



**UNE REVUE NARRATIVE DE LA LITTÉRATURE
SCIENTIFIQUE**

LE PATRIMOINE AGROALIMENTAIRE COMME LEVIER DE TRANSITION SOCIOÉCOLOGIQUE DES TERRITOIRES

ARIEL TIMMONY-MORIER ^a
CORALIE GAUDREAU ^b
LAURENCE GUILLAUMIE ^b

^a Étudiant à la maîtrise en sciences politiques,
Université Laval.

^b Programmes de santé publique et communautaire,
Faculté des sciences infirmières,
Université Laval ;
Centre de recherche NUTRISS
et Pôle Bioalimentaire de l'INAF.

JANVIER 2026

Financement. Ce rapport a été réalisé avec le soutien financier du Moulin Légaré dans le cadre du programme de Ça relève ! de l'Institut sur la nutrition et l'alimentation fonctionnelle (INAF).

Pour citer ce document. Timmony-Morier, A., Gaudreau, C., Guillaumie, L. (2026). *Le patrimoine agroalimentaire comme levier de transition socioécologique des territoires : Une recension narrative de la littérature scientifique*. Rapport de recherche, Faculté des sciences infirmières, Université Laval.

Table des matières

Faits saillants	4
1. Mise en contexte sur le patrimoine agroalimentaire au Québec	5
2. Objectifs	7
3. Méthodologie	7
4. Résultats de la recension des écrits.....	8
4.1 Les concepts mobilisés dans les initiatives patrimoniales agroalimentaires.....	9
4.2 Le portrait des initiatives agroalimentaires patrimoniales	12
4.3 Les contributions des initiatives patrimoniales à la transition socioécologique.....	15
5. Leçons tirées de l'étude	17
6. Forces et limites.....	21
7. Conclusion	22
8. Références.....	23
Annexe 1. Liste des articles scientifiques inclus dans la recension.....	25

Faits saillants

Ce document explore la nature multifacette des activités patrimoniales agroalimentaires et leurs contributions à la transition socioécologique des territoires. S'appuyant sur une revue de la littérature portant sur 23 articles scientifiques, il examine les concepts clés mobilisés, les types d'activités patrimoniales promues, ainsi que les résultats anticipés ou observés. Il vise à mettre en lumière les contributions positives de ces initiatives, tout en soulignant les contradictions et les vulnérabilités liées à leur institutionnalisation.

Le rapport identifie trois principaux types d'initiatives permettant de saisir les mécanismes mobilisés par les communautés et les acteurs institutionnels autour des enjeux de patrimoine agroalimentaire : 1) les dispositifs de labellisation et de protection, 2) les initiatives de régénération rurale et de construction d'imaginaires touristiques, ainsi que 3) les initiatives de conservation et de revitalisation des savoirs. Le rapport met également en évidence des asymétries de pouvoir à l'œuvre dans les démarches de patrimonialisation, tant entre acteurs internes et externes qu'entre les initiatives elles-mêmes, selon leur degré d'accompagnement institutionnel et de soutien matériel, mais aussi entre les individus d'un même territoire en fonction de leur accès différencié aux ressources.

Cinq leçons peuvent être tirées des résultats de cette recension des écrits. Premièrement, l'institutionnalisation du patrimoine agroalimentaire via les certifications et les labels, bien que bénéfique pour la reconnaissance et la valorisation économique, comporte un risque de muséification qui fige des pratiques culturelles qui sont par nature dynamiques et évolutives. Deuxièmement, l'ancrage local constitue une condition nécessaire mais insuffisante pour le déploiement de ces initiatives. En effet, les initiatives endogènes, c'est-à-dire strictement portées par la communauté, demeurent vulnérables aux pressions externes et aux asymétries de ressources, et nécessitent conséquemment une combinaison de ressources locales et de soutiens externes adaptés. Troisièmement, le savoir écologique traditionnel constitue un capital vivant d'innovation continue, qui est pleinement capable de s'adapter aux changements climatiques et socioéconomiques lorsqu'il est reconnu et soutenu. Quatrièmement, la valorisation économique du patrimoine agroalimentaire crée paradoxalement un risque d'exclusion des populations locales les plus vulnérables, transformant des aliments de subsistance en produits de niche inaccessibles et occasionnels. Cinquièmement, l'inscription et les contributions des initiatives patrimoniales au sein des projets de systèmes alimentaires territoriaux dits SAT demeurent encore peu explorées et gagneraient à faire l'objet d'analyses approfondies.

En conclusion, ce rapport met en lumière la complexité du rôle des initiatives de patrimoine alimentaire et de nuancer leur apport à la transition socioécologique. Si celles-ci constituent des leviers de résilience importants pour les communautés locales, leur déploiement suppose la pleine participation des acteurs clés, un encadrement adéquat et des mécanismes redistributifs afin d'éviter leur essentialisation ou leur captation par des intérêts particuliers. Il s'agit par cet effort de gouvernance participative de garantir que le patrimoine demeure un bien commun accessible et un levier d'émancipation pour les communautés plutôt qu'un produit de luxe réservé à quelques-uns. En ce sens, les SAT, en tant qu'instances de gouvernance réunissant une pluralité d'acteurs et tournées vers les besoins des communautés locales et la durabilité, pourraient constituer un cadre structurant pour les initiatives patrimoniales, dont le rôle gagnerait à être davantage documenté.

1. Mise en contexte sur le patrimoine agroalimentaire au Québec

Les systèmes alimentaires territoriaux dits SAT sont des dispositifs de gouvernance des systèmes alimentaires déployés à l'échelle régionale, municipale ou locale. Les SAT se définissent comme des démarches volontaires d'acteurs et d'actrices d'un même territoire (le plus souvent d'une région ou d'une grande municipalité) qui se mobilisent pour transformer leur système alimentaire et le rendre plus durable, équitable, résilient et arrimé aux réalités et aux besoins locaux (Moragues-Faus et al., 2017, Duarte et al., 2025). Pour atteindre ces objectifs, les SAT rassemblent une diversité d'acteurs incluant les entreprises du secteur agroalimentaire (ex. production, transformation, transport, gestion des matières résiduelles), les organisations environnementales, les institutions publiques, les milieux communautaire, éducatif, social et de la santé, ainsi que les citoyens (Donkers, 2013; Galarneau et al., 2015).

Les SAT visent essentiellement à développer un projet territorial commun, à mobiliser largement les parties prenantes et à soutenir la mise en œuvre d'initiatives répondant aux préoccupations locales. Au Québec, l'ensemble des régions dispose de comités ou de dispositifs plus ou moins formels jouant le rôle de SAT, avec des formes institutionnelles variées, souvent portées par les tables bioalimentaires ou les tables intersectorielles sur les saines habitudes de vie (TIR-SHV) (Forum SAT, 2022). Parmi les exemples notables figure le Conseil du système alimentaire de Montréal (Conseil SAM), Borée au Saguenay-Lac-Saint-Jean ou encore Nourrir notre monde en Gaspésie. Bien que l'approche des SAT soit mobilisée depuis les années 1990, son déploiement s'est accéléré à partir de 2010, tant sur le terrain québécois que dans la recherche académique (El Bilali, 2019 ; Schiff et al., 2022).

Dans le contexte québécois, les SAT contribuent à renforcer l'autonomie alimentaire territoriale, à favoriser une gouvernance collaborative et **à soutenir la transition socioécologique**, entendue comme un processus de transformation systémique des modes de production, de consommation et de gouvernance visant à répondre aux limites planétaires et à réduire les inégalités sociales (Guay-Boutet et al., 2021 ; Forum SAT, 2022). Cette transition socioécologique consiste ainsi en la recherche d'un équilibre entre les dimensions économique, sociale, environnementale et de gouvernance, et se traduit par des actions intersectorielles structurantes, allant de l'adaptation climatique à l'amélioration de l'accès à une alimentation durable et saine pour tous (Guillaumie et al., 2025).

Face à ces défis, le patrimoine agroalimentaire émerge comme une ressource susceptible de contribuer à cette transition socioécologique des territoires. Le patrimoine agroalimentaire désigne un ensemble de pratiques, de savoir-faire, de produits et de représentations valorisés pour leur lien étroit avec l'histoire, la culture et l'identité d'un territoire (Bessière, 2013). Il comprend les produits agricoles bruts et transformés, les savoirs et techniques mobilisés pour les produire, ainsi que les pratiques liées à leur transformation, leur distribution et leur consommation (Bessière et Tibère, 2011 dans Bessière, 2013). Toutefois, ce ne sont pas les produits en tant que tels qui constituent le patrimoine, mais bien les pratiques culturelles qui leur sont associées, qu'il s'agisse des modes de culture, des techniques de transformation ou des rituels de consommation (Bessière, 2013).

Les initiatives patrimoniales agroalimentaires visent ainsi à préserver et à transmettre un héritage culinaire et agricole singulier, souvent en réaction aux dynamiques de globalisation et d'industrialisation des systèmes alimentaires (Lara et al., 2019 ; Ossowska et al., 2024). La littérature souligne leur contribution à la préservation de l'agrobiodiversité, au renforcement des économies locales et à la résilience des communautés face aux chocs externes (Pearce et

al., 2015 ; Bindi et al., 2022 ; Lara et al., 2019 ; Espluga-Trenc et al., 2021). Au Québec, ce patrimoine s'incarne notamment dans les pratiques liées à la production acéricole, aux fromages artisanaux, aux pêches côtières, aux cultures maraîchères diversifiées, ainsi qu'aux savoir-faire culinaires et agricoles transmis à l'échelle locale et régionale.

À l'instar de l'UNESCO, le gouvernement du Québec définit le patrimoine comme « un ensemble de pratiques culturelles transmises de génération en génération (...) Il couvre un large éventail de savoir-faire traditionnels qui relèvent de secteurs d'intervention tout aussi diversifiés : arts, métiers d'art, construction, agroalimentaire, santé, sports, loisirs » (Conseil québécois du patrimoine vivant, 2018). Les autorités québécoises s'engagent activement à documenter et à sauvegarder ces savoirs en raison de leur rôle fondamental dans le maintien de la cohésion sociale et le renforcement de l'identité régionale.

L'UNESCO reconnaît par ailleurs de plus en plus le rôle du patrimoine culturel immatériel, incluant le patrimoine agroalimentaire, comme une ressource adaptative, à la fois en tant que levier de résilience pour les communautés et en tant qu'élément lui-même menacé par les transformations environnementales (UNESCO, 2023 ; UNESCO, 2025). Par exemple, le patrimoine agroalimentaire favorise souvent des régimes alimentaires diversifiés, respectueux des écosystèmes et du maintien de la biodiversité, tout en agissant comme de puissants vecteurs de cohésion sociale, d'échange et de dialogue (Vafadari et al., 2025 ; Espluga-Trenc et al., 2021 ; Bindi et al., 2022).

Dans le contexte canadien et québécois, ces enjeux prennent une résonance particulière en raison des défis interdépendants liés à la sécurité alimentaire, à la réconciliation avec les peuples autochtones et à l'adaptation climatique. La première politique alimentaire du Canada, lancée en 2019, reconnaît explicitement l'importance des initiatives communautaires, des identités socioculturelles et des savoirs autochtones dans la construction de systèmes alimentaires durables et inclusifs (Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2019). Toutefois, la mise en œuvre concrète de ces principes à travers des initiatives patrimoniales agroalimentaires pourrait gagner en visibilité et en reconnaissance au Québec.

Dans ce contexte, de plus en plus de projets émergent à l'échelle des territoires afin de renforcer la reconnaissance, la transmission et la valorisation du patrimoine agroalimentaire. Au Québec, ces démarches prennent des formes variées, allant de plateformes de diffusion des savoirs à des initiatives de mise en valeur de lieux et de pratiques emblématiques. À titre d'exemple, la plateforme Agri-Réseau contribue à assurer la promotion et la diffusion du patrimoine agroalimentaire québécois, tandis que le Moulin Légaré a pour mission de conserver, de mettre en valeur, d'interpréter et d'étudier un moulin à farine datant de 1762, ainsi que le patrimoine matériel et immatériel qui y est associé (Moulin Légaré, 2025). Afin de soutenir ces projets, la présente étude vise à dresser un portrait des connaissances disponibles sur les initiatives patrimoniales agroalimentaires telles qu'abordées dans la littérature scientifique, en mettant en évidence les concepts mobilisés, les types d'initiatives documentées et les retombées escomptées.

2. Objectifs

Cette recension de la littérature scientifique vise à explorer les dynamiques patrimoniales agroalimentaires documentées dans la littérature scientifique et leurs contributions à la transition socioécologique des territoires. Plus spécifiquement, les objectifs de l'étude sont de :

1. décrire les concepts et approches associés aux activités patrimoniales agroalimentaires;
2. explorer la diversité et la richesse des activités mises en œuvre, ainsi que leurs paramètres de succès et de fragilité;
3. documenter les effets attendus ou observés de ces activités.

Ultimement, cette étude vise à mieux cerner l'éventail des contributions des activités patrimoniales agroalimentaires, à dégager des pistes d'action susceptibles de mieux encadrer leur déploiement, et à analyser le rôle que pourraient jouer les dispositifs de gouvernance des systèmes alimentaires des territoires, tels que les SAT ou les tables bioalimentaires, dans la pérennité et la résilience de ces initiatives.

3. Méthodologie

Cette revue narrative de la littérature scientifique vise à clarifier et structurer les savoirs existants portant sur les initiatives patrimoniales agroalimentaires, en s'inspirant de l'approche méthodologique proposée par Green et al. (2006). Elle repose sur une démarche exploratoire, dont l'objectif est de préciser l'état des connaissances disponibles afin de mieux circonscrire l'objet et la portée de l'étude.

La stratégie de recherche documentaire s'est appuyée sur la base de données Web of Science, à partir d'une requête effectuée en juin 2025. Une première recherche exploratoire a mobilisé des mots-clés liés à la tradition culinaire, au patrimoine matériel et immatériel, ainsi qu'aux identités régionales et rurales. Une seconde recherche, plus ciblée, a ensuite combiné ces termes avec des mots-clés relatifs à la résilience des systèmes alimentaires et à leur capacité d'adaptation afin d'identifier les articles pertinents pour la présente étude. Les articles retenus devaient être rédigés en anglais, en français ou en espagnol, porter sur des activités patrimoniales agroalimentaires et contribuer à une clarification des concepts, des thématiques ou des initiatives associées au patrimoine agroalimentaire. La liste des articles scientifiques inclus dans la recension est présentée en **Annexe 1**.

La codification et la synthèse des données ont été réalisées par un membre de l'équipe de recherche. L'ensemble des articles inclus a été lu intégralement, et les données ont été extraites à l'aide d'une grille d'extraction structurée. Dans un premier temps, les informations relatives aux caractéristiques générales des articles (auteur.es, année de publication, lieu d'étude, méthodologie) ont été consignées. Dans un second temps, les contenus ont été codifiés selon trois thèmes analytiques : (1) les concepts mobilisés, (2) les initiatives documentées et leurs enjeux et (3) les effets escomptés ou observés. L'analyse a été conduite de manière inductive, afin de faire émerger progressivement les catégories associées à chacun de ces thèmes.

4. Résultats de la recension des écrits

Un total de 23 articles scientifiques a été sélectionné pour l'analyse. Cette recension permet d'identifier les principaux concepts mobilisés pour aborder les initiatives agroalimentaires patrimoniales. Elle met en lumière la diversité des activités patrimoniales recensées et souligne leurs effets escomptés et observés sur la transition socioécologique des territoires, entendue ici comme la capacité à mobiliser des processus favorisant un équilibre entre les dimensions socioculturelles, environnementales, économiques et de gouvernance.

La majorité des études recensées se concentre en Europe (N = 10), un contexte où les initiatives alimentaires territorialisées sont particulièrement développées et où le patrimoine alimentaire fait l'objet d'une reconnaissance institutionnelle et sociale relativement large. Cette prédominance géographique influence les formes de patrimonialisation observées.

Le **Tableau 1** présente les principales caractéristiques des articles scientifiques inclus, en termes de période de publication, d'affiliation des auteurs et de méthodologies mobilisées. La recension est majoritairement composée d'**études de cas** (N = 21), traduisant l'importance accordée aux analyses situées et aux dynamiques territoriales spécifiques dans l'étude des initiatives patrimoniales agroalimentaires.

Tableau 1. Caractéristiques des articles scientifiques inclus

Caractéristiques		Nombre d'articles
Année de publication	2020 - 2025	15
	2015 - 2019	5
	2010 - 2014	3
Territoires étudiés	Europe	10
	Amériques	6
	Afrique	1
	Asie	2
	Multiples continents	3
	Ne s'applique pas (analyse théorique)	1
Type d'études (méthodologie)	Étude de cas	21
	Revue de littérature	1
	Analyse théorique	1



4.1 Les concepts mobilisés dans les initiatives patrimoniales agroalimentaires

Les initiatives patrimoniales agroalimentaires visent à préserver et à transmettre un héritage culinaire et agricole, souvent en réponse aux défis posés par la globalisation et l'industrialisation des systèmes alimentaires. Bien qu'il existe une large gamme de concepts mobilisables pour analyser ces initiatives, l'analyse des articles inclus dans la recension montre que **sept concepts principaux sont mobilisés** pour aborder les initiatives patrimoniales agroalimentaires.

Tableau 2. Principaux concepts des initiatives patrimoniales agroalimentaires

Concepts	
	Patrimoine alimentaire
	Patrimonialisation
	Savoir écologique traditionnel
	Indicateurs géographiques
	Terroir
	Paysannisation
	Idylle rurale

D'abord, le **patrimoine alimentaire**, tant matériel qu'immatériel, est présenté comme le fondement de l'authenticité alimentaire, de la valeur traditionnelle des aliments et des savoir-faire qui y sont associés, en particulier dans un contexte où l'alimentation constitue un puissant liant social et une expression culturelle forte (Brulotte et Di Giovine, 2016 dans Cacciolatti et al., 2024). Le patrimoine alimentaire recouvre ainsi différentes dimensions, allant de la conservation des connaissances traditionnelles à leur mobilisation comme outil de développement territorial. Largement mobilisé dans la littérature analysée, le concept de patrimoine alimentaire s'impose comme un levier central de durabilité et de résilience des territoires ruraux. Bien qu'il ne fasse pas l'objet d'une définition unique, il est implicitement associé à l'idée que les traditions, les savoir-faire et les produits locaux constituent un capital précieux pour la régénération économique, sociale et culturelle des territoires (Bindi et al., 2022 ; Bowen et De Master, 2011 ; Fontefrancesco et al., 2022).

Le **processus de patrimonialisation** est fondamentalement politique, car il est traversé par des rapports de pouvoir entre les acteurs concernés, et son efficacité dépend largement de la capacité des communautés à négocier les termes et les finalités de cette reconnaissance patrimoniale. Selon Hernández-Ramírez (2018), on distingue trois formes principales de patrimonialisation, en fonction des acteurs à l'origine de l'initiative. **L'exo-patrimonialisation**, portée par des acteurs externes (gouvernements, grandes entreprises, organisations internationales telles que l'UNESCO), repose souvent sur une réinterprétation du patrimoine alignée sur les valeurs et les objectifs des instances promotrices plutôt que sur ceux des communautés concernées. Ce décalage peut conduire à des formes de dépossession symbolique, voire à une reconfiguration du patrimoine au service de logiques économiques ou touristiques exogènes. À l'inverse, **l'endo-patrimonialisation**, initiée par des acteurs locaux, s'appuie sur les représentations, les croyances et les pratiques alimentaires ancrées dans la communauté (production, transformation, conservation, rituels). Elle constitue une forme de résilience culturelle, permettant aux sociétés locales de résister aux modèles hégémoniques de valorisation patrimoniale. À titre d'exemple, les communautés autochtones du Rio Negro, en Amazonie brésilienne, ont rejeté le modèle européen des labels et des indications

géographiques, privilégiant une patrimonialisation du système agricole traditionnel dans sa globalité (Katz et van Velthem, 2019). Ce cas met en lumière les tensions entre les catégories patrimoniales occidentales (ex. terroir, indications géographiques, labels), susceptibles d'exercer une violence épistémique lorsqu'elles imposent des cadres de gouvernance inadaptés à des ontologies alimentaires locales et/ou non occidentales. Enfin, la **patrimonialisation négociée**, issue d'interactions entre acteurs internes (communautés, producteurs, restaurateurs) et externes (touristes, gouvernements, ONG), produit un patrimoine dynamique et évolutif, co-construit dans le temps. Cette approche, **également qualifiée de néo-endogène**, combine les ressources locales avec des interventions externes ajustées aux besoins des communautés (Bindi et al., 2022). Elle vise à dépasser les limites des approches strictement endogènes, souvent contraintes par un manque de ressources, ainsi que celles des approches purement exogènes, susceptibles d'induire standardisation et perte de spécificité territoriale. En permettant la mobilisation de soutiens institutionnels, techniques ou financiers sans imposition de logiques externes dominantes, cette approche favorise une adaptation fine aux réalités régionales. Des cas italiens, notamment à Castel del Giudice et Pontebernardo, montrent que cette combinaison peut stimuler le développement territorial bien au-delà de ses retombées économiques, en renforçant la confiance collective et la capacité d'agir des communautés (Bindi et al., 2022).

Le **savoir écologique traditionnel** désigne le cœur vivant du patrimoine alimentaire intangible, essentiel au maintien des pratiques agricoles durables (Espluga-Trenc et al., 2021 ; Agnoletti et Santoro, 2022). Il se définit comme un « corpus cumulatif de connaissances, de croyances, de traditions, de pratiques, d'institutions et de visions du monde qui ont évolué par des processus d'adaptation et qui sont transmis de génération en génération grâce à la transmission culturelle » (Espluga-Trenc et al., 2021). Dans cette perspective, les réseaux de connaissances et la culture alimentaire jouent un rôle central pour le partage des compétences et le renforcement de la cohésion sociale (Mucioki et al., 2025 ; Vafadari et al., 2025). La documentation de ce savoir contribue aussi à la sauvegarde et à la promotion de ces ressources bio-culturelles (Fontefrancesco et al., 2022). Par ailleurs, contrairement à une perception populaire qui associe le savoir traditionnel à la stagnation, le savoir écologique traditionnel est en réalité un savoir dynamique constamment réinventé pour répondre aux défis contemporains (Laraet al., 2019). À ce titre, il se caractérise par sa capacité à s'adapter aux changements écologiques et socioéconomiques, tout en renforçant les identités collectives et le sentiment d'appartenance à un territoire (Espluga-Trenc et al., 2021 ; Bindi et al., 2022 ; Pearce et al., 2015). Lorsqu'il est reconnu et soutenu par les politiques publiques, il contribue ainsi à la résilience face aux crises multiples (climatique, économique, alimentaire). Dans cette optique, les mouvements sociaux, comme le **Slow Food Movement**, constituent des leviers de sensibilisation à ce savoir écologique traditionnel, en faisant la promotion d'une alimentation locale, de qualité et respectueuse des producteurs et de l'environnement, mettant ainsi en lumière le rôle des producteurs et démontrant le lien entre patrimoine culturel et durabilité écologique et économique (Cacciolatti et al., 2024 ; Pauley, 2024).

Les **indications géographiques** sont des dispositifs formels de reconnaissance et de protection des produits ancrés dans un territoire donné (ex. Agneau de Charlevoix), et sont reconnus comme des leviers de développement territorial, économique et culturel (Didonna et al., 2023 ; Bowen et De Master, 2011 ; Didier et Dreyfus, 2019). Bien qu'ils prennent des formes variées selon les pays (ex. Appellation d'origine protégée et Indication géographique protégée au Québec), ces dispositifs ont en commun de relier un produit à un territoire et à un savoir-faire, permettant ainsi de valoriser la singularité des produits et de relocaliser les traditions alimentaires (Bowen et De Master, 2011). En reliant la nature à la culture, les indications

géographiques ancrent les traditions culinaires dans leur provenance territoriale et contribuent aux moyens de subsistance ruraux et au développement économique local (Bowen et De Master, 2011). Dans ce contexte, le patrimoine est alors considéré comme une ressource pour construire une altérité et une identité face aux dynamiques de standardisation et d'industrialisation induites par la mondialisation (Bowen et De Master, 2011).

Le terroir, entendu comme l'articulation étroite entre des caractéristiques écologiques (sol, climat, biodiversité) et des dimensions sociales (savoir-faire, histoire, culture) propres à un territoire, confère à un produit des qualités distinctives spécifiques et constitue le fondement sur lequel s'appuient les indicateurs géographiques en tant que labels institutionnels (Bowen et De Master, 2011 ; Bowen et De Master, 2014). Dans cette perspective, le terroir ne constitue pas une donnée naturelle préexistante, mais une construction sociale et historique, continuellement (re)négociée par les acteurs. L'étude des fromagers du Wisconsin montre ainsi comment le terroir est mobilisé comme un processus dynamique, par lequel les producteurs articulent leur héritage et leur lien au territoire afin de s'adapter à des conditions économiques, techniques et environnementales changeantes, brouillant les frontières entre tradition et innovation (Bowen et De Master, 2014). De manière comparable, en Argentine, les producteurs de vin de la Côte et les producteurs de fromages de Tandil s'appuient sur le terroir pour valoriser des savoir-faire étroitement liés à des conditions agroclimatiques spécifiques, tout en participant à la reconnaissance économique et symbolique de leurs produits (Velarde, 2022 ; Barrionuevo et al., 2019).

La **dépaysannisation** (*depeasantization* en anglais) désigne le processus historique par lequel les agriculteurs se sont éloignés de leur culture et de leur identité locale au profit d'une industrialisation et d'une standardisation de la production (Espluga-Trenc et al., 2021). Leur rôle s'est ainsi transformé en celui de simples producteurs de matières premières, déconnectés des dimensions culturelles et territoriales de leur activité. En réponse à cette dynamique, des initiatives de **repaysannisation** émergent (Bowen et De Master, 2011 ; Velarde, 2022) et s'inscrivent dans des tentatives de revalorisation du territoire face aux processus d'industrialisation. La repaysannisation renvoie à la volonté de relocaliser et de revaloriser les pratiques et traditions agricoles, en reconnectant les producteurs, les consommateurs et le territoire. Ces initiatives relèvent toutefois d'une renégociation permanente entre continuité et innovation, authenticité et viabilité économique. Ensemble, la dépaysannisation et son pendant, la repaysannisation, illustrent un mouvement de balancier au sein des systèmes agricoles.

Enfin, **l'idylle rurale** est un concept qui associe la production locale à des paysages perçus comme préservés et à des valeurs traditionnelles, et joue un rôle important dans la promotion des réseaux alimentaires et des processus de revalorisation territoriale (O'Neill, 2024). Ce concept ne renvoie toutefois pas à la réalité rurale en tant que telle, mais à une représentation idéalisée de celle-ci. L'idylle rurale est ainsi fréquemment associée à des paysages dits « purs », à des valeurs traditionnelles et à une agriculture à petite échelle, souvent figurée par la présence d'animaux. Dans le champ des systèmes agroalimentaires, cette imagerie est mobilisée pour promouvoir les réseaux alimentaires alternatifs. Toutefois, la littérature souligne une limite majeure puisque cette vision romantisée tend à occulter la complexité des réalités agricoles contemporaines, notamment la coexistence avec des formes d'agriculture agro-industrielle, et à renforcer des catégorisations simplistes des acteurs. Elle peut ainsi masquer à la fois les réalités de l'agriculture industrielle et les difficultés concrètes du travail agricole (Bowen et De Master, 2011 ; O'Neill, 2024).

4.2 Le portrait des initiatives agroalimentaires patrimoniales

L'analyse de la littérature a permis d'identifier et de catégoriser les initiatives qui mobilisent le patrimoine agroalimentaire comme levier de développement et d'innovation pour les populations. Ces initiatives se manifestent à différentes échelles et poursuivent des objectifs variés, allant de la protection des produits à la régénération des communautés.

Trois principaux types d'initiatives ont été identifiés :

1. les dispositifs de labellisation et de protection, visant à encadrer le patrimoine agroalimentaire et à assurer une certaine législation ;
2. les initiatives de régénération rurale et d'imaginaire touristique, qui ont comme objectifs de revaloriser un territoire parfois délaissé ou précaire ;
3. les initiatives de conservation et de revitalisation des savoirs, visant à préserver des savoirs patrimoniaux souvent vulnérables.

Tableau 3. Types d'initiatives agroalimentaires patrimoniales

Initiatives	
	Labellisation et protection
	Régénération rurale et imaginaire touristique
	Conservation et revitalisation

D'abord, les dispositifs de labellisation et de protection sont largement abordés dans les écrits analysés. La littérature examine notamment le fonctionnement et l'efficacité des indications géographiques européennes, telles que les appellations d'origine contrôlée (AOC) et les indications géographiques protégées (IGP), ainsi que la dénomination italienne Traditional Agri-food Product (TAP) (Didonna et al., 2023 ; Bowen et De Master, 2011 ; Sekine, 2021). Ces labels institutionnels visent à reconnaître et à valoriser le lien intrinsèque entre un produit et un territoire, en définissant des méthodes de production spécifiques et/ou des qualités particulières du produit. Il est à noter qu'au Brésil, plutôt qu'une approche fondée sur la reconnaissance d'un produit spécifique, c'est une reconnaissance du système agricole traditionnel du Rio Negro dans sa globalité qui a été privilégiée, à la demande d'associations autochtones (Katz et van Velthem, 2019). Cette reconnaissance, accordée par l'Institut du patrimoine historique et artistique national (IPHAN), englobe les pratiques de production et de transformation, les mythes cosmologiques associés, les objets techniques ainsi que les prescriptions rituelles.

Si l'efficacité de ces dispositifs est largement reconnue pour le soutien aux moyens de subsistance ruraux, la littérature souligne également plusieurs contradictions. Ces dispositifs peuvent engendrer de nouvelles inégalités, favoriser certains acteurs externes et contribuer à figer les cultures alimentaires dans des formes statiques, au détriment de leur caractère dynamique (Bowen et De Master, 2011). Ces initiatives peuvent aussi bénéficier d'une coordination nationale, visant à assurer la pérennité des ressources nécessaires au bon fonctionnement de ces programmes et pour structurer une communauté d'acteurs autour de la conservation du patrimoine en tant qu'héritage vivant, intégrant à la fois des dimensions matérielles et immatérielles (Didier et Dreyfus, 2019). Aux Philippines, l'enregistrement du riz patrimonial des Cordillères comme marque collective illustre également ces tensions. En effet, si la certification a permis d'augmenter les prix à la ferme et la marge des producteurs, elle a simultanément accéléré la commodification d'une culture de subsistance ancestrale chez les communautés autochtones (Sekine, 2021).

Ensuite, les initiatives de régénération rurale et de construction d'imaginaires touristiques montrent que la mobilisation du patrimoine peut constituer le cœur de stratégies de développement durable et de régénération territoriale. Ces initiatives valorisent des pratiques ancestrales ancrées dans une agriculture respectueuse de l'environnement, tout en renforçant les liens sociaux et en contribuant à la construction d'identités collectives fortes autour de l'héritage territorial. En Italie, des initiatives telles que l'écomusée du pastoralisme ou les projets portés par la municipalité de Castel del Giudice mobilisent le patrimoine bioculturel et les savoirs écologiques traditionnels afin de freiner l'exode rural et de stimuler l'économie locale (Bindi et al., 2022). Dans le cas de Valence en Espagne, la réhabilitation des connaissances traditionnelles occupe une place centrale dans la vision partagée que les membres de la communauté développent à propos de leur territoire et de son avenir (Espluga-Trenc et al., 2021). Dans un cas en Pologne, le patrimoine alimentaire a été envisagé comme un quatrième pilier de la durabilité, aux côtés des dimensions économique, sociale et environnementale (Ossowska et al., 2024).

Le patrimoine agroalimentaire peut également être mobilisé comme outil d'attractivité touristique et de renforcement de l'image territoriale à l'extérieur. La reconnaissance de la cuisine japonaise comme patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO illustre comment cette patrimonialisation peut accroître l'attrait touristique et contribuer à la résilience des systèmes alimentaires locaux (Vafadari et al., 2025). Le patrimoine alimentaire sert alors à promouvoir l'authenticité et l'identité des destinations, avec des retombées positives sur l'image du territoire, l'économie locale et la fidélité des visiteurs.

Toutefois, la littérature souligne que la contribution des producteurs traditionnels à la durabilité environnementale demeure plus ambiguë. L'idylle rurale joue un rôle important dans la valorisation marchande du patrimoine en façonnant l'image idéalisée de la ruralité perçue de l'extérieur (O'Neill, 2024). La campagne *Happy Cows* du Wisconsin montre comment des producteurs mobilisent des récits de terroir et d'authenticité rurale pour revaloriser une agriculture post-industrielle, notamment en réponse aux critiques des pratiques intensives (Bowen et De Master, 2014). Cette tension entre attractivité touristique et consommation locale régulière se retrouve également en Argentine, où le vin de la côte de Berisso attire des milliers de visiteurs lors de sa fête annuelle sans pour autant s'intégrer dans les habitudes de consommation quotidienne de la population locale (Barrionuevo et al., 2019). Dans ce contexte, les pratiques écologiques adoptées apparaissent souvent davantage motivées par des considérations commerciales que par des objectifs environnementaux substantiels, soulignant la nécessité d'un soutien financier et technique afin d'accompagner la mise en œuvre de solutions écologiques ambitieuses.

Enfin, les initiatives de conservation et de revitalisation des savoirs portent sur la sauvegarde du patrimoine immatériel et des savoirs traditionnels, notamment par des processus de documentation, de transmission formalisée et de valorisation communautaire. La littérature souligne toutefois que ces initiatives doivent être encadrées en raison d'un risque majeur de commodification de l'alimentation locale. En effet, une fois documentés et valorisés, les produits patrimoniaux peuvent devenir des cibles d'appropriation commerciale par des acteurs externes, transformant des aliments de subsistance en produits de niche, voire de luxe, parfois inaccessibles aux populations locales (Fontefrancesco et al., 2022). Ces initiatives se déclinent dans cinq principales formes.

La documentation/classification comme outils de préservation. Certaines initiatives mobilisent la documentation et la classification comme méthodes de recherche et de

conservation des ressources bioculturelles. En Tanzanie, l'*Atlas de l'Arche du Goût* illustre comment l'inventaire systématique des produits locaux peut contribuer à la reconnaissance et à la préservation du patrimoine alimentaire (Fontefrancesco et al., 2022). Dans ces cas, la patrimonialisation repose sur la production de connaissances structurées visant à rendre visibles des ressources menacées.

La revitalisation par les pratiques et les réseaux locaux. D'autres initiatives s'appuient sur les pratiques quotidiennes et les réseaux de transmission informels. En Alaska, les pratiques de jardinage domestique s'inscrivent dans une démarche de revitalisation fondée sur les savoirs traditionnels et les réseaux de partage de compétences, en complément de la cueillette sauvage (Mucioki et al., 2025). De même, dans l'Arctique canadien, les communautés inuites maintiennent et adaptent leurs pratiques de chasse traditionnelles face aux changements environnementaux (Pearce et al., 2015). Les chasseurs combinent des savoirs d'observation fine (vent, nuages, banquise) avec des technologies contemporaines telles que le GPS et les prévisions météorologiques, renforçant ainsi leur capacité d'adaptation. Ces réseaux de transmission entre chasseurs constituent une forme vivante et évolutive de conservation du patrimoine alimentaire autochtone (Pearce et al., 2015).

La revalorisation économique et résilience territoriale. Certaines démarches montrent comment la revalorisation patrimoniale peut devenir un levier de résilience territoriale, tout en soulevant des tensions. Le cas de la lentille de Rascino, en Italie centrale, illustre la transformation d'un aliment marginalisé et de subsistance en patrimoine culturel à forte valeur identitaire, désormais commercialisé comme un produit d'exception, parfois à un prix supérieur à celui de la viande industrielle (Broccolini, 2021). Cela met en évidence l'ambivalence des processus de valorisation, entre reconnaissance culturelle et risque d'exclusion économique.

La conservation dynamique de l'agrobiodiversité. En Espagne, le réseau Red de Semillas propose une approche innovante de conservation de l'agrobiodiversité, fondée sur l'adaptation continue des variétés de semences traditionnelles aux besoins contemporains, notamment face aux changements climatiques (Lara et al., 2019). Cette initiative valorise également le savoir écologique traditionnel comme une compétence professionnelle, capable de générer des opportunités d'emploi pour des personnes exclues du marché du travail formel.

La transmission institutionnalisée et hybridation des savoirs. Enfin, certains cas illustrent des formes plus institutionnalisées de transmission. En Argentine, deux initiatives contrastées mettent en lumière cette diversité (Velarde, 2022). À Berisso, une coopérative et une université collaborent pour maintenir la production d'un vin étroitement lié à l'écosystème humide du Río de la Plata, en l'adaptant aux goûts contemporains tout en préservant ses caractéristiques territoriales. À Tandil, l'*Escuela Granja Ramón Santamarina* assure la transmission formalisée des techniques fromagères traditionnelles, en combinant apprentissage familial et formation spécialisée. Cette transmission peut toutefois se heurter à un défaut de relève générationnelle, comme c'est le cas en Colombie où les producteurs considèrent que leur métier n'offre pas une qualité de vie acceptable aux nouvelles générations (Noguera-Orozco et Grass-Ramírez, 2025). En Irlande, l'intégration du mouvement Slow Food dans l'industrie du homard met en évidence le rôle de certaines communautés dans la préservation du patrimoine culinaire local, envisagé comme un pilier des systèmes alimentaires durables (Pauley, 2024).

4.3 Les contributions des initiatives patrimoniales à la transition socioécologique

Plusieurs articles scientifiques analysés explorent les impacts des activités patrimoniales dans les démarches de transition socioécologique, c'est-à-dire dans les démarches visant un meilleur équilibre entre les dimensions environnementales, sociales, économiques et de gouvernance d'un système alimentaire (Cacciolatti et al., 2024). Trois principales contributions se dégagent : (1) la préservation de la biodiversité et de l'agrobiodiversité ; (2) le renforcement de la cohésion communautaire et de la transmission intergénérationnelle ; et (3) le levier de revitalisation territoriale.

Tableau 4. Les contributions anticipées et/ou évaluées des activités patrimoniales

Contributions	
	Préservation de la biodiversité et de l'agrobiodiversité
	Renforcement de la cohésion communautaire et de la transmission intergénérationnelle
	Levier de revitalisation territoriale

Premièrement, les systèmes agricoles patrimoniaux contribuent à la préservation de la biodiversité et de l'agrobiodiversité en soutenant des pratiques agricoles traditionnelles qui favorisent la diversité des cultures et des espèces locales. Agnoletti et Santoro (2022) documentent, dans leur revue comparative multi-continentale, que les systèmes reconnus par le programme GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) maintiennent l'agrobiodiversité via des techniques adaptées aux ressources locales (terrasses méditerranéennes, systèmes intégrés eau-riz-poisson) et contribuent à la résilience environnementale. De façon similaire, les initiatives de conservation des ressources végétales (France) et des réseaux de semences (Espagne) illustrent cette contribution à la préservation des ressources phylogénétiques (Didier et Dreyfus, 2019 ; Lara et al., 2019 ; Espluga-Trenc et al., 2021). Toutefois, Agnoletti et Santoro (2022) observent aussi que le soutien institutionnel actuel reste insuffisant face aux pressions de l'agriculture intensive, qui demeure le principal moteur de perte de biodiversité.

Deuxièmement, les activités patrimoniales renforcent la cohésion communautaire et assurent la transmission intergénérationnelle des savoirs, allant parfois jusqu'à inverser les tendances de dépopulation rurale (Bindi et al., 2022). Cacciolatti et al. (2024) soulignent que la nourriture constitue une puissante expression de l'identité culturelle jouant un rôle significatif dans la cohésion sociale et la construction communautaire. L'analyse du mouvement *Slow Food* démontre comment les pratiques traditionnelles maintiennent la durabilité écologique et économique (Cacciolatti et al., 2024 ; Pauley, 2024). Au cœur de cette dynamique se trouve la transmission des savoirs et des traditions, cruciale pour la capacité d'adaptation des systèmes alimentaires à l'échelle locale. Des initiatives locales comme les écomusées, les réseaux de partage ou les festivals assurent la conservation de ce patrimoine matériel et immatériel (Bindi et al., 2022 ; Mucioki et al., 2025 ; Pauley, 2024). La transmission de ces savoirs se manifeste selon deux modalités. À la fois informelle, via des réseaux communautaires, et à la fois formelle, via des institutions éducatives ancrées territorialement, comme l'illustre le cas de l'École Ramón Santamarina en Argentine qui accueille 30% de nouveaux producteurs sans antécédents familiaux (Velarde, 2022 ; Pearce et al., 2015 ; Bindi et al., 2022). Par ailleurs, des études de cas en Italie (Castel del Giudice, Castiglione d'Otranto) montrent que la valorisation du patrimoine et la mise en œuvre de pratiques rurales innovantes peuvent concrètement susciter l'engouement des populations et contribuer à l'attractivité des territoires.

Troisièmement, la valorisation du patrimoine agit comme levier de revitalisation territoriale et de développement local. L'authenticité alimentaire et la valeur traditionnelle constituent des atouts majeurs pour l'attractivité touristique (Vafadari et al., 2025), soutenant les moyens de subsistance ruraux, comme l'illustre l'écomusée de Ponteburno ou les festivals ruraux en Pologne (Bindi et al., 2022 ; Ossowska et al., 2024). Cette attractivité se traduit par une augmentation de la valeur commerciale des produits. Les certifications et les processus de labellisation ainsi que l'imaginaire construit autour du terroir augmentent la préférence des consommateurs et la valeur perçue des produits traditionnels (Bowen et De Master, 2014). Plus fondamentalement, ces initiatives contribuent également à la souveraineté alimentaire et à l'accès amélioré à une alimentation fraîche. Les pratiques de jardinage communautaire en Alaska, par exemple, complètent la cueillette sauvage, offrent un accès direct aux produits frais et renforcent les réseaux de partage, atténuant les inégalités économiques (Mucioki et al., 2025).



5. Leçons tirées de l'étude

Cette recension a exploré la littérature scientifique portant sur les initiatives agroalimentaires patrimoniales et leurs contributions à la transition socioécologique des territoires. L'analyse de 23 articles répartis sur cinq continents révèle à la fois le riche potentiel de ces initiatives et des contradictions structurelles qui en limitent la portée. **Cinq leçons principales émergent de cette analyse**, chacune soulevant des implications pour l'engagement des territoires dans davantage de soutien aux activités patrimoniales.

1. La littérature met en lumière les points de vigilance à avoir et les contradictions inhérentes aux activités de labellisation du patrimoine. L'institutionnalisation et la protection des produits traditionnels, bien que bénéfiques pour la préservation de la qualité, peuvent risquer de figer une culture et entraîner une muséification du patrimoine (Fontefrancesco et al., 2022 ; O'Neill, 2024 ; Bowen et De Master, 2011). Les certifications comme les indications géographiques et les labels sont des outils puissants pour reconnaître le lien entre un produit et son territoire, pour accroître sa valeur commerciale et pour soutenir les moyens de subsistance ruraux (Didonna et al., 2023). Cependant, la littérature démontre que ce processus d'institutionnalisation peut paradoxalement réduire la diversité et figer des pratiques culturelles qui sont, par nature, dynamiques et évolutives. La littérature documente ce paradoxe de manière répétée. Le cas de l'Oscypek polonais illustre comment des normes de production rigides ont contraint les producteurs à délaisser la tradition originale du lait de brebis au profit de l'inclusion de lait de vache pour répondre aux exigences du marché européen (Bowen et De Master, 2011). Cette commercialisation de la tradition a certes assuré la disponibilité du produit, mais l'a aussi rendue vulnérable à la cooptation par de grandes multinationales. De façon similaire, l'enregistrement du riz patrimonial des Cordillères aux Philippines comme marque collective illustre la tension entre valorisation marchande et maintien des pratiques de subsistance (Sekine, 2021). Traditionnellement cultivé pour la consommation par les communautés autochtones, ce riz ancestral a vu sa valeur commerciale augmenter significativement à la suite de sa certification. Face à cette opportunité économique, certains agriculteurs ont choisi de vendre l'intégralité de leur production patrimoniale, désormais plus rentable, et d'acheter du riz hybride moins coûteux destiné à leur consommation quotidienne. Ce basculement transforme un aliment identitaire en bien destiné à l'exportation, éloignant les communautés de leurs variétés ancestrales (Sekine, 2021). De façon similaire, l'harmonisation avec les standards de l'Union Européenne peut conduire à une simplification et à une uniformisation des pratiques, en écartant celles qui ne cadrent pas avec les nouvelles réglementations et réduisant ainsi la diversité agricole. En Italie, certaines indications géographiques ont été décrites comme créant un plafond de verre, c'est-à-dire empêchant l'accès à des labels européens plus prestigieux et marginalisant les petits producteurs (Didonna et al., 2023). Il importe dès lors d'éviter d'imposer des cahiers des charges trop rigides et de privilégier des mécanismes de certification participatifs et évolutifs où les normes sont co-construites avec les producteurs et peuvent être adaptées aux changements contextuels (climatiques, économiques, culturels). Par ailleurs, la création d'un imaginaire rural homogène peut aussi figer l'identité patrimoniale, invisibilisant les acteurs et les pratiques moins conformes à ce même imaginaire (O'Neill, 2024). Le cas de la Lentille de Rascino démontre qu'une auto-certification collective basée sur la confiance et le capital social local peut être plus résiliente qu'une certification institutionnelle lourde, même si elle reste juridiquement précaire (Broccolini, 2021). Par ailleurs, le cas du système agricole du Rio Negro prouve qu'une labellisation co-construite par la communauté peut permettre de préserver un écosystème de pratiques culturelles et non seulement un produit unique (Katz et van Velthem, 2019). Une médiation entre logiques institutionnelles et logiques patrimoniales s'impose alors. En créant

des espaces de négociation collective selon une approche néo-endogène, les territoires permettraient de préserver l'identité tout en autorisant l'évolution.

2. La littérature souligne l'importance de l'ancrage local comme une clé de la durabilité des initiatives patrimoniales, se situant au cœur de la résilience des communautés. En effet, la résilience d'un système alimentaire dépend fortement de son ancrage territorial et de la capacité de sa communauté à s'approprier son patrimoine. Toutefois, il ne garantit ni la pérennité ni l'équité des initiatives face aux pressions économiques et aux asymétries de pouvoir. Les cas italiens (Castel del Giudice, Pontebernardo) montrent que l'implication des acteurs locaux et la mobilisation des récits de terroir peuvent effectivement freiner l'exode rural et revitaliser l'économie locale (Bindi et al., 2022). Cependant, ces initiatives restent vulnérables aux forces externes comme les dynamiques de marché, la création d'un imaginaire rural mobilisés par des acteurs extérieurs (O'Neill, 2024), et surtout, une asymétrie de ressources. Les initiatives patrimoniales, souvent portées par des collectifs marginaux à petite échelle, disposent de moyens limités comparativement aux institutions gouvernementales ou aux acteurs agro-industriels. Au-delà de cette fragilité matérielle, des obstacles internes peuvent également entraver ces dynamiques collectives. En Colombie, l'analyse des réseaux de producteurs de carantanta, un produit dérivé du maïs, révèle que la méfiance accumulée entre producteurs, résultant d'expériences négatives antérieures, constitue un obstacle majeur à toute stratégie collective, même lorsque les conditions matérielles pourraient être réunies (Noguera-Orozco et Grass-Ramírez, 2025). La Lentille de Rascino survit grâce à un réseau de réciprocité local, mais demeure dans un état de précarité juridique permanente (Broccolini, 2021). Bindi et al. (2022) proposent une approche néo-endogène, qui combine ressources locales et interventions externes adaptées aux besoins exprimés par la communauté, et qui semble plus porteuse. Dans les cas italiens, la présence d'acteurs externes tel certaines ONG et des universités a aidé les communautés à retrouver leur confiance et leur capacité d'agir, stimulant le développement bien au-delà de l'aspect financier. Les territoires, par leur nature multi-acteurs, sont idéalement positionnés pour opérationnaliser cette approche néo-endogène. Ils peuvent servir de plateformes de négociation où les acteurs locaux définissent leurs besoins (financement, équipements, formation, accès aux marchés, identité culturelle, etc.) et où les acteurs externes apportent des ressources sans imposer leurs propres agendas. Cela nécessite cependant une gouvernance équitable, garantissant que les décisions stratégiques restent sous un contrôle local.

3. La littérature déconstruit la perception du savoir écologique traditionnel comme relique statique à préserver, révélant qu'il constitue un véritable capital vivant, un processus d'innovation continue essentiel à l'adaptation. Les recherches sur les communautés Inuits de l'Arctique (Pearce et al., 2015) ou les initiatives agroécologiques en Espagne (Espluga-Trenc et al., 2021) démontrent que ces savoirs sont des outils d'adaptation aux changements climatiques et de renforcement de la résilience environnementale. Les communautés inuites de l'Arctique canadien démontrent que le savoir écologique traditionnel n'oppose pas tradition et modernité, mais les intègre sélectivement (Pearce et al., 2015). Cette hybridation se retrouve également chez les producteurs de riz patrimonial aux Philippines, qui combinent savoirs ancestraux d'observation (vent, banquise, cycles lunaires, etc.) avec des technologies contemporaines comme le GPS, renforçant leur capacité d'adaptation face aux changements climatiques (Sekine, 2021). En Espagne, le réseau *Red de Semillas* adapte les variétés traditionnelles aux nouvelles conditions climatiques via des échanges inter-régionaux, transformant ce savoir en outil de pérennité plutôt qu'une forme de conservation (Lara et al., 2019). Si ce savoir écologique traditionnel est un processus dynamique, les politiques

publiques ne doivent pas viser à le figer via des inventaires exhaustifs ou des muséifications, mais à soutenir sa capacité d'adaptation. Cela nécessite entre autres une valorisation du savoir écologique traditionnel, pouvant générer de l'emploi pour des personnes marginalisées (Lara et al., 2019). Il s'agit également de soutenir et financer de l'expérimentation. Plutôt que de subventionner uniquement la reproduction de pratiques authentiques et reproduisant la tradition, un soutien des innovations ancrées dans ce savoir peut permettre une innovation ancrée dans le patrimoine (Velarde, 2022). L'exemple de l'école de Tandil montre qu'une transmission formalisée peut démocratiser l'accès aux pratiques patrimoniales tout en préservant la qualité des produits (Velarde, 2022). La littérature suggère donc que les politiques publiques et les initiatives de développement devraient reconnaître ces savoirs non pas comme une relique du passé, mais comme un atout professionnel capable de créer des emplois et de renforcer l'autonomie des communautés. Ainsi, il s'agit de structurer des programmes de mentorat combinant transmission orale et formation technique et créer, à plus large échelle des laboratoires territoriaux favorisant l'innovation patrimoniale où producteurs, chercheurs et institutions co-expérimentent des adaptations de ce savoir écologique traditionnel. Cela positionne les territoires non comme conservateurs de pratiques menacées, mais comme incubateurs de résilience.

4. La valorisation économique et social du patrimoine alimentaire, bien qu'essentielle à sa viabilité, crée paradoxalement un risque d'exclusion des populations locales les plus vulnérables, transformant des aliments de subsistance en produits de niche. Cet angle mort remet en question la contribution réelle des initiatives patrimoniales à la sécurité alimentaire territoriale. En Alaska, bien que le jardinage soit présenté comme un levier de souveraineté alimentaire, il est corrélé aux ménages à revenus élevés. En effet, le coût de l'équipement en région éloignée crée une barrière économique (Mucioki et al., 2025). En Irlande, le coût élevé du homard est cité comme principale raison de non-consommation par la population locale (Pauley, 2024). Le patrimoine devient alors un produit d'exportation et de tourisme, déconnecté de l'alimentation quotidienne des Irlandais. Le cas du vin de la côte de Berisso, en Argentine, illustre un paradoxe complémentaire. Ainsi, malgré une patrimonialisation réussie et une fête annuelle attirant des milliers de visiteurs, la consommation régulière du produit demeure marginale, soulevant la question de ce que signifie réellement une valorisation sans intégration dans l'alimentation quotidienne (Barrionuevo et al., 2019). La lentille de Rascino, à travers sa revalorisation, a vu son statut être transformé de celui de *viande des pauvres* à celui de *viande des Rois*, atteignant des prix dépassant parfois ceux de la viande industrielle et la rendant potentiellement inaccessible aux populations rurales précaires qu'elle était censée nourrir (Broccolini, 2021). En Pologne, les pratiques écologiques des producteurs patrimoniaux étaient davantage motivées par des considérations commerciales que par conviction intrinsèque, soulignant la primauté de la logique marchande (Ossowska et al., 2024). Cette dynamique révèle encore une fois une contradiction structurelle à travers laquelle le patrimoine doit être valorisé pour être économiquement viable et attirer les soutiens externes. Cette valorisation entraîne une augmentation des prix, rendant ce même patrimoine inaccessible aux populations locales. Dès lors, une économie patrimoniale à deux vitesses peut émerger. D'un côté se présentent des produits patrimoniaux rarement abordables destinés aux classes supérieures, touristes et marchés urbains spécialisés. De l'autre s'articule une alimentation industrielle standardisée destinées aux classes populaires et populations rurales précaires à moindre coût. Ainsi, une transition socioécologique qui repose sur le patrimoine alimentaire sans mécanismes redistributifs viendrait reproduire et amplifier les inégalités qu'elle prétend combattre. Les territoires ne peuvent donc se contenter de faciliter la patrimonialisation sans du même coup intégrer des dispositifs garantissant l'accessibilité locale. Plusieurs mécanismes pourraient être

expérimentés comme l'instauration de circuits courts intégrant une logique de don, d'échange et de réciprocité (comme observé en Alaska chez les jardiniers-cueilleurs). Sans ces mécanismes, les initiatives patrimoniales risquent de s'adresser aux communautés privilégiées, contribuant à la gentrification alimentaire des territoires ruraux plutôt qu'à leur résilience. Bref, les résultats de la recension révèlent que la transition vers des systèmes alimentaires durables ne peut se faire sans une approche holistique qui considère les dimensions sociales, écologiques et culturelles. Les initiatives les plus prometteuses sont celles qui, au-delà de la simple production ou de la labellisation, favorisent la cohésion sociale et la transmission des savoirs (Espluga-Trenc et al., 2021).

5. Finalement, la recension a permis de mettre en évidence un vide dans la littérature, soit le manque de liens explicites entre les initiatives patrimoniales et le déploiement des Systèmes Alimentaires Territoriaux (SAT). Pour rappel, les SAT désignent des dispositifs de gouvernance et d'action collective visant à structurer, à l'échelle d'un territoire, les activités liées à l'alimentation (de la production à la consommation) en intégrant des objectifs économiques, sociaux, environnementaux et de gouvernance, et en mobilisant une diversité d'acteurs (agricoles, institutionnels, communautaires et citoyens). Or, la littérature analysée ne discute ni de manière systématique ni approfondie du rôle concret que les SAT peuvent jouer pour soutenir les initiatives patrimoniales agroalimentaires. On observe notamment une absence de détails concernant les formes de soutien qu'un SAT pourrait offrir, qu'il s'agisse de mécanismes de coordination, d'appui financier ou technique, de structuration des réseaux d'acteurs, de reconnaissance institutionnelle ou d'intégration des enjeux patrimoniaux dans les stratégies territoriales plus larges. De plus, les mécanismes de coordination, de financement, d'accès aux marchés ou même de recrutement de personnes pour assurer la pérennité des initiatives patrimoniales sont rarement documentés. Ce constat soulève une limite importante, à savoir que la majorité des études se concentrent sur des projets isolés, sans analyser comment ils pourraient être intégrés et amplifiés par un cadre de gouvernance et de soutien systémique. Cette lacune vient ainsi affecter la nature holistique que les initiatives patrimoniales devraient porter, nature nécessaire à un meilleur encadrement des pratiques et à leur pérennité. Elle se positionne comme d'autant plus significative que l'efficacité des initiatives patrimoniales dépendent souvent de leur capacité à dépasser l'échelle locale pour se connecter à des réseaux plus larges d'action. Les efforts de valorisation des savoirs traditionnels et des produits locaux, tels que la repaysannisation pourraient gagner en portée et en durabilité si les SAT agissaient comme des facilitateurs. En fournissant des plateformes de dialogue, en organisant l'échange de ressources et en facilitant la transmission des savoirs entre les générations, les SAT pourraient renforcer la résilience des activités patrimoniales et garantir leur viabilité à long terme ainsi que leur encadrement par et pour la communauté. Les SAT pourraient en ce sens offrir un cadre de gouvernance plus flexible, permettant aux initiatives patrimoniales de prospérer tout en conservant leur dynamisme et leur diversité, à l'abri des pressions du marché industriel. Ainsi, la recherche future devrait se concentrer sur l'exploration de ces interactions, en documentant comment un soutien institutionnel et financier peut permettre aux initiatives patrimoniales de prospérer au sein d'un écosystème alimentaire territorial cohérent et intégré, capable de mobiliser chaque étape de la production alimentaire et en impliquant la population.

6. Forces et limites

La présente étude présente plusieurs forces. Tout d'abord, les articles analysés se distinguent par leur capacité à définir les notions de patrimoine et de savoirs traditionnels de manière dynamique, évitant le piège d'une conception essentialiste et statique, et à les relier explicitement à la résilience et au développement durable. Les articles analysés (N=23) mettent en évidence les contradictions et vulnérabilités associées à l'institutionnalisation patrimoniale, offrant ainsi une perspective nuancée. Les études de cas analysées (N=21) fournissent des preuves concrètes de l'impact de ces initiatives, notamment en matière de cohésion sociale, de revitalisation rurale et de préservation du terroir local, permettant d'ancrer les réflexions théoriques dans des réalités territoriales observables. On note également une capacité de mobilisation multi-acteurs à travers les processus de patrimonialisation documentés, impliquant des chercheurs, des organisations de la société civile, des institutions publiques et des acteurs locaux, ce qui démontre la dimension multi-acteurs inhérente à ces dynamiques. Cette dimension, fondamentale aux SAT, permet d'établir un lien entre les concepts de systèmes alimentaires territorialisés et patrimoine agroalimentaire même si ce lien n'est pas explicitement mobilisé dans la littérature. Enfin, la diversité géographique du corpus à travers l'Europe, l'Amérique du Nord, l'Amérique du Sud, l'Asie et l'Afrique, bien qu'inégale, permet d'identifier des tendances tout en révélant des spécificités contextuelles, notamment les différences entre approches occidentales et non-occidentales de la patrimonialisation.

Cependant, la présente étude présente également des limites importantes qui circonscrivent la portée de ses conclusions. Tout d'abord, elle repose sur un corpus restreint de 23 études, un nombre très limité au regard de la diversité et de l'ampleur des initiatives patrimoniales agroalimentaires existantes à travers les territoires. Ce corpus ne peut donc prétendre rendre compte de l'ensemble des formes, des contextes et des dynamiques de patrimonialisation à l'œuvre. Par ailleurs, la littérature scientifique tend à documenter principalement les initiatives patrimoniales qui ont réussi ou qui perdurent, créant un biais de survivance important. Les échecs, les résistances locales, les initiatives abandonnées ou encore les conflits ayant entravé les processus de patrimonialisation demeurent largement absents du corpus analysé. De plus, l'exclusion de la littérature grise (rapports d'organisations, évaluations de projets, documents gouvernementaux, etc.) sous-estime probablement la diversité réelle des initiatives patrimoniales, privilégiant celles qui sont formalisées, étudiées par le corpus scientifique et suffisamment visibles pour attirer l'attention des chercheurs. Puis, malgré une pluralité du corpus identifié, la prédominance européenne demeure (N=10), ce qui limite substantiellement la généralisation des constats à d'autres contextes géographiques, culturels et politiques. Cette surreprésentation s'explique notamment par l'ancienneté et l'institutionnalisation des pratiques patrimoniales en Europe, ainsi que par la concentration de chercheurs travaillant sur ces thématiques dans cette région. Cette influence au sein de la recherche ne permet pas de bien saisir les dynamiques patrimoniales dans des contextes comme le Québec. Le sud global demeure aussi largement sous-représenté, alors que ces régions abritent une immense diversité de pratiques patrimoniales, notamment au sein des communautés autochtones et paysannes. Enfin, les méthodologies mobilisées sont majoritairement qualitatives (études de cas), ce qui offre une richesse descriptive et interprétative mais limite la capacité à mesurer quantitativement l'ampleur des phénomènes (nombre de producteurs concernés, volumes de production, parts de marché, emplois créés, impact environnemental mesurable via indicateurs standardisés, etc.). De plus, la quasi-absence d'études longitudinales empêche de documenter les trajectoires à long terme des initiatives.

7. Conclusion

Cette recension a analysé 23 articles scientifiques documentant les dynamiques patrimoniales agroalimentaires, révélant à la fois leur potentiel transformateur et leurs contradictions structurelles. Cinq leçons émergent à travers l'analyse de la littérature : l'institutionnalisation patrimoniale est bénéfique, mais entraîne un risque de muséification ; l'ancrage local est nécessaire, mais insuffisant sans soutien externe adapté ; le savoir écologique traditionnel constitue un capital d'innovation continue plutôt qu'une relique statique ; la valorisation économique crée un risque d'exclusion des populations vulnérables ; et le lien entre patrimonialisation et dispositifs de gouvernance territoriale du système alimentaire demeure peu documenté et bénéficierait d'être exploré davantage.

L'analyse révèle que les SAT ou des dispositifs connexes comme les tables bioalimentaires peuvent jouer un rôle majeur dans l'accompagnement des processus de patrimonialisation et dans la valorisation de ces activités. Les SAT ont cette capacité de créer des espaces de co-construction de normes entre producteurs et régulateurs, étant donné leur nature multi-acteurs, évitant la rigidité des certifications tout en assurant un ancrage territorial. Puis, en combinant ressources locales et soutiens externes à la fois financiers, techniques, et institutionnels, les SAT peuvent devenir des facilitateurs d'une approche co-construite, de type néo-endogène, via une gouvernance explicitement équitable et locale. Ainsi, les SAT auraient la possibilité de structurer des laboratoires territoriaux où producteurs, chercheurs et institutions co-expérimentent des adaptations du savoir écologique traditionnel aux contraintes climatiques et économiques tout en intégrant des mécanismes redistributifs assurant l'accessibilité locale des produits patrimoniaux. Finalement, par l'organisation de programmes de mentorat intergénérationnel et la formation de nouveaux producteurs via des écoles territoriales, les SAT se doteraient de leviers permettant de démocratiser l'accès aux pratiques patrimoniales.

Cette recension constitue une tentative de relier patrimoine agroalimentaire et dispositifs de gouvernance territoriale des systèmes alimentaires. Sa contribution principale est d'identifier un angle mort clair de la littérature. En effet, alors que les initiatives patrimoniales sont largement documentées sur le plan empirique, leur articulation avec des dispositifs structurés de gouvernance territoriale demeure peu analysée. Les limites méthodologiques de cette revue, notamment la taille restreinte du corpus, invitent toutefois à la prudence. Les résultats dégagés doivent être compris comme des pistes de réflexion. Ce rapport ouvre néanmoins sur des perspectives de recherche concrètes, notamment le recours à des méthodologies longitudinales permettant de comparer des trajectoires d'initiatives patrimoniales et d'identifier les facteurs associés à leur pérennité. La recension met également en évidence la nécessité de décentrer le regard géographique, en développant des études comparatives dans le Sud global (Afrique subsaharienne, Asie du Sud-Est, Amérique latine autochtone). Une telle ouverture permettrait non seulement de réduire le biais eurocentré du corpus actuel, mais aussi d'analyser plus finement les dynamiques coloniales à l'œuvre dans les processus de patrimonialisation et d'institutionnalisation.

Malgré ces limites, l'analyse montre que le patrimoine agroalimentaire peut constituer un levier concret d'adaptation pour la transition socioécologique des territoires, à condition d'être soutenu par des dispositifs capables d'arbitrer des tensions récurrentes : entre préservation et transformation, entre valorisation économique et accessibilité sociale, entre ancrage local et mise en réseau à plus grande échelle. À ce titre, les SAT et les tables bioalimentaires apparaissent comme des cadres potentiellement structurants, même si leurs modalités opérationnelles restent à documenter.

8. Références

- Agriculture et Agroalimentaire Canada. (2019). *Politique alimentaire pour le Canada*. https://publications.gc.ca/collections/collection_2020/aac-aafc/A22-628-2019-fra.pdf
- Bessière, J. (2013). Quand le patrimoine alimentaire innove. *Mondes du Tourisme*, (7), 37-51. <https://doi.org/10.4000/tourisme.182>
- Conseil québécois du patrimoine vivant & Ministère de la Culture et des Communications du Québec. (2018). *Le patrimoine immatériel, pour la vitalité culturelle locale : vers une action municipale profitable*. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/culture-communications/documents/patrimoine/Guide_Municipalites_patrimoine_immateriel.pdf
- Donkers, H. (2013). Governance for local and regional food systems. *Journal of Rural and Community Development*, 8(1), 178-208.
- Duarte, L. A. P., Méndez, M. R., & Muñoz-Rojas, J. (2025). Territorial embeddedness of sustainable agri-food systems: A systematic review. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 49(6), 948–988. <https://doi-org/10.1080/21683565.2024.2448201>
- El Bilali, H. (2019). The multi-level perspective in research on sustainability transitions in agriculture and food systems: A systematic review. *Agriculture*, 9(4), 74. <https://doi.org/10.3390/agriculture9040074>
- Forum SAT. (2022). *Le Forum SAT : une démarche collaborative - Bilan 2022*. <https://forumsat.org/wp-content/uploads/2023/05/Bilan-du-Forum-SAT-2022-VF2.pdf>
- Galarneau, V., Savard, C., & Robin, J. (2015). Pour un conseil des politiques alimentaires pour l'agglomération de Montréal [Mémoire présenté à la Commission sur le développement social et la diversité montréalaise]. Vivre en Ville. http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/COMMISSIONS_PERM_V2_FR/MEDIA/DOCUMENTS/MEM_VIVREENVILLE_20151007.PDF
- Green, B. N., Johnson, C. D., & Adams, A. (2006). Writing narrative literature reviews for peer-reviewed journals: Secrets of the trade. *Journal of Chiropractic Medicine*, 5(3), 101-117. [https://doi.org/10.1016/S0899-3467\(07\)60142-6](https://doi.org/10.1016/S0899-3467(07)60142-6)
- Guay, L. (2021). *Les enjeux sociaux de l'environnement : des problèmes aux actions*. Les Presses de l'Université Laval.
- Guillaumie, L., Kamgang, S. É., Brotherton, M.-C., & Boiral, O. (2025). Achieving sustainable development goals through the governance of local food systems in Western countries: A realist synthesis. *Environmental Policy and Governance*, 35(3), 488-504. <https://doi.org/10.1002/eet.2153>
- Moragues-Faus, A., Sonnino, R., & Marsden, T. (2017). Exploring European food system vulnerabilities: Towards integrated food security governance. *Environmental Science & Policy*, 75, 184-215. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2017.05.015>

Moulin Légaré. (s.d.). Moulin Légaré. Vieux Saint-Eustache. Consulté en 2025, à l'adresse <https://www.vieuxsainteustache.com/attrait/moulin-legare/>

Schiff, R., Levkoe, C. Z., & Wilkinson, A. (2022). Food policy councils: A 20-year scoping review (1999–2019). *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 868995. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.868995>

UNESCO. (2023). *Note d'orientation : les dimensions économiques de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel dans le cadre de la Convention de 2003*. <https://ich.unesco.org/doc/src/68297-FR.pdf>

UNESCO. (2025). Alimentation et patrimoine immatériel, une relation pleine de saveur. *Le Courrier de l'UNESCO*. <https://courier.unesco.org/fr/articles/alimentation-et-patrimoine-immateriel-une-relation-pleine-de-saveur>



Annexe 1. Liste des articles scientifiques inclus dans la recension

1. Agnoletti, M., & Santoro, A. (2022). Agricultural heritage systems and agrobiodiversity. *Biodiversity and Conservation*, 31, 2231-2241.
2. Barrionuevo, C. A., Bernat, E. E., & Velarde, I. J. (2019). We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain. *British Food Journal*, 121(12), 3168-3180.
3. Bindi, L., Conti, M., & Belliggiano, A. (2022). Sense of place, biocultural heritage, and sustainable knowledge and practices in three Italian rural regeneration processes. *Sustainability*, 14(8), 4858.
4. Bowen, S., & De Master, K. (2011). New rural livelihoods or museums of production ? Quality food initiatives in practice. *Journal of Rural Studies*, 27(1), 73-82.
5. Bowen, S., & De Master, K. (2014). Wisconsin's "Happy Cows" ? Articulating heritage and territory as new dimensions of locality. *Agriculture and Human Values*, 31, 549-562.
6. Broccolini, A. (2021). « La biodiversité cultivée » et les défis de la patrimonialisation : le cas de la lentille de Rascino (Italie centrale). *Anthropology of Food*, (19).
7. Cacciolatti, L., Lee, J., Sacchi, G., & Lee, S. H. (2024). Guest editorial: Revisiting the Slow Food Movement: Three cases of heritage, innovation, and sustainability in alternative food networks. *British Food Journal*, 26(2), 83-102.
8. Didier, A., & Dreyfus, F. (2019). La conservation des plantes et la gastronomie, une histoire mêlée. *In Situ*, (41).
9. Didonna, A., Renna, M., & Santamaria, P. (2023). Traditional Italian agri-food products: A unique tool with untapped potential. *Agriculture*, 13(7), 1313.
10. Espluga-Trenc, J., Calvet-Mir, L., López-García, D., Di Masso, M., Pomar, A., & Tendero, G. (2021). Local agri-food systems as a cultural heritage strategy to recover the sustainability of local communities: Insights from the Spanish case. *Sustainability*, 13, 6068.
11. Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2022). Scouting for food heritage for achieving sustainable development: The methodological approach of the Atlas of the Ark of Taste. *Heritage*, 5, 526-544.
12. Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía: procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-Hombre-Sociedad*, 28(1), 154-176.

13. Katz, E., & Hussak van Velthem, L. (2019). Produits de terroir ou système agricole ? Patrimonialisation de l'alimentation en Amazonie brésilienne. *In Situ*, (41).
14. Lara, L. G., Pereira, L. M., Ravera, F., & Jiménez-Aceituno, A. (2019). Flipping the tortilla: Social-ecological innovations and traditional ecological knowledge for more sustainable agri-food systems in Spain. *Sustainability*, 11(5), 1222.
15. Mucioki, M., Kelly, S., Holen, D., Powell, B., Galbreath, T., Paterno, S., Mixon, R., & Chi, G. (2025). Gardening practices in Alaska build on traditional food system foundations. *Agriculture and Human Values*, 42(1), 965-981.
16. Noguera-Orozco, C. B., & Grass-Ramírez, J. F. (2025). Valuation challenges and strategies for carantanta de Popayán, from the local agri-food systems (LAFS) approach. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 22, 243-261.
17. O'Neill, K. (2024). Good food or industrial food: Discourses of the rural idyll and alternative food networks. *Journal of Rural Studies*, 105.
18. Ossowska, L., Janiszewska, D., Kwiatkowski, G., & Oklevik, O. (2024). Local food production based on culinary heritage: A way to local sustainability. *Sustainability*, 16(24), 11310.
19. Pauley, M. (2024). A social practice perspective of Ireland's lobster cultural food heritage. *British Food Journal*, 26(2), 133-166.
20. Pearce, T., Ford, J., Cunsolo Willox, A., & Smit, B. (2015). Inuit traditional ecological knowledge (TEK), subsistence hunting and adaptation to climate change in the Canadian Arctic. *Arctic*, 68(2), 233-245.
21. Sekine, K. (2021). The potential and contradictions of geographical indication and patrimonization for the sustainability of indigenous communities: A case of Cordillera heirloom rice in the Philippines. *Sustainability*, 13, 4366.
22. Vafadari, K., Khoshkam, M., Yotsumoto, Y., Bielik, P., & Ferraris, A. (2025). Determinants of resilience in local food systems: Insights from world agriculture heritage sites. *British Food Journal*, 127(3), 950-970.
23. Velarde, I. (2022). Sistemas agroalimentarios localizados y procesos de patrimonialización en territorios de la provincia de Buenos Aires, Argentina: posibilidades y contradicciones. *RIVAR*, 9(25).