



**HAL**  
open science

## Pluralité du monde et régimes de présence des objets

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Pluralité du monde et régimes de présence des objets. Sciences de la société: Les cahiers du LERASS, 2013, 87, pp.45-65. 10.4000/sds.1502 . hal-01198298

**HAL Id: hal-01198298**

**<https://hal.science/hal-01198298v1>**

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.



SCIENCES DE LA SOCIÉTÉ

De quelques troubles  
existentiels d'objets  
ordinaires

Revue publiée  
avec le concours  
du CNRS,  
du Centre  
National du Livre,  
et le soutien de l'IUT Paul Sabatier

PRESSES UNIVERSITAIRES DU MIRAIL

N° 87  
2012

Geneviève TEIL

### Pluralité du monde et régimes de présence des objets

Rassemblant des données de terrain issues de différentes recherches sur les vins et leurs qualifications, cet article revient sur une controverse récurrente et durable autour de diverses « dérives » des qualifications des objets. Les acteurs interrogés dans les enquêtes font en effet apparaître un dérivé au sujet des qualifications de leurs produits dont on peut pointer deux formes extrêmes. La première est familière : les objets sont saisis par leurs qualités, entendues comme une liste de critères caractéristiques. Dans la seconde, la qualité ne tient pas dans une telle liste discriminante de caractéristiques, elle est le résultat toujours partiel et recommencé de la discussion collective critique de chacune des interprétations proposées par les producteurs. Ainsi les controverses opposent-elles non seulement des acteurs, des instrumentations de la preuve ou de l'épreuve avec des tests, mais aussi des modalités de présence des objets au sein ces collectifs : des biens à la conformité testable d'un côté, des productions collectives et distribuées, aux actualisations partielles, partiales et provisoires de l'autre. L'article tente de rapprocher les controverses autour de la qualification des biens avec les différentes propositions issues du « laboratoire des Cités » et en particulier la notion de « bien en soi » proposée par N. Dodier. La radicalisation de l'opposition entre les deux formes de « bien en soi » que sont l'existence du terroir et l'agrobiologie amène progressivement une opposition qui épouse la différenciation selon les Cités, à condition cependant de revoir l'instrumentation critique de l'existence des objets de la Cité inspirée.

*Mots clés* : mode d'existence, objet, régimes d'objectivité, épreuve, vin, certification de qualité, AOC, terroir.

### World plurality and the regimes of existence of objects

Grounding upon a series of studies on wine quality and certifications, this article comes back to a long-lasting controversy about a variety of « shifts » within quality labelled products. Interviewed actors show a discrepancy about the « shape » of their qualified products, of which two extremes can be pointed out. The first is quite familiar: objects are represented thanks to a list of criteria which supports a conformity test allowing the quality label to « guarantee » a definite quality. The quality of the opposite « shape » cannot be grasped with such a criteria list; its quality is never definitively achieved. It is the always partial result of a criticism activity which perform a continuous and collective assessment of the wine quality. The article aims at confronting the controversies raised by this double antagonistic understanding of the wine quality ontology to the propositions issued from the work around Bolstanski's and Thévenot's *Economies of the Grandeurs* and the notion of « bien en soi » proposed by N. Dodier.

*Keywords* : Modes of existence, object, regimes of objectivity, assessment, wine, quality certification, geographical indication, terroir.

### La pluralidad del mundo y los regímenes de existencia de los objetos

Reuniendo una variedad de estudios sobre la calidad de los vinos y sus calificaciones, el artículo se centra en una duradera controversia sobre ciertas “derivadas” de la calidad dentro de denominaciones de calidad. Las encuestas muestran que los actores discrepan refiriendo a la “forma” de la calidad de los productos certificados. Dos extremos se pueden identificar. El primero es familiar: los objetos están representados por una lista de criterios que luego permiten establecer un test de conformidad con el cual se garantiza la calidad de la certificación de calidad. El segundo no se deja representar con tal lista de criterios. Su calidad no deja nunca de producirse a través de una actividad crítica colectiva de juicio. El artículo confronta estas controversias relacionadas con las discrepancias entre los dos regímenes de existencia o ontologías de la calidad de los vinos, con las proposiciones formuladas en las *Economías de la grandeza* de Bolstanski y Thévenot, y la noción de “bien en soi” de N. Dodier.

*Palabras claves*: modos de existencia, objetos, regímenes de objetividad, pruebas, vino, calidad, denominación de origen.

## Pluralité du monde et régimes de présence de objets

Geneviève TEIL\*

La sociologie est communément accusée de privilégier les relations sociales et ne pas s'intéresser aux objets qui peuplent le monde. S'il est vrai qu'elle a consacré un très grand nombre de travaux aux mouvements sociaux, aux structures de classe, aux relations sociales, etc., de nombreux champs « sous-disciplinaires » ont aussi été dédiés à l'analyse d'activités humaines déployées autour ou au sujet d'objets particuliers (l'agriculture, les techniques, l'art, l'alimentation), qui constituent aussi le thème de recherches d'autres sciences de l'agroalimentaire ou sciences des arts. Pour rendre compte du caractère « social » de ces objets, la sociologie décide parfois d'arrêter son investigation au « noyau dur de la science » (Merton, 1973 [1942]) par exemple, ou de l'agronomie ou de la technique, pour produire un compte rendu qui s'ajoute aux sciences du « noyau dur ». Il en résulte un formatage des objets selon un partage entre « contenu objectif » relevant de l'objet lui-même et « valeurs subjectives » qui lui sont attribuées par l'utilisateur.

Ce découpage est cependant problématique. Il est parfois difficile ou impossible à opérer (Lenclud, 1995 ; Putnam, 2004 ; Dewey, 2011). Contrairement aux exigences du programme positiviste (Durkheim, 1975 [1900] ; Comte, 1972), la question de la frontière entre faits et valeurs est toujours réglée *a posteriori* (Latour, 1996). Enfin, cette mise en forme confie aux mains des seuls scientifiques – les seuls réputés maîtriser l'effacement des « valeurs » – la tâche de décrire et décider ce qu'il en est du monde dans lequel nous vivons.

\* Chargée de recherche à l'INRA SAD APT Paris – CRAA Tanger,  
genevieve.teil@agroparistech.fr

Pour pallier ces inconvénients, un autre paradigme a émergé, qualifié aujourd'hui de pragmatique, qui tente de saisir les objets comme le résultat d'interactions. Dans son élan pour construire une alternative, le pragmatisme a souvent été compris comme un meilleur métalangage de mise en forme des comptes rendus des phénomènes. Cette question du format des objets anime non seulement des controverses durables entre scientifiques mais également, comme le montre cet article, entre les acteurs. Des travaux menés au sujet du vin, de ses qualités gustatives, environnementales, ou à propos des certifications de qualités de produits, nous ont fourni l'opportunité d'en rencontrer et analyser quelques-unes. L'idée que le monde est un « donné » autonome, extérieur à la perception et à la saisie par les hommes et dont il faut par conséquent parvenir à donner un compte rendu « objectif », c'est-à-dire notamment autonome et indépendant de leurs auteurs et des situations dans lesquelles ces objets se rencontrent, s'y trouve problématisée par les acteurs. Dans les cas que nous avons rencontrés, à propos de certifications de qualité, des difficultés émergent, liées à la question de la preuve de l'existence d'une qualité ou d'un objet : les outils reconnus fournir des preuves objectives et donc fiables ne fonctionnent pas ou ne s'appliquent pas. Parfois encore, ils imposent des contraintes ou formats qui semblent inadéquats ou inacceptables pour les acteurs.

Ce glissement d'une question théorique de chercheurs vers des enjeux de controverses d'acteurs incline à approfondir les questions qui entourent chacun de ces deux modes de présence des objets dans les collectifs. Cet article propose de le faire à propos des controverses autour de la qualification d'objets. Il s'appuie sur différentes études menées sur la qualité des vins (Teil, 2004 ; Teil et al., 2011) et notamment un programme de recherche portant sur leurs qualifications environnementales qui a réuni, outre un large corpus de textes rattachés aux questions viticoles et environnementales, un ensemble de plus de 230 entretiens longs et non directifs réalisés entre 2004 et 2007, en France, auprès d'acteurs variés, consommateurs, amateurs, critiques, producteurs, restaurateurs, employés des pouvoirs publics, interprofessions, structures d'encadrement technico-commerciales, organismes de certification et de contrôle des qualités des vins. Ce travail d'enquête, attentif à l'activité et aux analyses déployées par les acteurs pour faire valoir et apprécier la qualité de vins, a fait ressortir une série de controverses portant toutes sur la qualité des produits. Elles ont été analysées selon les principes de la sociologie des controverses sociotechniques (Akrich et al., 2006).

L'article retrace dans une première partie, des controverses autour de qualifications de produits<sup>1</sup> puis, dans une seconde, en dégage les enjeux communs liés aux modes d'existence des objets. Dans une troisième partie, ces éléments sont rapprochés du programme pragmatiste et en particulier celui qui a émergé à la suite des *Economies de la grandeur* de L. Boltanski et L. Thévenot que N. Dodier a appelé le « laboratoire des Cités » (Dodier, 2005).

1. Le format de cet article nous contraint à limiter au maximum l'exposé des controverses. Pour plus de détail, le lecteur peut se reporter aux publications précitées où elles sont exposées dans le détail.

## Controverses à propos de la qualité

Les vins sont des objets dont il ne viendrait à personne l'idée de contester le statut « d'objet » doté de propriétés. Certains vins, dits « de qualité », font toutefois 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 sciences qui tentent d'en saisir l'universalité objective.

L'analyse sensorielle en particulier a poussé très loin les tentatives de discrimination entre les éléments de l'évaluation de la qualité qui pourraient être attribués aux composants moléculaires du vin, au dégustateur et au « contexte ». À condition de standardiser les deux derniers, ce qui est possible pour le dégustateur, dans certaines limites, moyennant un bon entraînement, on peut obtenir des jugements de conformité répétables : chaque dégustateur est capable non pas d'expliquer complètement 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, alcooleux, fruité, fleuri du vin dont on peut trouver des prototypes ou des exemples particulièrement explicites et hiérarchisables selon des échelles d'intensité. La liste des critères qui décrivent le vin n'est cependant jamais terminée. Tout nouveau vin est toujours susceptible d'en apporter de nouveaux – de même que tout nouveau dégustateur. Faute de parvenir à circonscrire la qualité des vins dans une liste finie et *a priori* de critères, l'analyse sensorielle conclut à l'absence d'une notion objective de qualité des vins.

Les listes utilisées par les experts en analyse sensorielle excluent en outre des critères réputés pourtant essentiels et très utilisés dans l'évaluation qualitative comme l'originalité, la finesse, l'élégance, l'hédonisme qui semblent générer une irrémédiable divergence dans les comptes rendus des dégustateurs. La solution consiste à en interpréter les multiples jugements que les acteurs ne cessent de porter sur les vins comme des « valeurs », c'est-à-dire un contenu résultat de rapports de force sociaux (Bourdieu, 1979 ; Elias, 1976 [1939] ; Mennell, 1987 ; Ferguson, 1998) qui s'ajoute par projection des dégustateurs sur le vin dont le liquide coloré devient en quelque sorte le support. Goûts subjectifs et objectifs sont exclusifs : soit il est produit par un objet matériel qui préexiste et dans ce cas, il est constant, répétable et universellement partagé, soit c'est une création des acteurs, mobile, variable, influencée par toutes les forces cachées qui mettent en forme l'habitus siégeant en chacun de nous.

Faute de pouvoir s'appuyer sur la science et un régime de qualification stabilisé des vins, l'administration en charge de la régulation des marchés peine à justifier ses actions : 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 car le marché des vins d'AOC est en croissance depuis sa création en 1935. Nos précédents travaux sur les acheteurs de vins d'AOC ont fait apparaître une variété de façons de faire avec la qualité. Des clients « font confiance » à la certification et ignorent la controverse suscitée par les signes d'AOC. D'autres, 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 (Teil, 2005). Ils passent outre le verdict scientifique, « *la qualité objective des vins n'existe pas* », tout en retenant ses mises en garde : « *la perception de la qualité est extrêmement influençable* ». Ils multiplient les dégustations, les discussions, les comparaisons et s'investissent plus ou moins fortement dans la connaissance de la qualité des vins. La controverse n'épargne pas les producteurs : les uns sont suspectés de profiter d'une rente et d'abuser leurs clients par des artifices de marketing ; d'autres qui recherchent l'excellence qualitative sont accusés d'exploiter des marchés de niche fondés sur la distinction sociale. Ceux à l'inverse qui ne « croient » ni aux AOC ni à la qualité, sont jugés manquer de goût et de sensibilité.

Le chercheur peut être tenté de conclure que la controverse oppose ceux qui savent que la qualité est une valeur, ceux qui subissent le jeu des forces sociales et perpétuent le « mythe » d'une qualité « objective » mais en réalité socialement construite, et ceux qui tentent sans y parvenir de s'extraire de la subjectivité et se maintiennent dans cette même illusion. L'étude d'une controverse récente au sujet de la qualité de terroir, montre cependant que ces questions autour de l'objectivité ne sont pas du seul ressort des scientifiques qui analysent ces controverses : elles sont au cœur même des discussions entre les acteurs.

## **Le terroir, de la perte à la reconquête**

Les Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) défendent ce que l'on appelle souvent des vins de terroir, c'est-à-dire des vins issus d'une combinaison entre facteurs naturels et humains, historiquement élaborée dans une zone géographique délimitée. Le vin de terroir que protègent les AOC a une qualité spécifique associée dans la réglementation au recours à un ensemble de techniques vitivinicoles déterminées, dans une région géographique délimitée. Parce que le vigneron peut aussi être un mauvais professionnel, ces

contraintes ont été doublées d'une obligation de résultat, quelques seuils de teneur en alcool, en acidité volatile, en soufre... et surtout une typicité gustative, jugée par un jury de producteurs de la région d'appellation.

Depuis quelques années, et malgré cette protection légale, des producteurs se plaignent de la dérive commerciale du goût des vins de terroir dans les AOC ; ils militent pour un retour à *l'authenticité* du terroir. Ils dénoncent les mauvaises pratiques qui détournent ou masquent l'expression du terroir ; ils révisent ainsi l'ensemble de leurs techniques afin de limiter au maximum les interventions humaines pour limiter l'artificialisation de la qualité et redonner la plus grande place au terroir ainsi qu'au travail de la nature.

Des événements récents ont radicalisé deux interprétations différentes de la notion de terroir. Depuis la fin des années 1990 et plus particulièrement le début des années 2000, certains de ces vins issus d'une recherche intense du terroir ont été rejetés par les jurys de la dégustation d'agrément des appellations pour « manque de typicité » ou « défaut visuel » ou « gustatif ». Pour leurs artisans au contraire, le goût particulier que notent les jurés n'est pas un défaut, mais le résultat de la véritable expression du terroir dans leurs vins ; et ils récuse le jugement des jurys d'agrément dont les goûts et interprétations de la qualité de terroir sont pour eux pervertis par leurs stratégies commerciales et les dérives qu'elles font subir à la 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 assortit 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 à l'authenticité du terroir, ces arrangements sont inacceptables. Selon eux, il faut en effet retrouver l'expression du terroir masquée par des pratiques abusives. Dès lors que le vigneron élimine toutes les pratiques susceptibles de nuire ou masquer l'expression de son terroir, le vin obtenu en est l'expression fidèle et n'a pas à être corrigé. Un vin léger d'un millésime peu ensoleillé n'a pas à être enrichi par un ajout de sucre pour des raisons jugées avant tout commerciales. La couleur plus intense d'un rosé à teneur en soufre réduite<sup>2</sup> afin de libérer l'expression du terroir ne peut être tenue pour atypique puisqu'elle révèle au contraire le terroir au lieu de le masquer. Ils accusent les jurés de privilégier le commerce à la défense de cette qualité spécifique au point d'oublier le véritable goût de leurs terroirs.

Deux conceptions de la notion de terroir émergent de cette dispute. Les jurés qui éliminent les vins de terroir et de très nombreux producteurs avec eux, considèrent le terroir comme le résultat d'un ensemble de contraintes géographiques et techniques préétablies qui causent ou déterminent la qualité de terroir moyennant la bonne exécution d'un ensemble de pratiques appa-

2. Le soufrage légalement autorisé permet notamment d'assurer la conservation du vin tout au long des circuits de distribution.

rentées à une « recette ». Les erreurs du vigneron qui exécute cette recette peuvent et doivent être corrigées. Au contraire, pour leurs opposants, la perte du terroir rend cette distinction entre recette et exécutant caduque et oblige à recourir à une autre façon de procéder : la limitation toujours plus drastique des pratiques qui pourraient entraver l'expression du terroir. Ce changement transforme le mode de présence de l'objet « terroir ». Ce n'est plus une cause prédéterminée, ce n'est plus le résultat mécanique d'un procédé de fabrication ; le terroir devient une production, le fruit d'une recherche aussi poussée que possible. Comme toute création ou toute quête, le terroir authentique ne peut pas être explicité par des critères *a priori* ni faire l'objet d'un jugement de conformité.

Le rôle du vigneron de terroir « authentique » est proche de celle d'interprète en musique. Il interprète la partition de musique écrite par le terroir. Les deux sont également indispensables à la production de la qualité de terroir et ce dernier est recréé à chaque nouveau vin, chaque nouveau millésime. Cependant, comme l'interprétation musicale, l'invention du terroir se fait dans des limites strictes appréciées à la dégustation et qui distinguent la création libre, œuvre d'un vigneron seul auteur de son vin, de l'interprétation d'une œuvre ou d'un terroir où l'interprète doit les mettre en valeur sans les dénaturer et partage avec lui la paternité de sa production. Dans cette seconde conception, le terroir ne peut être pointé du doigt. Pas plus que l'œuvre musicale, ce n'est un objet prédéfini. Cette absence ne le renvoie cependant pas dans les limbes de l'existence. C'est une *production* dont la présence 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 ou facettes.

La différence entre les deux notions de terroir que met en avant la controverse tient à 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 toujours recommencé qui réalise l'objet. Cette différence de forme a un corollaire fondamental lié à l'instrumentation de l'évaluation de la qualité de terroir : un test de conformité ou une évaluation *a posteriori*.

Les oppositions ontologiques entre E. Kant et W. James ne sont donc pas que des disputes de philosophes, comme le montre celle-ci à propos de la qualité de terroir authentique des vins. Ce cas n'est pas non plus isolé ; une dispute similaire au sujet de l'agriculture biologique perdure depuis la création du label AB.

## Les deux « natures » 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 dernière s'est en effet développée suite aux travaux de Liebig au XIX<sup>e</sup> siècle puis Haber au tournant du XX<sup>e</sup>, qui ont montré comment on pouvait substituer le travail des bactéries du sol qui transforment l'azote de l'air en nitrates assimilables, par un apport direct aux plantes des nitrates que leur système biologique est incapable de fixer par lui-même. Cette maîtrise de la fixation de l'azote et de la croissance des plantes a été suivie de celle des concurrents des plantes, les mauvaises herbes détruites par les herbicides, et des ravageurs et maladies éliminés par les pesticides et fongicides. La vie de la plante, débarrassée de toutes les interactions avec son milieu a pu ainsi être dûment rationalisée et les rendements fortement augmentés.

Pourtant cette activité agricole rationalisée apparaît aux agrobiologistes comme une impasse, parce qu'elle conduit notamment à traiter la nature productrice comme une ressource inépuisable et l'environnement comme un support inerte et insensible aux activités qu'il accueille. Ils soutiennent que les plantations agricoles font partie d'écosystèmes productifs que l'on ne peut négliger ou écarter indéfiniment et ont donc développé tout au long du XX<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 ou 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 la finalité globale. De plus, les consommateurs pas toujours très au fait des enjeux et débats peuvent acheter ces produits de « bio tournante » qui forment alors une concurrence indue 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. Des membres d'associations comme Nature & Progrès craignent cependant 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 en s'opposant.

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 imposé une uniformisation des différents labels nationaux et supprimé la subsidiarité nationale. Pour que les marchés fonctionnent idéalement, la qualité biologique doit être une notion univoque. Le label qui la protège doit donc être le même dans tous les pays.

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 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>3</sup>. Ils dénoncent des usages et interprétations du bio comme le « bio intensif » ou le « bio-hors sol » qui leur semblent contraires à « l'esprit » du bio et réintroduire au sein même de la production bio les impasses de la « rationalisation » contre lesquelles cette agriculture alternative cherche à se dresser. Pour lutter contre

3. Précédemment, la qualité d'un produit était analysée selon le schéma « pluridisciplinaire » qui confère aux objets une série de dimensions, économique, sociale, gustative, agronomique... Les qualités gustative ou environnementale sont des caractéristiques d'un produit parmi d'autres. Ici, c'est n'est plus le cas. Qu'elle soit gustative ou environnementale, la qualité est toujours une qualité globale qui engage l'ensemble du produit vu comme un réseau illimité avec son processus d'élaboration, de commercialisation...

ce « détournement » du bio, des associations comme Nature & Progrès ou Déméter ont instauré des chartes privées plus exigeantes que les labels français AB, et aujourd'hui 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 *Bio Cohérence*, une récente marque bio privée, espère qu'elle débouchera sur l'enrichissement des contraintes par des critères socio-économiques.

## Deux régimes d'action en opposition

Les deux situations que nous venons de rapidement brosser font apparaître des disputes entre les acteurs autour du mode d'existence des objets. Ce mode doit être « objectif » pour la plupart des agronomes ou des économistes, également pour les pouvoirs publics qui veulent pouvoir « prouver » ce que leurs signes garantissent, aussi pour les producteurs qui veulent faire valoir la qualité de leur produit sur des réseaux commerciaux longs, pour les consommateurs encore, qui veulent être sûrs de la qualité qu'ils achètent et délèguent au signe l'interprétation et la garantie de cette qualité. D'autres font valoir la nécessité d'un mode alternatif, où la qualité n'est pas acquise, mais une « production » ou une « interprétation » ; ce sont certains clients, des producteurs en quête de terroir, enfin les agrobiologistes, producteurs ou consommateurs, engagés dans le développement d'une agriculture alternative. Si les disputes sont âpres, c'est parce que le mode d'existence du bio, du goût ou du terroir n'engage pas qu'une question philosophique, mais aussi des instruments de preuve et d'évaluation des jugements, ou encore la possibilité de représenter l'objet en question. Or, les régimes de preuve qui accompagnent ces deux modes d'existence du bio, du terroir ou de la qualité des vins sont bien différents, et même logiquement antinomiques. Plus loin, ils contribuent à l'émergence de régimes économiques eux aussi différents.

Notre inventaire des équipements qui accompagnent la circulation des produits bio ou des vins de terroir est loin d'être achevé. Il permet néanmoins de dessiner les grands traits des régimes économiques qui l'encadrent dans chacun des deux cas. Dans ce qui suit, nous nous centrons d'abord sur la question de la preuve ou des « épreuves valides ou légitimes ». Ensuite, nous tentons de voir comment ces différents régimes de preuve vont de pair avec

des usages des signes de qualité eux aussi 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 celle de « régime irréduit » pour les autres. Le mot 'régime' reprend l'idée d'une organisation appuyée sur des équipements, instruments, procédures, raisonnements qui orientent l'action collective tout en atténuant l'idée trop forte d'action organisée. Les régimes réduit ou irréduit sont donc des régimes d'action orientés accompagnant des modalités spécifiques d'existence des objets qu'ils instaurent, différenciées par les acteurs qui parfois les opposent. Contrairement aux régimes de preuve, les régimes d'action ne sont pas nécessairement mutuellement exclusifs ; ils s'interpénètrent dans les boutiques, se côtoient sur les tarifs des producteurs ou les raisonnements des acheteurs...

## **Le régime « réduit » et ses dispositifs d'information et de preuve**

Dans le régime réduit, l'objet est saisi par un ensemble de critères qui l'explicitent et le définissent. Le *Codex Alimentarius* par exemple 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 vise à assurer un accord aussi large que possible sur le bien économique en circulation. Il en va de même pour les signes de qualité qui définissent une qualité particulière des objets. La reconnaissance de la validité du *Codex Alimentarius*, du signe d'AOC ou du label AB dans de nombreux pays du globe permet de faire valoir ces « qualités » de 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 de ces signes qu'ils véhiculent une *véritable information*, ce qui implique de leur point de vue, que l'on puisse retrouver *dans* l'objet signalé un ensemble d'éléments spécifiés *a priori*. Ainsi, les informations qualitatives doivent être vérifiables au sens de K. Popper (1973) : les signes de qualité sont associés à des cahiers des charges de contraintes ou des critères testables. La délimitation du bien en circulation et l'explicitation de ses qualités attendues permettent le « qualcul » (Cochoy, 2002 ; Callon et Muniesa, 2003), puis de penser l'ajustement des relations économiques, de même que leur amélioration ou leur optimisation.

Des consommateurs, qui cherchent à acheter des produits de qualité mais rechignent à s'investir dans la lourde tâche de connaître et évaluer par eux-mêmes les produits qu'ils achètent, délèguent au signe cette recherche de la qualité. Des producteurs qui veulent différencier leurs produits utilisent ces cahiers des charges comme autant de pratiques ou propriétés déterminant la qualité. Bien entendu, ils sont les agents de la transformation des raisins en vins, mais leur action est pour eux, clairement identifiable et séparable : ils « appliquent » un cahier des charges. La qualité déterminée qu'ils obtiennent est aussi délimitée et peut être combinée avec d'autres qualités particulières

du produit : rentabilité économique, respect de l'environnement... ce qui les amène à des combinaisons, compromis ou arbitrages dans leurs modes opératoires. Les distributeurs eux-mêmes analysent leur action comme des logisticiens qui doivent optimiser des flux de marchandises classables, différenciées et ajustées à leurs ventes qu'ils analysent selon les mêmes variables de classement. 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 en diffuser la connaissance.

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 qualité peut ne pas tenir dans une définition. Et un autre régime s'instaure avec un autre ensemble d'outils et instruments « d'objectivation ».

## **Le régime « irréduit » et son appréciation critique**

Dans cet autre régime, la qualité de terroir ou biologique est le résultat d'une interprétation ou d'une mise en œuvre qui ne peuvent plus être aisément divisées selon des variables indépendantes, des pratiques d'un vigneron, un climat, un vignoble, une tradition... Leur jugement ressort d'une procédure critique collective. La qualité des produits n'est plus testable, mais elle est appréciée collectivement *a posteriori*. Cette appréciation ne vérifie pas qu'une qualité est bien présente, elle en cherche des indices, les met en forme, leur donne un sens, confronte ce sens au projet du producteur, compare des réalisations similaires... La critique ne fabrique pas la qualité des objets ; elle analyse ce que A. Gell (Gell, 2010 [1998]) nomme « l'intérêt » des objets qui n'est ni dans les objets comme une cause, ni dans les personnes comme une capacité. Cet *intérêt* 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. L'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 que ni elle ni ses éléments d'appréciation ne soient jamais figés. 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.

L'appréciation *a posteriori* à laquelle sont soumis les objets « irréduits » n'est pas un test : elle ne vérifie pas une qualité prédéterminée et instaure l'objet comme une ou des qualités toujours incomplètes, situées, toujours à la fois explicitation *et* jugement de valeur. Les qualités sont ici le résultat toujours provisoire des expériences qui instaurent les objets. C'est leur assemblage critique comme expériences partiellement comparables qui confère à l'objet son existence plurielle. Cette discussion critique qui rapporte les expériences les unes aux autres permet de dépasser leur éparpillement en autant d'expériences « individuelles ». L'objet-expérience, « irréduit », ne connaît pas de frontière *a priori*, car il est dans une certaine mesure « sans fond ». 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, l'économie, la psychologie du producteur... 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 entretenue par les producteurs, les consommateurs, les critiques, les distributeurs... Les signes de qualité deviennent un des multiples éléments de jugement des produits au protocole d'évaluation particulier. Les produits circulent accompagnés de nuages de jugements et informations sur les producteurs, leurs domaines, leurs projets, leurs expériences passées... La qualité des vins devient insaisissable comme en témoignent les experts pressés de dire ce qu'elle est (Peynaud et Blouin, 1996). Contrairement à l'intuition d'Akerlof (Akerlof, 1970), l'indétermination de la qualité n'empêche pas l'établissement de marchés, mais son impossible objectivation leur confère un fonctionnement particulier. Les « consommateurs » de ce régime n'ont guère de « goûts » prédéterminés et mettent plutôt en avant leur « curiosité » ; même les « mauvais » vins sont susceptibles d'intéresser à cause même de ce « rejet » qu'ils peuvent inspirer. Les « goûts » changeants des produits comme des goûteurs ne sont que des stabilisations provisoires et partielles permettant des comparaisons locales entre produits et juges requises par le travail critique.

Les deux régimes que nous venons de décrire 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. L'ensemble des acteurs du premier délègue à des qualifications peu nombreuses, stabilisées dans des signes et règlements de la qualité, la question de savoir « ce que sont les objets ». La qualité ne sort pas non plus du chapeau ; sa définition est prise en charge par les pouvoirs publics et les instances représentatives qui l'inscrivent ensuite dans le droit ou des signes de qualité. La question de la qualité épouse les procédures de la démocratie représentative. L'ensemble des acteurs du second régime est au contraire engagé dans l'approfondissement de cette question. Dans ce second régime, le marché devient le support d'une démocratie participative et limitée aux personnes qui s'y intéressent.

Ces différences sont l'occasion de multiples disputes, car elles touchent un bien commun : la qualité des objets commercialisés et dont la forme, réduite ou irréduite, touche l'ensemble des activités de production, de commercialisation et de consommation. La question de l'information sur la qualité par exemple, est analysée de façon diamétralement opposée dans les deux cas. Pour les tenants du régime réduit, si des éléments, comme les moyens de production, sont sans effet sur la qualité objectivée des produits, ils n'ont pas à être introduits dans la définition de la qualité ; ils ne feraient que troubler le fonctionnement des marchés en rajoutant des informations inutiles qui pourraient être utilisées comme des barrières économiques. À l'opposé, une telle frontière *a priori* au sujet de ce qui relève ou non de la qualité d'un produit n'a aucun sens dans le régime irréduite. Les décisions réglementaires de ce type sont donc invariablement interprétées comme des manœuvres destinées à servir les intérêts de ceux qui les réclament. La question de la garantie de qualité des certifications est elle aussi l'enjeu de disputes particulièrement vives dans les AOC notamment, où la prédéfinition de la typicité est fortement rejetée par certains vignerons. Enfin, dans le bio comme les AOC, les interprétations autorisées par la réglementation, mais jugées inacceptables par certains, comme le bio « intensif », ou la qualité de terroir « commerciale » soulèvent de très vives polémiques, car elles sont accusées de faire dériver les notions de bio ou de qualité de terroir.

## Une opposition de « Cités » domestique et industrielle ?

L. Boltanski inscrit la justification dans une modalité particulière de régulation des relations entre les acteurs, issue de la recherche d'équivalences entre grandeurs : la justice. Celle-ci diffère à la fois de la violence et de son contraire, l'agapè qui rejette *a priori* l'idée d'une commensurabilité des êtres ou actions (Boltanski, 1993). Des disputes au sujet des certifications de qualité, AOC, bio ou label rouge, très similaires à celles des vignerons et acheteurs de vins au sujet du terroir ont été analysées selon la grammaire des « Cités » de *L'économie des grandeurs* (Nicolas et Valeschini, 1995 ; Sylvander, 1997 ; Allaire et Sylvander, 1997 ; Sylvander, 1998 ; Allaire, 2002). Ces travaux ont relevé la dimension marchande et industrielle du régime réduit. Mais s'agissant du régime irréduite et de la constante recomposition des objets qu'il introduit, on peut être tenté d'y voir une modalité d'instauration des objets, comme celles proposées par L. Thévenot.

Dans les Cités de l'économie des grandeurs, les objets sont en effet dans une certaine mesure déjà dans le monde, avec leurs indices, leurs épreuves, leur présence. Thévenot s'est alors intéressé à l'irruption des êtres dans le monde ; il a proposé deux régimes non « justifiés » d'action, le régime de familiarité qui opère une sorte d'attachement incorporé et non interrogé entre les êtres et celui d'action en plan qui apporte une autonomisation de l'acteur et une dimension de projection de l'action (Thévenot, 2006). N. Auray a ensuite ajouté à ces deux régimes celui de l'exploration<sup>4</sup> (Auray, 2011). Il le

4. Nous remercions F. Goulet qui nous a indiqué ce travail.

distingue de l'attention et l'oppose à l'action en plan par l'indétermination qu'il porte sur les lieux, ouverts ou fermés, les intrus ou passants, le hasard de la flânerie ou l'intention de pénétrer dans des lieux à accès restreint par exemple.

Objets collectifs, le terroir ou le bio échappent à la clôture de la familiarité. Le régime d'exploration amène une indétermination *a priori* des objets qui semble un ressort essentiel du régime irréduit, mais leur instauration est liée à une quête dirigée, instruite, organisée, évaluée, et non une exploration superficielle et hasardeuse. Revenons donc vers les Cités pour chercher à interpréter l'opposition radicalisée entre les deux régimes réduit et irréduit.

### **Domestique ou inspirée ?**

L'agriculture biologique comme les agricultures sous label opposées à l'agriculture « conventionnelle » ont été interprétées comme une opposition de la Cité domestique ou « inspirée-domestique » (Sylvander, 1997) à la Cité industrielle. Les auteurs décrivent ainsi le maintien problématique d'une pluralité de conventions de qualité au sein de petits réseaux d'agrobiologistes où règne une forte connaissance interpersonnelle, ce qui clôt la question de la qualité des produits et permet aux marchés de fonctionner. Mais selon B. Sylvander, cette pluralité de cahiers des charges est bientôt mise à mal par le logo AB du Ministère qui « simplifie les échanges » (*ibidem*). L'instauration du label AB en 1991 s'accompagne en effet de la quasi disparition de 10 des 13 cahiers des charges privés qui lui préexistaient. Les agrobiologistes chercheraient donc à défendre leurs qualifications de leur écrasement par l'organisation industrielle et ses réseaux étendus.

Cette controverse n'est cependant pas qu'une affaire de concurrence entre signes de qualité : les acteurs en conflit partagent plus que des clients. Les vigneron contestataires s'opposent aux labels en tant qu'ils arrêtent l'enquête sur la qualité des objets en l'explicitant, la délimitant. Ils défendent une « autre façon de voir les choses » qui rejoint à de nombreux égards en effet, les aspirations de la Cité « inspirée » des économies de la grandeur : « *Ce monde dans lequel les êtres doivent se tenir prêts à accueillir les changements d'état, au gré de l'inspiration, est peu stabilisé et faiblement équipé. Est écarté tout ce qui, dans d'autres mondes, soutient et équipe l'équivalence, comme les mesures, les règles, l'argent, la hiérarchie, les lois, etc.... Etant donné son faible niveau d'équipement, ce monde tolère l'existence d'épreuves intérieures peu ou pas objectivables, ce qui met la grandeur inspirée à l'abri de l'opinion des autres – indifférente aux marques de mépris – mais ce qui en fait aussi la fragilité.* » (Boltanski et Thévenot, 1991: 200).

Comme dans le régime « irréduit », ni les objets ni les relations de la Cité inspirée ne sont stabilisés. Ils sont au contraire constamment revisités, réinterprétés, reproduits. Les évaluations comme les hiérarchies y sont

toujours locales et provisoires. En revanche, le régime irréduit ne s'apparente pas à ce monde individualisé, intériorisé. Il n'est pas non plus « faiblement équipé » ; il ne recourt cependant pas au même équipement que les Cités industrielle ou marchande qui reprennent largement celui que produisent les « sciences objectives ». Le régime irréduit ne s'appuie pas sur les dispositifs de métrologie qui stabilisent des choses autonomes, mais sur une discussion critique qui évalue autant qu'elle renouvelle l'intérêt de et pour ses objets. Ses passionnés ne vivent pas avec des « objets choses » aux qualités prédéfinies, et ils ne sont pas attachés à des passions solitaires et idiosyncrasiques. L'amour du vin se partage, se discute dans de larges collectifs qui produisent l'inspiration, l'engagement, l'intéressement de chacun dans l'évaluation de la qualité des produits ; un intéressement jugé trop lourd par certains et délégué aux standards et qualifications.

Cette procédure critique, collective, qui fait émerger des objets distribués, mais communs, éloigne d'une interprétation de la Cité inspirée comme celle de la « singularité » (Boltanski et Thévenot, 1991). Certes, elle prend appui sur la singularité, les interprétations particulières de chaque vigneron notamment, les jugements de chacun des buveurs, mais l'analyse, la comparaison et la mise en relation de chacune de ces expériences rapportées aux personnes qui les font puis aux situations et instruments ou protocoles mobilisés dans ces expériences permet – lorsqu'elle y parvient – à l'activité critique de dépasser l'accumulation d'expériences personnelles hétérogènes pour en faire un objet collectif et distribué dans les différentes expériences individuelles mises en relation.

Cette introduction dans la Cité inspirée de la procédure d'instauration critique des objets modifie aussi la dimension sociale des activités de ses occupants. Parmi toutes les cités, celle de l'inspiration est originale : elle est peuplée d'êtres mystiques, rêveurs, passionnés, créatifs irrationnels toujours en quête d'on ne sait trop quoi. Une bizarrerie anime ces êtres inspirés toujours en train de tout repenser et remettre en question, rejetant toutes les normes, habitudes et principes. Ce sont de parfaits marginaux qui n'ont de cesse de s'opposer aux autres Cités plus établies, les Cités marchande, industrielle... notamment. Ces originaux sont aussi des asociaux toujours en train de gêner le travail de constitution des collectifs en faisant toujours ressortir la singularité des êtres plutôt que d'insister, comme dans la Cité civique, sur ce que nous avons tous en commun et qui nous réunit. Pour eux, les signes ne signalent pas ce que tout le monde pense qu'ils signalent. Ils semblent pris par l'exégèse toujours inachevée du sens des signes, préoccupés de défaire ce que les autres Cités élaborent, comme les instruments de mesure, d'évaluation, de calcul de la Cité industrielle.

Le régime irréduit instaure des objets selon un mode d'existence particulier qui inclut la contribution des acteurs. Il n'est dès lors plus possible, comme le font les « Cités marchandes » ou « industrielles », d'opérer une sorte de partage des tâches entre des acteurs qui se dédieraient à la production des

objets et ceux qui les utiliseraient ou encore de faire la plupart des distinctions courantes dans les autres Cités entre production et consommation, objet technique et utilisateur par exemple. L'usage et la production des objets d'art ou des vins de qualité se mêlent dans leur appréciation. Plus qu'à la Cité domestique, le régime irréduit s'apparente à une Cité inspirée qui serait « enrichie » de cette forme spécifique de critique qui instaure des objets pluriels et distribués. Les controverses au sujet du terroir ou du bio que nous avons analysées semblent alors pointer une opposition entre cette dernière et les Cités marchande et industrielle. Comme les deux régimes réduit ou irréduit, elles ne s'opposent pas seulement par leurs instruments de preuve et d'évaluation, les échelles de grandeurs qu'ils reconnaissent. Ceux-ci confèrent une présence particulière aux objets, des choses stabilisées dans un cas, des productions partielles et provisoires dans l'autre. Les instruments qui aménagent la circulation marchande, les signes de qualité y ont un usage bien différent dans les deux cas ; or il arrive, tout particulièrement dans le cas du terroir ou celui du bio, que, chaque parti de la controverse juge que les autres usages représentent une menace pour sa propre existence. Pour autant, les deux régimes logiquement séparés comme s'ils relevaient chacun d'un monde totalement différent n'ont pas toujours été étanches et différenciés. Leur coexistence n'est pas préétablie : elle relève tantôt des « grammaires » interchangeables, tantôt d'organisations différenciées en interaction, ou encore en concurrence voire en conflit.

## **L'instauration de « biens en soi »**

L'ensemble des travaux qui ont prolongé *L'économie des grandeurs* – ce que N. Dodier appelle le « laboratoire des Cités » (Dodier, 2005) – en ont souligné deux éléments contradictoires : l'universalité de la critique selon les Cités et le pluralisme réaliste des opérations critiques ordinaires. Pour sortir la critique de son confinement aux Cités et en briser le caractère « tout fait » et universel, N. Dodier propose d'y introduire une dimension historique. Etudiant l'épidémie du SIDA, il s'est intéressé au processus critique à l'origine de la structuration des modalités de jugement (Dodier, 2005). Il a ainsi élaboré la notion « de bien en soi », c'est-à-dire une production historique de la critique qui fait émerger un espace de jugement appuyé sur des dispositifs de jugement. Ces derniers n'ont pas le caractère stabilisé des « Cités » de L. Boltanski et L. Thévenot (Boltanski et Thévenot, 1991) : les acteurs se disputent pour faire valoir ceux qu'ils pensent être les plus satisfaisants. Ainsi il montre comment les malades du SIDA pressés par l'urgence de leur maladie ont réussi à renverser la logique scientifique des tests médicaux, au nom de la santé, de la non stigmatisation et de la réalisation de soi, en réorganisant les rapports entre connaissance de la maladie en formation et économie des produits de traitement. La santé face au SIDA se dote ainsi d'une pluralité d'instruments d'épreuve. Ces trois éléments, santé, non stigmatisation et réalisation de soi, constituent pour N. Dodier des « biens en soi », c'est-à-dire des finalités autonomes en voie

d'instrumentation, de commune reconnaissance et acceptation, mais dont les dispositifs de jugement sont soumis à un travail critique travaillé par l'expérience et les forces politiques. Les biens en soi ne font pas comme les Cités un départ clair entre des espaces de jugement différenciés. La critique elle-même n'y est pas stabilisée autour de dispositifs d'évaluation figés. Les « biens en soi » pourraient être vus comme des Cités en formation, à la finalité au moins partiellement autonomisée ; cependant, leur axiomatique est moins partagée ou moins systématique ou leur critique est moins étendue et robuste que celle des Cités.

L'histoire du terroir et du bio les rapproche fortement de cette notion de *bien en soi*. Certes l'autonomisation du terroir ou du bio n'est pas acquise et ne vaut qu'après d'un collectif assez défini. Mais comme pour la santé, ces deux cas mettent en avant des disputes autour des dispositifs d'évaluation. La radicalisation de ces disputes et l'opposition qu'elle entraîne entre les deux dispositifs d'évaluation, test préconfiguré ou appréciation a posteriori, débouche aussi sur une différenciation des organisations qui accompagnent la présence de ce *bien en soi* sous forme d'un objet prédéterminé, ou au contraire d'un objet à produire et réinventer, deux présences qui ne se plient pas de la même façon à la critique, ni à la circulation économique. Ce dernier point peut être rapproché des luttes internes entre tradition clinique et modernité thérapeutique qui arbitrent les compétences et les épreuves au sujet de la santé de façons différentes. Comme dans le cas du SIDA, on peut identifier des périodes de domination ou de coexistence entre le bio ou le terroir-label « réduit » et le bio ou le terroir comme quête, « irréduit ». Mais il semble que ce cas éclaire aussi le lien entre « biens en soi » et Cités.

## **De la pluralité au différend : le durcissement de l'ordre des cités**

Dans notre étude, la coexistence des régimes d'existence n'est pas toujours conflictuelle ; leur différenciation n'est pas toujours un enjeu de conflits, mais elle peut le devenir. Dans de nombreuses expériences ordinaires, chez beaucoup de buveurs, l'ontologie des objets reste très souple et les régimes fortement entremêlés ; ils ne se différencient pas et les passages de l'un à l'autre sont fréquents et n'engagent, ni ne structurent, ni n'organisent les relations. Les signes d'AOC ont introduit une différenciation qualitative dans le marché des vins ; ils ont aussi suscité le développement d'un nouvel ensemble de buveurs particulièrement intéressés par la qualité des vins, réflexifs et se défiant aussi des signes censés la signaler. Ces derniers ont accompagné le développement de la critique vinicole ; un espace marchand centré sur l'examen de la qualité des vins s'est progressivement différencié du régime marchand fondé sur la signalisation par le signe d'AOC. Le collectif des critiques vinicoles n'a cessé de grandir depuis les années 1970 (Teil, 2010). Les deux régimes ont cohabité pendant de nombreuses années et ce n'est que récemment que leur coexistence est devenue problématique.

Les terrains que nous avons étudiés présentent différents états de ce questionnement. L'agriculture raisonnée, traitée de supercherie, n'est pas parvenue à conférer un contenu suffisamment partagé ou discutable à ce qu'elle entendait signaler. Les controverses autour du bio font émerger deux régimes réduit et irréduit du bio, mais les deux ne sont pas dans un affrontement aussi dur et radicalisé que pour le terroir. Au contraire, ils semblent coexister dans une certaine symbiose, la définition de l'un servant de cadre aux développements orientés de l'autre, échangeant des consommateurs et du prestige, et tirant mutuellement parti de ces échanges (Teil, 2012). Il semble cependant qu'aujourd'hui, de même que pour le terroir depuis que la dégustation d'agrément a commencé de rejeter des vins en quête de terroir authentique, la complémentarité coexistentielle des régimes se mue en une concurrence conflictuelle. Les controverses actuelles sur le terroir radicalisent les différences et l'opposition : les deux partis qui se différencient semblent se rapprocher des axiomatiques cohérentes des Cités. Ces trois exemples dessinent ainsi un chemin historiquement construit entre des « biens en soi » vus comme des objets en émergence, controversés, discutés, mais dont la variété des réalisations sont tenues par la discussion critique et les objets controversés qui épousent progressivement la cohérence rigide des cités, s'opposent par les instrumentations de leur propre instauration et deviennent une source de conflits.

Si l'on reprend les termes de N. Dodier, l'histoire des vins de terroir fait apparaître un mouvement critique qui aboutit, dans notre cas, à une polarisation de l'arène des discussions ou espace critique selon deux partis radicalisés qui épousent des dispositifs de clôture de la justification proches de ceux des Cités inspirée et marchande-industrielle. Mais cette différenciation progressive ne marque certainement pas un « sens » de l'histoire, car elle repose sur l'incompatibilité qui se développe entre deux régimes d'objectivité et d'action, une incompatibilité qui peut sans doute s'effacer autant qu'elle peut se durcir.

La pluralité n'est pas un obstacle à l'action collective et à ses interactions, elle en forme même la matière. Les cas étudiés dans cet article montrent que cette pluralité peut aussi faire apparaître des oppositions plus ou moins durcies et que ce durcissement ne touche pas que les acteurs, les instruments de preuve et d'épreuve grâce auxquels ils appréhendent le monde, et aussi la modalité de présence des objets. Les disputes qui divisent de plus en plus profondément les acteurs attachés aux vins de qualité, de terroir ou bio font ainsi apparaître une opposition de plus en plus radicalisée entre des goûts, des terroirs ou un bio conçus comme des choses préétablies ou au contraire des productions toujours en train de se faire. Ces deux modalités d'existence et les régimes d'action qui les accompagnent sont souvent entremêlées ; mais il arrive, comme dans les cas présentés dans l'article que les deux se

différencient et s'opposent même jusqu'au conflit ouvert, faisant apparaître des controverses structurées selon des Cités et des *grandeurs* bien identifiées dans le régime de justice.

Beaucoup d'auteurs ont souligné que l'activité de qualification déborde les conventions de jugement et des régimes de preuve préconstruits et partagés des cités. Les cas rapportés dans cet article illustrent différents états de ce débordement qui font un lien entre la notion historique de « bien en soi » développée par N. Dodier et une structuration proche de celle des cités de L. Boltanski et L. Thévenot.

## Références bibliographiques

AKERLOF (G.-A.), 1970, "The market for 'lemons': quality uncertainty and the market mechanism", *Quarterly Journal of Economics* 84, n° 3, 488-500.

AKRICH (M.), CALLON (M.), LATOUR (B.), 2006, *Sociologie de la traduction : Textes fondateurs*, Paris: Presses de l'École des Mines.

ALLAIRE (G.), 2002, « L'économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes », *Géographie, Économie, Société* 4, 155-80.

ALLAIRE (G.) et SYLVANDER (B.), 1997, « Qualité spécifique et systèmes d'innovation territoriale », *Cahiers d'Économie et Sociologie Rurales*, n° 44, 29-59.

AURAY (N.), 2011, « Les technologies de l'information et le régime exploratoire », in *La sérendipité. Le hasard heureux*, P. Anel et D. Boursier, (ed.), 329-343 : Hermann.

BOLTANSKI (L.), 1993, *L'amour et la justice comme compétences*, Paris : Métailié.

BOLTANSKI (L.) et THÉVENOT (L.), 1991, *De la justification : les économies de la grandeur*, NRF essais, Paris: Gallimard.

BOURDIEU (P.), 1979, *La distinction - Critique sociale du jugement*, Paris : Editions de Minuit.

CALLON (M.) et MUNIESA (F.), 2003, « Les marchés économiques comme dispositifs de calcul », *Réseaux* 21, n° 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.

COMTE (A.), 1972, *La science sociale*, Idées NRF, Paris : Gallimard.

DEWEY (J.), 2011, *La formation des valeurs*, Paris : Les empêcheurs de penser en rond-La découverte.

DODIER (N.), 2005, « L'espace et le mouvement du sens critique », *Annales Histoire, Sciences Sociales*, n°1, 7-31.

DURKHEIM (E.), 1975 [1900], « La sociologie et son domaine scientifique », in *Textes 1, Éléments d'une théorie sociale*, p. 13 à 36, Collection Le sens commun, Paris : Éditions de Minuit.

ELIAS (N.), 1976 [1939], *La civilisation des mœurs*, Paris : Calmann-Lévy.

FERGUSON (P.), 1998, "A Cultural Field in the Making : Gastronomy in the XIX<sup>th</sup> Century France", *American Journal of Sociology* 104, n° 3, November, 597-641.

GELL (A.), 2010 [1998], *L'art et ses agents – Une théorie anthropologique*, domaine Fabula, Bruxelles : Les presses du réel.

LATOUR (B.), 1996, *Petite réflexion sur le culte moderne des dieux faitiches*, Les empêcheurs de penser en rond, Paris : Synthélabo.

LENCLUD (G.), 1995, « Le factuel et le normatif en ethnographie », in *La différence*, M-O. Gonthier, J. Hainard et R. Kaehr, (eds), 13-32. Neuchâtel : Musée d'ethnographie GHK.

MENNELL (S.), 1987, *Français et anglais à table du moyen âge à nos jours*, Paris : Flammarion.

MERTON (R.-K.), 1973 [1942], "The Normative Structure of Science", in *The Sociology of Science*, N.-W. Storer, (ed), 267-78, Chicago : University of Chicago Press.

NICOLAS (F.) et VALESCHINI (E.), eds, 1995, *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Paris : INRA-Economica.

- PEYNAUD (É.) et BLOUIN (J.), 1996, *Le goût du vin, le grand livre de la dégustation*, Paris : Dunod.
- POPPER (K.), 1973, *La logique de la découverte scientifique*, Paris : Payot.
- PUTNAM (H.), 2004, *Fait/valeur, la fin d'un dogme*, ditions de l'Éclat.
- SYLVANDER (B.), 1997, « Le rôle de la certification dans les changements de régime de coordination: L'agriculture biologique, du réseau à l'industrie », *Revue d'Economie Industrielle*, n° 80, 47-66.
- SYLVANDER (B.), 1998, « La consommation des produits biologiques et la demande », INRA UREQUA.
- TEIL (G.), 2004, *De la coupe aux lèvres - pratiques de la perception et mise en marché de vins de qualité*, Toulouse: Octarès.
- TEIL (G.), 2010, "The French Wine 'Appellations d'Origine Contrôlée' and the Virtues of Suspicion", *The Journal of World Intellectual Property* 13, n° 2, 253-74.
- TEIL (G.), 2005. « Les vins de qualité ou l'inlassable arbitrage des compétences à juger », in *Bacchus 2006 – Enjeux, stratégies et pratiques dans la filière vitivinicole*, E. Montaigne, F. d'Hauteville, J.-P. Couderc et H. Hannin, (eds), 75-100, Paris : Dunod/La Vigne.
- TEIL (G.), 2012. « Le bio s'use-t-il? Analyse du débat autour de la conventionalisation du label bio », *Economie rurale* 332, n° novembre-décembre : 102-18.
- TEIL (G.), BARREY (S.), FLOUX (P.) et HENNION (A.), 2011, *Le vin et l'environnement : faire compter la différence*, Paris : Presses de l'école des Mines.
- THÉVENOT (L.), 2006, *L'action au pluriel. Sociologie des régimes d'engagement*, Coll. Textes à l'appui-Politique et société, Paris : La Découverte.

## De quelques troubles existentiels d'objets ordinaires

Les sciences positives nous ont accoutumés à voir dans les objets des choses autonomes, indépendantes de leurs usagers, artisans... La sociologie, et tout particulièrement la sociologie pragmatique, est revenue sur ce pré-formatage de la présence des objets au sein des collectifs, récusant l'ontologie autonomiste des objets. Dans ses *Essais de pragmatisme radical* (1912), W. James propose ainsi de traiter les objets comme des « objets en train de se faire », ou le résultat provisoire de l'activité collective déployée autour d'eux. Le développement de cette alternative ontologique des objets par la sociologie à la fin du xx<sup>e</sup> siècle a alimenté un fort débat au sein de la discipline au sujet du mode d'existence des objets dans les collectifs.

Les travaux récents réunis dans ce numéro montrent que la controverse sur le mode d'existence des objets n'est pas confinée à la sociologie ; il ne s'agit pas seulement d'un choix de sociologue entre différentes hypothèses « théoriques ». Des disputes entre acteurs au sujet de certifications notamment indiquent qu'eux aussi ont des positions divergentes à cet endroit. Parfois même, le mode d'existence des objets, comme chose prédéterminée ou comme production sans cesse relancée, occupe l'enjeu même des débats.

Avec cette livraison, *Sciences de la Société* s'intéresse à la présence des objets et aux instruments qui attestent leur présence, pour mieux comprendre ces controverses interminables sur les garanties, sur les tests et les épreuves, sur « l'esprit » des objets, sur leur caractère illusoire ; mais aussi afin d'aider les acteurs à tirer parti de ces modalités plurielles d'existence de nos compagnons de toujours, les objets.

**Dossier coordonné par Geneviève Teil (INRA Paris) et Catherine Lejealle (ESG management school, Paris)**

**Sociologie pragmatique • Positivisme • Modalités de présence • Dématérialisation • Objets, choses et productions**



Presses Universitaires du Mirail  
Université de Toulouse-Le Mirail  
w3.pum.univ-tlse2.fr

Prix : 21 €

LERA 87  
Code Sodis : F352466  
ISBN : 978-2-8107-0245-9

