



FICHE PROJET DE THESE pour ANNEE 2021-2022

Discipline du Doctorat	4200030 - Cultures et Langues et Régionales
Mention du Doctorat	Cultures et Langues et Régionales - 73°
Domaine scientifique principal	Ethnologie
Domaines scientifiques secondaires	Biochimie – Biologie Moléculaire
Entités de rattachement	UMR LISA - ICPP
Direction de la thèse	Pr Dominique VERDONI 06 35 48 01 05 - verdoni_d@univ-corse.fr Dr Jérémie SANTINI 04 95 45 01 15 - santini_j@univ-corse.fr
Collaborations extérieures éventuelles envisagées	-
Type de financement visé	Contrat doctoral
Connaissances et compétences requises chez l'étudiant	Master Qualité des Productions agro-alimentaires
Titre de la thèse	Les productions de terroir : une complexité culturelle et écologique à caractériser
Abstract 1	Sous le terme de « productions de terroir », sont désignées les productions agricoles et alimentaires locales. Leur observation, puis leur caractérisation et enfin leur valorisation s'inscrivent dans une chaîne dite patrimoniale à l'articulation du biologique et du social. La démarche expérimentale proposée dans le cadre de ce sujet vise donc à sélectionner, observer, caractériser et comparer plusieurs productions végétales du terroir, divergentes dans leur statut et leur trajectoire, afin de mettre en évidence les raisons qui expliquent ces différences de parcours. Sont-elles liées aux performances agronomiques ? Economiques ? Aux pratiques et aux conditions culturelles ? A la perception sociale ?
Abstract 2	La question de la caractérisation, dans la méthode comme dans les enjeux, intéresse différents champs disciplinaires présents au sein des 2 UMR de l'UCPP. Ce sujet interroge plus particulièrement les relations Homme/Nature telles que définies par le projet scientifique de l'UMR 6240 LISA et propose une analyse des relations entre savoirs et pratiques à développer au sein de la problématique de patrimonialisation de l'équipe ICPP. Dans ce domaine, divers travaux consacrés, notamment, à l'élevage, au maraîchage, ou à la viticulture, ont mis en évidence des relations structurelles entre certains savoirs et comportements et soulignés parfois l'inadéquation des modèles des sciences agronomiques et économiques pour appréhender le système des connaissances et des attitudes des acteurs sociaux. Ce sujet s'intègre également dans le projet ressources naturelles et dans l'axe de recherche « Etude des déterminants physiologiques, biochimiques et moléculaires de gestion du stress oxydant chez les végétaux » développé par l'équipe de Biochimie et Biologie moléculaire
Explicitation sur page suivante	

Explicitation du Projet de thèse

1°) Présentation des aspects scientifiques du projet de thèse

En ethnologie, comme dans bien d'autres domaines scientifiques, le renouvellement des problématiques est souvent venu des confins territoriaux, de points marginaux de rencontre entre disciplines sur un objet commun. Chacun de ces rendez-vous marque une étape importante dans l'histoire de la démarche ethnologique ; le dialogue qui s'est noué avec la technologie, la linguistique et la sémiologie, les sciences naturelles, la médecine... a permis non seulement une extension du champ et un affinement des méthodes ethnologiques mais aussi un nouvel éclairage de vieilles questions centrales comme par exemple les relations homme-milieu.

Parce qu'elle interroge le « vivant », l'étude des productions de terroir provoque un élargissement catégoriel de la notion de « patrimoine » et met à jour comment une race animale, une espèce cultivée, un produit transformé, sont le fruit d'une accumulation de savoirs, de pratiques, d'ajustements et dépendent de l'action conjuguée de multiples acteurs.

Entre tradition et innovation, ces productions dans leurs modes de gestion des ressources du milieu et des systèmes alimentaires s'inscrivent dans une étude interdisciplinaire qui s'attachera à :

- caractériser et identifier l'hétérogénéité des statuts et des trajectoires de différents produits passés de la sphère « domestique » à l'échelle « artisanale » jusqu'à un environnement semi-industriel. En effet, certaines productions de terroir sont considérées comme bien assises, d'autres en phase de relance peinent à émerger, d'autres enfin ne cherchent même pas à se différencier, mais toutes sont inscrites dans un lieu et dans une antériorité pour leur fabrication et développent un caractère innovant, en termes de normes mais aussi de goûts dits « typiques » ou « nostalgiques ».

Ces productions de terroir sont aussi à relier aux conditions pédoclimatiques insulaires. Celles-ci sont favorables à la culture de nombreuses espèces fruitières de qualité et sont distinctes du reste des pays du bassin méditerranéen. Les sols y sont fertiles et faiblement acides, l'ensoleillement est important, la pluviométrie et l'hygrométrie sont les plus élevées de la zone méditerranéenne. Certaines filières de l'agriculture corse ont acquis leur lettre de noblesse grâce au travail acharné de nombreux professionnels qui se sont engagés dans une démarche de certification jusqu'à l'obtention, parfois, d'IGP (exemple de la clémentine en 2007, du pomelo en 2014 ou du kiwi en 2020). Pourtant, certaines productions, bien que plus adaptées aux conditions environnementales de la Corse (exemple de l'amande), peinent à se structurer et donc à émerger. Comment l'expliquer ?

Du point de vue cognitif, les recherches réalisées chez plusieurs végétaux ont montré que certains présentaient une meilleure adaptation à leur environnement de culture. Bien que les bases génétiques et moléculaires à l'origine de cette meilleure adaptation soient encore mal connues, plusieurs déterminants physiologiques et biochimiques ont été identifiés comme jouant un rôle moteur.

Chacune des productions du terroir sélectionnée sera comparée en laboratoire selon plusieurs critères :

- En étudiant les paramètres physiologiques indicateurs du niveau de stress (capacité photosynthétique, conductance stomatique et fluorescence chlorophyllienne). Leurs feuilles seront comparées au niveau de leur ultrastructure par microscopie électronique à balayage et microscopie électronique à transmission afin de mettre en évidence, par exemple, des différences de densité stomatique ou des différences au niveau des organites cellulaires (chloroplastes, mitochondries...) et des molécules de réserve (amidon, gouttelettes lipidiques...).
- En évaluant les concentrations de deux marqueurs d'oxydation des cellules du végétal (malondialdéhyde, peroxyde d'hydrogène).
- En mesurant certains paramètres biochimiques, révélateurs des capacités de défense de la plante, au niveau enzymatique (superoxyde dismutase, catalase...) et non enzymatique (ascorbate et glutathion).

L'objectif de comparer ces productions du terroir constitue une approche nouvelle qui permettra de comprendre l'avantage adaptatif de certaines espèces par rapport à d'autres tout en faisant le lien avec l'ethnologie du produit.

L'influence des perturbations climatiques, dont l'intensité et la fréquence tendent à s'accroître (période de sécheresse plus longue, températures plus élevées, pluies intenses...) sont aussi des éléments susceptibles de venir fragiliser certaines de nos productions du terroir et qui méritent donc d'être prises en compte.

En résumé, la démarche expérimentale proposée dans le cadre de ce sujet vise donc à sélectionner, observer, caractériser et comparer plusieurs productions végétales du terroir, divergentes dans leur statut et leur trajectoire, afin de mettre en évidence les raisons qui expliquent ces différences de parcours. Sont-elles liées aux performances agronomiques ? Economiques ? Aux pratiques culturelles ? A la perception sociale ? Il conviendra également de réfléchir sur l'impact que peut avoir le changement climatique sur ces productions. Peut-il fragiliser certaines filières déjà bien structurées ? Peut-il en favoriser de nouvelles ?

Ce sujet propose donc une démarche de réflexion exhaustive et transdisciplinaire au carrefour de l'ethnologie, de la biochimie et des sciences agronomiques.

2°) Présentation des enjeux de la thèse

Dans un contexte de crise, de changement climatique et de reconfiguration du rapport individu-nature et des formes d'exploitation et d'appropriation des ressources naturelles – qui se cristallisent dans la préoccupation environnementaliste - le patrimoine est à la fois construction sociale et construction territoriale. Interroger les productions agricoles et alimentaires locales, dans un triptyque Territoire/Terroir/Corse, c'est poser la question cruciale de l'allocation de la ressource terre.

Ce travail permettra, outre sa contribution à la question de la patrimonialisation au cœur des préoccupations scientifiques d'ICPP, d'enrichir la M3C (Médiathèque Culturelle de la Corse et des Corses) de l'Université *Pasquale Paoli*, banque générale de données relatives à l'archéologie, à l'histoire, à la langue, au patrimoine ainsi qu'à la culture vivante de la Corse. Elle se définit comme un outil de collecte des savoirs anciens, populaires, littéraires, linguistiques, et aussi scientifiques de notre île. Ses contenus sont classés par type de support documentaire (texte, son, image, vidéo) et selon une pertinence thématique établie en étroite liaison avec les thèmes, axes et opérations de recherche développés au sein de l'équipe ICPP (Identités, Cultures : les Processus de Patrimonialisation) de l'UMR CNRS 6240 LISA.

Le projet de recherche « Ressources Naturelles » de l'Université de Corse vise à la caractérisation chimique, biochimique et moléculaire et à la valorisation des ressources régionales, par le développement d'outils d'analyse, et par la mise en évidence des signes de qualité ou de reconnaissance des produits issus de substances naturelles ou spécifiques.

L'équipe de Biochimie et Biologie Moléculaire, plus particulièrement, s'est jusqu'à présent toujours intéressé à la caractérisation biochimique et moléculaire de molécules issues du règne végétal. Les chercheurs de l'axe « Etude des déterminants physiologiques, biochimiques et moléculaires de gestion du stress oxydant chez les végétaux » travaillent depuis plusieurs années sur les mécanismes impliqués l'adaptation des végétaux à leur environnement.

Fort de ce constat, l'objectif global de ce travail est (i) d'identifier les facteurs (ethnologiques, biochimiques et agronomiques) expliquant comment et pourquoi certaines productions du terroir ont réussi le pari de se structurer et d'émerger alors que d'autres n'y sont pas encore parvenues, (ii) d'appréhender le rôle que pourrait avoir le changement climatique sur ces productions de terroir. Ce projet pourrait permettre de responsabiliser les acteurs de la filière dans les choix stratégiques, d'accélérer le transfert vers les agriculteurs et de répondre aux attentes des distributeurs et des consommateurs pour des productions de qualité.