

# The Third Congress on Proximity

## “ New Growth and Territories ”

Paris, 13 and 14 December 2001

University of Paris South

&

Institut National de la Recherche Agronomique

### **PROXIMITES ET EFFICACITE COLLECTIVE : UNE RELATION EN QUESTION. LE CAS DES FILIERES GARI ET HUILE DE PALME AU BENIN.**

Stéphane Fournier (1), José Muchnik (2) et Denis Requier-Desjardins (3).

(1) : Cirad-Tera, BP 5035, 34398 Montpellier Cedex 5. [fournier.st@cirad.fr](mailto:fournier.st@cirad.fr)

(2) : Inra / Cirad-Tera, BP 5035, 34398 Montpellier Cedex 5. [muchnik@cirad.fr](mailto:muchnik@cirad.fr)

(3) : C3ED / Université de Versailles - St Quentin, 47 Bd Vauban, 78047 Guyancourt.  
[Denis.Requier-Desjardins@c3ed.uvsq.fr](mailto:Denis.Requier-Desjardins@c3ed.uvsq.fr)

#### **Résumé :**

Cet article traite de la construction territoriale autour des activités de transformation agroalimentaire (*gari* de manioc et huile de palme) au Bénin. Nous montrons que les modes traditionnels et innovants de production reposent sur des constructions résilientes qui ne mobilisent pas les mêmes formes de proximité.

- Les réseaux des artisanes « traditionnelles » apparaissent très liés aux relations socio-identitaires. Ils comprennent des réseaux de production au niveau local et des réseaux techniques, plus englobants.
- Dans les cas d'introduction d'innovation que nous avons étudiés, les artisanes font le choix de développer des organisations professionnelles, entre artisanes de la même spécialité, qui viennent remplacer les réseaux de production traditionnels. La diffusion de l'innovation se faisant progressivement, le réseau technique (*i.e.* la zone de production « innovante ») est spatialement concentré. Dans ces zones, on a donc assisté à la création endogène de dispositifs organisationnels. Cependant, ces derniers apparaissent bien moins institutionnalisés que les réseaux socio-identitaires. S'avérant incapables d'instaurer un processus d'exclusion, ils englobent un nombre d'artisanes rapidement croissant au sein duquel ils ne peuvent établir de dispositif de régulation.

**Mots-clefs :** Proximité, construction territoriale, transformation agro-alimentaire, efficacité collective, réseaux.

## Introduction

Lors de la mise en œuvre d'un processus productif, les entreprises, surtout celles de petite taille, sont souvent amenées à entrer en relation les unes avec les autres, pour leur approvisionnement en matière première, la sous-traitance d'une partie de la transformation, la fourniture de crédit, la commercialisation de leurs produits... Des réseaux apparaissent ainsi si ces formes d'organisation se répètent dans le temps.

Pour que ces réseaux soient efficaces, il faut tout d'abord que des relations de confiance puissent s'établir entre les membres. Cette confiance va permettre de garantir la réciprocité des échanges et, en réduisant les coûts liés à la couverture du risque, de réaliser des transactions au sein du réseau à un prix inférieur à celui du Marché.

Cette confiance peut avoir deux origines distinctes. Elle peut tout d'abord être créée au sein du réseau par la « bonne conduite » des membres, au fur et à mesure des transactions. Dans tout jeu répété, il est démontré que la confiance et la non-défection s'avère une stratégie payante (Axelrod, 1992).

Cette confiance peut également provenir de l'adhésion des membres du réseau à un même système de règles et de valeurs, extérieur au réseau. L'appartenance des membres à une même communauté socio-culturelle, à un même groupe identitaire, peut apporter cela. C'est le cas notamment dans les districts industriels (Becattini, 1992 ; Becattini et Rullani, 1995)<sup>1</sup>.

Mais cette confiance ne peut suffire à créer une dynamique durable au sein du réseau. Il faut également qu'il y ait une certaine convergence des stratégies individuelles, pour que se développe une action collective. Cela demande une conception relativement identique de l'environnement et des variations qui y surviennent ; les représentations individuelles doivent inclure une part commune de représentations collectives.

Là encore, l'apparition d'une stratégie collective peut résulter d'un processus endogène ou exogène au réseau ; le développement de cette stratégie peut résulter des interactions entre les membres, ou reposer sur l'existence préalable de représentations collectives, si les membres appartiennent à un même groupe identitaire par exemple.

A la suite d'Abdelmalki *et al.* (1996), qui se placent dans la lignée du courant institutionnaliste américain (Parsons, 1940), les institutions peuvent être définies comme « *des modèles normatifs de pensée et d'action, qui définissent ce qui, dans une société donnée, est perçu comme des modes appropriés et attendus d'actions et de relations sociales* »<sup>2</sup>. On peut alors voir l'efficacité collective des réseaux comme fonction du développement d'un dispositif institutionnel, dispositif qui peut donc être endogène (créé par les activités du réseau) ou exogène (développé à partir d'un dispositif institutionnel existant).

Si l'on adhère à une conception du territoire « *à géométrie variable* » (Courlet, 1992) en fonction des problèmes auxquels les acteurs ont à faire face, on peut définir celui-ci comme la construction sociale qu'ils effectuent en vue de se constituer un « *espace intelligible* » (Pecqueur, 1996) au sein duquel ils vont pouvoir mener à bien un processus productif. Il en ressort que le territoire de ces acteurs sera composé par l'ensemble des réseaux dans lesquels

---

<sup>1</sup> Pour une analyse des modes de création de la confiance au sein des systèmes locaux de production, voir Torre, 2000.

<sup>2</sup> C'est-à-dire si l'on accorde aux institutions un rôle plus large que celui que leur prête la théorie néo-classique, qui est uniquement fonctionnel (Abdelmalki *et al.*, 1996).

ils s'impliqueront pour ce processus productif, sous réserve que ceux-ci se dotent d'un dispositif institutionnel <sup>3</sup>.

Le principal objet de cette contribution est d'approfondir l'analyse de ce processus d'institutionnalisation des réseaux. La réalisation de ce processus, et son caractère endogène ou exogène, vont être discutés sur la base des formes de proximité mobilisés. L'aspect multiforme de la proximité et par voie de conséquence des processus de coordination au sein du territoire est désormais admis (RERU, 1993 ; Gilly et Torre, 2000). Nous allons tenter de montrer en quoi la mobilisation de telle ou telle forme de proximité peut conditionner le processus d'institutionnalisation en lui-même, et, par suite, l'efficacité collective des réseaux.

Dans le cadre de l'étude des dynamiques de proximité, la littérature s'est jusqu'à présent plus intéressée au caractère auto-renforçant de processus de territorialisation déjà en place, plutôt qu'à leur instauration. Le contexte de pays en développement retenu pour cette étude s'avère propice à l'analyse de l'essor des territoires, dans le sens où la plus faible implication des pouvoirs publics dans la vie économique (et ceci est d'autant plus vrai dans le domaine de l'artisanat agroalimentaire) laisse toute marge de manœuvre à la construction territoriale (qui est plus « guidée » en contexte de pays industrialisé – voir par exemple Schmitz et Musyck, 1994).

Nous tenterons donc d'amorcer une réflexion sur ce thème à partir des filières *gari*<sup>4</sup> et huile de palme<sup>5</sup> au Bénin. Ces produits sont tous deux des éléments de base de l'alimentation béninoise<sup>6</sup>, et leur production repose quasi-essentiellement sur la production artisanale. La filière de l'huile de palme a connu une industrialisation partielle, mais le secteur industriel n'assure pas plus de 20 % de la couverture du marché local (Fournier *et al.*, 2001-b). Dans le secteur de la transformation du manioc en *gari*, seuls quelques petits ateliers privés semi-mécanisés viennent concurrencer la production des artisanes.

La production artisanale est restée très peu concentrée, elle se fait à (très) petite échelle au sein d'une multitude de petites unités familiales de transformation. Il s'ensuit que les performances économiques constatées (maintien de parts de marché conséquentes malgré la concurrence d'un secteur industriel dans le cas de l'huile de palme ; développement d'un nouveau produit et de nouvelles gammes dans le cas du *gari* <sup>7</sup>) ne peuvent s'expliquer sans prendre en compte les réseaux existant autour des activités de transformation.

Nous observerons ces processus de création de réseaux dans différents cas. Tout d'abord dans le cas (général) des formes de production « traditionnelles » (première partie), puis dans celui de l'apparition de nouveaux paradigmes productifs (deuxième partie). Cela nous permettra en conclusion d'effectuer une analyse de ces différents processus de construction territoriale.

---

<sup>3</sup> Le territoire pouvant également se définir par sa « densité institutionnelle », qui le différencie d'un simple « espace » (Abdelmalki *et al.*, 1996).

<sup>4</sup> Le *gari* est une semoule de manioc sèche obtenue après pelage, lavage, râpage, pressage (et éventuellement fermentation) et cuisson du manioc.

<sup>5</sup> L'huile de palme ou « huile rouge » est obtenue à partir des fruits du palmier à huile, *Elæis guineensis*.

<sup>6</sup> Le *gari* peut être consommé sous forme de pâte, délayé dans de l'eau, ou en saupoudrage sur certains plats. L'huile de palme sert pour la préparation de nombreuses sauces, pour la friture ou encore pour napper certains plats.

<sup>7</sup> Le manioc fut introduit au Bénin au XVIème siècle, mais la technique de transformation en *gari* ne fut connue qu'à la fin du XIXème siècle, après le retour des esclaves affranchis du Brésil (Nago, 1995). Par la suite, le produit s'est décliné localement en de nombreuses gammes (ou qualités) (Nago *et al.*, 2000).

# 1. Des systèmes de production traditionnels encastrés dans les réseaux sociaux

Nous reviendrons rapidement sur les grandes caractéristiques de la transformation agroalimentaire « traditionnelle », avant de tenter d'éclairer le processus productif par une analyse des formes d'organisation intervenant au cours de ce processus.

## 1.1. Importance et modalités des activités de transformation agroalimentaire traditionnelles

Dans le sud du Bénin, quatre femmes rurales sur cinq<sup>8</sup> s'investissent dans des activités de transformation agroalimentaire. L'importance de cet effectif de transformatrices s'explique par le fait que les deux cultures dominantes dans le Sud-Bénin, à savoir le maïs et le manioc, ne sont quasiment pas consommées telles quelles. Leur forme principale de consommation (*akassa* –pâte fermentée cuite- pour le maïs, *gari* pour le manioc) demandent au contraire de longues opérations de transformation.

Cependant, sur l'ensemble de ces artisanes, seule une petite minorité s'investit à temps plein dans ce type d'activités. En règle générale, les artisanes ont également des activités agricoles (cela est vrai pour 4 femmes sur 5 également), commerciales (35 % des femmes) ou de restauration (10 %)<sup>9</sup>.

De plus, les artisanes pratiquent également la pluriactivité dans leurs activités de transformation agroalimentaire. Seule une artisane sur deux ne transforme qu'un seul type de produit.

Ceci est également vrai dans le cas des deux produits que l'on a retenus comme exemples pour cette étude, le *gari* et l'huile de palme. Leur transformation est le plus souvent pratiquée en association avec d'autres produits, mais pour des raisons différentes :

- la production des palmiers à huile est, au Bénin, très saisonnière<sup>10</sup>. La hausse des prix qui a lieu durant la « période creuse » est donc tout à fait conséquente, ce qui fait du stockage de l'huile de palme une activité très lucrative. Il s'ensuit que cette huile est très demandée tout au long de l'année, ce qui maintient son cours à un niveau intéressant pour les artisanes transformatrices. Parmi toutes les activités de transformation agroalimentaire possibles qui s'offrent aux femmes rurales du Sud-Bénin, l'huile de palme est celle qui permet de réaliser le plus de marges. Il est alors logique que de nombreuses femmes souhaitent en faire. Les quantités de matière première restant limitées, les quantités disponibles pour chaque artisane ne suffisent pas pour qu'elles pratiquent cette activité à temps plein.
- Le cas du *gari* est très différent : l'offre de manioc des cultivateurs peut augmenter très rapidement suite à une hausse de la demande des artisanes. Cela n'est pas le cas avec le palmier à huile, culture pérenne dans laquelle les planteurs hésitent à investir (nécessairement pour plusieurs dizaines d'années) sur la base d'une augmentation ponctuelle de la demande des artisanes. Il s'ensuit que l'offre de *gari* des artisanes a

---

<sup>8</sup> Source : Nos enquêtes, menées entre Octobre 1998 et Octobre 1999, sur un échantillon de 801 femmes de 31 villages des sous-préfectures de Pobè et d'Adja-Ouéré (département de l'Ouémé), et de 262 femmes de 18 villages de la sous-préfecture de Savalou (département du Zou) (Fournier, 2002).

<sup>9</sup> Idem.

<sup>10</sup> 90 % de la production est réalisée en 6 mois.

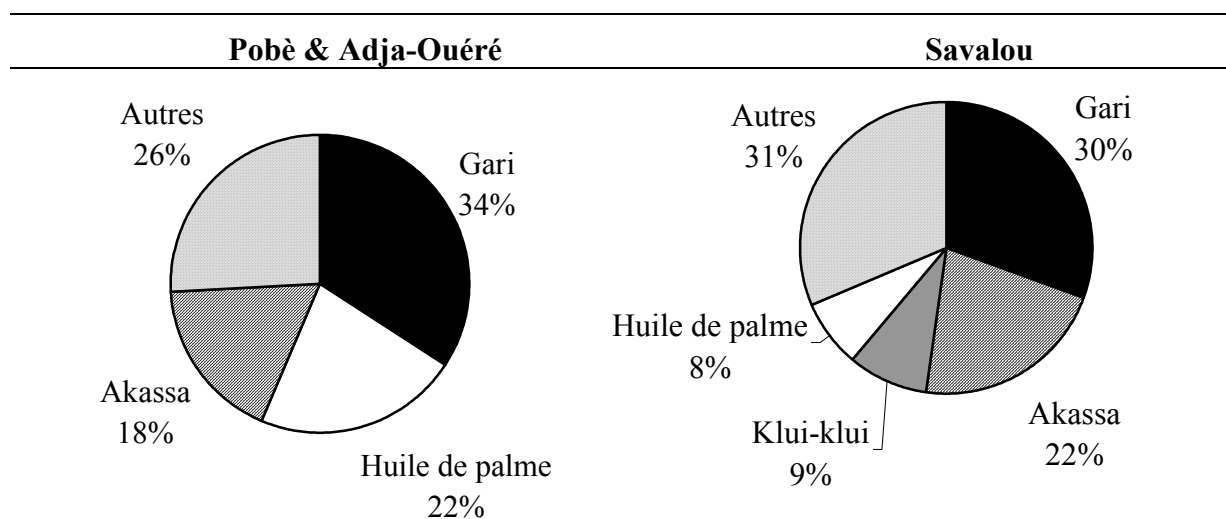
tendance à être supérieure à la demande des consommateurs, car de nombreuses femmes cherchent à répondre à cette demande. Cela maintient les bénéfices de la transformation à un niveau assez bas. Par conséquent, se spécialiser dans le gari ne serait guère profitable pour une artisane. Par contre, produire soi-même cet aliment de base permet une certaine sécurisation alimentaire, que recherchent les artisanes.

Cette différence notable de profitabilité explique également le degré de mécanisation des filières. La transformation artisanale du manioc en gari passe de plus en plus fréquemment par l'utilisation de matériel (râpeuses mécaniques et presses à plateaux). Dans le cas de l'huile de palme par contre, les artisanes, qui n'ont jamais été confrontées à des quantités de matière première supérieures à ce qu'elles peuvent traiter avec des procédés entièrement manuels, n'ont pas ressenti le besoin de faire cet investissement.

Cette relative dispersion (pluriactivité) des femmes rurales est essentielle à prendre en compte si l'on veut comprendre les dynamiques existant dans le secteur de la transformation. Elle montre la volonté des femmes de minimiser le risque (par rapport à la mono-production), et explique par conséquent pourquoi ce secteur est resté au Bénin exempt de tout phénomène de concentration.

Alors que les savoir-faire existants sont relativement nombreux (Nago, 1989), il est frappant de constater, en observant la variété des produits transformés, la très nette domination des trois ou quatre premiers produits (parmi lesquels figurent le gari et l'huile de palme). Ceci est visible lorsque l'on représente l'ensemble des activités que nous avons relevées lors de nos enquêtes (tableau I).

**Tableau I** : Les principaux produits transformés



Source : Nos enquêtes (1999)

La production artisanale « traditionnelle » se fait à petite échelle, au sein d'unités familiales de production. De par ce mode de production existe un certain nombre de risques, que les productrices tentent de réduire grâce à différentes formes d'organisations.

## 1.2. Des réseaux de production au niveau local

Une unité de production qui reste à (très) petite échelle doit en effet pouvoir surmonter plusieurs problèmes, qui proviennent de l'impossibilité qu'elle a :

- de s'assurer une main d'œuvre régulière
- de s'approvisionner en crédit auprès des organismes « formels »
- d'influer sur les prix lors de l'approvisionnement en matière première ou de la vente des produits, du fait de la faiblesse des volumes.

De plus, la transformation agroalimentaire étant par essence liée à la production agricole et à sa saisonnalité, les artisanes ont à faire face à des pics de production, durant lesquelles elles doivent assurer un niveau de production plus élevé qu'habituellement.

L'observation des flux de capital, de produits et de main d'œuvre nous renseigne alors sur le dispositif organisationnel des artisanes.

### 1.2.1. *Le dispositif organisationnel flexible endogène des artisanes*

Pour faire face à ces différents problèmes, la plupart des artisanes adhèrent à des formes d'organisation, qui constituent pour elles un dispositif flexible :

- des tontines (associations rotatives de crédit) : un groupe pouvant aller d'une dizaine à plusieurs dizaines de membres cotise (une fois par semaine ou par mois), et la somme collectée est reversée en totalité à l'un des membres, successivement<sup>11</sup>.
- des associations rotatives de travail, qui fonctionnent sur le même principe que les tontines. Il s'agit donc d'un échange de journées de travail : l'ensemble d'un groupe va gratuitement travailler chez l'un des membres, successivement, pour son compte personnel. Ce type d'associations réunit un nombre de femmes assez variable, pouvant aller de 2 ou 3 productrices à une vingtaine.
- Des formes d'entente existent également pour la commercialisation. Les artisanes vendent leurs produits sur les marchés locaux, qui ont lieu tous les 4 jours. Cela demande un investissement en temps (passer une journée au marché) et en argent (pour le transport) relativement important. Afin de le réduire, les artisanes regroupent leurs produits (afin de bénéficier d'un « prix de gros » pour le transport) et envoient juste l'une d'entre elles au marché.

On trouve ces formes d'organisations dans chaque village, et également en milieu urbain.

Plutôt qu'uniquement entre transformatrices d'huile de palme ou de gari, on constate que ces organisations se font plus naturellement entre femmes liées par des liens familiaux, affinitaires ou socio-culturels. Les groupes de travail peuvent en effet comprendre des femmes ayant des spécialités différentes, la plupart des femmes rurales du Sud-Bénin sachant de toutes façons faire de l'huile de palme ou du gari. Il en est bien entendu de même pour les tontines, et des organisations pour la commercialisation des produits.

---

<sup>11</sup> Un membre peut toutefois, en cas de besoin financier, essayer de s'arranger avec la personne qui doit recevoir l'argent pour échanger leurs tours.

Il importe de constater que cette constitution des « réseaux de production » au sein des groupes sociaux, plutôt qu'entre artisanes spécialisées dans la même transformation, est véritablement un choix de la part des artisanes. De par les fortes proportions de transformatrices d'huile de palme et de gari que nous avons constatées, les artisanes pourraient, même au niveau d'un village, trouver des partenaires ayant la même spécialité.

Mais ces formes d'organisation reposent principalement sur la confiance qui doit exister entre les membres. Or, ces proportions importantes de transformatrices d'huile de palme et de gari induisent une forte mise en concurrence, la quantité de matière première ou les débouchés restant réduits. La proximité qui devrait exister entre productrices du même produit est alors amoindrie, et les productrices préfèrent établir leurs réseaux sur une base plus sûre : celle des liens familiaux.

### 1.2.2. *La création « exogène » de Groupements de femmes.*

Sans véritablement prendre en compte ces formes d'organisations, les organismes de développement, publics et privés, ont tenté de mettre sur pied des Groupements de Femmes sur le principe suivant : des femmes se regroupent, acquièrent, grâce à leurs cotisations, une certaine quantité de matière première qu'elles transforment ensemble et vendent. Les bénéfices sont soit épargnés, soit redistribués aux membres.

Ces Groupements de femmes se multiplient ainsi depuis une dizaine d'années, mais la transformation individuelle domine encore largement (tableau II). Il importe de plus de signaler que même pour les artisanes y participant, ces groupements ne représentent, en termes de jours de travail et de quantité produite, qu'une partie minime de l'ensemble des activités individuelles. Une femme participant à un groupement n'y travaillera dans la plupart des cas que de 2 à 4 jours par mois, le reste étant consacré à ses activités individuelles. Mais les femmes souhaitent y participer car ces groupements sont les partenaires privilégiés des organismes de développement, qui leur accordent des prêts et des subventions.

**Tableau II :** Transformation d'huile de palme et de gari individuelle / transformation en groupement dans les sous-préfectures de Pobè et d'Adja-Ouéré.

	Huile de palme	Gari
	% (effectif)	% (effectif)
Transformation individuelle seulement	78 (158)	68 (203)
Transformation individuelle et en groupement	18 (36)	18 (54)
Transformation en groupement seulement	4 (9)	13 (38)
<b>Total</b>	<b>100 (203)</b>	<b>100 (295)</b>

Source : Nos enquêtes (1999)

Si leur rôle est limité sur le plan de la production, ces groupements jouent cependant incontestablement un rôle en termes de diffusion des savoir-faire : même si ces journées de travail collectif sont rares, elles permettent aux femmes d'échanger leurs techniques. De plus, elles peuvent être le lieu d'une réflexion commune sur l'amélioration des procédés.

Mais on ne peut ainsi dire que cette forme de production collective ait séduit les artisanes béninoises. Cet échec relatif démontre l'attachement des femmes à la production individuelle, qu'elles pratiquent donc avec l'aide de réseaux de production basés sur des relations sociales. L'appartenance des artisanes à un même corps de métier (*i.e.* le fait qu'elles soient transformatrices d'un même produit) ne réussit pas à « créer de la confiance » de la même façon que les réseaux sociaux, ce qui semble une évidence ; mais ce « surplus de confiance » semble préféré par les artisanes à une organisation où la spécialisation commune des artisanes garantirait une certaine efficacité. Plutôt que grâce à une « *proximité organisationnelle* » au sens strict (Gilly et Torre, 2000), l'efficacité collective est obtenue, dans les réseaux sociaux que les artisanes utilisent, à travers l'adhésion à un système de normes et de valeurs commun, qui garantit la reconnaissance des mêmes droits et obligations. Grâce à cela, le principe de réciprocité est acquis, car le groupe social comprend également un dispositif de sanctions<sup>12</sup>. Cela permet donc de minimiser les coûts de transaction à l'intérieur de l'organisation.

Ces réseaux sociaux prennent ainsi place au sein d'une famille, d'un clan, d'un quartier, ou, plus rarement, d'un village entier. Est-ce là le seul niveau de construction territoriale visible ? Une étude plus fine des techniques employées par les artisanes semble montrer que non.

### **1.3. Des réseaux techniques plus englobants**

On constate en effet une certaine homogénéité au niveau des techniques sur un plan plus large. On peut distinguer des « régions de production » distinctes les unes des autres sur ce plan. Cette homogénéité, qui traduit l'existence de flux de savoir-faire, démontre donc l'existence de contacts entre transformatrices à ce niveau « régional ». Ces contacts peuvent naturellement se faire successivement, par effet de chaîne ; les savoir-faire se diffusant en « tâche d'huile ». Mais l'existence d'une limite dans cette diffusion nous montre que le processus est plus complexe : les techniques sont associées à des groupes identitaires, dont les institutions assurent la diffusion (Bom Kondé, 1996).

L'appartenance ethnique influence ainsi la représentation que l'artisane a du produit. Les statuts du gari et de l'huile de palme peuvent varier suivant les ethnies et les régions de production de simples produits de consommation courante à produits identitaires. Cela induira alors naturellement l'optique, et donc les techniques, de production. Dans certaines régions, la recherche de la plus grande productivité du travail possible sera totale, tandis que d'autres poseront d'entrée certaines contraintes de qualité, ce qui limitera cette recherche.

Cette orientation différente des régions de production nous suggère donc qu'il existe donc une construction territoriale également à ce niveau, mais sur une autre base que celle vue précédemment. L'homogénéité des techniques témoigne de l'existence de contacts et d'échanges entre les artisanes, que l'on peut considérer comme des réseaux.

Ces réseaux techniques sont d'un type différent des réseaux de production : les artisanes y sont moins dépendantes les unes des autres. Mais il existe cependant une « *interdépendance technologique* » entre les membres (Kirat et Le Bas, 1995). Dans les zones spécialisées dans les productions « de qualité », les artisanes savent bien que la réputation de leur région dépend des produits de chaque artisane. Il y a donc une incitation à assurer une

---

<sup>12</sup> La sanction la plus dure étant l'exclusion pure et simple des réseaux sociaux, ce qui, pour une artisane individuelle, serait très difficile à surmonter.



bonne qualité, les comportements de « free-rider » sont combattus. Dans la région de Savalou, par exemple, qui est connue pour la qualité de son gari, une artisane qui n'apporterait pas tous les soins nécessaires à sa production se verrait rapidement qualifiée de mauvaise productrice, ce qui est déshonorant : « *une bonne Savaloise doit savoir faire du bon gari* ».

L'appartenance à une ethnie, et/ou à une région de production, induit donc un choix de techniques de production, et d'une certaine façon, l'adhésion à ces « réseaux techniques » peut sembler obligatoire. Mais il nous faut également bien voir que ces réseaux sont une construction collective d'un groupe social souhaitant, à travers ses techniques, se différencier du reste de la population. Par la suite, l'adoption de ces techniques pour une artisane est également une façon pour elle de « se choisir une identité », d'adhérer à un groupe. Cela permet aux artisanes de renforcer leur sentiment d'appartenance à un groupe social. L'existence de techniques locales différenciées permet de renforcer la construction territoriale (Pecqueur, 1996).

#### **1.4. Conclusion**

En conclusion, il apparaît ainsi que les activités de transformation agroalimentaire « traditionnelles », caractérisées par une très forte diffusion au sein de la population, qui pratique le plus souvent la pluriactivité, ne peuvent pas être considérées comme constituantes d'un territoire, en tant que construit social institutionnalisé. A un niveau très local, on ne trouve que des « réseaux de production », pluriactifs. Ces réseaux, qui semblent constituer le seul dispositif institutionnel formel (*organized*) des artisanes, sont construits sur la base de relations sociales. A un niveau plus englobant (celui des « régions de production »), existent des institutions informelles, qui conditionnent les stratégies de production des artisanes. Mais ces dernières reposent sur des occasions de rencontre et d'échange (Soulage, 1994) qui résultent des dynamiques sociales au sein des groupes identitaires, et non des activités de production en tant que telles.

L'existence d'une dynamique institutionnelle ayant des effets sur la production au niveau de ces « réseaux techniques » nous amène à effectuer l'analyse de la construction territoriale à ce niveau. Nous le désignerons comme celui des « systèmes agroalimentaires localisés » ou Syal (Muchnik et Sautier, 1998 ; Fournier, Muchnik et Requier-Desjardins, 2001). Nous avons vu que la « capacité d'apprentissage institutionnel » des Syal va conditionner leur efficacité collective, que nous avons définie comme leur aptitude à créer de la confiance au sein des réseaux (et donc à réaliser des transactions à un coût peu élevé) et à engendrer des processus collectifs d'innovation, sur la base d'une stratégie collective de développement. De cette analyse plus fine des processus productifs, il ressort que cette capacité d'apprentissage institutionnel doit être interrogée sur la base des modes de constitution des réseaux de production et des réseaux techniques. Or, la proximité mobilisée pour bâtir ces réseaux n'est pas liée à l'activité en elle-même.

Cette analyse n'est valable que dans le cas des productions traditionnelles. Il en est autrement dans le cas du développement de productions innovantes.

## 2. Des productions innovantes créatrices de dispositifs organisationnels

L'émergence et le développement de systèmes agroalimentaires localisés (Syal) « innovants » peuvent susciter une dynamique institutionnelle. Après avoir explicité les dynamiques des processus locaux d'innovation, qui permettent l'apparition de ces Syal innovants, nous verrons dans cette sous-partie qu'elles amènent les artisanes à entamer des stratégies de collaboration à l'intérieur des filières.

### 2.1. Dynamiques locales d'innovation

Les régions de production se spécialisent comme on l'a vu dans un type de production particulier (production de masse ou production de qualité), mais cette spécialisation s'avère tout à fait évolutive. Sous l'influence d'une modification de la demande des consommateurs, les techniques employées localement semblent à même d'évoluer radicalement.

Le secteur de la transformation du gari, par exemple, a connu de fortes mutations au cours des années récentes. Schématiquement, nous pouvons dire qu'il était caractérisé jusqu'à la fin des années 80 par :

- une production de gari « ordinaire » (assez grossier, et fermenté) dans l'ensemble du pays,
- quelques systèmes locaux de production de gari « de qualité » (fin, et non fermenté)<sup>13</sup>, à Savalou (département du Zou, au centre du pays), ou dans le Mono (sud-ouest du pays)<sup>14</sup>.

Toute cette production se faisait sous la forme « traditionnelle » vue précédemment, c'est-à-dire au sein de petites unités familiales, pratiquant la pluriactivité.

Au début des années 90, le secteur du gari a connu des modifications importantes. On a assisté au développement rapide d'un nouveau système de production localisé autour des villes d'Ikpinlé et de Mowodani, dans le département de l'Ouémé, au sud-est du pays. Cette région produisait habituellement du gari ordinaire. Mais elle est proche des grands centres urbains béninois, facile d'accès (les routes goudronnées sont de bonne qualité), et la production de manioc est très développée. Des commerçantes ont alors commencé à demander également du gari fin (« de qualité ») dans cette région à partir du début des années 90.

Des femmes originaires des régions de production de gari fin étant présentes dans la région<sup>15</sup>, elles ont pu répondre à cette demande. Par la suite, les commerçantes ont privilégié cette région pour leur approvisionnement en gari fin, car elle bénéficie d'un positionnement

---

<sup>13</sup> Le gari « ordinaire » s'obtient après épluchage et râpage des tubercules de manioc. Le manioc râpé est mis sous des pierres pendant quelques jours afin de l'essorer, ce qui provoque également sa fermentation. Il est ensuite cuit partiellement et séché au soleil.

Pour le gari « de qualité », la phase d'essorage doit nécessairement être réduite afin que la fermentation n'ait pas lieu, et la cuisson est complète (pas de séchage au soleil). Un tamisage a également lieu à la fin de la transformation. De plus, on doit apporter plus de soins tout au long du processus, afin d'obtenir un gari plus blanc.

<sup>14</sup> Pour plus de détails sur l'évolution de ce secteur, cf. Nago *et al.*, 2000.

<sup>15</sup> La présence dans cette zone de plusieurs industries explique en grande partie ces flux migratoires de femmes ayant suivi leurs maris fonctionnaires.

géographique meilleur, mais également car le prix de vente du gari fin y est nettement moins élevé que dans les zones de production réputées<sup>16</sup>. Ce développement ayant lieu dans un contexte d'ouverture des frontières<sup>17</sup>, une demande émane aussi des autres pays de la sous-région (Gabon, Côte d'Ivoire et Congo principalement).

En réponse à cette forte demande, le système de production peut se développer rapidement. Le mode de production « traditionnel » s'avère rapidement insuffisant, et les artisanes modifient peu à peu leurs façons de produire :

- elles se sont tout d'abord spécialisées dans la production de gari, et ont cessé toute autre activité,
- puis, elles ont commencé à engager systématiquement de la main d'œuvre (rémunérée à la tâche) qu'elles font travailler dans de petits ateliers aménagés (le travail ne se fait plus à leur domicile). Le nombre d'employées peut aller jusqu'à une vingtaine.
- enfin, les techniques manuelles de râpage et de pressage sont abandonnées au profit de solutions mécanisées.

La production de gari dans cette région d'Ikpinlé / Mowodani se développe donc sur un mode radicalement nouveau : le savoir-faire n'était pas diffusé dans la zone, et le paradigme productif inclut des innovations majeures.

Ce mode de production nouveau ne constitue cependant pas un frein à l'expansion du Syal : au début des années 90, la diffusion du savoir-faire (et de l'ensemble des techniques de production), qui se fait d'employeur à employée, est très rapide<sup>18</sup>. La demande restant supérieure à l'offre, le prix de vente augmente. La surcôte existant pour ce gari « de qualité » sur le marché allant jusqu'à 25 %, de très nombreuses productrices de gari ordinaire se convertissent et acquièrent les techniques de production du gari fin, en allant travailler quelques semaines dans un atelier le plus souvent. Le nombre d'ateliers se multiplie rapidement ; les anciennes employées vont à leur tour ouvrir leurs ateliers, et forment ainsi de nouvelles formatrices.

Cet exemple illustre donc l'un des processus d'émergence possible des Syal : suite à l'apparition d'une nouvelle demande, une innovation est produite (ou adoptée) au sein d'un réseau de production. Puis l'innovation se diffuse, tant qu'elle reste rentable, et d'autres réseaux de production se créent.

Plus le savoir-faire est « nouveau » et différencié, et plus la région de production va rester concentrée spatialement, car la diffusion va demander plus de contacts entre l'offreur et le demandeur de ce savoir-faire.

Des Syal concentrés avec des productrices spécialisées apparaissent ainsi. Les obstacles à leur développement sont peu nombreux : il n'y a aucune « barrière à l'entrée » insurmontable pour une nouvelle productrice. L'investissement de départ (l'équipement de l'atelier) peut être important, mais dans le cas de la production de gari à Ikpinlé il est épargné par une employée de ces ateliers en deux ou trois ans. L'acquisition du savoir-faire ne pose quant à elle aucun problème.

---

<sup>16</sup> Le prix de vente du gari fin non fermenté de Savalou est de 300 Fcfa/kg, contre 125 Fcfa/kg pour celui de la région d'Ikpinlé / Mowodani.

<sup>17</sup> Après une période marxiste, le Bénin adopte officiellement le libéralisme à partir du début des années 90.

<sup>18</sup> Pour plus de détails sur la diffusion des savoir-faire de production de gari dans la région d'Ikpinlé, voir Muchnik, 1999.

Ces Syal sont alors immédiatement confrontés à un nouveau risque : la surproduction. Ce risque était peu élevé dans le cas des productions traditionnelles du fait de la pluriactivité, mais pour les Syal innovants et spécialisés du type de celui d'Ikpinlé le risque est élevé.

## **2.2. De la collaboration entre artisanes « innovantes »**

Ces Syal émergents et spécialisés sont caractérisés par l'existence de nombreuses artisanes impliquées dans une même activité, dans une même zone.

Cette activité peut parfois être différenciée des activités traditionnelles, par le mode de production qu'elle implique, comme par exemple dans le cas du gari à Ikpinlé. C'est le cas lorsque le Syal se développe suite à l'introduction d'une innovation.

Mais dans d'autres cas, on assiste également au développement de Syal concentrés spatialement, à partir d'une activité pourtant tout à fait traditionnelle. Ce cas de figure survient par exemple lorsqu'il existe une très forte disponibilité en matière première à proximité de la zone du Syal. Il existe ainsi une zone constituée de quelques villages entourés de palmeraies dans les régions que nous avons étudiées, et la transformation d'huile de palme y est naturellement particulièrement développée.

Dans ces deux cas de figure, des formes de collaboration intra-branche apparaissent, mais pour des raisons différentes dans les deux cas.

Au sein des villages où la proportion d'artisanes transformatrices d'huile de palme est très élevée<sup>19</sup>, cette collaboration entre artisanes impliquées dans le même secteur d'activités s'est avérée être une nécessité. La présence d'un grand nombre de transformatrices d'huile de palme créait des problèmes, particulièrement à deux niveaux :

- pour l'approvisionnement en matière première chez les planteurs : il y avait des conflits entre les artisanes (qui voulaient toutes les plus grandes quantités possibles)<sup>20</sup>
- pour la commercialisation des produits particulièrement dans le cas de la vente au village : lorsqu'un commerçant vient dans un village où existent de très nombreuses transformatrices d'huile de palme, il peut « faire son prix », en faisant jouer la concurrence entre les transformatrices.

Ces deux problèmes, dus à la forte concentration, demandaient donc d'être résolus entre transformatrices. Des réunions entre transformatrices d'huile de palme dans certains villages ont permis de mettre au point les systèmes suivants :

- l'organisation de différents groupes d'artisanes, qui passent successivement chez chaque planteur, afin d'éviter les conflits lors de la récolte,
- la réunion des productions individuelles en un seul et même point de vente. Bien que les productions de chaque artisane soient parfaitement identifiées par chacune d'entre elles (il ne s'agit pas d'une collectivisation de la production), le commerçant qui viendra dans le village aura affaire à une vendeuse unique.

---

<sup>19</sup> Dans certains villages, près de 8 femmes sur 10 comptent l'huile de palme parmi leurs activités.

<sup>20</sup> La procédure d'achat des fruits par les artisanes chez les planteurs est la suivante : lorsqu'un planteur va faire sa récolte, il appelle des « grimpeurs », qui vont se charger de faire tomber les régimes des arbres, et des transformatrices, qui doivent les ramasser. A la fin de la récolte, chaque artisane est en droit d'acheter tout ce qu'elle a pu ramasser. Le prix de chaque tas de régimes est alors discuté entre la transformatrice et le planteur.

Mais il importe de souligner que ces organisations continuent à se mettre en place à un niveau très local, entre des femmes d'un même village. On assiste à une spécialisation du village, qui permet aux « réseaux de production » de se spécialiser, et de renforcer leur efficacité collective : en plus de la confiance qui existe de par l'adhésion à un même système de normes et de valeurs, cette efficacité provient de la proximité organisationnelle entre des artisanes impliquées dans la même activité.

L'exemple de la production de gari à Ikpilé est différent. Ce Syal se situe dans une petite ville, de taille largement supérieure aux villages qui constituent le Syal d'huile de palme que nous avons mentionnés. Les artisanes ont donc véritablement le choix entre une coopération avec d'autres femmes desquelles elles se sentiraient proches pour des raisons « identitaires » et une collaboration avec des femmes impliquées dans la même activité. Or, les transformatrices de gari ont bien choisi ce second type de collaboration. On a vu apparaître un certain nombre d'organisations de productrices, sur le principe suivant : la production reste individuelle, mais une certaine entraide existe entre les membres (toutes transformatrices de gari) : tontines, organisation de l'approvisionnement en matière première, échanges d'employées, circulation d'information... L'« Association des productrices de gari d'Ikpilé » a même vu le jour en 1995, se fixant pour but de réguler la production de gari dans cette localité.

Engagées dans ces formes d'organisation, les artisanes transformatrices de gari d'Ikpilé n'entretiennent plus de collaboration avec d'autres femmes, qui ne seraient pas impliquées dans la production de gari.

Cette coopération intra-branche apparaît plus volontaire que dans le précédent cas. Ces artisanes « innovatrices » ont un mode de production bien différencié : elles utilisent des technologies de transformation semi-mécanisées, et elles gèrent des ateliers employant de la main d'œuvre salariée. Elles se sont de plus spécialisées dans cette production et ne pratiquent plus du tout la pluriactivité. Il semble que ce mode de production puisse alors devenir un référent pour ces artisanes, qu'il puisse « faire sens » à leurs yeux. Il crée alors un « effet-club », « un dedans et un dehors ».

Il est particulièrement important pour notre étude de relever qu'une dynamique institutionnelle apparaît dans cet exemple à un niveau plus englobant que celui des « réseaux de production ». Des institutions tentent d'englober l'ensemble du Syal (associations de productrices). On assiste ainsi à une construction territoriale du type de celle étudiée dans les Districts Industriels (Becattini, 1992). L'évolution de cette dynamique institutionnelle est alors intéressante à observer.

### **2.3. De la durabilité des organisations**

Les Syal « traditionnels », que nous avons définis comme des systèmes de production encadrés dans des réseaux sociaux, et dont la dynamique institutionnelle repose uniquement sur ce type de réseaux, s'avèrent extrêmement durables. Une artisane qui ne remplirait pas ses obligations pourrait se retrouver exclue de ces réseaux, ce qui serait très dangereux pour elle.

Les stratégies de coopération au sein des réseaux de production intra-branches apparaissent moins durables. Nous avons vu que la dynamique institutionnelle devait être analysée à deux niveaux : celui des réseaux de production et celui des réseaux techniques, ou

des Syal. Il a également été précisé que très peu de barrières à l'entrée apparaissait dans le cas de l'émergence d'un nouveau Syal.

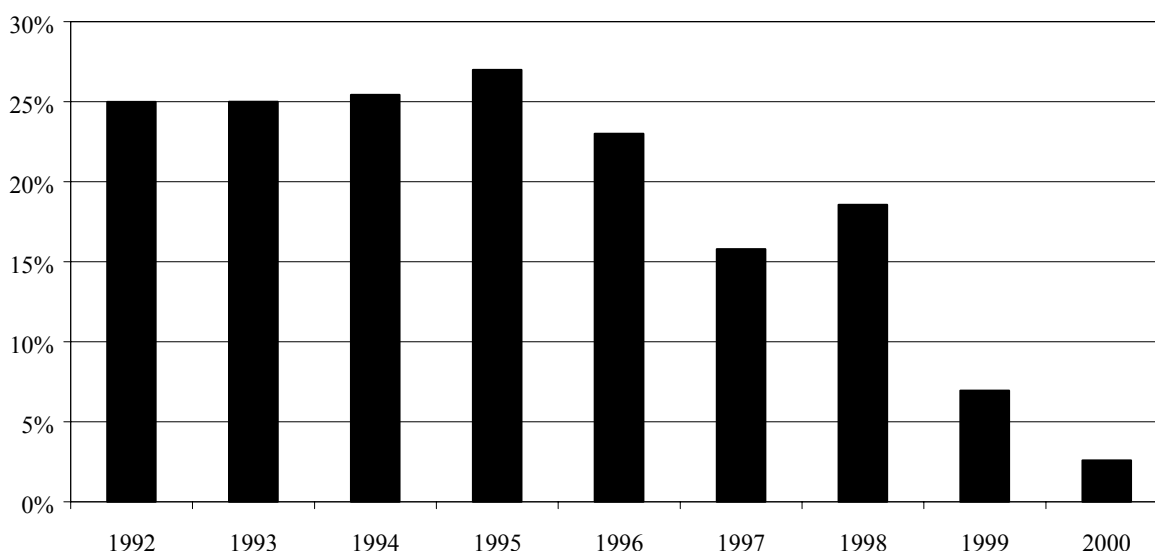
Une innovation « efficace » apparaissant dans un réseau de production va tout d'abord provoquer l'accroissement de ce réseau. Le nombre de membres augmentant, la qualité de la coordination va diminuer (Buchanan, 1965). L'innovation va se diffuser, d'autres réseaux se créeront, et c'est ainsi qu'un Syal apparaîtra. Mais l'augmentation du nombre de réseaux de production au sein du Syal provoquera également la détérioration de la qualité de la coordination à ce niveau.

C'est pourquoi les Syal apparaissent particulièrement exposés au risque de surproduction. Rien ne vient lutter contre les effets néfastes de l'accroissement du nombre de productrices. Or, selon un raisonnement assez proche de celui du paradigme de la « Concurrence Pure et Parfaite », cette augmentation du nombre de productrices semble inévitable tant que des profits sont réalisables dans la filière. Provoquant un surplus d'offre, elle va ainsi finir par réduire le taux de profit, mais elle se poursuivra jusqu'à ce que ce profit s'annule. Ce n'est qu'à ce moment-là que le nombre de productrices va cesser d'augmenter.

Le Syal de production de gari d'Ikpinlé n'a pas pu éviter cette évolution. Après une phase de croissance de 1990 à 1995, une crise de surproduction est rapidement apparue. On voit sur le graphique I que cette crise a fini par annuler la sur-côte dont bénéficiait le gari fin par rapport au gari ordinaire.

Durant cette seconde moitié de la décennie 90, on a constaté la disparition de toutes les stratégies de coopération « intra-branches ». Les réunions au sein des organisations de productrices se sont d'abord espacées, puis ont totalement disparu ; et l'association des productrices de gari d'Ikpinlé a également cessé toute activité.

**Graphique I :** Evolution de la sur-côte du prix du gari fin par rapport au gari ordinaire sur le marché d'Ikpinlé.



Source : CARDER.

## 2.4. Conclusion

Les dynamiques institutionnelles suscitées par les productions innovantes s'avèrent donc plus à même d'entamer un processus de régulation au niveau du Syal. Des formes de collaboration intra-branches apparaissent et débouchent plus facilement sur des organisations collectives au niveau de la filière.

Lorsque l'activité est suffisamment différenciée, les artisanes semblent ainsi préférer établir des alliances avec des femmes impliquées dans la même activité. L'efficacité collective est dans ce cas recherchée à travers l'association avec des femmes confrontées à des problèmes identiques, et disposant de ressources (financières, mais également en termes de matériel, de main d'œuvre...) d'un même niveau.

Mais cette efficacité collective est remise en cause du fait que ces formes de collaboration apparaissent moins durables que celles entre femmes d'un même groupe social.

## Conclusion générale

Ces exemples montrent bien la complexité de la construction territoriale, et notamment la multidimensionalité de la proximité. Les territoires ne se construisent pas nécessairement entre acteurs impliqués dans les secteurs d'activités les plus proches possibles.

Les acteurs peuvent également rechercher des alliances avec des tiers adhérant au même système de droits et obligations. Ces systèmes de production nécessairement pluriactifs permettent de créer une certaine efficacité collective, grâce à la possibilité de réaliser des transactions à des coûts peu élevés. Mais ce type d'organisations apparaît peu à même de gérer (et encore moins de susciter) le changement technique.

Lorsqu'un processus d'innovation survient, d'autres organisations sont créées. L'introduction d'innovations semble ainsi bien susciter une institutionnalisation de l'espace productif (Abdelmalki *et al.*, 1996), mais les organisations créées ne sont pas suffisamment durables pour devenir véritablement des institutions, au sens vu précédemment (cf. Introduction).

Cette étude nous permet donc de tirer deux conclusions :

- Tout d'abord, il apparaît que la construction territoriale ne se fait pas systématiquement sur la base des activités productives. La réunion des proximités géographique et organisationnelle n'est pas nécessairement sollicitée. Dans certains cas, un système de normes et de valeurs communs est préféré. La proximité organisationnelle n'est recherchée que lorsque l'activité en question apparaît comme suffisamment distincte pour pouvoir constituer un référent pour l'acteur.
- Ensuite, il nous semble que ce caractère non automatique de la construction territoriale doit nous amener, dans une optique de développement des filières, à approfondir l'étude des voies de développement des dispositifs institutionnels. Si ce développement ne peut être obtenu par des dynamiques endogènes, il incombe alors aux pouvoirs publics (au sens le plus large du terme) d'y remédier.

## Bibliographie

- Abdelmalki L., Dufourt D., Kirat T. et Requier-Desjardins D., 1996. Technologie, institutions et territoires : le territoire comme création collective et institutionnelle. *In : Dynamiques territoriales et mutations économiques*. Pecqueur B. (dir.), L'Harmattan, Paris, p. 177-194.
- Axelrod R., 1992. *Donnant, Donnant. Théorie du comportement coopératif*. Editions Edile Jacob, Paris.
- Becattini G., 1992. Le District Marshallien : une notion socio-économique. *In : Les régions qui gagnent*. Benko G. et Lipietz A. (dir.), PUF, Paris, p. 35-55.
- Becattini G. et Rullani E., 1995. Système local et marché global. Le district industriel. *In : Economie industrielle et Economie Spatiale*, Rallet A. et Torre A. (dir.), Economica, Paris, p. 171-192.
- Buchanan J., 1965. An Economic Theory of Clubs, *Economica*, 32(125), p.1-14.
- Bom Kondé P. C., 1996. *Etude des trajectoires d'activités agroalimentaires du Sud et de l'Ouest du Cameroun*. Thèse de Doctorat en Sciences Economiques, Février 1996, Université de Lyon II, 292 p. + annexes.
- Cirad-Sar, 1996. *Systèmes Agroalimentaires Localisés (Organisations, innovations et développement local)*. Proposition d'animation scientifique du Laboratoire STSC, Novembre 1996, n°134/96.
- Fournier S., Muchnik J. et Requier-Desjardins D., 2001-a. Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin. Une approche par les systèmes agroalimentaires localisés. *In : Actes du colloque international « Un produit, une filière, un territoire »*, Université Toulouse-le-Mirail, Laboratoire Dynamiques Rurales, 21-23 mai 2001.
- Fournier S., Ay P., Jannot C., Okounlola-Biaou A. et Pédé E., 2001-b. *L'huile de palme au Bénin et au Nigeria : dynamiques des systèmes artisanaux*. Editions du Cirad, collection Alisa, Montpellier, 94 p. + annexes.
- Fournier S., 2002. *Emergence et efficacité des systèmes agroalimentaires localisés : processus d'innovation et dynamique institutionnelle*. Thèse de doctorat en Sciences Economiques à soutenir en 2002, Université de Versailles / St-Quentin-en-Yvelines.
- Gilly J.-P. et Pecqueur B., 2000. Régulation des territoires et dynamiques institutionnelles de proximité : le cas de Toulouse et des Baronnie. *In : Dynamiques de proximité*. Gilly J.-P. et Torre A. (dir.), Collection Emploi, Industrie et Territoire, L'Harmattan, Paris, p. 131-164.
- Gilly J.-P. et Torre A., 2000. Introduction générale. *In : Dynamiques de proximité*. Gilly J.-P. et Torre A. (dir.), Collection Emploi, Industrie et Territoire, L'Harmattan, Paris, p. 9-33.
- Kirat T. et Le Bas C., 1995. Apprentissage technologique et interactivité dans les systèmes localisés de production et d'innovation. *In : Economie industrielle et économie spatiale*, Rallet A. et Torre A. (dir.), Economica, Paris.
- Lacour C., 1992. La tectonique des territoires. D'une métaphore à une théorisation. *In : Actes du colloque « Industrie et territoire : les systèmes productifs localisés »*, IREP-D, Grenoble, 21-22 Octobre 1992, p. 7-44.
- Muchnik J. et Sautier D., 1998. *Systèmes agroalimentaires localisés et construction des territoires*, ATP, Cirad, Montpellier, 46 p.



- Muchnik J., 1999. Savoirs au féminin et entreprises artisanales en Afrique de l'Ouest, *Performances Humaines et Techniques*, septembre-octobre 1999, n°101, p. 48-55.
- \_\_\_\_\_, 2000. Systèmes agroalimentaires localisés. Intérêt pour l'Afrique de l'Ouest. In : *Organisations locales et appui aux petites entreprises agroalimentaires en Afrique de l'Ouest et du Centre*. Bridier B. et Rawski C. (dir.), Actes de l'atelier, 30 nov. – 3 déc. 1999, Dakar, Sénégal, Cirad, Montpellier, France, Colloques, p. 19-26.
- Nago C. M., 1989. *Technologies traditionnelles et alimentation au Bénin : aspects techniques, biochimiques et nutritionnels*. Document de travail, FSA / UNB, Abomey-Calavi, Bénin.
- Nago C. M., 1995. La préparation artisanale du gari au Bénin : aspects technologiques et physico-chimiques. In : *Transformation alimentaire du manioc*. Agbor Egbe T., Brauman A., Griffon D. et Treche S. (dir.), ORSTOM Editions, Paris, p. 475-493.
- Nago M. C., Fournier S., Hounhouigan J. et Mitchikpe E., 2000. Qualités et stratégies commerciales dans le secteur du gari au Bénin. In : *Organisations locales et appui aux petites entreprises agroalimentaires en Afrique de l'Ouest et du Centre*. Bridier B. et Rawski C. (dir.), Actes de l'atelier, 30 novembre – 3 décembre 1999, Dakar, Sénégal. Cirad, Montpellier, Colloques, p. 113-121.
- Pecqueur B., 1996. Processus cognitifs et construction des territoires économiques. In : *Dynamiques territoriales et mutations économiques*, Pecqueur B. (dir.), L'Harmattan, Paris, p. 209-228.
- Requier-Desjardins D., 1996. L'économie du développement et l'économie des territoires : vers une démarche intégrée ? In : *Les nouvelles logiques du développement*, Abdelmalki L. et Courlet C. (dir.), L'Harmattan, Paris.
- \_\_\_\_\_, 2000. *Décentralisation et dynamiques locales de production dans les pays en développement*, Document de travail, C3ED, Université de Versailles / Saint-Quentin, [http://www.cybercable.tm.fr/~jarmah/public\\_html/denisJuilllet2.htm](http://www.cybercable.tm.fr/~jarmah/public_html/denisJuilllet2.htm).
- RERU, 1993. « Economie de proximité », n° spécial sous la direction de M. Bellet, G. Colletis et Y. Lung, *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3.
- Schmitz H. et Musyck B., 1994. Industrial Districts in Europe : Policy Lessons for Developing Countries ? *World Development*, vol. 22, n°6, p. 889-910.
- Soulage, 1994. La place du politique dans les systèmes productifs localisés. In : *Industries, territoires et politiques publiques*, Courlet C. et Soulage B. (dir.) L'Harmattan, Paris, p. 223-243.
- Torre A., 2000. Faut-il avoir Confiance dans les Techniques de Production de la Confiance ? In : *La Confiance en Question*. Laufer R. et Orillard M. (dir.), L'Harmattan, Paris.