont su reconnaître les vertus spécifiques. Certes, ce ne sont pas les hommes qui ont sculpté les coteaux qui bordent le Rhône, mais ce sont eux qui ont construit les terrasses pour y planter la vigne, comme à Tain-l'Hermitage<sup>8</sup>. Le terroir est l'enfant du mariage fécond de la nature et de l'histoire et, même si le travail de la terre, avec des outils et un savoir-faire semblables, s'est reproduit un nombre incalculable de fois, ailleurs, très loin, le terroir, ce terroir-là demeure unique, car il est lié à un lieu et non seulement à l'espace. Il faut de l'espace pour produire de grandes quantités de blé, de maïs ou de riz. Il faut, en revanche, un lieu pour produire tel fromage ou tel vin, tel miel ou telles primeurs. Avec le terroir, la terre cesse d'être, comme c'est le cas avec les grandes cultures céréalières, un support abstrait, à l'image de l'argent-équivalent universel dans le système capitaliste, mais impose sa

---

<sup>6</sup>. Dans les régions viticoles les plus froides, comme la Champagne ou la Bourgogne, il est nécessaire que le sol, par sa nature et sa composition, réfléchisse de manière optimale sur les futures grappes l'énergie solaire. Lorsque le sol est pierreux, ce qui est presque toujours le cas, il convient qu'il soit suffisamment meuble pour laisser pénétrer les racines de la vigne.

<sup>7</sup>. Le calcium nourrit les racines de la plante, neutralise l'acidité et contribue à la friabilité du sol ; le magnésium est un composant essentiel de la chlorophylle impliquée dans la photosynthèse dont les sucres sont traités par le potassium etc.

<sup>8</sup>. La vigne prospère grâce à la douceur des terrains situés sur le versant oriental de reliefs susceptibles d'arrêter les vents d'ouest chargés de pluie. La raideur de la pente, qui rend le travail des hommes difficile et délicat, présente cet inappréciable avantage de favoriser le ruissellement de l'eau, mais il faut, par ailleurs, que les sols soient suffisamment poreux pour assurer aux ceps des réserves en humidité.

présence de manière continue depuis la toute première étape de la production jusqu'à la toute dernière fin de la consommation. Nul ne saurait évidemment définir ce « goût de pierre à fusil » caractéristique de certains vins blancs de terroir, de même que nul ne saurait expliquer comment un certain arôme de l'herbe et des fleurs sauvages du Cézallier, que broutent les vaches salers et aubrac, finit par se retrouver dans le saint-nectaire fabriqué à partir de leur lait.

Ainsi, à l'instar de l'art, le terroir, issu de l'histoire, la transcende. Dans un monde en proie à tous les bouleversements possibles, où rien ne reste en l'état, une telle permanence, qui ne se maintient que grâce à l'activité continue des hommes, mais qui semble comme indifférente à la succession des générations, est particulièrement émouvante. La comparaison avec l'art va plus loin qu'une simple analogie : tout comme une symphonie ou un tableau, le produit du terroir porte une signature, qui est le nom propre de son origine - le châteauneuf-du-pape, la truffe du Périgord, le sel de Guérande, le brie de Meaux, le piment d'Espelette...

Pour singulariser et authentifier ces produits de qualité particulière, mais aussi pour les faire connaître du plus large public, il a fallu faire tout un travail, lexical, sur le vocabulaire (les appellations) et, logique, de typologie (les labels). Ainsi distingue-t-on le fromage fermier, élaboré par un éleveur qui le produit à partir du lait de ses propres bêtes, du fromage laitier, fabriqué par un artisan qui achète le lait aux éleveurs, et du fromage industriel, fabriqué en grande quantité dans une usine à partir d'un lait de provenances diverses. Le laps de temps qui s'écoule nécessairement entre la traite et les différentes étapes de la production des fromages rend nécessaire la conservation du lait soit par pasteurisation, soit par réfrigération. Avec le fromage fermier, qui est le seul fromage de terroir, ce délai n'existe pas : le lait peut être emprésuré dès qu'il a été traité, ainsi les arômes particuliers à la prairie et à la flore, au sol et au fourrage (que l'on donne aux bêtes l'hiver) ne sont-ils détruits ni par la chaleur ni par le froid.

Pour obtenir ou conserver l'appellation de « produit fermier », le producteur s'engage à respecter un cahier des charges très rigoureux et se trouve sous la surveillance d'autant plus scrupuleuse de la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) que les grosses unités de production industrielle exercent une pression constante pour obtenir le monopole des marchés<sup>9</sup>.

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un label qui couvre un territoire beaucoup plus vaste que le terroir au sens strict, puisqu'il

---

<sup>9</sup>. Le respect des règles d'hygiène coûte de plus en plus cher et met les petits producteurs sous une pression constante. La moindre erreur, la moindre négligence peut entraîner la faillite.

s'étend jusqu'à la dimension d'une région géographique, mais elle l'englobe la plupart du temps. L'AOC authentifie un produit dont les différentes étapes, de production et de transformation, sont effectuées dans une même zone géographique et en vertu de techniques matérielles et immatérielles reconnues. En Italie, le pays qui à cet égard est le plus proche de la France et qui est pratiquement le seul dont on puisse dire, comme pour la France, qu'il est un pays de terroirs, et qui, comme la France, porte une attention particulière aux « produits typiques » (*prodotti tipici*), l'AOC correspond à la DOC (« *denominazione di origine controllata* »). Au niveau européen, elle correspond à l'appellation d'origine protégée (AOP)<sup>10</sup>, que même des pays n'appartenant pas à l'Union européenne, comme la Suisse ou les pays du Maghreb, ont adoptée. Cette labellisation a certainement contribué à une amélioration de la qualité globale des produits<sup>11</sup>.

L'attachement aux produits du terroir, sinon aux terroirs, est une donnée importante dans l'imaginaire des Français d'aujourd'hui, même si leur cherté, évidemment due à leur rareté et à la quantité de travail qualifié qu'ils exigent, ne les rend pas accessibles à un très grand nombre de consommateurs réguliers. Il doit être, semble-t-il, compris dans le cadre plus général de cette « exception culturelle » qui, dans l'espace du capitalisme financiarisé et mondialisé, représente une manière de résistance à la logique dominante, écrasante, des marques et des flux. Les appellations d'origine, en effet, ne sont ni des marques commerciales, ni des modèles déposés, mais des certifications officielles émanant d'un organisme dépendant d'un ministère, raison pour laquelle, du point de vue d'un système ultra-libéral de libre-échange, elles ont un sens protectionniste. D'ailleurs, ne dit-on pas « origine *protégée* » ? Le capitalisme mondialisé, qui ne connaît que des brevets et des licences, fera tout pour éliminer cette anomalie. Il est certain que pour fabriquer du Coca-Cola il n'est pas besoin de lieu, n'importe lequel convient (on en fabriquera peut-être un jour sur la Lune ou sur Mars), il suffit pour cela d'une formule et d'une licence.

Est-ce à dire que dans ce combat qui voit s'affronter une logique des appellations à une logique des marques, la seconde soit vouée à un triomphe fatal ? Rien n'est moins sûr. D'une part la notion de terroir,

---

<sup>10</sup>. La Commission européenne reconnaît également les Indications géographiques protégées (IGP) comme labels régionaux. Si ce label reconnaît la réputation et la qualité de produits en tant qu'ils sont attachés à un certain lieu de production et/ou de transformation, les ingrédients qui entrent dans la composition de ces produits peuvent avoir, à la différence des produits du terroir, des origines très diverses. Par ailleurs, un produit IGP peut avoir été récolté dans une région et être transformé ailleurs.

<sup>11</sup>. En France, la « piquette » a pratiquement disparu alors qu'elle était de règle il y a un demi-siècle. Actuellement, près de la moitié des vins produits en France ont une appellation d'origine contrôlée.

les valeurs qu'elle véhicule sont loin de rester cantonnées dans ce « cher et vieux pays » dont parlait De Gaulle à propos de la France. L'Europe, à laquelle on reproche volontiers sa bureaucratie « hors sol », défend la typicité des lieux et des produits comme un patrimoine commun, et tend à diffuser cette notion et cette valeur de terroir au-delà des frontières de la France et de l'Italie. Un peu partout dans le monde, des paysans conservent et promeuvent leurs savoir-faire locaux comme une partie inaliénable de leur culture. Qui aurait dit qu'un jour on défendrait le terroir au Canada et aux États-Unis, au Maroc et au Cameroun ?

C'est donc à une véritable réhabilitation que l'on a assisté en France, et même à une métamorphose, puisque ce « terroir » qui nous paraît désormais comme aussi précieux qu'un chef-d'œuvre de l'art n'a plus le même sens général et générique que jadis. On peut même, dans certains cas, parler de restauration, à l'instar de ce qui se passe pour les monuments historiques. Introduction de la différence dans l'identité d'une tradition, laquelle ne peut être ni continue ni répétée : un nombre croissant de jeunes viticulteurs cultivent des vieux cépages oubliés, créant ainsi de nouveaux liens sociaux dans des endroits qui semblaient voués à l'abandon, quand ce n'est pas à l'asphaltisation. Ainsi la dimension passéiste, traditionaliste, voire réactionnaire que mettait toujours en avant un certain progressisme pour mieux condamner avec mépris tout ce qui peu ou prou avait rapport avec « la nature » se trouve-t-elle dépassée. D'autant qu'avec le souci de la qualité (le travail bien fait cher à Péguy) s'est ajoutée la dimension écologique : le « bio » qui résume désormais auprès du grand public le souci de l'environnement conjoint à celui de la santé est inhérent au terroir.

Le combat économique n'est donc pas celui d'une modernité mondialisée contre un passé qui ne voudrait pas mourir. Car, grâce à Internet, qui n'a pas l'habitude de défendre des causes aussi nobles, le travail et la lutte pour la défense des petits lieux peuvent avoir une audience internationale. Et, là aussi, l'analogie avec le monde de l'art s'impose : ce qui a d'abord été préservé comme patrimoine national a fini par être reconnu comme patrimoine de l'humanité. Et c'est par là que le terroir, c'est-à-dire ce lieu le plus singulier qui soit, possède une dimension universelle dont la consistance ne le cède en rien à celle que déploie la mondialisation économique et financière. Cette rencontre, cette fusion du plus singulier et de l'universel, Hegel lui avait donné le nom d'universel concret. Le terroir est un universel concret.

Christian Godin.