



**HAL**  
open science

## Refaire le différence : régimes d'innovation et de circulation des objets

Geneviève Teil, A. Mallard, Antoine Hennion

### ► To cite this version:

Geneviève Teil, A. Mallard, Antoine Hennion. Refaire le différence : régimes d'innovation et de circulation des objets. Congrès de l'association française de sociologie création et innovation, Association Française de Sociologie (AFS). Paris, FRA., Jul 2011, Grenoble, France. 6 p. hal-01000054

**HAL Id: hal-01000054**

**<https://hal.science/hal-01000054v1>**

Submitted on 16 Aug 2023

**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.

## **Refaire la différence : régimes d'innovation et de circulation des objets**

*Article rédigé à partir de la communication Re-cycler, re-vendre, refaire circuler : régimes d'innovation et de circulation pour des biens à carrière complexe au congrès AFS 2011 à Grenoble le 6 juillet session croisée RT 11-12 et 23*

Teil, G INRA SADAPT, Mallard, A. CNRS CSI, Hennion, A. CNRS CSI

Résumé court : Rassemblant des données de terrain issues de différentes recherches sur les vins et leurs qualifications où apparaissaient aussi des controverses autour de diverses dérives, cet article cherche à approfondir l'enjeu de telles controverses. Il propose à cet effet de revenir rapidement sur l'analyse de cas empiriques de dénonciations et de s'attarder dans ces controverses, sur les enjeux liés aux objets et leurs qualifications. À partir de ces premiers éléments, nous tentons de pointer un ensemble de situations similaires qui dessinent un programme de réinterprétation de nombreux travaux d'inspiration pragmatiste autour de la question des modalités d'existence des objets dans les collectifs, qui engagent aussi des questions liées au partage entre démocratie délibérative et participative. Les acteurs interrogés dans les enquêtes nous ont amenés vers une interprétation originale de la durabilité de cette impossibilité à qualifier leurs vins ou produits : la qualité n'est pas une liste discriminante de caractéristiques d'une famille de biens ou objets donnés, mais le résultat d'une interprétation, une mise en œuvre de pratiques et de moyens orientée par un projet. Les vins n'étaient plus des biens à la conformité testable, mais des réalisations objets d'une évaluation critique, et donc discutée et controversée.

Le livre de G. Ritzer (Ritzer, 1996 [1993]) est un réquisitoire à charge contre la « macdonaldisation du monde », une extension de la pensée rationnelle des organisations et donc de ses effets mis en avant par M. Weber (Weber, 2003 [1905]). Il dénonce en effet une certaine vision économique du monde qu'il décompose selon 5 points : la rationalisation de l'action, c'est-à-dire la recherche d'un enchaînement rationnel systématique et toujours plus poussé entre les différentes opérations d'une activité ; cette première étape permet ensuite une recherche systématique d'efficacité et d'optimisation qui repose elle-même sur un calcul généralisé de toute l'action, une explicitation et identification d'interactions stabilisées par conséquent prévisibles, une généralisation du contrôle qui permet de faire tenir toutes ces opérations ou d'en repérer toutes les dérives. Ces 5 points représentent cinq piliers de la bonne gestion d'une entreprise, ce que l'histoire de McDonald semble confirmer.

Ce livre a été très critiqué, accusé de défendre arbitrairement des organisations moins efficaces, plus « humaines », moins « rationnelles »... sans relever les avantages que les différents acteurs, les clients comme les actionnaires ou dirigeants, peuvent retirer d'une organisation mcdonaldienne efficace. Il est aussi difficile de saisir en quoi les alternatives à la rationalisation ne seraient pas ou moins rationnelles que celles qu'il dénonce.

La dénonciation de G. Ritzer n'est pas un événement unique, isolé. On retrouve de telles craintes de dérive socio-économiques de l'action collective dans d'autres controverses, à propos de la conventionnalisation de l'agriculture biologique, de la dérive commerciale de la qualité des produits culturels... Leur accueil par les sciences humaines est très variable. Il est souvent froid par les sciences économiques qui rejettent la mise en cause des lois économiques ou les comportements rationnels efficaces et renvoient les accusateurs à leurs nostalgies rétrogrades oubliées des côtés positifs des changements survenant dans les échanges et relations mondiales et du plébiscite des consommateurs... L'accueil est plus chaleureux, quoique peu unanime, en sciences sociales où les controverses associées sont souvent associées à des divergences culturelles, ou l'émergence de valeurs alternatives. De telles explications rendent globalement compte de la convergence entre les collectifs de défense que mobilise la dénonciation de ces dérives ; elles les réduisent aussi à des choix de valeurs sociales, voire une dispute entre une nécessaire humanisation de la froidure rationaliste - taxée de voie ouverte à l'irrationalisme, d'un côté et la non moins nécessaire recherche d'efficacité attachée au rationalisme. Mais le rationalisme entendu comme l'usage de la raison est-il bien l'enjeu de ces controverses ?

Rassemblant des données de terrain issues de différentes recherches sur les vins et leurs qualifications où apparaissaient aussi des controverses autour de « dérives », cet article cherche à approfondir l'enjeu de telles controverses. Il propose à cet effet de revenir rapidement sur l'analyse de cas empiriques de dénonciations et de s'attarder dans ces controverses, aux enjeux liés aux objets et leurs qualifications. À partir de ces premiers éléments, nous tentons de pointer un ensemble de situations similaires qui dessinent un programme de réinterprétation de nombreux travaux d'inspiration pragmatiste autour de la question des modalités d'existence des objets dans les collectifs qui engagent aussi des questions liées au partage entre démocratie délibérative et participative.

### L'invention d'une saisie « alternative » du monde

Trois programmes de recherche empirique menés à propos de qualifications ou certifications de produits nous ont ramenés avec constance à la dénonciation par des usagers de ces qualifications de « dérives » de la signalisation. Dans chacun des cas, les acteurs mettaient en cause la capacité des signes à référer à la qualité qu'ils prétendaient signaler, mais non pas pour des questions de traçabilité entre le signe et sa qualité. Qu'il s'agisse d'agrobiologistes, d'adeptes des vins de qualité ou de terroir, une autre mise en cause persistante ressortait qui pointait l'impossibilité durable de mettre la qualité attendue en critères.

Les acteurs interrogés dans les enquêtes nous ont alors amenés vers une interprétation originale de la durabilité de cette impossibilité à qualifier leurs vins ou produits : la qualité n'était pas une liste discriminante de caractéristiques d'une famille de biens ou objets donnés, mais le résultat d'une interprétation, une mise en œuvre de pratiques et de moyens orientée par un projet. Les vins n'étaient plus des biens à la conformité testable, mais des réalisations objets d'une évaluation critique et donc discutée et controversée.

Cette première section de l'article résume la façon dont chacun de ces trois cas ont amené vers cette conclusion convergente.

### L'impossible objectivation de la qualité gustative des vins

Les vins sont des objets dont il ne viendrait à l'idée de personne de contester le statut « d'objet ». Certains vins, dits « de qualité » font l'objet de qualifications gustatives particulièrement controversées.

Toutes les dégustations de vin, entre amis, convives, entre professionnels ou même au fond d'une salle blanche d'analyse sensorielle donnent toujours lieu à des comptes rendus variés. Il semble impossible de préciser une sorte de fonds commun gustatif à partir duquel on pourrait tracer des variations individuelles, ou contextuelles... Le goût des vins échappe aux opérations scientifiques qui tentent d'en saisir l'universalité objective.

L'analyse sensorielle a poussé très loin les tentatives de discrimination entre les éléments de l'évaluation de la qualité qui pourraient être attribués au vin et ses molécules composantes, au dégustateur et au « contexte ». A condition de standardiser les deux derniers, ce qui est possible pour le dégustateur moyennant un bon entraînement, il est possible d'obtenir des jugements de conformité répétables : les dégustateurs sont capables non pas d'explicitement le goût du vin, mais de préciser si un certain nombre de critères déterminés *a priori* sont présents ou non et avec quelle intensité. Ces critères portent par exemple sur le caractère acide, alcoolique, fruité, fleuri du vin dont il est possible de trouver des prototypes ou des exemples particulièrement explicites et hiérarchisables selon des échelles d'intensité. Mais la liste des critères retenus n'est jamais terminée. Tout nouveau vin est toujours susceptible d'apporter un nouvel élément gustatif. De plus cette liste exclut d'autres critères réputés pourtant essentiels dans l'évaluation qualitative comme l'originalité, sa finesse, son élégance, l'impression générale (bon ou pas)... pour lesquels il est impossible de rapprocher les différents comptes rendus des dégustateurs.

L'interprétation qui se dégage de cette absence consiste à en faire une « valeur », c'est-à-dire un contenu qui s'ajoute par projection des dégustateurs sur le vin dont le liquide

coloré devient en quelque sorte le support. Des chercheurs en analyse sensorielle en font même une affaire idiosyncrasique, la perception de la qualité des vins serait propre à chaque individu et liée à la physiologie de la perception dont l'appareil présente des caractéristiques liées à chaque individu (Faurion, 1992 ; Mac Léod, 2008). Tel n'est pas bien sûr le point de vue de nombreux chercheurs en sciences sociales - P. Bourdieu, G. Simmel, N. Elias... - qui en font plutôt le résultat de rapports de force sociaux<sup>1</sup>.

Si l'on suit ce raisonnement, le goût est le résultat de la rencontre entre un vin issu d'un processus collectif de production et un acteur social ; il est donc dû soit au vin en tant qu'objet matériel préexistant, soit à une production de l'acteur projetée sur l'objet matériel. Et les deux sont exclusifs : ou bien le goût vient d'un objet matériel qui préexiste et dans ce cas, il est constant répétable et universellement partagé à quelques influences près, ou bien, c'est une création des acteurs, mobile, variable, ajustable à toutes les forces cachées qui mettent en forme l'habitus. Il ne peut pas être une production variable et appuyée sur un objet ou du moins cet objet là n'en est pas un, parce qu'il est impossible de le prédéfinir.

Dans quelle mesure les pouvoirs publics peuvent-ils appuyer une certification de qualité qui ne serait que le reflet de luttes ou l'effet de structurations sociales et non pas celui du travail de producteurs ? Cette question est à l'origine de nombreux débats à propos du bien fondé de la certification de qualité par les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Mais elle ne semble pas gêner les producteurs et acheteurs de vins d'AOC et le marché des vins d'AOC est en croissance depuis sa création en 1935. Si certains vendent et achètent les vins d'AOC en faisant confiance à la certification et en ignorant la controverse qu'ils suscitent, beaucoup, producteurs comme acheteurs, sont très attentifs aux difficultés posées par la dégustation et prennent un luxe de précautions pour ne pas se faire « avoir » par les influences sociales et subjectives qui pèsent sur les jugements ; ils multiplient les dégustations, les discussions, les comparaisons et s'investissent très fortement dans la connaissance de la qualité des vins.

Tous se reprochent d'être victimes de manipulations ou d'illusions sociales : ceux qui se fient aux AOC profitent d'une rente et abusent leurs clients par des artifices de marketing ; ceux qui s'investissent dans la qualité sont accusés d'exploiter des marchés de niche fondés sur la distinction sociale et ceux enfin qui ne « croient » ni aux AOC ni à la qualité, de manquer de goût et de sensibilité. Les acteurs seraient-ils ignorants, prisonniers d'erreurs de jugement ou de « croyances » ?

Dès lors que la science semble éprouver des difficultés à instaurer un régime de qualification stabilisé de la qualité des vins, la circulation marchande de ces produits semblent générer des difficultés pour l'administration en charge de la régulation des marchés parce qu'elle peine à justifier ses actions, mais aussi pour les acteurs parce que certains semblent « croire » aux indications qualitatives, ou sinon à l'existence d'une « qualité des vins ». La controverse n'est en effet pas bi-modale : « on croit » ou « on ne croit pas » à la qualité des vins. Parmi les buveurs, les amateurs passionnés notamment passent outre le verdict scientifique, « la qualité des vins n'existe pas », tout en retenant ses mises en gardes : la perception de la qualité est extrêmement influençable.

---

<sup>1</sup> En effet, si le goût était un phénomène individuel, il serait impossible de communiquer à son sujet et il n'occuperait pas une telle place dans la vie sociale des individus.

Un second cas, celui de la qualité de terroir, permet de mieux comprendre la façon alternative dont ces acteurs saisissent la qualité des vins, à côté de la modalité scientifique d'instauration des « choses » et de son contraire, la « croyance ».

### Le terroir, une quête

Les Appellations d'Origine Contrôlées défendent ce que l'on appelle souvent une qualité de terroir, c'est-à-dire des caractéristiques des vins issues d'une combinaison entre facteurs naturels et humains élaborée historiquement dans une zone géographique délimitée.

Comme la qualité gustative des vins, la notion de terroir est contestée par les scientifiques parce qu'il semble impossible d'explicitier définitivement le « contenu objectif » du terroir. Tous les vins produits dans un même terroir ne se laissent pas réduire à un ensemble de caractéristiques communes. Mais si l'on prend le point de vue des producteurs les plus engagés dans la production de vins de terroir, cette irréduction est bien normale. En effet, les vins ont beau être le résultat de facteurs naturels et humains, ce résultat n'est pas déterminé. Le terroir n'est pas un donné, mais œuvre d'interprétation par le vigneron. D'ailleurs, ces producteurs dénoncent tout un pan de la production viticole, qui selon eux, prend le terroir comme un acquis du fait de la simple appartenance à la zone géographique de l'AOC. Pour ces producteurs attachés au terroir, ce dernier n'est jamais acquis, et au contraire le résultat toujours incertain d'une recherche.

La notion de terroir que portent les défenseurs d'un renouveau du terroir est proche de la notion d'interprète en musique. Le vigneron interprète la partition de musique écrite par la nature. Les deux sont également indispensables à la production de la qualité de terroir. Et le terroir se réinvente à chaque nouveau vin, chaque nouveau millésime, mais, comme la musique d'un compositeur, cette invention se fait dans certaines limites appréciées à la dégustation, celles qui distinguent la création musicale ou vinicole de l'interprétation d'un auteur ou d'un terroir.

L'interprétation se juge et s'apprécie *a posteriori*, de façon critique, en multipliant les épreuves, les juges, les protocoles et occasions de dégustation, les comparaisons entre les différentes interprétations du terroir, pour tenter de le saisir au travers du plus grand nombre possible de ses manifestations. Le terroir qui ressort de cette procédure de jugement est, comme toute création, une notion *a posteriori* qui ne peut pas être explicitée pas dans des critères *a priori* et ne peut faire l'objet d'un jugement de conformité. C'est aussi un objet distribué en un ensemble d'interprétations ; mais l'activité critique déployée autour de ces interprétations, les multiples comparaisons dont elles ne cessent de faire l'objet instaurent, quand elle réussissent, l'émergence d'un objet distribué à partir des interprétations singulières.

Ce mode d'instauration de l'objet terroir en côtoie un autre, plus proche du format scientifique d'objectivité et sous le coup de vives controverses liées aux difficultés éprouvées par les chercheurs pour établir une qualité *a priori* du terroir. Néanmoins, la qualité de terroir a pu être cernée au moyen d'une définition des moyens à mettre en œuvre et d'une épreuve gustative du résultat obtenu. Jusque récemment, les deux régimes coexistaient à distance, chacun dans une « filière » de distribution. Mais l'intensification de la recherche du terroir a amené les vignerons interprètes à proposer des vins aux goûts nouveaux et rejetés par les jurys d'agrément garant de la conformité des vins à leur qualité de terroir. La dégustation d'agrément n'a pas pour objectif de

sanctionner les producteurs ayant rencontré des difficultés à vinifier, mais de garantir un niveau qualitatif. Lorsque la dégustation est négative, le jury accompagne son verdict de remèdes à mettre en œuvre pour corriger les défauts d'une cuvée et représenter des échantillons de qualité acceptable.

Pour les défenseurs du retour du terroir, ces arrangements sont totalement inacceptables : à partir du moment où le vigneron a tout mis en œuvre pour favoriser l'expression de son terroir, le résultat n'a pas à être corrigé. Et si les jurys trouvent que les vins ne sont pas typiques, c'est parce qu'ils ont oublié le véritable goût de leurs terroirs.

Deux régimes d'instauration des objets s'opposent ici entre un terroir ou une qualité considérés comme des données définies *a priori* et que l'on peut tester ou comme le résultat d'une production que l'on peut apprécier *a posteriori*. Dans le premier cas, la qualité gustative ou le terroir doivent avoir une existence objective, autonome, indépendante des testeurs peuvent dès lors en « reconnaître » la présence ; dans le second cas, cette séparation entre objectif et subjectif est impossible. Le terroir ou la qualité gustative ne peuvent pas être réduits à une existence indépendante des personnes qui les apprécient, les explicitent, les jugent, les comparent et les font exister.

Ces deux conceptions ne sont pas uniquement deux « façons » de percevoir ou de penser « la même chose », l'une « objectivée », l'autre « produite ». La différence que nous souhaitons pointer ne tient pas qu'à la seule instrumentation de l'évaluation de la qualité des vins ; elle porte sur la « forme » de l'objet, sa modalité « d'objectivité » si l'on prend le mot d'objectivité au sens propre de façon d'être un objet. La première se rapproche de la façon traditionnelle cartésienne ou kantienne de concevoir les « choses » en leur postulant une existence autonome ; la seconde est plus pragmatique, jamesienne, la qualité est une production, un faire.

Dès lors que chacun des régimes d'objectivité instaure une « forme » particulière d'objet, pourquoi semble-t-il générer des controverses ? Où surgissent les tensions entre les acteurs qui convoquent les instruments de la cité marchande appuyés sur une objectivation de la qualité et ceux qui s'y refusent ? Cette controverse sur la qualité de terroir est récente ; une autre, similaire au sujet de l'agriculture biologique, bien plus ancienne, montre comment les deux régimes font coexister deux « états » de l'agriculture biologique en interaction.

### Les deux « états » de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique a un double visage. Elle s'appuie sur des théories du vivant différentes de la biologie classique parce qu'elle intègre d'autres forces que les siennes. C'est aussi une agriculture alternative ; elle s'est constituée comme solution à « l'impasse » de l'agriculture « conventionnelle ». Cette agriculture s'est en effet développée suite aux travaux de Liebig et Haber qui ont montré comment on pouvait apporter directement aux plantes les nitrates que son système biologique est incapable de fixer par lui-même et que lui apportent des bactéries du sol en fixant l'azote de l'air et le transformant en nitrates assimilables.

Ce court-circuit a permis de délimiter et représenter de façon simple l'activité agricole sous une forme optimisable qui permet aussi de procéder à une « rationalisation » de l'agriculture pour en augmenter les rendements par exemple. L'optimisation de la production a aussi amené le développement de traitements de lutte contre les maladies

et ravageurs. Les produits phytosanitaires, pesticides, fongicides et herbicides cherchent à éliminer autant que faire se peut les concurrents des plantes ou les sources de déperdition de récolte dans les champs puis dans les lieux de stockage.

Mais cette activité agricole objectivée et rationalisée apparaît notamment aux agrobiologistes comme une impasse, parce qu'elle conduit notamment à traiter la nature productrice comme une ressource inépuisable ou l'environnement comme un support inerte et insensible aux activités qu'il environne. Pour eux les plantations agricoles font partie d'écosystèmes productifs que l'on ne peut négliger ou écarter indéfiniment. Ils ont donc développé tout au long du 20<sup>e</sup> siècle d'autres agricultures qui partagent un refus des techniques « industrielles » liées à la « rationalisation » de la production agricole et en particulier l'amendement par des nitrates solubles et le recours aux produits de traitement de synthèse. Ils saisissent l'activité agricole dans un cadre élargi qui comprend notamment « l'environnement », mais s'est étendu aussi, au gré de la réflexion, aux collectifs humains ou encore aux organisations marchandes.

Dans les années 1980, 17 associations de défense se revendiquent d'une forme d'agriculture biologique ou d'une autre. Certaines interprétations comme la « bio tournante » qui prône des récoltes bio alternant sur les mêmes terres avec des récoltes conventionnelles plutôt que l'affectation de terres à un mode de culture bio pérenne, ne font pas l'unanimité. Certains y voient un détournement ou même une véritable « fraude » de l'agriculture biologique dont elle n'épouse pas les principes constitutifs ou la finalité. De plus, les consommateurs pas toujours très au fait des enjeux et débats peuvent néanmoins acheter ces produits de « bio tournante » qui forment alors une concurrence induite aux « véritables produits bio ». De telles interprétations représentent donc une menace pour l'idée d'agriculture biologique, et pour son développement. Pour y remédier les associations qui défendent l'agrobiologie demandent aux pouvoirs publics de reconnaître l'agriculture biologique et de la protéger par un label officiel.

Cette démarche oblige les agrobiologistes à expliciter ce qu'est l'agriculture biologique, au moins sous une forme minimale. Un consensus se dégage autour de la prohibition des produits phytosanitaires de synthèse et des engrais solubles. Cependant des membres d'associations comme Nature & Progrès craignent qu'une fois cette explicitation produite, la définition de l'agriculture biologique ne leur échappe. Pour eux, être bio ne consiste pas dans le respect de contraintes définies *a priori*, mais dans la mise en œuvre aussi exigeante que possible d'une autre façon de penser l'agriculture.

Après plusieurs années de mise en œuvre du label, les craintes de ces défenseurs d'un « bio philosophie » mobilisent un nombre croissant d'adeptes. Et deux interprétations de la notion de qualité bio émergent qui opposent les producteurs et concepteurs du bio.

Pour les premiers, la qualité bio est définie par les contraintes du label. Dès lors qu'un producteur les applique, il peut se prétendre bio et vendre ses produits comme tels. La Commission Européenne défend elle aussi cette conception. C'est d'ailleurs à ce titre qu'elle a souhaité une uniformisation des différents labels nationaux et supprimé la subsidiarité nationale. Pour que les marchés fonctionnent idéalement, la qualité biologique doit être une notion unique et partagée par tous. Le label qui la protège donc être le même dans tous les pays. Il n'est donc pas possible que certains aient des exigences différentes, plus ou moins fortes que les autres.



Cette « mise en boîte » de la notion de qualité biologique permet qu'elle circule et se fasse connaître sur les réseaux longs du commerce international. Elle aide à l'élargissement de la demande et amène chaque jour de nouveaux consommateurs qui adhèrent à l'idée d'une nécessaire agriculture alternative, prennent le label AB pour le signe d'une telle démarche sans s'investir dans la réflexion sur la mise en œuvre et la définition de cette autre agriculture. Elle amène aussi de nouveaux distributeurs et producteurs pour lesquels l'agriculture biologique est une caractéristique particulière et délimitée de leur production. Pour peu qu'elle puisse s'ajouter aux autres qualités de leurs produits, elle forme un plus qui leur permet de toucher de nouveaux clients et marchés.

Les défenseurs du « bio-philosophie » dénoncent ces interprétations d'un « bio-recette » qui voit dans les cahiers des charges de l'agriculture biologique un ensemble de techniques agricoles de substitution. Pour eux, produire du bio ne se limite pas à utiliser des pesticides naturels au lieu de pesticides de synthèse ou des engrais organiques au lieu d'engrais solubles ; ce qui importe à leurs yeux c'est de traiter les plantes dans un écosystème, de les resituer dans le large ensemble de leurs interactions avec les bactéries du sol, avec leurs prédateurs, avec les producteurs, mais aussi avec l'économie, les transports, la logistique, les relations sociales... La qualité bio est une qualité globale non pas une caractéristique finie d'un produit<sup>2</sup>. Et ils pointent des usages et interprétations du bio comme le « bio intensif » ou le « bio-hors sol » qui leur semble contraire à « l'esprit » du bio et réintroduire au sein même de la production bio les impasses contre lesquels cette agriculture alternative cherche à se dresser.

Pour lutter contre ce « détournement » du bio, des associations comme Nature & Progrès ou Déméter ont instauré des chartes privées plus exigeantes que le label français AB et aujourd'hui que le label européen. Elles s'appuient, comme le label sur des contraintes de moyens explicites, mais aussi sur un engagement à appliquer la philosophie bio dans son intégralité, c'est-à-dire à réfléchir la production dans un cadre large et global sans s'en tenir aux critères obligatoires.

Cette garantie par engagement permet notamment d'inclure des dimensions économiques, sociales, pour lesquelles il n'existe pas aujourd'hui de critère général de démarcation entre bio et non bio. Ces deux modalités de certification sont contrôlées par deux procédures différentes. Les critères font l'objet d'un contrôle de conformité et l'engagement est évalué par une discussion critique interne. Cette double dimension de l'existence du bio appuie un processus d'internalisation des externalités dont Biocoherence, une récente marque bio privée, espère qu'elle débouchera sur l'enrichissement des contraintes par des critères socio-économiques.

Ce dernier exemple de l'agriculture biologique laisse entrevoir les étroites interactions souvent conflictuelles qui se nouent entre les deux régimes d'objectivité pointés avec les

---

<sup>2</sup> Dans le cas réduit, la qualité d'un produit est analysée selon le schéma « pluridisciplinaire » qui confère aux objets une série de dimensions, économique, sociale, gustative, agronomique... La qualité gustative ou environnementale est donc interprétée comme une caractéristique d'un produit parmi d'autres. Dans le régime irréduit, c'est l'inverse, la qualité, qu'elle soit gustative, environnementale est toujours une qualité globale qui engage l'ensemble du produit vu comme un réseau illimité avec son processus d'élaboration, de commercialisation... Le caractère gustatif ou environnemental est donné par le type d'évaluation qui en est fait. La combinaison de qualités globales est toujours problématique car il pose toujours la question de l'hybridation, toujours difficile, ou de la hiérarchisation entre les deux finalités qualitatives.

cas précédents. Comment les deux régimes interagissent-ils ? Que penser des conflits et controverses qui les divisent ? Faut-il les apaiser et comment ?

### Deux régimes *réduit* et *irréduit* mis en opposition

Les trois cas que nous venons de rapidement brosser font apparaître des disputes entre les acteurs autour de la qualité et la forme ou le mode de présence même des objets. Le premier, un mode « objectivé » rassemble la plupart des agronomes, mais aussi des économistes ou les pouvoirs publics qui veulent pouvoir « prouver » ce que leurs signes garantissent, également les producteurs qui veulent faire valoir la qualité de leur produit avec sur des réseaux commerciaux longs, des consommateurs encore qui veulent être sûrs de la qualité qu'ils achètent. Le vin et sa qualité y sont des choses délimitées, autonomes, réductibles et réduites à une définition. Le second est un mode alternatif où la qualité n'est pas prédéterminée ou acquise, mais une « production » ou une « interprétation » pour les amateurs de vin, les producteurs en quête de terroir ou tous les agrobiologistes, producteurs ou consommateurs, engagés dans le développement d'une agriculture alternative. Dans ce second mode, la qualité est indéfinie *a priori*, nous l'avons appelée « irréduite ».

La présence des vins, de leur qualité ou du terroir n'est pas toujours problématique. Si ici, les disputes sont âpres, c'est parce que le mode de présence du bio, du goût ou du terroir n'engage pas qu'une question philosophique détachée du monde, mais aussi des instruments d'évaluation des jugements et de preuves, ou encore la possibilité de représenter l'objet en question ou d'en garantir la qualité... Tous les acteurs, qu'ils soient acheteurs ou producteurs, ne considèrent pas les mêmes preuves comme pertinentes et dans les deux cas, les régimes de preuve qui accompagnent ces deux modes de présence du bio, du terroir ou de la qualité des vins sont bien différents voire en opposition mutuelle. Les signes de qualité pointent des objets ; pour les uns, ils facilitent l'intéressement et l'enrôlement de nouveaux adeptes ; mais, pour d'autres, ils réduisent et figent les objets qu'ils désignent. Ce sont donc les instruments d'encadrement de la présence des vins qui sont en jeu et avec eux la possibilité de déléguer l'expérience et le questionnement au sujet de la qualité à ces instruments qui préoccupent les deux partis. L'appui sur des signes de qualité, une signature en peinture, un avis d'expert, un bruit de moteur font parité de l'expérience ordinaire et ne suscitent pas toujours de problématisation comme celles que nous avons décrites. Il semble dans les cas étudiés que le succès de signes « officiels », publics de qualité, les labels AOC et AB dans le cas du bio et des vins de qualité, qui instaurent une sorte de standardisation de la qualité, ait radicalisé les oppositions et conduit à l'émergence de controverses publiques et de collectifs différenciés faisant du mode d'existence de la qualité un enjeu de la controverse. Il devient alors possible de décrire deux régimes de présence des objets, qui en s'extrémisant, se séparent. D'autres acteurs importants viennent se mêler au débat, ceux qui pensent, agissent ou réfléchissent leur action en la situant dans un des deux régimes. La controverse leur semble infondée, irrationnelle, et bien souvent ils l'ignorent, mais leur action vient ajouter à la différenciation entre les deux régimes.

Ces modalités de présence n'existent pas en elles-mêmes et s'inscrivent dans des régimes de présence, c'est-à-dire des arrangements collectifs instrumentés autour des objets. La modalité de présence des objets est liée en effet aux équipements utilisés pour les faire advenir. Ils peuvent être intellectuels, reposer sur des hypothèses explicites sur l'existence des choses comme c'est le cas pour les sciences positives, ou encore des

théories explicatives des différences observables ; ce peuvent être des instruments de preuve, des certifications de qualité en particulier.

Notre inventaire des équipements qui accompagnent la circulation des produits bio ou des vins de terroir est loin d'être achevé. Mais les indices qu'ils fournissent permettent de dessiner les grands traits de deux régimes de présence qui encadrent les différentes présences de objets. Les vins sont des biens économiques et ces indices se retrouvent tout au long de circulation marchande, mobilisant des instruments de certification et de régulation assez différents. Nous nous centrons dans ce qui suit d'abord sur la question de la preuve ou des « épreuves valides ou légitimes », puis sur celle des signes de qualité dont les usages sont dans les deux cas bien différenciés. Pour clarifier l'exposé, nous utiliserons l'expression « régime réduit » pour parler des interactions qui se nouent autour des objets « objectivés » et définis et « régime irréduit », les autres. Le terme « régime » reprend l'idée d'une organisation appuyée sur des équipements, instruments, procédures, raisonnements qui en orientent l'action collective tout en atténuant l'idée trop forte d'action « organisée ». Les régimes réduit ou irréduit sont donc des régimes d'actions orientés par la modalité spécifique d'existence des objets qu'ils instaurent. Ils ne sont exclusifs que chez les partisans déclarés qui réclament l'invalidation et l'élimination de leurs adversaires. Entre les deux, ils peuvent être densément emmêlés ou ne pas faire problème.

#### Un régime « réduit » et un régime « irréduit »

Dans le régime réduit, l'objet est saisi par un ensemble de critères qui l'explicitent et le définissent. Pour les produits alimentaires, le *codex alimentarius* fait la liste des définitions des différents produits alimentaires. La reconnaissance d'une définition par un très grand nombre d'acteurs économiques est un enjeu qui tente d'assurer un accord aussi large que possible sur le bien économique en circulation afin d'assurer la distribution la plus étendue possible des produits. Il en va de même pour les signes de qualité qui définissent une qualité particulière des objets. Ainsi la reconnaissance de la validité du *Codex Alimentarius* ou du signe d'AOC ou du label AB dans de nombreux pays du globe permet de faire valoir la qualité AOC ou bio de ces produits aussi bien en France qu'en Europe ou auprès des administrations d'importation ou des clients qui les reconnaissent.

Les instances régulatrices des marchés exigent des signes qu'ils réfèrent à une « véritable » qualité, qu'ils véhiculent une véritable « information ». Pour elles la preuve réside dans la vérification de la qualité annoncée ; autrement dit, elles exigent que l'on puisse retrouver dans l'objet signalé un ensemble d'éléments spécifié *a priori*. Les définitions qualitatives doivent donc être vérifiables au sens de K. Popper. Les signes de qualité sont ainsi associés à des cahiers des charges de contraintes ou des critères testables. La délimitation du bien en circulation, l'explicitation de ses qualités, permet aussi le « qualcul » de l'intérêt (Cochoy, 2002 ; Callon et Muniesa, 2003), et grâce à lui, l'ajustement des interactions, de même que leur amélioration ou leur optimisation.

Ces mêmes instances s'inquiètent ainsi de la bonne utilisation par les producteurs comme par les consommateurs de ces informations. Elles cherchent à unifier les différentes sources d'informations, les différents signes et normalisations de la qualité des biens pour faciliter une commune bonne connaissance de tous les acteurs qui permet des transactions non ambiguës. Les signes et normalisations de qualité surveillent les producteurs et la fraude d'un côté et appellent de l'autre, les

consommateurs à leur faire confiance et déléguer leurs besoins d'information sur les produits. Les contrôles dont ils font l'objet justifient cette délégation et en garantissent *a priori* la félicité.

Les producteurs qui utilisent les signes comme des « informations », prennent ces cahiers des charges pour des causes déterminant la qualité. Bien entendu, ils sont les agents de la transformation des raisins en vins, mais leur action est en quelque sorte mécanique. Si d'aventure ils « ratent » une cuvée, ils peuvent tenter de réparer leurs erreurs. De plus la qualité déterminée qu'ils obtiennent est une qualité définie et délimitée. Elle peut ou doit être combinée avec d'autres qualités particulières du produit : rentabilité économique, respect de l'environnement... ce qui amène les producteurs à des compromis ou arbitrages dans leurs modes opératoires. Cherchant à accroître leurs ventes, ils s'inquiètent de la méconnaissance du signe de qualité par les consommateurs et demandent des campagnes d'information pour diffuser la connaissance de leur qualité, par exemple. La délimitation des objets permet aux distributeurs d'analyser leur action comme celle de logisticiens qui doivent optimiser des flux de marchandises classables, différenciées et ajustées à des « segments de marché ».

La possibilité reconnue de spécifier ce en quoi consiste la qualité d'un objet alimente un raisonnement économique qui pense la circulation marchande sans jamais questionner la notion de qualité des produits. Elle est tenue, circonscrite, définie par l'appellation de qualité ou son représentant, le signe de qualité.

Mais comme les exemples ci-dessus l'ont montré, la question de la qualité peut ne pas tenir dans une définition, les différents acteurs peuvent rejeter les indices, preuves et garanties apportées et finalement dénoncer le caractère réducteur des signes de qualité. Pour les producteurs, les garanties apportées par les labels sont dénoncées pour leurs insuffisances et leur incapacité à cerner la qualité. Pour les buveurs, il prend souvent appui sur l'idée que chacun a des goûts plus ou moins singuliers et difficiles de ce fait à garantir. Et contrairement aux précédents, ils n'acceptent pas de renoncer à leur propre expérience de la qualité, à se disqualifier en tant que goûteurs et préférer s'en remettre aux experts compétents. Les distributeurs se voient ainsi investis d'un rôle actif d'accordeur, mais aussi de mise en valeur de qualités.

Dans cet autre régime, « irréduit », la question de la qualité reste ouverte ou ne peut être facilement ni définitivement close par une instrumentation adéquate. L'action du producteur n'est plus mécanique, et s'apparente à celle d'un auteur créateur qui soumet ses réalisations à la sagacité d'un collectif critique intéressé par la qualité. La qualité des produits n'est plus testable, mais elle est évaluable *a posteriori*. Cette évaluation ne vérifie pas qu'une qualité est bien présente, elle la produit, fait émerger des traits, les met en forme, leur donne un sens, confronte ce sens au projet du producteur... Bref elle analyse ce que A. Gell (Gell, 2010) nomme « l'intérêt » des objets qui n'est ni dans les objets comme une cause, ni dans les personnes comme une capacité. Il désigne la possibilité de créer des interactions entre des personnes intéressées et des objets intéressants, sans qu'il soit jamais possible de réduire l'interaction à l'un de ses deux membres. L'objet intéressant crée l'intéressement de la personne intéressée autant que celle-ci fait surgir celui de l'objet. Cet intérêt est une notion essentiellement interactive et dynamique, qui, pour se perpétuer doit sans cesse être ravivé, rappelé, revisité. Il ne se maintient pas à la manière d'une cause comme une force stabilisée, et au contraire au

travers d'une continuelle transformation des êtres ou des objets. Les produits intéressants entretiennent ainsi des interactions durables à propos de leur qualité, sans qu'elle soit jamais figée, non plus que ses éléments d'appréciation. Ils attirent l'attention des critiques qui en renouvellent sans cesse l'intérêt en même temps que leur propre curiosité pour l'objet en question. La stabilisation de l'objet est même un des symptômes de son incapacité à intéresser : toujours pareil, conforme, il n'intéresse plus et lasse avant de tomber dans un oubli toujours provisoire. La polysémie du mot intérêt convient assez bien à ces deux régimes de présence. D'un côté l'intérêt est explicité, objectivé, calculable et calculé ; de l'autre, il désigne une potentialité à traduire par une suite d'interactions à mettre en œuvre, d'essais à évaluer et relancer.

L'évaluation *a posteriori* à laquelle sont soumis les objets irréduits n'est pas un test, mais elle produit l'explicitation qualitative ou, lors de comparaisons, la hiérarchisation qualitative attendue d'une épreuve. Cependant, ni le résultat de la production de la qualité ni celui de son évaluation ne peuvent être prédéterminés. Les deux s'apparentent à des recherches dont le résultat peut éventuellement être cadré, mais reste fondamentalement imprévisible. La qualité est ici une notion *globale*. Elle est attachée à « l'ensemble » du produit. Elle ne connaît pas de frontière *a priori*, car les objets sont dans une certaine mesure « sans fond » et sont toujours renouvelés par les interactions qui les font advenir. Si l'évaluation de la qualité requiert de prendre en compte les techniques de production, les cépages, l'histoire du domaine, les productions du voisinage... ils sont inscrits – tout en étant soumis à discussion critique – dans les éléments qui comptent pour comprendre la qualité et non pour eux-mêmes.

Faute d'une définition de l'objet *a priori*, il devient impossible de décrire sa circulation marchande comme un transfert de quelque chose contre une unité de valeur. L'ensemble de l'activité économique est polarisé par l'activité critique d'interrogation sur la qualité, par les producteurs, les consommateurs, les critiques, les distributeurs... Les signes de qualité sont un des multiples éléments de jugement des produits, avec leur protocole d'évaluation particulier. Les produits circulent accompagnés de nuages de jugements et informations sur les producteurs, leurs domaines, leurs projets, leurs expériences passées... Les prix eux-mêmes ne sont pas le résultat d'un jeu entre « offre » et « demande » ; ces deux éléments sont des objectivations ressortissant du régime objectivé et réduit. L'impossible objectivation définitive des produits rend le qualcul impossible. Ils font partie des multiples éléments qui explicitent « ce que sont » les objets. Les « consommateurs » de ce régime n'ont souvent guère de « goûts » prédéterminés et mettent plutôt en avant leur « curiosité ». Les « goûts » ne sont guère utilisés que pour comparer différents jugements entre juges à propos de mêmes produits. Même les « mauvais » vins sont susceptibles d'intéresser par leur incapacité même à intéresser. La qualité elle-même devient insaisissable comme en témoignent les experts pressés de dire ce qu'elle est (Peynaud et Blouin, 1996) : 233.

### Un processus de différenciation

Les cas de « relance » de fromages traditionnels analysés par M-T. Letablier et C. Delfosse montrent le travail qui accompagne cette réinvention de l'intérêt (Delfosse et Letablier, 1999 ; Letablier, 1997). Le cas du Camembert quant à lui montre un double régime de qualification qui s'appuie d'un côté sur une explicitation de la qualité et une organisation industrielle fondée sur une standardisation et de l'autre, à l'opposé, sur le maintien d'une qualité préservée, mais toujours indéfinie *a priori* (Boisard et Letablier, 1987). Les auteurs décrivent la traduction de ces deux régimes de qualification en deux

modèles industriels et domestiques de production différents et concurrents<sup>3</sup> par l'accumulation d'une série de choix successifs portant sur la collecte du lait, sa conservation, sa rétribution, son caillage et sa transformation en fromage, sa distribution et sa vente. Et le signe de qualité d'AOC vient ainsi redoubler une différence de régime qui, à force de différences, fait émerger un produit différencié, le Camembert AOC au sein d'un collectif marchand également différencié.

Ces travaux à propos de fromages insistent sur la divergence des deux régimes industriels et domestiques. Ils insistent sur une différenciation technique, par les procédés de fabrication des fromages. Les exemples que nous avons étudiés sont assez proches, mais un peu différents : c'est le signe même qui semble pousser la différenciation qui ne porte plus sur un procédé large de collecte de matières premières, fabrication et mise en marché, autrement dit sur les instruments de production de la qualité, mais cette fois-ci sur les instruments de désignation et de preuve de la qualité. Cependant, c'est bien une opération similaire de différenciation qui se joue. En effet, dans tous les cas, les acteurs pointent la nécessité d'échapper à la standardisation ou à la réduction de la qualité à une norme prédéfinie, comme s'ils voulaient arracher l'existence de leurs fromages, de leurs vins ou du bio à une sorte d'enfermement qu'ils jugent néfaste de ces produits par l'ensemble de l'organisation marchande.

Les deux régimes que nous venons de pointer instaurent deux modalités différentes de présence des objets dans les collectifs et donc de l'ensemble de l'organisation ou de la coordination des acteurs, des pratiques, des instruments, des tests qui les accompagnent. Ils se distinguent sur la question de la qualité, mais aussi des usagers de cette qualité. Dans le régime réduit, le signe arrête l'enquête sur la qualité ; dans le régime irréduit, il la relance. Le régime irréduit s'oppose au précédent par les indices et procédures de preuve de la qualité, mais aussi par l'attention accordée à la question de la qualité qui oriente producteurs, distributeurs et consommateurs vers des circuits commerciaux différenciés. Mais ces deux régimes ne désignent pas deux régimes de présence indépendants. Il semble au contraire qu'ils existent dans un mouvement d'appui et de démarcation réciproque. Plus qu'un régime industriel et un régime domestique qui seraient en conflit parce qu'ils reposeraient sur deux façons différentes d'instaurer des objets dans des collectifs, les régimes réduit et irréduit semblent accompagner l'action même de différenciation, une émergence que les acteurs peuvent chercher à démarquer par le recours à de nouveaux signes qui peuvent relancer par leur propre démarcation ce même processus de différenciation.

Les processus de différenciation que nous avons observés avec le vin ou que décrivent les travaux sus-cités sur les fromages sont très liés aux marchés et à la signalisation de la qualité. L'encadrement marchand et réglementaire y joue un rôle sans doute déterminant. Mais toute autre forme d'explicitation de la qualité, le fait également en suscitant deux façons qui peuvent devenir discordantes de s'attacher ou d'apprécier un objet : par la délégation de l'enquête sur ce qu'il est à un énoncé, signe ou description qui

---

<sup>3</sup> « Les fromageries industrielles ont construit un appareillage sophistiqué et instauré des relations nouvelles avec leurs producteurs, les incitant à contrôler l'hygiène et la composition de leur lait, à accroître les quantités produites et à réduire les variations saisonnières. Les fromageries traditionnelles, quant à elles, ont pâti de l'évolution des caractéristiques du lait. La dégradation de la teneur en matière azotée et l'inhibition des ferments ont contribué à réduire les rendements et diminué certains caractères gustatifs, décisifs pour la constitution de la qualité du camembert traditionnel, mais pour lesquels il n'existe pas d'instrument de mesure. » (Boisard et Letablier, 1987) : 6

l'explicite et le stabilise du fait même de la délégation ; par l'engagement dans la connaissance, révélation, interprétation de l'objet toujours susceptible de rejeter les énoncés qui le cadrent.

La différenciation appuyée sur les deux régimes réduit et irréduit que nous avons pointés est donc un mouvement qui performe. Les régimes peuvent donc selon les cas être très proches et quasi interchangeables, mais aussi à l'opposé distinguer des organisations marchandes bien différenciées. Les situations de conflit aiguissent les différences, voire les radicalisent ce qui peut aboutir *in fine* à une différenciation de filière. Les deux modalités d'existence alimentent deux régimes extrêmes – il en existe sans doute d'autres – explicités, durcis par la présence de signes, appuyés sur des procédures de test. Mais il n'en résulte que rarement des circuits économiques distincts et plutôt des modes de présence des produits tantôt stabilisés, tantôt extrêmement labiles, selon les indices disponibles et les possibilités offertes aux producteurs comme aux consommateurs de creuser ou de clore leur interrogation sur la qualité.

Plus les différences se produisent, plus les acteurs insistent sur les interactions entre ces deux régimes et les nuisances respectives qui résultent de leur partage d'un même signe de qualité, plus les conflits marchands s'aiguisent. Mais les interactions entre ces deux régimes ne se réduisent pas à des préjudices mutuels ; ils tirent tous deux avantage de la présence de l'autre pour assurer leur dynamisme, leur longévité. Les standards s'usent et doivent être révisés ; le cadrage de la pluralité des interprétations permet de faire connaître et partager un monde ou un engagement. Ces interactions ne sont rompues que lorsque les objets qui se différencient deviennent hétérogènes. Dans le cas de labels et signes de qualité, ils forment plutôt des familles partiellement hiérarchisées à l'image des multiples classes et hiérarchies que comportent les AOC.

## Conclusion

Les accusations ou dénonciations de « dérives » que nous avons reprises dans cette analyse pointent à chaque fois une mise en forme du monde que des acteurs rejettent, mais que les accusés refusent d'entendre, car cela reviendrait, selon eux, à se voiler la face, ne plus voir le monde tel qu'il est, nier l'évidence des faits... L'étude de ces controverses suggère de les rapporter à l'opposition progressive ou fluctuante de deux régimes d'instauration des objets dans les collectifs : l'un rappelle celui de la science et des « faits », l'autre au contraire, semblerait proche de l'art et de ses productions toujours revues et réinterprétées.

Cependant, les deux « objectivités » - au sens littéral – que nous pointons ne désignent pas seulement deux ontologies des objets qui leur conférerait des propriétés spécifiques. Ces modes de présence n'induisent pas en eux-mêmes une différenciation immédiate des objets qui serait la cause des disputes et controverses étudiées. Ce ne sont pas non plus de simples hypothèses sur le monde ou des « façons de voir » interchangeables ; elles instaurent des régimes en interaction. Les deux régimes de présence que nous avons pointés peuvent ne pas être problématisés ; ils peuvent aussi devenir complémentaires ou incompatibles et aboutir à une différenciation, l'émergence d'autres qualités

Le régime réduit qui s'appuie sur une stabilisation entretenue de la définition des objets épouse un fonctionnement économique qui cadre et contient les éventuels débordements de « ce que sont les biens » à l'aide de normes, de certification, de règlements de production, de chartes. L'efficacité de ces instruments de cadrage permet

d'analyser la production et la consommation comme le transfert d'un bien d'un producteur à un consommateur à un prix calculable. Elle rend les biens, leur production, leur circulation, leur utilité « qualifiable » et optimisable par les outils de gestion et de marketing qui cherche de son côté à stabiliser également la rencontre entre les consommateurs et les biens. La stabilisation des objets permet de faire le départ entre eux et leurs utilisateurs, entre le goût des consommateurs et les goûts des aliments, entre les techniques et leurs résultats, entre les projets et leurs applications.

Au contraire dans le régime irréduit, « ce que sont les objets », leur intérêt, sont en constante réinterprétation et débordement. Cependant, ces débordements n'aboutissent pas à une dispersion et un évanouissement de l'objet, le terroir, l'art, la qualité... ils sont tenus plus ou moins fermement, par une discussion critique, plurielle, qui les rapproche, les compare, en discute la pertinence, tout en maintenant l'irréduction de « ce que sont les objets ». Les actions autour de ces objets sont polarisés par la production d'interactions d'appréciation qui en déploient et renouvellent sans cesse « l'intérêt ». Cet intérêt des objets est le résultat d'une interaction que l'on chercherait en vain à décomposer selon des causes dues à l'objet, à son auteur, ou encore à un « utilisateur ». Tout comme leur intérêt, ces objets eux-mêmes sont des « productions », c'est-à-dire des agencements entre des producteurs, des pratiques, des terroirs qu'il est toujours impossible de définitivement départager, entre des dégustateurs et des vins toujours irrémédiablement mêlés.

Cette irréductibilité des objets instaure un régime collectif d'action qui peut, comme dans le cas des vins de terroir ou du bio, en venir à s'opposer au premier. Les instruments de la preuve de la qualité, de l'authenticité, sont fondamentalement différents. Le test des objets réduits n'a pas de sens dans le régime irréduit car il est toujours impossible de sélectionner des échantillons ou des dégustateurs « représentatifs ». La circulation marchande des objets est aussi différente : le cadrage d'un accord marchand entre des consommateurs et des biens du régime réduit grâce à une signalisation de qualité ou des normes est remplacé par un engagement des consommateurs dans l'interrogation de « ce que sont les produits », la production de techniques performantes pour les rendre intéressants ou les apprécier. Le goût n'y est plus une caractéristique, mais un faire.

### **Les dénonciations des régimes industriel et technoscientifiques**

Les controverses que nous avons étudiées ne sont pas sans en rappeler d'autres comme les dénonciations de « l'industrialisation » du monde moderne, la « macdonaldisation » de G. Ritzer par exemple, qui s'en prend au processus d'objectivation rationnelle poussé par la quête réflexive d'efficacité économique de nombreux acteurs économiques.

Il dénonce ainsi une forme de d'hyperrationalisation marchande ou industrielle du monde. Cette dernière peut sans doute être rapprochée de la dénonciation de la « technoscience ». L'analyse de la mise en cause de la « technoscience » par (Bensaude-Vincent, 2009) pointe d'abord une volonté des scientifiques de préserver la « vérité » de la science de dérives intéressées des applications et de la technologie, puis une mise en cause plus générale et partagée au sein de la société de l'adossement de la science et de l'industrie où l'industrie utilise les capacités de la science et de la technologie à créer de nouveaux assemblages, inventer de nouveaux processus de fabrication, en définir et stabiliser des actions ou performances ce qui permet ensuite l'entrée en action des calculs optimisateurs de la macdonaldisation.



Le mouvement bio lui-même et sa dénonciation de la révolution agricole du XX<sup>e</sup> siècle a pareillement insisté sur l'artificialisation des processus de production grâce à la substitution des interactions biologiques entre les plantes et avec les microorganismes de leurs milieux du sol par des engrais chimiques solubles directement assimilables par les plantes. Cette substitution a permis une maîtrise et une optimisation inédites de la production agricole appuyées sur la recherche. C'est contre elle que se sont dressées les agrobiologies qui cherchaient à chasser l'interprétation technologiste de l'agriculture qui en a découlé pour réintroduire les processus biologiques naturels - et non artificiels - dans la production agricole. Les agrobiologistes ne rejettent pas « la science », mais la réduction qu'elle opère sur les phénomènes qu'elle analyse, pour redonner du contenu, de la matière et du sens à la nature, partenaire de l'agriculteur éleveur. Sans doute beaucoup de quêtes « alternatives », altermondialistes peuvent-elles être rapprochées de ce geste de mise à distance de la réduction opérée par le travail scientifique.

Ces dénonciations sont souvent réduites à des questions de valeurs, comme si la présence des objets relevait d'une préférence plus ou moins réfléchie pour l'un ou l'autre parti. Elles sont aussi rejetées au nom de l'impossible démarcation entre les deux camps en opposition, que ce soit par leur objet, le monde industrialisé ou rationalisé et celui qui ne l'est pas, ou entre les partisans des deux camps. De très nombreuses études ont ainsi cherché en vain des critères de distinction entre les contestataires et les partisans de l'agriculture dite « conventionnelle ». Ces controverses peuvent certainement être relues comme un processus de différenciation amenant ou non d'émergence d'objets nouveaux comme le bio, le développement durable, non pas comme des inventions d'objets qui sortiraient des mains d'un puissant créateur, mais plutôt sous la forme de régimes, c'est-à-dire de collectifs instrumentés, organisés les accompagnant.

## Références

- Bensaude-Vincent, B. 2009. *Les Vertiges De La Technoscience*. Paris: La Découverte.
- Boisard, P. et Letablier, M.-T. 1987. "Le Camembert : Normand Ou Normé - Deux Modèles De Production Dans L'industrie Fromagère." *Cahiers du Centre d'Etude de l'Emploi* 30: 1-29.
- Callon, M. et Muniesa, F. 2003. "Les Marchés Économiques Comme Dispositifs De Calcul." *Réseaux* 21, no. 122: 189-233.
- Cochoy, F. 2002. "Une Petite Histoire Du Client Ou La Progressive Normalisation Du Marché Et De L'organisation." *Revue de sociologie du travail* 44: 357-80.
- Delfosse, C. et Letablier, M.-T. 1999. "Comment Renaissent Les Fromages? L'époisses, Le Rocroi Et Le Soumaintrain." In *Cahier N° 13 : Carrières D'objets*, edited by C. Bromberger et D. Chevallier, 161-80. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'homme, Mission du Patrimoine ethnologique.
- Faurion, A. 1992. "La Physiologie De La Perception Du Goût Sucré Et La Relation Entre Les Structures Moléculaires Et Le Goût." In *Le Sucre, Les Sucres, Les Édulcorants Et Les Glucides De Charge Dans Les Iaa*, edited by Franck Multon, 13-51. Paris: Lavoisier.
- Gell, A. 2010. *L'art Et Ses Agents – Une Théorie Anthropologique*, Domaine Fabula. Bruxelles: Les presses du réel.
- Letablier, M.-T. 1997. *L'art Et La Matière - Savoirs Et Ressources Locales Dans Les Productions Spécifiques*. Vol. Dossier N°11: Centre d'Etudes de l'emploi.
- Mac Léod, P. 2008. "La Science Du Goût, Projet." In *Conférence débat à l'Université Saveurs & Savoirs 2008 Alimentation et goût*, 4.

- Peynaud, É. et Blouin, J. 1996. *Le Goût Du Vin, Le Grand Livre De La Dégustation*. Paris: Dunod.
- Ritzer, G. 1996 [1993]. *The Macdonaldization of Society*. London: Pine Forge Press.
- Simondon, G. 1958. *Du Mode D'existence Des Objets Techniques*. Paris: Aubier.
- Weber, M. 2003 [1905]. *L'éthique Protestante Et L'esprit Du Capitalisme*. Paris: Gallimard.