



Confiance et qualité des produits alimentaires : une approche par la sociologie des relations marchandes

Sophie Dubuisson-Quellier

► **To cite this version:**

Sophie Dubuisson-Quellier. Confiance et qualité des produits alimentaires : une approche par la sociologie des relations marchandes. Sociologie du Travail, Association pour le développement de la sociologie du travail, 2003, 45 (1), pp.95 - 111. hal-02492775

HAL Id: hal-02492775

<https://hal-sciencespo.archives-ouvertes.fr/hal-02492775>

Submitted on 27 Feb 2020

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.

Confiance et qualité des produits
alimentaires : une approche par la
sociologie
des relations marchandes
Foodstuffs: trust and quality – an
approach via the sociology of market
relations

Sophie Dubuisson-Quellier *

Unité d'Écodéveloppement, INRA–SAD, Domaine Saint-Paul, 84914 Avignon cedex

9, France

Résumé

L'article s'intéresse aux solutions opposées par un collectif de mytilculteurs, à l'homogénéisation de leurs produits par la normalisation. En identifiant ces produits et les manières de les produire, ils forcent le marché à traiter avec une pluralité de qualités. Ces moyens permettent de résoudre le risque de désajustement entre des attentes de consommateurs et des qualités de produits alimentaires mis en marché, en associant des acteurs pluriels autour d'intérêts qui ne sont pas toujours stabilisés. Cette très forte indétermination, pesant sur toutes les composantes du jeu marchand, impose de mieux comprendre les formes d'association entre des acteurs et des dispositifs qui se jouent à travers la recomposition du marché autour de nouvelles formes d'ajustement. – Numéro spécial : *Agriculture et alimentation*.

Abstract

Given the current crises, what means do actors implement in order to redefine the conditions for both a social contract and an economic adjustment between the producers and consumers of foodstuffs? These means can be interpreted as ways to cope with the risk of a mismatch between consumer expectations and the quality of produce in the marketplace – as new ways of assembling actors around interests that are not always stable. This quite high degree of indeterminacy, which comes into play throughout the market game, makes it necessary to better understand forms of association among actors and the arrangements that emerge as the market evolves as a function of new

* Auteur correspondant.

forms of adjustment. The actions undertaken by a group of mussel producers in France are reported. Under pressure to standardize produce, they have, nonetheless, imagined solutions for identifying produce and sorts of production so as to force the marketplace to deal with differences in quality. –*Special issue on Agriculture and food.*

Mots clés : Qualité ; Marché ; Consommateur ; Mytiliculture

Keywords: Quality; Market; Consumer; Mussel-producers; France

Les bouleversements que connaît actuellement le monde agroalimentaire posent de façon aiguë la question de la place de l'agriculture dans la société, dépassant largement le cadre des problèmes purement agricoles pour interroger l'ensemble des choix, devenus collectifs, présidant aux modèles de production et de consommation des produits agroalimentaires à mettre en œuvre (Joly, 2001 ; Roy, 2001 ; Paillotin, 1999). Pour autant, face à ces questions, qui interpellent la sociologie autant que les sciences politiques, le droit ou l'économie, les réponses apportées par les acteurs sociaux ne sont pas univoques et il faut bien constater, au contraire, la grande pluralité des directions empruntées par les uns ou les autres, mettant en tension autant les rationalités en jeu que les intérêts ainsi redéfinis.

Dans cette contribution, nous voulons plus précisément nous intéresser aux différents moyens mis en œuvre par les acteurs politiques et économiques pour redéfinir les conditions d'un contrat social et d'un ajustement économique entre des producteurs et des consommateurs de produits alimentaires. Ces moyens ne sont pas tous des réponses à ce que la presse a appelé les crises alimentaires, car certains sont antérieurs à ces incidents ou à leur traitement par les médias, en revanche ils peuvent être interprétés comme des façons de résoudre le risque de désajustement entre des attentes de consommateurs et des qualités de produits alimentaires mis en marché. Confiance, sécurité et qualité semblent alors être devenues les maîtres mots de ce nouveau contrat social à trouver autour de la production et de la consommation de produits alimentaires. Ils définissent en réalité de nouvelles façons d'associer des acteurs pluriels (politiques, producteurs, acteurs du marché, consommateurs) aux figures elles aussi multiples (décideurs, citoyens, clients, professionnels) autour d'intérêts qui ne sont pas toujours stabilisés. C'est cette très forte indétermination, pesant sur toutes les composantes du jeu marchand, qui rend la question féconde et impose de mieux comprendre les formes d'association entre des acteurs et des dispositifs (normatifs, techniques, organisationnels) qui se jouent à travers la recomposition du marché autour de nouvelles formes d'ajustement.

Pour examiner une telle question, nous avons choisi le cas de produits alimentaires issus de la mytiliculture présentant, au regard de notre interrogation une triple particularité. L'activité conchylicole¹ n'est ni véritablement une activité agricole puisqu'elle se réalise

¹ Ces travaux sont issus d'une recherche conduite pour l'Ifremer sur l'impact des informations produites par l'Institut sur la qualité des eaux littorales sur la production et la commercialisation des coquillages (Dubuisson-Quellier et Debril, 2001). Une enquête a été conduite sur deux bassins de production, le bassin ostréicole de Marennes-Oléron et le bassin mytilicole de la baie de l'Aiguillon. Des entretiens ouverts ont été conduits auprès

sur le domaine public maritime et non sur les terres, ni véritablement de pêche, puisqu'elle met en jeu des techniques d'élevage. Elle est bien un mélange des deux, et les conchyliculteurs sont parfois qualifiés de marins-paysans (Légué-Dupont, 1990). Elle appartient par ailleurs à un secteur, celui des cultures marines, bien moins encadré que le secteur agricole, ce qui autorise les acteurs à entreprendre des démarches qui ne sont pas les résultantes directes de décisions issues des négociations entre la profession et les pouvoirs publics. Enfin, les produits eux-mêmes sont considérés, sur le plan sanitaire, comme à risque, en raison des toxi-infections dont ils peuvent être à l'origine.

Dans la première partie de notre contribution, nous verrons comment un dispositif normatif prévoit de réduire les incertitudes associées tant à la production, qu'à la commercialisation ou à la consommation des moules, en cherchant à mettre en forme les relations entre les acteurs du marché autour de logiques destinées à favoriser la circulation des produits par le moyen d'une homogénéisation des produits et des manières de produire. Dans la seconde partie, nous décrirons, comment des mytiliculteurs cherchent, au contraire, à proposer à travers une identification des produits et des manières de produire, des définitions des produits hétérogènes forçant le marché à traiter avec une pluralité de qualités.

Il semble difficile d'obtenir des chiffres fiables sur la production de moules en France, en raison de l'absence de passage en criée qui permettrait une comptabilisation officielle. Cette production était estimée à 90 000 t² en 1994 (Paquotte, 1995). L'aquaculture mytilicole française utilise différentes techniques : l'élevage en parc, en poches, suspendu sous des tables ou sur filières et sur bouchot. Elle est complétée par ailleurs par une production issue de la pêche. On considère que le potentiel français est de 60 000 t pour l'élevage et de 10 000 t à 30 000 t pour la pêche (Daniel, 2000). La production est répartie sur différents bassins du littoral³ avec une prédominance de la Normandie qui tend à se renforcer et un recul progressif de la production méditerranéenne. Le marché est segmenté entre le frais et les produits transformés et surgelés. Nous ne nous intéresserons ici qu'au marché du frais qui, en France représente environ 130 000 t annuelles, ce qui signifie que le pays importe entre 40 000 et 50 000 t par an. En France mais aussi dans la plupart des pays européens, les moules consommées viennent d'Europe du Nord (Irlande, Grande-Bretagne, Pays-Bas) et d'Europe du Sud (Espagne, Italie). Mais comme nous l'avons souligné plus haut les professions mytilicoles sont peu organisées et, au niveau européen, ce sont donc les acteurs de la commercialisation qui ont été les plus actifs pour définir les conditions de mise en marché de ces produits. Celles-ci reposent aujourd'hui sur des

d'acteurs de la production (producteurs, producteurs-expéditeurs), de la commercialisation (négociants, courtiers, acheteurs et chefs de rayon de la grande distribution, grossistes), des institutions (Direction des services vétérinaires (DSV), Direction des affaires maritimes). Une trentaine d'entretiens ont été réalisés par bassin. Des documents ont également été recueillis auprès de l'Ifremer, de la Section régionale conchylicole et de syndicats professionnels.

² Le leader mondial est la Chine avec une production annuelle de 500 000 t, soit presque autant que l'Union européenne. En Europe, c'est l'Espagne qui arrive en tête pour la production avec 250 000 t par an.

³ Normandie (44 %), Bretagne Nord (20,5 %), Ré-Centre-Ouest (14,5 %), Méditerranée (13 %), Marennes-Oléron (4 %), Bretagne Sud (4 %).

spécifications qui remettent assez peu en cause les opérations de production les plus amont et modifient au contraire fortement les dernières opérations préalables à la mise en marché⁴.

1. Homogénéiser les qualités et les manières de produire

La directive européenne régissant la mise en marché des coquillages traduit bien les exigences que les acteurs de la commercialisation des coquillages ont su faire exprimer par leurs représentants nationaux, malgré tout ses conséquences restent assez importantes pour les conchyliculteurs. En effet, en permettant une qualification plus précise des contaminations pouvant toucher les coquillages, elle oblige les producteurs à mettre en œuvre des opérations plus systématiques pour limiter le risque associé à la consommation de ces produits. Compte tenu de la diversité des modes de cultures, de la variété des formes de contamination possibles, la solution choisie a donc été de préconiser un traitement des produits en fin de production préalablement à leur mise en marché. Au bout du compte les produits commercialisés auront, au regard des normes sanitaires, une qualité équivalente.

1.1. La directive européenne et le cadrage du marché

C'est une directive du Conseil de l'Europe qui fixe depuis le 15 juillet 1991 les règles sanitaires encadrant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants (91/492/CEE) dont les moules font partie. Ces règles veulent prendre en compte les risques associés à la consommation de coquillages. En effet, l'environnement littoral peut contenir des virus (virus de l'hépatite A, par exemple) introduits par les rejets des stations d'épuration, les eaux pluviales et la pollution diffuse. Ces eaux usées peuvent contenir des germes qui, via les coquillages, animaux filtreurs, pourraient contaminer l'homme. Ce risque s'accroît avec le fait que les coquillages peuvent être consommés vivants⁵. Les mesures sanitaires visent alors à limiter les risques de contamination de l'homme par les eaux littorales dont on ne peut surveiller la qualité que de manière partielle⁶.

La directive européenne, traduite en droit français en 1995, a profondément modifié les conditions de production et de vente des coquillages. En France, jusqu'alors, deux textes⁷ réglementaient cette activité en définissant les normes de salubrité des zones conchylicoles. La mesure de la contamination microbiologique des coquillages permettait de distinguer les zones salubres des zones insalubres sans distinction d'espèces. Les progrès en matière scientifique ont permis de mettre au jour la nécessité de distinguer d'une

⁴ Cette situation a amené les représentants des professions conchylicoles à faire le constat de la nécessité d'être plus actifs au niveau européen afin que les autorités communautaires prennent mieux en compte les spécificités de la production proprement dite. Mais un tel objectif suppose au préalable l'organisation d'une profession dont les acteurs ne partagent pas encore une représentation commune de leurs contraintes et de leurs opportunités.

⁵ Les moules sont majoritairement consommées cuites, mais on ne peut écarter l'existence d'une consommation en produits vivants.

⁶ Les scientifiques estiment que les fluctuations au cours de l'année sont mal connues, et que le germe indicateur utilisé, *Escherichia Coli*, n'est pas complètement satisfaisant pour rendre compte de toutes les contaminations possibles.

⁷ Un décret paru en 1939, complété par un arrêté d'application datant de 1976.

part le comportement des espèces en matière de réaction aux contaminants, et d'autre part les différents types de contaminations possibles. La directive retient donc le principe d'un nouveau classement des zones conchylicoles selon trois catégories de coquillages⁸ et selon deux types de critères (microbiologique et chimique). La directive impose à la fois de revoir les critères de zonage du littoral français, mais également les pratiques des professionnels produisant et mettant sur le marché des coquillages. En France, l'étendue et les classements des zones de production et de stockage des coquillages vivants sont décidés par le préfet sur proposition du directeur de la Direction départementale des affaires maritimes (DDAM), après avis du directeur de la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS). La compétence technique pour la surveillance du milieu et la mesure des contaminations est détenue par l'Ifremer qui est consulté pour la préparation des propositions de classement à partir des textes régissant les conditions de classement des zones⁹. Quatre niveaux de salubrité sont identifiés : zone A pour zone salubre, zone B pour zone insalubre peu contaminée, zone C pour zone insalubre fortement contaminée et zone D pour zone insalubre avec récolte interdite. Une fois le zonage déterminé et arrêté, la réglementation s'applique à la mise en marché des coquillages au niveau des règles d'exploitation des zones de production ainsi que des agréments des établissements conchylicoles. Concrètement, cette normalisation se traduit par des implications sur les pratiques : en zone A, les coquillages peuvent être récoltés et mis sur le marché par un établissement d'expédition agréé, pour la consommation humaine directe ; en zone B, les coquillages peuvent être récoltés mais doivent, avant d'être mis sur le marché, faire l'objet d'un reparcage ou d'une purification¹⁰ ; en zone C, seuls les gisements naturels peuvent être exploités, aucune concession pour des cultures marines n'est attribuée, les coquillages doivent de toute façon subir une purification et un reparcage de longue durée pour pouvoir être mis sur le marché ; enfin en zone D aucun coquillage ne peut être récolté. Le niveau de la zone conditionne directement les modalités de mise sur le marché des coquillages. C'est donc bien l'accès au marché qui est en jeu à travers cette réglementation de l'activité conchylicole qui fait des professionnels concernés les responsables de la qualité sanitaire des produits qu'ils commercialisent.

En France, toutes les zones de culture se trouvent classées A ou B. Mais le classement des zones peut également être temporairement suspendu. Les réseaux de surveillance permettent de mettre au jour les éventuels développements microbiologiques qui peuvent dégrader la qualité de l'eau pendant une période donnée. Par exemple, une forte pluviométrie combinée à l'effet des bassins versants se traduit par une augmentation du taux de contaminants fécaux. La zone classée A se verra alors momentanément déclassée en B, par

⁸ Gastéropodes, échinodermes, tuniciers ; bivalves fouisseurs (palourdes, coques) ; bivalves non fouisseurs (huîtres et moules).

⁹ L'Ifremer s'est doté depuis 1974 de plusieurs réseaux de surveillance du milieu littoral. Parmi eux, le Réseau de surveillance microbiologique (REMI) qui suit la contamination microbiologique des coquillages (l'indicateur est *Escherichia Coli*) sur 374 points de mesure répartis sur l'ensemble du littoral, soit 326 zones géographiques de classement. Une même zone peut faire l'objet de plusieurs classements, en fonction des types de coquillages.

¹⁰ Le reparcage et la purification sont des opérations consistant à placer les coquillages dans des bassins de décontamination permettant de les stocker dans une eau contrôlée et éventuellement de leur faire subir des traitements de purification, afin que ceux-ci se débarrassent des contaminations microbiologiques dont ils sont affectés.

arrêté préfectoral. Les conditions de mise en marché des produits cultivés en zone B s'appliquent alors aux produits de la zone, c'est-à-dire que ceux-ci doivent subir une purification préalable à leur commercialisation. Cette situation a conduit les professionnels, en France mais aussi dans la plupart des pays européens producteurs de produits conchylicoles, à investir dans des équipements individuels ou collectifs de purification leur permettant de se prémunir contre le risque de dégradation microbiologique de l'eau. Les différents produits conchylicoles circulant sur les marchés au niveau européen répondent tous à ces exigences de qualité sanitaire.

1.2. La standardisation comme qualité marchande

Si l'on examine dans le détail, la directive européenne, on retrouve la plupart des principes qui encadrent le marché européen. Ainsi, l'un des premiers éléments mis en avant est celui de la défense d'une libre circulation des produits en faisant en sorte que « la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants ne soit plus entravée par des disparités existant entre les États membres en matière de prescriptions sanitaires », la directive devra ainsi permettre « une meilleure harmonisation de la production et de la mise sur le marché et l'égalité des conditions de concurrence ». Le second souci est celui d'une protection du consommateur qui ne doit pas supporter les risques dus à l'incertitude pesant sur la qualité des eaux dont sont issus les produits conchylicoles, ni même la responsabilité de s'assurer lui-même que le produit qu'il consomme ne représente pas de danger pour lui. Le troisième principe que met en avant la directive, de manière sous-jacente, est celui de la précaution, puisqu'elle précise que « la connaissance scientifique et technique n'est pas encore suffisamment avancée pour que certains problèmes sanitaires puissent recevoir des solutions définitives, et qu'il est donc nécessaire, en vue de garantir la protection optimale de la santé publique, d'établir un système communautaire permettant d'assurer une adoption rapide et, si nécessaire, un renforcement des normes sanitaires visant à prévenir la contamination virale ou d'autres risques pour la santé humaine ». En vertu de ces trois principes, la libre circulation des produits, la protection du consommateur et la précaution, la directive instaure la pratique de la purification des coquillages comme solution au double risque que représente la mise en marché de ces produits, pour la santé humaine d'une part et pour le libre commerce d'autre part, en « considérant que les mollusques bivalves issus de zones de récolte qui ne permettent pas une consommation directe et sans danger peuvent être rendus salubres si on les soumet à un procédé de purification ou par reparcage en eau propre pour une assez longue période ». Chaque autorité nationale a donc la responsabilité de mettre en place un système de surveillance des zones conchylicoles de manière à en évaluer leur niveau de salubrité et il lui appartient de faire en sorte que chaque professionnel respecte les prescriptions sanitaires de la directive.

Une telle législation permet ainsi aux moules produites en zone A et à celles produites en zone B, moyennant une purification de circuler librement entre les pays producteurs et consommateurs de ces produits. Elles ont le même niveau de qualité sanitaire. Mais à bien y regarder de près, on peut noter que la qualité sanitaire est la seule définition de la qualité dont sont équipés les acteurs du marché, c'est-à-dire les commerçants. En effet, la spécificité du mode de production (sur bouchot ou sur corde) ou l'origine de la zone de culture sont pour le moment peu déterminant dans les choix d'approvisionnement. Pour les metteurs en marché le principal souci demeure celui de la possibilité de circulation des

produits, assujettie finalement aux traitements subis pas les coquillages. C'est notamment de cette façon que sont effacés les effets de saisonnalité des moules. En effet, les moules d'élevage d'origine française ne sont mises sur le marché que de juin à septembre, ensuite, si l'on excepte les moules d'Espagne qui sont régulièrement importées toute l'année, les moules étrangères sont importées de manière saisonnière : les moules d'Europe du Nord commencent la saison de janvier en mars, puis les moules italiennes prennent le relais de mars à juin, jusqu'à ce que les bassins français puissent approvisionner le marché national. De fait, les moules apparaissent sur les marchés comme un produit beaucoup moins saisonnier que les huîtres par exemple, ce qui permet aux différents circuits de commercialisation d'en proposer toute l'année : cette situation est très appréciable pour la grande distribution et pour les chaînes de restaurant spécialisées dans ce type de produit qui peuvent ainsi disposer d'une offre toute l'année. La législation européenne fournit un cadre pour les acteurs du marché, dans lequel la qualité sanitaire est presque l'unique point de repère. Face à ce cadrage réglementaire, on trouve un équipement relativement faible du consommateur¹¹. Celui-ci doit bien évidemment, dans les textes, être informé de la provenance des produits qu'il achète¹², mais tout est fait pour qu'il puisse envisager l'offre de moules comme homogène tout au long de l'année, indépendamment de l'espèce, du pays producteur, du mode de culture et de la salubrité de la zone conchylicole. Il existe actuellement des tentatives de la part de la profession, à travers l'action menée par le Comité national conchylicole (CNC) pour qu'une distinction soit opérée sur les marchés entre la moule de corde, la moule de bouchot et la moule de pêche, par l'utilisation de logos et le développement d'une campagne de communication adaptée, mais l'action est encore parcellaire et l'équipement du consommateur, pour le moment, succinct. Cette démarche relance les tentatives du CNC de faire valoir le goût comme repère pour le choix des produits. Mais cet objectif n'est pas évident à atteindre tant il suppose de défaire le cadrage que la réglementation opère sur le marché et qui homogénéise les qualités des produits autour d'une seule et même caractéristique : leur qualité sanitaire.

Pour autant cette qualité sanitaire ne fait pas non plus l'objet d'un traitement très précis sur le marché. Il suffit que le coquillage puisse circuler, qu'il ait donc une étiquette sanitaire lui permettant cette circulation. Et finalement, des produits issus de zones conchylicoles classées définitivement ou momentanément B, et retraités, auront la même qualité sanitaire que ceux issus de zones classées A. Nous avons pu constater que les acteurs du marché les traitaient de manière identique. La purification fournit suffisamment de garanties aux acteurs de la commercialisation pour qu'ils se soucient peu de la qualité sanitaire de l'eau dont sont issus les coquillages, ainsi que nous avons pu le vérifier au cours d'une étude (Dubuisson-Quellier et Debril, 2001).

¹¹ Nous empruntons l'expression « équipement » du consommateur à Franck Cochoy qui a bien montré la manière dont les techniques de packaging fournissaient aux consommateurs un support cognitif lui permettant de choisir entre différents produits (Cochoy, 1999). Le marché est lui-même mis en forme à travers l'action de différents professionnels (Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000) dont les actions plus ou moins bien articulées contribuent à équiper les choix du consommateur (Barey et al., 2000).

¹² La réglementation relative à la traçabilité et à la circulation des produits prévoit que la provenance du produit, à travers le numéro d'agrément sanitaire du producteur, soit attaché au produit depuis son expédition jusqu'à l'étal.

Si l'on définit la qualité marchande comme le résultat du travail réalisé par les acteurs du marché, du producteur au consommateur, consistant à construire et mobiliser des dispositifs fournis par leurs acteurs amont pour attribuer des caractéristiques aux produits, on peut dire que la qualité marchande se limite ici à la qualité sanitaire du produit. Une telle définition de la qualité a l'énorme avantage de traiter sur le marché de manière homogène des produits dont les caractéristiques peuvent être variées (modes de production différents, origines de production, traitement de purification ou non) et variables (déclassements de la qualité sanitaire de l'eau, saisonnalité des approvisionnements).

On comprend que ce qui constitue de toute évidence un avantage pour certains acteurs, ceux de la commercialisation, ne le soit pas nécessairement pour d'autres. Notamment, certains acteurs de la production envisagent différemment les modalités d'attribution de qualités aux produits qu'ils élèvent. Dans la seconde partie de cette contribution, nous suivrons précisément les moyens que se sont donnés des professionnels de la mytiliculture pour faire en sorte qu'une pluralité d'attributs des produits puisse être traitée par les acteurs du marché. Ils se sont alors attachés à faire valoir les conditions de l'hétérogénéité des pratiques de production et de consommation.

2. Forcer le marché à traiter l'hétérogénéité des produits et des manières de produire

Nous avons indiqué plus haut que la plupart des bassins européens s'étaient équipés en établissements de purification des coquillages. Dans certains bassins, et c'est notamment le cas des bassins français, ces investissements ont été coûteux dans la mesure où les mytiliculteurs ne disposaient pas jusqu'alors d'équipements à terre, puisque les opérations mytilicoles se font sur un bateau qui sert également d'établissement d'expédition. Les entreprises de mytilicultures, qui sont de petites structures familiales, ont alors eu à investir plus de 150 000 € pour s'équiper en établissements de purification. En contrepartie, ces investissements ont modifié les façons de produire en permettant aux professionnels d'être moins dépendants des horaires des marées puisqu'une partie du travail peut maintenant se faire à terre ce qui diminue les coûts de la main d'œuvre. Ils permettent aussi de stocker des produits et donc de faire face aux fluctuations des commandes des circuits de commercialisation de volume, et également de développer certaines activités comme la vente de moules prêtes à l'emploi, puisque ces opérations peuvent être faites dans les établissements à terre.

Pour autant, tous les bassins ne sont pas encore totalement équipés en établissements de purification. C'est le cas de la baie de l'Aiguillon, petite zone mytilicole d'une centaine de professionnels produisant environ 10 000 t de moules par an, s'étendant au nord de La Tranche-sur-Mer en Vendée, jusque, au sud, à La Rochelle en Charente-Maritime. En baie de l'Aiguillon, tous les travaux des mytiliculteurs s'effectuent encore sur des bateaux spécialisés à fond plat, équipés comme des ateliers flottants et servant de centre d'expédition. La culture se pratique à la fois sur bouchot et sur filières.

Si certains ont déjà envisagé de s'équiper pour tester les potentialités de ce nouvel outil ou faire face aux déclassés temporaires, tous s'accordent pour remettre profondément en cause le fondement même de la directive européenne. Les professionnels, pourtant peu organisés, veulent croire à la possibilité d'un marché qui permettrait que soient attachées

aux produits des qualités liées aux manières de produire locales et qui pourraient ainsi différencier les produits purifiés issus de zones classées B de ceux qui ne sont pas purifiés et sont issus d'une zone de meilleure qualité sanitaire.

2.1. Spécifier l'identité des produits et des producteurs

L'histoire de la mytiliculture en baie de l'Aiguillon est intimement liée à celle de la ville de Charron¹³ si bien que, pendant très longtemps, les moules provenant de cette région étaient identifiées comme « les moules de Charron ». Cette appellation courante a continué à perdurer même lorsqu'il n'a plus été possible d'exploiter les concessions situées à Charron, en raison de l'envasement de la baie et que d'autres villes, comme Marsilly, Esnandes ou l'Aiguillon sont devenues plus importantes dans ce domaine. Forts de cette tradition, les mytiliculteurs de la baie ont cherché à travailler la différenciation de leur produit, en protégeant son appellation « La Charron » par une marque commerciale collective¹⁴, propriété d'un syndicat professionnel local dont la grande majorité des mytiliculteurs de la baie sont adhérents. Le cahier des charges est très peu exigeant puisque toutes les moules, sous réserve qu'elles soient produites dans la baie et exclusivement sur bouchot, sont éligibles pour bénéficier de l'appellation. L'objectif est donc bien d'attacher au produit un attribut associé à son mode et à son lieu de production. Pour ce faire, une petite poignée de professionnels, animateurs du syndicat professionnel et responsables de la section régionale conchylicole (SRC)¹⁵, ont pris eux-mêmes en main le travail de construction de l'ajustement entre leurs produits et les consommateurs en développant différents dispositifs destinés à équiper les choix de ces derniers, notamment pour qu'ils puissent reconnaître et différencier le produit. Ils se sont avant tout donné une représentation du consommateur de leurs produits qui se veut alternative à la figure construite par la grande distribution (Dubuisson-Quellier, 2002), en choisissant de s'adresser à des consommateurs cherchant, à travers le produit, un lien avec une région particulière. Leurs actions promotionnelles se sont donc d'abord adressées aux touristes et ont été associées aux grandes manifestations locales (Francofolies, Festival du Grand Pavois) ou ont visé à créer des dispositifs touristiques propres (fête de la moule de la ville de Charron, route touristique de la moule en Charente-Maritime). Conscients du fait qu'ils ne pouvaient à eux seuls assurer le travail de recrutement des clients, ils se sont alors appuyés sur les intermédiaires du marché chargés de jouer le rôle de prescripteurs de leurs produits auprès des consommateurs finals. Des accords ont été passés avec des restaurateurs locaux pour que ceux-ci

¹³ Un récit de la fin du XVI^e siècle localise même dans cette région l'invention de la culture sur bouchot. Il raconte qu'en 1235, un naufragé écossais, Patrick Wilson, vint s'échouer en baie de l'Aiguillon. Sans ressource, il décida de tendre des filets entre des piquets sur le littoral pour chasser les oiseaux de mer. Il eut alors la surprise de constater le développement sur ses piquets de nombreuses petites moules dont il observa la croissance rapide. Par la suite, il lui apparut plus profitable de capturer des moules plutôt que de chasser les oiseaux. Il aurait, de cette façon, inventé les premiers parcs à moules sur bouchot.

¹⁴ Ce n'est pas la seule région à avoir entrepris ce travail de différenciation. Il faut noter également la protection de la moule du Mont-Saint-Michel par une appellation d'origine contrôlée (AOC) et celle de la moule de Bouzigues par une marque collective.

¹⁵ La profession conchylicole représentée par un syndicat national (le CNC) est organisée localement en sections régionales conchylicoles aux directions desquelles se trouve un conchyliculteur élu par ses pairs.

s'approvisionnent de manière privilégiée auprès de leurs établissements et remplacent dans leurs menus le mot moule par l'appellation Charron, en contrepartie le syndicat de Charron est annonceur de guides touristiques dans lesquels ces restaurateurs présentent leurs établissements. Enfin, pour ne pas s'interdire d'utiliser les circuits classiques de commercialisation, ils ont fourni à leurs principaux clients (grossistes ou chefs de rayon des enseignes de la grande distribution) différents dispositifs (affichettes, dépliants de recettes, piques-prix) destinés à équiper les choix des consommateurs directement sur les lieux de vente de la grande distribution. Il s'agit bien des différentes facettes du travail marchand (recrutement des consommateurs, mobilisation d'intermédiaires du marché, équipement du choix) mais basées sur une définition des modes de consommation qui se veut alternative à celle des marchés de volume. Ils s'adressent à un consommateur qu'ils définissent comme plus attentif aux spécificités des manières de produire. Les moules de la baie de l'Aiguillon ne sont plus assimilables aux autres produits du marché : leur typicité réside dans les spécificités locales des manières de produire (moules de bouchot expédiées directement depuis le bateau sans passage par un bassin de purification). Les mytiliculteurs estiment en effet que les moules passées en bassin sont de qualité inférieure, car le traitement de purification subi contribue à les affaiblir et à rallonger le circuit de mise en marché. Il leur paraît donc nécessaire que les acteurs du marché ne traitent pas de la même manière les produits passés en bassin et ceux expédiés directement depuis le bateau et réintègrent dans la qualité marchande des éléments associés aux manières de produire et aux conditions de production (qualité sanitaire de la zone).

Par conséquent, c'est bien sur la construction d'un ajustement marchand spécifique et alternatif (autour de l'origine, du mode d'élevage et de l'expédition depuis le bateau) que les mytiliculteurs de la baie de l'Aiguillon s'engagent, remettant en cause par là même une réglementation qui ne tient pas compte des spécificités des produits de la baie, puisqu'elle fournit un cadrage du marché qui ne permet pas de traiter de telles qualités. Ainsi, si cette démarche est portée par une petite dizaine de producteurs, particulièrement actifs au niveau de l'organisation de la profession et usant des leviers tant politiques qu'économiques qui leurs sont donnés, c'est l'ensemble des professionnels de la baie qui bénéficient des actions menées¹⁶.

Pour autant, la mytiliculture de la baie de l'Aiguillon n'est pas exempte des problèmes sanitaires que rencontrent les autres bassins.

2.2. Gestion locale des problèmes sanitaires et spécificité des manières de produire

Sur le plan de la qualité de l'eau, la baie de l'Aiguillon est caractérisée par un certain nombre d'incidents sanitaires qui ont, pour certains, donné lieu à de vives discussions entre les professionnels d'un côté et les autorités administratives et l'Ifremer, de l'autre. Parmi, les sujets de controverses, demeurerait le classement sanitaire des zones conchylicoles en cours d'élaboration, suite à la directive européenne. Les mesures de la qualité microbiolo-

¹⁶ On trouve parmi ces professionnels des représentants syndicaux, des élus, les patrons des plus grosses entreprises locales et différents producteurs souhaitant défendre la spécificité de la production locale. La plupart des mytiliculteurs du bassin ont un regard assez positif sur la démarche, sans nécessairement s'y investir personnellement ni attendre de celle-ci la résolution du problème majeur de la zone, c'est-à-dire la diminution progressive du nombre d'entreprises mytilicoles dans la baie et la concentration de l'activité.

gique de l'eau faites par l'Ifremer mettaient en évidence différents problèmes. Certaines zones actuellement classées B seraient maintenues en B, mais les mytiliculteurs ont pris l'habitude de ne pas utiliser ces zones situées aux embouchures des deux principaux cours d'eau alimentant la baie (le Lay et la Sèvre Niortaise). En revanche, la surveillance microbiologique dans certaines zones classées A a mis en évidence un dépassement du taux de coliformes fécaux et celles-ci pourraient être classées B. Ces zones subissent les effets des apports des bassins versants du Marais Poitevin et leur sensibilité est encore plus grande lorsque de fortes précipitations entraînent la crue des fleuves côtiers, comme ce fut le cas au début de l'automne 1999. Si de telles propositions se voyaient validées par les autorités, cela signifierait qu'une grande partie des zones mytilicoles serait classée en B : le recours à la purification des produits préalablement à leur mise en marché serait alors inéluctable pour l'ensemble des professionnels du bassin.

Pourtant, très majoritairement les mytiliculteurs de la baie refusent l'idée de changer leurs manières de faire et veulent croire à la possibilité de continuer à expédier leurs produits directement depuis leur bateau, au nom de ce qui fait justement la spécificité de ces produits. Cependant, si l'on peut considérer qu'il reste possible de défendre certaines spécificités des produits sur le marché, il semble plus hasardeux d'imaginer se trouver en marge de dispositions d'ordre réglementaire qui s'appliquent de façon homogène à tous les producteurs. La démarche du petit collectif de mytiliculteurs de la baie de l'Aiguillon, conduite par les représentants à la SRC, va donc consister à reposer la question de la qualité sanitaire de l'eau comme un problème qui appelle des solutions non pas globales mais justement locales, et qui suppose la mise en œuvre d'actions collectives à travers l'engagement d'un certain nombre d'acteurs locaux.

L'activité mytilicole est localement encadrée par les administrations compétentes, la DDAM et la DSV, qui s'appuient elles-mêmes, pour les mesures de salubrité et de surveillance de la qualité de l'eau, sur l'Ifremer. Les professionnels ont en charge le contrôle de la qualité de leurs produits, à travers des procédures d'autocontrôle encadrées par la DSV. De manière inédite et dans le contexte de la nouvelle réglementation, la profession à travers la SRC a cherché, elle aussi, à encadrer ces autocontrôles en prévoyant un planning des contrôles subis par les entreprises des différentes zones de production et en rediscutant avec l'Ifremer de la localisation des points de mesure. La volonté de l'organisation professionnelle est moins de gendarmiser les éventuels réfractaires à la procédure que de disposer d'un outil de surveillance très complet, permettant d'anticiper une éventuelle dégradation sanitaire d'une zone, dans l'objectif de mieux gérer les crises et de mieux connaître les périodes et les facteurs de dégradation. En améliorant leur connaissance des questions sanitaires des eaux du littoral, les professionnels sont devenus des acteurs pertinents du débat sur la qualité de l'eau et sur sa mesure, ils ont été fréquemment amenés à discuter avec la DDAM, l'Ifremer et la DSV de problèmes dont ils ne faisaient jusque-là que subir les conséquences. Mais leur démarche est allée plus loin. Pour eux, la nécessité de l'équipement en établissement de purification qui s'impose à eux n'est qu'une conséquence d'une question dont il s'agit d'abord de traiter les causes. En effet, ils estiment que la dégradation de la qualité sanitaire de l'eau, loin d'être inéluctable, doit s'analyser comme le résultat d'effets de pollution. L'Ifremer a depuis longtemps une connaissance précise des mécanismes de dégradation de la qualité des eaux côtières et a pu montrer l'effet des arrivées d'eau douce, pendant l'automne et l'hiver, celui des crues et plus généralement le

rôle joué par les bassins versants des cours d'eau, qui drainent vers l'aval les polluants issus des activités de l'amont.

Mais la force de l'action des représentants professionnels va être de transformer ce qui n'était jusque-là que des causes, en responsabilités : les exploitations agricoles, les stations d'épuration et les activités industrielles sont montrées du doigt. Dépassant largement le cadre de leurs activités et de leurs prérogatives, le groupe de mytiliculteurs est allé recenser sur le terrain 55 établissements dont les équipements ne sont pas aux normes au regard de la législation en vigueur. Forts de ces constats empiriquement instruits, ils ont interpellé la DSV sur ce sujet, qui a dû conduire des enquêtes et prendre des mesures. Parallèlement, ils ont entrepris diverses démarches pour alerter l'opinion publique, par voie de presse, et pour mobiliser des politiques aux différentes échelles de décision¹⁷ par leurs représentants professionnels, afin de forcer à la mise sur agenda du problème de la dégradation sanitaire des eaux du littoral en baie de l'Aiguillon. En réalisant un véritable travail d'intéressement de différentes catégories d'acteurs (les populations locales, les pêcheurs à pied, les consommateurs de coquillages, les estivants et les politiques locaux élus par ces différents acteurs) à leur propre cause, ils ont transformé ce qui n'était jusque-là que la défense de leur intérêt particulier, éviter de réaliser des investissements lourds, en intérêt général, protéger la qualité des eaux littorales¹⁸. Ils ont mis en avant pour cela, les situations de pays comme l'Espagne ou l'Italie, dans lesquels la protection de la qualité sanitaire des eaux du littoral a été de longue date abandonnée, puisque le risque est géré à travers les pratiques de purification : cela se traduit, aux yeux des mytiliculteurs de la baie, par une dégradation de l'environnement préjudiciable pour l'ensemble des populations et des espèces.

Enfin, l'action des mytiliculteurs¹⁹ a aussi pris la forme d'une tentative visant à redéfinir les conditions d'exercice de leur propre profession en spécifiant eux-mêmes les cadres réglementaires de celle-ci. Ils ont proposé aux deux DDAM et DSV dont la baie dépend, le principe d'un classement de salubrité des zones non plus définitif mais saisonnier. À partir de l'observation des résultats produits par l'Ifremer, et de leurs propres mesures, ils ont pu constater que le déclassement en B intervenait en général pendant l'automne et l'hiver, en raison de la plus forte pluviométrie en cette période. Les professionnels ont alors suggéré que le déclassement en B ne soit effectif que pendant une période s'étalant du mois d'octobre au mois d'avril et que le reste de l'année, les zones soient classées en A. Leur proposition se veut alternative à la proposition de classement que l'Ifremer avait faite aux administrations et qui consistait en un classement B définitif des zones situées au large des estuaires. Pour défendre leur proposition, les professionnels ont fait de l'Ifremer leur propre expert, c'est-à-dire leur principal allié dans le débat qu'ils ouvrent désormais avec les administrations.

¹⁷ Depuis les conseillers généraux jusqu'au ministre de l'Agriculture, qui fera le déplacement jusque dans la région pour venir discuter avec les mytiliculteurs.

¹⁸ On retrouve là le principe de la montée en généralité qui préside aux entreprises de dénonciations par des acteurs cherchant à faire valoir un principe de justice (Boltanski, 1984).

¹⁹ On rappellera ici qu'ils ne sont qu'une petite centaine, faiblement organisés, peu syndiqués, ce qui ne les place pas dans un rapport de force favorable avec les agriculteurs de la région.

Mais les données scientifiques ne sont pas le seul point d'appui des représentants de la profession, ils ont cherché aussi à étayer leur position par un recours aux textes qui précisent que les années exceptionnelles ne doivent pas être prises en compte, et que le texte de l'arrêté de 1995 prévoyait ce double classement pour des périodes de six mois. S'il n'est plus mentionné dans le nouvel arrêté de 1999, il n'est cependant pas interdit.

Pour les professionnels, le classement saisonnier présente de grands avantages, il évite soit les situations de fermeture si le classement actuel était maintenu (classement définitif en A des zones concernées avec risque de déclassement à certaines périodes de l'année) et donc la médiatisation des fermetures, soit l'obligation de s'équiper si le classement définitif en B devait être retenu. Au contraire, il permet aux professionnels de travailler sans équipement du mois de mai au mois de septembre, ce qui correspond à la pleine saison de leur activité et de choisir en dehors de cette période, soit de s'équiper s'ils le souhaitent, soit de ne pas travailler, soit encore de vendre leurs moules à des mytiliculteurs qui se sont équipés. En tout état de cause, cette proposition évite fermetures ou équipements obligatoires et recueille l'adhésion de la plus grande partie des professionnels de la baie de l'Aiguillon. Pour certains professionnels, l'objectif est finalement de rester le plus proche possible d'une activité de type saisonnière et d'obliger le marché à traiter avec un produit qui lui aussi est saisonnier. La saisonnalité très marquée du produit devient alors, aux côtés des autres qualités mentionnées plus haut, un attribut de la spécificité des produits de la baie et témoigne de la prise en compte des particularités locales des manières de produire.

Malgré tout, cette possibilité de classement saisonnier, si elle a été jugée compatible avec la directive européenne n'était pas encore jusqu'à présent acceptée par l'administration. Finalement la DDAM de Charente-Maritime a rendu un avis positif sur cette possibilité de classement alternatif puis, le 21 décembre 2001, le préfet de Vendée a signé l'arrêté portant classement de salubrité des zones de productions conchylicoles du littoral de la Vendée. Pour les bouchots à moules de la côte de l'Aiguillon, l'arrêté prévoit un classement en A du 1^{er} mai au 30 septembre et en B du 1^{er} octobre au 30 avril. Les professionnels ont réussi, aux côtés des administrations, à fixer les conditions d'exercice de leur activité à partir d'une définition et d'une prise en charge locale de la qualité des eaux et des coquillages. Pourtant, et cela peut paraître paradoxal, les professionnels qui ont mené cette démarche se sont tous équipés dans le même temps de bassins de purification. Cette double stratégie n'illustre pas le pessimisme de ces acteurs qui se seraient dotés de solutions de secours en cas d'échec de leur démarche. Plutôt, elle souligne leur volonté de faire de la purification une opération, parmi d'autres, de la production des coquillages. Le producteur peut alors choisir ou non de s'en servir, non seulement en fonction des obligations réglementaires mais aussi en fonction des moyens qu'il veut se donner pour participer à la définition de la qualité marchande de ses produits. En tout état de cause, l'important est que pour lui, les produits traités puissent être reconnus comme étant d'une qualité marchande différente de ceux qui n'ont pas subi de traitement. Les producteurs sont pour le moment encore confus sur la hiérarchie qu'ils établissent entre ces qualités, mais il est marquant de constater qu'ils fondent ainsi l'un des principes de la relation qu'ils veulent établir entre manières de produire et qualité des produits.

Les mytiliculteurs sont parvenus à mettre en forme un nouveau collectif dont les rôles et les tâches se sont trouvés recomposés. La surveillance du milieu littoral n'est plus l'affaire des seuls experts scientifiques de l'Ifremer, mais devient l'enjeu d'accords portant sur les

procédures entre scientifiques, administrations et professionnels, de même que les décisions réglementaires apparaissent comme le résultat de processus collectifs de négociations des conditions d'exercices des activités mytilicoles. Les intérêts en jeu se sont trouvés recomposés à travers les engagements et les positionnements de nombreux acteurs : des consommateurs, des citoyens, des pêcheurs à pieds, des touristes, des politiques, des administrations, des scientifiques et des professionnels autour de la prise en charge d'un problème redevenu local, celui de la qualité de l'eau en baie de l'Aiguillon. Les professionnels à l'origine de la démarche sont ainsi parvenus à mobiliser ces acteurs autour de cette question : faire connaître aux consommateurs la spécificité des conditions de production des moules, indiquer au pêcheur à pied les causes des événements l'empêchant momentanément de se livrer à sa passion, alerter les citoyens sur les problèmes environnementaux, forcer les représentants politiques à la mise sur agenda des questions relatives aux conflits d'usage des eaux littorales, devenir aux côtés des scientifiques des producteurs de données pour la gestion de la qualité de l'eau. Le renversement de perspective est subtil puisqu'il permet aux mytiliculteurs de défaire l'hypothèse de la directive qui sous-tend que la commercialisation des coquillages ne peut se régler qu'à l'échelle globale. Au contraire, les professionnels de la baie de l'Aiguillon respécifient et les solutions et les pratiques autour de l'idée que chaque manière de faire est d'abord une solution locale qui définit l'identité des produits qui y sont élevés : des moules produites de juin en septembre, dans une eau classée A et expédiées directement depuis le bateau sans traitement supplémentaire. Ce faisant, les mytiliculteurs forcent le marché à traiter différemment des attributs et des manières de produire qu'il ne différenciat pas : une moule passée en bassin de purification n'a plus les mêmes qualités marchandes qu'une moule expédiée depuis le bateau. L'action des professionnels de la baie a précisément consisté à attacher cette identité à leurs pratiques autant qu'à leurs produits, pour proposer une alternative aux logiques globales d'homogénéisation des façons de produire et de consommer.

3. Conclusion

Il est évident qu'on ne peut interpréter la démarche de ce groupe de mytiliculteurs de la baie de l'Aiguillon comme la remise en cause de la directive européenne sur la commercialisation des coquillages : d'abord parce que cette directive est déjà largement appliquée depuis plus de dix ans par la totalité des bassins de production européens, qui se sont tous équipés en bassin de purification, ensuite parce qu'on ne peut à partir de l'expérience d'un petit groupe d'acteurs extrapoler ce que sera l'avenir d'une profession. Il s'agit par conséquent d'un cas très isolé dans le secteur mytilicole et les conchyliculteurs rencontrés font un peu figure de derniers résistants face à un mouvement déjà très général. Cependant, au-delà de l'étude de cas, toujours très contextuelle, locale et contingente, il nous semble possible de mettre en évidence deux résultats importants dont la portée paraît pouvoir dépasser les particularismes de toute situation spécifique. Autrement dit, c'est moins pour tirer des conclusions sur la mytiliculture que nous avons souhaité faire ces développements que pour mieux cerner la manière dont les relations marchandes, et les dispositifs ou cadres sur lesquels elles reposent, peuvent configurer et reconfigurer tout autant les façons de produire et les façons de juger les produits.

Tout d'abord, nous avons pu montrer, par l'effet de contraste qu'induit l'action des mytiliculteurs de la baie de l'Aiguillon, que les qualités des produits, et peut-être plus particulièrement des produits alimentaires, font l'objet de définitions plus ou moins stabilisées selon les dispositifs que construisent et mobilisent les acteurs du marché pour attribuer des caractéristiques aux produits. Le fait de considérer ces définitions comme jamais stabilisées, permet aux acteurs d'entreprendre des démarches pour proposer des définitions qui se veulent alternatives. Même si la portée de ces définitions alternatives est souvent moins globale, donc moins efficace sur un plan économique, elles peuvent malgré tout avoir pour effet de fournir aux autres acteurs du marché, et notamment aux consommateurs, des repères nouveaux pour évaluer et choisir les produits. On peut faire l'hypothèse que l'apparition de ces nouveaux repères modifie peu à peu l'ajustement qui se construit entre des consommateurs et une offre alimentaire ou, tout au moins, rouvre la pluralité des possibilités pour juger cette offre, là où d'autres cadres du marché avaient cherché à les homogénéiser.

Ensuite, nous voulions montrer que la mise au jour de deux formes de cadrage du marché assez différentes souligne la capacité des acteurs économiques à interroger le rôle de l'agriculture dans le social, bien au-delà du simple rapport à la consommation des produits. D'un côté, un cadrage cherche à rendre équivalents des produits sur les marchés, en homogénéisant les façons de produire et de mettre en marché. Ce cadrage permet de ne pas traiter certaines spécificités des produits pour, à travers cette mise en équivalence, mettre en forme un marché de volume autour de produits mais aussi de préférences de consommateurs qui sont homogènes. C'est cette mise en équivalence des produits, par la garantie de leur innocuité grâce aux pratiques de purification très encadrées, qui fonde la confiance des consommateurs : celle-ci devenant par là même le seul et dernier équipement du choix pour l'ensemble des acteurs du marché, des distributeurs aux consommateurs et reposant très largement sur des dispositifs impersonnels et institutionnels qui se résument autour d'une autorisation de mise en marché (Karpik, 1996).

De l'autre côté, le cadrage met en relation des produits hétérogènes, issus précisément des pratiques productives différenciées, et des préférences de consommateurs qui se veulent aussi spécifiques. Il passe par des actions et des dispositifs dont les inscriptions ne sont plus globales mais bien locales. Il ne s'agit plus d'une norme institutionnelle dont la vocation est d'homogénéiser les pratiques et les choix des différents acteurs du marché (producteurs, distributeurs, consommateurs), mais d'engagements particuliers d'acteurs dans la construction de collectifs spécifiques autour d'ajustements singuliers. Les dispositifs sur lesquels s'appuient les acteurs du marché sont alors d'une portée plus locale et mettent en jeu une confiance plus interpersonnelle : un stand de vente directe, des menus de restaurants dans des guides touristiques locaux, des manifestations estivales, des petites affichettes dans les supermarchés, la présence des mytiliculteurs dans les animations des grandes surfaces.

On ne peut faire le constat de la coexistence de ces deux modalités fortement contrastées de cadrage du marché sans s'interroger sur le rapport de force qui existe entre l'une et l'autre. De toute évidence, cette vision semble opposer un marché de volume à un marché typique. Quelle est alors la viabilité de ce second marché face au premier et dans quelle mesure n'existe-t-il pas d'une façon plus anecdotique voire folklorique ? Il faudrait pour répondre à une telle question regarder précisément les formes de développement de ces

différentes modalités d'ajustement marchand sur différents secteurs de l'agroalimentaire²⁰. Que l'on songe aux marchés fermiers, à la relance des pratiques de vente directe, au renouveau des démarches d'identification de produits et de manières de produire, aux actions menées par certains agriculteurs pour refuser le principe d'une concentration de l'offre comme seule réponse à la concentration de la distribution, à la volonté de certains producteurs de défendre l'hétérogénéité des produits par la différenciation des attributs des produits sur le marché, on ne peut qu'être frappé par la pluralité des tentatives que déploie l'amont agricole pour s'investir dans le travail de cadrage du marché à travers des démarches qui se veulent alternatives aux démarches homogénéisant les produits. Dans un contexte où le modèle dominant de l'agriculture est en crise, ces démarches peuvent se lire comme des solutions permettant d'associer des collectifs pluriels, composés de politiques, de consommateurs, de citoyens, de producteurs et dont l'enjeu principal est précisément celui de définir ce que doivent être les nouveaux engagements de l'agriculture au sein de la société. Il faut également rappeler que la défiance vis-à-vis des institutions réglementaires se renforce dans le contexte d'une société du risque (Beck, 2001) et qu'on peut légitimement penser que le cadrage du marché par des dispositifs globaux ne suffira pas sur le long terme à produire la confiance de tous les acteurs.

On peut légitimement faire l'hypothèse que les échanges des produits agroalimentaires ne mettent pas en jeu seulement la définition des pratiques de consommation et de production, mais également le nouveau contrat social qui se construit autour de la place de l'agriculture dans la société. Le rapport de force entre les deux formes de cadrage ne se réduit pas à un rapport économique concernant les volumes échangés, mais concerne également les choix politiques et collectifs qui sont réalisés en amont. Ainsi, les mytiliculteurs de la baie de l'Aiguillon, peu nombreux et produisant de faibles volumes annuels, ne pèsent pas lourd face aux productions des autres bassins européens et au poids des grandes enseignes de la distribution, malgré tout leur action pose la question, très large et susceptible de rencontrer l'intérêt d'autres collectifs, de la qualité des eaux littorales en Europe : doit-on abandonner le principe d'une eau salubre, et donc d'une protection de la qualité sanitaire de l'environnement littoral, au motif que les produits mis en marchés pourront de toute façon être purifiés en bassin ? Autrement dit, ce ne sont pas seulement les qualités des produits ou les préférences qui sont en jeu, mais aussi derrière ces réalités, c'est le modèle de confiance qui fonde le rôle de l'agriculture dans le social à travers des attentes de citoyens et des engagements d'acteurs économiques et politiques. De ce point de vue, l'échange marchand, comme beaucoup l'ont déjà dit, est bien un élément parmi d'autres du lien social (Mauss, 1991 ; Simmel, 1989 ; La Pradelle, 1996) qui, s'il ne l'épuise pas, contribue fortement à le façonner, à le faire comme à le défaire. Les formes de l'échange marchand dépendent du cadrage du marché, lui-même résultat de choix collectifs qui se réalisent et s'expriment de diverses manières et notamment à travers l'engagement des acteurs sur les marchés et dans l'échange. Le mécanisme est complexe parce qu'il se boucle sur lui-même en permanence.

²⁰ On sait qu'elles existent dans le domaine de la charcuterie, du fromage, des vins, mais qu'elles sont encore peu développées dans le secteur des fruits et des légumes par exemple.

Références

- Barey, S., Cochoy, F., Dubuisson-Quellier, S., 2000. Designer, packager et merchandiser : trois professionnels pour une même scène marchande. *Sociologie du travail* 42 (3), 457–482.
- Beck, U., 2001. *La société du risque*. Aubier, Paris.
- Boltanski, L., 1984. La dénonciation. *Actes de la recherche en sciences sociales* 51, 3–40.
- Cochoy, F., 1999. De l'embarras du choix au conditionnement du marché, vers une socio-économie de la décision. *Cahiers internationaux de sociologie* 106, 145–173 (juillet).
- Cochoy, F., Dubuisson-Quellier, S., 2000. L'étude des professionnels du marché : vers une sociologie du travail marchand. *Sociologie du travail* 42 (3), 359–368.
- Daniel, G., 2000. La filière mytilicole française : analyse de la première mise en vente à la consommation. Mémoire de l'INA-PG.
- Dubuisson-Quellier, S., avec la collaboration de Debril, T., 2001. Impacts des informations produites par l'Ifremer sur la qualité des eaux littorales dans la production et la commercialisation des coquillages. Rapport pour la Division environnement littoral de l'Ifremer, décembre.
- Dubuisson-Quellier, S., 2002. Qualités de produits et figures du consommateur. Manières de produire et de vendre en conchyliculture. *Sciences de la société* 56, 79–96.
- Joly, P.B., 2001. L'agriculture dans la société du risque. Obsession du risque ou émergence d'une démocratie alimentaire. Communication au XIX^e Congrès européen de sociologie rurale, « Société, Nature, Technologie, La contribution de la sociologie rurale », Dijon, 3–7 septembre.
- Karpik, L., 1996. Dispositifs de confiance et engagements crédibles. *Sociologie du travail* 38 (4), 527–550.
- La Pradelle, M. (de), 1996. *Les vendredis de Carpentras. Faire son marché en Provence ou ailleurs*. Fayard, Paris.
- Legue-Dupont, P., 1990. *La moisson des marins-paysans. L'huître et ses élevages dans le bassin de Marennes-Oléron*. Thèse pour le doctorat. EPHESS, Paris.
- Mauss, M., 1991. *Sociologie et anthropologie*. Puf, Paris.
- Paillotin, G., 1999. *Tais-toi et mange ! L'agriculteur, le scientifique et le consommateur*. Bayard, Paris.
- Paquette, P., 1995. Le marché de la moule en France : évolution de l'offre et de la demande. VIII^{es} rencontres interrégionales de l'Agria, 14–15 septembre, Talmont-Saint-Hilaire.
- Roy, A., 2001. *Les experts face au risque : le cas des plantes transgéniques*. Puf, Paris.
- Simmel, G., 1989. *Philosophie de la modernité*. Payot, Paris.