

**Journée d'études du GDR « Economie et Sociologie »,
Les nouvelles figures des marchés agroalimentaires ;
apports croisés de l'économie, de la sociologie et de la gestion
Montpellier, 23 et 24 mars 2006**

**Consommation et qualification des aliments dans des villes africaines.
Pluralité des références identitaires et des modes de coordination.**

Emmanuelle CHEYNS et Nicolas BRICAS

Cirad, UR Normes et régulation des marchés agricoles (UR Nomade), Montpellier¹

Version provisoire (15 mars 2006)

Introduction

Depuis quelques années, plusieurs phénomènes sont venus remettre en débat les risques d'une libéralisation des marchés et d'une industrialisation agro-alimentaire sur les identités et cultures alimentaires (Boudan, 2004). La contestation de cette libéralisation et les revendications d'ONGs pour une souveraineté alimentaire, bien que d'abord légitimées par une défense de la paysannerie, mettent en avant la nécessité de sauvegarder la diversité des cultures alimentaires menacée par la "malbouffe" (Bové et Dufour, 2001). Dans un autre registre d'argumentation, la transition nutritionnelle et l'épidémie d'obésité, en particulier dans les pays nouvellement industrialisés, sont associées à l'urbanisation, la globalisation et "l'occidentalisation" des modes de vie et de consommation (Popkin, 1999 ; Hawkes, 2002, Maire & Delpeuch, 2004). Le développement rapide des supermarchés est également suspecté d'accroître la consommation de produits alimentaires industriels (Reardon *et al.*, 2003). Ils consacraient l'avènement d'une rationalisation (efficience, calculabilité, prédictibilité et contrôle) des sociétés et des cultures telle que l'a théorisée Ritzer (2000 et 2003).

Contre ces risques de la globalisation, sont souvent présentés comme porteurs d'alternatives les produits de terroirs (Dutoit, 2003), issus d'une production agricole et d'une transformation agro-alimentaire moins "intensives" et valorisant la diversité, et souvent associés aux circuits de commercialisation directe entre producteurs et consommateurs. C'est en particulier ce que défendent des mouvements comme Slow Food ou l'Association pour le Maintien d'une

¹ Cirad : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, Département Territoire, Environnement, Acteurs (Tera), TA 60/15, 34398 Montpellier cedex 5. emmanuelle.cheyns@cirad.fr
nicolas.bricas@cirad.fr

Agriculture Paysanne (Amap). La tradition, le local, le naturel, l'artisanal, la spécificité, la proximité sont ainsi opposés à la "modernité", au global, à l'artificiel, à l'industriel, au standardisé, à la distance. Cette opposition n'est pas nouvelle comme l'ont montrés les travaux d'historiens de l'alimentation (Csergo, 1995 ; Flandrin et Montanari, 1996 ; Ferrière, 2002). Elle semble même inhérente à la modernité alimentaire et au statut même de l'alimentation, objet de consommation "incorporé" dans le corps (Fischler, 1990) et lui donnant ainsi à la fois un rôle identitaire particulièrement fort et un caractère anxiogène.

L'Afrique sub-saharienne n'échappe pas à cette vision dualiste, partagée entre deux positions contradictoires que Balandier (1971) a résumé en distinguant les "réponses du dehors" et celles "du dedans". Elle a d'abord été soumise à un projet moderniste, de développement, qui devait permettre le rattrapage des sociétés pour atteindre le modèle des pays industrialisés et qui devait prendre la forme de diverses tentatives de "greffes agro-industrielles". Ce projet a été, dès son origine, critiqué par certains observateurs qui craignaient les "catastrophes" et les "dégâts" (Touré, 1981 ; Scardigli, 1983) de l'industrialisation agro-alimentaire exogène. Cette perception est résumée dans les conclusions d'un colloque africaniste consacré à la question : *"L'artificialisation croissante de la chaîne alimentaire a pour corollaire d'un côté la destruction progressive du tissu humain rural et de l'équilibre biologique et, d'un autre côté, la normalisation et l'homogénéisation des modes alimentaires."* (Mevellec, 1979).

Ces projets d'industrialisation ont cependant connu de nombreux échecs. La plupart des industries agro-alimentaires de transformation de produits agricoles africains qui visaient les marchés intérieurs ont fermé². C'est notamment ce qui a alors conduit à légitimer dans le champ du développement les ressources locales, les savoir-faire et technologies autochtones, traditionnels, endogènes (Muchnik, 1993) et à tenter de les valoriser. Se multiplient ainsi les recherches qui caractérisent les techniques de transformation des aliments "locaux", les filières "courtes" de commercialisation et en particulier d'approvisionnement des villes qui ont pris de l'ampleur en dehors des interventions de l'Etat et des projets. Ces travaux mettent l'accent sur la richesse, la diversité, la vivacité des ressources non seulement techniques mais aussi sociales qui caractérisent ces systèmes alimentaires. Ils montrent que les techniques utilisées sont ancrées dans des traditions et des savoirs locaux et partagées par des communautés rurales qui innovent cependant pour faire face aux nouvelles attentes des marchés urbains³. Ils révèlent que la confiance nécessaire aux transactions commerciales s'appuie sur des relations de proximité interpersonnelle mais surtout sociale : relations lignagères voire "ethniques".

² Voir notamment les études menées par le groupe Altersial dans les années 80 qui montrent les grandes difficultés de connexion en amont (approvisionnement en matière première) et en aval (débouchés) de ces tentatives d'industrialisation agro-alimentaire en Afrique sub-saharienne. Ces études ont été menées sur les grandes minoteries et moutonneries et les usines de transformation des racines et tubercules, les conserveries de poisson de tomate, les huileries de palme et les sucreries industrielles et sont notamment résumées dans Bricas & Muchnik, 1985.

³ Voir en particulier tous les travaux menés dans le cadre du GIS "Systèmes Agroalimentaires Localisés" (Syal) et en particulier les actes du colloque Syal, Montpellier 2002 et Maïzi et al. (Eds) (2002) et les recherches menées dans les années 90 par le Laboratoire d'Economie des filières du Cirad avec les travaux de Leplaideur et Moustier notamment.

Si de nombreux travaux montrent donc que ces "réponses du dedans" constituent des ressources techniques, économiques, sociales et culturelles, c'est généralement avec le projet de mieux les valoriser, de les améliorer. Divers projets de développement entreprennent alors de promouvoir les aliments traditionnels, mais après leur avoir fait subir un processus de "modernisation". Les techniques de transformation des produits sont donc mécanisées et optimisées, la qualité sanitaire est contrôlée et régularisée, les produits sont conditionnés et présentés comme leurs concurrents industriels. L'objectif visé est "d'améliorer la compétitivité" des produits locaux par rapport aux produits importés et industriels. Bien que s'étant cette fois appuyées sur des ressources internes supposées plus mobilisatrices, nombre de ces nouvelles tentatives de développement s'avèrent décevantes. Certes elles n'échouent pas aussi manifestement que les grands projets agro-industriels, ces "éléphants blancs" qui ont caractérisé la période de développement précédente. Mais les consommateurs ne se ruent pas sur les sachets de *gari* (semoule grillée), d'*attiéké* (couscous) ou de *foufou* (farine) de manioc, de flocons instantanés d'igname, de *fonio* précuit, de couscous de mil, sur les bouteilles d'huile de palme rouge industrielle, sur les cubes aromatiques à base de *soumbala* (condiment préparé à partir de graines de néré fermentées). Pourtant, tentative était faite de construire une modernité alimentaire sur la base des traditions et non plus de modèles exogènes.

L'objet de cette contribution est de montrer que les comportements alimentaires urbains comme les modes de qualification et de production des aliments ne peuvent se réduire à une opposition entre ces deux pôles du local et du global. Ils manifestent l'émergence de formes non seulement hybrides mais originales. Certaines d'entre elles renvoient à des références plus civiques que communautaires traditionnelles ou exogènes. Et l'attention qui peut leur être portée représente un enjeu politique important dans des pays où l'identité nationale est encore une construction instable.

Cette contribution s'appuie sur des résultats d'une série d'enquêtes menées dans les années 80 et 90 et resitue l'évolution des méthodes qui ont été utilisées. Dans un premier temps, ce papier montre comment, au travers d'une attention portée aux pratiques et représentations, l'analyse des comportements alimentaires a d'abord conduit à dépasser une vision duale opposant tradition et modernité pour aboutir à une vision d'une pluralité de références identitaires. Dans un second temps, ce papier s'intéresse aux compromis à l'œuvre dans les processus de qualification et de production des aliments pour montrer également la pluralité des repères conventionnels et notamment l'existence de formes civiques d'accords entre les personnes.

1. La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains

1.1. Des produits aux pratiques et représentations

La sécurité alimentaire était initialement perçue, dans les années 1970, comme un problème d'adéquation globale entre l'offre et la demande⁴. Les apports de Sen et la place centrale qu'a prise ensuite la notion d'accès dans cette définition n'ont pas modifié cette vision d'une alimentation réduite à sa fonction biologique⁵. Dominent alors des visions économique et nutritionnelle normatives qui réduisent l'alimentation à une acquisition (pour l'économiste) et une ingestion (pour le nutritionniste) d'aliments caractérisés essentiellement par leur valeur nutritionnelle. En terme de méthode, on calcule alors des quantités disponibles (Bilans de Disponibilités Alimentaires) ou consommées (Enquêtes Budget Consommation). Les facteurs de changements sont surtout analysés au travers de variables économiques : prix et revenus, les préférences étant considérées comme stables et données (Combris, 1996). Au mieux, ceux qui s'intéressent aux changements de ces préférences, en particulier entre villes et campagnes, supposent un mimétisme des citadins vis-à-vis des modèles de consommation occidentaux auxquels ils sont particulièrement exposés. Les analyses s'appuient rarement sur des enquêtes où peuvent s'exprimer les consommateurs. L'objet d'observation est leur panier de produits alimentaires. Et le fait que celui-ci comporte du riz importé, du pain, des sodas, suffit à conclure à l'extraversion de leur consommation ou à la contredire lorsque ce panier s'avère finalement plus riche qu'on ne le pensait en plantain, manioc ou igname (Réquier-Desjardins, 1989).

C'est à partir des années 80 que plusieurs enquêtes vont remettre en cause ces conclusions et montrer que l'activation des références identitaires ne se manifeste pas seulement par le choix des aliments. Elle se manifeste aussi et surtout dans les pratiques mêmes de l'acquisition de ces aliments, dans leur transformation et leur combinaison dans la cuisine, et enfin dans l'organisation et les façons de prendre les repas.

L'objet d'étude se déplace ainsi de la consommation vers les styles alimentaires (Calvo, 1983 et 1992 ; Odéyé et Bricas, 1985). Cette notion se dégage d'une approche culturaliste pour s'orienter vers l'évolution conjointe des gestes, des outils et de l'environnement, prenant appui dans les travaux de Leroi-Gourhan (1973), Haudricourt (1987) et de Certeau & Giard (1994). L'alimentation n'est plus caractérisée seulement par la ration (les aliments utilisés), mais aussi par les pratiques d'approvisionnement, de transformation et préparation et de prise de repas, et par les représentations autour des aliments et des pratiques. En parallèle, l'objet d'analyse se déplace du consommateur et du ménage vers les usagers auxquels sont reconnues

⁴ La définition consensuelle de la Conférence Mondiale de l'Alimentation sous l'égide de la FAO était en 1974 : *"Disposer, à chaque instant, d'un niveau adéquat de produits de base pour satisfaire la progression de la consommation et atténuer les fluctuations de la production et des prix"*

⁵ La nouvelle définition de la Banque Mondiale en 1986 est ainsi : *"Accès par chaque individu, à tout instant, à des ressources alimentaires permettant de mener une vie saine et active."* Ce n'est finalement qu'avec l'introduction de la référence aux préférences alimentaires dans la définition de la Conférence Mondiale de l'Alimentation dix ans plus tard, que sont reconnues les dimensions hédoniques, sociales et identitaires de l'alimentation, et du coup son caractère multifonctionnel (Raoult-Wack & Bricas, 2001).

des compétences pratiques. Ces compétences sont d'ailleurs le plus souvent mises en œuvre par des "ménagères" oubliées jusque là dans l'analyse économique.

Consommation alimentaire	?	Styles alimentaires
Consommateur, acquéreur	?	Usagers compétent
Ménage	?	Ménagère

Les résultats de nos enquêtes dans plusieurs villes africaines et notamment à Dakar, capitale d'un pays particulièrement exposé à la mondialisation et au développement, nous permettent de comprendre ce qu'une telle attention portée aux pratiques et aux représentations a pu révéler.

1.2. L'invention d'un met "typiquement urbain"

Comme de nombreuses autres villes africaines, Dakar est une ville créée dans le cadre d'un projet colonial. Sa population a été nourrie depuis le milieu du XIX^{ème} siècle par des importations de riz d'Indochine puis plus généralement d'Asie, de pain de froment importé de France, de poissons largement disponibles dans ses eaux avoisinantes et de légumes, la plupart introduits par les Portugais au XVI^{ème} siècle puis par les Français mais largement cultivés à proximité des grandes villes. Les Français ont introduit l'arachide comme culture de rente pour en extraire l'huile qui, bien que majoritairement destinée au marché à l'exportation, complète en abondance la ration alimentaire. Dans les traditions alimentaires rurales du Sénégal, le riz et le poisson sont consommés par les populations de la côte et de la Casamance (pour le riz). Celles-ci sont peu représentées à Dakar où dominent les originaires du bassin arachidier à tradition milicole. Pour cette population, riz, pain, poissons frais, légumes fruits, huile raffinée abondante sont des nouveautés. C'est cette domination de produits d'introduction et d'origine exogènes qui fera conclure nombre d'observateurs à l'extraversion du modèle alimentaire dakarois.

A y regarder de plus près, la combinaison de ces ingrédients dans la cuisine dakaroise est une véritable révolution culinaire. Traditionnellement tous les plats ruraux sont préparés par cuissons distinctes de la base céréalière (mil, sorgho ou riz) et de la sauce. Il s'agit de préparations "*niari cin*" en wolof, littéralement "deux marmites". Ce qui s'invente à Saint Louis puis à Dakar sont des préparations où la base céréalière et la sauce sont cuites dans la même marmite. On les désigne par le terme "*ben cin*" (littéralement "une marmite"). La plus célèbre mérite une attention particulière : le "*ceebu jën*", littéralement "riz au poisson", va rapidement s'imposer comme plat emblématique de l'identité dakaroise. Jusqu'à une période récente où il cède parfois la place à des variantes toujours à base de riz, le *ceebu jën* est consommé le midi par pratiquement tous les Dakarois. C'est à ce repas que l'on invite les amis et connaissances des réseaux urbains. Dès le début du XX^{ème} siècle, ce plat se diffuse vers les autres villes africaines où la viande de bœuf remplace le poisson plus rare et devient alors le "riz au gras". Mais la technique de cuisson reste la même. Rien de moins rural, de moins traditionnel que ce plat qui va devenir bientôt un des symboles de la cuisine sénégalaise en Afrique et de la cuisine africaine en Europe et aux Etats-Unis.

1.3. Des produits de terroir qui se délocalisent

D'autres exemples africains montrent que cette histoire n'est pas isolée. Ils révèlent aussi que derrière un produit dit "de terroir" peut se cacher un aliment dont la production, l'usage et même l'image dépassent largement ceux de son terroir d'origine. *L'attiéké*, sorte de couscous de manioc, était à l'origine, un produit issu du savoir faire d'une communauté de la lagune d'Abidjan, les Ebriés. Ceux-ci en revendiquent toujours la paternité et le secret de son véritable savoir-faire de production. Ce produit s'est cependant largement diffusé hors de sa zone d'origine, subissant au passage diverses modifications de procédé (Sotomey *et al.*, 2004). Il est devenu l'un des produits typique de la Côte d'Ivoire et se consomme de plus en plus désormais dans tout le Golfe de Guinée et jusque dans des pays comme le Gabon où le manioc se consommait plutôt en bâtons de pâte fermentée. De la même façon, les cossettes d'igname, originaires du pays Yoruba au Nigeria se diffusent vers l'ouest jusqu'au Togo et deviennent pour les populations urbaines étrangères à ce tubercule un moyen d'en consommer sans avoir à apprendre les difficiles préparations du foutou d'igname (pâte pilée) (Bricas *et al.*, 1997). Enfin, l'huile de palme rouge de la région ivoirienne de Man a acquis une réputation de qualité qui la fait rechercher non seulement par les originaires de cette zone installés en ville, mais aussi par les Ivoiriens de tout le pays (Cheyns *et al.*, 2004). Mise en bouteille, cette huile se vend désormais dans les magasins chinois de nourriture exotique en Europe.

Dans tous les cas, ces aliments ne relèvent plus ni du local, ni du global. Certes ils sont issus de savoir-faire initialement localisés, de "traditions". Et ils ont effectivement le statut d'aliments "de terroirs" pour ceux qui sont originaires de leur zone d'origine. Mais ils ont acquis aussi l'image d'aliments urbains ou nationaux voire continentaux pour d'autres qui ne les ont pas connus au village. Selon l'usage qui en est fait, selon les représentations, selon les mangeurs, ces produits constituent ainsi des repères identitaires différents. Ils représentent, en s'inspirant du vocabulaire qu'Ascher (2005) emprunte par analogie aux hypertextes, des "objets noeuds", renvoyant selon les individus à des mondes différents.

1.4. La pluralité des références des mangeurs

Si certains aliments peuvent donc se charger d'une pluralité de sens, les mangeurs citadins manifestent aussi une capacité à combiner les usages d'une pluralité d'objets et de pratiques. La caractérisation des comportements alimentaires des Dakarais apparaît comme une alternance de produits et pratiques se rapportant, chez un même individu, à des mondes bien différents. Nous avons pu, à partir des discours des mangeurs sur les justifications de leurs pratiques et sur leurs représentations, classer ces mondes en trois grandes catégories (Bricas, 1994) :

a) Un ensemble d'aliments, de pratiques d'approvisionnement, de pratiques culinaires (se traduisant par des mets particuliers), de façons d'organiser les groupes de commensalité, de valeurs associées à certains aliments ou à certaines pratiques sont revendiquées comme relevant du "*coosan*", terme wolof que l'on peut traduire par la **tradition** avec une connotation d'ancrage dans le **terroir rural d'origine**. Le mil, certains produits de cueillette, le couscous

de mil, l'approvisionnement direct au village ou les dons reçus des membres de la famille du village décrits par Odéyé et Ndione (1985), la répartition des plats entre hommes, femmes et jeunes enfants, les interdits et recommandations alimentaires propres à chaque lignage ou communauté sont présents dans les comportements alimentaires de tous les citoyens. Ils sont plutôt activés aux repas du soir ou les jours fériés ou pendant les fêtes.

b) Un autre ensemble d'aliments, de pratiques et de représentations est présenté par les mangeurs comme support de la **socialisation urbaine**. Le *ceebu jën* en est un très bon exemple, comme une de ses variantes plus épicée, le *mbaxaal*. Ce plat est préparé de façon privilégiée lors de réunions des femmes d'associations typiquement urbaines, les *mbotaye*, associations qui ont d'ailleurs fini par prendre le nom de ce plat : les *mbotaye mbaxaal* (O'deyé, 1985). La préparation du thé vert en trois décoctions prises entre amis, les achats quotidiens au marché ou à la boutique du quartier, les prises de repas dans les petits restaurants populaires entre amis ou collègues, le repas de midi, les recettes et les références au savoir scientifique acquis en ville, par les médias, sont autant d'éléments qui jouent leur rôle dans le sentiment d'appartenance au monde urbain.

c) Un dernier ensemble de produits et pratiques manifeste une relative **liberté individuelle** que permet la ville : la consommation hors du domicile de tartines de pain, le grignotage et les boissons entre repas, la brochette de viande mangée en ville par le mari qui ne peut payer de la viande à toute la famille, le petit déjeuner souvent pris individuellement (qui sont des produits et des pratiques rares au village).

Ces trois mondes sont ceux que l'on retrouve chez la plupart des Dakarais. Ils alternent au cours de la journée, selon les repas, au cours de la semaine voire de l'année. Ils ne sont pas exclusifs d'autres répertoires plus spécifiques à chacun en fonction de son histoire ou de sa trajectoire propre.

Ces résultats montrent que la question de l'alimentation des citoyens africains, ne peut se réduire à un face à face entre produits locaux et importés ou à une question de cultures traditionnelles confrontées aux risques de la domination d'une culture mondialisée de la société de consommation. Les mangeurs construisent leur identité alimentaire (et leur identité tout court serait-on tenté de dire compte tenu du statut particulier de l'alimentation dans l'identité) à partir de multiples références.

Une telle conclusion rejoint, dans le cas de l'Afrique, la thèse de J.L. Amselle (1999 et 2001) s'opposant à l'idée de cultures originelles pures et défendant l'idée d'une culture plus syncrétique empruntant à diverses références, puisant dans divers réservoirs, métissant les éléments de plusieurs répertoires. Cette idée se retrouve plus généralement chez Appadurai (1986 et 1996) qui indique que la mondialisation ne se traduit pas nécessairement par une uniformisation et que les groupes sociaux construisent des identités mixtes.

Dans le domaine alimentaire, cette pluralité des emprunts recouvre deux phénomènes : d'une part celui de la multi-appartenance des individus (Simmel, 1999) ou des "mangeurs hypermodernes" de Ascher (2005) construisant leur régime alimentaire particulier à partir de registres de plus en plus variés. Autant on peut considérer que l'offre alimentaire tend à

s'uniformiser avec l'industrialisation et la mondialisation, autant l'infinité des combinaisons que permettent les pratiques alimentaires maintient voire augmente cette diversité. D'autre part la pluralité recouvre le métissage ou la "créolisation" (Poulain & Tibère, 2000) où plusieurs influences s'intègrent dans des objets de consommation. Cette association des références permet de dépasser les particularismes culturels et d'inventer de nouvelles formes de socialisation.

Si nous arrivions à ces conclusions à partir d'une analyse initiale des styles alimentaires, nous pouvons les confirmer avec les résultats de travaux ultérieurs portant sur les processus de qualification des aliments.

2. Des "attributs produits" aux conventions d'échange et de production situées

2.1. Consommation et conventions de qualification et de production

Dans la littérature scientifique, la consommation et la production alimentaires sont le plus souvent présentées, observées et analysées séparément, comme deux domaines distincts, prédécoupés par nature.

Que ce soit en économie, en marketing ou en sociologie, le chercheur est en général centré sur un objet choisi et délimité dans ce vaste ensemble que représente le champ alimentaire : les attributs de qualité pertinents, les styles alimentaires, l'identification de la qualité au cours de l'échange de biens et la recherche d'informations sur les caractéristiques des biens, la relation (ou le contrat) offreur-acheteur, ou encore les modes de production et savoir-faire alimentaires.

Au début des années 1990, l'émergence de recherches en sciences sociales sur la qualité, plus particulièrement sur "la construction sociale de la qualité", notamment en économie des conventions, conduit à relier, jusque dans les études empiriques, des observations de ces deux domaines, habituellement disjoints par l'analyste. Ainsi, la nature de **l'échange** du produit, sa qualification, incluant le consommateur ou l'acheteur, est ajustée, dans l'analyse, au regard du dispositif **productif** du bien. Les "conventions de qualité" qui stabilisent le jugement sur les caractéristiques du produit incluent le consommateur : sa perception, les repères conventionnels qu'il mobilise, et sont reliées à l'organisation de l'offre, aux coordinations dans le travail, aux "modèles d'entreprises" qui construisent ces biens (Eymard-Duvernay, 1989, 1992, 1994; Letablier, 1992; Salais, 1994; Sylvander, 1992; Gomez, 1994). Les liens entre la qualification dans l'échange de biens (incluant l'usager) et la production de biens sont analysés en terme de relations d'équivalence, de dissonance ou de congruence, de tensions ou d'accords, entre des objets de différentes natures.

Cela dit, ces études intègrent assez peu le consommateur dans son environnement d'usage du produit : dans quel plat est utilisé le bien, avec quels autres produits est-il associé, comment est-il préparé, où est-il consommé, à quelle occasion ? Il s'agit de l'usage alimentaire, des modes de commensalité, des styles alimentaires (partie 1). L'articulation de cette sociologie pragmatique de l'alimentation avec l'économie des conventions s'opère sur un point central :

le consommateur est aussi **un usager**. Dans ce cadre, "l'immixtion de l'acteur fait obstacle à la réduction des choses à des propriétés" et empêche de "rapporter le comportement de l'objet à des propriétés intrinsèques" (Thévenot, 1993). Les caractéristiques des produits alimentaires sont attachées à des usages : dans des plats, au cours de repas, de saisons, d'événements. Ainsi, la viande, répartie en morceaux dans la sauce, est jugée sur sa capacité de "diffusion" dans la sauce, rendue possible par une consommation rapide après abattage, à l'inverse d'une consommation individualisée qui s'accommode de distributions par une chaîne du froid. En ce sens les produits ne peuvent être qualifiés en dehors d'une prise en compte des pratiques (des manières de faire, d'actions, d'usages). Cette prise en compte de l'usage des produits, leur intégration dans des plats, dans des "situations d'usage"⁶ rejoint par ailleurs un souci de rattacher des généralités à des situations.

Nos travaux sur la construction de la qualité des produits alimentaires en Afrique sont partis de ces différents développements théoriques et tentent de relier dans l'analyse tant les dispositifs de l'échange et de la production de biens que l'environnement du consommateur-usager. Ces trois niveaux d'observation : la "cuisine" et le consommateur, l'échange de biens alimentaires (transaction et qualification du produit), et la production de ces biens (offre alimentaire) sont ajustés dans une analyse de l'action située : dans quels contextes des objets deviennent des indices, comment des objets simples comme des outils, des récipients "peuvent devenir des supports d'information pour la coordination de l'action" (Conein, 1997).

Se pose dès lors la question de l'outil analytique mobilisé pour passer d'un niveau à un autre et pour questionner la relation entre ces niveaux ou domaines d'observation.

Notre travail se positionne dans une approche conventionnaliste⁷, particulièrement au regard de trois éléments caractéristiques de ce courant. Tout d'abord, la qualité n'est pas présentée comme une donnée en soi, elle s'établit par un processus d'objectivation. Ce qui apparaît comme extérieur aux agents dans les modèles de la "Théorie Standard" (et ses extensions) devient la résultante objectivée d'une construction dans la "Théorie non Standard"⁸. La "nomenclature" des biens qui permet la définition des produits, les signes de qualité spécifique (A.O.C., labels, etc.), la normalisation (certifications de conformité ou d'entreprise) sont des données objectives qui résultent d'une construction endogène (Sainte Marie *et al.*, 1992; Letablier, 1992; Orléan, 1991). Notre travail entre dans cette analyse du processus d'objectivation.

Ensuite, les processus d'objectivation s'appuient sur des repérages "familiers", en corps et en personnes, une expertise, un maniement de l'objet (Thévenot, 1994 ; Bessy et Chateaurnaud, 1993) mais aussi sur des "repères conventionnels" qui guident l'action. Ces repères, objets "qualifiés" ou "de coordination" (Livet & Thévenot, 1994), relèvent d'un statut différent des biens de production ou de consommation ; ils apportent des éléments d'identification de la situation et lèvent l'ambiguïté propre aux règles (Favereau, 1998) ; ils "servent de tiers extérieurs sur lesquels la règle prend appui et déterminent la situation où elle s'applique"

⁶ La notion de « situation d'usage » est introduite par les approches de marketing alimentaire Belk, 1974 ; Srivastava, 1981).

⁷ Pour une introduction au courant de l'économie des conventions : Revue économique, mars 1989.

⁸ Pour reprendre la typologie de Favereau ().

(Livet & Thévenot, 1994). La saisie d'information (l'enquête) est alors guidée par la mise en forme de ces repères, qui cristallisent l'information, objectivent la qualité du produit.

Et troisièmement, les formes d'accord auxquelles recourent les acteurs se construisent sur une diversité de "ressources", qui peuvent être autres que standards ou marchandes. Les repères "conventionnels" sont analysés sous l'angle de leur nature, de leur équivalence dans différents mondes : "industriel", "civique", "marchand", "domestique", "de l'opinion", "inspiré" (Boltanski & Thévenot, 1991). Ils peuvent être établis dans des situations d'accord sur la qualité ou au contraire de tensions, pouvant conduire à des opérations de disqualification. Cette pluralité des registres de justification a permis d'introduire dans l'analyse des processus de qualification des repères moins fréquemment saisis dans les analyses classiques économiques antérieures, tels que les repères "domestiques" : confiance entre personnes de même communauté, dans la vente fidélisée, dans l'approvisionnement auprès "d'une vieille du quartier", etc. Dans nos travaux, les opérations de cohérence ou de dissonance, d'accord ou de désaccord sur la qualité, sont analysées au regard de cette pluralité de conventions.

Enfin, les travaux de P.Y. Gomez (1994) permettent de formaliser l'analyse et les interactions de deux de ces niveaux, l'échange et l'offre de biens, par une description de la morphologie des conventions "de qualification" et "d'effort". Ces conventions sont vues comme des procédures de résolution de l'incertitude pour déterminer la qualité des biens lors de l'échange (convention de qualification) et du travail (convention d'effort). La grille d'analyse porte sur l'information contenue dans la convention : l'"énoncé", le "message qui informe sur ce qu'est la convention, à quoi elle sert, ce qu'elle résout, qui l'adopte"; et le "dispositif matériel", soit la "manière dont est véhiculée l'information entre les adopteurs" (conditions pratiques, formes concrètes de transfert de l'information). L'analyse permet de se pencher sur le "degré de cohérence" des informations fournies par les conventions. La cohérence peut être observée de façon "interne" à une convention, mais aussi en recoupant la convention d'effort et la convention de qualification qui sont associées dans une situation. Les informations émises par la convention d'effort (l'entreprise) sont-elles cohérentes avec la convention de qualification (échange producteur-consommateur) ? Cette grille permet d'identifier les points de "dissonance" ou de tension et l'évolution que peut connaître une convention si elle est soumise à la "suspicion", c'est à dire si des informations viennent la contredire.

Nous présenterons dans cette partie les résultats d'une enquête⁹ menée à Ouagadougou, avec cette approche précédemment décrite, autour d'un produit alimentaire, le *soumbala*. Le *soumbala* est un condiment de sauce, transformé à partir de graines fermentées d'une légumineuse, le néré. Sous sa forme "typique", ce produit est transformé de façon artisanale par les femmes ; il est "spécialisé" (fondé sur un patrimoine de savoir-faire) et "dédié" (ajusté aux besoins du demandeur). Il s'inscrit dans un monde de production "inter-personnel" (Salais & Storper, 1993). Mais sa mise en forme en différents «états» permet une analyse comparative de ses conditions de production et d'échange et de sa qualification.

⁹ Au niveau empirique, les analyses sont issues de plusieurs enquêtes menées dans la ville de Ouagadougou : des entretiens individuels approfondis et des «causeries» avec des consommatrices et des artisanes rurales et urbaines, et deux enquêtes quantitatives auprès des ménages urbains à Ouagadougou. La première a été réalisée en 1994 auprès de 119 ménages (tirage aléatoire sur un choix raisonné de 7 quartiers), la deuxième en 1996 auprès de 125 ménages (tirage non aléatoire, méthode des quotas).

2.2. Problématique autour d'un cas d'étude : le *soumbala*

Par rapport au thème de cette session du GDR, ce produit est intéressant dans la mesure où il comporte une composante identitaire qui peut être ré-interrogée dans un contexte urbain de forte mobilité et de brassage.

Le *soumbala* est perçu comme un héritage : *“Je suis “née trouvé”¹⁰ le soumbala, mes parents en consommaient, moi aussi”, “c'est une tradition”, “je consomme le soumbala car je suis Mossi”*. En dehors de cet aspect, le *soumbala* est aussi perçu comme un condiment indispensable dans certaines sauces de plats. Il permet de spécifier et d'améliorer leur goût et de les rendre plus appétissantes. Enfin, il est reconnu pour ses vertus thérapeutiques (*“le soumbala soigne la tension”, “donne la santé”*), nutritives (*“il apporte des vitamines”*) et énergétiques (*“le soumbala donne la force”*). Il est considéré, de ce fait, comme indispensable à l'homme. On lui reconnaît son caractère naturel et sans produits chimiques. Quel lien, à Ouagadougou, les urbains entretiennent-ils avec ce type de produit, dit "traditionnel" ? En quoi les pratiques de vente et d'achat font-elles partie de la qualification de ce produit ou d'une "composante identitaire" ?

A partir de 1995, la recherche technique propose de mettre sur le marché un nouveau type de *soumbala* : les innovations proposées sont de décortiquer le *néré* de façon **mécanique** en remplacement du décorticage manuel et de commercialiser le *soumbala* sous forme de "cubes" (types bouillon-cubes), à l'instar des "cubes Maggi", au moyen d'une **machine à mouler**. Le produit est emballé et étiqueté. Ses concepteurs le proposent comme un *soumbala* « semi-industriel », qui se démarque du *soumbala* artisanal « traditionnel ».

Nous discuterons dans un premier temps ces deux formes de production et d'échange du *soumbala* (artisanal et industriel) et leurs justifications, que nous situerons au regard d'une exigence marchande toute particulière en ville : l'échange à distance, c'est-à-dire la possibilité de commercialiser à travers un détachement des personnes entre elles et vis-à-vis des objets, sans connaissance préalable entre le producteur et le consommateur, sans repérage par le consommateur des objets et de l'environnement de la production.

Puis nous viendrons sur une forme alternative de production et de mise en marché, portée par une figure composite : les "groupements féminins urbains". Ces groupements opèrent des compromis entre une pluralité de repères qui permet un échange marchand et urbain de produits de qualité et soulignent l'intérêt de traiter d'une catégorie particulière : la nature civique. Enfin, nous discuterons de ces derniers résultats sur les groupements de femmes au regard des travaux de l'Economie sociale et solidaire et du traitement de la forme associative dans ce courant et en économie des conventions.

¹⁰ Née trouvé : quand je suis née, c'est ce que j'ai trouvé (ce qui était pratiqué).

2.3. L'échange à distance des produits artisanaux : tensions autour de l'industrialisation et épreuve de marché

Le *soumbala* est particulièrement révélateur des tensions autour de la qualification des produits artisanaux sur les marchés urbains. Marqué par une forte variabilité de ses caractéristiques liée à une personnalisation de sa production, sa qualification nécessite des repérages de proximité, vis à vis du produit et entre les personnes, rendus difficiles par les conditions physiques de l'échange urbain. La transaction marchande "anonyme" ne permet pas ces repérages personnalisés et conduit à une incertitude sur la qualité, voire à une suspicion. Le *soumbala* artisanal est donc confronté à un problème particulier, celui de son échange à distance. La standardisation du produit résout ces tensions, en stabilisant le produit, mais modifie ses caractéristiques.

2.3.1. L'épreuve marchande ou le "*soumbala* du village" ?

Le procédé de fabrication comporte plusieurs étapes qui nécessitent un savoir-faire et que chaque préparatrice réalise avec des variantes. L'étape de fermentation dure trois jours. Elle est particulièrement importante et conditionne la qualité du produit. La qualité du *soumbala* "*dépend de la main*", la différenciation des produits est largement opérée par les compétences spécifiques des artisanes. L'ancrage local de la production est un critère de variabilité des qualités de *soumbala*. Le premier critère de différenciation de qualité exprimé par les consommateurs ouagalais est l'origine régionale ou "territoriale" (Cheyns, 2001 et 2004) : "*le soumbala des Bissa*", "*des Mossi*", "*de Tenkodogo*", etc., "*le soumbala du village*", "*de mon village*", "*de Ouagadougou*", etc.

Les pratiques d'approvisionnement des ménages urbains au village et celles de fidélisation chez une vendeuse ou productrice en ville sont fréquentes¹¹ et guidées par la recherche d'un produit de qualité, la qualité étant ici référencée au local ou au particulier. Dans les deux cas, la proximité entre les partenaires de la transaction est au cœur du dispositif de qualification, mais la nature des liens et l'objet de qualification diffèrent légèrement.

L'approvisionnement en *soumbala* au village est le mode privilégié d'accès au *soumbala* "traditionnel", où s'exprime complètement la nature *domestique*¹², par un ancrage temporel, spatial et une autorité hiérarchique dans la construction de la qualité : apprentissage par imprégnation (Chamoux, 1982) auprès des mères, processus naturel et générationnel, qualification progressive avec l'âge, spécificités régionales ou locales des chaînes opératoires, des matières et matériaux dans la fabrication. Des règles collectives définissent la reconnaissance des préparatrices, le droit et les formes d'apprentissage (tableau 1).

"Ce que les ancêtres leur ont montré, c'est ce que nos mères nous ont montré également" (préparatrice).

¹¹ La quasi-totalité des ménages urbains s'approvisionne en ville, parmi eux un tiers ont une vendeuse fixe en ville auprès de qui ils sont fidélisés. Par ailleurs, la moitié des ménages urbains s'approvisionnent aussi en *soumbala* dans leur village (Bricas et Cheyns, 1995).

¹² La forme d'équivalence *domestique* fait référence à un ordre temporel de l'origine (la tradition), à un ordre spatial de la proximité (domaine, voisinage) et à la personnification des ressources (Boltanski et Thévenot, 1991).

Dans presque tous les cas, "le *soumbala* du village" correspond à un approvisionnement dans le village d'origine d'un des membres du ménage. L'approvisionnement des urbains auprès de ces préparatrices en zones rurales se traduit par un échange "entre soi" ou entre personnes de même appartenance géo-culturelle, ou tout du moins qui partagent en partie un héritage commun. Comme dans d'autres situations observées par ailleurs, y compris en Europe, ici la qualité n'est pas questionnée ; le produit est identifié par la personne qui le vend, si bien qu'il n'y a pas lieu de le définir (Sainte Marie *et al.*, 1994).

La figure des "vieilles" est caractéristique de cette construction domestique de la qualité : les "vieilles préparatrices" sont reconnues pour leur expérience, acquise par l'ancienneté, et pour leur intégrité technique et économique. Elles apparaissent détachées de la recherche de gains économiques qui biaise l'éthique d'une offre saine de produits : "*les vieilles ne cherchent plus à faire fortune*", elles ne sont pas conduites à accélérer les processus de production pour "gagner plus" au détriment de la qualité¹³. Elles sont aussi dégagées d'une exigence industrielle de réaliser des productions en grande série ou larges quantités (et donc moins dédiées) : "*Quand la force finit (quand on vieillit), le travail devient plus joli, car elle (la préparatrice) va bien prendre le temps pour bien faire*" (préparatrice de *soumbala*). La qualité du travail et du produit fini est associée à la notion de "désintéressement", dans le sens défini par Karpik (1989)¹⁴, et d'effort, basé sur la patience (au lieu du profit immédiat) qui conduit à une production dédiée.

Une autre forme d'achat qui permet de régler la qualification du *soumbala*, relativement proche de la précédente, est la fidélisation auprès d'une préparatrice ou vendeuse en ville (un tiers des ménages), située sur le marché ou, le plus souvent, à son domicile où elle opère la production et/ou vente (tableau 1). Mais ici, ces offreurs fixes et réguliers, localement appelés *raadanga*¹⁵, ne sont pas nécessairement des personnes de même origine géo-culturelle que l'acheteur. La qualification ne porte plus exclusivement sur la nature domestique du produit, elle se combine à une recherche de régularité de la qualité du produit dans l'approvisionnement, s'exprimant tant par des critères organoleptiques (goût, odeur, etc.), qu'hygiénique, ou patrimoniaux.

Les ressources engagées dans l'échange sont en partie *domestiques* (respect, attachement des personnes, compréhension, reconnaissance dans la langue parlée, etc.) mais s'agencent avec la nature *marchande*¹⁶ (petits cadeaux, vente, négociation sur le prix possible, etc.). La fidélisation crée un engagement mutuel qui stabilise la confiance sur la qualité, mais l'acheteur peut ajuster son information ponctuellement et au besoin par son expertise, évaluer

¹³ Nous verrons que la recherche de gains de temps dans la préparation conduit à une dénonciation de la qualité par les consommateurs.

¹⁴ Le « désintéressement », défini comme « le refus d'adopter la règle de profit maximum » ou le refus de « considérer le profit comme mobile déterminant des actes professionnels » (Karpik, 1989).

¹⁵ Transcription francisée d'un terme mooré : *d~da* ou *r~da* (pl. *d~dba* ou *r~dba*), qui signifie « acheteur », « acquéreur », ou *r~dgha* : « qui s'achète » (dictionnaire français-mooré : Alexandre, 1953). Les clients utilisent ce terme pour désigner le vendeur auquel ils sont fidèles. Ce deuxième sens se retrouve dans l'interpellation des clientes par les vendeurs sur les marchés pour amener les clientes à leur étal : « *Maam r~da* » (« ma cliente »). Les clientes surnomment ainsi leur vendeur particulier « leur *raadanga* ».

¹⁶ Le principe de coordination *marchande* est celui de la concurrence sur le marché, telle que définie dans le modèle d'économie néoclassique. Les transactions ont lieu entre vendeurs et acheteurs détachés de toute subordination domestique.

par le toucher, l'odorat, discuter de la qualité, etc. (ce qui ne trouvait pas sa place dans l'approvisionnement au village).

Dans les deux cas (approvisionnement au village et fidélisation en ville auprès d'un *raadanga*), les usagers reconnaissent la nature personnalisée de la transaction, non détachée des personnes ni des procédés, et la production est "dédiée" aux besoins de l'acheteur.

En dehors de ces deux cas, l'approvisionnement au marché, auprès de re-vendeuses, dans des transactions plus anonymes proches de l'échange *marchand*, la qualification du *soumbala* est problématique : *"En achetant au marché, je ne sais pas comment c'est fabriqué, ce n'est pas prudent"*. Les consommateurs suspectent des fraudes (adjonctions de produits, non respect des temps de cuisson, etc.) ou une absence de savoir-faire et de soins suffisants dans la chaîne opératoire de production (d'ordre cognitif et séparé de la question de la fraude vue comme un acte volontaire).

Les conditions d'échange "dé-personnalisées" sont dénoncées : *"au marché, on ne sait pas qui est qui"* et contrastées par les situations d'approvisionnement au village, où, *"là-bas", "tout le monde se connaît, tout le village sera informé, et si tu connais bien la personne, elle prend le temps de bien faire le soumbala pour toi"*. Les consommateurs dénoncent aussi la production en grande série ou non dédiée.

L'activité artisanale marchande est associée à une recherche de profit, laquelle est dénoncée : *"en ville les femmes sont guidées par la recherche de profit, elles ne respectent rien"*. Les offreurs sont perçus comme des acteurs *"pressés de gagner de l'argent pour faire un bénéfice"*. La logique de maximisation du profit est associée par les consommateurs à un risque que la préparatrice opère des choix techniques pour augmenter ses gains au détriment de la qualité, en diminuant par exemple les temps de cuisson ou de fermentation. Elle s'oppose ici à celle de "désintéressement" (Karpik, 1989) dans le cas de la production dédiée et instituée au village.

En ville, la production artisanale s'opère dans un cadre individuel marchand. Les femmes transforment des connaissances domestiques en opportunités économiques (Akindès, 2001), dans un cadre d'activité déconnecté d'une qualification par la communauté : *"Une femme peut se lever un matin et dire qu'elle va faire du soumbala et puis le vendre, alors qu'au village elle a forcément appris"*. Ces nouvelles activités marchandes ne sont pas relayées par des institutions professionnelles en ville, alors que l'apprentissage par imprégnation semble devoir y être renforcé par des dispositifs de formation professionnels, reconnus par les consommateurs urbains (Cheyins, 2004).

Dans ce contexte d'échange, la qualification du produit ne peut être déléguée à l'offreur, elle est faite exclusivement par l'acheteur, qui « doit sélectionner les *soumbalas*", sur un marché où les vendeuses sont interchangeables et où la convention d'effort est dénoncée (tableau 1).

2.3.2. Standardisation et échange à distance

La production de "*soumbala-cube*" conduit à une standardisation, au contraire des procédés artisanaux. Le produit acquiert des attributs particuliers liés à sa stabilisation, son emballage, etc. La fermentation est contrôlée au moyen d'analyses microbiologiques et physico-

chimiques pour maîtriser les variations sur ces critères. Les graines fermentées sont moulées en cubes au moyen d'une presse. Le produit fini est présenté sous emballage plastique scellé. Une étiquette présente la composition du produit et indique que le produit est contrôlé par un laboratoire de recherche. Au moment de l'enquête le produit n'était pas encore commercialisé mais la diffusion du procédé technique était prévue via un réseau de PME. Cette nouvelle forme de production établit un compromis *industriel*¹⁷-*marchand* (tableau 1).

Nous avons testé ce produit au cours de causeries avec des femmes. Le nouveau produit est perçu de bonne qualité hygiénique et sanitaire : "*plus propre*", "*sans sable*" du fait de son emballage et de son format industriel qui évoque, pour les ménagères, une production dans un "local couvert", à l'abri des poussières et impuretés. Il apparaît plus facile à conserver et à utiliser. Il permet une gestion au détail. Il est bien présenté, attirant. L'atténuation de l'odeur du fait de l'emballage est appréciée par certaines. Il permet ainsi de répondre à de nouvelles exigences en ville : une consommation "saine et hygiénique", des produits plus faciles d'utilisation, l'atténuation des odeurs fortes. Il se démarque bien du "*soumbala* du marché", anonyme, défini comme du "*faux soumbala*" et dénoncé comme étant un produit sale, emplit d'impuretés, de sables ou de cailloux, et de goût "mauvais".

Cela dit, il se démarque aussi très nettement du "*soumbala* du village". En comparaison avec le *soumbala* du village, l'intérêt du nouveau produit est relativisé par une condition : "si le goût est bon", "il faut qu'on essaye". Pour certaines qui perçoivent l'utilisation de machines dans le procédé, le risque de "dénaturer" le goût du *soumbala* est présent : "*certaines utilisent des matériaux qui font dénaturer le produit alors que le gens préfèrent ce qui est naturel, ce qui est naturellement fait à la main*". En rupture partielle avec des procès de production "hérités", le produit perd ses caractéristiques territoriales. Même si la chaîne opératoire ménage une large place à des procédés artisanaux qui se réclament proches d'une certaine "typicité" (Casabianca & de Sainte Marie, 1995), l'introduction de nombreux éléments de nature non-*domestique* soustrait au produit son caractère « d'authenticité territoriale » (*idem*).

L'introduction dans les systèmes techniques d'objets de nature industrielle, qui visent à mesurer, contrôler, standardiser, etc., conduit à une relative dépersonnalisation du produit et de ses caractéristiques. L'innovation en question ici permet au produit d'être échangé dans des conditions de marché urbain "à distance" en réglant la qualification hygiénique du produit. Le procédé évolue vers une standardisation, l'information se formalise (étiquetage, logo, composition du produit, mention du contrôle par un laboratoire), mais l'objet de qualification diffère en étant plus centré sur les caractéristiques hygiéniques.

Enfin, la question de l'usage est aussi relevée. Les femmes voient dans ce "*soumbala-cube*" un nouveau *soumbala* (différent du *soumbala* artisanal), qu'elles pourraient utiliser dans certains plats, tout en conservant l'usage du "*soumbala* du village" pour d'autres plats tels que le "riz au *soumbala*". L'acceptation du *soumbala* semi-industriel dépend ainsi de l'arbitrage qu'effectuent les consommateurs entre les différentes caractéristiques apportées par chacun

¹⁷ Le principe *industriel* est celui de l'efficacité, la performance, la productivité. Il repose sur des méthodes, des mesures, des machines, des normes, la standardisation, des vérifications, etc. (Boltanski et Thévenot, 1991).

des *soumbalas*, cet arbitrage étant intimement relié à des situations d'usage particulières (type de plat, moment de consommation, types de convives, etc.).

Tableau 1 :

	Approvisionnement "du village "	Vente urbaine fidélisée	Marché "anonyme "	Innovation "cube "	Groupements féminins urbains
Repères conventionnels majeurs	Domestique	Compromis domestique-marchand	Incertitude critique	Industriel	Compromis domestique-marchand-industriel-civique
Attributs majeurs	TRADITION, TYPICITE TERRITORIALE.	REGULARITE des attributs. Peut porter sur : organoleptique artisanal, tradition, hygiène.	SUSPICION SUR LA QUALITE : <i>sale, mauvais goût, mal préparé</i> , etc.	HYGIENE, mais défait de son ancrage territorial (nouveau produit)	"TRADITION + HYGIENE"
Convention de Qualification - Echange de biens	Compétence reconnue : préparatrices, maîtres de la qualité. Produit identifié par la personne qui le vend Approvisionnement entre soi / même groupe - proximité sociale et mentale Respect et loyauté / commune éducation Pas de négociation marchande Entrée/sortie gérée par la communauté Qualification globale	Compétence reconnue : préparatrices, maîtres de la qualité, + Expertise par le client possible (ajustement) Vente directe, mais entre soi non forcément domestique Respect, salutations, entraide, arrangements Négociation marchande possible Entrée/sortie gérée par la clientèle	Qualification par le client (expertise) uniquement. Les acheteurs doivent sélectionner les produits Echange détaché des personnes, vente indirecte Vendeuses interchangeableables et en compétition Négociation marchande Entrée/sortie déconnectée des compétences Vendeuses suspectées de fraude, tromperies,	Permet l'échange "à distance"	Compétence des préparatrices, maîtres de la qualité + Expertise par le client possible (ajustement) Vente directe mais entre soi non domestique Négociation marchane possible Qualification globale

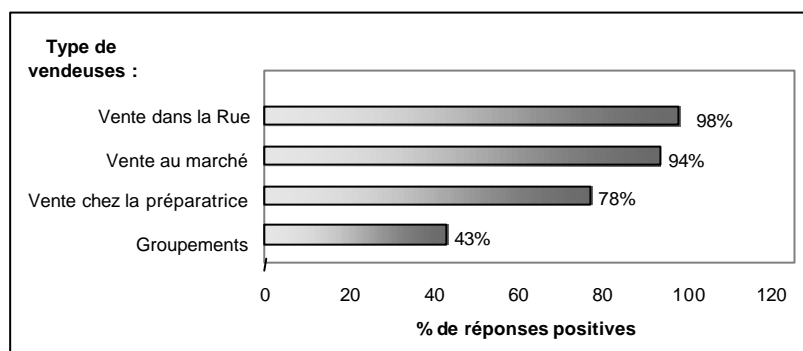
			incompétence		
	Approvisionnement "du village "	Vente urbaine fidélisée	Marché "anonyme "	Innovation "cube "	Groupements féminins urbains
Convention d'effort - Travail, production	<p>Travail fondé sur effort, soin, savoir-faire.</p> <p>Production dédiée.</p> <p>Apprentissage par imprégnation auprès des mères ; Compétences-effort / hiérarchie communautaire</p> <p>Action collective / règles domestiques</p>	<p>Travail fondé sur effort, soin, savoir-faire.</p> <p>Production dédiée.</p> <p>Atomisé (artisanat)</p>	<p>Travail fondé sur vente/commerce et recherche de profit</p> <p>Production non dédiée.</p> <p>Facilité d'entrée, marchandisation du travail domestique, peu spécialisé, dénonciation de l'apprentissage par imprégnation</p> <p>Atomisé (artisanat)</p>	<p>Travail fondé sur efficacité</p> <p>Production standard</p> <p>PME + Laboratoires</p>	<p>Travail fondé sur entraide et réciprocité, Le profit suit l'effort, Solidarité engagée</p> <p>Inclusion/exclusion par les membres du groupe</p> <p>"Démocratisation" du savoir Formations hybrides</p> <p>Action collective / règles civiques</p>

2.4. Groupements associatifs urbains : mise en forme d'un compromis solidaire

Les groupements féminins de production urbains établissent un autre type de compromis¹⁸ entre des ressources *domestiques, civiques, inspirées et industrielles*, qui permet un accord sur la qualité territoriale et hygiénique du *soumbala* en ville.

La qualité des produits alimentaires issus des groupements urbains est plus largement reconnue que celle des produits vendus au marché ou même que dans le cas d'une vente directe chez la préparatrice en ville (figure 1). Cette forme d'achat pour les consommateurs est cela dit peu fréquente : 10 % des consommatrices s'approvisionnent auprès d'un groupement féminin, la clientèle est plus aisée, surtout composée de fonctionnaires, et les prix sont plus élevés qu'au marché.

Figure 1 : Perception de la qualité des produits artisanaux selon le lieu d'achat
"Quelles sont les artisanes qui devraient améliorer la qualité de leurs produits ?" Question posée pour chacun des quatre types de vendeuses.



Source : Nos enquêtes, 1996 (auprès de 125 ménages, tirage non aléatoire, méthode des quotas).

Si les associations féminines existent depuis longue date au Burkina Faso, la "révolution sankariste" en 1983 amène une politique favorisant un type de mouvements associatifs féminins particulier. Des "groupements féminins" sont alors promus sous une forme d'organisation formelle (dépôt de statuts, appui et suivi par le Ministère de l'action sociale) et sur un mode de gestion administrative civique (procédures de votes en assemblée générale, etc.).

La "révolution sankariste" est marquée par une volonté de promouvoir une "conscientisation" des populations de nature *civique*¹⁹ et une "démocratisation du savoir"²⁰. Elle marque une rupture par rapport aux règles *domestiques* de transmission des savoir-faire, notamment quant au partage codifié des tâches et des savoir-faire. Par exemple, en 1988, est organisée une campagne pour développer le transfert de métiers traditionnellement masculins en faveur des femmes : maçonnerie, menuiserie, tissage (Maïzi, 1995). Le développement des femmes est orienté par l'Union des Femmes du Burkina à travers des actions de formation : "alphabétisation, initiation aux techniques

¹⁸ Le *compromis* est utilisé au sens de possibilité «de dépasser la tension critique en visant un bien commun», une compatibilité des jugements s'appuyant sur des objets relevant de grandeurs différentes (Thévenot, 1989 ; Boltanski et Thévenot, 1991).

¹⁹ Le principe *civique* est celui de la prééminence des collectifs et de la volonté générale. Le monde civique est caractérisé par un renoncement au particulier pour des visées collectives. Les citoyens se détachent de l'intérêt particulier pour le bien commun (Boltanski et Thévenot, 1991).

²⁰ Journal Carrefour Africain, n°922, 14 février 1986.

de comptabilité, aux techniques de transformation et de conservation des produits locaux"²¹, et des actions de regroupement coopératif dans le domaine du commerce et de l'artisanat.

Ce mouvement marque aussi une volonté d'orienter les systèmes productifs vers une plus grande efficacité, de l'ordre *industriel*. Le mouvement coopératif est redéfini de façon à ce que se trouvent "réunies les conditions nécessaires pour le passage de la petite production archaïque à la grande production de type moderne"²². Chacun doit arriver à maîtriser des techniques particulières. Les compétences et réalisations doivent être "mesurables".

Enfin, soulignons un dernier trait de cette "révolution" : la place qui est donnée à "l'inspiration collective", résumée par le mot d'ordre "Libérer son génie créateur", encore aujourd'hui cité par les productrices des groupements pour justifier certaines de leurs innovations (référence à la grandeur de *l'inspiration*).

2.4.1. Principe d'action : l'entraide

La légitimité de l'activité des femmes dans les groupements n'est pas fondée sur une maximisation des gains ; elle est d'abord fondée sur des objectifs sociaux, essentiellement l'entraide et le développement de nouvelles solidarités. Les femmes parlant des objectifs de leurs activités, insistent sur les notions d'entraide et de convivialité, souvent empreintes d'une "éthique de la solidarité" (Bode, 1997) : lutte contre la solitude, épanouissement, développement de nouvelles solidarités (autres que lignagères), aide aux femmes défavorisées, etc.

Ce principe d'action dans les groupements est producteur de confiance pour les consommateurs. La logique d'entraide et de solidarité, qui légitime et motive le groupement, est perçue par les clientes comme un gage de qualité au sens où le profit n'est pas immédiat et suit l'effort (le "*courage*").

Tableau 2 : Perception de la qualité par la clientèle des groupements de production de *soumbala* à Ouagadougou (extraits d'entretiens auprès de clientes).

Eléments qui garantissent la qualité	Discours de la clientèle (exemples)
Intérêt "détaché" par rapport au gain.	<i>"Celles qui n'ont pas le courage sont parties, parce qu'elles ne s'épanouissaient pas, puisqu'on ne peut pas avoir un bénéfice immédiat".</i>
Qualité des personnes : personnelles et professionnelles	<i>"Elles sont courageuses", "sérieuses, dynamiques", "accueillantes", "elles axent leurs activités sur la qualité", elles ont une "conscience professionnelle".</i>
"Auto-contrôle" par les membres du groupe	<i>"Je trouve les femmes des groupements plus propres que celles qui font dans n'importe quelles conditions, dans le groupement on tient compte du regard des autres", "elles travaillent chacune sous les yeux des autres".</i>
Réputation à maintenir vis à vis d'une clientèle	<i>"Elles ont une clientèle à conserver", "la renommée du groupement à conserver", "il faut que ces femmes gardent la clientèle qui leur fait confiance, sinon elle repartira vers d'autres horizons".</i>
Lieu de formation composite	<i>"Chacune donne le meilleur d'elle-même et partage son expérience avec les autres", "dans les groupements, les femmes sont formées pour ça, elles reçoivent une formation".</i>

²¹ Plan d'action national en faveur de la femme, Union des Femmes du Burkina.

²² Journal Carrefour Africain, Spécial An V.

Suivi par des agents externes	"Les activités sont suivies par l'Action sociale. Donc, pour continuer à bénéficier de cet appui, elles sont obligées de suivre les meilleures normes de préparation".
Moyens financiers (facilité de crédits, subventions)	"Elles sont appuyées par des structures et ont les moyens (eau courante, technologies)".

2.4.2. Modalités d'action : éthique de l'égalité

Les groupements féminins sont en partie fondés sur des principes *civiques*, où les relations de solidarité ou d'entraide font plus référence à une éthique de l'égalité et de l'équité civique qu'à des hiérarchies lignagères ou générationnelles. A l'inverse de certaines formes d'entraides plus courantes, dites "traditionnelles", telles les *soasoaga* ou *ko-taaba*²³ (en société mossi), structurées par des rapports hiérarchiques entre cadettes et aînées (grandeur *domestique*), les groupements urbains présentent des formes d'entraide "horizontales" (Vuarin, 1994), qui s'éloignent des liens de parenté ou d'âge²⁴.

Les responsabilités sont attribuées et qualifiées par un titre de "présidente", de "trésorière", etc. Les membres du "bureau" sont nommés sur un principe électif (*civique*) et non de séniorité (*domestique*). Ils sont en principe élus pour leurs qualités personnelles, leurs compétences, et non leur position biologique. De même, l'entrée dans un groupement féminin urbain n'est pas une solidarité imposée, elle constitue une adhésion volontaire, conditionnée par la motivation et la sociabilité des individus.

Les modalités d'apprentissage des artisanes à l'intérieur du groupement dépassent aussi le cadre *domestique* de l'apprentissage par imprégnation, même si chacune intègre le groupe d'abord avec son savoir domestique. La transmission des savoirs résulte, dans le groupement, d'une relation volontaire. Une femme peut transmettre son savoir en dehors de règles hiérarchiques de type *domestique*, ce qui est présenté comme une action appréciée. Chaque femme arrive avec des savoir-faire et peut les partager : "*nous faisons une synthèse de nos connaissances*". Chacune peut alors innover, "*libérer son génie créateur*", apprendre aux autres femmes ou apporter "*un petit quelque chose*", en contraste avec les modes de transmissions "classiques", perçus comme plus rigides.

Enfin, les gains de production ou résultats sont répartis de façon équitable entre les membres qui ont participé à la production.

2.4.3. Des compromis sur la production: l'intégration de nouveaux savoirs

L'analyse des systèmes de production mis en œuvre dans ces groupements est révélatrice des *agencements* qui y sont réalisés entre des ressources de nature *domestique*, *inspirée*, *civique* et *industrielle*. Les outils, les matières premières et les techniques utilisés sont encore pour partie revendiqués par les productrices comme "traditionnels", avec un ancrage dans les repères *domestiques* et *inspirés* (par exemple, l'apport de cendres ou de brindilles pour lutter contre les génies au moment de la fermentation du *soumbala*).

En même temps, certaines opérations techniques sont mécanisées : séchoirs solaires, torréfacteurs, moulins, presses à karité, etc. Ces équipements contribuent à une amélioration des conditions

²³ *Soasoaga* : invitation au travail – *ko-taaba* : entraide de culture. In Ouédraogo et Zongo (1983), cités par Champagne, (1990).

²⁴ Voir aussi Champagne (1990).

d'hygiène, repérables par le consommateur. Diverses formations sont données, par des intervenants externes (fonction publique, ONG) : enseignement de technologies nouvelles, gestion, marketing et "bonnes pratiques d'hygiène". Les agents des services publics véhiculent une représentation de la qualité portée sur les critères hygiéniques et sanitaires et sur le respect de l'environnement. Cette représentation est en partie liée à leurs compétences (vétérinaires, biologistes, etc.) et à leur mandat (compromis *civique-industriel*).

Les femmes formées apprécient cette rationalisation du savoir : "*on t'explique pourquoi il faut faire comme ça*".

Pour les consommateurs, le groupement est un lieu de formation permanente et surtout composite qui renforce la compétence de l'offreur. D'une part le maintien de ressources *domestiques* dans la production garantit une typicité, une mise en forme "traditionnelle". D'autre part, le dépassement observé par l'intégration d'objets et d'êtres de nature *civique-industriels* produit une confiance dans la qualité hygiénique : les consommateurs relèvent le contrôle et la formation par des institutions publiques ou des ONGs, les innovations introduites en termes d'équipements, etc. (tableau 2). Cet agencement permet d'établir un accord sur la qualité "traditionnelle" du produit, tout en s'adaptant à l'évolution des exigences des consommateurs urbains, notamment celles en hygiène.

"Dans les groupements, on fait comme au village, à la manière traditionnelle, mais dans des conditions d'hygiène" (Agent du Ministère de l'Action sociale, Responsable des groupements féminins).

2.5. Discussion

2.5.1. Question de l'hybridation ou de la pluralité ? L'association ou le groupement vus comme figure de compromis

Les groupements de femmes ont des motivations proches de celles décrites dans le cadre de "l'économie sociale et solidaire" où l'entraide et la réciprocité manifestées par une volonté de lien social sont au cœur de l'action économique (Chanial et Laville, 2001). Les modalités d'action marquent une distanciation avec des systèmes d'organisation "communautaires"²⁵. Proches des principes de l'économie sociale (Lévesque *et al.*, 1999), elles relèvent d'une solidarité engagée (et non imposée) où les rapports vont de pair avec l'égalité des membres, sur un principe d'équité. On retrouve dans les groupements des pratiques économiques misant sur la démocratie et l'entrepreneuriat collectif plutôt que l'entrepreneuriat individuel et la seule recherche de profit, décrites dans l'économie sociale (Levesque et Mendell, 1999).

La référence à une **pluralité** de mondes au sein d'une même organisation permet une analyse des *compromis* entre différentes logiques d'action, qui rendent compte de façon plus fine des processus "d'hybridation". B. Enjolras (1994) propose ainsi une analyse des associations comme "dispositif de compromis entre plusieurs grandeurs, permettant de gérer les tensions entre plusieurs formes de coordinations" et impliquant les formes de coordination *domestique*, *marchande* et *civique*. Il précise la catégorie civique pour différencier au sein du monde civique trois grandeurs : "de la solidarité", "de l'administration", "de la démocratie"²⁶. L'analyse des compromis entre ces différentes grandeurs permet une analyse fine des coordinations et montre par exemple en quoi

²⁵ Au sens de Weber (1920).

²⁶ Chacune est un compromis entre le monde civique et les mondes domestique, industriel et marchand.

certaines formes d'associations arrivent à concilier autonomie et solidarité, détachement et appartenance, intérêt et générosité (compromis marchand-solidaire), à légitimer un compromis entre formes d'exercice du pouvoir : exercice notabiliaire et démocratie représentative (compromis démocratique-domestique) ou encore à concilier personnalisation et échange marchand autour d'une économie de la proximité²⁷ (compromis marchand-domestique).

Cette analyse en terme de pluralité renforce la compréhension des modèles d'organisation, en l'occurrence ceux moins fréquemment abordés en économie, et permet d'établir la pertinence de modèles d'action collective là où la diversité des formes organisationnelles est peu étudiée au profit de modèles plus généralement "admis" tels que l'entreprise (entreprise agricole individuelle, PME alimentaires, etc.).

2.5.2. *L'enjeu de la grandeur civique dans l'organisation alimentaire*

Cette forme d'organisation propre aux groupements, proche de celles décrites dans le cadre de l'économie sociale et solidaire, montre aussi en quoi l'engagement vers des ressources *civiques*, telles que l'éthique de l'égalité et de la solidarité est porteur de confiance sur la qualité des produits finis. D'une part, dans le sens même qu'il donne aux principes d'action (dans la convention d'effort) : l'entraide et le lien social comme fondement de l'activité, en opposition au profit ou à l'opportunisme. On est proche du concept de "désintéressement" qui constitue une des clés de la confiance vis à vis de certaines institutions professionnelles (Karpik, 1989). D'autre part, parce que les "modalités d'action" fondées sur des principes *civiques* permettent l'intégration de nouveaux savoirs. L'apprentissage peut en effet dès lors intégrer de nouvelles formations et permettre l'acquisition de nouvelles compétences, de type *civique-industriel*. En ce sens aussi, les principes d'action civiques et de "démocratisation du savoir et des responsabilités" (éthique *civique*) sont porteurs d'une confiance dans la qualité, dans ce cas précis d'évolution des exigences des consommateurs urbains (notamment vers des attributs hygiéniques et sanitaire des produits dans un contexte plus général de production et d'échange dépersonnalisés ou détachés de la grandeur domestique).

2.5.3. *Intérêt de cette forme d'action collective*

Les compromis opérés dans les groupements se reflètent à travers le maintien de certaines formes de production dites "traditionnelles" mais associées à de nouveaux équipements, savoirs et compétences techniques. Ces compromis présentent l'intérêt de permettre un accord sur la qualité territoriale et hygiénique du produit au moment de l'échange.

Les groupements résolvent des échecs de coordination particuliers, relevés par B. Enjolras (date ?) dans le cas d'associations et d'organisations à buts non lucratifs :

- Par rapport au marché : ils rétablissent la confiance sur la qualité de produits.
- Par rapport à la production *domestique* : ils se dégagent du particularisme ; permettent de réconcilier les exigences de personnalisation avec l'intérêt général, dépasser les oppositions entre particularisme et universalisme. Les produits issus des groupements restent en partie attachés à des ressources ancrées dans le monde *domestique* mais non exclusivement, la typicité n'y est pas établie de façon territoriale ou géo-culturelle.
- Par rapport à une organisation publique de redistribution : les groupements restent proches des consommateurs (les membres eux-mêmes sont clients du groupement) ; ils permettent une **expression** des préférences.

²⁷ Reprenant Thévenot, 1989.

Conclusion

Dans le premier cas présenté, celui des styles alimentaires urbains, comme dans le second cas, celui des processus de qualification et de production, deux résultats méritent d'être retenus : le premier est la pluralité des repères identitaires et conventionnels mobilisés par les acteurs. L'attention portée aux pratiques et aux représentations des acteurs, où sont mobilisées leurs compétences, révèle une situation moins duale que ce qui est souvent mis en avant. Cette pluralité ne rend pas seulement compte de la diversité des comportements et des personnes, mais s'inscrit bien dans les répertoires mobilisés par chacun. Selon les situations, les acteurs mobilisent l'un ou l'autre des repères, les combinent, les agencent.

Parmi les repères identifiés certains d'entre eux attirent notre attention : il s'agit de ceux dépassant justement les oppositions classiques entre local et global, etc. et mettant en avant une dimension civique plus que communautaire. Les innovations culinaires urbaines comme le ceebu jën, les groupements féminins urbains constituent des repères originaux d'une socialisation urbaine. Celle-ci ne se limite plus à la juxtaposition voire la confrontation en ville de communautés issues de zones géographiques et culturelles rurales spécifiques. Dans un contexte d'ouverture élargie des sociétés au monde, repérer ces références à ce qui permet de construire une vie commune malgré des origines différentes représente un enjeu politique important. Dans des pays où l'unité et l'identité nationales, ou tout au moins civique, est encore mal assurée comme en témoignent la persistance voire la recrudescence des conflits entre communautés, survaloriser le local au nom d'une résistance aux risques du global comporte un autre risque : celui de servir de support à un repli communautaire.

Références bibliographiques

- Akindes, F., 2001. Les stratégies alimentaires en temps de "crise" dans les villes africaines, In Winter, G. (Ed.) **Inégalités et politiques publiques en Afrique. Pluralités des normes et jeux d'acteurs**, Paris, Karthala-IRD, pp. 73-84.
- Amselle J.L., 1999. **Logiques métisses. Anthropologie de l'identité en Afrique et ailleurs**. Paris, Payot, 256 p.
- Amselle, J.L., 2001. **Branchements. Anthropologie de l'universalité des cultures**. Paris, Flammarion, 265 p.
- Appadurai A. (Ed.), 1986. **The social Life of Things. Commodities in a Cultural Perspective**. Cambridge (Mass.), Cambridge University Press.
- Appadurai A., 1996. **Modernity at large: cultural dimensions of modernity**. London and Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Ascher F., 2005. **Le mangeur hypermoderne**. Paris, Odile Jacob, 330 p.
- Balandier G., 1971. **Sens et puissance, les dynamiques sociales**. Paris, PUF, 334 p.

- Bessy C. et Chateauraynaud F., 1993. Les ressorts de l'expertise. *In* : B. Conein, N. Dodier et L. Thévenot (textes réunis par) : **Les objets dans l'action, de la maison au Laboratoire**. Paris, EHESS, Raisons Pratiques, 4, pp. 141-164.
- Bode, I., 1997. Le difficile altruisme des groupes d'intérêt. Le cas du syndicalisme CFDT et de la mutualité ouvrière, *Revue française de sociologie*, 38 : 269-300.
- Boltanski L. et Thevenot L., 1991. **De la justification. Les économies de la grandeur**, Paris, Gallimard.
- Boudan C., 2004. **Géopolitique du goût; la guerre culinaire**. Paris, PUF, 451 p.
- Bové J. et Dufour F., 2001. **Le monde n'est pas une marchandise ; des paysans contre la malbouffe**. Paris, La Découverte coll. Cahiers Libres, 262 p.
- Bricas N. et Muchnik J. 1985. Technologies autochtones et artisanat alimentaire urbain. In Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P. et Muchnik J (Eds), **Nourrir les villes en Afrique subsaharienne**. Paris, L'Harmattan, Coll. Villes et Entreprises, pp. 293-310.
- Bricas N., 1994. Consommateurs en quête d'identité. *Histoires de Développement* (27): 34-37
- Bricas N. et Cheyns E., 1995. Incertitudes et procédures de qualification des consommateurs urbains au Burkina. Le cas d'un condiment alimentaire traditionnel : le *soumbala*. Séminaire *Qualification des produits et des territoires*, Toulouse, 2 et 3 octobre 1995, INRA, 16 p.
- Bricas, N., Vernier P., Ategbro E.A. et al. ,1997. Le développement de la filière cossettes d'igname en Afrique de l'Ouest. *Les Cahiers de la Recherche-Développement*, 44 : 100-114.
- Calvo M., 1983. Des pratiques alimentaires. *Economie rurale*, 154 : 44-48.
- Calvo, M., 1992. Sciences sociales, alimentation et développement images, métaphores et apories. *Revue Tiers-Monde*, 28 : 727-742.
- Chamoux M.N., 1982. La division des savoir-faire textiles entre indiens et métis dans la Sierra de Puébla (Mexique). *Techniques et Culture*, 2 : 99-105.
- Champagne S., 1990. **Pratiques associatives féminines. A propos d'associations féminines de la ville de Ouagadougou et du milieu péri-urbain**, Notes et travaux n°20, Université Laval, Centre Sahel, 60 p.
- Chaniel P. et Laville J.L., 2001. **Economie sociale et solidaire : le modèle français**, Document du projet de coopération en économie sociale et solidaire, www.unites.uqam.ca/econos/Chercheurs-Laville-Chaniel.pdf.
- Cheyns E., 2001. La qualification des produits artisanaux, du marché de proximité à l'échange à distance, Le *soumbala* au Burkina Faso, *Etud. Rech. Syst. Agraires Dév.*, 32 : 65-78.
- Cheyns E., 2004. Qualification des produits artisanaux dans l'espace marchand : vers des dispositifs civiques ? L'adaptation des groupements de productrices à la demande urbaine au Burkina Faso. *Economie et Société* ; 26 : 591-610.
- Cheyns E., Aka A. et Bricas N., 2004. Attentes de qualité et structuration des filières alimentaires : la segmentation du marché urbain des huiles de palme rouges en Côte d'Ivoire. *Cahiers Agricultures*, 13 (1) : 135-141

- Combris P., 1996. Mangeurs et aliments : que nous apprend l'analyse économique ?, *In* Giachetti I. **Identités des mangeurs - Images des aliments**. Paris, CNERNA-CNRS, Polytechnica, pp 91-122.
- Conein B., 1997. L'action avec les objets. Un autre visage de l'action située ? *In* Conein B. et Thévenot L. (Eds), **Cognition et information en société**, EHESS, Raison Pratiques, 8, pp 25-46.
- Csergo J., 1995. Nostalgies du terroir. *In* Bessis S. (Ed.) **Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles**. Paris, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, 154, pp. 156-162
- De Certeau M., Giard L. et Mayol P., 1994. **L'invention du quotidien, Tome 1 : Arts de faire et Tome 2 : Habiter, cuisiner**. Paris, Flammarion, 347 p et 415 p.
- Dutoit B., 2003. Appellation d'origine contrôlée (AOC) et indication géographique protégée (IGP) : garde-fous contre la "malbouffe" *In*: **Gastronomie, alimentation et droit : mélanges en l'honneur de Pierre Widmer**. Zurich, Bâle, Genève, Schulthess, pp 209-220.
- Enjolras B. 1994. Vers une théorie socio-économique de l'association : l'apport de la théorie des conventions. *Revue des études coopératives, associatives et mutualistes*, 48 : 93-106.
- Enjolras B., date ?. **Individual action, institutions and social change. An approach in terms of convention**. Institute for Social Research. Oslo.
- Eymard-Duvernay F., 1989, Conventions de qualité et formes de coordination. L'économie des conventions *Revue économique*, 40 : 329-359.
- Eymard-Duvernay F., 1992. Formes de coordination et qualité des biens. Colloque de la SFER : *La qualité dans l'agro-alimentaire : questions économiques et objets scientifiques*, INRA, 26-27 octobre 1992, 10 p.
- Eymard-Duvernay F., 1994. Coordination des échanges par l'entreprise et qualité des biens. *In* Orléan A (Ed.) **Analyse économique des conventions**, Paris, PUF, pp. 307-334.
- Favereau O., 1998. Notes sur la théorie de l'information à laquelle pourrait conduire l'économie des conventions. *In* Petit P. (Ed.), **L'économie de l'information. Les enseignements des théories économiques**, Paris, La Découverte, Recherches, pp. 195-238.
- Ferrières M., 2002. **Histoire des peurs alimentaires ; du Moyen, Age à l'aube du XX^{ème} siècle**. Paris, Seuil, 472 p.
- Fischler C., 1990. **L'omnivore**. Paris, Odile Jacob, 414 p.
- Flandrin J.L. et Montanari M. (Eds.), 1996. **Histoire de l'alimentation**. Paris, Fayard, 915 p.
- Gomez P.Y., 1994. **Qualité et théorie des conventions**. Paris, Economica, Coll. Recherche en Gestion, 270 p.
- Haudricourt, A.-G., 1987. **La technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques**. Paris, Ed. Maison des Sciences de l'Homme.
- Hawkes C., 2002. Marketing activities of global soft drink and fast food companies in emerging markets : A review. *In* : Yach D. & Puska P. (Eds). **Globalization, diets and non-communicable diseases**. Geneva : World Health Organisation, : 78 p.
- Karpik L., 1989. L'économie de la qualité. *Revue Française de Sociologie*, 30 : 187-210.
- Leroi-Gourhan A., 1973. **Milieu et technique**. Paris, Albin Michel (1^{ère} édition 1945), 475 p.

- Letablier M.T., 1992. Qualité et modèles d'entreprises dans le secteur laitier. *Colloque de la SFER : La qualité dans l'agro-alimentaire : questions économiques et objets scientifiques*, INRA, 26-27 octobre 1992, 12 p.
- Levesque B. et Mendell M., 1999. **L'économie sociale au Québec : éléments théoriques et empiriques pour le débat et la recherche**, Cahiers du CRISES, n°9908.
- Livet P. et Thévenot L., 1994. Les catégories de l'action collective. In Orléan A. (Ed.), *Analyse économique des conventions*, Paris, PUF, pp. 139-167.
- Maire B. et Delpeuch F., 2004. La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement. *Cahiers Agricultures* 13 (3) : 23-30
- Maizi P., 1995. Identités plurielles des femmes *moose* du Yatenga (Burkina Faso). *Cahier des Sciences Humaines*, éd. ORSTOM, 31 (2) : 485-499.
- Maizi P., de Sainte Marie C., Geslin P., Muchnik J. et Sautier D. (Eds), 2002. **Systèmes agro-alimentaires localisés : terroirs, savoir-faire, innovations**. Paris, INRA Coll. Etudes et Recherches.
- Muchnik J. (Ed.), 1993. **Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales**. Paris, L'Harmattan, 556 p.
- Odeyè M. et Bricas N., 1985. A propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakar. In Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P. et Muchnik J. (Eds.). **Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne**. Paris, France, L'Harmattan, Coll. Villes et Entreprises: pp. 179-195
- Odeyè M. et Ndione E. S., 1985. Les relations ville/campagne intra-familiales ; le cas de Dakar. In Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P. et Muchnik J. (Eds.). **Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne**. Paris, France, L'Harmattan, coll. Villes et Entreprises: pp. 256-274
- O'deyè M. 1985. **Les associations en villes africaines. Dakar, Brazzaville**. Paris, L'Harmattan, 123 p.
- Orlean A., 1991. Logique walrasienne et incertitude qualitative : des travaux d'Akerlof et Stiglitz aux conventions de qualité. *Economies et Sociétés*, Série Oeconomica, 14 : 137-160.
- Popkin B.M., 1999. Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. *World Development*, 27 : 1905-16.
- Poulain J.-P. et Tibère L., 2000. Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. In Corbeau J.P. (Ed.) Cuisine, alimentation, métissages. *Bastidiana*, 31-32 : 225-241.
- Raoult-Wack A.L. and Bricas N., 2001. Food sector development: multifunctionality and ethics. *Agricultural Engineering International: the CIGR Journal of Scientific Research and Development*. III, 10 p.
- Reardon T., Timmer C.P., Barrett C.B. and Berdegue J., 2003. The Rise of Supermarkets in Africa, Asia, and Latin America. *American Journal of Agricultural Economics*, 85 (5) : 1140-1146
- Requier-Desjardins D., 1989. **L'alimentation en Afrique. Manger ce qu'on peut produire**. Paris-Abidjan, Karthala-Pusaf, 166 p.

- Ritzer G. and Stillman T., 2003. Assessing McDonaldization, Americanization and Globalization *In* Beck U., Sznaider N. and Wibnter R. (Eds). **Global America: The Cultural Consequences of Globalization**. Liverpool: Liverpool University Press, pp 30-48.
- Ritzer G., 2000. **The McDonaldization of Society** ; New Century Edition. Thousand Oaks, CA: Pine Forge Press, 430 p.
- Sainte-Marie C. (de), Casabianca, F. et Poggi, M., 1994. Les activités d'élevage porcin en Corse. Des difficultés de la transition entre économie souterraine et économie formelle, *Séminaire à Salerno*, 27-29 avril.
- Salais R. et Storper, M. 1993. **Les mondes de production. Enquête sur l'identité économique de la France**, Paris, EHESS.
- Salais R., 1994. Incertitudes et interactions de travail : des produits aux conventions. *In* Orléan A. (Ed.) **Analyse économique des conventions**, Paris, PUF, pp. 371-403.
- Scardigli V., 1983. **La consommation, culture du quotidien**. Paris, PUF.
- Simmel G., 1999. **Etude sur les formes de socialisation**. Paris, PUF, 772 p.
- Sotomey M., Ategbo E.A., Mitchikpe E., Gutierrez M.L. et Nago M.C., 2004. **Innovations et diffusion de produits alimentaires en Afrique : l'attiéké au Bénin**. Montpellier, Cotonou, Cerna, Cnerac, Cirad, Série Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest. 84 p
- Sylvander B., 1992. Les conventions de qualité dans le secteur agro-alimentaire : aspects théoriques et méthodologiques. *Colloque de la SFER : La qualité dans l'agro-alimentaire : questions économiques et objets scientifiques*, INRA, 26-27 octobre 1992, 29 p.
- Thevenot L., 1989. Equilibre et rationalité dans un univers complexe. L'économie des conventions, *Revue économique*, 40 : 147-198.
- Thévenot L., 1993. Essai sur les objets usuels. *In* Conein B., Dodier N. et Thévenot L. (Eds.), **Les objets dans l'action, de la maison au Laboratoire**, Paris, EHESS, Raisons Pratiques, 4, pp. 85-111.
- Thévenot L., 1994. Le régime de familiarité des choses en personne. *Genèses*, 17 : 72-101.
- Touré A., 1981. **La civilisation quotidienne en Côte d'Ivoire ; procès d'occidentalisation**. Paris, Karthala, 276 p.
- Vuarin R., 1994. L'argent et l'entregent. *Cahier des Sciences Humaines : Marchés et développement*, 30 (1-2) : 255-273.
- Weber, M., 1920. **Wirtschaft und gesellschaft**, trad. partielle **Economie et société**, Paris, Plon, 1971.