



HAL
open science

La revalorisation des produits du terroir en Mongolie. Des logiques économiques, écologiques et culturelles

Linda Gardelle, Sandrine Ruhlmann

► To cite this version:

Linda Gardelle, Sandrine Ruhlmann. La revalorisation des produits du terroir en Mongolie. Des logiques économiques, écologiques et culturelles. *Autrepart - Revue de sciences sociales au Sud*, 2009, 50, pp.135-152. 10.3917/autr.050.0135 . hal-00504003

HAL Id: hal-00504003

<https://ensta-bretagne.hal.science/hal-00504003v1>

Submitted on 15 Oct 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La revalorisation des produits du terroir en Mongolie

Des logiques économiques, écologiques et culturelles

Linda Gardelle, Sandrine Ruhlmann***

Introduction

La Mongolie a longtemps été un pays tampon au cœur des conflits et des enjeux économiques et politiques entre l'URSS et la Chine. Après soixante-dix années de tutelle soviétique, la Mongolie a repris en main son histoire et s'est réapproprié ses traditions et sa culture, tout en s'intégrant, à partir de 1990, au marché économique mondial. La fin du collectivisme et la privatisation du bétail sont allées de pair avec une dégradation du niveau de vie des éleveurs qui étaient auparavant bien soutenus par l'État. Depuis la chute du Mur de Berlin et le démantèlement de l'URSS, la Mongolie connaît une évolution accélérée, laissant les pasteurs nomades seuls face à de nombreuses difficultés d'ordre climatique et économique. Mais le secteur de l'élevage représentant un tiers du Produit Intérieur Brut (PIB) du pays, les autorités mongoles ont pris conscience, depuis quelques années, que le pastoralisme est non seulement le meilleur moyen de tirer bénéfice des immenses territoires arides du pays mais qu'il représente aussi un cas exemplaire de production écologique. L'exemple de la Chine voisine, où les élevages intensifs ont donné naissance à de nombreuses maladies touchant les animaux ainsi que les populations humaines, et l'intérêt accru d'une certaine partie de la population mondiale pour les produits sains et écologiques ont fait comprendre aux hommes politiques mongols qu'ils avaient intérêt à encourager l'élevage nomade. Nous basant sur nos travaux de terrains ethnographiques respectifs réalisés entre 1999 et 2006 en Mongolie, sur les interrelations entre les politiques étatiques et le pastoralisme (Gardelle, 2007) et sur les pratiques alimentaires (S. Ruhlmann, 2006), nous analyserons les conséquences du revirement de considération de l'élevage nomade de la part des autorités. Enfin, nous mettrons l'accent sur la question de la biodiversité et nous montrerons comment, en République de Mongolie, la revalorisation des produits traditionnels issus de l'élevage est un

* Atelier de Recherche Sociologique (ARS), Université de Bretagne Occidentale, linda.gardelle@yahoo.fr

** Laboratoire Interdisciplinaire, Solidarités, Sociétés, Territoires (LISST), Centre d'anthropologie sociale, UMR 5193, sandrine_ruhlmann@yahoo.fr

moyen de conserver la diversité biologique et culturelle du pays et d'ériger en symbole identitaire national, parmi d'autres éléments identitaires, le pastoralisme nomade. Cet article est l'occasion d'unir nos données anthropologiques sur un pays désormais décisionnaire de ses orientations politiques, économiques et sociales.

L'élevage au cœur des enjeux économiques et culturels

La Mongolie est un pays d'élevage par excellence. Sur les immensités arides du territoire mongol, le type d'élevage pratiqué depuis des millénaires est le pastoralisme nomade, un élevage extensif d'ovins, caprins, bovins, équins et camélins¹, sur des pâturages fragiles qu'il faut préserver par de fréquents déplacements. L'agriculture y demeurant embryonnaire², la Mongolie mise son développement rural en grande partie sur l'élevage. Celui-ci est pratiqué sur tout le territoire et représente l'activité principale des populations rurales. De plus, l'élevage tient une place importante dans de nombreux foyers sédentaires, ruraux ou urbains, qui possèdent du bétail, en général quelques moutons ou chèvres. Au total, ce serait 1,4 million de personnes qui, en Mongolie, travaillent de près ou de loin dans ce secteur, c'est-à-dire plus de la moitié de la population. D'après les statistiques officielles mongoles, il y aurait en 2006 en Mongolie 364 350 éleveurs nomades (de plus de 16 ans), ce qui représente 35 % de la population active (en comptant les chômeurs) et plus de 50 % de la population qui travaille³.

Bien que depuis plusieurs décennies les ressources minières procurent une part essentielle des revenus du pays, couvrant les deux tiers des exportations, la Mongolie est avant tout un pays d'éleveurs : comme il est stipulé dans la Constitution mongole, le bétail est une richesse de la nation et doit donc être protégé par le gouvernement. N. Bagabandi, président de la République de Mongolie de 1997 à 2005, avait d'ailleurs coutume de rappeler que l'économie mongole avait deux jambes : les ressources minières et l'élevage.

Le bétail mongol produit en une année près de 200 000 tonnes de viande, 330 000 tonnes de lait, 15 000 tonnes de laine (de mouton), 3 000 tonnes de laine cachemire et 6 600 000 pièces de cuir. Grâce à cette production élevée, l'élevage contribue à hauteur de 30 % au Produit Intérieur Brut (PIB) de la Mongolie. Elle exporte assez peu de viande, comparé à ce qu'elle serait capable de faire dans de meilleures conditions : 8,7 tonnes de viande exportées en 2004, et 7,2 tonnes en 2005⁴. Mais, lorsque l'on ajoute à ces chiffres ceux de l'exportation de laine cachemire et de cuir, le total des exportations du pays en produits issus de l'élevage

1. Sur l'élevage des cinq espèces de bétail en Mongolie, cf. C. Šagdarsüren, 1978.

2. Un travail fondamental sur l'agriculture à l'époque pré-moderne en Mongolie a été réalisé par A. Róna-Tas [1959]. Voir aussi Deffontaines et Aubin, 1975 : 22-24.

3. Chiffres tirés du *Mongol Ulsyn Үндэсний Статистикийн эмхэтгэл 2007 (Mongolian Statistic Yearbook 2007)*.

4. Chiffres tirés du site Internet du ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture de Mongolie (www.pmis.gov.mn/mofa/).

atteint un pourcentage de 40 %. Il s'agit donc d'une source fondamentale de revenus pour le pays aux côtés des ressources minières. Comme le souligne Caroline Humphrey, en ce qui concerne la période socialiste mongole, « *l'élevage n'était pas seulement un secteur traditionnel d'une économie nationale. Il était l'économie* » [Humphrey, 1978 : 139].

Aujourd'hui, la situation est moins extrême, mais tend à aller dans le même sens et, malgré les difficultés de développement des industries de transformation ou de conservation, la viande et les produits laitiers issus de l'élevage mongol constituent la base de l'alimentation de la population, tant rurale qu'urbaine. Au nom de la bonne santé de l'économie du pays aussi bien qu'en termes de sécurité alimentaire, le secteur de l'élevage est donc capital. Le pastoralisme nomade, qui couvre l'essentiel de la production de l'élevage, l'élevage sédentaire intensif demeurant rare, est au centre de ces enjeux fondamentaux.

Des produits emblématiques pour les Mongols

Quels que soient leur métier et leur mode de vie, les Mongols se définissent comme des mangeurs de viande⁵. La viande, « aliment brun-gris », est l'aliment le plus fort en contenu symbolique et confère à elle seule un caractère de fête au repas. Au quotidien, ce sont les petits morceaux de viande grasse, bien que présents en plus petite quantité que les pâtes alimentaires dans la soupe, qui nourrissent et donnent le sentiment de satiété. Un repas peut n'être constitué que de viande. Encore aujourd'hui, la viande consommée rattachée à l'os est le seul aliment qui discrimine positivement ou négativement la personne à qui on la destine et qui la consomme – par exemple, l'omoplate revient à l'oncle maternel – [Hamayon, 1975 et Ruhlmann, 2006]. Elle est un marqueur de statut social au sein de la famille et de la société. Parmi les cinq espèces de bétail élevées en Mongolie, le mouton est la préférée, parce que sa viande est la plus grasse, la plus nourrissante et la meilleure au goût. Ainsi, au repas du Nouvel an mongol ou Mois blanc, au repas de célébration d'un mariage, ou pour honorer un visiteur de marque, un mouton entier est abattu et offert bouilli sur un grand plat, la tête, partie la plus honorifique, et le sacrum avec la queue, partie la plus grasse et nourrissante, présentés sur le dessus. Le plat de mouton entier bouilli (*šüüis*) est le plat de fête par excellence. Les parts de viande rattachées à un os sont hiérarchiques et distribuées en fonction de l'âge et du degré de parenté. Seul un bœuf, de race mongole, bouilli, peut prétendre remplacer un mouton de race mongole, bouilli, affirme-t-on.

Tous les produits laitiers mongols, les « aliments blancs », peuvent être obtenus indifféremment avec les laits de brebis, vache, dri – femelle du yak –, chamelle, à l'exception du lait de jument qui est exclusivement réservé à la préparation de l'*ajrag*, une boisson alcoolique⁶. Ils ont une valeur sociale et culturelle et les

5. Sur l'alimentation de base des Mongols, cf. Ja. Ceval, 1974 et Č Ongoodoj, 1991.

6. Pour une description des chaînes opératoires de fabrication des « aliments blancs » dérivés du lait des cinq espèces de bétail élevées en Mongolie, se reporter à un article consacré aux produits laitiers

Mongols leur attribuent la qualité symbolique de faste et celle, propitiatoire, de bonheur.

Les Mongols accordent au lait de jument fermenté (*ajrag*) une importance rituelle dans la célébration des fêtes calendaires. Dans le désert de Gobi, chez les éleveurs qui possèdent des chameaux, plus adaptés au milieu désertique que les chevaux, le lait de chamelle fermenté (*hoormog*) remplace l'*ajrag*. Le lait cru fraîchement traité, quatre à six fois par jour, est versé dans une outre en peau ou dans un tonneau en bois ou en plastique et baratté par les membres du foyer et les personnes qui sont en visite, dans la partie masculine de la yourte⁷. L'ajout régulier de lait cru au lait en cours de fermentation des traites précédentes entretient un processus de fermentation continu qui compense la consommation quotidienne⁸. La technique de fabrication et la consommation de l'*ajrag* expriment l'abondance du troupeau et symbolisent le renouveau. Sa fabrication, artisanale, et sa consommation, alimentaire et thérapeutique, ou encore son usage cérémoniel, remontent au moins au XIII^e siècle, comme l'attestent des passages de l'Histoire secrète des Mongols [Even et Pop, 1994 : 88, 94, 103, 115, 145, 147]. Le lait distillé (*arhi*)⁹, toujours fabriqué artisanalement dans un alambic sous la yourte, est, quant à lui, largement remplacé par la vodka industrielle (russe, mongole ou chinoise) qui a l'avantage d'être fabriquée toute l'année et distribuée par les commerçants de la capitale et des centres urbains provinciaux. La plus valorisée socialement est la vodka mongole portant le nom de l'empereur Gengis-khan, personnage historique aujourd'hui élevé au rang d'emblème national.

Le beurre (*šar tos*), la peau crémeuse du lait (*öröm*), le yaourt (*tarag*), le caillé égoutté (*bjaslag*) et les fromages séchés (*aaruul*) sont autant de produits laitiers mongols « authentiques », dont la fabrication ne peut être qu'artisanale et provenir d'un lait « pur », dit-on, sous-entendu non pasteurisé et contenant toute sa matière grasse. Les Mongols sont fiers de penser et de dire que les « aliments blancs » sont « authentiquement mongols » (*īnhene mongol*). Chaque famille entretient secrètement des variantes de fabrication de chacun de ces produits, pour leur donner un goût rance, salé ou sucré. Tous ces « aliments blancs » figurent sur le sommet de l'assiette de gâteaux du Nouvel An mongol, pour que la nouvelle année se déroule sans embûche, pour que le troupeau soit prospère et en bonne santé. Ils figurent également au menu du repas de célébration d'une naissance, d'un mariage pour appeler le bonheur à soi et au repas des funérailles pour rappeler le bonheur à son foyer domestique. Selon les éleveurs mais aussi la population des

mongols [Accolas et Aubin, 1975] et à une thèse consacrée aux pratiques alimentaires mongoles [Ruhlmann, 2006].

7. L'espace domestique est hiérarchisé : la partie s'étendant du nord-est au sud-ouest constitue la partie honorifique de la yourte réservée aux hommes – les aînés. L'autre partie, concrètement le sud-est, est réservée aux femmes et aux enfants.

8. La richesse en lactose du lait de jument (8 %) facilite le processus de fermentation acido-alcoolique qui donne un alcool de 2 ou 3 degrés [Bianquis-Gasser, 2004].

9. L'*arxi* atteint 25 degrés d'alcool, mais l'eau-de-vie distillée une seconde fois (*arz*) et une troisième fois (*xorz*) permet d'obtenir des produits de degrés différents pouvant atteindre 40 degrés d'alcool [Accolas et Aubin, 1975].

villes, le lait issu des races autres que purement mongoles n'a pas la même composition et son traitement ne permet pas de fabriquer les produits mongols traditionnels dérivés d'un lait particulièrement gras [Accolas et Aubin, 1975]. Quant aux produits laitiers industriels, mongols ou étrangers, ils ne sauraient remplacer les produits mongols traditionnels dont la valeur symbolique est requise à l'occasion des repas d'exception de « tradition » mongole, pense-t-on.

Dans les discours des Mongols, principalement des éleveurs, les produits carnés et laitiers sont les aliments mongols traditionnels originels, puisqu'ils étaient déjà consommés et utilisés à des fins alimentaires, thérapeutiques et rituelles par leurs ancêtres. Les femmes ne concevraient pas de faire des offrandes matinales (*cacal*) avec du thé mêlé de lait industriel pasteurisé en brique. Concernant l'usage thérapeutique, ce n'est pas tant le choix d'une race particulière parmi les races mongoles qui importe, mais la couleur de la robe de l'animal : ainsi, pour soigner un mal de ventre, les ruraux se lavent l'estomac en ingérant de l'*ajrag* de préférence d'un lait d'une jument au pelage blanc. Si le lait cru fermenté de jument blanche est supposé guérir de la tuberculose, de la constipation et de la fatigue, parce qu'il est riche en vitamine C, le lait bouilli d'une vache rousse soigne les poumons et le cœur. Le yaourt de brebis est bu pour lutter contre la nervosité et le lait de chamelle est utilisé en cataplasme contre les hématomes.

Quant aux laitages des éleveurs des pays d'Asie centrale voisins de la Mongolie, ils sont qualifiés de « mauvais » ou de « moins bons » que les produits mongols, parce que si les ancêtres gengiskhanides des Mongols contemporains en ont enseigné la fabrication à des étrangers, ceux-ci n'en maîtrisent pas pour autant les techniques. Les produits laitiers des éleveurs kazakhs établis en territoire mongol sont aussi dévalorisés par les éleveurs mongols. Selon eux, leur fabrication n'est possible que grâce à la spécificité des races mongoles de bétail, des pâturages mongols, des outils et des savoir-faire techniques mongols. Et aucun de ces produits ne peut être reproduit à l'identique par les machines des industries laitières.

Les produits traditionnels sont des produits fabriqués par des Mongols en Mongolie, des produits « purs » (*cever*), c'est-à-dire des produits d'origine mongole et des produits non mélangés, non croisés ou modifiés, ou du moins considérés comme tels. Cette définition rejoint, dans l'esprit des Mongols, la notion occidentale de « produit du terroir », puisque la pureté et la tradition mongoles sont délimitées par le territoire mongol cher aux éleveurs. Ces produits du terroir sont des produits emblématiques : ils incarnent la culture de la nation mongole.

Les consommateurs ne font pas une distinction entre races mongoles pour l'achat des produits carnés et laitiers, mais ils établissent une dichotomie entre races mongoles et races étrangères de bétail qui confère à la viande et au lait, compte tenu des spécificités des pâturages et du climat mongols, une qualité exceptionnelle correspondant aux goûts et aux canons de la *nourriture qui nourrit*. Une viande mongole est par définition grasse, c'est-à-dire nourrissante, tandis qu'une viande étrangère est considérée comme étant maigre et non nourrissante.

La déconsidération de l'élevage du début des années 1990

Avec l'effondrement du bloc soviétique et la fin des aides de l'URSS, les éleveurs mongols, ont subi des années difficiles. Le système de protection qui avait cours à la période socialiste fit douloureusement sentir son absence. Les éleveurs connurent de profonds problèmes organisationnels en raison de la disparition des infrastructures de transformation et de transport, de la difficulté d'accéder aux soins vétérinaires et du manque d'industries agro-alimentaires au niveau local.

Les habitants des villes, qui étaient bien approvisionnés en produits laitiers et en viande pendant le socialisme, se sont brusquement vus dans la difficulté de se procurer ces mêmes denrées. Les étalages des magasins d'Oulan-Bator demeuraient souvent vides ou plus fournis en produits d'importation qu'en produits locaux.

Les transformations ont été nombreuses et brutales pour les éleveurs dans la première moitié de la décennie 1990. Dès 1987, une réforme accordait davantage de droit au bétail privé. Deux ans plus tard, les éleveurs, auparavant salariés, devinrent responsables de leurs revenus. Puis toutes les coopératives furent privatisées. Certaines disparurent aussitôt, d'autres se maintinrent sous la forme d'entreprises privées. Le bétail fut distribué en fonction de la taille des familles et du temps durant lequel elles avaient travaillé pour la coopérative. Les services vétérinaires furent également privatisés, rendant inabordable les soins au bétail pour un grand nombre d'éleveurs.

Le début des années 1990 fut donc consacré à la déconstruction de tout le système d'élevage en collectif qui existait auparavant, sans que de nouvelles formes de soutien soient engagées. Devant l'incurie du gouvernement à l'égard de ce secteur, les éleveurs, comme les observateurs extérieurs, prédisaient la fin imminente du mode de vie nomade et de l'élevage en Mongolie, alors même que les mass medias mongols, les programmes scolaires et les discours des gouvernants participaient tous à un grand élan nationaliste, culturel et identitaire [Aubin, 1996]. Or, au cœur du patrimoine culturel valorisé dans les discours figurait le pastoralisme nomade.

Les hommes politiques mongols ne tardèrent pas à prendre conscience que pour des raisons culturelles, en tant que symbole identitaire, et pour des raisons économiques, puisqu'il est une source d'intrants et un pourvoyeur de nourriture pour la population du pays, l'élevage nomade était à revaloriser.

Ce revirement de considération se fit en réaction à l'arrivée de produits d'importation laitiers et carnés sur le marché mongol, mais aussi grâce à une prise de conscience par les hommes politiques de certains enjeux socioéconomiques bien réels.

Des produits venus d'ailleurs

Au début des années 1960, le Parti Populaire Révolutionnaire Mongol (PPRM) donna la priorité à l'industrie alimentaire. Les commerces de la capitale et des

centres provinciaux proposèrent de nouveaux produits [Aubin, 1974 : 255] et des changements se firent progressivement sentir dans les comportements alimentaires des habitants. Depuis la fin des années 1990, si la valorisation des deux catégories culinaires traditionnelles demeure intacte, dans le contexte de la mondialisation, des changements considérables s'opèrent dans les pratiques alimentaires des foyers urbains, d'une manière accélérée à la capitale. Ils sont insufflés par la nouvelle classe moyenne qui a accès à des produits alimentaires frais et manufacturés, impliquant de nouvelles manières de cuisiner et de manger. Toute l'année, les marchés sont approvisionnés en produits frais et industriels, de production locale mais en majorité d'importation : une grande variété de légumes, de fruits, d'épices, de produits cuisinés jusqu'alors introuvables en Mongolie, ainsi que du poisson, en provenance de Chine. Mais aussi, des boîtes de céréales soufflées, des légumes en conserve, des biscuits, etc., importés d'Europe et d'Asie.

Dans la capitale, les jeunes hommes et femmes prennent comme modèle l'Occident pour se vêtir, se divertir et se nourrir. Les restaurants étrangers (français, coréen, mexicain, italien, ...) séduisent la population aisée et la jeunesse en proposant des plats inconnus. Au contact des touristes, les goûts alimentaires évoluent et certains Mongols apprennent à cuisiner des quiches, des pizzas et des omelettes adaptées au goût mongol. Ainsi, les plats occidentaux sont parfois cuisinés avec de la graisse animale plutôt que de l'huile végétale industrielle et les gâteaux avec du beurre rance.

À la capitale, le facteur santé est depuis peu pris au sérieux et les restaurants scolaires proposent des repas équilibrés et variés pour faire découvrir les légumes aux écoliers et leur inculquer des notions de diététique. Les émissions télévisées prodiguent des conseils diététiques et présentent de nouveaux idéaux-types de beauté. Ce sont autant de variables qui influent sur les comportements alimentaires, notamment ceux des jeunes femmes qui, soucieuses de leur esthétique corporelle, mangent davantage de céréales et de légumes pour affiner leur silhouette.

Mais ces influences ont leurs limites, car pour beaucoup de Mongols, les légumes, les céréales et les fruits sont non seulement plus coûteux que la viande et les laitages, mais ils ne sont, en outre, pas considérés comme étant de la *nourriture*.

À la fois soucieux de la situation du secteur agricole en difficulté, des problèmes de santé touchant l'ensemble de la population et témoin de l'évolution des pratiques alimentaires, le gouvernement a lancé en septembre 1997 le programme alimentaire « Révolution verte » (*Nogoon huvisgal*), pour encourager les Mongols à cultiver des légumes et à diversifier leur alimentation¹⁰. Mais le gouvernement concentra très vite son attention sur les produits laitiers mongols et la viande issus de l'élevage nomade, concurrencés par les produits laitiers et carnés industriels,

10. Par exemple, des manuels mongols donnent le mode d'emploi pour construire une serre et travailler la terre de l'ensemencement jusqu'à la récolte ; de plus, ils renseignent sur les modes de cuisson des végétaux [B. Adijaa et D. Boloož 1998, D. Mjagmaržav et A. Čojžamc 1997 et Š. Orosoo 1991].

d'importation européenne ou de facture locale, comme le lait, les fromages et les yaourts pasteurisés, la charcuterie, la volaille, qui sont très appréciés à la capitale.

Un intérêt croissant pour le développement des produits « authentiquement mongols »

Face aux dégâts causés par l'agriculture et l'élevage intensifs ailleurs dans le monde, et devant l'attrait pour une alimentation saine, respectueuse de la santé humaine tout comme de l'environnement, les hommes politiques mongols et les industriels, depuis la fin de la décennie 1990, regardent d'un nouvel œil la production nationale. Beaucoup d'entre eux avancent depuis quelques années des arguments puissants en faveur du développement de l'élevage nomade, des arguments économiques, écologiques et culturels.

La concurrence des produits laitiers et carnés industriels et/ou d'importation menace la diversité et les spécificités des produits mongols « authentiques ». En 1999, le gouvernement prend donc des mesures pour relancer et améliorer les productions locales de produits laitiers traditionnels : il lance le programme « Révolution blanche » (*Cagaan huvisgal*), dont l'objectif est de réapprovisionner les centres urbains. Les marchés regorgent aujourd'hui de produits laitiers artisanaux, frais ou congelés, conditionnés et transportés plus ou moins sommairement. Tout un travail publicitaire les érige en symboles nationaux identitaires et incite les Mongols à les défendre au titre de patrimoine culturel, en les qualifiant de « purs » et d'« authentiquement mongols ». Dans un même élan nationaliste, tout ce qui n'est pas mongol est d'ailleurs qualifié de moins bon, de moins beau, de médiocre qualité, voire d'impur, principalement les produits d'importation chinoise.

Au niveau politique, les députés et ministres rencontrés entre 2000 et 2006 et interrogés sur cette question évoquaient leurs projets de revalorisation de l'élevage nomade et présentaient ce dernier comme le moyen de fabriquer des produits sains et économiquement intéressants, mais aussi emblématiques de l'identité nationale¹¹. Pour le député S. Lambaa, « *les fermes d'élevage intensif, où le bétail est regroupé dans des enclos ou dans des bâtiments et nourri avec du fourrage et des aliments pour bétail, est un mode de production beaucoup moins sain que le mode d'élevage nomade, qui est écologique et fournit des produits de très haute qualité* » (Oulan-Bator, 2005). C. Ganhujag, vice-ministre de l'Alimentation et de l'Agriculture constate : « *Dans le monde il y a une demande de nourriture saine, naturelle. L'élevage mongol nomade correspond bien à cette demande. On a vu par exemple en Chine les conséquences de certains élevages intensifs. Des maladies s'y développent facilement. Il y a donc un grand avenir pour l'élevage nomade mongol qui est respectueux de l'environnement et correspond bien à la demande*

11. Les propos cités dans cette partie sont issus des entretiens personnels réalisés par Linda Gardelle en Mongolie, entre 2005 et 2006.

de produits sains et naturels. Pour s'adapter à la modernité il ne faut pas renier le pastoralisme nomade. Au contraire, le pastoralisme nomade est adapté à la modernité » (Oulan-Bator, 2006). Bat-Erdene, directeur de l'information et du contrôle au ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture explique que les priorités ont changé en peu de temps : « *Avant on encourageait les éleveurs à avoir le plus de bétail possible. Maintenant ce n'est plus cela qu'on encourage : on encourage la qualité plus que la quantité. Les éleveurs qui ont moins de bétail, souvent s'en occupent mieux et la production est meilleure. Il faut tenir compte de la santé animale au niveau mondial car, dans le monde, il peut y avoir des épizooties et des maladies qui se transmettent à l'homme. Il faut essayer de développer un élevage sain* » (Oulan-Bator, 2005).

Après avoir mis en exergue cet avantage sanitaire et écologique, un certain nombre d'hommes politiques soulignent que les coûts de l'élevage sédentaire sont très élevés alors que les coûts de l'élevage nomade sont très faibles. Ils en déduisent que le nomadisme est plus adapté à l'économie de marché, ce qui représente à leurs yeux un argument économique sérieux : « *Si on met des animaux dans des bâtiments, dit le député S. Lambaa, il faut payer l'électricité, le chauffage, la nourriture. Le coût de production sera élevé* » (Oulan-Bator, 2005). Enfin, en déclarant que, pour lui, « *le pastoralisme nomade, c'est tout simplement l'essence même de la civilisation mongole* », il insiste sur le fort poids culturel de ce mode d'élevage. Pour ce député comme pour beaucoup d'autres hommes de pouvoir en Mongolie, tel N. Batsuur, secrétaire d'État à l'Agriculture, la dimension identitaire du pastoralisme nomade est à prendre en considération. : « *Il est la base de l'économie mongole, dit-il, et de la vie mongole. Le pastoralisme nomade est l'essence même de la civilisation mongole* » (Oulan-Bator, 2005).

La plupart des hommes politiques déplore la mauvaise organisation de l'acheminement des produits vers les villes et les déficiences dans la conservation et la transformation des denrées, et affirme l'urgence de développer les moyens technologiques adéquats. Le fromage frais, par exemple le *bajslag*, ne se garde que très peu de temps et les insuffisances en moyen d'acheminement vers les zones urbaines font qu'il est rarement disponible sur les étals des marchés d'Oulan-Bator. Il en est de même pour le yaourt (*tarag*) ou la crème fraîche (*cöcgij*). Allant dans le même sens, D. Orgil, directeur de la santé animale au ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture déplore aussi : « *À l'heure actuelle les éleveurs tuent leur mouton et chargent sa carcasse directement dans la voiture, sans emballage protecteur ni quoi que ce soit ; on ne peut pas continuer comme ça. Une viande transportée dans ces conditions n'est pas exportable* » (Oulan-Bator, 2005).

Les priorités à prendre en compte dans le développement de l'élevage sont nettement perçues par les hommes de pouvoir aussi bien que par les hommes d'affaire. Si les mesures mettent du temps à se mettre en place, chacun s'accorde à dire qu'il est urgent de moderniser le secteur commercial, de la yourte jusqu'à la ville, voire jusqu'à l'étranger. Pour Bat-Erdene, directeur de l'information et du contrôle au ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture, « *les éleveurs ont*

su garder leur savoir-faire d'autrefois, leurs techniques traditionnelles. Maintenant il faudrait que leurs techniques se développent en profitant des nouvelles technologies. Il faut faire travailler des ingénieurs sur ce sujet, pour améliorer la production des aliments issus de l'élevage » (Oulan-Bator, 2005).

Ainsi trois grands arguments reviennent fréquemment chez les gouvernants et chez les entrepreneurs. D'abord, l'argument économique portant sur l'intérêt de proposer des produits alimentaires sains, qui intéresseront les Mongols mais aussi les étrangers via l'exportation. Puis, l'importance du caractère écologique de la production pastorale qui respecte l'environnement aride et fragile de la Mongolie. Enfin, l'argument culturel et identitaire qui met en avant l'importance de la production et du développement de vrais produits du terroir, emblématiques du pays, des produits « authentiquement mongols » (*žinhene mongol*) et « purs » (*cever*).

Des initiatives multiples pour mettre en valeur les produits mongols

Comme on l'a vu, l'évocation du caractère sain et écologique des produits du terroir est récurrente dans les discours. Certains interlocuteurs politiques, allant plus loin, arguent la mise en place d'un label « bio » pour les aliments carnés et laitiers mongols. Mais cette référence au label bio se retrouve surtout chez certains entrepreneurs qui voient dans l'obtention espérée de celui-ci un formidable argument publicitaire.

Une nouvelle manière de valoriser les produits mongols traditionnels consiste pour différents acteurs, hommes d'affaire, entrepreneurs, chercheurs, organisations non gouvernementales et associations de fermiers, à promouvoir leur exportation en mettant en avant leur caractère écologique et culturel unique. Ils commencent à s'intéresser à une éventuelle certification biologique. Leurs motivations et leurs logiques de démarches sont diverses mais mènent au même constat, que l'exportation des produits mongols issus de l'élevage nomade ne se concrétisera pas sans la mise en place d'une législation et d'une politique appropriées pour la création d'un label de qualité biologique et d'un organisme agréé par des autorités compétentes pour délivrer une telle certification.

Des entreprises mettent pourtant déjà en avant le terme « bio » en vue d'exporter les produits laitiers et la viande mongols. Leurs motivations sont avant tout économiques. L'entreprise *Western Mongolia International* (WMI), créée en 1997, exporte de la viande de mouton en Iran et de la viande de mouton, de bœuf et de cheval en Russie¹². Elle souhaite étendre son marché au Japon, à l'Europe et aux pays du golfe. Trois pays arabes visités dernièrement par le Président mongol se sont montrés intéressés par l'importation de viande mongole. La Mongolie-Intérieure, région de Chine, vend déjà dans ces pays de la viande, mais en déclarant qu'elle provient de la République de Mongolie. S'intéressant aux opportunités commerciales internationales, la WMI prend comme argument publicitaire

12. Cf. le site Internet de *Western Mongolia International* : www.bminter.mn

la qualité biologique de ses produits et elle assure que toute la chaîne de production, le transport, la qualité et la traçabilité sont contrôlés par des laboratoires d'hygiène et des instances gouvernementales.

Des initiatives d'ONG, d'associations et de chercheurs, mongols et étrangers, visent à développer des produits écologiques et/ou biologiques. Au début des années 1990, l'apparition de nombreuses ONG et organisations étrangères se traduit par une forte influence occidentale, encourageant la démocratie et l'économie de marché. Certaines, très politisées, prirent ouvertement part au jeu politique national, mais ce sont le FMI et la Banque Asiatique de Développement qui ont influencé le plus nettement le choix des politiques engagées par le gouvernement mongol et l'entrée brutale de la Mongolie dans l'économie de marché. La nécessité d'établir des industries, des petites entreprises ou de donner les moyens aux éleveurs de transformer eux-mêmes leurs produits est régulièrement scandée par les gouvernants et les entrepreneurs. L'État mongol formule quantité de projets et de programmes d'actions, mais les bonnes intentions ne sont pas toujours couronnées de succès. La gabegie, les détournements d'argent et les rapports problématiques entre le sommet de l'État et ses intermédiaires expliquent le manque d'efficacité de ses politiques. Ainsi, le projet de labellisation, biologique ou autre, des produits issus de l'élevage mongol n'est à ce jour pas concrètement mis en place. Dans le domaine de la création de petites entreprises, les efforts des associations comme Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF) et *Mongolian Organic Farmers Association* (MOFA) sont nombreux. AVSF, qui travaille notamment avec la Fédération des Éleveurs de la région de l'Arhangaj, pour que les éleveurs s'impliquent mieux dans la gestion de la santé animale, forme en France des éleveurs mongols aux techniques de fabrication des fromages pour que, de retour en Mongolie, ils forment à leur tour d'autres pasteurs à la création de petites laiteries en milieu rural. Ces éleveurs se voient offrir de nouveaux débouchés, mais ils sont confrontés à la concurrence des importations grandissantes de produits laitiers européens. La filière laitière hollandaise, par exemple, vend des fromages à des prix nettement inférieurs aux fromages locaux. La MOFA, fondée en 2006, est une ONG qui souhaite contribuer au développement de l'agriculture biologique en Mongolie¹³. Selon elle, en Mongolie, les méthodes traditionnelles d'élevage et de fabrication des produits laitiers, n'impliquant pas l'utilisation d'éléments chimiques de synthèse, sont intrinsèquement biologiques et remplissent donc les conditions nécessaires pour que leur exportation soit envisagée et développée. En mars 2006, le gouvernement a approuvé le programme « Pur Produit Ecologique » créé par l'association pour développer une agriculture biologique en Mongolie. En juillet 2006, le ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture a nommé un Conseil national représenté par dix-sept membres du gouvernement et d'organisations non gouvernementales, d'organismes de recherches et de producteurs privés, pour superviser, diriger et suivre la mise en œuvre

13. Toutes les informations concernant la MOFA proviennent du compte-rendu de la conférence régionale sur l'agriculture biologique tenue à Bangkok en décembre 2007.

du programme de la MOFA. Concernant le statut de l'agriculture biologique, la MOFA est consciente de l'importance d'une réglementation légale et de normes pour la vérification des productions de cultures biologiques et promeut la mise en place d'une telle législation.

Les désavantages et les difficultés du développement d'une agriculture biologique en Mongolie sont d'ordre géographique, économique, politico juridique et scientifique. Concrètement, le territoire mongol est enclavé entre la Russie et la Chine, les infrastructures sont en mauvais état et seul le transport par rail est réellement utilisé pour l'export. Le gouvernement n'a toujours pas formulé de politique nationale d'envergure, ni établi de réglementations. De plus, les laboratoires n'ont pas la capacité de détecter les métaux lourds et les résidus de pesticides que pourraient contenir les pâturages sur lesquels pâit le bétail.

Les projets et les initiatives de certification mettent en valeur les produits traditionnels « authentiquement mongols ». Ces produits naturels issus de l'élevage nomade mongol présentent tous les critères requis pour obtenir une labellisation biologique, puisqu'ils sont issus d'un mode de production comprenant une pratique de l'élevage respectueuse des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal. Mais aucun outil, aucune structure institutionnelle juridique, ne permet de paramétrer, de mesurer et de contrôler, en Mongolie, la qualité biologique des produits. Depuis l'élevage, en passant par l'abattage, le conditionnement et le transport, jusqu'à la distribution, rien n'atteste de l'hygiène, de la santé et de l'origine de l'animal, de la viande ou du lait. Les certificats d'hygiène, de santé, d'origine et de traçabilité, que mettent en avant les entreprises et les associations pour qualifier leurs produits de biologiques, n'ont aucune valeur sur le marché international. Les standards européens et américains sont actuellement considérés par les différents acteurs gouvernementaux et non gouvernementaux dans le but d'y adapter les productions mongoles.

Parallèlement à la volonté de tous ces acteurs de mettre en place un label, pour beaucoup d'éleveurs, la certification bio des produits mongols traditionnels est une aberration, puisqu'ils sont par essence « naturels ». L'intérêt d'une certification biologique n'existerait donc, en Mongolie, que pour l'exportation.

Des conséquences directes sur la biodiversité et sur le travail des éleveurs

L'encouragement à produire des aliments carnés et laitiers « purs » et « authentiquement mongols » a des effets concrets sur l'intérêt des éleveurs pour ces productions, même si le label bio ne les intéresse pas particulièrement. Les arguments entendus de la bouche des hommes politiques et des entrepreneurs sont repris avec enthousiasme par les producteurs eux-mêmes, très sensibles au discours nationaliste et voulant participer à la mise en valeur de la culture mongole. C'est donc en général avec fierté et engouement qu'ils répondent à ces demandes, notamment en privilégiant les races animales locales.

Le mouton mongol indigène constitue un type local du mouton à queue grasse et à laine grossière – on suppose qu’il dérive du mouton du Tibet. Les chèvres mongoles appartiennent au type de la chèvre du Cachemire. Les bovins locaux appartiennent à un type primitif, apparenté aux races kalmouk, kirghize et yakoute. Le cheval mongol appartient à un type distinct bien qu’apparenté aux chevaux kirghize et turcomans. Enfin, le chameau mongol appartient à l’espèce bactérienne à deux bosses. Selon les régions, leur flore et leur climat, les éleveurs se spécialisent dans l’élevage de l’une des cinq espèces de bétail ; ainsi, dans la partie méridionale du pays, ils ont davantage des chameaux, tandis que dans les parties centrale et septentrionale, ils élèvent de préférence des bovins, yaks et hybrides. Dans l’ensemble du pays, on peut élever indifféremment ovins et caprins, les chèvres étant essentiellement présentes dans la partie méridionale du pays, accompagnant, dans les zones les plus arides, les troupeaux de chameaux. [Accolas et Deffontaines, 1975 : 36-48].

Dans les années 1930, de multiples tentatives de croisement avec des animaux importés, en particulier avec des mérinos d’origine diverse, ont eu lieu. L’objectif était d’améliorer les performances du mouton mongol. Les premiers croisements s’étaient soldés par des échecs, l’amélioration de la productivité s’accompagnant d’une moins grande rusticité et les animaux croisés supportant difficilement les conditions climatiques de la Mongolie. Fut tout de même réussie l’introduction de moutons à laine fine, issus de deux séries de croisements entre brebis mongoles à queue grasse et béliers Mérinos venus d’Ukraine. La race obtenue était relativement adaptée au climat mongol et fournissait une laine de bonne qualité. Vinrent ensuite les moutons Orhon à laine semi-fine, issus d’un premier croisement entre brebis mongoles à queue grasse et béliers mérinos, suivi du croisement avec des béliers Tsigai et Altai [Accolas et Deffontaines, 1975 : 38]. Des vaches mongoles étaient croisées avec des taureaux importés d’Union soviétique, de la race kirghize à tête blanche, puis avec des taureaux Hereford. Autour d’Oulan-Bator, des Ala-Tau, brune suisse, frisonne, rouge danoise, Simmenthal étaient élevées en race pure. Il est maintenant de notoriété publique en Mongolie que l’introduction d’espèces étrangères depuis une soixantaine d’années a contribué à réduire la mobilité du bétail. Il s’agit d’espèces auxquelles il faut fournir du foin – des fourrages naturels ou cultivés – et un abri, parce qu’elles supportent moins bien les fortes amplitudes thermiques, les périodes de grandes sécheresses en été et le froid, notamment les tempêtes de vent glacial qui sévissent l’hiver.

Depuis la fin des années 1990, peu d’essais d’introduction de races étrangères ont eu lieu. Ce n’est que depuis quelques années que des entrepreneurs, voulant se lancer dans l’élevage intensif, ont eu recours à des espèces allogènes. Un cas parmi d’autres, celui de M. Hürlee, illustre cette attitude : homme d’affaire dans le secteur de la vente automobile, il a voulu investir dans une ferme d’élevage près d’Oulan-Bator. Il a fait bâtir, en avril 2006, deux grands bâtiments fermés en bois, où les vaches sont abritées en hiver, 80 vaches, « les meilleures » selon lui, des Simmenthal, qu’il a payées de 600 000 à 800 000 *tögrög* par tête (environ

500 à 600 euros). En été, ces vaches, qui sont traites par trois employés, donnent deux cents litres de lait par jour. Pour lui, la question ne se posait pas : il tenait à élever une espèce très productive, donc étrangère. Les vaches mongoles, de tailles modestes, puisqu'elles pèsent en général moins de 300 kg, sont largement moins productives. Elles sont cependant bien adaptées au climat et à la vie en plein air et n'ont pas besoin de bâtiments où passer l'hiver. Elles peuvent sans problème perdre en hiver 25 % de leur poids automnal. On trouve deux variétés principales de vaches mongoles, Urumqin et Halhyn gol, mais elles diffèrent largement suivant le type de pâturages qu'elles ont à leur disposition : les vaches des steppes semi-désertiques et désertiques du Gobi auront tendance à être plus petites.

Le type d'élevage sédentaire comme celui de M. Hürlee demeure marginal en Mongolie. La grande majorité des éleveurs sont nomades et leur bétail vit toute l'année en plein air. Pour beaucoup d'éleveurs nomades rencontrés ces dernières années, la préservation des races animales proprement mongoles aide à la prévention des risques, du fait que les races importées ne résistent pas, ou moins bien, aux conditions locales. De plus, la grande variété des types locaux permet d'avoir des animaux résistants ainsi que des produits de qualité. Selon beaucoup d'éleveurs, la viande des races mongoles présente beaucoup de goût et est plus riche en vitamines que celle des autres espèces.

Avec l'intérêt croissant pour le développement des produits laitiers « authentiquement mongols », les races locales, bovines mais aussi ovines, sont privilégiées. On assiste à un élan de sauvegarde de ces races locales, qui deviennent des fiertés nationales, au détriment des races croisées et des races étrangères importées.

En favorisant la biodiversité des espèces animales locales, le pastoralisme nomade mongol préserve la biodiversité végétale. Contrairement aux élevages intensifs qui nécessitent des productions fourragères difficiles à mettre en place en Mongolie et qui requièrent une grande quantité d'engrais chimiques, le pastoralisme permet le maintien d'un équilibre entre monde animal et végétal. Du nord au sud, le pays est constitué, en bandes longitudinales est-ouest successives, de sols de forêts plus ou moins lessivés, de sols châtaîns couverts de steppes arborées et de steppes herbeuses dites humides, puis des sols de steppes sèches au sud et de steppes désertiques dans le sud du désert de Gobi. Tous ces sols ont une faible capacité de réserve en eau, ce qui limite la croissance du tapis herbacé et des arbustes dont se nourrit le bétail des éleveurs nomades [Accolas et Deffontaines, 1975 : 10-11]. Le système d'élevage mongol est en équilibre avec l'environnement naturel : il permet de préserver non seulement la couverture herbeuse, mais aussi l'ensemble de la flore steppeique mongole.

La qualité et la biodiversité des produits laitiers dépendent de la composition de la matière grasse du lait, qui varie en fonction des conditions de vie – élevage nomade – et de l'alimentation – pâturages en plein air – de l'espèce animale considérée. La matière grasse des vaches, brebis, chamelles, dris et juments de

race mongole permet de fabriquer les produits mongols traditionnels et de préserver leur spécificité¹⁴.

Des discours et des systèmes de valeurs entremêlés

Dans la situation actuelle, en prenant en compte les différents acteurs, politiques, entrepreneurs, éleveurs, consommateurs, nous constatons que divers discours se superposent et s'articulent :

– le discours des hommes politiques et des entrepreneurs, qui tentent à la fois de revaloriser les produits mongols traditionnels et de développer les produits mongols industriels pour faire face à la concurrence étrangère ;

– le discours des éleveurs nomades, qui tirent leur subsistance de l'élevage, notamment de la vente de viande et de produits laitiers. Les éleveurs prônent la fabrication et la consommation des produits mongols artisanaux. À la capitale, la vente de leurs produits est promue en fonction de spécificité régionale, car, si toutes les espèces mongoles sont considérées comme égales, on peut estimer la qualité des produits en fonction des propriétés climatiques et écologiques spécifiques à chaque région. Les régions du Hentij et de Bulgan, généreusement herbeuses, sont réputées pour leur excellent *ajrag*. Quant à l'*aaruul* de la région de l'Altaj, il est, dit-on, meilleur car plus gras, le lait de vache étant parfois mêlé à celui de yack ou de *hajrag*, un hybride de vache et de yak donnant un lait abondant et riche. C'est ainsi qu'à la capitale, sur certains stands, les marchands indiquent la région de provenance de leurs produits ;

– enfin, les discours des consommateurs des produits, qui est très intéressant, parce qu'ils font appel à différents systèmes de valeurs, articulés autour des politiques de développement des produits industriels mongols et de valorisation des produits mongols traditionnels, et parce qu'ils sont confrontés à la réalité qui s'offre à eux, c'est-à-dire à la multiplication des choix, parmi lesquels figurent les produits laitiers et carnés importés de l'étranger. Les citadins utilisent à leur profit différents systèmes de valeurs en fonction de leurs intérêts et de leurs croyances, et les entremêlent parfois. En fonction des revenus, les familles ont accès à des produits locaux ou importés, à des produits plus ou moins rares et chers, rareté et coût élevé conférant à leur consommation un caractère ostentatoire. Les produits industriels sont vendus sur des stands, conditionnés dans des emballages hermétiques, à l'intérieur des marchés chics de la capitale, tandis que des éleveurs venus des environs vendent à la criée leurs produits artisanaux dans des récipients en plastique. Les occasions de consommation des nouveaux produits industriels se multiplient et les familles célèbrent aujourd'hui des fêtes occidentales comme le Nouvel An, Noël, la Saint Valentin et la fête des mères, toutes propices à l'adoption et à l'appropriation de nouveaux aliments et de nouveaux plats. La classe aisée peut se distinguer, socialement et économiquement, en offrant

14. Pour des détails sur la composition de la matière grasse des laits de vache et de jument mongoles, se reporter aux études présentées dans les annexes 1 et 2 de l'article d'Accolas et Aubin consacré aux produits laitiers mongols [1975 : 81-93].

le jour du Nouvel An occidental un poulet fermier allemand acheté rôti au marché, des fromages hollandais et du vin rouge français. Les familles citadines mongoles sont tiraillées entre un attachement à la culture mongole et aux produits traditionnels et leur nouvel intérêt gustatif et distinctif pour les produits étrangers. Dans les pratiques, beaucoup de familles de la capitale optent pour la stratégie suivante : ils consomment les premiers à l'occasion des fêtes mongoles, les seconds à l'occasion des fêtes occidentales. Un discours justificatif appuie ces pratiques spécifiant que la culture mongole n'est ainsi pas menacée ; ils se conforment à la fois à la sauvegarde du patrimoine mongol et à l'ouverture de leur pays aux innovations et aux autres cultures.

Conclusion

La diversité biologique et culturelle des produits issus de l'élevage mongol repose entièrement sur les éleveurs et leur mode de vie nomade. À la fin des années 1990, le gouvernement reconsidéra les éleveurs nomades pour revaloriser les spécialités locales laitières et carnées. Ces produits « purs » et « authentiques » représentent pour la culture et la nation mongole bien plus que des produits de terroir. Ils sont le résultat du respect d'une écologie et d'une économie spécifiques à la Mongolie. Plus encore, ils sont le produit de savoir-faire ancestraux et, à ce titre, ils constituent des symboles culturels et identitaires. Encore aujourd'hui, la célébration des événements de la vie sociale et biologique des Mongols implique l'offrande, le partage et la consommation des produits laitiers et des plats de viande traditionnels.

Le gouvernement, les entrepreneurs, les chercheurs, les ONG et les associations de fermiers mongols travaillent ensemble autour de la question de la revalorisation des produits « naturels » mongols, dans les capitales provinciales et à Oulan-Bator, où leur consommation doit faire face à la concurrence des produits occidentaux, mais aussi en vue de leur exportation à l'étranger où le marché bio est en plein essor. La future mise en place d'une législation et des normes de certification biologique pour une production vouée à l'exportation étonne les éleveurs mongols pour qui la pureté et l'authenticité des produits laitiers et carnés mongols est une évidence. Pour des questions de conservation et de transport en vue de l'exportation, les produits mongols authentiques vont peut-être devoir subir quelques traitements biochimiques (respectueux des normes de certification biologique). Il sera intéressant de voir quelles stratégies écologiques, économiques et culturelles concrètes le gouvernement, les laboratoires scientifiques et les éleveurs développeront dans un futur proche pour parvenir à concilier l'exportation de produits biologiques, la revalorisation des produits du terroir et la préservation de la diversité biologique et culturelle du pays. Ce nouveau marché d'exportation de la culture mongole à l'étranger redéfinira le travail des éleveurs nomades mongols qui s'y impliqueront, et modifiera peut-être le statut qu'ils occupent, en tant qu'hommes et représentants d'un mode de vie, au sein de la société mongole contemporaine. C'est un nouvel avenir qui se dessine pour les éleveurs mongols et de nouvelles perspectives concernant l'élevage nomade.

BIBLIOGRAPHIE

- ACCOLAS J.-M., DEFFONTAINES J.-P. [1975], « Les activités rurales en République Populaire de Mongolie. I. Agriculture et élevage », *Études mongoles et sibériennes*, 6, p. 7-53.
- ACCOLAS J.-M., AUBIN F. [1975], « Les activités rurales en République Populaire de Mongolie. II. Produits laitiers », *Études mongoles et sibériennes*, 6, p. 55-99.
- ADIJAA B., BOLOOZ D., [1998], *L'agriculture en serre. Consacrer le programme de la Révolution verte (Örhijn tarijalančdad tuslamž)*, Ulaanbaatar.
- AUBIN F. [1974], « Spécificités culturelles et industrialisation en Mongolie », *Revue tunisienne de Sciences sociales*, VIII^e colloque de l'association internationale des sociologues de langue française (27 septembre-2 octobre 1971), Actes de la Section Tiers-Monde, p. 245-277.
- AUBIN F. [1996], « La Mongolie des premières années de l'après-communisme. La popularisation du passé national dans les mass médias mongols (1990-1995) », *Études mongoles et sibériennes*, cahier 27.
- BIANQUIS-GASSER I. [1997], « Le blanc, un idéal de santé », dans I. Bianquis, D. Le Breton et C. Méchin (éd.), *Usages culturels du corps*, L'Harmattan, p. 41-52.
- BIANQUIS-GASSER I. [2004], « Les alcools de lait en Mongolie. Rites, croyances et lien social », [en ligne], disponible sur le site *Lemangeur-ocha.com*. Isabelle Bianquis. *Les alcools de lait en Mongolie*, 2004.
- BRUUN O. [2006], *Precious Steppe : Mongolian Nomadic Pastoralists in Pursuit of the Market*, Lexington Books, 251 p.
- Centre For Policy Research [2002], *Rural Development strategy for Mongolia*, Oulan-Bator, World Bank, FAO, DFID, UNDP, 103 p.
- CEVEL Ja. [1974], « L'alimentation de base mongole » (« Mongol үндэсний хүнс тэжээл »), *Rol' Koc'evyx narodov v civilizacii Central'noj Azii*, Ulaanbaatar, p. 307-311.
- COOPER L. [1993], *Liberalisation of the Mongolian Pastoral Economy and its Impact within the Household. A Case Study of Arkhangai and Dornogobi Provinces*, Oulan-Bator : Policy alternatives for Livestock Development in Mongolia (PALD), 8, 46 p.
- ENHTUVŠIN B. [2004], « New challenges for nomadic civilization and pastoral nomadism in Mongolia », *Nomadic Studies*, 9, p. 69-81.
- EVEN M.-D., POP R. [1994], *Histoire secrète des Mongols, Chronique mongole du XIII^e siècle*, traduit du mongol, présenté et annoté par M.-D. Even et R. Pop, préface de R. Hamayon, Gallimard, 349 p.
- GARDELLE L. [2007], *Des sociétés nomades et des États. Enjeux identitaires en Mongolie et au Mali*, Thèse de sociologie soutenue le 26 novembre 2007, non publiée, Paris, Paris I Panthéon Sorbonne – Institut d'Étude du Développement Économique et Social, 459 p.
- HAMAYON R. [1975], « L'os distinctif et la chair indifférente », *Études mongoles et sibériennes*, 6, p. 99-122.
- HUMPHREY C. [1978], « Pastoral nomadism in Mongolia : The role of the Herdsmen's Cooperatives in the national economy », *Development and Change*, Londres, Sage, IX, p. 133-160.
- HUMPHREY C., SNEATH D. [1999], *The end of Nomadism ? Society, State and the Environment in Inner Asia*, Cambridge, The White Horse Press, 335 p.
- Mongolian Organic Farmers Association (MOFA) [2007], *Regional Conference on Organic Agriculture in Asia, December 12-15 2007, Bangkok-Thailand, Country case study of Mongolia by Turmandakh T. (President of the MOFA)*, 11 p.

- MJAGMARZAV D., ČOJZAMC A. [1997], *Recommandations indispensables pour planter des graines de pomme de terre, de légumes potagers et de fruits dans les environs de la ville d'Ulaanbaatar (Ulaanbaatar xot orčimd töms, xünsnij nogoo, žims, žimsgene tariž xerelex zövlömž)*, Ulaanbaatar.
- ONGODOJ Č. [1991], *Abrégé des aliments mongols (Mongol ideen tovčoo)*, Ulaanbaatar.
- OROSOO Š. [1991], *Les légumes de récolte précoce (Ert urgacin nogoo)*, Ulaanbaatar.
- RÓNA-TAS A. [1959], « Some data on the agriculture of the Mongols », *Opuscula Ethnologica Memoriae Ludovici Biró Sacra*, Budapest, p. 443-469.
- RUHLMANN S. [2006], *Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx*, Thèse d'anthropologie sociale et ethnologie soutenue le 20 décembre 2006, non publiée, Paris, EHESS, 574 p.
- ŠAGDARSÜREN C. [1978], « À propos de l'élevage des cinq espèces de bétail chez les Mongols », *Studia Mongolica* V, fascicule 16, p. 343-370.
- SUZUKI Y. [2003], « Importance of food self-sufficiency and import substitution », Oulan-Bator, « Current situation and future trends of Mongolia's Food and Agriculture sector » workshop, 9 p.
- World Bank [2003], *The semi-intensive dairy sector in Mongolia*, World Bank Case Study, 104 p.