



HAL
open science

Retour d'enquête : l'organisation de la production et du travail dans l'industrie fromagère

Marie-Thérèse Letablier

► **To cite this version:**

Marie-Thérèse Letablier. Retour d'enquête : l'organisation de la production et du travail dans l'industrie fromagère. Cahiers d'histoire du Cnam, 2023, 17 (2), pp. 119-133. hal-04569054

HAL Id: hal-04569054

<https://hal.science/hal-04569054v1>

Submitted on 6 May 2024

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

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



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Retour d'enquête : l'organisation de la production et du travail dans l'industrie fromagère

Marie-Thérèse Letablier

Chercheure émérite, CNRS, Centre d'Économie de la Sorbonne – CES, Paris

Résumé

Cet article propose une réflexion rétrospective sur les problématiques et les méthodes des enquêtes réalisées auprès d'entreprises de l'industrie laitière et fromagère au cours des décennies 1980 et 1990. Ce témoignage permet de revenir sur les enquêtes qui ont permis d'observer des modèles contrastés de production dans ce secteur, les modes de construction de la qualité des produits qui y sont associés, et les savoir-faire mobilisés. Après avoir situé ces travaux dans le contexte institutionnel du Centre d'études de l'emploi (CEE), l'article rend compte de la diversité des méthodes d'enquêtes utilisées, et de la pertinence des approches qualitatives combinant entretiens semi-directifs auprès de divers interlocuteurs dans l'entreprise et observations directes des produits en cours de fabrication dans les ateliers de production.

Mots-clés : modèles de production ; qualification des produits ; méthodes qualitatives ; industrie laitière.

This paper examines a sample of the surveys produced by the Centre d'études de l'emploi (CEE) on the milk and cheese industry during the 1980's-1990's. Research questions and methods about production models, the making of products quality, and knowhow implementation are scrutinized. First, research questions are contextualized with regard to the institutional and paradigmatic changes of the CEE. Then research methods combining interviews and direct observations are examined. The paper underlines the relevance of qualitative methods to explore the functioning of the productive system, thereby concurring to renew the conceptual

Abstract

Keywords: production models; products quality; qualitative methods; milk industry.

Le changement de direction du Centre d'études de l'emploi (CEE) en 1984 a contribué à un certain renouvellement des thèmes et des méthodes de recherche. La nouvelle direction venant de l'INSEE et non plus de l'administration comme les précédentes issues de l'ENA, arrivait avec un projet scientifique dont les prémisses avaient été forgées au sein d'un groupe de statisticiens engagés dans un questionnement sur les modes de construction des catégories sur lesquelles se fondent les enquêtes statistiques, tel qu'il apparaît dans le travail pionnier d'Alain Desrosières et Laurent Thévenot (Desrosières & Thévenot, 1983). Le projet se nourrissait des liens forgés avec des sociologues de l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS), autour de Luc Boltanski, engagés depuis le début des années 1980 dans une réflexion sur la mise en œuvre d'une approche pragmatique de la sociologie, et d'économistes impliqués dans une réflexion sur la pluralité des régimes d'action autour du courant naissant de l'économie des conventions. Fort de l'expérience accumulée en matière d'enquêtes de terrain et de travail empirique,

le CEE offrait une opportunité pour poursuivre ces réflexions¹. Dès lors, il s'agissait moins de développer des fresques statistiques de l'état de l'industrie ou des services que d'explorer à un niveau plus fin comment s'organise et se structure l'activité de production, déplaçant ainsi le regard sur l'entreprise. Vont alors se développer des recherches sur des sujets aussi divers que les relations de sous-traitance dans l'industrie automobile, les systèmes industriels localisés comme ceux qui prévalent dans l'industrie du cuir et de la chaussure, ou les modèles de production dans l'industrie laitière et fromagère. Ces recherches accordent un intérêt nouveau aux produits fabriqués, aux savoir-faire mis en œuvre, aux relations en amont avec les fournisseurs de matière première et en aval avec les consommateurs *via* les systèmes de distribution. La question des liens qu'entretiennent les entreprises entre elles, ou avec les territoires sur lesquelles elles sont implantées, prend une importance nouvelle tant au regard des produits et de leur mode de production

¹ Voir l'article de la même auteure dans ce numéro.

que de celui de l'emploi et des liens avec les marchés locaux du travail². C'est dans ce contexte qu'avec Pierre Boisard, nous avons engagé au milieu des années 1980 un ensemble de recherches sur l'industrie laitière et fromagère, recherches qui se poursuivront au cours de la décennie 1990, avec d'autres collaborations. L'objet de cette contribution à ce numéro est d'apporter un témoignage sur un parcours de recherche dans ce domaine, tant en ce qui concerne l'élaboration de la problématique que les choix méthodologiques. Nous verrons d'abord comment les choix du terrain d'enquête et du cadre théorique ont été opérés, puis comment nos enquêtes ont permis de différencier des modèles de production dans ce secteur ; enfin nous examinerons les prolongements de cette première recherche, notamment sur les processus de qualification des produits d'une part, et sur les formes localisées de production d'autre part.

2 Plusieurs *Cahiers du Centre d'études de l'emploi* publiés dans les années 1980 rendront compte de ces recherches : Cahier du CEE n° 30 (*Entreprises et produits*), Cahier du CEE n° 32 (*Innovation et ressources locales*), Cahier du CEE n° 33 (*Justesse et justice dans le travail*). Parallèlement, les enquêtes, leurs méthodes, leur déroulement, et leurs résultats ont été publiés dans la série des *Documents de travail du CEE*.

Les choix d'un terrain d'enquêtes et d'un cadre théorique

Le choix du secteur d'activité économique : l'industrie agroalimentaire et ses enjeux

L'industrie agroalimentaire, et plus précisément l'industrie laitière, s'est imposée comme objet d'études en raison de la diversité des modèles de production que l'on y rencontre, tant au regard des techniques de production que de la qualité des produits et des liens avec les fournisseurs locaux de matière première. Rendre compte de la diversité des modes de production et des « façons de faire » supposait de se doter d'outils spécifiques d'investigation, différents des modes de recueil de données tels que pratiqués dans les enquêtes statistiques officielles de l'INSEE. Des formes d'enquêtes plus qualitatives et plus adaptées à des observations fines se sont imposées. Plutôt que de viser la représentativité des entreprises du secteur, il est apparu essentiel de limiter les échantillons à un nombre limité d'enquêtes afin de procéder à des observations plus circonscrites et davantage à l'écoute des personnes enquêtées. Un changement d'échelle de l'investigation s'imposait, et avec lui un changement des modes d'enquêtes. L'objectif était de porter une attention particulière aux discours et aux énoncés des personnes interrogées afin de saisir les justifications données à leurs actions, à leurs pratiques et à leurs choix en matière de qualité de produits,

de relations avec les fournisseurs et de positionnement sur le marché.

On peut rappeler aussi les enjeux propres aux industries agroalimentaires qui émergeaient à cette période, et notamment les enjeux relatifs aux limites d'un modèle productif fondé sur l'accroissement continu des quantités produites. Cela était particulièrement visible dans l'industrie laitière qui (sur)produisait en quantité beurre et fromages. Il paraissait alors relativement urgent de réfléchir à d'autres modèles de production, alternatifs au modèle industriel.

Un cadre théorique à construire et à tester

Le courant de l'économie des conventions, en gestation au début des années 1980, nous a fourni à la fois un cadre théorique et une opportunité d'enrichir ce cadre par des observations empiriques³. Loin de se limiter aux économistes, ce courant était ouvert à des échanges pluridisciplinaires et notamment entre économistes et sociologues. Ce cadre théorique impliquait le recours à des dispositifs d'investigation alternatifs aux grandes enquêtes statistiques, intégrant les méthodes de différentes disciplines telles que la sociologie, la géographie, l'ethnologie. Plusieurs enquêtes

ont été menées successivement auprès des entreprises du secteur de l'industrie laitière et fromagère, sur les modèles de production, sur les dispositifs de qualification des produits, sur les réseaux locaux de production. Ces enquêtes ont ouvert la voie à une réflexion plus large, intégrant une panoplie étendue de compétences, comme par exemple celles des agronomes de l'INRA, des géographes, voire des juristes intéressés par la production de règles et de normes de qualité. Ces recherches ont aussi permis de saisir l'hétérogénéité des modèles de production au sein d'un même secteur d'activité économique sans pour autant « délégitimer » un modèle par rapport à un autre en invoquant l'archaïsme des techniques utilisées, le manque de compétitivité, ou l'étroitesse du marché.

Outre le programme de l'économie des conventions, nos recherches sur l'industrie fromagère s'inscrivaient dans une réflexion sur ce que Luc Boltanski et Laurent Thévenot ont nommé « *les économies de la grandeur* » (Boltanski & Thévenot, 1987), et les principes de justification qui sous-tendent ces grandeurs (Boltanski & Thévenot, 1991). C'est avec l'objectif de tester (et de valider) ce cadre théorique que nous avons réalisé plusieurs enquêtes dans l'industrie laitière et fromagère, visant en premier lieu à identifier et caractériser des modèles de production relevant de logiques différentes, puis de décrypter les termes du compromis auxquelles donnent lieu les tensions qui surgissent de la confrontation entre différents modèles à l'occasion d'épreuves

³ Ce courant sera formalisé ensuite dans diverses publications, et notamment dans un ouvrage coordonné par François Eymard-Duvernay (Eymard-Duvernay, 2006).

comme celle qui surgit lors de l'introduction d'un robot dans un processus de production « *domestique* » (Boisard & Letablier, 1989).

Le choix méthodologique : l'enquête qualitative comme ressource

Le choix méthodologique en faveur d'enquêtes qualitatives par entretiens semi-directifs approfondis, auprès d'un nombre limité d'interlocuteurs était congruent avec le cadre théorique retenu. Un cadre théorique en cours d'élaboration à partir des jalons posés par le programme de recherche sur l'économie des conventions porté par un groupe de chercheurs issus de l'INSEE, parmi lesquels François Eymard-Duvernay, alors directeur du CEE, et son conseiller scientifique Laurent Thévenot⁴. Ce programme visait à lier l'économie industrielle et la théorie de l'entreprise, à l'étude du travail et de l'emploi. Il s'articulait à la notion d'« *investissement de forme* », forgée au début des années 1980 à l'INSEE par Laurent Thévenot et François Eymard-Duvernay, et présentée en introduction d'un numéro de *Cahier du CEE* (Thévenot, 1986). Cette notion sera abandonnée plus tard au profit de celle d'« *équipement institutionnel* » pour mieux rendre compte des supports (regroupés sous le terme « forme ») aussi divers que des personnes collectives, des coutumes, des êtres ins-

titutionnels, juridiques ou moraux, des règlements et des conventions, des objets techniques ou industriels, qui concourent à faire une entreprise. L'assemblage de ressources tient par l'intérêt que les agents concernés trouvent à la poursuite de ces relations, un intérêt qui ne relève pas d'une rationalité individuelle comme dans la théorie économique standard mais de relations et d'une combinatoire de représentations et de dispositifs. C'est précisément cette combinatoire que nous avons cherché à mettre en évidence au moyen d'entretiens avec des personnes occupant divers postes dans l'entreprise, d'observations directes et de visites commentées des ateliers de production.

Nos choix problématiques et méthodologiques s'inscrivaient également dans une réflexion sur la sociologie économique, en intégrant les apports de recherches anglo-saxonnes menées dans divers domaines, notamment celles de Mark Granovetter sur l'encastrement des faits économiques dans les liens sociaux (1985), de Viviana Zelizer (1994), ou de Harrison White (1981) sur la construction sociale de l'économie et l'importance des réseaux. Appliquées à l'analyse du secteur de l'industrie laitière et fromagère, ces approches stipulent que l'action des acteurs s'ancre dans des dispositifs divers comme ceux qui président à définir une qualité de produits et/ou de travail. Ces dispositifs ont en commun de soutenir les échanges économiques par l'intermédiaire de principes d'évaluation. Notre hypothèse de recherche reposait sur l'idée que l'on peut organi-

⁴ Sur ce programme, on peut se reporter au numéro que lui consacre la *Revue économique* en mars 1989.

ser, ou coordonner, des activités économiques de différentes manières selon les circonstances, et non pas en référence à une forme unique de rationalité.

Pluralité de modèles de production dans l'industrie laitière et fromagère⁵

À côté des enquêtes statistiques nationales permettant de documenter les structures sectorielles de l'activité économique, il nous semblait intéressant de changer l'échelle d'observation pour scruter à la loupe les modes de production au sein d'un même secteur et d'en saisir l'hétérogénéité interne. D'autres modalités d'enquête plus qualitatives et plus proches des acteurs se sont imposées. Le choix de l'industrie laitière répond à l'intérêt que présente l'étude d'un secteur où coexistent divers modes de production (industrie de flux pour les laits de consommation ou les poudres, petites et moyennes séries et processus discontinus pour les fromages) et où coexistent entreprises privées et coopératives avec des objectifs divers assignés à l'entreprise. L'industrie laitière est aussi un secteur dans lequel l'intervention de l'État joue un rôle essentiel dans la définition des règles et des normes relatives à la qualité des produits, dans la protection des consommateurs et dans la régulation de la production. Le secteur se prête donc bien à la mise en évidence d'une pluralité de modes de production, articulés à diverses

« conventions de qualité » et à diverses formes de coordination entre consommateurs et producteurs.

Conception et réalisation de l'enquête

L'étude sur les modèles de production dans l'industrie laitière n'était pas une réponse (directe) à une commande publique ou à un appel d'offres. Elle s'est rapidement démarquée de l'attente de la tutelle administrative du CEE en faveur d'une étude statistique sur le secteur de l'agroalimentaire à l'échelle d'une région, en faveur d'un projet plus restreint en nombre d'investigations et plus qualitatif dans ses approches. Le projet s'est construit en grande partie en interaction avec l'élaboration du cadre théorique des économies de la grandeur lors des séminaires du Groupe de sociologie politique et morale (GSPM) fondé au milieu des années 1980 par Luc Boltanski et Laurent Thévenot à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS). Il s'est donc construit au cours de ces interactions entre participants au séminaire.

Les enquêtes de terrain réalisées dans l'industrie fromagère et plus précisément dans l'industrie de production du camembert, ont été analysées, discutées, décortiquées au cours de ce séminaire, permettant d'identifier et de documenter plusieurs modèles de production, parmi lesquels un modèle qualifié de domestique, et l'autre d'industriel en référence aux « cités » de Boltanski et Thévenot,

⁵ Cette enquête a été réalisée avec Pierre Boisard.

telles que définies dans leur ouvrage sur les économies de la grandeur (1987). Les entretiens ont été codés selon des répertoires de termes utilisés par les personnes enquêtées, renvoyant à des logiques ou à des principes de justification des façons de faire. Ils ont été réalisés à partir d'une grille limitée et souple de questions, en sorte de laisser une large place à la parole de nos interlocuteurs, chefs d'entreprises ou d'établissements, responsables de production et/ou de ressources humaines. Les propos d'ouvriers ou de personnels de production ont été recueillis au cours de visites d'ateliers ; ces propos prenaient la forme d'explications sur le fonctionnement des machines, sur les difficultés rencontrées au cours du processus de production, sur leurs vues sur le fonctionnement de l'entreprise. Ces propos ont rarement été consignés sur place pour ne pas interrompre la conversation mais plutôt après la sortie de l'entreprise, au café le plus proche ou dans le train du retour. L'avantage de procéder ainsi « à vif » réside dans l'échange entre les deux « enquêteurs » et leur mémoire respective de l'entretien, quitte à reformuler des questions pour un autre échange. Cette confrontation « à chaud » des mémoires permet d'enrichir l'entretien. Quand cela était possible, les entretiens ont été enregistrés avant d'être retranscrits dans le strict respect des mots et des formules utilisées, le langage étant considéré comme une ressource précieuse pour l'interprétation.

Le guide d'entretien portait sur l'histoire de l'entreprise et sa structure

actuelle, sa situation financière et commerciale, les projets d'investissement, les produits fabriqués et leur qualité, les relations avec les fournisseurs et les distributeurs, le travail et son organisation. Les entretiens étaient complétés par un recueil de documents produits par l'entreprise : bilans, ressources humaines, brochures et documents publicitaires, articles de presse. Au total, une vingtaine d'entretiens ont été réalisés dans une quinzaine d'entreprises ou établissements sélectionnés en fonction de leur taille (de très grandes à très petites), des produits fabriqués (laits de consommation, fromages divers), du mode de production (industriel et flux, ou artisanal ; grandes séries et petites séries). Dans certains cas, un retour dans l'établissement a pu être effectué à un stade plus avancé de l'étude, afin de compléter l'entretien.

L'analyse des entretiens

La première étape de l'analyse des entretiens a consisté en un codage des termes utilisés afin de les classer dans un répertoire de justification, selon trois types de répertoire, domestique, industriel, ou marchand, en référence au cadre des économies de la grandeur (Boltanski & Thévenot, 1987). Ces répertoires ont ensuite été associés aux diverses composantes de l'entreprise (types de produits, techniques de production, modes de valorisation des produits, organisation du travail, etc.) de manière à faire ressortir la cohérence des ressources au sein de chaque modèle identifié. Ce travail de

codage a contribué à l'enrichissement du cadre théorique, en particulier sur la teneur des cités « domestiques » et « industrielles », parmi les six proposées par Boltanski et Thévenot. Nous avons ainsi pu montrer que dans la forme domestique de production, l'ensemble des ressources mobilisées sont référées à la tradition, à l'origine, aux savoir-faire locaux et aux caractéristiques des terroirs, tandis que dans l'ordre qualifié d'industriel, la logique de production obéit à des règles prédéfinies où les produits sont standardisés, normalisés, et où les équipements techniques jouent un rôle majeur dans la configuration du produit et de sa qualité (Boisard & Letablier, 1986 ; 1987a⁶).

L'apport majeur de cette recherche réside dans la mise en évidence d'une pluralité des formes de coordination des ressources mobilisées par l'entreprise et d'une diversité des modes de qualification des personnes et des emplois. Elle a permis d'explorer les contours de ce qu'est une économie fondée sur la confiance, et de caractériser une forme de qualification des produits qu'il est possible de traiter sur le même plan que l'économie fondée sur l'efficacité industrielle. Les deux modèles de production, « domestique » et « industriel », renvoient à des logiques économiques différentes, l'une fondée sur l'efficacité

technique et l'autre sur la confiance. À chaque logique correspond une forme d'agencement des ressources et une formule d'investissement. Nous avons pu montrer ainsi que la notion d'économie d'échelle est incongrue dans le modèle domestique où la standardisation des produits est peu développée et le prix des produits moins tributaire des coûts de production que dans le modèle industriel. Dans ces deux modèles, les ressources humaines ne sont pas qualifiées de la même manière. Alors que dans le modèle domestique prévalent les liens de proximité, les savoir-faire transmis et les relations de travail individualisées fondées sur la confiance réciproque, tel n'est pas le cas dans le modèle industriel où la qualification est plus souvent attestée par un diplôme, où la compétence est d'abord technique et où les relations professionnelles sont réglées par les conventions collectives.

Un autre apport de cette recherche a été de faire dialoguer l'économie et la sociologie tant du point de la problématique que de la méthodologie, permettant ainsi un renouvellement de l'approche de l'entreprise, celle-ci étant vue comme un dispositif de coordination entre des ressources variées (Eymard-Duvernay, 1989). Elle a aussi contribué à ouvrir un champ de recherches qui s'est révélé particulièrement fertile, suscitant l'intérêt de chercheurs de l'Institut national de recherches agronomiques (INRA), avec lesquels des collaborations se sont nouées, notamment sur la construction et la reconnaissance de la qualité des produits.

6 Voir aussi Boisard P. & Letablier M.-T. (1987b), « Logiques d'entreprise dans l'industrie fromagère », Dossier sectoriel CEE « Le secteur de l'industrie laitière. Entreprises et emplois ».

Des prolongements dans diverses directions

Cette première enquête mettant en évidence divers modèles de production a eu plusieurs prolongements qui ont trouvé leur place dans des réponses à des appels d'offres, sur les formes d'innovation dans divers modèles, sur les formes de qualité des produits, ou encore sur les savoir-faire mobilisés dans certains modèles de production. Nous évoquerons ici deux prolongements, l'un concernant la qualité des produits et l'autre les ancrages locaux des produits et des savoirs.

- *La qualité des produits : diversité des modes de qualification et de construction sociale*

Au cours des enquêtes réalisées dans l'industrie laitière, la question de la qualité des produits est très vite apparue comme une question centrale, tant au regard de l'organisation de la production que des enjeux de concurrence, d'innovation et de valorisation des savoir-faire. Cette question est aussi apparue fondamentale pour les entreprises dans leur recherche de notoriété et d'image. Elle émerge à la fin des années 1980 comme une question de recherche, en particulier à l'INRA, où certains chercheurs voient dans cette question une opportunité pour relancer des produits traditionnels dont le marché s'étend au-delà de la zone limitée où ils sont produits, au nom d'une forme d'authenticité, de revalorisation de territoires et d'une alternative à la qualité industrielle. Au tournant des

années 1990, des groupes de travail sur la qualité des produits ont été constitués conjointement avec des chercheurs de l'INRA relevant de laboratoires impliqués dans la relance de produits traditionnels, parmi lesquels le laboratoire de l'INRA de CORTE par exemple. Ces groupes de travail pluridisciplinaires ont permis de confronter les expériences de recherche sur ce thème⁷ (voir par exemple Letablier, 1994). Plusieurs colloques ont suscité une confrontation (et une valorisation) de ces recherches, parmi lesquels on peut citer celui de la Société française d'économie rurale (SFER) en 1992⁸ dont la plupart des communications ont été publiées dans un ouvrage collectif avec des chercheurs de l'INRA impliqués dans une réflexion sur la relance et la valorisation de productions traditionnelles (Nicolas & Valceschini, 1995).

Au cours des enquêtes sur les modèles de production dans l'industrie du camembert, nous avons observé comment les choix de qualité des produits

⁷ On peut signaler le groupe de travail co-organisé par l'INRA (Egizio Vaceschini, Christine de Sainte-Marie, François Casabianca et autres) et le CEE (Marie-Thérèse Letablier) qui s'était donné deux axes de réflexion, l'un sur le contenu, l'autre sur les méthodes. Le premier était centré sur les acteurs, leurs stratégies, leurs pratiques, leurs modes d'organisation, tandis que le second portait sur les outils d'analyse des chercheurs travaillant sur la qualité. Deux ensembles de travaux y ont été analysés : des travaux ayant pour objet la filière de production/transformation et des travaux portant sur l'espace rural et la production de paysages, visant à relier qualité des produits et qualité de l'environnement.

⁸ « La qualité dans l'agro-alimentaire. Enjeux économiques et objets scientifiques », Colloque SFER, Paris, 1992.

résultaient d'actions de qualification impliquant des choix en termes de ressources locales, de positionnement sur un marché, et de qualification du travail. Au-delà des normes et des règles légales de qualité imposées par la législation sur les conditions sanitaires et hygiéniques des produits, les entreprises se positionnent sur des registres de qualité en cohérence avec leurs stratégies commerciales et les relations qu'elles entretiennent en amont avec leurs fournisseurs. Comment se construisent les référentiels de qualité des produits, et quels sont les enjeux économiques et sociaux autour de ces référentiels ? Telles étaient les questions que nous cherchions à résoudre en répondant à un appel d'offres sur « l'ethnologie des techniques », lancé au début des années 1990 par la Mission du patrimoine ethnologique du ministère de la Culture. La réponse à cet appel a été l'occasion de retourner sur le terrain pour une nouvelle enquête auprès de petites entreprises cherchant à relancer des produits issus de traditions locales⁹. Nous avons choisi la Bourgogne et les Ardennes pour explorer comment des fromages locaux disparus ou en voie d'extinction sont remis en production par des producteurs industriels locaux. Le type d'enquête qui s'imposait ici était d'ordre ethnologique, fait d'observations directes et d'entretiens, réalisés le plus souvent dans les ateliers de production, au plus près des gestes, des regards, des appréciations sensorielles de la transformation de la matière, afin de

détecter les savoirs mobilisés et les savoir-faire nécessaires à la relance de ces produits. Le choix de ces deux régions s'est imposé en raison de tentatives de relances dont nous avons eu connaissance, et aussi d'une action collective en cours pour constituer une appellation d'origine contrôlée. C'est cette double implication, individuelle et collective, que nous avons cherché à documenter pour donner corps à la notion de « *qualification* » des produits telle qu'elle a été forgée par François Eymard-Duvernay (1986).

- *Une enquête pour cerner les formes de mobilisation des savoir-faire traditionnels*

Au cours d'une première étape, nous avons réalisé une enquête de type ethnologique pour explorer la question de la mobilisation des savoirs et des savoir-faire disparus ou en voie de disparition (Delfosse & Letablier, 1999¹⁰). L'enquête comportait des entretiens approfondis, semi-directifs auprès de producteurs et de techniciens laitiers, et des observations directes dans les ateliers de production, permettant de recueillir des commentaires sur les façons de faire et sur les tensions qui ne manquent pas de surgir entre les divers acteurs intervenant à chaque étape du processus de production. Les chefs d'entreprise ont été interrogés sur la manière dont ils ont recueilli les savoirs et

⁹ Cette recherche a été réalisée avec Claire Delfosse, géographe.

¹⁰ Voir aussi Delfosse C. & Letablier M.-T. (1994), « Le transport des savoirs traditionnels dans l'univers industriel ». Rapport pour la mission du Patrimoine ethnologique, Ministère de la Culture, Document de travail CEE, 94/11.

les manières de faire auprès de personnes, souvent très âgées, qui avaient produit ces fromages, le plus souvent dans leur ferme pour leurs besoins personnels et ceux de leurs proches. Ils ont été interrogés aussi sur la manière dont ils ont tenté de remettre en production, souvent par tâtonnement en tirant les leçons de leurs échecs, avant de faire de nouvelles tentatives. Ils ont ainsi « tâtonné » sur les temps d'emprésurage du lait, la qualité de la présure, la température des salles d'affinage et la durée de l'affinage. Certains ont fait appel à des conseillers ou à des techniciens mais sans se départir de la maîtrise du processus technique.

Le document de travail intitulé *L'art et la matière* (Letablier, 1997) rend compte de cette recherche de manière détaillée. La première partie y relate les trajectoires de relance de trois fromages bourguignons et ardennais. Elle met en évidence les opérations de recueil des savoir-faire et de mise en forme des qualités de chacun des produits étudiés, tandis que la deuxième partie est consacrée à l'action collective autour d'une opération de qualification du produit. La troisième partie relate ce qui se passe dans l'espace de fabrication proprement dit. Nous insistons sur la maîtrise de la fermentation qui selon les répondants à l'enquête constitue le point critique du processus de fabrication traditionnel et lieu privilégié où s'expriment les savoir-faire qui concourent à la réputation des produits typiques d'une région ou d'une zone d'appellation d'origine. On y voit les fromagers au travail, les savoirs qu'ils déploient (et ce qu'ils en

disent), les dynamiques d'apprentissage et la constitution de leurs compétences, dans un univers de production caractérisé par une forte incertitude, notamment sur la qualité de la matière première ou des présures. Les fromagers commencent toujours par expliquer que la matière première, le lait est une matière vivante (donc variable selon les saisons, la nourriture des vaches, et éventuellement la race de l'animal, etc.) avec laquelle il faut composer, ce qui suppose des compétences d'adaptation, notamment en matière de gestion locale des aléas. Les récits des fromagers dans leur cadre de travail ont été d'une grande utilité pour comprendre comment les savoirs techniques acquis par l'expérience sont mis en œuvre et concourent à la qualité du produit final. Reste toutefois que le processus de relance ne relève pas seulement d'une action individuelle ; il résulte également d'une action collective.

- *La construction d'une convention de qualité : l'exemple d'une Appellation d'origine contrôlée (AOC)*

Outre la dimension technique des remises en production, nous avons observé comment s'opère le processus de qualification des produits dits « traditionnels », et les difficultés rencontrées pour élaborer un référentiel de qualité dans l'univers domestique. Il s'agissait d'explorer la dimension collective propre au processus de qualification des produits. C'est donc à une étude de cas que nous avons procédé pour explorer la construction d'un accord collectif (ou d'un

compromis) sur une forme de qualité, opération de qualification qui met en évidence le rôle et l'importance de réseaux locaux de production.

Parallèlement aux entretiens réalisés directement auprès de producteurs impliqués dans la relance de fromages traditionnels, et en complément avec ceux-ci, des entretiens ont été réalisés auprès de membres de comités locaux d'appellation d'origine contrôlée et de confréries locales de Taste fromages¹¹ afin de saisir les enjeux de qualité autour de ces relances, que ce soit sur les critères de qualité du lait, les techniques de production, la délimitation des aires géographiques de production, et les modes de commercialisation. La question de la coordination locale entre producteurs laitiers et fabricants de fromages est apparue comme un enjeu central pour redonner vie à des produits oubliés. Les producteurs et adhérents potentiels à l'AOC en construction, s'affrontent sur les critères de qualité à retenir, sur la délimitation des aires de production (et donc l'élimination de certains fournisseurs potentiels), sur les techniques opératoires, à bannir ou au contraire à encourager et revendiquer, sur le contenu des étiquettes et les mentions de qualité qui y figurent. Il en va de la garantie du nom du fromage (l'appellation),

¹¹ Comme les confréries de Tastevin, les confréries de Taste fromages sont des associations loi 1901 qui regroupent divers professionnels de la filière, transformateurs, affineurs, amateurs, ayant pour but de faire connaître, et éventuellement reconnaître par une Appellation d'origine, le ou les fromages produits dans une zone délimitée.

de son mode de production et du contrôle de sa qualité depuis la vache (de l'exclusivité éventuelle réservée à une race bovine ou non) jusqu'à son mode de conservation éventuel chez le distributeur. Dans le cadre de cette « négociation collective » sur un registre de qualité, il s'agit au fil des épreuves, d'aboutir à un compromis acceptable pour les parties prenantes. Entre confiance et concurrence, l'accord doit montrer sa solidité, l'enjeu étant de vendre son produit AOC à un prix plus élevé que les produits fabriqués industriellement moins coûteux à produire. C'est le prix de la qualité (Letablier & Delfosse, 1995 ; Letablier, 1997).

L'enquête a montré comment les groupes professionnels définissent et renforcent leur identité collective pour accroître leur visibilité dans le monde social. Les processus de qualification ne résultent pas seulement de procédés et de savoir-faire techniques mais mobilisent des formes d'organisation collective visant à définir un référentiel de qualité. Elle met en évidence l'importance de la confiance pour régir les relations entre les membres du collectif, soudés par une cause commune qu'est l'identité du produit à défendre et à valoriser. Elle montre comment la définition d'un produit et de sa typicité (ou son identité) sont le fruit d'une construction où des acteurs divers coopèrent à un projet commun (Letablier & Nicolas, 1994). L'AOC qui valide cette action commune devient alors une intermédiation entre les entreprises et le marché. Elle permet la circulation des produits, et par l'informa-

tion qu'elle contient, réduit l'incertitude sur la qualité. La comparaison entre plusieurs trajectoires de relance a révélé les raisons de la réussite ou au contraire de l'échec. L'une des trajectoires a échoué faute d'accord entre les parties prenantes (Delfosse & Letablier, 1999).

Les enquêtes réalisées en Bourgogne et dans les Ardennes qui ont permis de comparer des trajectoires de relance de trois fromages, s'apparentent à des études de cas de « biographies de produits », à l'image de ce qui est fait pour des personnes. Elles mettent en évidence les opérations de mise en forme des qualités des produits tout au long d'un processus de qualification qui engage divers acteurs du processus de production, depuis les producteurs de matière première, le lait, jusqu'aux sites de commercialisation, en passant par les fabricants. La qualité est le résultat de l'exigence de cohérence entre ces acteurs, construite au fil d'épreuves et de controverses repérables lors des entretiens par les justifications et les argumentaires développés par les enquêtés.

Conclusion

Resituées dans le contexte institutionnel et intellectuel du CEE au milieu des années 1980, ces recherches sur les entreprises de l'industrie laitière ont pu contribuer à un certain renouvellement des problématiques de la sociologie économique tel qu'engagée aux États-Unis dans les années 1970, et enrichie en

France par divers courants de recherches parmi lesquels celui de l'économie des conventions ou le courant sociologique de la traduction ou de l'acteur-réseau (Callon & Ferrary, 2006). Ces enquêtes mettent aussi en évidence la pertinence du niveau local d'analyse car c'est à ce niveau que l'on peut repérer les stratégies d'entreprise, et l'articulation des systèmes d'emploi avec d'autres systèmes locaux, parmi lesquels les traditions culturelles et politiques.

L'originalité de ces recherches tient aussi au fait d'avoir utilisé des méthodes qualitatives d'investigation dans un contexte comme le CEE. Les enquêtes, faites d'entretiens et d'observations au niveau le plus proche du terrain et des actions de production, ont été un outil essentiel pour la compréhension des modes de construction et d'évaluation de la qualité des produits et pour l'analyse du rôle des normes et des réseaux qui les formatent. Délaissant la production de données statistiques qui permettent la quantification des phénomènes observés et leur interprétation à partir de variables explicatives et de corrélations, il s'est agi d'aller sur le terrain, au plus près des personnes et de leur milieu de travail. Loin de la posture surplombante propre aux approches quantitatives, le chercheur se fait lui-même enquêteur, observateur des faits et gestes, scrutant les tensions et les controverses qui surviennent lors des opérations de production dans les ateliers, ou lors des débats et affrontements au sein des réseaux qui contribuent à la définition des produits et de leur qualité. Dans nos

études sur les entreprises de l'industrie laitière, nous savons eu recours à deux types d'enquêtes qualitatives : des enquêtes par entretiens semi-directifs, et des observations directes dans les ateliers de production et les salles d'affinage. Les entretiens semi-directifs permettent à la personne interrogée de prendre son temps pour expliquer ses façons de faire, ses choix et ses difficultés, tout en mettant en situation de « prendre la main » dans le cadre fixé. Dans ces entretiens, le langage revêt une importance particulière. Quant aux observations directes, elles ont permis de voir les produits se faire, prendre forme, d'en observer les moments critiques, tout en recueillant les discours sur les modes opératoires, les difficultés et les choix effectués.

Enfin, outre cet apport académique, ces recherches ont eu des effets concrets, en particulier sur la revalorisation de produits emblématiques de savoir-faire locaux et de territoires, de plus en plus nombreux à jouir d'une reconnaissance sous forme d'une appellation d'origine protégée ou contrôlée, ou d'autres signes de qualité qui leur confèrent une valeur ajoutée sur le marché.

Références

Boisard P. & Letablier M.-T. (1986). « Liens locaux de production et standards industriels ». *Dossier de recherche CEE*, 15.

Boisard P. & Letablier M.-T. (1987a). *Le camembert : normand ou normé. Deux modèles de production dans l'industrie fromagère* (Cahier CEE n° 30). Paris : CEE / PUF, pp. 1-30.

Boisard P. & Letablier M.-T. (1989). « Un compromis d'innovation entre tradition et standardisation dans l'industrie laitière ». In L. Boltanski & L. Thévenot (dir.), *Justesse et justice dans le travail* (Cahier du CEE n° 33). Paris : CEE / PUF, pp. 209-218.

Boltanski L. & Thévenot L. (dir.) (1987). *Les économies de la grandeur* (Cahier du CEE n° 31). Paris : CEE/PUF.

Boltanski L. & Thévenot L. (1991). *De la justification*. Paris : Gallimard.

Callon M. & Ferrary M. (2006). « Les réseaux sociaux à l'aune de l'acteur-réseau ». *Sociologies pratiques*, 13(2), pp. 37-44.

Delfosse C. & Letablier M.-T. (1999). « Comment renaissent les fromages ? L'Époisses, le Rocroi, le Soumaintrain ». In C. Bromberger & D. Chevallier (dir.), *Carrières d'objets*. Paris : Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, pp. 161-180.

Desrosières A. & Thévenot L. (1983). *Les catégories socio professionnelles*. Paris : Éditions la Découverte.

Eymard-Duvernay F. (1986). « La qualification des produits ». In R. Salais R. & L. Thévenot (dir.), *Le travail : marchés, règles et conventions*. Paris : INSEE Economica.

Eymard-Duvernay F. (1989). « Conventions de qualité et formes de coordination ». *Revue économique*, 2(40), pp. 329-359.

Eymard-Duvernay F. (dir.) (2006). *L'économie des conventions, méthodes et résultats, tomes 1 et 2*. Paris : La Découverte.

Granovetter M. (1985). « Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness ». *American Journal of Sociology*, 91(3), pp. 481-510.

Letablier M.-T. (1997). *L'art et la matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*. Paris : La Documentation française.

Letablier M.-T. (1994). « La qualité : stratégies et organisations ». In M. Cerf (dir.), *Qualité et systèmes agraires : Techniques, lieux, acteurs*. Paris : INRA, pp. 339-332.

Letablier M.-T. & Delfosse C. (1995). « Genèse d'une convention de qualité. Le cas des appellations d'origine fromagères ». In G. Allaire & R. Boyer (dir.), *La grande transformation de l'agriculture, lectures conventionnalistes et régulationnistes*. Paris : INRA Economica, pp. 97-118.

Letablier M.-T. & Nicolas F. (1994). « Genèse de la typicité ». *Science des aliments*, 5(14), pp. 541-556.

Nicolas F. & Valceschini E. (dir.) (1995). *Agro-alimentaire. Une économie de la qualité*. Paris : INRA Economica.

Thévenot L. (1986). « Les investissements de forme ». *Conventions économiques* (Cahier du CEE n° 29). Paris : CEE / PUF, pp. 21-71.

White H. (1981). « Where do Markets come from? ». *American Journal of Sociology*, 87(3), pp. 517-47.

Zelizer V. (1994). *The Social Meaning of Money*. New York : Basic Books.