

**Durabilité des Systèmes Agroalimentaires Localisés dans les pays en développement:
le rôle des ressources spécifiques et de l'action collective.**

Estelle Biénabe*, François Boucher*, Claire Cerdan*, Stéphane Fournier[^]

Résumé:

L'objet de cet article est d'analyser les conditions de durabilité des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) dans les pays en développement grâce à une caractérisation des ressources spécifiques des SYAL ainsi que des processus d'action collective qui s'y déroulent. Pour ce faire, nous nous appuyons sur l'analyse comparative de trois études de cas. Actions collectives structurelle et fonctionnelle sont distinguées pour mieux comprendre leur rôle dans la durabilité des SYAL.

Summary:

This paper analyses the conditions for the sustainability of local agro-food systems (LAS) in developing countries based on the characterization of the specific resources mobilized in these LAS as well as the collective action processes that are taking place in them. We base our work in the comparative analysis of three case studies. Structural and functional collective actions are distinguished to better understand their role in LAS sustainability.

* CIRAD TERA, TA 60/15, 73 av. J.F. Breton, 34398 MONTPELLIER cedex 5, tel. 04 67 61 59 09, bienabe@cirad.fr, boucher@cirad.fr, cerdan@cirad.fr

[^] CNEARC, 1101, avenue d'Agropolis, 34033 Montpellier Cedex 01, stephane.fournier@cnearc.fr

I. Introduction

L'objet de cet article est d'analyser les conditions de durabilité des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) dans les pays en développement grâce à une caractérisation des ressources spécifiques des SYAL ainsi que des processus d'action collective qui s'y déroulent. Les SYAL sont entendus comme des systèmes productifs localisés particuliers, basés sur l'élaboration et la commercialisation de produits agroalimentaires typiques et/ou de qualité.

Pour ce faire, nous nous appuyons sur l'analyse comparative de trois études de cas : la concentration de producteurs de fromages à Gloria, dans le Nord-est du Brésil, et à Cajamarca, au nord du Pérou, la concentration d'artisanes productrices de *gari* (semoule de manioc) et d'huile de palme à Pobé et Savalou, au sud du Bénin. Ces trois terrains ont été choisis pour l'existence de processus de qualification de leur production (réalisés ou en cours). Ils ont réuni chercheurs et étudiants, producteurs, organismes de développement et services de l'Etat autour de différents travaux de recherche-développement pendant 3 ans (1999-2001) dont nous utilisons les résultats dans cet article.

II. Méthodologie et faits marquants par étude de cas

L'analyse des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) a été construite dans les travaux de terrain autour de trois grandes étapes de recherche dont nous allons détailler les principaux éléments pour chaque étude de cas: l'identification des SYAL et de leurs dynamiques, l'analyse des ressources spécifiques des SYAL, et l'étude et la mise en œuvre de dispositifs de renforcement des SYAL.

La méthodologie utilisée pour renseigner ces différents points s'est principalement appuyée sur un travail d'enquêtes auprès des différents acteurs du SYAL (producteurs, fabricants, consommateurs) suivi dans certains cas par une caractérisation de ces acteurs et de leurs stratégies à l'aide de typologies. Pour compléter le recueil d'information, des entretiens ont aussi été menés auprès de personnes clés sur leurs fonctions et objectifs, les flux et les goulots d'étranglement, et les tendances d'évolution de la production et du marché. Des partenariats avec d'autres institutions ont été mobilisés sur les trois terrains. Des réunions ont été réalisées avec des groupes de transformateurs notamment en appui au renforcement de leurs capacités d'organisation collective.

Pour mieux comprendre les dynamiques en cours dans les trois types de SYAL étudiés, cette section est consacrée à préciser les principales caractéristiques des trois études de cas à travers

l'identification des ressources spécifiques et de leurs rôles dans le fonctionnement et le développement des SYAL.

1. Trajectoires organisationnelles des SYAL gari et huile de palme au Bénin

Au Bénin, les études se sont centrées sur la caractérisation des techniques et les dynamiques d'innovation dans le secteur de la petite transformation artisanale de gari et d'huile de palme [Fournier, (2002)]. Ces deux types de produits ont été étudiés dans deux zones présentant des dynamiques de production, d'innovation et de diffusion des techniques différentes.

Ont ainsi été étudiées:

- une région de production traditionnelle de qualité (bassin de production de Savalou),
- une région de production de masse avec des modes innovants de production (bassin de production de Pobé / Adja-Ouéré).

Le Syal "gari¹ de Savalou" résulte d'un processus historique. Dès la fin du 19^{ème} siècle, une production de gari s'est développée dans la région; et elle s'est peu à peu spécifiée². On identifie actuellement deux sous-systèmes distincts:

- une production de gari "Missé", un gari fin et non fermenté,
- une production de gari "de Savalou", gari fin peu fermenté.

Par rapport à l'ensemble du gari produit au Bénin, le gari de Savalou est déjà classé dans les produits de qualité ; le gari Missé, vendu deux fois plus cher que le gari de Savalou (pour un coût de production supérieur de 20%) correspond à un produit de niche, réservé à des consommateurs avertis, qui viennent s'approvisionner directement chez les productrices du quartier Missé.

¹ Le gari est une semoule sèche de manioc. Après épluchage, les racines de manioc sont râpées, pressées –une fermentation plus ou moins longue ayant lieu au cours de ce pressage- et tamisées. Les grains obtenus sont ensuite cuits, et éventuellement re-tamisés.

² La production de gari s'est développée à Savalou à partir de la colonisation française, ce produit étant utilisé pour l'alimentation des prisonniers. Il semble qu'un système de tamisage se diffusa rapidement localement pour produire un gari plus fin que dans le reste du pays, qui acquit une certaine réputation. Dans les années 1920-1930, y voyant un moteur pour le développement économique local, le Roi de Savalou (Bahinnou, qui régna de 1928 à 1937) et l'administration française se sont efforcés de promouvoir davantage l'activité, en engageant des femmes pour produire du gari tout en assurant leur formation. Ceci eut une conséquence surprenante : les femmes investies dans la production de gari depuis plusieurs décennies virent assez négativement la généralisation de "leur" production, et s'efforcèrent de spécifier leur production. Grâce à un investissement en travail plus important, elles parvinrent à produire un gari plus sec, moins fermenté. Ces femmes, réunies autour de la princesse Vivenissouh Zoudeglá, donnèrent à cette qualité de gari le nom du quartier dans lequel elles vivaient : le gari "Missé" était né.

Cette production de gari de haute qualité a pu perdurer jusqu'à nos jours grâce à cet ancrage géographique fort: le savoir-faire, facilement imitable, aurait pu se diffuser facilement ; mais en-dehors du quartier Missé, ce gari de haute qualité ne se vend pas plus cher que le gari fin "classique". Les efforts supplémentaires nécessaires n'étant donc pas récompensés, aucune production de gari type Missé ne s'est développée en dehors de ce quartier.

De la même façon, on observe dans le pays des régions productrices d'huile de palme de qualité, ayant acquis sur le temps long une réputation et dont les productions sont recherchées par les consommateurs. Les ressources spécifiques de ces régions tournées vers la qualité du produit (gari ou huile de palme) ne sont pas forcément comme on pourrait le croire des savoir-faire locaux tacites et non transférables. Dans le cas de ces deux produits de base de l'alimentation béninoise, de nombreuses femmes sont en mesure de les reproduire. Il s'agit plutôt de réseaux socio-économiques territoriaux, assurant l'approvisionnement en matière première mais surtout la possibilité d'écouler ces produits "de luxe". Grâce à ces réseaux, les artisanes productrices de gari Missé ou les productrices d'huile de palme de qualité ont réussi à développer des réseaux commerciaux et à les verrouiller.

Des réseaux locaux facilitent également les processus de production, en permettant des échanges de travail ou de capital (tontines...) entre productrices, ainsi que des regroupements de produits pour la vente, des approvisionnements en matière première conjoints... De plus, ces réseaux assurent un maintien de la qualité: les productrices travaillant ensemble, une auto-surveillance se met en place, du fait de l'importance que l'on attache localement à la qualité de ces produits, devenus bien souvent des biens identitaires.

Les ressources spécifiques des zones de production tournées vers la qualité consistent donc en des réseaux socio-territoriaux, qui garantissent la faisabilité de la production et de sa vente, ainsi que le maintien de la qualité. Ces relations de proximité entre productrices permettent également parfois des innovations plus "radicales": adoption de nouveaux savoir-faire et/ou de procédés mécanisés, développement d'ateliers de production avec emploi de main d'œuvre rémunérée... Cela a été le cas dans la seconde région étudiée au Bénin, le bassin de production de Pobé / Adja-Ouéré. Cette région ne produisait que du gari "ordinaire" grossier et fermenté jusqu'à la fin des années 90. Un petit groupe d'artisanes a commencé à développer une production de gari fin non fermenté, qui a été rendue possible grâce à l'utilisation de presses et de râpeuses motorisées. Le développement a été très rapide. Vendue à un prix beaucoup plus bas que le gari "traditionnel" de Savalou, cette qualité de gari a connu une forte demande, notamment à l'exportation. Cela a suscité une forme d'organisation

relativement nouvelle: des organisations professionnelles (du type association des productrices de gari) ont vu le jour.

Différents types de réseaux apparaissent donc centraux dans le développement des régions de production agroalimentaire artisanale au Bénin. La durabilité et l'efficacité de ces réseaux reste cependant très variable, comme nous le verrons plus loin.

2. Le bassin laitier de Gloria: des réseaux d'acteurs à l'origine des dynamiques du SYAL et une action collective naissante

L'étude a porté sur le bassin laitier de Gloria, lieu de la principale foire régionale, dans lequel sont principalement produits du fromage caillé, du fromage caillé pré cuit, du "requeijão" (fromage à pâte cuite), de la mozzarella et du beurre, par de petites unités artisanales de production appelées "fabriquettes".

Comme dans le cas du Bénin, les ressources spécifiques de ce territoire ne sont pas tant liées à la spécificité des produits et des savoir-faire qui sont essentiellement génériques qu'aux types de relations entre acteurs. Des relations privilégiées existent entre producteurs et fromagers, fondées sur la confiance et sur une offre de services spécifiquement adaptée à la production familiale proposée par les commerçants. D'autre part, les relations établies entre fromagers et commerçants externes au territoire permettent la transmission d'information concernant les opportunités de marché et les préférences des consommateurs ainsi que les savoir faire, et sont donc essentielles au dynamisme commercial et à la capacité d'adaptation du bassin fromager.

D'autres spécificités ont été identifiées telles que la complémentarité de l'activité fromagère avec l'activité d'élevage porcin réalisée aussi bien par les producteurs de lait que par les fromageries, avec l'utilisation du petit lait pour la nourriture des porcs, mais aussi la faiblesse des barrières à l'entrée dans la production fromagère. Ces ressources spécifiques contribuent à la régulation du secteur. En effet, l'activité porcine en apportant un revenu complémentaire pour les fromagers et en fidélisant les producteurs pour l'approvisionnement grâce au retour gratuit d'une partie du petit lait facilite la gestion de la saisonnalité de l'offre de lait par les fromageries. La faiblesse des barrières à l'entrée quant à elle favorise la capacité de régulation du secteur dans le bassin par création et retrait de la production de certaines unités de transformation en fonction de la disponibilité en lait et des opportunités du marché. Elle s'appuie principalement sur des ouvriers fromagers compétents avec une accumulation locale de savoir-faire ainsi que sur la disponibilité de matériels d'occasion. La forte dynamique des

innovations est une autre ressource spécifique qui se combine aux précédentes pour accroître la réactivité du secteur face à de nouvelles demandes.

Au-delà des stratégies individuelles d'activation des ressources spécifiques, est en train de se mettre en place un processus d'organisation de d'action collective, jusque là très peu développée, dont la manifestation la plus aboutie est la création en 1998 de l'association des fromageries de "*Nossa Senhora da Gloria*". L'objectif premier de cette association est de favoriser l'obtention de crédit et l'accès à la formation technique par ses membres pour améliorer les installations et aider à leur formalisation, c'est-à-dire à leur reconnaissance par l'Etat. Elle a aussi pour objectif de réguler les prix d'achat du lait aux producteurs. Cependant des tensions existent au sein de l'association entre les membres du fait notamment des différences d'accès au crédit.

3. Les bassins fromagers de Cajamarca, Pérou: depuis des initiatives individuelles vers des actions collectives organisées au sein d'un SYAL

Le territoire fromager étudié est composé de petits bassins laitiers articulés avec la ville de Cajamarca, dans laquelle sont produits le fromage "mantecoso", le "queso andino tipo Suizo", le "queso fresco", le yaourt, "manjar blanco"³ et le beurre. Ses productions mettent en jeu plusieurs sous filières.

Cette étude présente ainsi un cas complexe lié à:

- l'articulation entre 4 bassins de production,
- l'intervention de nombreux acteurs
- la présence d'un produit intermédiaire, constituant la matière première principale du fromage mantecoso (le "quesillo") et qui est vendu sur un marché (marché de Chanta),
- et la diversité des circuits de commercialisation.

Différents types de ressources spécifiques sont mobilisées. Il s'agit, d'une part, de la qualité des pâturages et de la présence d'activités touristiques à Cajamarca qui contribue significativement à la demande fromagère, et d'autre part, de la typicité des produits (plusieurs spécialités fromagères liés à des savoir-faire spécifiques) et de la réputation de qualité qui leur est associée. A cette réputation sont associées les nombreuses innovations réalisées sur les procédés de fabrication des fromages et les secrets de fabrication des fromagers qui accroissent la spécificité de leurs produits.

³ Respectivement le fromage Andin type Suisse, le fromage frais et la confiture de lait.

Un autre type de ressources spécifiques provient du réseau relationnel et de la proximité des acteurs liée à la concentration à Cajamarca des activités de production, de négoce, de vente locale et d'expédition avec un accès aux villes de la côte.

L'activation de ces ressources spécifiques s'opère aussi bien au niveau des stratégies individuelles que collectives. Les premières sont à l'origine de la création du bassin fromager et de sa croissance. Les dernières, plus récentes, se manifestent par la création de différentes organisations sur le territoire :

- l'association de producteurs de dérivés laitiers ("APDL") de Cajamarca, créée en 1999, qui a pour but de protéger le renom des produits de ces producteurs⁴ et d'ouvrir de nouveaux marchés (négociation avec les supermarchés notamment). Pour cela ils ont créé une marque collective, le "Poronguito"⁵. Il s'agit notamment de lutter contre la concurrence informelle des marchands de rue et la fraude par ajout de farine aux fromages (adultération) ;

- la CODELAC ("Coordinadora de los derivados lacteos de Cajamarca"), créée en 2002, qui est une structure verticale de coordination entre tous les acteurs y compris les ONG, les institutions publiques et les services ;

- l'association de producteurs de "queso fresco" à Bambamarca créée pour faciliter la commercialisation du "queso fresco".

De plus, se met en place une dynamique d'organisation collective à Chanta basée sur la qualité du "quesillo" et poussée par deux dynamiques en train de converger. D'une part, certains producteurs s'organisent autour d'un fromager dynamique. D'autre part, les ONG cherchent à fonder la création d'un comité de producteurs de "quesillo" amélioré pour créer une dynamique de production de "quesillo" de qualité.

La recherche de la qualité est aussi l'axe essentiel du développement de l'action collective des fromagers de la ville de Cajamarca. Elle a abouti non seulement à la création de groupes de producteurs et donc à une coordination horizontale, mais aussi sous l'impulsion des différentes ONG qui appuient le secteur laitier dans la région, à l'émergence d'une structure destinée à assurer la coordination verticale entre les différents acteurs de la filière. Celle-ci s'est rapidement constituée comme un espace d'échanges et de concertation. Ainsi les producteurs de "quesillo" et ceux de "mantecoso" ont commencé à discuter du problème de la

⁴ L'image du bon fromage de Cajamarca constitue un bien commun dont les fromages ont pris conscience de l'importance et de la nécessité de le protéger face aux menaces que font peser dessus les marchands de rue notamment.

⁵ Symbolisé par un bidon de lait avec une étiquette APDL

qualité; et les différentes ONG ont commencé à échanger sur leurs différents projets et à présenter des projets communs aux bailleurs de fonds.

Ce type d'organisation qui mobilise à la fois une coordination horizontale et verticale représente la forme la plus aboutie dans le développement des SYAL. Elle s'est développée en réponse aux menaces qui pèsent sur la réputation de qualité des fromages de Cajamarca qui représente une ressource essentielle pour assurer la durabilité de ce SYAL et elle contribue à définir une politique de défense et de promotion de la qualité qui soit partagée par les différents acteurs.

Les études de cas que nous venons de présenter montrent entre autres que les dynamiques locales de qualification peuvent avoir pour origine des ressources spécifiques diverses (présence d'une matière première abondante, opportunités de marché, construction d'une réputation...). La compétitivité des produits fabriqués dans les différents SYAL repose non seulement sur des éléments de prix et de qualité mais aussi sur l'existence de réseaux et de coûts de transaction faibles. La réputation d'un territoire peut créer une barrière pour produire ailleurs mais elle n'est pas toujours suffisante. Ces études de cas permettent de mettre en évidence l'importance des réseaux d'approvisionnement et de commercialisation comme ressources spécifiques complémentaires de savoir faire qui, dans la plupart des cas, serait facilement transposables dans d'autres zones.

III. Les processus et dispositifs d'action collective: différents éclairages

La comparaison des études de cas et de leur degré de développement permet de mettre en avant le rôle déterminant des dynamiques d'organisation de l'action collective dans la structuration des SYAL et leur durabilité. Ces dynamiques se présentent à différents degrés d'avancement dans les trois études de cas et sont portées par différentes formes d'action collective (AC), que nous avons cherchées à caractériser. Sur les trois terrains, différents types d'organisation se sont développés: organisation horizontale, verticale, coordination secteur public/ privé... pour répondre aux différents enjeux liés à la nécessité de qualifier les produits, d'assurer leur commercialisation...

Pour mieux comprendre les liens entre dynamiques d'organisation de l'action collective et durabilité des SYAL, nous avons étudié les différents processus d'AC à la lumière de plusieurs grilles d'analyse : nature de l'AC (structurelle / fonctionnelle), nature du dispositif institutionnel sous-tendant l'AC et formes de proximité mobilisées.

Nous qualifions d'action collective structurelle la formalisation des relations au sein d'un groupe. Elle correspond à la création d'une organisation pouvant être une association, une coopérative ou une autre forme d'organisation. Ce type d'action collective renvoie à la constitution des groupes, dimension de l'action collective mise en avant par [Olson, (1978)].

Ainsi l'organisation de l'AC dans le cas dans la région de Gloria s'est construite à partir d'un réseau familial élargi⁶. La création de l'association atteste de la modification des relations entre les fromageries artisanales et les pouvoirs publics. L'association a contribué à structurer le groupe professionnel fromager local. Beaucoup de réunions se sont déroulées lors de la constitution de cette association. Elles ont permis aux producteurs de communiquer, de se rendre visite et ainsi d'adopter des innovations que ce soit sur le plan sanitaire ou de la qualité.

L'association a progressivement acquis un rôle dans la défense des intérêts des fromageries artisanales auprès des institutions publiques. Individuellement, les "fabriquettes" ne constituent pas un interlocuteur valable pour le gouvernement du fait de leur caractère informel⁷. En s'organisant, elles peuvent devenir un objet d'appui. Dans les autres régions du Sergipe, ne se sont pas développées de démarches collectives de représentation.

Cependant, l'appui - accès au crédit – n'a été fourni après négociation individuelle qu'à certaines entreprises qui se sont formalisées. Seules 8 ou 10 "fabriquettes" parmi les 26 qui constituent cette association ont pu monter un dossier pour accéder à un statut légal du fait des contraintes notamment en termes d'accès à l'eau et à l'électricité et de taille minimale de l'unité de transformation. Cette exclusion de certaines "fabriquettes" rend compliquée la survie de cette association. Pour l'assurer, d'autres actions qui représentent une valeur ajoutée pour tous les fromagers de l'association doivent être entreprises ou maintenues.

Dans le cas du Bénin, on observe que dans les zones de production traditionnelles de gari, les artisanes s'insèrent dans des réseaux de production "pluriactifs", qui ne sont pas organisés autour d'une production spécifique. Ces réseaux se forment essentiellement sur la base de liens familiaux, affinitaires ou socioculturels et regroupent des femmes pluriactives qui peuvent avoir des activités productives différentes. Ces réseaux constituent comme on l'a vu

⁶ Son jeune président est par ailleurs le neveu du principal négociant local en fromages.

⁷ L'absence de formalisation, et donc de représentation, est un obstacle important pour les politiques de développement.

un dispositif permettant l'échange de travail et de capital (tontines) ainsi que l'entente pour la commercialisation des produits, et garantissent également le maintien de la qualité. Ils reposent sur une confiance basée sur l'adhésion des membres du réseau à un même système de règles et de valeurs.

Dans les régions de production innovantes, les femmes se spécialisent dans une activité productive et modifient les techniques de production pour répondre généralement à une demande des consommateurs et accroître leur productivité. Ces artisanes qui adoptent un mode de production bien différencié (transformation semi-mécanisée, atelier de production employant de la main d'œuvre) mettent en place des réseaux de coopération professionnels entre productrices de gari grâce auxquels, au delà des échanges de main d'œuvre qui sont plus limités et des échanges de capital (tontines), elles s'échangent de l'information et des conseils sur la manière de produire. Le mode de production devient alors un référent et la proximité mobilisée dans ces réseaux est essentiellement de type organisationnel. Des organisations professionnelles plus formelles peuvent alors se créer telles que l'association des productrices de gari d'Ikpinlé (Adja-Ouéré) qui avait pour but de réunir régulièrement les productrices de gari de cette ville pour discuter des problèmes de la filière. Cependant, les études de cas réalisées semblent montrer que ces associations professionnelles créées dans les zones de production innovantes restent peu durables, et ne permettent notamment pas de gérer les situations de crise entraînées par la surproduction⁸. Elles possèdent une très faible capacité d'apprentissage institutionnel. Ces associations créées au sein d'une profession sont moins institutionnalisées que les réseaux socio identitaires et ne parviennent pas à mettre en place des dispositifs de régulation efficace. Elles manquent de mécanismes d'exclusion.

L'analyse des formes de proximité mobilisées dans la constitution des associations et des réseaux locaux permet en partie d'expliquer cet état de faits. La proximité socioculturelle basée sur des systèmes de valeurs et de normes communes est plus durable que la proximité organisationnelle. Elle est mobilisée prioritairement mais n'est pas suffisante lorsqu'un processus d'innovation modifiant l'organisation de la production intervient. Cependant, les productrices se replient sur ces réseaux lorsque des crises viennent mettre en cause le fonctionnement des organisations professionnelles.

⁸ L'association des productrices de gari d'Ikpinlé, créée en 1993 a ainsi arrêté de fonctionner un ou deux ans après, dès que les relations de concurrence sont devenues trop fortes entre les artisanes.

Le développement d'une AC structurelle, sur la base de la création d'associations locales, semble favoriser les échanges de savoir-faire et de ressources productives et conférer une certaine légitimité aux productions artisanales qui permet notamment leur reconnaissance auprès des consommateurs et de l'Etat. Cette légitimité peut être utile lorsque le SYAL est menacé par l'arrivée de nouveaux producteurs ou par une dégradation de la qualité de ses produits.

Cependant, cette AC structurelle montre certaines limites. Elle peut s'avérer insuffisante lorsqu'il s'agit de gérer la production et de diversifier le réseau de commercialisation. Il s'agit alors de maîtriser l'offre (risque de surproduction et gestion des variations de l'approvisionnement) et/ou de la contrôler (risques de fraudes et de baisse de la qualité), points sur lesquels les SYAL étudiés connaissent quelques défaillances. De plus, lorsque des disparités entre membres apparaissent, ce type d'AC est fortement fragilisé, et il est important de développer des actions susceptibles de mobiliser et de bénéficier à l'ensemble des membres du groupe.

Des formes d'AC plus institutionnalisées, que nous qualifions de "fonctionnelles", dans le sens où elles sont davantage basées sur la construction d'un dispositif de règles susceptible de coordonner l'ensemble des acteurs locaux, doivent se développer. L'action collective "fonctionnelle" peut reposer sur la construction d'une ressource territorialisée en relation avec la qualité : marque collective, label, appellation d'origine contrôlée (AOC). Elle renvoie alors aux mécanismes de l'action collective tels que analysés par [Ostrom, (1990)] dans le cas de la gestion des ressources naturelles en propriété commune.

Dans le cas du Pérou, comme nous l'avons vu, le processus de création de groupes mis en place dans le système "quesillo-mantecoso" s'est organisé autour de la qualité avec d'un côté, l'association APDL et sa marque collective et de l'autre, une dynamique de production de *quesillo* amélioré pouvant déboucher sur un comité de producteurs. Chaque groupe constitué cherche en fait à créer un bien commun : la réputation d'un "quesillo" amélioré dans un cas et l'image du "mantecoso" de Cajamarca d'excellente qualité dans l'autre. Pour ce faire, il doit donc s'organiser autour du produit, se mettre d'accord sur la qualité, les règles de fonctionnement, la coordination, les contrôles, etc.... Ce processus se traduit notamment dans les groupes constitués par la mise en place de dispositifs d'exclusion autour des ressources

communes construites (réputation du fromage). Ainsi dans l'Association des Producteurs de Dérivés Laitiers (APDL), seuls les producteurs de produits laitiers et les commerçants sont acceptés selon les statuts de cette association. Les intermédiaires, et de fait les fromagers informels et les vendeurs de rue, sont exclus de l'association. De même les objectifs affirmés marquent la volonté du groupe de se réserver l'accès à certaines ressources :

- lutte contre la concurrence (concurrence informelle dans la rue, concurrence des fromages adultérés, concurrence étrangère) ;
- valorisation de la marque collective par le contrôle de son usage;
- accès facilitée à des formes de crédit ou diverses aides ;
- canalisation et centralisation des informations et invitations.

Ce processus d'action collective organise ainsi l'exclusivité de l'accès aux ressources communes.

IV. Des dispositifs de recherche action adaptés

Des expériences de recherche-action ont été menées pour contribuer au renforcement de la durabilité des SYAL sur les trois terrains. Ces expériences nous permettent d'analyser le rôle de la recherche et des pouvoirs publics dans le développement et le maintien des AC qui soutiennent la durabilité des SYAL.

Le cas du Brésil est particulièrement révélateur de ce que peut apporter un projet de recherche action qui cherche à contribuer à la promotion d'actions collectives et de coopération au sein du territoire. Cette étude a permis de contribuer à expliciter le rôle de la recherche et à définir des outils de médiation entre les acteurs locaux du SYAL et les dispositifs institutionnels.

La connaissance du processus de construction du SYAL autour des fromageries dans le bassin de Gloria a permis de mettre en évidence deux objets de l'action pour le montage du dispositif de recherche: un objet matériel, la qualité des fromages Nordestins, confrontés à une évolution des circuits, des formes de consommation et de l'environnement réglementaire; et un objet immatériel, la reconnaissance professionnelle du métier de fabricant fromager. Le dispositif de recherche action a été en place entre 1996 et 1999 dans le cadre d'une collaboration entre l'EMBRAPA⁹, l'EMDAGRO¹⁰ et le CIRAD, avec une dimension forte de construction sociale de la qualité. Il s'est construit autour de la mise en œuvre de projets

⁹ Entreprise Brésilienne de recherche agronomique.

¹⁰ Entreprise de développement agricole du Sergipe.

communs définis dans le cadre d'un processus de concertation entre le dispositif de recherche et les petites fromageries. Ce processus a été initié grâce à une série de réunions.

Une "fabrique école" a ainsi été construite et elle sert de support de négociation interprofessionnelle notamment en ce qui concerne les normes de qualité. Cette unité modèle s'est développée en réponse à plusieurs objectifs : présenter une unité « dans les normes sanitaires », exposer des équipements adaptés aux volumes réduits des petites entreprises, organiser des formations pour les entrepreneurs et pour les producteurs qui souhaitent diversifier leurs activités. Elle a contribué à la formulation par les services vétérinaires de l'Etat de normes sanitaires adaptées aux fromageries de petite taille qui jusque là n'existaient pas. Les normes proposées sont le fruit d'une négociation entre les services de répression des fraudes et les entrepreneurs. Leur développement et utilisation dans le cadre de la fabrique modèle a permis d'informer sur les exigences minimales en termes de conditions de fabrication et a ainsi contribué à démystifier les exigences de la législation sanitaire.

D'autre part, un concours de fromages a été développé suite à une proposition commune de chercheurs, fromagers et techniciens afin de valoriser les savoir-faire fromagers. Il s'insère depuis 1998 dans le programme du comice agricole qui est organisé chaque année à Gloria et consiste en une dégustation collective du produit suivie d'un vote ouvert au public. Cet événement contribue fortement à la reconnaissance d'une qualité territoriale du produit artisanal et à la construction de la notoriété régionale du fromage de Gloria. Il permet une reconnaissance institutionnelle et politique du savoir-faire fromager traditionnel, mais aussi une reconnaissance du métier auprès des autres acteurs de la filière et du monde rural.

En tant que projets communs à divers acteurs territoriaux ou de la filière, ces outils ont nécessité la recherche de compromis. Ils ont favorisé les convergences autour de produits communs et les processus d'innovation. Ils ont ainsi permis de mobiliser les fromagers autour de thèmes d'intérêts communs et de renforcer le processus de qualification des fromages de Gloria, et ainsi la durabilité du SYAL construite autour de la reconnaissance d'une qualité territoriale des fromages. Il est important de noter le rôle clé de la recherche dans ce processus à travers la mise en place d'outils de médiation.

Dans le cas du Bénin, l'intérêt de projets de recherche-action apparaît tout aussi évident. L'analyse montrant la faible durabilité des organisations professionnelles, il importe de réfléchir avec les acteurs locaux sur les moyens possibles pour les renforcer. Ce type

d'organisation ne se substituera jamais complètement aux organisations "traditionnelles", basées sur des réseaux socio-culturels. Mais il est tout à fait essentiel pour les filières de productions et le développement local que ces organisations professionnelles fonctionnent.

La simple confrontation des acteurs et l'exposé des problèmes peuvent parfois suffire. Ainsi, un atelier sur le thème "Quel avenir pour la filière huile de palme ?" a été organisé pour permettre de discuter des conséquences du développement de la transformation semi artisanale de l'huile de palme par les planteurs sur l'activité des transformatrices artisanales. Cette transformation semi artisanale est en effet promue par des ONG qui fournissent du matériel de transformation à ces planteurs; mais elle réduit l'accès à la matière première des transformatrices. Lors de cette journée de rencontres, différents scénarios ont été construits et l'idée de développer des coopératives de transformation par les artisanes auxquelles les planteurs livreraient leur production en étant intéressés aux bénéfices a été mise en avant.

Dans le cas de Cajamarca, le travail de recherche a permis de développer une méthode d'accompagnement des acteurs d'un SYAL¹¹ pour mieux valoriser leurs ressources spécifiques et de cette manière "activer la concentration d'activités productives". La recherche joue alors un rôle de catalyseur.

Le suivi de ces actions montre qu'elles ont permis de renforcer les processus de négociation entre acteurs et leur capacité à concevoir collectivement des mécanismes régulateurs (normes, règles de gestion de l'approvisionnement, utilisation de marques collectives et/ou privées...) et/ou des outils de dialogue et de médiation entre différents types d'acteurs (producteurs, techniciens de l'Etat, consommateurs...). Sur les trois terrains, les dispositifs de recherche action ont permis de susciter des occasions de rencontre, d'échanges et de réflexion collective, par le biais de différents outils: ateliers de travail réunissant différents acteurs des filières concernées, création de fermes-écoles, concours de fromages.

V. Conclusions

¹¹ La méthode a été créée pour le cas Cajamarca et elle est actuellement validée sur 8 concentrations d'agro-industries rurales d'Amérique Andine et d'Amérique Centrale. Cette méthode comporte trois phases principales : une de diagnostic, une autre de renvoi du diagnostic qu cours d'un atelier participatif pour définir la stratégie et un plan d'action et enfin la dernière de mise en place et d'accompagnement de ce plan [Boucher, (2001)].

L'analyse des processus associés à la mise en œuvre d'actions collectives a conduit à s'interroger sur les capacités qu'ils permettent de développer pour les différents acteurs mais aussi sur les phénomènes d'exclusion qu'ils engendrent.

D'autre part, en reprenant la définition du développement de [Pecqueur, (1989)] – qui combine innovation, capacité d'adaptation et capacité de régulation sont réunies -, il s'avère que la capacité de régulation est la plus problématique pour le développement et la durabilité des SYAL. Les SYAL étudiés sont performants en termes d'innovations et de capacité à s'adapter du fait de la mobilisation de différentes ressources spécifiques mais des mécanismes doivent être conçus pour améliorer leur capacité à réguler.

Bibliographie:

BOUCHER F., (2001). Informe del taller “Futuro de la Quesería Rural de Cajamarca” realizado del 16 al 18 de octubre 2001”. Serie Documentos de Trabajo SIAL-PRODAR No. 10. Lima, Perú. 105p.

BOUCHER F. et GUEGAN M., (2002). Les fromageries rurales au Pérou. Série systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires. Cirad, CIAT, IICA, Prodar, Cnearc, Montpellier, 119p

CERDAN C., (1999). “Qualité territoriale et dynamique d’entreprises: les fromageries artisanales dans le nordeste brésilien”. *In* : Performances humaines et techniques. 101.

CERDAN C. et SAUTIER, D., (1998). “Réseau localisé d’entreprises et dynamique territoriale: Le bassin laitier de Gloria” (Nordeste Brésil). CIRAD-TERA. France. 26p.

FOURNIER S., (1998). “Dynamiques territoriales d’innovation. Modalités sociales, combinaisons et confrontations de savoirs”. Compte-rendu. Cycle “Systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires”. INRA SAD-CIRAD TERA-CNEARC. Montpellier, France. 12p.

FOURNIER S., (2002). “Dynamiques de réseaux, processus d’innovation et construction de territoires dans la production agroalimentaire artisanale. Etudes de cas autour de la transformation du gari de manioc et de l’huile de palme au Bénin”. Thèse de doctorat en économie. Université de Versailles Saint-Quentin en Yvelines.

OLSON M., (1978). *Logique de l'action collective*. Paris, PUF. 199 p.

OSTROM E., (1990). *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action*. New York: Cambridge University Press.

PECQUEUR B., (1989). *Le développement local*. Coll. Alternatives économiques. Ed. Syros. Paris. 140 p.

REQUIER-DESJARDINS D., BOUCHER F. et F., CERDAN C., (2003). "Globalisation, competitive advantages and the evolution of production systems: rural food processing and localized agri-food systems in Latin-American countries", *Entrepreneurship and regional development review*, 15: 49-67.