



AgEcon SEARCH

RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

WARREN BELASCO, ROGER HOROWITZ, *Food Chains. From Farmyard to Shopping Cart* Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2009, 296 p.

Cet ouvrage collectif édité par Warren Belasco, spécialiste des « *food-studies* » américaines, et Roger Horowitz, historien des filières agro-alimentaires, est le résultat d'une conférence à Wilmington en 2006 au **Hagley Museum and Library**, intitulée « *Food Chains* ». Le but de cette conférence était d'étudier « *les arrangements institutionnels complexes nécessaires à la circulation des produits de la ferme jusqu'à la table du consommateur* » (p. 4). Le livre inclut tous les travaux présentés alors, ainsi que deux chapitres ajoutés à l'occasion de sa publication. Toutes les contributions s'inscrivent dans une démarche historique, portées pour la très grande majorité par des historiens. Notons tout de même les contributions de deux anthropologues et d'une sociologue.

L'introduction ainsi que la première partie « tour d'horizon » (“*Overview*”) du livre assurent une heuristique à la démarche collective qui facilite largement sa lecture. Elle présente, d'une part, la démarche, la structuration du livre et les différentes contributions ; d'autre part, le choix méthodologique qui privilégie la notion de “chaîne alimentaire” et les enjeux sociaux, économiques et politiques que le rallongement de telles chaînes continue à soulever dans un contexte de globalisation des échanges. En témoignent de façon symétrique les débats actuels sur le développement de filières d'approvisionnement plus courtes (Dubuisson-Quellier, 2009 ; Lamine, 2008) qui posent les questions de la relocalisation des lieux de production et de consommation, de l'engagement des consommateurs pour un meilleur partage de la chaîne de valeur entre les acteurs économiques, ou encore celle plus controversée de l'authenticité des produits, des terroirs et des patrimoines alimentaires dans une économie globalisée.

La première contribution de Warren Belasco nous rappelle, sur la base d'une revue de littérature très hétéroclite, à quel point nous sommes depuis très longtemps dépendants de telles connections et échanges distants. Elle pointe l'intérêt de prendre la notion de « chaîne » comme une métaphore pertinente pour étudier les filières agro-alimentaires et saisir leurs processus d'organisation. A travers cette entreprise collective, les éditeurs de ce livre entendent aussi se saisir de l'objet « chaînes alimentaires » qu'ils jugent trop souvent réservé aux spécialistes des « *food-studies* ». L'état de l'art, réalisé par Shan Hamilton dans la seconde contribution, montre pourtant combien un certain nombre de travaux développés depuis une trentaine d'années en sociologie rurale, en géographie économique, en anthropologie et en économie politique ont largement contribué à renouveler la « question agraire » (initialement formulée par Marx, Engels, Kautsky et Lénine) « *en considérant la place économique et politique des fermiers dans une conception beaucoup plus large du capitalisme industriel* » (p. 18) ; puis la question du pouvoir dans les sociétés rurales ; et enfin celle des frontières entre l'agriculture industrielle et l'industrie, en pointant le fait que « *plutôt qu'un frein au développement du capitalisme industriel, l'agriculture et la production alimentaire ont été souvent pionnières dans les processus d'industrialisation* » (*ibid.*).

Après ces chapitres introductifs, l'ouvrage comprend douze contributions réparties dans trois parties consacrées chacune à un maillon de la chaîne alimentaire. La première, intitulée « *Animals* », rassemble trois chapitres sur la production (J.L. Anderson ; A.C. Godley et B. Williams) ou les réseaux de production (K. Feltault) d'animaux destinés à la consommation humaine. La seconde partie, « *Processing* », comprend cinq chapitres dont les contributeurs (R.R. Wilk ; J. Rees ; K.C. Grier ; J.L. Smith ; J.M. Pilcher) décrivent tous

les processus de transformation que subissent les matières premières avant d'arriver dans l'assiette du consommateur, procédés d'autant plus complexes qu'ils touchent à l'alimentation : transport, conservation, traitements, etc. La troisième et dernière section – « Sales » – rassemble quatre chapitres qui explorent le rôle joué par la transformation des systèmes de ventes dans la redéfinition des comportements de consommation (L.C. Tolbert ; P.H. Patterson ; K.L. Turner). Cette partie se termine par un chapitre relatant l'histoire passionnante d'une innovation technique triviale : celle des chariots de supermarché nécessaires aux acheteurs pour valider leurs choix, « *étape qui laisse derrière elle toutes les précédentes* » (C. Grandclément).

Chaque chapitre s'appuie sur des investigations bibliographiques et documentaires fouillées (malheureusement indiquées au fil du texte en notes placées en fin d'ouvrage) et bien mises en relief au travers d'une problématique à chaque fois singulière et très convaincante. La perspective historique adoptée par tous les auteurs et le choix éditorial de couvrir, toutes contributions confondues, une large période (début XIX^e-fin XX^e siècle) ainsi qu'un vaste ensemble de produits (viande de porc allégée, volaille industrielle, viande de crabe, glace destinée à la conservation des aliments, crème glacée, produits ethniques, *pets food*...) contribuent sans doute à l'efficacité du livre en tenant en haleine le lecteur, à la fois familiarisé avec les biens de consommation et étranger à ses coulisses. Plus encore, la compilation de toutes ces « petites histoires » de produits et d'entreprises marchandes remet en cause les idées reçues en éclairant les dynamiques d'innovation et d'échange : en partant la plupart du temps de l'analyse des jeux d'acteurs, les contributions donnent à voir l'évolution conjointe des caractéristiques des produits et des comportements de consommation quand les producteurs, les détaillants, les restaurateurs, les consommateurs et la science (notamment la chimie, la biologie et la nutrition) s'en emparent. De ce point de vue, cet ouvrage rejoint la préoccupation d'historiens français soucieux de renouveler l'histoire économique par les produits (Stanziani, 2003), ainsi que celles de la sociologie de l'innovation et des marchés qui s'attachent à suivre la définition des qualités des produits *via* les réseaux socio-techniques au sein desquels ils circulent (Callon, 1998 ; Callon *et al.*, 2007).

Si l'on est convaincu par le matériau et l'argumentation présentés par les différents chapitres, il reste que les situations étudiées, pour intéressantes qu'elles soient, renvoient à une hétérogénéité des problématiques déjà soulignée. L'absence de conclusion ou de synthèse à l'ouvrage est regrettable car elle délègue au lecteur le travail de comparaison des différentes chaînes alimentaires étudiées pour tenter d'en extraire des problématiques transversales. Ce sont certaines de ces problématiques que je propose de formuler ici, en m'écartant toutefois de la structuration de l'ouvrage – 1. Animaux, 2. Processus de transformation et 3. Ventes – qui tend en effet à réifier des maillons de la chaîne alimentaire, alors même que la richesse des contributions réside justement dans la mise au jour de leur « chaînage » ou « enchaînement ». A titre d'exemples, la première contribution de J.L. Anderson, dans la partie « Animaux », montre que la transformation progressive des caractéristiques du porc d'élevage aux Etats-Unis pour en faire une « viande de porc allégée » tient, à la fois : aux efforts des éleveurs qui devaient se positionner sur un marché concurrencé par la viande de bœuf ; au déploiement de stations scientifiques expérimentales ; aux vendeurs en libre-service, qui avaient un intérêt économique à faire la promotion de cette viande allégée auprès des clients, s'appuyant sur le désir du consommateur tout en continuant à l'alimenter ; ou encore aux transformateurs (abattage et conditionnement) qui ont joué un rôle primordial de

communication auprès des éleveurs, en relayant la parole des experts des stations expérimentales en matière de réduction de la masse intramusculaire de graisse de l'animal. De la même façon, Catherine Grandclément, en relatant l'histoire des chariots de supermarché, montre très bien que l'innovation est un processus collectif et distribué entre de multiples acteurs. Or, ce n'est pas parce que tout s'enchaîne que l'analyste doit renoncer à la catégorisation des données qui permet, *in fine*, de rendre compte des enjeux que posent les chaînes alimentaires dans une économie globalisée.

Ainsi, une première problématique commune à plusieurs chapitres du livre pourrait être celle des processus par lesquels la définition collective des qualités d'un produit organise dans le même temps les chaînes alimentaires et restructure les marchés au sein d'une économie globalisée. Les contributions de J.L. Anderson (sur la fabrique de la viande de porc allégée en graisse aux USA), d'A. Godley et B. Williams (sur la volaille industrielle britannique), de J. Rees (sur la définition des qualités de la glace), ou encore de K. Feltault (sur la standardisation de la viande de crabe), abordent toutes la question de la définition des qualités (ou « caractéristiques ») d'un produit et montrent avec force comment l'avènement d'un produit standard (issu d'un accord sur ses qualités) favorise, avec plus ou moins de succès, son adoption par un large collectif (éleveurs, industriels, vendeurs, consommateurs... ayant tous participé, de façon plus ou moins directe, à cet avènement). Elles donnent notamment à voir comment cet accord sur les qualités d'un produit fluidifie les échanges le long des chaînes alimentaires. Mais la comparaison des trois premiers cas avec le quatrième montre aussi que loin de toujours harmoniser les échanges et d'étendre toujours plus loin les chaînes alimentaires dans une économie globalisée, l'avènement d'un produit standard peut aussi rompre une partie de ces chaînes et les détourner. Plus précisément, la contribution de K. Feltault, si elle analyse comment l'adoption de standard comme l'HACCP a facilité la production et l'importation de crabe asiatique sur les marchés américains, met aussi au jour la segmentation des marchés et la production d'une « géographie de la qualité » qu'elle a induit, faisant de la Baie de Chesapeake une région de production du crabe sous-développée et de la Thaïlande, le site expérimental de l'HACCP pour l'étendre aux autres pays du Sud-Est asiatique.

Une seconde problématique a trait à la transformation des produits lorsque ces derniers circulent le long des chaînes agro-alimentaires. Une critique classique du rallongement des chaînes et de la distance entre les lieux de production et les lieux de consommation porte, en effet, sur l'opacité de l'information pour le consommateur, avec le double postulat selon lequel plus un produit passe entre un grand nombre de mains, plus il s'en trouve transformé (perdant ainsi de son « authenticité ») et plus l'information à son sujet disparaît (par exemple, l'information sur ses modes de production). La contribution de R. Wilk sur l'exportation de denrées alimentaires dans les nations colonisatrices au XIX^e siècle et celle de J.M. Pilcher sur la globalisation de la cuisine mexicaine apportent un éclairage singulier à ces questions. Elles montrent que si l'intégration verticale des chaînes alimentaires augmente considérablement le nombre de questions sociales, sanitaires et écologiques, elle fournit aussi des opportunités sans précédent d'appel à la régulation pour éliminer les effets de distance et d'opacité de l'information quant à l'origine des produits. Par ailleurs, ces deux chapitres font écho à des questions largement traitées par la théorie économique, comme celle des coûts de transaction ou celle des asymétries d'information, et l'on ne peut que regretter ici l'absence de discussion avec ces travaux, alors même que les contributions citées pourraient contribuer à leur renouvellement.

Une dernière problématique a trait à la place des consommateurs dans la gouvernance des chaînes alimentaires. La plupart des contributions soulignent de manière très convaincante le rôle joué par les consommateurs et/ou les façons dont les acteurs économiques se représentent leurs dispositions (Cochoy, 2002) dans l'avènement de nouveaux produits, de nouveaux formats de vente ou encore de nouvelles technologies marchandes comme les chariots de supermarché. Il reste que la diversité des « cas » historiques présentés pose la question de savoir si les analyses et les résultats présentés dans cet ouvrage seraient modifiés par l'étude d'autres situations, notamment dans des pays où l'intervention de l'Etat est plus forte. A ce titre, la contribution de J.L. Smith sur l'empire de la crème glacée dans l'Union Soviétique d'après-guerre éclaire cette question, même s'il ne s'agit pas de la problématique initiale de l'auteur. Elle montre comment le gouvernement soviétique s'est saisi de la crème glacée pour en faire un produit de luxe, pas cher et disponible à tous les coins de rue (alors qu'il était extrêmement difficile pour les populations de s'approvisionner en aliments courants), afin de se prémunir des mouvements de résistance qui auraient pu voir le jour dans ce contexte de grande rareté matérielle. Elle montre de manière très fine qu'il était en effet plus facile, dans l'économie soviétique, de distribuer un produit congelé que le plus périssable des aliments qui le composent, ici le lait. Dans ce régime politique particulier, les chaînes alimentaires enchaînent les consommateurs plus qu'elles ne semblent les libérer (cf. la contribution de L.C. Tolbert).

Si l'on peut donc fortement regretter l'absence de fil conducteur à cet ouvrage collectif, la notion de chaîne alimentaire reste à la fois stimulante et heuristique pour appréhender les enjeux liés à l'approvisionnement alimentaire dans une économie globalisée, notamment parce que, contrairement à la notion de filière agro-alimentaire, elle ne réifie pas un début (production) et une fin (consommation) aux processus de qualification des produits et des formes de ventes étudiés. De ce point de vue, soulignons également que, loin d'être une démarche isolée d'historiens de l'économie, l'ouvrage s'inscrit dans un ensemble de travaux qui, grâce à des collaborations ou à des agencements pluridisciplinaires, a pu s'emparer d'une thématique quasiment embryonnaire, il y a encore quelques années.

Sandrine BARREY
CERTOP (UMR CNRS 5044), Université de Toulouse 2

Bibliographie

- Callon M. (1998) *The Laws of The Markets*, Oxford, Blackwell Publishers, 278 p.
- Callon M., Millo Y. and Muniesa F. (ed.) (2007) *Market Devices*, London, Blackwell, 318 p.
- Cochoy F. (2002) Figures du client, leçons du marché, *Sciences de la société* 56, 3-23.
- Dubuisson-Quellier S. (2009) *La consommation engagée*, Paris, Presses de Science Po., 143 p.
- Lamine C. (2008) *Les AMAP. Un nouveau pacte entre les producteurs et les consommateurs*, Paris, Editions Broché, 163 p.
- Stanziani A. (dir.) (2003) *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Editions Belin, 344 p.