



54ème colloque  
**ASRDLF**

5-7 juillet 2017, Athènes, Grèce



15th conference  
**ERSA-GR**



Les défis de développement pour les villes et les régions dans une Europe en mutation

## Ville et gastronomie quelle gouvernance ?

**Mme Claire DELFOSSE**

Université Lyon2 LER

- - Lyon France

claire.delfosse@wanadoo.fr

**Mlle Aurore NAVARRO**

LER(Univ.Lyon2) - CEFRES (USR 3138-CNRS-MAEDI) Post-doctorante

59, rue Voltaire - Appt 33 69003 Lyon 69 France

aurore.navarro@gmail.com 06 33 40 16 94

**Mme Louise TISSOT**

- LER

- - - -

claire.delfosse@wanadoo.fr

**Mr Florian MARCELIN**

- Doctorant LER

- - - -

claire.delfosse@wanadoo.fr

### Référence à la session / reference to the session

### Résumé / Summary

Depuis ces dernières années les travaux scientifiques et les politiques publiques concernant les enjeux alimentaires urbains semblent se concentrer sur l'approvisionnement local et valoriser une forme de qualité alimentaire attachée à la proximité. Pourtant les débats sociétaux et médiatiques s'intéressent également fortement à la cuisine et à la gastronomie. Par ailleurs, des villes ou du moins quelques acteurs valorisent de longue date la gastronomie. Le contexte de la protection du patrimoine culturel immatériel et en France, notamment, de la protection du repas gastronomique des Français et ses cités de la gastronomie ne font que renforcer les enjeux de la valorisation de la gastronomie. Il suffit de considérer le succès et les fonctions attribuées à la cité du vin inaugurée l'an passé à Bordeaux ; cette cité à l'architecture rappelant celle du musée Guggenheim à Bilbao et située dans un quartier de la ville en requalification. La gastronomie participe effectivement de l'économie créative, l'exemple de Turin l'illustre parfaitement. Mais la cité du vin réaffirme

aussi le rôle de la ville comme « capitale » du vin, produit de terroir bordelais et produit « culturel » international.

Dans ce contexte il nous paraît important de revenir sur les enjeux de la valorisation de la gastronomie. Aussi nous demanderons-nous dans un premier temps pourquoi la valoriser (pour le rayonnement international ; un rayonnement international associé à l'économie créative et promouvant attractivité résidentielle, touristique, et la création d'activités). Puis ce que cela signifie en termes d'aménagement urbain : revitalisation des centre-ville, mais avec quelle localisation des commerces de bouche (centre, axes routiers) ? Quelles stratégies foncières et plus généralement commerciales. Quel rôle en termes de lien social et d'animation et là encore dans quels quartiers ? Quelles stratégies géopolitiques autour du rayonnement : image de métropole internationale, rayonner sur les campagnes environnantes, affirmation de nouveaux découpages d'intercommunalité ? La valorisation de la gastronomie suppose que l'on s'interroge également sur les consommateurs visés (d'ici, d'ailleurs, de quels quartiers, de la ville du périurbain, des campagnes...) et pose la question de l'accessibilité à la qualité alimentaire.

Toutes les villes jouent-elles sur la même image en fonction de leur histoire, de leur localisation (proches de régions où les produits AOP ou dits de terroir sont importants par exemple). A les nouvelles réflexions sur nourrir la ville est-ce que la conception du bien manger est la même ? Les stratégies ne se différencient-elles pas d'une ville à l'autre ? Pourquoi et peut-on déterminer des types, profils ? Y-a-t-il des villes qui de fait ne revendiquent pas la gastronomie ?

Tous ces éléments interrogent la gouvernance (avec quels acteurs notamment) et de l'articulation même des politiques de valorisation de la gastronomie et des politiques valorisant les circuits courts, la proximité, le quotidien, les formes alternatives...

Cette communication, qui reposera sur la comparaison des politiques menées par plusieurs villes françaises (villes moyennes et métropoles) et plus rapidement étrangères, nous permettra d'identifier des stratégies différenciées et de rediscuter de ce fait les différentes acceptions de la gastronomie.

## **Bibliographie / Bibliography**

BRAND Caroline, Serge BONNEFOY, 2011, L'alimentation des sociétés urbaines : une cure de jouvence pour l'agriculture des territoires métropolitains ?, Vertigo, revue électronique.

CSERGO J., LEMASSON (dir.), Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes, Paris, Autrement (Mutations, 250).

DELFOSSÉ Claire, 2015, « Villes moyennes et produits de terroir. Quatre villes à l'ombre de la métropole lyonnaise », in Philippe Meyzies et Corinne Marache (dir.), Les produits de terroir, l'empreinte de la ville, Rennes, Presses universitaires de Rennes : 259-277.

DELFOSSÉ C, 2017, « Les crémiers-fromagers entre commerce de proximité et gastronomie », Ethnologie française, n°1, pp. 99-110.

NAVARRO A., 2017, Les marchés de plein vent. Le cas des commerces de l'alimentation

Ethnologie française, n°1, pp. 99-110.