

Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France

Sous la direction de :

Laurence Bérard, Marie Cegarra, Marcel Djama, Sélim Louafi, Philippe Marchenay, Bernard Roussel, François Verdeaux

Avec la Convention sur la diversité biologique, qui a porté les communautés autochtones et locales sur le devant de la scène internationale, l'homme a retrouvé une place centrale dans les questions liées à l'environnement. Ses savoirs et savoir-faire liés à la nature, longtemps dépréciés, ont été réhabilités et sont devenus le centre d'actions de conservation et de valorisation de la biodiversité.

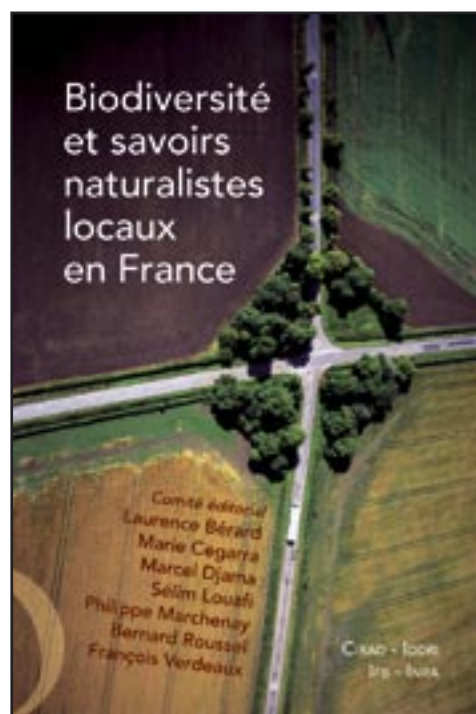
Cet intérêt grandissant à toutes les échelles, du local à l'international, suscite une forte demande d'informations, d'études de cas, d'analyses. Les exemples habituellement mis en avant proviennent surtout du monde anglo-saxon et latino-américain et se limitent aux questions liées à l'autochtonie. En France, si ces dernières peinent encore à être prises en compte, des approches fondées sur les notions de patrimoine et de terroir ont été développées, qui permettent de mieux connaître, de conserver et de valoriser les savoirs naturalistes et la biodiversité qui leur est liée.

Cet ouvrage présente des contributions originales sur l'expérience française, provenant de chercheurs de disciplines variées, de praticiens, d'hommes politiques. Ouvrant une réflexion collective, synthétique et critique, il s'adresse aux négociateurs, mais aussi à tous ceux qui s'intéressent à l'autochtonie et aux savoirs locaux sur la nature. Avec l'objectif de nourrir les débats, notamment internationaux.

Public : scientifiques, enseignants, étudiants du supérieur, décideurs, agents de développement, chercheurs.

Auteurs

S. Adam, P. Alphanhéry, A. Aubard, S. Aubert, A. Audiot, D. Barjolle, V. Boisvert, R. Bouacou, M. Bousquet, J.J. Bret, V. Chable, D. Chabrol, J.F. Chamba, T. Charnay, C. Crosnier, C. Danchin-Burge, P. Danneels, J.P. Deffontaines, B. Delahaye, X. Dupont, L. Dupré, M. Durand, G. Dutfield, M. F. Espinosa, T. Fabian, M.P. Fauquembergue, M. Fleury, A. Fortier, C. Foury, P. Geschiere, P. Guy, P. Karpe, G. Kastler, P. Lieutaghi, D. Malengreau, D. Marie-Vivien, I. Merle, D. Musset, P. Néaoutyine, P. Pélissier, F. Picot, R. Pierrel, P. Pointereau, B. Poitevin, C. Richer, F. Roncin, O. Rosset, C. de Sainte Marie, C. Scribe, A. Sontot, R. Stiévenard, E. Thévenod-Mottet, L. Tubiana, J. Weber



AAFB001155, © Jason Hawkes/CORBIS, RM

2005, 272 pages, 16 x 24 cm
Edition : Cirad, Iddri, IFB, Inra,
Cemagref, Ifremer
ISBN : 2-7380-1218-3
Réf. 01537

Existe également en version anglaise
**Biodiversity and Local Ecological
Knowledge in France**
Réf. 01538 – ISBN 2-7380-1222-1

Prix TTC : 30 €

Les Coordonnateurs

Laurence Bérard et **Philippe Marchenay**, respectivement ethnologue et ethnobiologiste, sont chercheurs au CNRS.

Marie Cegarra est professeure d'anthropologie et membre de l'UMR Cersates.

Marcel Djama est anthropologue et chercheur au Cirad.

Sélim Louafi, agro-économiste, est chargé du programme biodiversité à l'Iddri.

Bernard Roussel est professeur d'ethnobiologie au Muséum national d'histoire naturelle.

François Verdeaux est anthropologue et directeur de recherche à l'Institut de recherche pour le développement.

Sommaire

Les savoirs naturalistes locaux, une question globale
Pour un accès aux avantages du partage
Nourrir les débats internationaux

Introduction générale

Du « local » à l'autochtonie : reconnaître la diversité culturelle

Introduction

Patrimoine, culture, identité

La construction du « local » en France - Peut-on institutionnaliser tous les patrimoines ? Les combats de coq - Patrimoine immatériel : les filtres de la transmission / **Le terroir, une notion polysémique** - Le terroir, outil de reconnaissance des savoir-faire paysans en Afrique

La reconnaissance de l'autochtonie

La question des communautés et peuples autochtones - L'article 8j de la CDB : une application pragmatique / **Respect des coutumes indigènes ou exclusion républicaine** / **La protection des droits des collectivités autochtones sur leurs biens intellectuels** - Le Parc de la Guyane, un enjeu patrimonial, territorial et identitaire - « Nous cherchons la restitution des composantes de notre identité et des droits qui lui sont liés » / **Communautés locales et autochtonie : le danger de notions inadaptées au Cameroun**

La conservation : inventorier, comprendre, agir

Introduction

Des ressources génétiques aux espaces, en passant par les micro-organismes

Conserver vivant, savoirs et pratiques locales : une gageure ? - Le Bureau des ressources génétiques - Les variétés locales de légumes : un patrimoine en évolution / **A propos de la conservation des races animales domestiques** - L'Institut de l'élevage / **Résomil : conserver et valoriser la ressource microbienne** / **Systèmes agroforestiers et bocagers, savoirs locaux et biodiversité**

Des acteurs multiples

Le Conservatoire du patrimoine biologique régional de Midi-Pyrénées - Le Centre régional de ressources génétiques du Nord-Pas-de-Calais - Les Conservatoires botaniques nationaux - Les Conservatoires d'espaces naturels - Le Conservatoire de l'igname - Les jardins ethnobotaniques de Salagon : entre patrimoine culturel et conservation botanique - Les Croqueurs de pommes - L'Association française pour la conservation des espèces végétales

Des approches innovantes

Conserver et développer la biodiversité cultivée - Le Réseau semences paysannes / **Les fruits de la préservation : Le Parc National des Cévennes** / **Les savoirs locaux dans les dispositifs de gestion de la nature**

La valorisation : privilégier lieux et patrimoine

Introduction

La protection de l'origine géographique

Genèse d'une politique de protection et de valorisation : l'expérience de l'Inao / **Comment les savoirs locaux sont-ils pris en compte dans l'AOC ?** - L'AOC piment d'Espelette - Le sel des marais salants de l'île de Ré - L'AOC agneaux de prés salés

Des initiatives plus informelles liées au patrimoine

Patrimonialiser : entre naturalisation et excès d'historicité - La marque « Parc naturel régional » - La marque « Site remarquable du goût » - L'inventaire du patrimoine culinaire de la France - Slow Food : protéger et promouvoir le goût

Des retombées positives et des incertitudes

Aspects économiques des indications géographiques - L'AOC comté - Savoirs médicaux traditionnels : quelle valorisation en France ? / **Bois jaune et tisaneurs : l'application de l'article 8j dans un Dom**

Un intérêt croissant de pays hors d'Europe

La protection internationale des IG : enjeux et intérêts pour les pays du Sud - L'Inao et la coopération / **Construire un cadre adapté aux spécificités nationales et respectant le droit international**

Conclusion générale

Postface

Savoirs locaux et pratiques écologiques : l'originalité de l'approche française.

Le modèle français de protection des savoirs traditionnels : innovation, créativité et défi

Annexes

Glossaire

Sigles

Bibliographie générale

Adresses des auteurs

✂ A retourner à **Inra Editions**, RD 10, 78026 Versailles Cedex, France
Tél. +33 1 30 83 34 06 • Fax +33 1 30 83 34 49 • serviceclients-quae@versailles.inra.fr

Catalogue et commande en ligne : <http://www.quae.com>

Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France

Je commande exemplaire(s) **Réf. 01537**

30,00 € + frais d'envoi* = €

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

Autres pays de l'UE et Suisse : 10 € pour 1 ex, 1 € par ex. supplémentaire - DOM et autres pays hors UE : nous consulter

TVA Corse, Dom-Tom, UE assujettis : nous consulter

Nom :

Société :

N° TVA UE :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Pays :

☐ Règlement sur facture proforma

☐ Paiement par chèque sur une banque française à l'ordre du Régisseur Inra Éditions

☐ Paiement par virement bancaire au Trésor Public Versailles, Régisseur Inra Éditions

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

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

.....

Date d'expiration :

Indiquez votre N° de contrôle :

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

Date et signature :