



**HAL**  
open science

## Le temps des Syal: Techniques, vivres et territoires

José Muchnik, Christine de Sainte Marie

► **To cite this version:**

José Muchnik, Christine de Sainte Marie (Dir.). Le temps des Syal: Techniques, vivres et territoires. Editions Quae, 320 p., 2010, Update Sciences et Technologies, 978-2-7592-0500-4. hal-01197826

**HAL Id: hal-01197826**

**<https://hal.science/hal-01197826>**

Submitted on 6 Jun 2020

**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.

## Le temps des Syal

Techniques, vivres  
et territoires

**José Muchnik, Christine de Sainte Marie, coord.**

Certains systèmes agroalimentaires localisés (Syal) semblent tout à la fois constituer une réponse à la vague de mondialisation et ouvrir des pistes pour affronter les enjeux d'un développement (plus) durable. Ils participent en effet à une dynamique socio-économique locale, valorisent des ressources naturelles tout en les préservant, ou offrent des produits ayant une forte « densité culturelle ». Mais d'où les Syal tiennent-ils ces propriétés ? Vaste question que cet ouvrage explore sous l'angle original des relations entre le changement technique et l'ancrage territorial des activités productives.

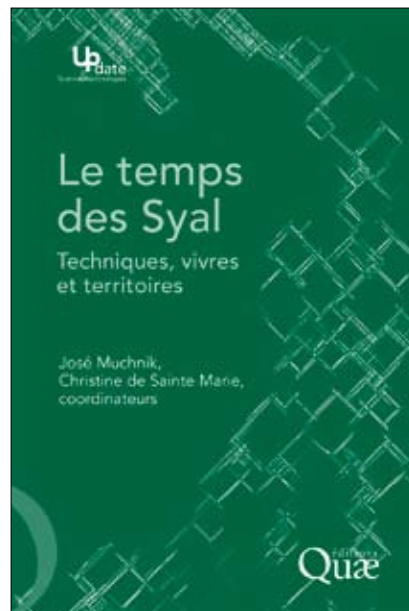
De la mise en valeur de la race bovine d'Aubrac dans les années 1960 jusqu'au questionnement des modèles techniques de production de légumes dans les Pyrénées-Orientales, en passant par la relance du safran dans le Quercy, la qualification des fromages corses ou du fromage de Cotija des rancheros mexicains, les auteurs analysent de multiples expériences qui dessinent les voies de futurs possibles.

Cet ouvrage s'adresse à un public de chercheurs et d'enseignants aussi bien que de responsables politiques ou associatifs, d'animateurs territoriaux et de praticiens du développement.

### Coordinateurs

**José Muchnik**, anthropologue et poète, est directeur de recherche à l'Inra, département Science pour l'action et le développement (Sad). Ingénieur en génie chimique de l'Université nationale de Buenos Aires et docteur en économie (EHESS, Paris), il a développé une approche anthropologique pour l'étude des techniques et des produits alimentaires et s'est spécialisé dans l'étude de cultures alimentaires locales, notamment dans des pays d'Amérique latine et d'Afrique. Membre fondateur du Gis-Syal en France, il est actuellement coordonnateur de l'ERG (European Research Group) Syal.

**Christine de Sainte Marie**, socio-économiste, est ingénieure de recherche à l'Inra, département Sad. Ingénieure en agriculture (Esitpa) et docteur en socio-économie du développement (Paris I-IEDES), elle s'est spécialisée dans l'analyse des processus liés à la qualification des produits agricoles. Ses principaux travaux ont concerné les dynamiques d'organisation territoriale autour de produits marqués par leur typicité, leur rareté ou leur origine et l'intégration d'objectifs environnementaux dans ces démarches de qualification. Elle est membre fondatrice du Gis-Syal.



2010, 324 pages, 16 x 24 cm  
Édition : Quæ  
Collection : Update Sciences  
& technologies  
ISBN : 978-2-7592-0500-4  
Réf : 02166

**Prix TTC : 37 €**

## Sommaire

Avant-propos  
Remerciements  
Introduction

### Partie I - Historicité des liens entre techniques, alimentation et territoire

Chapitre 1. Le fait technique, finalités et ancrage territorial

*José Muchnik*

Chapitre 2. Le style et l'efficacité techniques mis en question

*Pascale Moity-Maïzi*

Chapitre 3. Produire et diffuser des modèles techniques de développement agricole en intégrant les problèmes sociétaux et territoriaux, *Claude Béranger*

### Partie II - Quelles méthodes pour observer les savoirs et les techniques mis en œuvre dans les processus de qualification ?

Chapitre 4. Ancrage territorial de savoir-faire collectifs : les fromages corses, *Rémi Bouche, Célia Bordeaux, Chjara Aragni*

Chapitre 5. Choix technique et patrimonialisation : les enjeux de la qualification du fromage de Cotija, *Esteban Barragán Lopez, Martha Chávez Torres, Thierry Linck*

Chapitre 6. Faire émerger des savoir-faire pour qualifier l'origine d'un produit alimentaire : la découpe des viandes bovines, *Nicolas Trift, Rémi Bouche, François Casabianca*

Chapitre 7. La politique du détour chez les producteurs de safran du Quercy, *Sandrine Tolivia, Philippe Geslin*

### Partie III - Les modèles techniques en question

Chapitre 8. La production fruitière intégrée en France. Leçons d'une histoire dont nous ne sommes pas les héros, *Christine de Sainte Marie*

Chapitre 9. Les transitions technologiques vers la protection intégrée et l'agriculture biologique en cultures pérennes, *Jean-Marc Barbier, Stéphane Bellon*

Chapitre 10. Quelles références pour une production de légumes de territoire ?, *Frédérique Bressoud, Laure Parès*

### Partie IV - L'intelligence territoriale : les transformations des savoirs, des compétences et des métiers

Chapitre 11. Compétences, action collective et action publique dans le développement agricole localisé en Argentine, *Christophe Albaladejo, Roberto Bustos Cara*

Chapitre 12. Une ruralité choisie : cultiver du safran dans le Quercy, *Christophe Albaladejo, Julie Labatut, Nathalie Girard*

Chapitre 13. Ancrage territorial et construction de règles dans des coopératives viticoles du Midi, *Jean-Marc Touzard*

Chapitre 14. L'ancrage territorial des compétences : une question de réseaux, d'objets et d'éthique, *Yuna Chiffolleau, Fabrice Dreyfus*

Chapitre 15. Du changement technique à la combinaison d'activités et de services, *Claire Cerdan, Wilson Schmidt, Murilo Flores, Aparecido Lima da Silva*

Liste des auteurs

✕ .....

A retourner à **Éditions Quæ**, c/o Inra, RD 10, 78026 Versailles Cedex, France

Tél. + 33 1 30 83 34 06 • Fax + 33 1 30 83 34 49 • [serviceclients@quae.fr](mailto:serviceclients@quae.fr)

Catalogue et commande en ligne : [www.quae.com](http://www.quae.com)

## Le temps des Syal Techniques, vivres et terroires

Je commande ..... exemplaire(s) Réf. **02166**

**37 €** + Frais d'envoi\* = ..... €

\*Frais d'envoi pour la France métropolitaine : **5 € pour 1 ex.**, ajouter **1 € par ex. supplémentaire.**

**Allemagne, Benelux, Espagne, Italie, Royaume-Uni : 10 € pour 1 ex.**, ajouter **1 € par ex. supplémentaire** - **Dom-Tom et autres pays : nous consulter**

Nom : .....

Demande de facture proforma

Société : .....

Règlement par chèque sur une banque française à l'ordre de Éditions Quæ

N° TVA UE : .....

Règlement par virement bancaire au Crédit Agricole (Ile-de-France) - St Cyr-l'École

| 18206 | 00033 | 29681014001 | 23 | Bic : AGRIFRPP882

Adresse société : .....

Règlement par carte bancaire portant le sigle CB (Visa, Eurocard, Mastercard)

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

.....

Code postal : .....

Date d'expiration : | | | | |

Date et signature :

Ville : .....

Indiquez votre N° de contrôle : | | | | |

Pays : .....

Le numéro de contrôle présent au dos de votre carte permet d'accroître la sécurité de votre transaction en ligne. Veuillez indiquer les 3 derniers chiffres du numéro figurant au dos de votre carte bancaire.

Email : .....@.....

(pour abonnement gratuit à notre *Newsletter*)

.....

**Nous vous suggérons aussi :**



#### • Systèmes agroalimentaires localisés

**Numéro spécial Cahiers Agricultures**

J. Muchnik, J.-P. Pichot, C. Rawski, J. Sanz Cañada, G. Torres Salcido

John Libbey Eurotext 2008 - réf. F24002 - 26,00 €

Prix spécial Pays du Sud : 15 €

#### • Systèmes agroalimentaires localisés

**Terroirs, savoir-faire, innovations**

C. De Sainte Marie, P. Geslin, P. Moity-Maïzi, J. Muchnik, D. Sautier

Inra 2001 - réf. D0032 - 22 €