



HAL
open science

Entre logique individuelle et intégration : la "fruitière" comme modèle d'organisation pour des producteurs fermiers de charcuterie en Corse

C. de Sainte Marie, François Casabianca

► To cite this version:

C. de Sainte Marie, François Casabianca. Entre logique individuelle et intégration : la "fruitière" comme modèle d'organisation pour des producteurs fermiers de charcuterie en Corse. *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, 1998, pp.297-315. hal-01231562

HAL Id: hal-01231562

<https://hal.science/hal-01231562v1>

Submitted on 20 Nov 2015

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.

Entre logique individuelle et intégration : la « fruitière » comme modèle d'organisation pour des producteurs fermiers de charcuterie en Corse

Christine de STEINTE-MARIE
François CASABIANCA

INRA, SAD - LRDE, Quartier Grossetti, F- 20250 – Corte
Tél. : (+33) 04.95.45.15.15 - Fax : (+33) 04.95.46.11.81 - E-mail : csm@corse.inra.fr

Résumé

Dans un contexte de changement des conditions d'exercice de l'activité agricole, concevoir de nouvelles formes d'organisation collective constitue un enjeu pour les agriculteurs et une question scientifique pour les chercheurs. L'approche de l'exploitation agricole à travers les formes de coordination permet de coupler mode relationnel et distribution des connaissances entre les acteurs engagés dans une démarche collective.

En Corse, nous avons modélisé une trajectoire de passage de producteurs fermiers de charcuterie sèche à un affinage collectif pour commercialiser un produit de haut de gamme. L'organisation « en fruitière » ainsi explorée relie au sein d'un collectif le fonctionnement d'objets techniques et l'explicitation des savoirs dans des règles. Cette construction de solidarités nouvelles s'appuie sur l'attribution de responsabilités et l'agencement de compétences distribuées. La dynamique de qualification ponctue l'émergence des critères saisis par des dispositifs dans la succession des épreuves.

La fruitière, vieille institution créée par des éleveurs du Jura et des Alpes, s'affirme comme un modèle d'organisation contemporain qui permet le pilotage collectif de nouvelles fonctions techniques en maintenant la responsabilité individuelle des agriculteurs sur le fonctionnement de leur exploitation. Une telle forme de coordination ouvre à des groupes restreints d'agriculteurs la possibilité de maîtriser leur insertion dans leur environnement.

Mots-clés : coordination, objet technique, modèle d'organisation, charcuterie sèche, corse

Abstract

Exploring the emergence of a new form of coordination among local producers of cured pork products in Corsica. Current changes in the conditions for exercising farming activities call for the development of new forms of organisation: this is an imperative for the farmers and a scientific challenge for researchers. In some farm-level approaches, emphasis on resource allocation studies has shifted to the study of activity co-ordination. One such line of research focuses on the farm's steering system by modelling the farmer's decisions and the way these are implemented. In this case the change process is viewed as an adaptive response to environmental change. The other, more recent trend considers the relations between the farmer and the other agents who structure his environment. Here the focus is on the integration of the farm within productive systems imposed by the targeted end-product (production-processing-marketing chain) or localised in a particular area or « district ». The authors consider that individual logic and forms of integration do not cover all the possible models of farmer organisation. They explore a further avenue, that of the collective management of new emergent functions, a process which they regard as a change in co-ordination forms. Analysing the farm from the standpoint of co-ordination forms enables them to link relational modalities to knowledge distribution among the actors engaged in a collective process.

Working with pig farmers in Corsica, the authors modelled the changeover from on-farm, individually produced cured pork meats to their collective ageing (affinage) in a fruitière in order to produce a high-grade product. These farmers are in fact seeking to move out of an individual rationale

without, however, becoming mere suppliers of a raw product to a co-operative or an industrial processor. They join forces as free and independent professionals in a « horizontal » type of co-ordination which preserves individual responsibility right up to the marketing stage. Developing common rules that concern not only the products but also the animals from which these products originate is a central factor in the process. All along the process, tests enable the actors engaged in the procedure to check the « technical objects » being thus constructed. This system links the functioning of these new objects to the expression of the different knowledges of the participants in the rules. The form of organisation known as *fruitière* is based on an allocation of responsibilities and the orchestration of competencies distributed within a group solidarised by a common commitment.

The *fruitière* or cheese dairy system was developed long ago by the dairy farmers of the Jura and Alps mountains. It shows itself to be still relevant as a form of organisation in which new technical functions can be managed collectively while safeguarding the individual's responsibility in the functioning of his farm. This form of co-ordination affords small-size groups the possibility of mastering their integration in their environment.

Keywords: co-ordination, technical object, organisation model, dry cured pork products, Corsica

Introduction

De quels modèles d'organisation l'agriculture a-t-elle besoin ? La diminution constante du nombre d'agriculteurs, les profondes transformations des systèmes de production, leurs effets sur l'environnement et la santé publique, sont à l'origine de la remise en cause d'un modèle de progrès entièrement tourné vers la production de matières premières pour l'industrie alimentaire. Ce questionnement sur les nouvelles fonctions de l'agriculture et de l'espace rural interpelle au premier chef la recherche agronomique (Allaire *et al.*, 1996 ; Sebillotte, 1996). Il suscite un intérêt renouvelé pour l'exploitation agricole, forme d'organisation et lieu d'exercice de l'activité des agriculteurs.

Cette réactivation du local s'inscrit le plus souvent dans une problématique de décentralisation de l'action publique. La réforme de la politique agricole commune se traduit, notamment, par un changement de mode d'administration du secteur agricole : basées jusqu'alors sur les quantités produites, les interventions institutionnelles sont désormais assises sur des entités territoriales. Disposer de référentiels locaux devient nécessaire pour exprimer des objectifs définis en généralité, en règles d'action contextualisées.

Le détour par les systèmes techniques trouve une autre justification dans la *complexification des formes organisationnelles*, qui signe la fin du modèle de modernisation proposé à l'ensemble de la profession après-guerre :

l'exploitation familiale intensive occupant l'équivalent d'un actif à temps plein, qui devait porter le revenu de l'agriculteur à parité avec celui des autres professions (Alphandéry *et al.*, 1989). Les nouvelles fonctions seraient ainsi contenues dans les activités agricoles et non agricoles développées au sein de l'exploitation (transformation fermière, accueil, pluri-activité du ménage...). Une observation attentive, conduite à l'échelle de petites régions, permettrait de découvrir et de donner un statut à ces changements à l'œuvre.

Ces points de vue sont cependant ambigus car ils supposent une identité d'objet entre fonctions de l'agriculture et fonctionnement de l'exploitation agricole. Les difficultés éprouvées pour spécifier ces nouvelles fonctions nous semblent tenir au fait qu'elles mettent en jeu des acteurs et des usages des ressources qui ne relèvent plus exclusivement du registre de la production agricole. Ce n'est donc pas leur contenu ou leur finalité qui permet de spécifier les fonctions qui sont ou pourraient être assurées par les agriculteurs en repérant ce en quoi elles sont nouvelles, mais leur *mode de pilotage*. Le questionnement peut être ainsi reformulé en terme d'enjeux de gestion : entre solutions individuelles et subordination des agriculteurs à des logiques qui leurs sont extérieures, quels modèles d'organisation concevoir ?

Après avoir présenté les approches de l'exploitation agricole et leurs développements récents (1), nous argumenterons notre proposition en nous appuyant sur une situation locale : l'élevage porcin en Corse (2). Afin de

développer leur activité sans perdre leur responsabilité sur l'organisation de leur exploitation, des producteurs fermiers de charcuterie ont conçu des formes de pilotage collectif de fonctions techniques nouvelles (3). La modélisation de ce processus de changement éclaire les enjeux et les contenus des transitions vers de nouvelles formes d'organisation pour les agriculteurs (4).

1. La coordination dans les approches de l'exploitation agricole

Les approches de l'exploitation agricole mobilisent les cadres théoriques de l'économie et des sciences de gestion. Elles sont marquées par les développements récents de ces disciplines. Le déplacement de leur objet d'analyse central, des modes d'allocation des facteurs aux modes de coordination des activités, renouvelle les modélisations classiques. Dans le champ des recherches sur l'exploitation agricole, ce renouvellement s'opère dans deux directions principales.

1.1. La coordination interne

La première concerne la coordination des activités au sein d'une organisation et s'inscrit dans la filiation de l'approche de l'exploitation agricole vue comme un système piloté (Osty, 1978). Constitutive du projet scientifique du département SAD, cette représentation est issue de travaux sur les « résistances à l'innovation » conçue par la recherche, développée par les instituts techniques et diffusée par les organisations professionnelles agricoles. Elle s'est fondée sur l'hypothèse que les agriculteurs, et notamment ceux qui ne se conforment pas au modèle dominant de progrès, ont de « bonnes » raisons de faire ce qu'ils font. Cette approche place l'agriculteur en position centrale et le dote d'une rationalité limitée. Ses pratiques constituent une clef d'entrée privilégiée pour intégrer l'activité de production au projet de la famille sur l'exploitation, aux objectifs visés et aux règles d'action qui ne sont

pas directement accessibles à un observateur extérieur (Landais, Deffontaines, 1988).

Les développements en cours visent à passer du système piloté (les faits techniques, les décisions) au système de pilotage d'une organisation en environnement incertain (Attonaty et Soler, 1992). L'exploitation est représentée comme une organisation composée d'unités fonctionnelles (parcelles, lots d'animaux, ateliers) dont l'agriculteur assure la coordination dans l'espace et dans le temps.

Dans ces approches, l'agriculteur est à la fois décideur et exécutant. L'exploitation fournit une configuration pertinente pour modéliser les décisions élémentaires et leur enchaînement, ainsi qu'évaluer leurs effets. L'assimilation de l'organisation à un acteur, même bien identifié, débouche cependant sur une représentation de l'exploitation qui s'apparente à celle de la théorie économique la plus classique : un agent indépendant, qui ne peut influencer sur les conditions d'exercice de son activité. La dynamique du changement est ainsi conçue comme un processus d'adaptation de l'exploitation agricole en réaction aux transformations de son environnement (prix ou contraintes réglementaires).

1.2. La coordination au sein de systèmes productifs

L'autre direction empruntée opère un basculement de l'intérieur vers l'extérieur de son objet : l'analyse est centrée sur les relations entre l'agriculteur et les autres agents qui structurent son environnement. Ces approches s'attachent aux modalités de coordination au sein de systèmes productifs finalisés par un produit (filiale) ou localisés dans un espace (district).

L'intégration de l'environnement de l'exploitation s'opère principalement à partir des transactions entre producteurs agricoles et entreprise industrielle dans des situations où la spécification du bien échangé et son évaluation sont problématiques (Valceschini, 1990 ; Lebail, 1997). Plus récente, l'approche « horizontale » de la coordination s'inscrit dans un renouvellement

des problématiques de recherche sur le développement local (Brossier et Chia, 1990 ; Brossier et Valceschini, 1991). L'entrée spatiale (limites géographiques ou administratives) met l'accent sur l'importance des relations d'interdépendance dans les facteurs de localisation des activités.

Ces travaux contribuent à un renouvellement des approches de l'exploitation agricole à travers la prise en compte de ressources ignorées par la théorie économique classique (actifs spécifiques, savoir tacites, proximité, confiance...). Ils s'appuient cependant sur des modèles conçus pour des relations de face à face. Les théories des contrats (coûts de transaction, principal-agent) fournissent des cadres de référence qui semblent d'autant plus appropriés que les relations entre l'agriculteur et l'entreprise industrielle ou la puissance publique revêtent la forme d'une convention juridique entre deux parties (contrat de livraison, contrat agri-environnemental, contrat territorial). La très petite taille et l'atomisation des producteurs agricoles paraissent, de même, valider la pertinence de modèles fondés sur une asymétrie de pouvoir entre un principal qui décide et des exécutants avec lesquels il contracte individuellement.

1.3. Et la coordination entre agriculteurs ? La question de l'action collective

La notion de coordination émerge ainsi comme un instrument d'analyse central dans ces nouvelles approches de l'exploitation agricole. Elle ouvre sur des représentations plus complexes de l'action rationnelle qui autorisent la coopération. Permet-elle pour autant de traiter de la « capacité collective à gérer » qui constituerait l'enjeu de la légitimation de nouvelles fonctions des agriculteurs ?

Le premier obstacle à surmonter se rapporte au cadre de pertinence des outils. Les modèles utilisés situent implicitement l'exploitation agricole dans un contexte d'industrialisation achevée. La référence est, de fait, la grande entreprise avec ses divisions fonctionnelles et ses directions opérationnelles. L'activité agricole ne nous semble pas présenter

une spécificité telle qu'elle soit redevable d'une théorie propre. Nous suggérons que l'extension des théories de la firme à l'exploitation agricole et à ses relations avec son environnement *n'épuise pas les modèles d'organisation possible des agriculteurs*.

Un second obstacle réside dans la réduction de la coordination à une question de choix entre des modalités d'action ou d'interaction définies *ex ante*. Les modélisations de l'exploitation agricole proposées sont statiques : elles rendent compte de formes de coordination faites et d'ajustement dans un régime établi. Elles ne disent rien (ou presque) des modalités de passage d'un régime à un autre.

Ainsi, le renouvellement des approches de l'exploitation est non seulement un enjeu stratégique pour les agriculteurs mais aussi un enjeu scientifique pour les chercheurs : il s'agit de concevoir les *modalités de passage* de systèmes pilotés indépendants au pilotage collectif de nouvelles fonctions techniques. Nous mobiliserons la « *double nature de la coordination* » que Hatchuel (1997) définit comme une « *interaction plus ou moins cohérente entre un modèle relationnel et une distribution particulière des connaissances* ».

Pour saisir ce qui se joue dans ce passage, nous nous appuierons également sur les catégories de l'action collective proposées par Livet et Thévenot (1994), qui distinguent des régimes d'action (« agir à plusieurs », « agir en commun », « agir ensemble ») en les rapportant aux propriétés des objets engagés dans l'action. Prendre au sérieux les objets conduit à affronter les questions de repérage, d'ajustement et de correction mutuelle des comportements qui sont au cœur de l'action commune. Ils énoncent ainsi des règles de transformation des régimes d'action à partir du mode de construction des objets et des savoirs qu'ils incorporent (« objet personnalisé », « objet commun », « objet conventionnel »). Le courant de l'économie des conventions ouvre par là une voie possible pour entrer dans la gestion collective de ces nouvelles fonctions que nous proposons d'approcher comme un changement de forme de coordination. Ce choix conduit enfin à s'interroger sur les

modes d'organisation, c'est-à-dire sur les différentes manières d'agencer compétences et responsabilités au sein d'un collectif de production (Dodier, 1997).

2. Les activités d'élevage porcin en Corse

2.1. Le système local et sa dynamique

L'élevage des porcs en Corse est atypique par rapport aux systèmes spécialisés d'élevage hors-sol, forme d'organisation dominante de la production porcine en Europe du Nord.

2.1.1. La production fermière : une forme d'organisation « refuge »

Pratiqué dans les zones montagneuses qui s'étendent sur la plus grande partie de l'île, l'élevage porcin a investi les espaces occupés, jusqu'à l'après-guerre, par les cultures vivrières (céréales et châtaigneraie). Le système actuel est basé sur l'exploitation de ressources fourragères spontanées (parcours, estives, forêts et vergers abandonnés) par une population locale d'animaux rustiques. Ces porcs à croissance lente sont abattus à des âges avancés (18 à 24 mois) après une finition à la châtaigne ou au gland au cours de l'automne. Ils fournissent une matière d'œuvre qui présente de remarquables aptitudes à la transformation en produits secs (maturité de la viande, stabilité des gras), ce qui autorise une faible artificialisation des procédés (Molénat et Casabianca, 1979) : l'intervention de l'homme consiste principalement à orienter des processus biologiques (fermentations, maturation, affinage).

Suivant les cercles d'entraides qu'il est en mesure de mobiliser, un éleveur abat chaque hiver entre 60 et 200 porcs qu'il transforme en produits locaux : *ficatellu* (saucisse de foie), *salamu* (saucisson), *coppa* (échine), *lonzu* (filet), *prisuttu* (jambon sec). Ces charcuteries fermières offrent une grande diversité de factures entre vallées et entre éleveurs, et bien qu'elles aient un prix, elles ne font pas, à proprement parler, l'objet de transac-

tions marchandes. Les produits fermiers sont le plus souvent vendus, avant même d'avoir été fabriqués, à des gens du pays qui font la démarche de s'approvisionner chez un éleveur de leur famille ou de leur village (Sorba *et al.*, 1990). Résidant en ville ou sur le continent, l'acte d'achat est une façon de réaffirmer leur attachement à leur communauté d'origine.

La valorisation des produits à des prix élevés et le bas niveau des charges de production permettent à l'éleveur extensif de tirer un revenu correct de son activité. L'absence d'abattoir public conforte ces stratégies d'évitement des contrôles sanitaires et des contraintes fiscales. Si elles contribuent au maintien d'un tissu social en montagne, ces formes d'adaptation des exploitations à leur environnement sont perçues, par ceux-là mêmes qui s'y réfugient, comme une solution individuelle non reproductible d'une génération à la suivante.

2.1.2. Une réponse entrepreneuriale : l'importation de matière première

Le caractère souterrain de la production fermière a suscité la création de petites entreprises salaisonnières, dont la production occupe le créneau des spécialités corses pour lesquelles la demande est particulièrement forte pendant la saison touristique : plus d'un million de personnes séjournent chaque été en Corse, dont la population permanente est de 250 000 habitants.

Souvent créées par des charcutiers ruraux, ces entreprises ont fondé leur développement sur l'importation de carcasses ou de morceaux provenant du continent. Le porc intensif est un animal maigre, abattu à 6 mois d'âge, dont la viande est destinée indifféremment à la consommation en frais ou à la transformation en charcuterie cuite. Leurs savoir-faire habituels n'étant pas adaptés à ces viandes, les salaisonniers insulaires recourent à des solutions techniques standard (travail en conditions contrôlées, adjonction de ferments et de conservateurs) pour résoudre les problèmes de maîtrise des fabrications auxquels ils sont confrontés.

Le non recours à l'approvisionnement local est justifié *a posteriori* par les défauts attribués au porc coureur

(conformation hétérogène et adiposité des carcasses), ainsi qu'à l'insuffisance et la saisonnalité de la production. Ce choix leur permet de fabriquer en continu, avec une matière première offrant les estampilles sanitaires requises pour accéder aux circuits de distribution en libre service, en Corse et sur le continent. Vis-à-vis du consommateur, les industriels agissent cependant comme si les porcs et les technologies étaient substituables en conférant à leur produits une apparence de typicité par des attributs rajoutés (mode de fumage et de ficelage, symboles évoquant la Corse).

Les salaisonniers exploitent ainsi la réputation de la charcuterie corse sans chercher à établir de relations durables avec des producteurs régionaux de porcs. Cette logique spéculative n'offre pas d'alternative à la transformation fermière pour de jeunes éleveurs qui souhaitent s'installer ou développer leur activité.

2.1.3. Des réponses institutionnelles : le groupement de la production

Face à ces évolutions, les rares tentatives de structuration de l'élevage extensif ont été le fait d'institutions : chambre d'agriculture et syndicats à vocation générale. Leur action a d'abord consisté à importer le modèle d'organisation classique en agriculture : la coopérative. Ces projets visaient à transférer les activités d'abattage, de transformation et de commercialisation à une structure collective. Celle-ci était censée structurer les exploitations en amont en spécialisant les éleveurs extensifs dans la production de porcs charcutiers.

Pour être recevable par les intéressés, la mise en place des coopératives a donné lieu à des arrangements. Ainsi, contrairement à la règle de la coopération agricole, l'adhésion ne comportait pas d'obligation d'apport total pour les sociétaires. Les porcs leur étaient payés à un prix supposé incitatif par rapport aux ventes occasionnelles d'animaux entre éleveurs. Par ailleurs, le découplage de l'élevage des activités d'aval, déléguées à des salariés, a contribué au désintéressement des sociétaires quant au devenir des porcs et ainsi de la structure collective.

Le soutien institutionnel dont bénéficient ces coopératives n'a pas empêché la faillite de l'une d'elle, l'autre étant maintenue, pour l'instant, sans dynamisme propre. Ces échecs ont conduit à une réorientation des projets de développement vers le regroupement de l'offre présente en produits fermiers dans des affinoirs collectifs, qui seront couplés à une « plate forme agro-alimentaire ».

2. 2. Les tensions de changement

Qu'elles émanent d'initiatives privées ou d'institutions, ces expériences récentes d'industrialisation ont engendré des tensions. Celles-ci révèlent les points critiques d'un couplage de l'exploitation porcine extensive à son environnement, transférables à l'apparition de transactions.

2.2.1. La question du découpage productif

Le passage du porc sur pied à l'animal prêt à transformer constitue, à cet égard, la transaction critique majeure entre éleveurs et transformateurs. Formatés par les systèmes de production intensifs, les référentiels extérieurs (grille de classification des carcasses EUROPA, prix du cadran) sont écartés en raison de leur évidente inadéquation. Aucun repère propre n'est cependant constitué pour le porc local : les carcasses sont payées sur la base d'un prix unique au kilo, quel que soit le format de l'animal (épaisseur de lard, poids à l'abattage).

Ces arrangements conduisent à des comportements apparemment irresponsables d'apport à la coopérative des animaux jeunes et mal conformés ou des truies de réforme. Tout en sachant pertinemment qu'ils provoquent ainsi une perte pour la coopérative, les coopérateurs agissent comme si un porc équivalait à un porc.

2.2.2. La question du couplage au marché

D'une façon plus générale, on aurait pu penser qu'une structure de transformation ou d'affinage impose à ses fournisseurs des contraintes de finalisation, liées à la destination des produits - contraintes que l'éleveur s'impose

volontairement en vente directe. Or, il n'en est rien : il s'agit d'assurer un service pour des éleveurs trop âgés ou qui n'ont pas les moyens d'investir dans des ateliers aux normes.

L'apparition de ces produits artisanaux dans des circuits de distribution formels, où ils côtoient les produits industriels, se traduit par une dépréciation par rapport aux prix pratiqués en vente directe, perçue comme l'expression d'un rapport de force : l'authenticité revêt un tel caractère d'évidence pour les agriculteurs que le produit local (« *nustrale* ») devrait se signaler de lui-même au consommateur. Il faut donc l'imposer en engageant une action revendicative. Envers les gérants de grandes surfaces, d'abord, mis en demeure de remplir leur mission de promotion des produits « identitaires ». Envers les administrations, ensuite, sommées de « donner des labels » ou de cautionner les chartes d'associations de producteurs fermiers. Les dispositifs de certification qui permettraient de distinguer les « authentiques » produits corses en définissant les règles d'usage des dénominations ne sont pourtant pas mobilisés par les principaux intéressés. Ce paradoxe n'est qu'apparent car définir suppose de contrôler et donc, d'opérer un tri à l'intérieur des produits dits « authentiques ».

2.3. Production de l'hypothèse

De tels comportements peuvent être qualifiés d'opportunistes et rapportés à un problème classique de « passager clandestin ». Nous les abordons sous l'angle d'un décalage entre l'apparition de transactions et les cadres auxquels les acteurs se réfèrent dans leurs relations.

Le produit fermier est façonné par la vente directe, épure de la coordination domestique au sens de l'économie des conventions : les êtres qui comptent tirent cette qualité de leur ancrage à un lieu (l'origine), de leur inscription dans un ordre temporel (la tradition) et de l'attachement à une communauté hiérarchisée, conçue sur le modèle de la famille (la filiation) (Boltanski et

Thévenot, 1991). L'épreuve domestique spécifie une relation d'appartenance à une communauté dont l'éleveur est devenu la figure emblématique : les objets engagés dans cette épreuve ne sont pas définis et restent désignés sur le mode de l'ostentation (Pizzorni-Itier, 1997). Le produit fermier est un « objet personnalisé » (Livet et Thévenot, 1994) qualifié par celui qui le fabrique et celui qui l'achète. Dès que cette identification n'est plus directe, la dépréciation du produit « *nustrale* » révèle la nécessité d'un travail de médiation, que la vente directe avait jusqu'alors occultée. Des tensions se font jour dans la mesure où ni les hommes, ni les produits, ne sont prêts pour la coordination à distance.

De la même façon, la coopérative, et plus généralement l'agriculture de groupe, sont conçues comme *l'analogue de la communauté traditionnelle* idéale et indifférenciée (Gil, 1991). Ces solidarités mécaniques s'expriment sous forme d'entraides et d'assistance mutuelle, encore très présentes dans la société rurale. Le lien communautaire ne saurait cependant constituer la trame du collectif : il s'oppose même à l'émergence de solidarités librement consenties (Lencud, 1993). Quelles transitions aménager pour dépasser la coordination domestique ?

Dans des systèmes de production non industrialisés, le changement de mode de coordination entre acteurs ne peut être conçu comme l'introduction de transactions. Le dépassement de la logique individuelle du producteur fermier suppose d'aborder *conjointement* la question du découpage productif avec celle des formes d'organisation. Notre hypothèse est que de telles formes ont pour propriétés constitutives :

- (1) de maintenir la responsabilité personnelle de l'agriculteur sur ses produits jusqu'à la transaction finale,
- (2) de générer un différentiel de valeur par rapport à la vente directe afin de compenser les coûts de couplage de l'exploitation agricole à son environnement.

3. Le GIE « A Gravona » : une forme de transition entre logique individuelle et action collective

Cette question des transitions à aménager nous a conduit à nous impliquer dans l'exploration entreprise par un groupe de producteurs fermiers : commercialiser ensemble « un saucisson corse de haut de gamme ». Ce projet commun a émergé lorsqu'en 1990, notre laboratoire est contacté par un viticulteur réputé de la région souhaitant présenter sur sa cave de la charcuterie corse durant la saison touristique. Il entendait démontrer à ses clients que ce produit pouvait rivaliser avec les meilleures charcuteries connues.

Dix producteurs ont accepté de fournir des saucissons qui ont été mis en vente à un prix très élevé (deux fois celui de la vente directe, soit 300 F/kg). Cette expérience a contribué à faire prendre conscience aux éleveurs du potentiel de leurs produits. Un lien direct était alors établi entre la diversification de leur clientèle habituelle et la possibilité d'un différentiel de valeur. En revanche, rassembler les produits de différents ateliers fermiers a mis en évidence leur forte hétérogénéité et le besoin de converger vers une forme plus commune : engager un processus de normalisation.

Les producteurs, constitués en Groupement d'Intérêt Economique (GIE), ont choisi de commencer par une phase expérimentale. Sur un produit (le saucisson sec) et sur une partie de leurs animaux, il s'est agi de se donner des obligations communes de fabrication avant de rassembler ces produits dans un affinage commun (notre atelier expérimental leur a été mis à disposition). Ainsi, une partie de leurs activités devenait expérimentale tout en se combinant à leur activité habituelle. Et les produits concernés ne faisaient l'objet d'une collecte qu'après un temps suffisant de maturation (Poggi *et al.*, 1992). C'est ce processus de mise en forme du produit et les changements dont il est le support que nous analyserons successivement.

3.1. Le contenu des transitions

Pour des producteurs fermiers habitués à décider seuls de leurs actions et à mettre en œuvre leurs propres critères de satisfaction, la démarche a d'abord concerné les objets à mobiliser ensemble.

3.1.1. Les objets en construction

Un premier effort de conception a porté sur le « saucisson qui convient » et comment l'obtenir. Des séances ont été consacrées aux descriptions des saucissons que chacun d'eux avait apportés lors de l'expérience de vente en cave : les réunir a permis de confronter les multiples concrétisations possibles de l'objet commun. L'objectif affiché (le saucisson « de haut de gamme ») se traduit par une série de *spécifications techniques* qui concourent à façonner le produit futur : le saucisson du GIE. Ces spécifications sont issues d'un accord entre les producteurs sur les critères et les façons de faire qui importent, en fonction de leur effet supposé sur le produit final. Ainsi, un des premiers choix effectués a été celui du boyau : la « rosette » a été retenue pour son aptitude à un affinage de longue durée correspondant à l'objectif de prolonger la durée de vie du saucisson. Conduire la sèche d'un produit élaboré en hiver pour une consommation d'été suppose de s'entourer de précautions et le boyau, son diamètre, son épaisseur sont autant d'éléments jugés comme essentiels.

Sans dérouler la totalité des spécifications retenues par les producteurs, plusieurs points sont à souligner :

- les éléments retenus dessinent pour chacun les infléchissements de ses manières de faire pour converger avec les autres. Aucun ne peut prétendre être d'emblée conforme au résultat à obtenir ;
- certains éléments sont spécifiés de façon impérative (taille de la grille de hachoir ou quantité et forme du poivre) alors que d'autres (le fumage) sont optionnels suivant les traditions en usage dans les différents villages d'origine des producteurs ;

- au départ, les obligations retenues sont simples (4 spécifications techniques seulement). Elles sont complétées progressivement au fil des campagnes.

Ce « *cahier des charges* » du GIE est le premier objet majeur de la démarche. Il est progressif et soumis à complexification : nous l'avons défini comme « génératif » (de Sainte Marie et Casabianca, 1995). Il réunit des règles d'action que les producteurs se donnent, sur la base des « savoirs qui comptent » à leurs yeux pour obtenir le saucisson recherché.

Le second objet majeur concerne une innovation technologique que nous avons conçue avec les producteurs en relation avec leur objectif de commercialisation différée : le « report précoce de saucissons maturés ». Il s'agit de ralentir la perte en eau du saucisson en insérant dans l'itinéraire technique une nouvelle étape de conduite des transformations. Le saucisson est un fromage de viande qui passe par une succession d'états. Le report doit intervenir après que tout risque de fermentation indésirable soit écarté et avant que la perte en eau ne soit trop avancée. Entre l'état « frais » (correspondant à la fermentation microbienne et à une première perte d'eau) et l'état « fait » (celui où le produit se charge en arômes et commence à durcir), se fait jour un nouvel état : le saucisson « prêt au report » (ou PAR).

Cet état ouvre une fenêtre pour conduire la courbe de sèche selon un nouveau profil. Regrouper les saucissons des différents producteurs en chambre d'affinage veut dire savoir repérer, dans chaque atelier fermier, le moment où une série de fabrication atteint l'état PAR.

Un troisième objet majeur est alors le rôle de *l'affinage en commun*. L'homogénéisation des conditions d'affinage permet de stabiliser l'état de sèche des produits et de lisser les petites différences : les saucissons ont un « air de famille », qui s'accroît de campagne en campagne avec le resserrement des contraintes du cahier des charges. Le microbisme ambiant de la salle d'affinage autorise, de surcroît, des échanges de flore de surface (la « fleur » du saucisson, faite principalement de

levures) qui concourent à la ressemblance des produits du GIE. Pour autant, chaque série de chaque producteur demeure individualisée et individualisable.

3.1.2. Les dispositifs

Les objets ainsi construits sont mobilisés dans une série de dispositifs qui engagent les producteurs en inscrivant l'accord sur les critères dans leurs actes.

- Tout d'abord, il s'est agi d'assurer le respect du cahier des charges. Même simple et peu contraignant, il n'est pas aisé à mettre en œuvre tant il exige, de la part du producteur, de se placer dans une posture nouvelle vis-à-vis de ses actes techniques. Le cahier des charges devient un corps de *normes internes* qui :
 - par son édicition, constitue un dispositif assurant la coordination des producteurs entre eux,
 - et par son application, permet la convergence d'actions décentralisées, puisque chacun continue à fabriquer dans son atelier.
- Dans cette optique, le repérage des saucissons PAR marque la fin de l'étape où le producteur est seul à agir en fonction de son interprétation de la règle commune. La phase d'affinage débouche au bout de quelques mois sur l'agrèage des saucissons du GIE. Les produits « témoins » de chaque lot sont soumis à une évaluation commune des producteurs lors de la séance de dégustation : ne reçoivent l'*étiquette* que ceux des saucissons qui satisfont aux critères des producteurs.
- Enfin, la commercialisation des saucissons du GIE a progressivement apporté son lot de critères nouveaux à intégrer à l'agrèage. L'appréciation des clients-amateurs est mobilisée à travers le *réseau de médiateurs* du produit haut de gamme que sont les propriétaires des restaurants gastronomiques ou d'épicerie fines engagés dans la construction de réputations qui se confortent. Ce mode de transaction par personnes interposées autorise un transport des jugements sur la qualité. Les médiateurs, par la reconnaissance du produit au-delà du cercle des producteurs, l'inscrivent plus

largement dans la société locale (de Sainte Marie et *al.*, 1996).

3.1.3. Les procédures et les épreuves

Assez rapidement, les producteurs ont réalisé que les règles d'action consignées dans le cahier des charges maintenaient pleinement leur responsabilité sur le produit final. Lors de l'agrèage, les séries de fabrication retenues donnent lieu à un paiement initial (sur la base du prix fermier) et les séries rejetées repartent chez le producteur qui les a apportés. Cette décision a d'abord fait l'objet de négociations qui, au fil des épreuves d'agrèage, ont pris la forme de décisions par consensus procédant d'une délibération interne au groupement. Ainsi, l'agrèage collectif revient à mettre en œuvre des *règles de partage de la valeur* produite par la coordination à travers l'énoncé des conditions de délivrance de l'étiquette commune.

L'existence commerciale des produits du GIE passe alors par le dépôt d'une marque commerciale sur laquelle appuyer la construction d'une image cohérente avec celle d'un produit de haut de gamme. Cette procédure combine une réputation antérieure du produit fermier (la réputation dans la convention domestique) et une notoriété publique (la réputation dans la convention de l'opinion) à acquérir à travers les lieux investis et les médiateurs capables d'expliquer la différence du produit. Cette combinaison a obligé les producteurs à sortir de leur réserve pour s'engager en personne dans des *épreuves d'authentification* : reconnaître le produit comme leur en le signant et en participant à des dégustations au sein du réseau.

3.2. La nature des changements

Les transitions vers l'action collective sont appuyées sur une série de changements à conduire au sein du groupement. Nous allons en donner une représentation schématique à travers trois éléments majeurs.

3.2.1. La création de fonctions techniques nouvelles

Le projet du GIE prend forme dans la définition d'opérations inconnues jusqu'alors, et qu'il s'agit de bien spécifier pour pouvoir les confier. Par exemple, à partir du moment où le boyau est identifié comme un élément essentiel de la démarche, il devient nécessaire de procéder à des achats extérieurs (les rosettes des porcs abattus ne suffisent plus). Qui va s'en charger et comment ?

De même, identifier les séries, collecter et regrouper les saucissons semi-finis, conduire l'affinage des différentes séries rassemblées, sont autant de fonctions nouvelles qui exigent d'élaborer des repères communs. Leur pilotage collectif mobilise les objets en construction dans leurs concrétisations progressives. Il autorise la conduite d'apprentissages spécifiques, d'ajustements au cours de l'action. Les producteurs identifient très directement leur participation au GIE par ces fonctions nouvelles et les objets qui leur sont attachés. Les boyaux particuliers, les séries de saucissons en cours de maturation (et en attente de collecte pour l'affinage collectif) sont autant de manifestations concrètes de l'appartenance au GIE, visibles au sein même de leurs ateliers, aux côtés des boyaux habituels et des saucissons fermiers qu'ils continuent à produire.

Enfin, se rendre en un lieu « neutre » pour confronter les produits de chacun sous le regard de tous fait de la fonction d'agrèage un moment fort de l'action collective. Ces fonctions nouvelles assurent une performance du projet en façonnant les objets émergents et en stabilisant les conditions de leur pilotage collectif.

3.2.2. Les modes de qualification des objets

Pouvoir prendre des décisions suppose de savoir qualifier les objets correspondant à ces nouvelles fonctions. Tous les boyaux ne sont pas équivalents et le producteur, chargé pour le compte du GIE, d'approvisionner ses pairs en rosettes, met en œuvre ses capacités d'expertise en boyaux (régularité, résistance à l'embossage, sécurité sanitaire)

autant que de négociation avec les fournisseurs.

En cours de fabrication, les séries sont suivies fréquemment pour s'assurer de leur évolution. Mais, plus encore que de réussir le produit, il s'agit désormais de savoir repérer le moment adéquat de mise en report. Or, l'état PAR ne pré-existe pas dans la culture technique des producteurs, pas plus que dans les catégories d'étude des technologues. C'est donc un nouvel objet technique pour lequel il est nécessaire de construire des repères *ad hoc*. Certains producteurs ont eu tendance à ne collecter que des séries déjà un peu trop avancées et leurs produits arrivaient en fin d'affinage à des états de consistance trop ferme et de rancissement des gras.

Le moment de l'agrèage a permis de distinguer, parmi les saucissons prêts à la vente, celui méritant le qualificatif de « haut de gamme » : il faut qu'il puisse être reconnu comme *un produit d'excellence*. Référé à un prix très élevé, cet objectif a conduit les producteurs à s'imposer des exigences nouvelles qui différencient nettement le saucisson fermier habituel du produit du GIE.

3.2.3. Remonter du produit à l'animal

Ces propriétés des objets à qualifier n'ont d'abord concerné que les opérations de transformation, mais au bout de deux campagnes, les producteurs ont souhaité élargir la gamme du GIE. Parmi les produits nobles de la charcuterie sèche, le jambon est naturellement venu compléter les produits sur lesquels faire porter leurs efforts. Etant donné le lien étroit entre la matière première et les caractéristiques du produit fini, il devient nécessaire de *qualifier les porcs d'abattage* de façon à trier, parmi les animaux candidats, ceux qui correspondent à l'objectif affiché : un jambon lourd apte à un affinage long (un à deux ans). En tant qu'objet concrétisant les savoirs des producteurs et leur interprétation des règles collectives, le pendant du saucisson semi affiné est le jambon frais prêt à saler. Il est marqué au fer des initiales du producteur et du jour de mise au sel, ce qui maintient son identification jusqu'aux opérations finales (suivi de sèche, sondage en cours d'affinage, contrôle à 18 mois). Ainsi, le

type génétique du porc, sa conformation, son état d'engraissement ont constitué la base d'un cahier des charges propre au jambon sec. Et c'est l'activité d'élevage elle-même qui s'est trouvée orientée par ces exigences de finalisation des animaux.

3.3. Les responsabilités et les compétences

La participation au collectif et l'engagement commun qui lui est lié ne dissolvent pas les individus dans leur groupement. L'apparition de fonctions nouvelles s'appuie sur le couplage d'une gestion collective et de responsabilités individuelles.

3.3.1. Attribuer des responsabilités

Les objets qui fondent l'action collective, lorsqu'ils deviennent qualifiables, peuvent être constitués en classes et saisis dans des décisions. L'établissement des repères communs mobilise les compétences des personnes mais le bon usage des règles suppose que leur résultat ne dépende ni du lieu, ni du moment. C'est cette formalisation qui permet d'attribuer des responsabilités à certains, chacun étant supposé dépositaire de ce *savoir commun*. Par exemple, pour les jambons, l'identification des animaux est déléguée à une fraction des producteurs pour le compte de tous. A trois éleveurs, ils font le tour de tous les troupeaux pour trier les porcs candidats et leur apposer une boucle. L'action collective, tout en puisant sa signification profonde dans un engagement individuel, autorise une relative spécialisation de quelques-uns qui opèrent sous la vigilance de chacun.

3.3.2. Agencer des compétences non-attribuables

Cependant, certaines compétences ont été considérées comme non attribuables et ce parti pris produit des agencements qui ne sont ni fortuits, ni opportunistes. En effet, la constitution du cahier des charges ne saurait procéder d'une élaboration technique extérieure aux acteurs. C'est son caractère endogène qui donne leur force aux règles qui le composent. Ces règles sont une

explicitation de la culture technique de ces producteurs, enrichie et mise en dynamique par les apports d'innovations technologiques (Casabianca et de Sainte Marie, 1997). Par sa participation à ces séances d'élaboration des règles, le producteur s'identifie comme étant « du métier ». Sa contribution le légitime en même temps qu'elle en fait un des dépositaires de ces *savoirs « situés »* (Conein et Jacopin, 1994) : en dépit de son énoncé formel, la règle est à interpréter par chaque producteur dans son atelier, série après série. Aucune substitution par des agents présumés plus compétents (techniciens ou chercheurs), aucune délégation à des instruments (la vérité par l'analyse) ou à des artefacts (« le » consommateur et ses exigences) ne peut remplacer l'apprentissage de cette responsabilité.

Au-delà des règles et de leur interprétation personnelle, participer à la commission d'agrément positionne chaque producteur comme « *designer* » d'un objet commun : « le saucisson qui convient ». Les connaissances pratiques attachées à la prise de décision sur chaque série candidate constituent un *savoir « distribué »* (Conein et Thévenot, 1997) : que l'un des producteurs manque, ni la compétence (pouvoir juger), ni la mémoire (être cohérent avec les jugements antérieurs) de la commission ne s'en trouve affectée.

C'est dans la succession des épreuves et la réitération des engagements que se stabilise l'objet technique nouveau : la délibération conduit le producteur d'une série refusée à convenir avec ses pairs qu'elle ne répond pas à l'idée commune qu'ils se font du produit GIE. La décision par consensus n'est pas une collusion de personnes juges et parties : elle procède d'une exigence commune, appuyée sur des dispositifs et des procédures.

3.3.3. Articuler plusieurs régimes de coordination

Au cours de cette transition vers une nouvelle organisation, les producteurs ont progressivement été amenés à articuler différents régimes de coordination qu'il convient de distinguer :

- des attributions de responsabilités : basées sur des savoirs communs, les

spécialisations qui en découlent sont momentanées et réattribuables,

- des savoirs situés : ils intègrent des repères multiples à l'élaboration et l'interprétation de la règle commune,
- des savoirs distribués : les repères personnels et locaux ne passant pas dans des représentations explicites et formalisables, leur mobilisation requiert une mise en présence dans des confrontations répétées.

La trame du changement est faite de ces articulations qui sont autant de capacités nouvelles des producteurs du GIE :

- établir une nomenclature des objets constitutifs du projet,
- qualifier ces objets de façon à pouvoir en parler ensemble et convenir de règles,
- coupler compétences et responsabilités de façon à pouvoir délibérer et décider.

4. Modélisation d'un changement de forme de coordination

A partir de cette situation concrète, nous avons mené une approche ascendante de construction d'un modèle (Legay, 1997), afin de tirer parti du processus d'organisation que nous avons étudié.

4.1. La configuration « GIE » comme dépassement de formes organisationnelles antérieures

On peut représenter l'exploitation du producteur de charcuterie de montagne comme une forme organisationnelle qui internaliserait les transactions de l'ensemble d'une filière, depuis le porcelet jusqu'à la vente finale. La production fermière intègre en effet des fonctions qui sont assurées par des professions spécialisées dans les systèmes productifs industriels : production, transformation et commercialisation (Figure 1(a)). Cette internalisation confère au système de cet « homme-filière » (Casabianca *et al.*, 1994), une stabilité

remarquable mais, en contrepartie, une forte inertie.

Le choix fait par les salaisonniers de coupler le développement de l'activité de transformation à des bassins d'approvisionnement extérieurs (Figure 1(b)) est décrit comme le prix à payer pour l'industrialisation. L'émergence de la figure de l'entrepreneur renforce en ce sens la *marginalisation* des formes d'organisation antérieures : l'élevage extensif devient une forme immuable dont l'avenir est fixé dans le registre de la sociabilité et de la conservation des savoirs ancestraux.

Le modèle d'organisation porté par les institutions du développement s'inscrit en rupture avec le système « homme-filière ». Le découpage entre activité d'élevage et activités d'aval vise à insérer l'éleveur de montagne dans un système d'économie conforme à l'idée de progrès en permettant aux produits « authentiques » d'apparaître sur le marché. Dans ce modèle (Figure 1(c)), la structure collective regroupe une offre présente mais dispersée : devenir fournisseur de porcs (ou de produits semi-élaborés dans le cas des chartes de producteurs fermiers) à un tiers conforterait les exploitations agricoles de montagne en conférant à des éleveurs isolés un pouvoir de marché, *sans rien changer* à leur système de production.

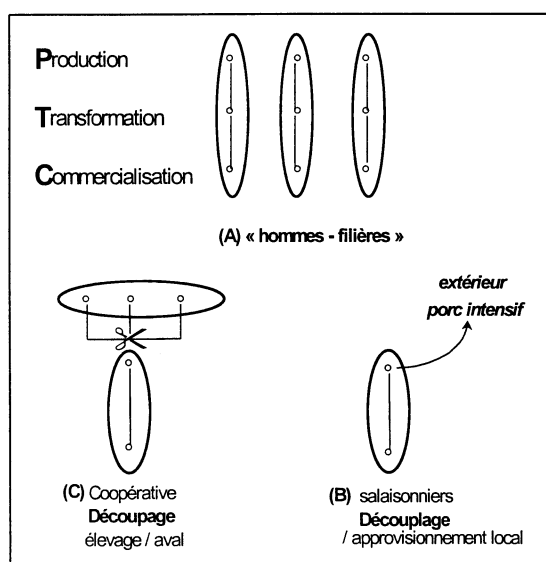


Figure 1 : Modèles d'organisation des activités

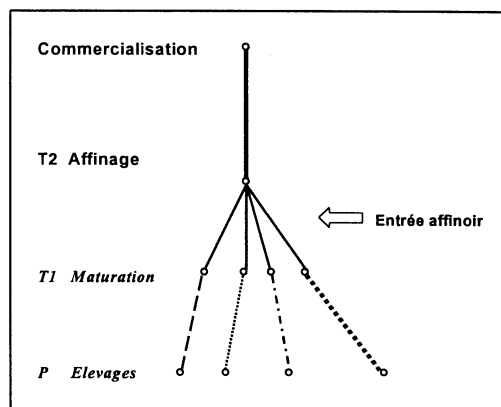


Figure 2 : La configuration « GIE »

La configuration GIE (Figure 2) constitue, en revanche, un dépassement du système « homme-filière » : elle résulte d'un processus de *différenciation* par émergence de fonctions techniques nouvelles prises en charge collectivement par les éleveurs. Ce dépassement autorise simultanément une double *connexion*. En organisant leur convergence, il couple les systèmes des hommes-filières entre eux. D'autre part, la construction d'un réseau de médiateurs les met en rapport avec une catégorie de clients différente de leur clientèle de vente directe. Sous une apparence de permanence, de nouvelles relations s'établissent sur d'autres bases que le lien communautaire, auquel elles font violence. L'affinoir constitue la concrétisation du passage entre une forme exploratoire et une nouvelle forme d'organisation en cours de stabilisation.

4.2. La fruitière comme modèle d'organisation

4.2.1. De l'affinage à l'affinoir : la stabilisation d'une nouvelle forme d'organisation

Une *Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA)* a été récemment constituée à partir de membres du GIE et de non-agriculteurs (restaurateurs et épiciers partenaires). D'autres éleveurs, qui ne faisaient pas partie du GIE, fournissent également des produits sous le statut

d'associé. L'affinoir collectif, matérialisation de la SICA, est à la fois :

- un *lieu* de rassemblement des produits répondant à des spécifications préalables (cahier des charges). Si la fonction d'affinage est centrale, elle prend place dans un ensemble de fonctions techniques qui concourent à la qualification du produit, et à travers elle, de son marché. L'agrèage, la constitution de lots et l'orientation en cours d'affinage participent d'opérations de qualification qui confèrent potentiellement de la valeur au produit ;
- un *collectif*. Le prix de cession à la SICA est conçu non comme un transfert de propriété, mais comme une avance sur la plus-value à venir, à partager entre apporteurs au *prorata* du rendement à la sèche des pièces dont les actionnaires non-agriculteurs assurent en partie la mise en marché. Actionnaire ou simple associé, chaque producteur s'engage sur un nombre d'animaux pour la campagne à venir, bien que seuls certains produits tirés de la carcasse soient destinés à la SICA (échine et cuisses fraîches parées, saucissons semi-faits).

La SICA est, de fait, une société de « porcs qui conviennent » ou de produits semi-finis qui en sont issus. Le déplacement opéré consiste à passer de la qualification des personnes à celle des objets. Ceci explique que l'acte de constitution de la SICA ait été vécu comme une « exclusion » par certains membres du GIE qui n'ont pas souhaité entrer dans la SICA : ceux qui ne conçoivent pas de changer de façon d'élever leurs animaux.

Lorsqu'il a fallu dénommer le projet pour des demandes de financement, tant les éleveurs que nous-mêmes avons buté sur une difficulté : ce n'était pas une coopérative classique. Par rapprochement avec des systèmes existants de longue date dans les montagnes du Jura et de Savoie, nous avons convenu de désigner par « fruitière » ce mode d'organisation de producteurs de porcs autour de l'affinage.

4.2.2. L'affinoir : une variante des fruitières à gruyère

La fruitière désigne une association de paysans mettant en commun « le fruit de leur vaches » (Dion et Dion Salitot, 1972) pour fabriquer du fromage. Dans le Jura, l'origine de cette institution villageoise remonte au Moyen-Age, où le fromage était à la fois un procédé pour conserver les protéines du lait, et un objet d'échange entre les éleveurs de la montagne (les « montagnons ») et les agriculteurs de la plaine. Historiquement, la fruitière était une association entre voisins ayant pour fonction d'agrèger des vaches, de composer un troupeau, et de réunir ainsi suffisamment de lait chaque jour pour arriver à fabriquer une meule.

Ces associations se sont transformées, à la fin du siècle dernier, en deux formes de coopératives : les « coopératives de lait », qui vendent à un industriel et les « coopératives en gestion directe ». Ces dernières, appelées anciennement sociétés de fromagerie, nous intéressent plus particulièrement en tant que forme contemporaine d'existence de la fruitière. Le système du tour (prêts mutuels de laits) a évolué vers la fabrication dans un local spécialisé (le chalet) par un fromager au service des sociétaires (Guigon, 1996). Le prix du lait est indexé sur le prix de vente du fromage et sur le rendement fromager, comme dans les contrats entre coopérative de vente de lait et industriel. Le fromage auquel le lait est destiné dans la coopérative en gestion directe est en revanche un fruit commun, dont le partage oriente les choix de production.

Les fruitières du Jura et des Alpes produisent exclusivement des fromages « nobles » de la famille des gruyères (Comté, Beaufort) à partir d'une matière première considérée et travaillée comme un produit déjà élaboré. Cette qualification spécifique de leur lait conduit les éleveurs membres des fruitières, les « montagnons » comtois à se définir comme producteurs de fromage : leur existence professionnelle est façonnée par leur appartenance à la fruitière (Perrier-Cornet, 1986).

4.2.3. L'organisation en fruitière : éléments de modélisation

Les fruitières à gruyère et la fruitière à jambon sont plus que ce que leur statut juridique laisse entendre. La durabilité de ces formes locales et leur capacité à se transporter dans des contextes nouveaux suggèrent la possibilité de les concevoir comme autant d'instances singulières relevant d'une catégorie plus générale.

Les propriétés constitutives de l'organisation en fruitière peuvent être identifiées comme suit :

- elle associe des acteurs de même niveau au sens où ils se reconnaissent comme pairs : producteurs entre eux, mais aussi entre agriculteurs et ceux qui mettent en valeur ces produits. Cette relation de parité conduit à modéliser la fruitière comme une forme de coordination « horizontale » ;
- bien que les produits soient proposés à la vente par personnes ou objets (marques, étiquettes) interposés, ces dispositifs ne constituent pas un écran entre clients et producteurs agricoles. La responsabilité personnelle de ces derniers sur le produit transformé est maintenue jusqu'à la transaction finale, vue comme une épreuve d'authentification ;
- la gestion collective de certaines fonctions dépasse la simple coordination de systèmes pilotés individuels. Partager un fruit commun signifie accepter que le travail des uns puisse avoir un effet sur le travail des autres. Cette interdépendance forte n'est pas sans créer de tensions : elle ne semble tenable que dans des groupes à effectifs restreints tels les « groupes intermédiaires » d'Olson (1987).

Ces propriétés distinguent l'organisation en fruitière des autres coopératives. Dans une coopérative classique, les relations entre les agriculteurs sociétaires et la structure collective sont aujourd'hui de même nature que celles entre une firme et ses fournisseurs : une forme d'intégration verticale. La fruitière décrit en revanche un modèle d'organisation dans lequel les agriculteurs sont à la fois les agents et le principal, les prestataires et le commanditaire.

4.3. Discussion

Aborder les relations entre l'agriculteur et son environnement en terme de changement de forme de coordination contribue-t-il au renouvellement des approches de l'exploitation agricole et en quoi ?

Tout d'abord, l'établissement d'un acteur collectif peut être modélisé en termes de dépassement de la forme d'organisation antérieure par l'apparition de fonctions nouvelles au cours d'une action engagée dans un groupe restreint. Ce processus de construction d'un système d'action peut être décrit comme un enchaînement d'opérations de *traduction* (Callon, 1986) ou de *mise en forme* de la coordination des agriculteurs entre eux (Thévenot, 1985; Eymard-Duvernay, 1986). Ces notions permettent de traiter de l'ajustement des conduites autrement que comme des rationalisations : des objets sont engagés dans l'action, qu'ils soutiennent et orientent. Leur mode d'existence est cependant référé à leur degré de généralité, qui est plus ou moins constituée.

L'intérêt des catégories proposées par Livet et Thévenot est d'introduire des classes d'objets, en particulier la classe « *objets communs* ». Ces objets qualifiés sont distincts des objets personnalisés dont les propriétés sont attachées à un traitement en familiarité (Thévenot, 1997). Le dépassement identifié dans les formes organisationnelles concerne au premier chef les objets eux-mêmes : passer du saucisson fermier au produit du GIE revient à passer de l'action « à plusieurs » à une action commune, où il faut manifester des règles d'action interprétables par chacun.

Par ailleurs, les propriétés des objets communs sont différentes de celles des objets conventionnels, définis d'emblée comme des qualifications en général (« l'agir ensemble »). Le règlement intérieur d'une fruitière est un corps de règles volontaires et locales, qui ne saurait être érigé en norme générale. L'objet commun crée cependant un cadre de repère stable, qui clarifie le statut des produits et des opérateurs locaux. Ce faisant, il peut contribuer à induire la construction d'objets nouveaux, conçus alors comme des objets conventionnels : le cahier des charges des produits de la

SICA fournit une trame potentielle du règlement technique de l'Appellation d'Origine Contrôlée « *prisuttu* », en cours d'élaboration entre la SICA, des associations de producteurs fermiers, et des producteurs fermiers indépendants de différentes vallées [Figure 3]. Identifier le produit AOC comme un objet conventionnel signifie qu'il ne se déduit ni de la multitude d'objets personnalisés que sont les produits fermiers, ni nécessairement des objets communs construits dans des groupes intermédiaires (de Sainte Marie *et al.*, 1995).

Les catégories de l'action collective permettent, ensuite, de concevoir l'organisation en fruitière comme une *forme d'organisation distribuée*, c'est-à-dire dans laquelle « *les opérateurs sont considérés comme détenteurs de connaissances hétérogènes, non réductibles à un savoir central* » (Dodier, 1995). Cette notion permet d'étudier dans un même cadre d'organisation le fonctionnement des objets techniques, l'articulation des connaissances et les relations aux usagers. Une fruitière n'est pas pour autant une organisation

flexible, basée sur le principe d'adaptation immédiate aux commandes des clients : les obligations y ont leur place. Au contraire, certaines organisations distribuées « *favorisent la constitution ouverte de règles collectives, par rapport à ce qui se passe dans les organisations planifiées. Elles confèrent en effet une légitimité à l'invention de repères partagés par des opérateurs qui ne sont plus supposés, comme dans les organisations planifiées, appliquer des scénarios tout faits* » (Dodier, 1995). De la sorte, sont spécifiés et formalisés les savoirs portés par les acteurs.

Concevoir la fruitière comme une organisation distribuée a des conséquences sur la condition d'opérateur des agriculteurs eux-mêmes. La conscience de chaque acteur d'appartenir à un collectif (il en constitue et explicite les règles) n'annule pas sa responsabilité sur le pilotage de son exploitation (Dodier, 1997). Ce collectif d'appartenance joue donc un rôle essentiel dans la légitimation du métier de l'agriculteur « en fruitière ».

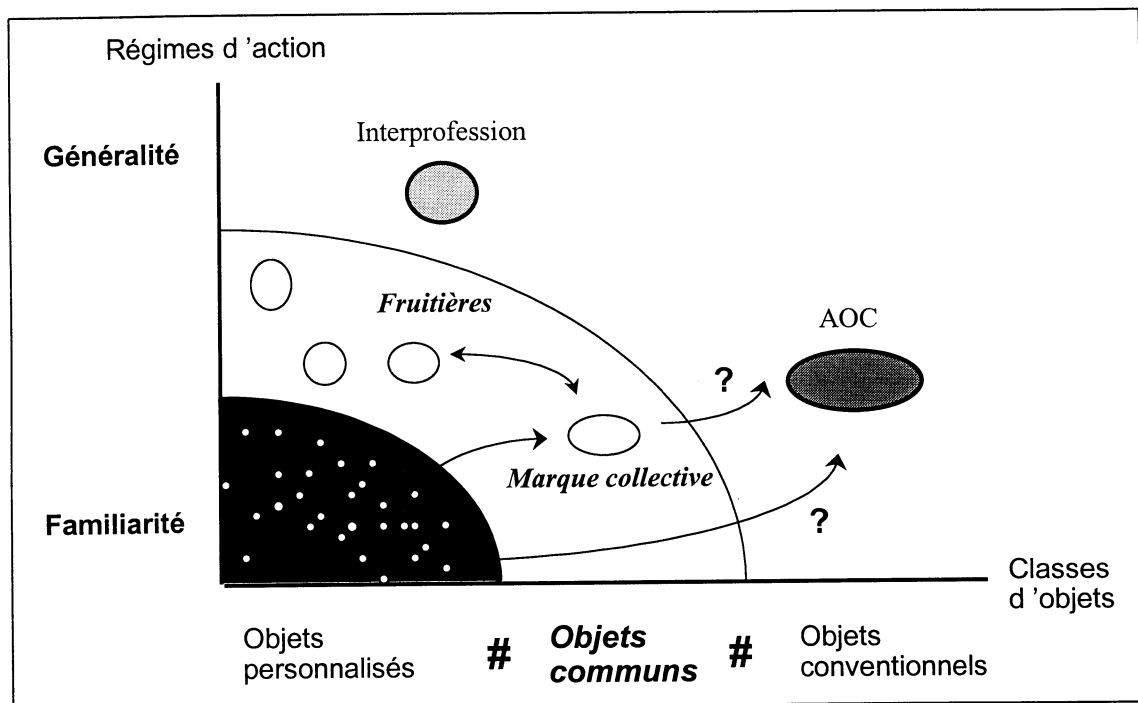


Figure 3 : Relations entre classe d'objets et régimes d'action

Enfin, saisir la coordination à travers le passage d'une forme à une autre enrichit les modèles d'organisation de l'activité agricole en spécifiant leur cadre de pertinence. En particulier, l'organisation en fruitière ne peut être considérée comme une forme hybride entre la hiérarchie et le marché : la question « faire ou faire faire » ne s'y pose pas en termes d'alternative entre modalités de coordination exclusive l'une de l'autre (ce qui conduirait à considérer leur combinaison comme une forme instable et transitoire). Les activités externalisées par le producteur agricole au niveau de l'exploitation sont internalisées de façon pérenne au niveau de l'entreprise de transformation dont il est cogestionnaire. Ainsi, l'organisation en fruitière est une forme d'existence possible de systèmes de production non industriels dans une économie de marché constituée.

Conclusion

Ce qui est « nouveau » dans les nouvelles fonctions de l'agriculture n'est pas forcément à inventer ou à rechercher en dehors des activités productives : l'innovation peut résider dans le changement des manières de produire. Dans cette perspective, l'organisation en fruitière devient une des modalités où constituer localement une capacité collective à gérer un bien commun. Historiquement, ce bien commun concerne un produit de terroir et la réputation qui lui est attachée. Mais ne peut-on concevoir ce couplage - repères de qualification entre objet construit et action collective - sur des biens qui ne concernent pas que les agriculteurs ? La qualité des eaux d'un bassin versant ou la qualité d'écosystèmes anthropisés sous contrainte environnementale ne supposent-elles pas l'exploration de dépendances non repérées préalablement à la constitution des systèmes d'action ?

En prenant leur place dans de telles configurations d'acteurs, les agriculteurs ne se condamnent plus à subir leur environnement : ils le co-produisent. En particulier, la fruitière nous enseigne que des systèmes d'action collective permettent de se saisir de choses

inqualifiables jusqu'alors et de les constituer comme *ressources* pour l'action. Des contraintes qui s'exerçaient sur les systèmes techniques sont intégrées dans les repères de qualification; des choses inertes sont activées et transformées en objets de gestion : ressources génétiques, espace devenant territoire... Dans le nouveau contexte d'exercice des activités agricoles, la reconnaissance durable du métier d'agriculteur peut dépendre de leur capacité collective à s'inscrire dans les changements de forme de coordination.

Bibliographie

Allaire G., Hubert B., Langlet A., 1996. *Nouvelles fonctions de l'agriculture et de l'espace rural. Enjeux et défis identifiés par la recherche*. INRA, Actes du colloque de Toulouse, 17 et 18 décembre.

Alphandéry P., Bitoun P., Dupont Y., 1989. *Les champs du départ. Une France rurale sans paysans ?*, Paris, La Découverte, 265 p.

Attonaty J.-M., Soler L.-G., 1992. Aide à la décision et gestion stratégique : un modèle pour l'entreprise agricole, *Revue Française de Gestion*, 88 : 45-53.

Boltanski L., Thévenot L., 1991. *De la justification. Les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard, 485 p.

Brossier J., Chia E., 1990. Pratiques agricoles et qualité de l'eau. Construction d'une recherche-développement dans le cas d'un périmètre hydro-minéral, *Economie Rurale*, 199 : 6-13

Brossier J., Valceschini E., 1991. Les exploitations agricoles et leur environnement. Essai sur l'espace technique et économique, *In* : Brossier J. et Valceschini E. (éds), Paris, INRA : 4-15.

Callon M., 1986. Eléments pour une sociologie de la traduction, *L'année sociologique*, 36 : 170-208.

- Casabianca F., Sainte Marie Ch. (de), Santucci P.-M., Vallerand F., Prost J.-A.**, 1994. Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs. La pertinence des innovations dans les filières d'élevage en Corse. In : Cerf M., Aubry Ch., de Sainte Marie Ch., Hubert B., Valceschini E., Vissac B. (éds) : *Qualité et systèmes agraires. Techniques, lieux, acteurs, Etud. Rech. Syst. Agraires Dév.*, 28 : 343-358.
- Casabianca F., Sainte Marie Ch. (de)**, 1997. *Concevoir des innovations pour les produits typiques. Quelques enseignements des charcuteries sèches corses*. 52nd séminaire of the European Association of Agricultural Economists, Parma (Italy), 19-21 June.
- Conein B., Jacopin E.**, 1994. Action située et cognition. Le savoir en place. *Sociologie du Travail*, 4 : 475-500.
- Conein B., Thévenot L. (Eds)**, 1997. *Cognition et information en société*. Paris Editions de l'EHESS, 317 p.
- Dion M., Dion-Salitot M.**, 1972. *La crise d'une société villageoise*, Paris, Anthropos, 399 p.
- Dodier N.**, 1995. *Les hommes et les machines. La conscience collective dans les sociétés technicisées*, Paris, Métailié, 385 p.
- Dodier N.**, 1997. Remarques sur la conscience du collectif dans les réseaux socio-techniques. *Sociologie du travail*, 2 : 131-148.
- Eymard-Duvernay F.**, 1986. La qualification des produits. In : Salais R. et Thévenot L. (éds) : *Le travail. Marché, règles, conventions* Paris, INSEE-ECONOMICA : 239-248.
- Gil J.**, 1991. *La Corse entre la liberté et la terreur. Etude sur la dynamique des systèmes politiques corses*, Paris, Editions La Différence, 278 p.
- Guigon S.**, 1996. *Les fruitières à Comté. Fromager au village. L'art de composer*, Besançon, Editions Cêtre.
- Hatchuel A.**, 1997. Fondement des savoirs et légitimité des règles. In : Reynaud B. (éd.) : *Les limites de la rationalité*, T. 2 : *Les figures du collectif*, Paris, La Découverte, pp. 183-210.
- Landais E., Deffontaines J.P.**, 1988. Les pratiques des agriculteurs. Point de vue sur un courant nouveau de la recherche agronomique, *Etudes Rurales*, 109 : 125-158.
- Le Bail M.**, 1997. *Maîtrise de la qualité des céréales à l'échelle du bassin d'approvisionnement d'une entreprise de collecte-stockage. Approche agronomique*. Thèse de doctorat INA - P.G., 238 p. + annexes.
- Legay J.-M.**, 1997. *L'expérience et le modèle, un discours sur la méthode*. Paris, INRA Editions, Coll. « Sciences en questions », 111 p.
- Lenclud G.**, 1993. S'attacher. Le régime traditionnel de la protection en Corse. *Terrain*, 21 : 81-96.
- Livet P., Thévenot L.**, 1994. Les catégories de l'action collective. In : Orlean A. (éd.) : *Analyse économique des conventions*, Paris, PUF : 139 - 168.
- Molénat M., Casabianca F.**, 1979. Contribution à la maîtrise de l'élevage porcin extensif en Corse, INRA, *Bulletin Technique du Département de génétique animale*, 39, 72 p.
- Olson, M.**, 1987. *Logique de l'action collective*. Paris, PUF, 199 p.
- Osty P.-L.**, 1978. L'exploitation agricole vue comme un système. Diffusion de l'innovation et contribution au développement, *Bull. tech. inf. min. Agr.*, 326 : 43-49.
- Perrier-Cornet, Ph.**, 1986. Le massif jurassien. Les paradoxes de la croissance en montagne ; éleveurs et marchands solidaires dans un système de rente, *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, 2 : 62-121.
- Pizzorni-Itier F.**, 1997. La collection d'objets apporte-t-elle des réponses aux questions de l'ethnographie corse ? Museu di a Corsica, *Cahier d'Anthropologie* 4 : 164-168
- Poggi M., Casabianca F., Sainte Marie Ch. (de)**, 1992. Essai de modélisation d'une aide à l'organisation de producteurs fermiers par la recherche-action, *Etudes Corses*, 39 : 51-70.
- Sainte Marie Ch. (de), Casabianca F.**, 1995. Innover dans des productions patrimoniales. Génération d'objets techniques et émergence de règles dans les processus d'organisation, *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, 37 : 150-175.
- Sainte Marie Ch. (de), Prost J.-A., Casabianca F., Casalta E.**, 1995. La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation Brocciu Corse. In : Nicolas F. et Valceschini E. (Eds) : *Agro-alimentaire : Une économie de la qualité*. Paris, INRA Economica, pp. 185-198.

Sainte Marie Ch. (de), Casabianca F., Poggi M., 1996. L'épreuve de la sortie du domestique et la certification de produits typiques non industriels. Actes du III^e symposium international sur le porc méditerranéen, Benevento (Italie), 30 nov. - 2 déc. 1995, *Produzione Animale*, Vol. IX, III^e serie, pp. 201-210.

Sebillotte M., 1996. *Les mondes de l'agriculture. Une recherche pour demain*, Paris, INRA-Editions, Coll. « Sciences en questions », 258 p.

Sebillotte M., Soler L.-G., 1990. Les processus de décision des agriculteurs. In : Brossier J., Vissac B., Le Moigne J.L. (éds.) : *Modélisation systémique et système agraire. Décision et organisation*, Versailles, INRA-SAD, pp. 93 - 118.

Sorba J.-M., Casabianca F., Maroselli M.-X., 1990. Charcuterie fermière en Corse : première approche d'une stratégie de l'action collective. Actes du colloque « Transformer et vendre les produits fermiers : un avenir ? », Gattegno I. (éd.), Paris, GRET, pp.173-186.

Thévenot L., 1985. Les investissements de forme, In : Thévenot (éd.) : *Conventions économiques*, Paris, PUF, *Cahiers du Centre d'Etudes de l'Emploi* : 21-71.

Thévenot L., 1997. Le savoir au travail : attribution et distribution des compétences selon les régimes pragmatiques. In : Reynaud B. (éd.) : *Les limites de la rationalité*, T. 2 : *Les figures du collectif*, Paris, La Découverte : 299-322.

Valceschini E., 1990. Exploitation, filière, méso-système. In : Brossier J., Vissac B., Le Moigne J.L. (éds) : *Modélisation systémique et système agraire. Décision et organisation*, Versailles, INRA-SAD : 269-282.

