

*Typical and traditional productions:
Rural effect and agro-industrial problems
52nd EAAE Seminar - Parma, June 19-21 1997*

CASABIANCA , CH. DE SAINTE MARIE[?]

**Concevoir des innovations pour les produits typiques
Quelques enseignements des charcuteries sèches corses**

**TO DESIGN INNOVATIONS FOR THE TYPICAL PRODUCTS
Some lessons from the Corsican dry pork products**

ABSTRACT

In the case of the traditional products, the local actors very often encounter great difficulties of not comparing any innovation to a loss of the traditional character. This sets up the problem of the design of the technical change vis-a-vis the tradition.

The Corsican porcine sector, is not defined in an official way and its typicity does not have any stable reference mark. In partnership with a producer group of the Corsican mountain, some innovations were led.

The main result was that innovating in the traditional productions can reinforce their typicity instead of reducing it, but then the technical change corresponds, not with a substitution but with an enrichment of the technical culture concretized in the product. This setting in dynamics the technical culture leads to manage it as a resource in order to make it transmissible between generations without making it transportable out of its cradle.

[?] INRA - Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage - Quartier Grossetti, B.P. 8 - 20250 - Corte, France

RESUME

Dans le cas des produits traditionnels, les acteurs locaux rencontrent bien souvent de grandes difficultés à ne pas assimiler toute innovation à une perte du caractère traditionnel. Ceci pose le problème de la conception du changement technique face à la tradition.

Dans la filière porcine corse, la production fermière est dominante et la gamme de produits qui en est issue est considérée comme traditionnelle. Cependant, aucun de ces produits de charcuterie sèche n'est défini de façon officielle et leur typicité ne dispose d'aucun point de repère stable. En partenariat avec un groupement de producteurs de la montagne corse, des innovations ont été conduites.

L'analyse de ces opérations montre, au delà de la mise au point des procédés, trois grands résultats: (i) seul le projet des producteurs donne le sens du changement technique dans la dynamique d'organisation, (ii) le processus d'innovation s'appuie sur la combinaison de deux sources complémentaires, des emprunts issus des connaissances bio-techniques et la mobilisation de la mémoire technologique du produit, (iii) le changement technique correspond à une mutation d'usage du produit et l'innovation intègre les clientèles dans la conception de nouvelles éprouves et la construction du lien territorial.

Innover dans les productions traditionnelles peut renforcer leur typicité au lieu de la réduire, mais alors le changement technique correspond, non pas à une substitution mais à un enrichissement de la culture technique concrétisée dans le produit. Cette mise en dynamique de la culture technique conduit à la gérer comme une ressource pour la rendre transmissible entre générations sans la rendre transportable hors de son "berceau".

INTRODUCTION

Les acteurs des systèmes agro-alimentaires locaux basés sur des productions traditionnelles rencontrent souvent de grandes difficultés à ne pas systématiquement assimiler toute innovation à une dénaturation par perte du caractère traditionnel. Ainsi, un changement technique qui ne serait inscrit dans une continuité perceptible par l'ensemble des acteurs locaux (et non par le seul pionnier innovant), qui ne pourrait justifier d'une certaine profondeur historique (mais de quelle durée ?), serait à rejeter *a priori* comme une trahison faite à la tradition.

Tout d'abord, il convient ici de préciser que, concernant les produits agro-alimentaires locaux dits traditionnels, le qualificatif de "typique" a une signification foncièrement différente de celui de "spécifique" [8]. En effet, il ne s'agit pas seulement pour ces activités productives de se distinguer momentanément d'une production standard à travers une différence objectivable sur certaines caractéristiques. Le caractère « spécifique » suppose **une différence de degré** avec les produits « génériques », mais sur le même gradient de comparaison. L'essence du produit « typique » est plutôt d'affirmer une identité propre, c'est-à-dire **une différence de nature** fixée dans le temps par une société donnée [20], différence qui le rend alors non comparable à d'autres produits : un produit typique ne dispose d'aucun produit véritablement similaire. Le caractère "typique" - la "typicité" néologisme en langue française - semble alors irrémédiablement opposé à toute innovation, le nouveau étant par construction absent de la tradition et, par conséquent, à interpréter comme une altération de la typicité.

Concevoir des innovations pour les produits typiques

Par ailleurs, le progrès technique est généralement présenté comme univoque. Il pèse fortement sur la viabilité des entreprises, à tel point qu'il apparaît inéluctable dans ses formes et ses enchaînements. L'innovation porte ainsi une charge symbolique d'appartenance à la modernité, de maintien dans le courant contemporain des opérateurs compétitifs, d'obligation de se conformer pour se pérenniser.

Pour des productions éloignées du cadre de référence (celui rassemblant les productions standards et celles qui s'en distinguent par leurs spécificités), cette difficulté de la conception d'innovations peut alors être formulée dans une question programmatique : ***comment innover sans se banaliser ?***

1. CONSTRUIRE UN CADRE PERTINENT

Attachée à de tels produits et présente dans un grand nombre de situations, la question semble due en grande partie à la nature incertaine de la technologie, en tant que discipline autant que secteur d'activité. Elle pose le problème de la conception du changement technique face à la tradition. Nous proposons d'identifier 3 grandes catégories de déconnexions ou d'obstacles théoriques formant un cadre pertinent pour traiter de la question formulée ci-dessus.

1.1 - Progrès et culture

Le progrès technologique est généralement analysé en tant qu'élément moteur des processus d'industrialisation [14]. Les voies de diffusion des techniques sont inscrites historiquement dans les rapports entre sociétés, avec un tropisme Nord-Sud qui invite à assimiler les pays les plus industrialisés à un centre unique de production du progrès technique.

Dans ce rapport aux sociétés, la technologie rencontre fréquemment des obstacles "culturels", ce qui concourt à faire rejoindre cette approche de la problématique de **l'acculturation obligée** : la technologie serait portée par une culture dominante se confrontant aux cultures locales qu'elle balayerait de façon systématique [24].

La culture locale est alors renvoyée aux « hiers » et aux « ailleurs » de la technologie. Ainsi, « l'acte traditionnel efficace » [21] se heurte aux certitudes technico-scientifiques. Certes, il est difficilement contestable que les valeurs culturelles sont un puissant indicateur de l'organisation sociale du travail, du rapport des hommes à la nature, qu'elles jouent un rôle décisif dans l'évolution des techniques [23]. Mais, ce qui interdit aux opérateurs locaux de penser le changement est bien ce caractère apparemment **indépassable** de la tradition (une perfection historique dans le rapport aux choses) et qui renforce une incommunicabilité avec la technologie confinée dans sa nature exclusivement industrielle.

1.2 - Science et technique

Un second obstacle à surmonter concerne les rapports qu'entretiennent la science et la technique. Un premier point de vue consiste à présenter les avancées scientifiques comme unique

source de l'offre technologique et donc de toute application technique ultérieure, ce qui place la technique en **subordination** totale de la science, en attachant la notion de rationalité à la seule pensée scientifique. La technique devient une réalisation utilitaire dont les modalités sont locales et contingentes de la situation où on l'applique.

De façon réciproque, un autre point de vue vise à mettre sur le même plan la connaissance scientifique et la raison technique. Elle dé-spécifie l'activité scientifique en soulignant sa nature de construit social et ses déterminants historiques. De même, elle permet d'identifier l'ennoblissement de la technologie [4] par des effets d'habillage des choix technologiques par le discours scientifique, notamment à travers l'usage stratégique du langage mathématique.

Ces deux points de vue reviennent également à nier l'autonomie de la technique, soit en la rendant dépendante de la science, soit en lui conférant une apparence scientifique. Les pilotes des systèmes techniques liés aux productions traditionnelles se trouvent alors dans l'incapacité de penser un changement technique autrement qu'en référence à une techno-science fournisseuse de solutions toutes faites parmi lesquelles il n'y aurait plus qu'à choisir.

1.3 - Economisme et Technologisme

Un dernier dilemme fait obstacle aux chercheurs étudiant le changement technique pour les productions traditionnelles. Il s'agit du phénomène de « l'évitement des techniques » que Sigaut [31] décrit comme une rupture entre :

- l'analyse des *contextes* de l'action, qui ne considère l'acteur que dans ses relations aux autres acteurs et non par ses actes. Cette approche méthodologique (l'économisme) évite le rapport à la matière qu'elle considère comme étranger à son champ.

- l'analyse du *contenu* des actes en le détachant au maximum des biais liés à sa mise en oeuvre particulière. Cette approche (le technologisme) esquivé les aspects sociaux des faits techniques vus comme des artefacts, au profit d'une élaboration expérimentale des processus étudiés. Cela conduit les chercheurs à simuler les procédés utilisés "dans la pratique".

L'évitement de la technique comme *contenant* interdit de prendre en compte les différences entre intention et action chez les opérateurs [27], en particulier autour des rationalités d'ajustement des interventions sur les objets dans l'action. C'est en effet au cours de l'action que se confrontent les attentes de celui qui agit et les résistances ou les surprises que lui réservent les résultats de ses actes.

1.4 - Pour un dépassement possible

Une voie de dépassement des obstacles que nous venons de décrire, nous semble résider dans l'investissement, par le chercheur, de ces espaces où la compréhension des acteurs en dehors de leurs actes est en tension avec l'explication des processus à l'oeuvre dans les actes. Ces espaces sont structurés par des objets techniques [32], dont la tendance à la concrétisation dans des produits, des procédés et des services, dessine la configuration de l'action et dont le questionnement relève du champ du technologue.

Concevoir des innovations pour les produits typiques

Cependant, tel qu'il est conçu dans les approches évolutionnistes, l'objet technique est généré *ex ante* comme ressource générique. Certes, il participe, par sa spécification dans l'exploitation par la firme, aux apprentissages qui vont le fixer progressivement et l'endogénéiser dans des collectifs productifs. Toutefois, la notion de paradigme technologique [12] qui offre une théorisation de ces processus dans un univers industriel, paraît peu pertinente. En effet, s'agissant de productions traditionnelles, notre interrogation porte sur la phase de conception et de choix d'une trajectoire (phase pré-paradigmatique).

En revanche, les travaux récents portant sur **la génération des objets techniques dans des dynamiques d'acteurs** offrent un cadre théorique qui nous semble mobilisable pour traiter de l'innovation dans les productions traditionnelles. Il s'agit, par la mise en évidence des mécanismes d'ajustement réciproques de l'objet technique et de son environnement [1], de définir un espace et des acteurs engagés dans la dynamique de changement technique.

Tout d'abord, nous présenterons brièvement notre contexte d'études avant de formaliser les principaux enseignements de ces démarches d'innovation où chercheurs et acteurs locaux ont été conjointement impliqués.

2. UN CONTEXTE D'ETUDES EMPIRIQUES

Dans la filière porcine corse, la production fermière est dominante et la gamme de produits qui en est issue est considérée comme traditionnelle.

2.1 - Une production fermière dominante

Les systèmes d'élevage porcin pratiqués dans les régions montagneuses qui couvrent la plus grande partie de l'île sont basés sur l'exploitation des ressources sylvo-pastorales par une race locale d'animaux à croissance lente, abattus à des âges avancés (18 à 24 mois) après engraissement dans les châtaigneraies.

Les porcs sont tués à la ferme au cours de l'hiver (fin novembre - début mars) en mobilisant le froid naturel, dans des tueries tolérées par les autorités publiques. Ils fournissent une matière d'oeuvre qui présente de remarquables aptitudes à la transformation en produits secs (maturité de la viande, stabilité des gras) ce qui rend possible une faible intervention technique : le plus souvent indirecte, celle-ci consiste essentiellement à activer ou à guider des processus biologiques (acidification, fermentation, maturation...) [22].

Toutefois, ces productions typées, sur lesquelles est fondée la notoriété de la charcuterie corse, n'apparaissent pas sur les marchés formels : elles sont écoulées auprès d'une clientèle de proches, originaires du village ou de la vallée, et pour qui la démarche d'achat en direct est un moyen de réaffirmer leur appartenance à une communauté dont l'éleveur constitue la figure emblématique [28]. Distribués parmi un grand nombre de petits producteurs, aucun de ces produits de charcuterie sèche n'a fait l'objet d'une définition commune ou légale. Leur typicité ne dispose d'aucun point de repère fixé.

2.2 - Une démarche d'innovation

En partenariat avec un groupement de producteurs de la montagne corse, des innovations ont été conduites sur deux produits qui, pour des raisons opposées, ont été engagés dans les changements techniques programmés par les producteurs. Au printemps 1990, notre laboratoire est contacté par un viticulteur de renom de la région qui souhaitait présenter sur sa cave de la charcuterie corse pendant la saison touristique afin de démontrer à ses clients que celle-ci pouvait rivaliser avec les meilleures. Dix producteurs ont fourni des saucissons fermiers qui ont été mis en vente à un prix élevé (double de celui en vente directe). Cette expérience a contribué à leur faire prendre conscience des limites de la vente directe en ouvrant d'autres perspectives possibles : **commercialiser en commun un produit de haut de gamme**. La représentation positive du produit fermier et, à travers elle, de leur métier, a été un facteur déclenchant qui les a incités à se constituer en Groupement d'Intérêt Economique et à passer avec l'INRA de Corte une convention de recherche pour mener à bien leur projet.

Cette forme d'organisation collective se combine aux systèmes en place, les changements ne concernant qu'un produit et seulement une partie des porcs. Les éleveurs conservent ainsi leur clientèle habituelle de vente directe de façon à rendre supportables les incertitudes inhérentes au basculement dans un univers pour lequel aucun repère ne pré-existe.

2.3 - Report de saucisson sec non étuvé - "U salamu"

Dans l'esprit des éleveurs, la notion de haut de gamme signifiait simplement vendre cher à des touristes, censés ne pas regarder à la dépense pour un authentique produit corse. Le caractère fermier étant supposé distinguer ce saucisson des productions industrielles d'imitation, la demande d'innovation exprimée vis à vis de la recherche portait au départ sur un procédé permettant de prolonger la durée de vie du saucisson jusqu'aux mois de juillet et d'août. Or, outre les problèmes de conservation, la réunion de saucissons de provenances différentes avait par ailleurs révélé une très forte variabilité entre éleveurs et entre produits provenant d'une même série d'abattage. Si la notion de haut de gamme se réfère effectivement à un niveau de valorisation, celui-ci devait pouvoir être justifié par un niveau d'exigence cohérent avec le positionnement visé, mais aussi par l'acquisition d'un "air de famille" qui permette à des productions fermières d'être commercialisées ensemble.

2.3.1 - Du produit virtuel à l'innovation

La recherche a ainsi consisté à replacer l'innovation dans la définition du produit commun. Pour ce faire, un inventaire des pratiques et un suivi de l'évolution des produits en conditions fermières ont été systématiquement effectués. Cette phase préalable de construction de repères visait à renvoyer aux éleveurs une représentation de leur production actuelle dans sa diversité, de façon à rendre manifeste que le produit de haut de gamme ne pouvait être celui auquel chacun est habitué et, ce faisant, à leur fournir un cadre pour les aider à se mettre d'accord. La définition du produit virtuel a conduit les éleveurs à énoncer des règles communes d'élevage et de fabrication, formalisées dans un premier **cahier des charges**. L'innovation technologique est ainsi partie d'un

Concevoir des innovations pour les produits typiques

processus plus complexe de changement de pratiques négocié entre éleveurs en fonction d'un objectif à atteindre [25].

Ce besoin de changement visait un produit destiné à une consommation différée. En effet, les produits fermiers atteignent ordinairement leur optimum à la fin du printemps du fait de l'abattage hivernal et des conditions de fabrication (usage de boyaux de diamètre faible à moyen, paramètres d'ambiance des caves de sèche). Seule une petite partie de la production demeure commercialisable en été sans présenter une consistance trop ferme ni devenir rances. Cette partie des saucissons correspond en fait à un embossage dans des boyaux à fort diamètre et épaisseur appelés "rosette" qui ne constituent qu'une petite partie des boyaux fermiers utilisables (une rosette par porc). Les producteurs connaissent bien ce boyau et ses propriétés puisque les saucissons qui en sont obtenus constituent traditionnellement la réserve familiale, le **saucisson de garde** (*à salamu d'annu*), fort apprécié en auto-consommation festive et dont la vente est réservée à certains clients ou parents.

Le décalage entre la "durée de vie" des produits habituels, et l'existence de cette fraction de produits exceptionnels liée à l'usage d'un boyau particulier, ont permis aux chercheurs et aux producteurs de co-concevoir une innovation technologique de nature à répondre à leur projet de cibler une clientèle estivale. Le principal changement consiste à insérer dans l'itinéraire technique d'élaboration du produit une nouvelle étape de conduite des transformations : le **report de saucissons semi-secs**. Le contrôle de la perte en eau devient l'enjeu majeur de maîtrise technique; il est accru par le choix de boyaux à fort diamètre qui concourt à ralentir la sèche des produits.

2.3.2 - Un nouvel "état" du saucisson

Sans poursuivre plus avant dans la présentation de l'innovation technologique, dont on voit qu'elle intéresse à la fois des matières biologiques, des fermentations microbiennes, des savoir-faire et des décisions de producteurs, et qu'elle mobilise des connaissances scientifiques préexistantes aussi bien que la culture technique des producteurs, un nouvel objet technique a été généré dans le processus d'innovation technologique [29]. Il s'agit du saucisson "prêt au report" (PAR). En effet, le report, en tant qu'innovation technologique, fait apparaître un nouvel état, inconnu auparavant, le saucisson "PAR".

Cet état est issu de l'extraction des propriétés du produit au passage par le point critique entre l'état "frais" et l'état "fait" du produit. Ce point va jouer avec le **potentiel de bifurcation** entre ces deux états. Il s'agit de conduire la courbe de sèche selon un nouveau profil, exigeant de se positionner après que tout risque de fermentation non désirée soit écarté, mais avant que la perte en eau ne soit trop avancée. Le point critique devient alors une "fenêtre" d'insertion de la phase de report, ce qui perturbe fortement la représentation des producteurs. En effet, ces derniers ne disposent d'aucun repère pré-existant pour identifier dans leur local de maturation les séries de saucissons "PAR" parmi les autres non encore parvenus à cet état.

De la sorte, l'innovation technologique s'appuie sur le projet des acteurs autant qu'elle le nourrit. Toutefois, dans la conception de l'innovation technologique et la mise au point des changements techniques qui lui sont liés, chercheurs et producteurs ont été conduits à apporter des éléments qui ne sont pas de même nature.

2.3.3 - Des apports contrastés

Tout d'abord, le fait de choisir des boyaux à fort diamètre exigeait de chaque éleveur de dépasser l'auto-approvisionnement. Le fait de recourir au marché conduit à accroître les relations (jusqu'alors exceptionnelles) avec des fournisseurs et à **gérer une incertitude nouvelle**. L'appréciation des différents boyaux disponibles, la mise en concurrence des fournisseurs sur des questions de qualité technologique (régularité, solidité au poussage, état de conservation, etc...) et le choix final sont demeurés de la responsabilité des producteurs, qui exercent en la matière une compétence d'expert.

En effet, il faut savoir que le poussage dans un boyau de fort diamètre est une opération qui exige une **technicité** bien plus grande que pour les diamètres faibles et moyens, du fait des risques d'emprisonner de l'air ou de mal tasser le coeur du saucisson. Ainsi, le choix du boyau génère-t-il une série de décisions portant sur la composition de la mêlée, le rôle de la durée de prise de sel et l'intérêt d'un apport d'eau au moment de l'embossage. Ces décisions ont été instruites avec l'aide du chercheur mais en se basant sur les pratiques et la remarquable culture technique des producteurs, au cours de séances fort animées et foisonnantes.

Par ailleurs, les **conditions du report** proprement dit ont été proposées de façon assez complète par les chercheurs (température et humidité relative du local, conditions de ventilation). Ce relatif retrait des producteurs n'est certainement pas un manque d'intérêt mais bien plutôt une marque de confiance dans les compétences du chercheur, dans un domaine peu connu par eux-mêmes. Les recherches antérieures, visant à établir une série de connaissances portant sur le saucisson sec corse, avaient mis en évidence que ce produit, à fermentation naturelle, présentait une acidification faible et une explosion microbienne différée à une période d'environ 10 à 14 jours de fabrication (contre 48 heures dans les fabrications industrielles). Ces travaux avaient permis d'approcher le paramétrage d'une technique de ralentissement des échanges de matière (limitation des pertes d'eau) et d'évolution interne (stabilité des gras). Les résultats acquis ont alors été mobilisés pour instruire les décisions relatives à l'entrée en report et au suivi des produits durant le report.

2.4 - Mode de salage du jambon sec - "U prisuttu"

Après avoir obtenu des résultats encourageants sur les saucissons, les producteurs ont souhaité s'engager sur une voie similaire pour le jambon sec, produit qui représente une proportion importante de la découpe de carcasse.

2.4.1 - Un produit introuvable ?

Nous avons alors rencontré une difficulté considérable car le produit de vente directe semble fortement affecté par son mode de commercialisation [9]. Vendre à l'unité oblige à un coût unitaire élevé. De plus, les clients se sont urbanisés et ne disposent plus de caves pour conserver le produit une fois entamé. Ils souhaitent donc des jambons plus légers (moins coûteux à l'achat et plus rapidement consommés). Les producteurs se sont adaptés à cette tendance en ne mettant au sel que des pièces de faible poids (moins de 8 kg) et rapidement séchées (en 6 à 8 mois).

Concevoir des innovations pour les produits typiques

Pourtant, lorsque l'on fait s'exprimer les producteurs sur les critères du « bon » *Prisuttu*, ils conviennent qu'il s'agit d'une pièce lourde et longuement mûrie : il a au moins un an d'âge. Où se trouve alors la typicité du *Prisuttu* ?

En effet, **le produit d'auto-consommation** et les usages de consommation familiale et festive qui lui sont liés constituent une mémoire vivante du produit « traditionnel ». Cette référence est donc toujours disponible, même si elle ne correspond pas aux produits vendus actuellement. La conséquence sur le type de porc à produire est importante et des études sont en cours pour alourdir les carcasses sans trop augmenter leur adiposité déjà forte. Ici, l'objet technique généré au cours de la démarche est plutôt **le porc qui convient** à l'objectif de disposer d'une cuisse fraîche prête à la mise sous sel de poids suffisant et d'adiposité modérée. C'est un « porc sur mesure » qui ne représente au départ qu'une petite proportion des animaux abattables dans les troupeaux des éleveurs.

2.4.2 - Le goût salé et les pratiques de salage

De plus, au cours des séances de travail sur la définition, les producteurs ont abordé leur principale difficulté de maîtrise : le salage de la pièce. Sans froid artificiel, les producteurs mettent la pièce par enfouissage total en salage long, ce qui la met à saturation de sel. Puis, après 30 à 45 jours, ils la dessalent de façon à abaisser la concentration en chlorures des parties superficielles. Leur but est bien de prévenir les accidents de fabrication, même si cela conduit tendanciellement à des produits trop salés.

Dessiner les contours du produit « digne du haut de gamme » suppose de ne pas ériger en caractéristique ce qui n'est qu'un défaut de maîtrise technique, particulièrement délicat à surmonter lorsque l'on accroît le poids initial des pièces. Des essais ont été conduits avec les producteurs (cuisse droite / cuisse gauche) afin de mettre au point un mode de salage court au froid contrôlé suivi de repos. Les résultats obtenus montrent une évolution positive du produit [10], tout en respectant son originalité, ce qui est vérifié par les producteurs eux-mêmes.

Enfin, les producteurs ont participé à des séances de recueil de vocabulaire destinées à constituer le descriptif sensoriel du produit. Leur ont été adjointes des personnes considérées comme dépositaires d'un savoir particulier sur le produit : des « connaisseurs du *Prisuttu* ». Outre des critères assez classiques, ils ont inventé un critère d'arôme nouveau : le « *goût de noisette* ». Ils l'attribuent à la finition des porcs aux châtaignes et l'estiment constitutif de la typicité du produit. Il est malheureusement souvent « masqué » par l'excès de goût salé.

Si l'affinage long peut être considéré comme une **ré-invention de la tradition** (au sens où l'on réactive la mémoire du produit), le salage court est bien une **innovation**. Cette innovation répond au besoin de progression des systèmes techniques (en particulier liée au froid artificiel), progression dans leur logique propre et pour répondre à des défauts avérés devenus des risques insupportables dès lors que l'on vise une clientèle très exigeante. On peut même affirmer qu'une innovation visant à diminuer le goût salé du produit, **conforte** la typicité sensorielle du produit en permettant au potentiel aromatique original de mieux s'exprimer.

3. CONDUIRE LE CHANGEMENT

L'analyse de ces opérations montre, au delà de la mise au point des procédés, trois grands types de résultats qui intéressent, dans le cas de produits typiques, le « pourquoi » changer, le « comment » changer et le « quoi » changer.

3.1 - Le sens du changement technique

La décision de modifier tel élément du système technique d'opérateurs s'estimant eux-mêmes producteurs de produits typiques pose d'abord la question de l'intérêt et de la nécessité des modifications. Nous nous intéressons ici uniquement aux modifications d'origine endogène à ces producteurs et non à une mise en conformité à des normes exogènes (comme les normes sanitaires ou la réglementation générale). Pourquoi changer, alors que le résultat des actes productifs est considéré comme exprimant déjà la typicité attendue ? Nos travaux apportent un élément de réponse à cette interrogation : seul le projet des producteurs donne le sens du changement technique.

3.1.1 - Le projet des acteurs

Se conformer au progrès technique tel qu'il se présente ordinairement n'est effectivement pas perçu par les acteurs locaux comme un changement nécessaire.

Cette attitude n'est cependant pas généralisée et on rencontre des producteurs qui désirent explicitement réduire les originalités de leurs produits. Ces producteurs expriment alors une perte de confiance dans les qualités propres de leurs produits, ou une incapacité à les faire valoir vis à vis de leurs clientèles. Cet effet est rencontré en particulier dès lors que le producteur est confronté directement et individuellement aux exigences des distributeurs en libre service (Cf. ci-dessous en 3.3). Cette nécessité de se conformer témoigne sur le fond d'une absence de projet pour le produit en question. De plus, vouloir préserver les productions de toute modification ne saurait *a fortiori* constituer un projet, et ces crispations immobilistes finissent fréquemment par générer un désir de rupture qui peut alors trouver, dans une vision normative du progrès technique, un référentiel disponible et commode.

En revanche, dans les démarches d'innovation auxquelles nous avons participé, les acteurs ont élaboré une stratégie visant à mieux valoriser leur différence : aller vers une nouvelle ambition pour leur produit. A travers une projection où l'objet virtuel se dessine, il s'agit bien de concevoir une progression auto-référencée qui permet de passer de la situation actuelle à celle projetée. L'innovation est alors approchée comme **élaboration d'un scénario** [18] où l'état initial n'est plus seulement analysé en fonction de ses éléments descriptifs habituels mais en raison de sa distance à l'état projeté.

3.1.2 - Quel référentiel pour les productions typiques ?

Constituer un “système d’action concret” où les productions typiques sont renvoyées dans un futur à construire produit une inversion d’attitude qui devient le moteur du changement [11]. Un nouveau référentiel peut ainsi s’élaborer à travers la confrontation des représentations sur le produit typique, non pas en magnifiant de façon abstraite sa typicité, mais bien en la mobilisant de façon concrète comme matériau d’une représentation commune du but à atteindre.

Le processus d’innovation s’incrémente par la construction séquencée d’accords au sein des groupes de producteurs. Leur complexification progressive répond à une mise en cohérence avec leur projet. Le cadre de ces accords se stabilise à chaque itération par le dépôt des nouvelles exigences dans un “cahier des charges” de nature générative : de nouveaux écarts sont à analyser et de nouveaux ajustements produisent la dynamique du système [29]. Il semble important de maintenir assez longtemps une relative ambiguïté qui laisse ouverte la question du chemin à emprunter : la diversité de représentation qui demeure présente ouvre la possibilité de plusieurs interprétations pouvant, au delà de leurs différences, se révéler compatibles entre elles et ainsi faciliter un consensus pour l’action. C’est tout l’intérêt d’accords du type « contrats incomplets » dont les lacunes sont sciemment non informées.

Le projet des acteurs locaux dessine **un cadre de pertinence** du changement technique dans l’action. En effet, seule l’action permet d’accéder à des représentations inconscientes ou implicites de la typicité. Les points de concrétisation des accords fournissent en les formalisant les modifications à apporter, dans leur ordre et leur complexité supposée (on ne commence pas par le plus délicat ou le plus difficile). Les niveaux cachés devenus accessibles dans l’action seraient demeurés hors analyse à travers des enquêtes ou des recueils d’entretiens. La dimension normative¹ de la configuration de l’action (son “design”) est ainsi révélatrice des contenus jusqu’alors implicites et qu’elle contribue à intégrer au référentiel de l’innovation.

3.1.3 - Innovation et organisation

Dans une telle mise en dynamique, les dimensions organisationnelles du changement technique sont essentielles à prendre en compte. La production de règles se structure autour des objets techniques générés au cours du changement, objets qui réclament des ajustements et qui, dans l’action, se concrétisent progressivement. Ces règles en tant que dispositifs cognitifs collectifs [13] organisent l’action coordonnée et contribuent à distribuer entre les acteurs les nouveaux savoirs constitués.

Une dimension essentielle de ces groupes porteurs du projet sur le produit typique est la formation d’un **capital relationnel** interne et externe. L’engagement de ses membres dans l’action collective permet de domestiquer la violence, les conflits, les tensions, les marchandages qui révèlent les points critiques de construction des accords. Cette construction sociale, lorsqu’elle parvient à intégrer les stratégies divergentes de ses membres, gère les rapports de pouvoir et

¹ L’établissement de normes internes par la construction d’accords au sein du groupe accroît sa capacité à interpréter les normes externes de nature réglementaire qui, antérieurement étaient systématiquement rejetées comme étrangères à la rationalité des acteurs (de Sainte Marie *et al.*, 1995).

relativise les relations de concurrence au profit du “bien commun” qui se constitue. Le processus d’organisation des acteurs conforte l’insertion du produit dans la culture des groupes humains mobilisés, mais il contribue également à produire une nouvelle culture en renouvelant les représentations de ce produit.

Toute organisation produit ses frontières et gère ses rapports à son environnement. A l’analyse, s’il rassemble ceux qui le portent, le projet divise également parmi ceux qui auraient pu le porter. *A contrario*, l’unanimité dont font preuve certaines institutions de développement² est de nature à réifier le collectif en réduisant les capacités des personnes à leurs comportements observables, de peur de “perdre” de la capacité d’action en éliminant des acteurs hors logique. De plus, donner pour stabilisé ce qui est en évolution - les pratiques “traditionnelles” actuelles - contribue, en disqualifiant l’innovation, à promouvoir un déterminisme culturel où l’acteur est légitimé, non par ses actes et leurs résultats, mais par son appartenance à la communauté mythique.

Enfin, l’organisation produit ses “porte-parole” qui instituent son environnement. Ceux-ci, par la mobilisation (ou “l’intéressement”) des acteurs pertinents pour l’accomplissement du projet, contribuent à “traduire” les différentes manières de voir le futur du produit ainsi qu’à produire des réseaux socio-techniques [6] incluant les porteurs du projet, leurs détracteurs et leurs alliés. Ainsi, le caractère auto-référencé du produit typique innovant ne saurait l’isoler d’un contexte de représentations et d’institutions. Cette dimension organisationnelle du processus d’innovation transforme le produit typique en ressource qui contribue à spécifier les territoires.

3.2 - Les sources de l’innovation

Examinons maintenant, le contenu de l’innovation à travers ses origines et sa mise en oeuvre.

3.2.1 - Une combinatoire complexe

Le processus d’innovation s’appuie sur la combinaison de deux sources de connaissances qui s’avèrent paradoxalement complémentaires :

- des **emprunts** issus des connaissances bio-techniques générales [16]. Il est à signaler que ces connaissances sont principalement liées à la réussite technique du produit. Cependant, elles s’expriment d’abord sous la forme de solutions techniques (et leur implémentation dans des équipements les rendant réalisables) conçues dans des contextes de demandes industrielles et où les critères de typicité n’ont pas lieu d’être. La difficulté consiste souvent à repérer, au delà du procédé mis au point (la réponse opératoire), ce qui informe les processus à l’oeuvre et constitue une avancée cognitive. Cette dernière peut alors s’exprimer par des solutions techniques différentes dans d’autres contextes opératoires. Ce repérage permet d’ouvrir des alternatives nouvelles à des problèmes de maîtrise rencontrés par les acteurs pour l’élaboration des produits typiques.

- et la mobilisation de la **mémoire technologique** du produit. Généralement, cette mémoire est d’ordre procédural dans la mesure où elle est formée de connaissances sur la façon de faire les

² Mobiliser le produit typique comme atout de développement local est une voie fréquemment utilisée pour orienter les politiques de développement.

Concevoir des innovations pour les produits typiques

choses [15]. Ces connaissances sont qualifiées de “tacites”, c’est-à-dire impossibles à communiquer par le discours. Elles recouvrent largement les pratiques productives dites “traditionnelles”, assimilées de façon implicite ou explicite aux conditions d’élaboration de la typicité du produit (tours-de-main, coup d’oeil, palper).

Dire que l’innovation procède de ces deux sources revient, selon nous, à identifier une particularité de l’innovation sur les produits typiques : celle du sousbassement profond de connaissances centré sur la résolution de problèmes précis (à expression locale particulière) et marqué par les moyens matériels dont dispose historiquement la société locale. Cette **base cognitive locale** est enracinée par une longue pratique, elle découle d’essais infructueux que l’on repère aisément dès qu’il s’agit de préciser les marges d’interprétation de consignes ponctuelles. Ceci montre bien que, dans sa transmission entre générations, elle se véhicule à travers une saisie des objets techniques et une réinterprétation à la lumière des expériences individuelles.

La combinaison de ces deux sources de connaissances pose la question de ce qui est combinable ou pas. Concernant les produits typiques, l’emprunt d’éléments exogènes ne saurait se résumer à un simple implant sans relation à la mémoire qui donne sa profondeur historique à la typicité du produit. La greffe ou l’hybridation semblent des métaphores plus conformes à l’esprit de l’activité combinatoire que nous évoquons ici, dans la mesure où l’emprunt ne réduit pas la part des éléments pré-existants, il s’y associe de façon novatrice.

3.2.2 - Savoirs locaux et culture technique

Selon de nombreux auteurs, l’innovation est faite de combinaisons nouvelles d’éléments existants autant que d’associations inédites d’éléments inconnus auparavant. Cependant, les pratiques de réutilisation de ressources locales passent nécessairement par leur recensement et leur codification [26]. Il ne s’agit pas pour autant de vouloir réaliser une description exhaustive de tous les éléments du système technique dans leur diversité et leurs variantes. Le recensement des savoirs locaux est orienté par le rôle que les acteurs leur prêtent dans l’élaboration de la typicité (ce qui compte à leurs yeux). Leur codification donne un statut à des pratiques qui n’en disposaient pas, elle autorise une meilleure valorisation de l’acquis des acteurs réunis par leur projet, ainsi qu’un meilleur partage de ce type de connaissance au sein du système d’action.

Ceci souligne l’intérêt, pour concevoir l’innovation dans les produits typiques, de s’interroger conjointement sur :

- les différentes formes de savoir concrétisées dans le produit typique. En particulier, il convient de ne pas sur-valoriser les savoirs des transformateurs en passant sous silence les savoirs en amont, ceux des producteurs des matières premières. En effet, en agro-alimentaire typique, on se réfère généralement à des matières premières qui contiennent déjà une part de la typicité jugée sur le résultat final. Le travail du transformateur est alors assimilable à un processus de **révélation du potentiel présent dans la matière première**. Ceci est très clair dans la production viticole avec les caractéristiques de la «vendange» [30], tout comme dans la production charcutière avec les particularités de la carcasse et des viandes et des gras qui vont en être issus.

- le rôle de la **culture technique** dans la constitution et la distribution des savoirs locaux. Codifier les savoirs tacites signifie expliciter la technicité qui leur est attachée. En effet, il ne peut y avoir communication de savoirs tacites qu’entre spécialistes de la question, ayant acquis une

expérience propre et pouvant parler de façon “autorisée”. Cet élément fournit des critères d’une reconnaissance mutuelle d’appartenance au groupe en charge du projet ainsi que de garantie du maintien de la typicité dans le processus d’innovation.

3.2.3 - *Les archaïsmes contre la réification de la tradition*

Dans les cas étudiés, nous avons rencontré une difficulté assez classique : le risque de **réification des pratiques locales**. En effet, données pour “traditionnelles”, les pratiques actuelles semblent provenir “de la nuit des temps”. Nous avons contourné cette difficulté en mobilisant en particulier le produit d’auto-consommation. Le “*salamu d’annu*” ou le “*prisuttu vecchju*” emportent le consensus des producteurs sur leur caractère de référence légitime.

Les décisions et actes techniques qui sont attachés au produit d’auto-consommation constituent une base encore disponible et largement distribuée parmi les producteurs. Les usages de consommation familiale et festive de ce produit lui confèrent par ailleurs le statut de mémoire vivante du produit ancien. Le fait qu’il soit très différent du produit commercialisé actuellement permet de relativiser le caractère traditionnel des pratiques actuelles qui, confrontées à l’archaïsme ainsi mobilisé, perdent de leur semblant d’immuabilité.

Cette mise en perspective historique a pour effet de desserrer la contrainte des exigences d’une rationalité de “fidélité impérative”. En changeant de cadre cognitif les producteurs se rendent capables de combiner savoirs locaux et emprunts pertinents pour la réalisation de leur projet. Dans cet alliage, la tradition se révèle comme une réinterprétation du passé à la lumière des enjeux du présent [19]. L’innovation dans les produits typique couple, ainsi, le changement technique à une transformation des usages associés à ces produits.

3.3 - Des mutations d’usage

Dans les cas étudiés, cette transformation s’exprime dans une ambition nouvelle : requalifier le produit domestique en produit gastronomique. Il s’agit d’aller vers une clientèle nouvelle, en conférant au produit typique les attributs d’un produit de haut de gamme.

3.3.1 - *De nouveaux attributs*

Dans le système de vente directe, le produit typique est identifié à la personne du producteur, qui l’authentifie auprès de ses clients : son caractère « fermier » suffit à le qualifier. L’extension de mode d’échange « en familiarité » [33] conduit le produit typique à acquérir des propriétés permettant un « échange à distance ». Cette dimension normative de la typicité autorise une reconnaissance du produit au delà de son univers d’origine.

Ainsi, le produit typique innovant est façonné, dans ses formes, par la nécessité de **dépasser le « lien domestique »** [5] **sans toutefois le rompre**. La “force de rappel” du lien à son origine géographique encadre l’évolution du produit et apporte les garanties de validité des jugements portés par les « experts domestiques ». Ces évaluations mobilisent diverses formes de savoir sur la

Concevoir des innovations pour les produits typiques

typicité : un savoir-produire apporté par les producteurs eux-mêmes, un « savoir-apprécier » mis en oeuvre par des connaisseurs, qui apportent une vision plus large de la part de la société locale.

3.3.2 - Une valeur de lien

Les produits typiques expriment ainsi une *valeur de lien* en proposant de réactiver, à chaque expérience de consommation, leur “charge culturelle”. Même si ce lien au lieu d’origine n’a pas en lui-même de contenu culturel, l’authenticité du produit typique peut être perçue comme emblématique d’une appartenance culturelle [34]. L’innovation ne peut être considérée comme recevable si elle affaiblit de façon trop sensible cette valeur de lien. En d’autres termes, une innovation qui se traduirait par une reconnaissance extérieure à la société d’origine, alors que la typicité du produit n’y serait pas authentifiée, est vouée au rejet ou à la disqualification.

Cette question de l’existence commerciale des produits typiques dépasse l’objet de cet article. Signalons toutefois le développement récent de travaux consacrés au “marketing tribal” [3]. Basée sur des rituels postmodernes d’achat, cette forme d’ethno-consommation désigne le produit typique comme un candidat possible aux nouveaux imaginaires. Une telle approche en terme de « communautés » n’est pas sans ambiguïté : une des interprétations possibles est, en effet, de réduire la portée du « tribal » à un renouveau de la communauté d’origine, ce qui confinerait le produit typique dans son berceau et sa circulation élargie à la seule « diaspora » de cette communauté.

De manière plus générale, les produits typiques supposent souvent l’acquisition préalable de leurs modalités d’usage (comment préparer, avec quoi accomoder ou accompagner). L’innovation est un des cadres où peuvent se constituer :

- des usages semi-codifiés qui rendent disponibles ces savoirs locaux;
- de nouveaux usages (par exemple, inventions de recettes rendues possibles par l’innovation).

Cet aspect des relations entre innovation et mutations d’usages des produits typiques pose, dans tous les cas, le problème de **l’extension de clientèle** dans l’aire d’origine (réactivation d’usages oubliés) et hors de cette aire (acquisition de nouveaux savoirs liés aux produits typiques). Or, au delà de ces aspects de relation entre innovation et mode d’usage, peu de travaux sont consacrés aux **médiations** (formes et dispositifs d’échange) permettant de promouvoir les produits typiques sans en faire pour autant des produits opportunistes ou des produits d’appel.

CONCLUSIONS

Nous avons montré que, sous certaines conditions, innover dans les productions traditionnelles peut renforcer, voire révéler leur typicité au lieu de la réduire. Loin d’une fatalité de la trahison, le changement technique est compatible avec la typicité des productions. Il correspond alors, non pas à une substitution, mais à un enrichissement de la culture technique concrétisée dans le produit. Ceci relativise fortement le rapport entre le progrès technologique et le progrès scientifique, ce qui a également été mis en évidence dans le cas des innovations de service [7]. L’innovation n’est alors plus seulement une question de problèmes stratégiques et d’interactions

concurrentielles. Elle intègre, en leur donnant un rôle essentiel, les phénomènes d'apprentissage collectif et les modes de coordination [17].

L'importance des savoirs tacites dans les productions qualifiées de typiques, donne une configuration particulière aux innovations considérées comme pertinentes. Se pose alors la question de la nature de l'avantage concurrentiel conféré par la démarche innovante. Classiquement, cet avantage est considéré comme d'autant plus durable que les compétences distinctives liées à l'innovation sont rares et peu imitables [2]. Dans cette optique, la démarche d'innovation sur des produits typiques est prise dans une tension entre :

- expliciter une partie de ces savoirs tacites, ce qui leur confère un statut et leur offre une capacité de diffusion,

- et s'appuyer sur des savoirs dont les effets prédictibles sont incertains et difficilement identifiables, ce qui réduit la facilité de transfert et par là, les risques d'imitation.

Cette tension exprime le fait qu'un savoir devenu transmissible et enseignable n'en soit pas pour autant un savoir transportable hors du "berceau" d'origine du produit : les apprentissages reposent sur des mises en présence et des validations d'ajustements qui ne sont pas reproductibles dans d'autres contextes d'action. Le processus d'innovation peut ainsi viser une facilité de diffusion interne au système d'action local, en veillant à rendre ces savoirs partageables au sein du groupe d'opérateurs concernés.

Cette mise en dynamique de la mémoire locale conduit à mobiliser la **notion de patrimoine**, en tant que ressource cognitive à gérer pour la rendre transmissible entre générations. En intégrant le temps incompressible des apprentissages, l'innovation vient alors conforter le lien territorial et l'inscrire sur le temps long des sociétés.

BIBLIOGRAPHIE

[1] Akrich M., 1993 - Les objets techniques et leurs utilisateurs. Les objets dans l'action. Raisons pratiques 4, pp. 35-57, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris

[2] Amendola M., Gaffard J-L., 1988 - La dynamique économique de l'innovation, Paris, Economica.

[3] Badot O., Cova B., 1995 : Communauté et consommation : prospective pour un « marketing tribal », Revue Française du Marketing, 151, pp 5-17

[4] Beaune J-C., 1980 - La technologie introuvable. Recherche sur la définition et l'unité de la technologie à partir de quelques modèles du XVIII^e et XIX^e siècles. Paris, Librairie philosophique J. Vrin.

[5] Boltanski L., Thévenot L., 1991 - De la justification. Les économies de la grandeur, Gallimard, Paris

[6] Callon M., 1986 : Eléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins pêcheurs en Baie de Saint-Brieuc. L'année Sociologique, vol.36, pp. 169-208.

Concevoir des innovations pour les produits typiques

- [7] Callon M., Laredo Ph., Rabeharisoa V., 1997 : Que signifie « innover » dans les services? Une triple rupture avec le modèle de l'innovation industrielle, *La Recherche*, 295, pp 34-36
- [8] Casabianca F., Sainte Marie (de) Ch., 1996 - La typicité est-elle normalisable ? Réflexions autour de l'analyse sensorielle, Actes du séminaire ETIQ "Qualification des produits et des territoires", Toulouse, 2-3 octobre 1995, INRA, Actes et Communications (à paraître)
- [9] Coutron Cl., 1996 : Bases scientifiques pour l'élaboration d'un jambon sec Corse de haut de gamme - Thèse de doctorat de l'Université Pascal Paoli de Corse - 152 p.
- [10] Coutron Cl., Gandemer G., Casabianca F. 1995 : Evolution des lipides intramusculaires du Biceps Femoris de jambons corses âgés de 18 mois. Influence du mode de salage - *Journ. Rech. Porc. en France*, 27, pp 315-323, INRA ITP, Paris
- [11] Crozier M. et Friedberg E., 1977 : L'acteur et le système. Les contraintes de l'action collective - Paris Le Seuil, 487 p.
- [12] Dosi G., 1988 : Sources, procedures, and microeconomic effects of innovation. *Journal of Economic Literature*, Vol. XXVI, pp. 1120-1171.
- [13] Favereau O., 1989 : Marchés internes, marchés externes, *Revue Economique* Vol .40 n°2, pp 273-328
- [14] Foray D., Freeman Ch., 1992 - Technologie et richesse des nations, Paris, Economica.
- [15] Girod M., 1995 : La mémoire organisationnelle, *Revue française de gestion*, 105, pp 30-42
- [16] Haudricourt A-G., 1987 - La technologie, science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques, Maison des Sciences de l'Homme, Paris
- [17] Joly P.B., Zuskovitch E., 1995 : Innovations, *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, 37, pp 5-20, INRA ESR, Paris
- [18] Latour B., 1991 : Transférer les projets dans la réalité, in *Savoir faire et Pouvoir transmettre*, sous la dir. de D. Chevallier, Coll. Ethnologie de la France, 6, pp 151-165, Ed. MSH Paris
- [19] Lenclud G., 1987 : La tradition n'est plus ce qu'elle était, *Terrain* 9, pp 110-123
- [20] Letablier M. Th., Nicolas F., 1994 : Génèse de la typicité - *Sciences des Aliments*, 14, 541-556
- [21] Mauss M., 1983 - *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF (1^o édition : 1950).
- [22] Molénat M., Casabianca F., 1979 - Contribution à la maîtrise de l'élevage extensif, *Bulletin technique du département de génétique animale*, 32, INRA, Paris
- [23] Muchnick J., Ferré Th., 1995 : Technologie organique, idées et méthodes, in *Innovation et sociétés* Vol. II, pp. 235-262, Ed. INRA - CIRAD - ORSTOM, Paris
- [24] Olivier de Sardan J.P., 1995 : Une anthropologie de l'innovation est-elle possible ? in *Innovation et sociétés* Vol. II, pp. 33-49, Ed. INRA - CIRAD - ORSTOM, Paris

F. Casabianca

- [25] Poggi M., Casabianca F., de Sainte Marie Ch., 1992 - Essai de modélisation d'une aide à l'organisation de producteurs fermiers par la recherche-action, *Etudes Corses*, 39, pp 51-70
- [26] Reix R., 1995 : Savoir tacite et savoir formalisé dans l'entreprise, *Revue française de gestion*, 105, pp 17-28
- [27] Roqueplo Ph., 1983 : *Penser la technique, pour une démocratie concrète* - Ed. Seuil, Paris
- [28] Sainte Marie (de) Ch., Casabianca F., Poggi M., 1994 - Les activités d'élevage porcin en Corse. Des difficultés de la transition entre économie souterraine et économie formelle. In : *Atti del convegno internazionale La Corsica, isola-problema tra Europa e Mediterraneo*, Pubblicazioni de l'Università degli studi di Salerno (à paraître)
- [29] Sainte Marie (de) Ch., Casabianca F., 1995 - Innover dans des productions patrimoniales. Génération d'objets techniques et émergence de règles dans les processus d'organisation. *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, 37, pp 150 - 175 INRA ESR, Paris
- [30] Salette J., Asselin Ch., Morlat R., 1997 : Une problématique pour l'étude du lien du terroir au produit : Analyse du système terroir - vigne - vin ; possibilité de généralisation à d'autres produits INRA Angers
- [31] Sigaut F., 1991 - Aperçus sur l'histoire de la technologie en tant que science humaine. Histoire des techniques et compréhension de l'innovation, *Actes et Communications* 6, 7-82, INRA-ESR, Paris
- [32] Simondon (G.), 1989 - *Du mode d'existence des objets techniques*, Paris, Ed. Aubier - Montaigne (1^o édition : 1958).
- [33] Thévenot L., 1994 : Le régime de familiarité, *Genèses* 17, pp 72-101
- [34] Usunier J.C., 1996 : Consommation : quand global rime avec local, *Revue Française de Gestion*, 110, pp 100-116