

---

*Laurence Bérard y Philippe Marchenay (\*)*

---

## *La construcción social de los productos de la tierra (\*\*)*

Entre los objetos que componen el patrimonio rural, los recursos agrícolas y alimenticios llamados «de la tierra» concretan hoy en día las expectativas de un creciente número de agentes. No existe documento sobre la ordenación del territorio, la defensa de los paisajes, la diversificación de la agricultura, el microdesarrollo o la lucha contra la trivialización del sabor que no tenga en cuenta su existencia y el papel que pueden desempeñar. El movimiento se acelera con la construcción de Europa, elemento motor tanto de su patrimonialización como de su normalización.

Estos productos agrícolas y alimenticios locales de origen animal o vegetal, transformados o no, son objeto de atenciones de todo tipo y de una fuerte manipulación; no por ello dejan de existir, en un contexto técnico y económico que los debilita cada día un poco más. Hablamos, por ejemplo, del pollo de Bresse, las judías de Tarbes, el queso azul de Gex, el jamón de Bayona, las castañas de Ardèche o la sidra de Domfront. Lejos de ser monolíticos, abarcan realidades y tienen categorías muy diferentes. Algunos corresponden a la esfera doméstica, mientras que

---

(\*) Centro Nacional de Investigaciones Científicas. Delegación de investigación e información sobre los recursos de la tierra. Las investigaciones realizadas en este marco se refieren a los aspectos etnológicos de los productos agrícolas y alimenticios locales.

(\*\*) Este artículo responde a una adaptación del publicado en *Terrain*, n.º 24, pp. 153-164, con el título: «Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits de Terroir», 1995.

otros están integrados desde hace tiempo en una red mercantil. Mientras que unos han sido objeto de explotación económica, otros tienen una existencia casi clandestina, pero todos están encuadrados en el espacio y en el tiempo. La creciente importancia concedida a los productos «localizados» es paralela a la evolución de las sociedades industrializadas, que genera una superabundancia del espacio y difumina el sentido de los lugares.

La dimensión de identidad que se atribuye a estos productos es reivindicada de buen grado por los grupos que buscan una imagen: agentes implicados en la producción y la promoción agroalimentaria o entidades territoriales. El «Terruño» es objeto de una demanda sin precedentes, aun cuando la interpretación de este concepto sigue siendo tan variable como ambigua.

De manera paralela, se ha aplicado recientemente a escala europea una normativa relativa a su protección. En ella se hace referencia a la tradición, la localidad, el origen, el prestigio, y se basa implícitamente en nociones como la notoriedad, la autenticidad, la tipicidad o las costumbres. Estos términos, a los que el sentido común atribuye un contenido determinado, no han sido objeto de una reflexión previa en profundidad, a pesar de que se trata de atribuir a los productos una existencia reconocida. Un inmenso observatorio en tiempo real ofrece hoy en día la posibilidad de analizar las formas en que se construye la categoría social de estos productos.

En tal contexto, el investigador se enfrenta a una gran demanda. Esta situación obliga a interrogarse sobre su función como agente social sumamente solicitado en los procesos de validación y legitimación, omnipresentes en la actualidad.

## **1. VÍNCULO CON EL LUGAR, VÍNCULO CON EL TIEMPO Y SOCIEDAD**

Los productos agrícolas y alimenticios locales son parte activa en todas las grandes cuestiones planteadas en la actualidad y ocupan el centro de desafíos de todo orden. Casi ignorados por la profesión hasta hace poco y apenas atendidos por la investigación agronómica, se han

convertido en objeto de una demanda sin precedentes, en una coyuntura que el mundo agrícola tiene cada vez más dificultades para delimitar y prever. Responden especialmente bien a la reciente orientación de la Política Agraria Común, que fomenta la diversificación de la producción y la extensificación de las prácticas técnicas. Los responsables de la ordenación del territorio les confieren una función real en el microdesarrollo local y en la lucha contra la desertización de los campos. Los ministerios de Medio Ambiente y Turismo prestan cada vez más atención a su carácter operativo en la estructuración y el mantenimiento de los paisajes. Un mismo hilo conductor enlaza los diferentes puntos mencionados: la relación con el lugar.

### 1.1. «No lugares» y raíces

¿Acaso el apego a las raíces y el interés por lo local, subyacentes al vínculo con la tierra, no pueden ser sino reflejo de un neorruralismo nostálgico y reaccionario? ¿Es inevitable asociar la consideración por los productos locales con un apego al pasado a menudo teñido de «petainismo», que implique la glorificación de los valores del mundo rural?

Si bien estas nociones han podido ocupar el centro de los movimientos regionalistas y de sus desviaciones, hoy en día el problema se plantea en términos mucho más generales, relacionados con una tendencia a volver a cuestionar elementos estructurantes tales como el tiempo o el lugar. Por ejemplo, en la agricultura contemporánea se ha modificado la relación con la tierra. Esta actividad, que podríamos considerar localizada por naturaleza, está expuesta al igual que los demás sectores a las redistribuciones territoriales. Como otros muchos sectores económicos y socioprofesionales, la agricultura está convirtiéndose en una actividad de localización precaria y revisable. Se discuten sus propias bases, condicionadas a las posibilidades agronómicas del suelo, cuestionándose la naturaleza de la posible utilización de las tierras agrícolas y, en términos más generales, la ordenación del territorio. Bertrand Hervieux (1993: pp. 61-71) habla de «tierra desarraigada». En este contexto, ¿tiene aún sentido la aptitud agronómica?

Marc Augé, analizando la supermodernidad, la relaciona estrechamente con la noción de exceso: superabundancia de acontecimientos, que determina que cada vez sea más difícil pensar el tiempo, superabundancia espacial ligada al incremento de los medios de transporte y a los cambios de escala, que determinan que el espacio sea cada vez menos inteligible. El resultado de todo ello es una proliferación de «no lugares», por oposición a la noción sociológica de lugar, asociada por Mauss y toda una tradición etnológica a la de la cultura localizada en el tiempo y el espacio (Augé 1992: p. 48). Prosperan en todo el mundo las infraestructuras de autopistas, las instalaciones relacionadas con la circulación acelerada de personas y de bienes, las zonas de tránsito de las poblaciones desplazadas, generando la proliferación de particularismos de todo tipo, como contrapunto a la aceleración de la deslocalización.

En el mismo orden de cosas, la patrimonialización generalizada que se desarrolla ante nuestros ojos influye en esta relación con el tiempo que cada vez se controla peor y, por consiguiente, se vive mal. En la reflexión sobre este proceso deben incluirse los elementos de la urgencia y la compensación, incluso el rechazo moderno a garantizar el imperativo económico de destrucción al que están subordinadas nuestras sociedades. La fuerza del acto de patrimonialización vendría de que se «alimenta de todas las nostalgias que genera un mundo que desaparece y no garantiza ya un mínimo vital de simbolismo» (Guillaume 1980: p. 16).

Los autores de *Équivoque écologique* estudian por extenso la cuestión esencial del desarraigo y el apego a la tierra. Las múltiples referencias que ofrecen, prueba de una reflexión en fase de elaboración, muestran claramente que hoy en día nos encontramos ante la necesidad de revisar la cuestión, antes bloqueada, del arraigo. En lugar de atenerse a una ideología del anclaje necesariamente enfrentada a la del dinamismo y el progreso (Genestier 1989: p. 54) (1), parece mucho más innovador reflexionar sobre una reintegración de su contenido en nuestras sociedades. «Retomando el planteamiento de Ernst Bloch, ¿no es urgente hacer del suelo y del apego a la tierra elementos contemporáneos, fundamentos de

---

(1) «Las tierras de la tradición, los mantillos que aseguran la subsistencia se rebelan, la ideología del anclaje lucha contra la del dinamismo y del progreso. El conservadurismo y la nostalgia, el tradicionalismo son reacciones al dolor del desgarramiento, el desarraigo debido a la desaparición de lo perenne, a la obsolescencia del sentido».

la libertad y de la necesidad de pertenencia, al mismo tiempo que vectores de una sensibilidad y de una conciencia universalistas?» (Alphandéry, Bitoun y Dupont 1992: p. 270).

## 1.2. Una apropiación generalizada

Después de los productos biológicos y de bajo contenido en grasas, los productos de la tierra están hoy de plena actualidad. La autenticidad, la tradición, las raíces son objeto de una intensa manipulación en una época en que la comunicación lo domina todo. Son muchas las partes implicadas en esta apropiación de la imagen. Muchas entidades locales buscan una identidad. Las entidades administrativas que representan a las regiones adquieren un protagonismo cada vez mayor en Europa. «Valorizar los productos de nuestra tierra, es valorar también nuestros conocimientos técnicos y las riquezas portadoras de nuestras tradiciones y nuestra cultura. Esto forma parte de las imágenes más bellas que podemos ofrecer de nosotros mismos, y sin duda serán las más apreciadas allí donde vayan», según escriben distintas personalidades políticas en la introducción de un folleto regional (*Richesses des terroirs de Midi-Pyrénées* 1991: p. 3).

Prospectos, folletos, despleables, campañas publicitarias de todo tipo... algunos textos son auténticos fragmentos de antología, como este anuncio publicitario publicado en *Le Monde* el 28 de noviembre de 1992: «En Paul Prédault, nos hemos impuesto la misión de llevar todos los días a todas las mesas de Francia y de Europa jamones y terrinas preparadas según recetas tradicionales y auténticas que conservan y realzan el verdadero sabor de los alimentos... El verdadero sabor es un patrimonio, un valor que defendemos con ustedes y para ustedes».

En este inmenso movimiento de libre interpretación, cada cual argumenta a su manera. Para un importante grupo de productos lácteos es «su caja de madera, su etiqueta, verdadera tentación para el paladar, que subraya su origen tradicional y auténtico» lo que confiere cualidades específicas e imprime carácter a un queso (*Répertoire des produits nouveaux* 1992: p. 34). Para otra conocida empresa, el queso en cuestión –creado en 1992– es tradicional porque la corona de picea que lo rodea se

coloca a mano (*ibid*: p. 42). En otro caso, es un charcutero el que afirma en un folleto que «1.000 metros de altitud es el marco ideal para la fabricación de charcutería tradicional y natural», ya que la altitud determina que los productos sean «necesariamente mejores».

Por último, y en términos más generales, abundan los ejemplos que asocian la calidad de un producto con un lugar: el verdadero embutido de Cambrai, el buen sabor y la tradición del Suroeste, la cocina de pura tradición bretona. A veces el lugar no es el que creemos. Pocos consumidores saben que el jamón de Aosta no tiene nada de italiano. Se fabrica en un pueblo del norte de Isère, cerca de los Abrets. La estrategia de marketing deja que el consumidor haga su propia asociación en función de una presentación «italianizante» y el nombre del lugar.

### **1.3. La nueva clasificación europea**

La apropiación abusiva del nombre de un lugar, de un modo de producción, de una dimensión histórica para vender mejor un producto constituye una competencia desleal para los productores que respetan determinadas normas; al mismo tiempo, se trata de un engaño para el consumidor. La realización del mercado único, que abre las fronteras y ofrece a los productores de los diferentes países de la Comunidad la oportunidad de vender libremente, plantea el problema del futuro de estos productos «de calidad especial» y, en general, de los que son específicos de cada país. Con frecuencia se cita el ejemplo de la feta. Dinamarca ha desarrollado la fabricación de este queso de leche de oveja elaborado en Grecia, utilizando leche de vaca. El resultado es un producto necesariamente diferente pero que se vende con el mismo nombre. Esto no habría ocurrido si se hubieran identificado y protegido los conocimientos técnicos y el origen.

### **1.4. La normativa europea...**

En este contexto, el Consejo de las Comunidades Europeas adoptó el 14 de julio de 1992 sendos Reglamentos relativos a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los

productos agrícolas y alimenticios (n.º 2081/92) y a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios (n.º 2082/92). El objetivo es formalizar jurídicamente un marco que permita establecer y proteger la relación entre un producto y un lugar o una tradición (véase el recuadro).

La denominación de origen protegida (DOP) y la indicación geográfica protegida (IGP) garantizan la protección de la relación con un lugar. Ambas designan el «nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país». En el caso de la DOP, la «calidad o características se [deben] fundamentar o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se [realizan] en la zona geográfica delimitada». Por su parte, la IGP sirve para designar un producto agrícola o alimenticio que posea «una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada».

La certificación de las características específicas protege una tradición. Las características específicas se definen como «el elemento o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio se distingue claramente de otros productos agrícolas o alimenticios similares pertenecientes a la misma categoría». Para figurar en el registro de certificaciones de características específicas, «los productos agrícolas o alimenticios deberán o bien haber sido producidos a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación que pertenezca al tipo de producción y/o de transformación tradicional».

Las estructuras de control deben verificar que los productos que ostentan una denominación protegida responden a las exigencias del pliego de condiciones. A partir del 1 de enero de 1998, para poder ser autorizados por los Estados miembros, los organismos deberán cumplir los requisitos establecidos en la norma EN 45011 de 26 de junio de 1989, que establece los criterios generales relativos a los organismos que proceden a la certificación de los productos, en todos los ámbitos de la actividad económica, desde la industria a la seguridad pasando por la salud.

El pliego de condiciones de una denominación de origen protegida (DOP) o de una indicación geográfica protegida (IGP) deberá contener, además de la delimitación de la zona geográfica, «elementos que prueben que el producto agrícola o alimenticio es originario de la zona geográfica» y «factores que acrediten el vínculo con el medio geográfico o con el origen geográfico». El pliego de condiciones de una certificación de características específicas deberá incluir elementos que permitan evaluar el carácter tradicional del producto. Ciertamente, esta obligación de prueba será muy importante en la elaboración posterior de las solicitudes y dirigirá una gran demanda a las disciplinas capaces de facilitarlas.

Las negociaciones fueron muy reñidas entre los diferentes interlocutores de los países del Norte y del Sur: los primeros, reticentes, hablaron de medidas proteccionistas, los segundos, favorables, de defensa del patrimonio. Esta normativa parece contener todas las ambigüedades propias de la construcción europea. De hecho, la naturaleza del anclaje no queda plenamente aclarada: en las DOP y las IGP se percibe una mayor fijación en el espacio que en el tiempo. La tradición de fabricación se regula con arreglo a la certificación de las características específicas, pero debe controlarse, al igual que la IGP, de manera normativa. Se llega a separar la tradición (mencionada varias veces pero no definida en el texto oficial) y la localidad a través de las definiciones de estos signos de protección. Esta situación repercute tanto en el concepto de saber compartido, que se basa en las costumbres unidas a una localidad, como en la hondura temporal de un lugar. Los textos europeos parecen encaminados tanto a luchar contra la deslocalización y a identificar cuencas de producción como a tomar en cuenta la dimensión patrimonial de las producciones agrícolas.

### **1.5. ... y su aplicación francesa**

Esta normativa, nueva en Europa, remite en parte a determinados procedimientos ya vigentes en Francia. Efectivamente, Francia practica desde hace varios decenios una política de identificación y certificación de la calidad de los productos agrícolas y alimenticios. Esa política se basa principalmente en la denominación de origen controlado, que pro-

tege la denominación de los productos que están relacionados con una tierra determinada, la etiqueta roja, que garantiza la calidad superior de un producto, y más recientemente la certificación de conformidad, que da fe de unas características específicas. Hay que mencionar también la etiqueta regional, que une a la etiqueta roja el reconocimiento de una región administrativa. En cierto modo, esta situación ha dificultado la tarea del legislador encargado de tener en cuenta los diferentes signos de calidad en los decretos de aplicación ya vigentes. Las opciones elegidas ponen de manifiesto las dificultades que implica regular nociones como la tradición o la autenticidad, y revelan la existencia de lógicas diferentes, incluso contradictorias y causa de tensiones en el sector agroalimentario francés (2).

Desde hace tiempo, la legislación reconoce el uso de un nombre geográfico para identificar y proteger de las imitaciones un producto cuyo carácter está vinculado a una tierra y a unos conocimientos técnicos. El concepto de denominación de origen controlado (DOC), en el que se basa esa normativa, se acuñó a finales del siglo pasado al hilo de los problemas planteados. Sin embargo, hubo que esperar a la Ley de 6 de julio de 1966 para que la definición fuera totalmente explícita: «Constituye una denominación de origen el nombre de un país, una región, o una localidad que sirve para designar el producto que es originario de ella y cuya calidad o características se deben al entorno geográfico, incluidos los factores naturales y los factores humanos». La Ley de 2 de julio de 1990 armoniza el procedimiento de denominación de origen para todo el sector agroalimentario. La DOP europea se asimila en Francia a la DOC y se regula conforme a las mismas normas. En concreto, y éste es el punto más importante, la DOP estará bajo la autoridad del Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (Institut national des appellations d'origine, INAO), organismo público que comparte con la Dirección General de la Competencia, el Consumo y la Represión del Fraude (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF) la responsabilidad de los controles.

---

(2) Esta situación debe evaluarse conforme a las obligaciones que impone un mercado internacional sujeto a la objetivación de la calidad.

La IGP y la certificación de las características específicas no tienen equivalente en el Derecho francés. Se ha decidido estructurar la normativa que prevé la protección de un vínculo con la tierra o un modo de producción tradicional con los términos preexistentes. De este modo, la solicitud de una IGP o de una certificación de las características específicas estará condicionada a la obtención previa de una etiqueta o de una certificación de conformidad. Por otra parte, toda etiqueta roja que mencione un origen deberá, desde ahora, estar sujeta a una solicitud de IGP y, en términos generales, no debería ser posible indicar una procedencia sin que ésta sea debidamente controlada (el tema se estudia actualmente y plantea problemas considerables). La recién creada Comisión nacional de etiquetado y certificación de conformidad (Commission nationale des labels et de la certification de conformité, CNLCC), cuyo cometido es emitir dictamen sobre la homologación de las etiquetas y la autorización de los organismos certificadores, se encargará también de estudiar los pliegos de condiciones de las IGP y de las certificaciones de las características específicas. En este sentido, y siguiendo las recomendaciones de la CEE, Francia ha elegido una aplicación muy normativa de la reglamentación. Esta elección corresponde a la tendencia cada vez mayor a la normalización en el sector agroalimentario, con objeto de preparar lo mejor posible las industrias de este sector para la realización del Gran Mercado. En el caso de las IGP y de la certificación de las características específicas, se trata de asociar calidad (3) –noción compleja y presente en todos los debates– lugar y tradición. La ley de aplicación de la normativa europea data del 3 de enero de 1994. Como cabe imaginar, plantea muchos interrogantes en todas las partes implicadas, tanto en la producción como en los mecanismos de control. Tradición, notoriedad y origen se tendrán en cuenta en lo sucesivo en un proceso normativo, en las mismas condiciones que la duración de la cría o la composición de los alimentos para el ganado pero, ¿según qué criterios?

---

(3) En el área de investigación aquí presentada, el Instituto nacional de investigación agronómica lleva a cabo una reflexión sobre el tema «Construcción social de la calidad», en el marco de una acción de promoción programada sobre la maduración de los productos alimenticios (Matural). Véanse, en concreto: de Sainte-Marie, Prost, Casabianca y Casalta (1992), Delfosse (1992), Letablier y Nicolas (1994).

## 1.6. De la tierra revelada a la indicación geográfica

Todos los productos agrícolas tienen un origen; de lo que se trata es de saber cuándo, por qué y cómo se hace evidente y se valoriza para dar un sentido a ese anclaje y transformar su naturaleza. El fenómeno se refiere especialmente a la duración que da cuerpo al espacio, asociada —de manera más o menos fuerte, esa es la cuestión— a las características del entorno físico, lo cual remite a la noción de «Terruño».

La problemática recurrente de «Terruño» es característica de Francia. El propio término «terroir» es casi intraducible en los demás países, incluidos los del sur de Europa, a pesar de su proximidad cultural. Este término, cuyos primeros testimonios se remontan al siglo XIII, es en principio sinónimo de espacio de tierra, de territorio, término del cual sería una alteración (4). Sin embargo, aunque la palabra conserva ese significado hasta el siglo XVIII, designa también, desde el siglo XIII, la tierra considerada desde el punto de vista de sus aptitudes agrícolas y, en concreto, el suelo apto para el cultivo de la vid. Se incluye en la expresión «goût de terroir» (sabor del Terruño) a mediados del siglo XVI, a propósito de un vino, y después se aplica, en sentido metafórico, a un hombre que tiene las cualidades y los defectos que se atribuyen a la gente de su país (1694) (5). La elaboración científica del concepto se inició a finales del siglo XIX al hilo de la aparición de la edafología, que establece el concepto de vocación de los suelos (6). A partir de ese momento, el Terruño será considerada como inmanente. Es preexistente al hombre, quien lo único que hace es poner de manifiesto sus posibilida-

---

(4) «Terroir»: refección (1246) de las formas antiguas desviadas tieroer (1198), tieroir (1212), procede de un latín popular *terratorium*, del que se deriva *terrador* en provenzal antiguo (siglo XII), alteración galorromana de *territorium* que ha dado lugar por la vía del préstamo a *territoire*. (Diccionario histórico de la lengua francesa 1992).

(5) *Ibidem*.

(6) La edafología, creada en Rusia en 1879, fue introducida en Francia por Albert Demolon en 1934. «Para caracterizar los suelos con ayuda de criterios constantes, evaluar sus propiedades, había que concebir un método racional, una ciencia: la edafología. Los suelos, designados por un nombre, tienen una génesis, comportamientos, composiciones que permiten prever sus aptitudes... Asimismo, es preciso tener en cuenta el conjunto de las condiciones ecológicas, edáficas, climáticas: el resultado es el «terroir» [la tierra]. Los productos que se obtienen en él se caracterizan por su cantidad y su calidad, lo que conduce al concepto de origen. (Academia de agricultura de Francia 1990: p. 124). Para la historia de la edafología, véase también Boulaine (1989).

des. Roger Dion, tomando como ejemplo las tierras vitícolas, pone en cuestión la importancia de los factores edafológicos. Señala que la calidad de los vinos es la expresión de un medio social y de lo que él llama el «querer humano» (Dion 1990: pp. 205-226). «En realidad, el papel de la tierra en la elaboración de un vino fino no es mayor que el de la materia en la elaboración de la obra de arte» (Dion citado por Pitte 1990: p. 17). Son los incesantes vaivenes entre el agrosistema, el producto y el hombre, los que dan forma a la cuestión de la «sutil dialéctica entre el complejo ecológico y el complejo histórico-económico», retomando la expresión de Georges Bertrand (1975: p. 74).

El Terruño es un concepto polisémico. Según incorpore o no la dimensión humana, tendrá en cuenta la hondura temporal y dará un sentido u otro a la relación con el lugar. Esta ambigüedad inherente al término se encuentra en la expresión «producto de la tierra», que hace referencia tanto a un producto simplemente fabricado en un lugar –por ejemplo, el *foie gras* de Dombes– como a un producto que está profundamente relacionado con él, como el *foie gras* del Périgord. La profundidad histórica que integra la acumulación y la transmisión de unos conocimientos técnicos y el encuadramiento de la producción en una comunidad marcan la diferencia.

Para el INAO, el nombre geográfico abarca al mismo tiempo el producto, los conocimientos, las prácticas técnicas aplicadas y las costumbres que los sustentan. Está inseparablemente vinculado a la tierra, sin la cual el propio concepto dejaría de tener sentido. «En materia de DOC, todo parte de la relación específica cepa-tierra: es en esta fase cuando se crea la identidad, que los conocimientos técnicos humanos ponen después al descubierto (INAO 1992: p. 26). El concepto de DOC, que concede prioridad a las características edafoclimáticas (suelo, clima, exposición) que se expresan a través de los conocimientos técnicos de los hombres, se ha construido a partir del vino. La transposición de la lógica vitivinícola a los demás sectores plantea numerosas cuestiones, dado que resulta mucho más complejo poner de manifiesto el vínculo con la tierra. ¿Qué ocurre con el famoso «efecto de la tierra» en el caso de un producto de charcutería o, con mayor razón, de un queso que se fabrica a diario? Actualmente, tiene lugar en el INAO un intenso debate sobre la importancia concedida a las cualidades de orden edafoclimático y a

las técnicas de los productores. El problema es tanto más profundo cuanto que la determinación de la zona de denominación es constitutiva de la denominación de origen controlado (DOC). De hecho puede revisarse, como sucede actualmente con el Calvados, proceso no exento de dificultades.

En lo relativo a las DOP y a las IGP, parece que la lectura que hace el Estado francés está impregnada de esa «cultura de la tierra» mencionada anteriormente. Por ejemplo, en la normativa europea no se excluye que los productos nuevos puedan beneficiarse de una DOP, siempre que cumplan las condiciones establecidas y que el lugar les transmita unas características determinadas. El INAO rechaza el hecho de no tener en cuenta la anterioridad, asociada a la profundidad histórica, y solicita que las DOP francesas se ajusten a los criterios de las DOC. En cuanto a las IGP, la situación actual es muy confusa. Una somera lectura de *Qualité infos*, la circular informativa sobre calidad agroalimentaria, da una idea de la complejidad de la tarea y de las posibilidades de manipulación-reconstrucción disponibles. Por ejemplo, a los poseedores de la certificación de conformidad «cerdo de la Frairie, sabor de Poitou-Charentes» les inquieta el hecho de no poder mantener después de ocho años la mención Poitou-Charentes sin pasar por la IGP. «Hemos iniciado una reflexión, pero no nos resultará fácil probar nuestro vínculo con la tierra». (*Qualité infos* 1994, p. 34: VII).

En esta gran familia, algunos productos parecen presentar una coherencia muy fuerte. Situados en la intersección de un haz de factores naturales y culturales, constituyen la base de un sistema en el que todos los elementos tienen su razón de ser, por ejemplo, los embutidos corsos, elaborados a base de una raza local de cerdos criados en los castañares del lugar. En el caso de otros productos, el anclaje en un lugar se asocia simplemente con una práctica de cría (por ejemplo la ternera de Chalaix, animal de aspecto anémico, en Poitou-Charentes) o un modo de conservación (por ejemplo el ajo de Arleux, en el Norte, que suele ahumarse). A menudo, la proximidad de una ciudad determina el desarrollo de un producto que, decenios más tarde, se adscribió a una tierra. Esto es lo que sucede con algunos productos hortofrutícolas de la periferia de París, como el espárrago de Argenteuil o el melocotón de Montreuil, que deben su notoriedad a los inmensos conocimientos técnicos de los

hortelanos, los productores de frutas o verduras tempranas y los arboricultores, más que a las cualidades del suelo.

Prestigio, vínculo con la tierra, conocimientos técnicos «ancestrales», cuenca de abastecimiento, volumen de producción, sensibilidad, particularismos departamentales..., todos estos factores, de naturaleza sumamente diversa, interfieren más o menos según su grado de pertinencia y los intereses presentes. La situación es hasta tal punto novedosa que está todo o casi todo por hacer. ¿Cómo separar el grano de la paja? ¿Qué estrategia deben adoptar el productor y el industrial? ¿Cómo evaluar si está justificada la solicitud de protección de un producto?

Frente a las inquietudes que generan los fenómenos de deslocalización generalizada, se observa el surgimiento a escala europea de otra relación con el lugar, que hace de la localidad una cualidad en sí misma. La notoriedad unida a la perennidad, únicas cualidades que pueden dar sentido y valor al espacio transformando su contenido, parecen dar paso a la cualidad del lugar por sí mismo, vinculada a posibilidades físicas a veces hipotéticas. La atención prestada a los lugares y la necesidad de definir sus cualidades han reactivado el tema del determinismo (7) con tanto más vigor cuanto que todo el mecanismo establecido se centra en la importancia de las pruebas. Algunos prefieren buscarlas en la historia, en la anterioridad de los conocimientos técnicos, y otros en las características físicas, a priori más tangibles, de una tierra determinada.

### 1.7. Probar el origen, autenticar la herencia

Un amplio debate se mantiene en la actualidad sobre la caracterización de la especificidad, la tipicidad, la autenticidad de las producciones locales. Todos estos términos, a los que hay que añadir la tradición, el origen, se utilizan a menudo sin plantear realmente la cuestión de su significado. Así, en el texto del concurso *Aliment demain* (publicado conjuntamente por los ministerios de Agricultura y de Investigación) la «autenticidad de los productos» se considera un «nuevo método de control

---

(7) El determinismo es un problema recurrente desde que se aborda la relación del hombre con la naturaleza. Véase al respecto Friedberg (1992).

de la calidad», a medio camino entre la «caracterización de las materias primas» y la «comprensión del estrés bacteriano».

La cuestión de la autenticidad es delicada. Debe analizarse la dimensión ontológica subyacente para aclarar el sustrato ideológico que esta noción parece conllevar, sin dejar no obstante de lado el interesantísimo tema de la imitación y la falsificación. ¿Qué puede decirse de la tipicidad, neologismo en auge hoy en día pero que aún no ha encontrado su sitio en muchos diccionarios? Aparte de su sentido habitual, es decir, como designación de un objeto que presenta los rasgos más marcados de un tipo, o que sintetiza todos sus caracteres, el adjetivo típico designa también lo que constituye un símbolo, una alegoría... (*Trésor de la langue française* 1994).

En lo que concierne a su elaboración, un producto local es con frecuencia el resultado de tanteos, ensayos, aproximaciones sucesivas, adaptaciones sin demasiado lustre, en función de la categoría que se le conceda o que se desee concederle. Para legitimarlo se recurre a un personaje célebre que ratifique su prestigio. Por ejemplo, en la *Guía del brie de Meaux*, folleto informativo editado por el sindicato de defensa de ese queso, su origen se remonta a doce siglos atrás: «Fue bajo el reinado de Carlomagno, que lo apreciaba mucho, cuando comenzó su prestigiosa epopeya, estrechamente vinculada a nuestra historia de Francia». Desfilan después Blanca de Navarra, Philippe Auguste, Charles d'Orléans, Rabelais, Condé, Marie Leszczyńska, Luis XVI, que «pidió una porción al tendero Sausse cuando lo reconocieron y capturaron en Varennes», hasta su consagración en el congreso de Viena de 1814, donde el *brie* fue coronado «rey de los quesos». Los procedimientos de legitimación pueden dar lugar a una reconstrucción más o menos elaborada del objeto. La reapropiación de la historia es a menudo selectiva, al igual que lo es la de la etimología. Las cuestiones que plantea el origen de la palabra «*pogne*» –bollería de la región de Drôme de la familia de las «*brioche*s», muy famosa en la región de Romans– y las respuestas aportadas son un buen ejemplo: ¿Qué hay que tener en cuenta, «la poignée» (puño) o «l'éponge» (esponja)? No es fácil decidirlo, sobre todo cuando ambos significados han podido coincidir e influirse mutuamente... En cualquier caso, el étimo *spongia* no es del agrado de todos. «¡Queremos hacer historia, pero también queremos vender nuestros productos!» (Gougeon 1993:

pp. 10-11). El origen es a menudo «ancestral», data de la «noche de los tiempos» o se remite a la leyenda, fuertemente impregnada de azar. Así ocurre con el *roquefort*, que nació gracias a un pastor que dejó un menbrugo de pan y un trozo de queso al marcharse precipitadamente de la cueva en la que se encontraba. Cuando regresó algún tiempo después, el queso era azul y de sabor fuerte.

De este modo, la construcción de la legitimación histórica da lugar a la elaboración de un conjunto de relatos, mitos y leyendas que deben estudiarse como objeto de investigación por derecho propio, a semejanza de lo que se hace, por ejemplo, con los cuentos. ¿Qué lugar ocupan el azar, el error o la leyenda? ¿A qué tipo de personaje célebre (o representante de una clase social) se apela para validar el producto? ¿Cómo se constituyen los relatos y quién lo hace? ¿A qué se debe el carácter de los lugares? Lejos de evaluar en calidad de expertos la validación de estas hipotéticas pruebas, se trata más bien de identificar sus reglas de estructuración (8).

El análisis histórico es complejo. Cuando se realiza por encargo de profesionales o de organismos cuyo objetivo es argumentar, presentar elementos que permitan validar una relación con la tierra, un origen, se vuelve sesgado e instrumental. Se trata entonces de rastrear las huellas de la existencia de un producto en los archivos o en la literatura. Los resultados, por ejemplo en el caso de un expediente elaborado para solicitar la DOC, son otras tantas pruebas de una anterioridad; ¿incluyen siempre por ello la riqueza y la diversidad de esos productos? Esta cuestión apela directamente a la notoriedad, condición previa al mismo tiempo implícita y determinante. Y es que ¿quién concede la notoriedad y en qué condiciones? Los filtros de la ciudad y del mercado dejan que pasen determinados productos, y relegan a la sombra a otros cuya existencia no es, sin embargo, más precaria. Aparece así otro eje de filigrana: el de las relaciones entre la ciudad y el campo, especialmente importante cuando se aborda la cuestión de la notoriedad y la categoría. Es frecuente que un producto fabricado de manera dispersa en pueblos y aldeas tome el nombre de la ciudad en la que se

---

(8) El caso del camembert, analizado por Pierre Boisard (1992) es un buen ejemplo de la construcción social de un «mito nacional».

comercializa: así ocurre con el jamón de Bayona o con el queso azul de Sassenage.

Con la reflexión histórica se plantea la cuestión de lo oral y lo escrito. En efecto, pertenecemos a una cultura de lo escrito, y la profundidad histórica se evalúa ante todo a través de las fuentes escritas que pueden facilitarse, sea cual sea el valor del contenido del documento. Ahora bien, numerosas productos locales se han limitado durante mucho tiempo a la esfera doméstica. Aunque se hayan comercializado, no se han conservado huellas escritas.

En este sentido, la investigación oral contribuye en muchos casos a evaluar el arraigo histórico de una producción. Sin embargo, aún no se concede a este tipo de trabajo el mismo reconocimiento científico que al documento escrito, ni se dispone de instrumentos metodológicos adecuados.

La historia puede contribuir en buena medida a legitimar producciones «seudotradicionales» cuando se imbrica con los conocimientos técnicos. De hecho, la dimensión histórica de una producción se asimila a menudo a la tradición, sobre todo cuando ésta es fuerte y está atestigüada por escrito. Se presenta entonces como aval de la dimensión tradicional, prueba de la autenticidad de un producto. Ahora bien, ésta implica una forma de continuidad de los conocimientos técnicos vinculada a su transmisión y que da vida a la tradición. Sin ella, la tradición, carente de su sentido, se convierte en un simple artefacto. Las etiquetas rojas avícolas son una muestra de ello; nos detendremos en la más significativa: la etiqueta roja «aves de corral de Loué». El triángulo comprendido entre Loué, La Flèche y Le Mans fue una región de cría avícola que gozó de una gran notoriedad. El capón de Le Mans, en concreto, compartió durante mucho tiempo su gloria con el de Bresse. Esta forma de cría se basaba en una raza local apta para el engorde y en unas prácticas técnicas complejas y muy definidas. Hoy en día, el capón de Loué conserva la denominación de capón de Le Mans en la zona de cría original, aunque las prácticas de cría son muy diferentes y la raza local ha desaparecido. El pollo de Loué que se beneficia de la imagen de la marca de la región no tiene ya ninguna característica específica correspondiente al origen geográfico, y se refiere al sistema de cría integrado correspondiente a las etiquetas rojas avícolas.

## 1.8. Tradición, conocimientos técnicos y derecho de propiedad intelectual

En la denominación de origen controlado se concretan todas las dificultades del procedimiento de identificación de lo que constituye tradición. Al mismo tiempo, es su garante. A pesar de las situaciones de desigualdad entre denominaciones, de los casos de inadecuación al procedimiento, incluso de abuso, hay que destacar la originalidad del funcionamiento de esta protección, cuyo cometido es definir, para protegerlo, productos que pertenecen colectivamente a quienes han sabido ponerlos de manifiesto y son sus depositarios. Todos los sindicatos de defensa encuentran las mismas dificultades relativas a la elaboración del pliego de condiciones, para describir detalladamente los diferentes datos sobre la elaboración del producto (prácticas de la cría, procedimientos de fabricación, etc). Las alternativas difieren de un sindicato a otro, de un tipo de producto a otro, en función del lugar que ocupe, de la dimensión de identidad más o menos marcada que abarque, de la función que se quiera que desempeñe. En Bresse, la disputa entre antiguos y modernos por la introducción de soja en la cría de las aves de corral duró años. Esta práctica pone en entredicho el sistema de alimentación basado en la carencia proteínica, que contribuye a dar una configuración especial al animal. Esta opción, fomentada por los matarifes y algunos criadores, permitía, según unos, reducir los costes de producción y desarrollar la cría; y según otros, modificaba la morfología del animal y el entreverado de la carne, y perjudicaba la notoriedad de la denominación. La tensión fue muy intensa durante varios años y los «tradicionalistas» llegaron incluso a manifestarse, hasta que finalmente se adoptaron las medidas pertinentes, que se incluyeron en el Decreto de 15 de julio de 1970, modificado por el Decreto de 22 de diciembre de 1989 relativo a la producción y a la comercialización de las aves de corral de Bresse. Recientemente, se ha discutido otra cuestión: el rulado de los capones. Las aves de corral de finales de año se envuelven en telas, procedimiento que permite conservar el animal al fresco hasta un mes y darle, una vez desenvuelto, una forma cilíndrica de estética muy codificada, que constituye uno de los criterios de evaluación en los concursos de fin de año (9). ¿Había que seguir produciendo capo-

---

(9) Véase al respecto: Frossard-Urbano (1991), Pellegrini (1991).

nes todo el año y mantener el rulado, reservar la producción para períodos festivos (épocas en que la cual la carne, según los especialistas, es más sabrosa) o intentar ambos tipos de producción? Los criadores, por mediación de sus representantes, han decidido imponer el rulado de las aves de corral entre el 20 de diciembre y el 5 de enero y autorizar la venta de capones, envueltos o no, todo el año.

El objetivo de las negociaciones entre productores previas a la elaboración de un reglamento técnico, prelude del decreto que recogerá su contenido, es la construcción de un acuerdo sobre un bien común (de Sainte-Marie y cols. 1992). Remiten a una lectura selectiva del pasado que debe ponerse en perspectiva con la evolución de las costumbres pero también con el acto de la transmisión. Este acto portador de conocimientos eficaces, pero también de sentido y de identidad (Sigaut, citado por Chevallier 1991: p. 6), desempeña aquí un papel de gran importancia (10). Contiene elementos complejos de definir. ¿Cómo incorporar lo que Jeudy (1990: p. 3) denomina los «activos incorporales», tales como los conocimientos técnicos, el estilo, que, sin embargo encierran para muchos el enigma de la transmisión en la reproducción de los signos distintivos?

El sentido común tiende a pensar que la tradición es sinónimo de inmovilidad e inercia. Sin embargo, como indica la etimología de este término, la tradición tiene mucho que ver con la transmisión activa y la lectura selectiva del pasado; es el vector de lo que se elige conservar como operativo, significativo dentro de una cultura. El modo de transmisión es determinante. La tradición oral permite —incluso fomenta— la variación, la creatividad, en algunos casos la innovación; la escrita impone la conformidad y la fidelidad, conlleva cierto empobrecimiento al mismo tiempo que una forma de fijación.

Las costumbres y la tradición corresponden en parte a la misma problemática: ¿qué queremos legar? Las costumbres, normas del pasado adecuadas a un lugar que combinan los atributos de la ley antigua, de la práctica actual y del proyecto de acción constituyen un objeto de investigación privilegiado cuando se trata de comprender el modo en el que

---

(10) Acerca de la transmisión de conocimientos, véanse, entre otros, Chevallier (1991), Delbos y Jorion (1990); acerca de la tradición, Lenclud (1991).

estas producciones se encuadran en el tiempo. La costumbre rural «posee una legitimidad por la presunción general de antigüedad que se le atribuye y por su capacidad para reflejar la diversidad geográfica de las prácticas sociales» (Assier-Andrieu 1990: p. 195).

Es importante evaluar hasta qué punto puede evolucionar una costumbre y con ella un parámetro de producción. ¿Cuáles son los elementos que constituyen el núcleo de una tradición, en los que no se puede intervenir sin comprometer su propia existencia? Todas estas cuestiones se plantean hoy en día con notable intensidad; es preciso que continúen debatiéndolas los poseedores de esos conocimientos que han sido transmitidos, reinterpretados, modificados a lo largo de generaciones y que constituyen una forma de propiedad intelectual colectiva. La extrema diversidad de los sistemas de producción, de las relaciones con la tierra, de las representaciones correspondientes contradice la coherencia artificial que subyace a la expresión «productos de la tierra»; ahora bien, esto no debe hacernos olvidar lo que les une: el hecho de estar encuadrados en una cultura.

El procedimiento de la DOC, que se basa en la autogestión del sindicato interprofesional competente e incluye un margen de variabilidad en la caracterización del producto, desentona en el contexto agroalimentario actual. A veces el proceso es discutido por los partidarios de una normalización muy próxima a la economía de empresa. Las normas de funcionamiento de la industria agroalimentaria, dominadas por procedimientos de control cada vez más complejos y amplios a los que se atribuye una objetividad sin fallos, están imponiéndose a las producciones locales. ¿Cuál será entonces el futuro de los conocimientos técnicos locales, que, en general transmitidos desde varias generaciones, pertenecen en sentido propio a los productores? Las opciones que han dirigido las modalidades de aplicación de la normativa europea reflejan esta tendencia en lo referente a las IGP y a las certificaciones de las características específicas. ¿Cómo se puede evaluar —y quién puede hacerlo— el grado de pertenencia a un lugar o el contenido de una tradición? ¿Tiene verdadero sentido la propia pregunta? Las decisiones tomadas en las que se equiparan a una IGP los productos con una etiqueta roja indicativa de procedencia dejan entrever ya los problemas que se plantearán en el futuro en materia de aplicación de la normativa. En efecto, mencionar una

localización geográfica no requería hasta ahora que se aclarase su contenido. Algunas tradiciones que prevalecieron en una región son a veces objeto de una reapropiación abusiva en el marco de la valorización de una imagen, aun cuando el vínculo con el lugar ya no esté presente.

En cambio, determinados productos cumplen todas las condiciones requeridas para hacer valer una procedencia geográfica en el marco de una IGP. En lo sucesivo, se exponen a tener que iniciar este proceso de certificación pesado y costoso para poder beneficiarse de ello. Este es el caso, en concreto, de algunos productos de montaña de escaso volumen y elaboración artesanal. Hasta ahora, podían utilizar el término procedencia o denominación de montaña en determinadas condiciones. A partir de ahora, tendrán que obtener una etiqueta roja o una certificación de conformidad para poder seguir aspirando a esta referencia geográfica especial; un procedimiento que parece técnica y financieramente inaccesible. ¿Acaso no puede ocurrir que la ley logre en algunos casos un resultado inverso al previsto?

### **1.9. Entre legitimación y deconstrucción: el lugar del etnólogo**

Queda claro: el etnólogo y el historiador están sumamente solicitados. Sindicatos de productores, organismos certificadores, servicios especializados del Ministerio de Agricultura, todos esperan del historiador que encuentre la prueba (anterioridad de un producto, datación), y del etnólogo que identifique una característica específica relativa a las prácticas y los conocimientos, en concreto, los técnicos. Los resultados no corresponden necesariamente a las expectativas del solicitante. El etnólogo se dedica más a desmontar los mecanismos de la construcción social del objeto que a colaborar en ello, a estudiar las modalidades de aplicación de la normativa más que a participar en su implantación (11).

---

(11) Acaba de aplicarse un programa, financiado por la Comisión de las Comunidades Europeas, Dirección General de Agricultura, titulado «Los productos de la tierra: caracterización etnológica, sensorial y socio-económica de sus características específicas. Estrategias de valorización». Su originalidad radica en el hecho de que está promovido por etnólogos –los autores de este artículo– y cuenta con la participación de historiadores, economistas y especialistas del sector agroalimentario.

Su trabajo se relaciona directamente con la actualidad. ¿Hasta qué punto consigue controlar realmente su grado de implicación en las diferentes operaciones en las que decide participar? ¿Hasta qué punto logra establecer la distancia necesaria? El investigador no es neutral, y quizás en este caso mucho menos que en otros. Se le pide que participe en la propia construcción de los productos, que reflexione por ejemplo con los productores sobre el contenido de la noción de autenticidad en relación con su valorización, y es a todas luces uno de los mejor situados para hacerlo. ¿Debe acceder a participar en un procedimiento de legitimación –remitiendo en cierto modo a un nivel de legitimación inicial que le correspondería evaluar–, y para quién debe hacerlo? La facultad de abstraerse de sus propias motivaciones no siempre es evidente, ya que él mismo es parte activa en las situaciones que intenta esclarecer.

Todos estos interrogantes están actualmente en juego, en toda su dimensión, en el contexto de la participación en el inventario de los productos agrícolas y alimenticios tradicionales realizado por regiones, a petición conjunta de los ministerios de Agricultura y de Cultura y bajo la dirección del Consejo Nacional de las Artes Culinarias.

El paso de una producción doméstica a una producción de mercado, la tímida patrimonialización de determinadas especialidades, la emblemización de otras, el tema de los «verdaderos-falsos productos tradicionales», la actitud de los productores ante la nueva normativa, el lugar correspondiente a los saberes compartidos y a los secretos de fabricación son materiales útiles para la investigación que se va perfilando poco a poco a través de esta amplia exploración. El investigador que participa en la elaboración de un método de evaluación de los productos aparece a su vez como productor de normas, al imprimir su propia visión de lo que puede ser la tradición o del tratamiento dado a la dimensión temporal. Tales intentos ponen de manifiesto la riqueza y la diversidad de estas producciones, al mismo tiempo que contribuyen a reforzar el recurso a criterios como la notoriedad, la profundidad histórica o el saber compartido, elementos cuyos límites él conoce por haberlos verificado muchas veces. Ahora bien, una vez legitimados por profesionales de la investigación, estos elementos serán sin duda retomados por las instituciones interesadas. El investigador propone una clave de lectura; ¿acaso no se espera de él que separe lo verdadero de lo falso?

## BIBLIOGRAFÍA

- ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE (1990): *Deux siècles de progrès pour l'agriculture, 1789-1989*, París, Lavoisier.
- ALPHANDÉRY, P.; BITOUN, P. y DUPONT, Y. (1992): *L'équivoque écologique*, París, La découverte.
- ASSIER-ANDRIEU, L. (1990): «Le concept d'usage dans la culture juridique. Essai d'interprétation», in Assier-Andrieu L. (director de la edición), *Une France coutumière. Enquête sur les «usages locaux» et leur codification (XIX-XX siècles)*, París, Editions du CNRS, pp. 187-207.
- AUGÉ, M. (1992): *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, París, Le Seuil.
- BÉRARD, L.; FROC, J.; HYMAN, P. M. y MARCHENAY, P. (1993): *Inventaire des produits régionaux. Ile-de-France*, París, Albin Michel (ya publicados: Nord-Pas-de Calais, Ile-de-France, País del Loira, Borgoña, Franco-Condado, Poitou-Charentes).
- BÉRARD, L. y MARCHENAY, P. (1992). «Légumes et fruits locaux, ressources des terroirs», *Légumes et fruits. Du Jardin du Roy au Jardin des Plantes, Terre Sauvage*, n.º fuera de serie, pp. 36-50.
- Le règlement AOP et les appellations d'origines contrôlées*, Communications de la conférence AOP-IGP-Attestation de spécificité du 9/12/1993, París, mimeografiado.
- BERTRAND, G. (1975): «Pour une histoire écologique de la France rurale», in Duby G. y A. Wallon (directores de la edición), *Histoire de la France rural*, París, Le Seuil, pp. 37-113.
- BOISARD, P. (1992): *Le camembert, mythe national*, París, Calmann Lévy.
- BOULAIN, J. (1989): *Histoire des pédologues et de la science des sols*, París, INRA.
- CHEVALLIER, D. (director de la edición) (1991): *Savoir faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*, París, Ministerio de Cultura/Editions de la Maison des sciences de l'homme.
- CHIVA, I. (1990): «Le patrimoine ethnologique: l'exemple de la France», en *Encyclopaedia Universalis*, Symposium, pp. 229-241.
- DELBOS, G. y JORION, P. (1984): *La transmission des savoirs*, París, Ministerio de Cultura/Editions de la Maison des sciences de l'homme.
- DELFOSE, C. (1992): *La France fromagère*, tesis doctoral de geografía, París, Universidad París I Panteón-Sorbona.
- DION, R. (1990): *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*. París, Payot.

- ECO, U. (1985): *La guerre du faux*, París, Grasset.
- FRIEDBERG, C. (1992): «La question du déterminisme dans les rapports homme-nature», in Jollivet M. (director de la edición), *Sciences de la nature, sciences de la société. Les passeurs de frontière*, París, CNRS Editions, pp. 55-68.
- FROSSARD-URBANO, S. (1991): «La volaille de Bresse: un objet parfait», *Terrain*, n.º 16, pp. 42-49.
- GENESTIER, P. (1989): «Sous les pavés, les racines?», *Espaces Temps*, n.º 42, «Racines, derniers temps. Les territoires de l'identité», pp. 50-57.
- GOODY, J. (1986): *La logique de l'écriture*, París, Armand Colin.
- GOUGEON, B. (1992): *La pogne de Romans. Essai sur une spécialité locale*, memoria de DEA, Universidad Lumière-Lyon 2.
- GUILLAUME, M. (1980): *La politique du patrimoine*, París Galilée.
- HERVIEUX, B. (1993): *Les champs du futur*, París, Bourin.
- INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE (1992): *Rapport de politique generale*, París, INAO.
- JEUDY, H.-P. (director de la edición) (1990): *Patrimoines en folie*, París, Ministerio de Cultura/Editions de la Maison des sciences de l'homme.
- LENCLUD, G. (1987): «La tradition n'est plus ce qu'elle était», *Terrain*, n.º 9, pp. 110-123.
- Loi n.º 94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires. La qualité reconnue par l'Europe, 1994. París, Ministerio de Agricultura y Pesca, Dirección General de Alimentación.*
- LETABLIER, M.-T. y NICOLÁS, F. (1994): *Genèse de la typicité. Science des aliments*. Próxima publicación.
- PELLEGRINI, P. (1991): *La volaille de Bresse. Un terroir et des hommes*, Bourg-en-Bresse, Conservation départementale du musée des pays de l'Ain.
- PITTE, J.-R. (1990): «Un géographe de vouloir humain», préface in Dion R. 1990, *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*, París, Payot, pp. 7-20.
- Qualité infos. La lettre d'information de la qualité agro-alimentaire*, n.º 34, 1994, págs. 1-8 y su suplemento n.º 36, *Certification de conformité*, pp. I-VIII.
- Répertoire des produits nouveaux*, 1992. París, Salón internacional de la alimentación (SIAL).
- Richesse des terroirs de Midi-Pyrénées. Appellations d'origine et labels*, 1991, Toulouse, región Midi-Pyrénées.
- SAINTE-MARIE, C. (de); PROST, J.-A.; CASABIANCA, F. y CASALTA, E. (próxima publicación). *La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de*

l'appellation d'origine contrôlée «Brocciu corse», Actas del coloquio «La qualité dans l'agro-alimentaire. Enjeux économiques et objets scientifiques», *Société française d'économie rural*, París, 26-27 de octubre de 1992.

*Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècles*, 1971-1994. París, CNRS/Klincksieck/Gallimard.

**PALABRAS CLAVE:** Tradición, tierra, uso, conocimientos prácticos, patrimonio, vínculo con el lugar.

### RESUMEN

Entre los objetos que constituyen el patrimonio rural, los recursos agrarios y alimentarios locales y tradicionales, llamados «productos de la tierra», encarnan en la actualidad las esperanzas de un número cada vez mayor de agentes. La extrema diversidad de los sistemas de producción, de las relaciones con la tierra y de las representaciones correspondientes contradice la coherencia artificial que subyace a esta expresión. Con todo, ello no debe hacernos olvidar lo que tienen en común: el hecho de inscribirse en una cultura. Recientemente se ha promulgado una reglamentación sobre su protección a escala europea. Ésta hace referencia a la tradición, el carácter local, el origen y el prestigio y se apoya implícitamente en nociones como la notoriedad, la autenticidad, la tipicidad y las costumbres. Estos términos, a los que el sentido común atribuye cierto contenido, no han sido objeto de una reflexión detenida, a pesar de que se trata de atribuir a tales productos una existencia reconocida. Actualmente, la posibilidad de examinar los modos mediante los cuales se construye el estatuto social de estos productos constituye un inmenso observatorio en tiempo real.

### RÉSUMÉ

Parmi les objets qui composent le patrimoine rural, les ressources agricoles et alimentaires locales et traditionnelles, appelées, «produits de terroir» cristallisent aujourd'hui les attentes d'un nombre grandissant d'acteurs. L'extrême diversité des systèmes de production, des relations au terroir, des représentations afférentes, va à l'encontre de la cohérence factice que sous-tend cette expression. Toutefois, ceci ne doit pas faire oublier ce qui les rassemble: le fait de s'inscrire dans une culture. Une réglementation relative à leur protection s'est récemment mise en place à l'échelle européenne. Celle-ci fait référence à la tradition, la localité, l'origine, la réputation et s'appuie implicitement sur des notions telles que la notoriété, l'authenticité, la typicité ou les usages. Ces termes, à qui le sens commun attribue un certain contenu, n'ont pas fait l'objet d'une réflexion préalable approfondie, alors qu'il s'agit pourtant d'attribuer aux produits une existence reconnue. Un immense observatoire en temps réel offre aujourd'hui la possibilité d'examiner les façons dont se construit le statu social de ces produits.

### SUMMARY

Of the objects that constitute the rural heritage, traditional, local food and agricultural resources, referred to as regional produce, currently embody the hopes of an increasing number of agents. The extreme diversity of production systems, relations with the region and their res-

*pective representations contradict the mistaken uniformity suggested by this expression. However, this does not mean that we should overlook what they have in common: the fact that they are part of a culture. Recently, regulations have been promulgated on their Europe-wide protection. These refer to tradition, local nature, origin and reputation and are implicitly based on notions such as fame, authenticity, typicality or customs. These terms, whose content is suggested by common sense, have not been subjected to thorough reflection, despite the fact that these products are to be attributed a recognised existence. The possibility of examining the manner in which the social statute of these products is built is at present an immense real-time observatory.*

