Systèmes techniques, savoir-faire et innovations agroalimentaires

Approches et méthodes

Hubert Devautour
Pascale Moity-Maïzi
José Muchnik

CIRAD, CNEARC

Systèmes techniques, savoir-faire et innovations agroalimentaires

Approches et méthodes

Hubert Devautour
Pascale Moity-Maïzi
José Muchnik

CIRAD, CNEARC

Photo de couverture : M.-L. Gutierrez, S. Fournier

© Cirad 2003

ISBN 2-87614-553-7

Sommaire

Résumé 5

Abstract 3

Introduction 5

Artisanat alimentaire, urbanisation et dynamiques de changement 7

Comprendre les relations entre évolution de la consommation alimentaire et évolution des savoir-faire locaux 8

Organisation générale du projet Alisa 9

Les savoir-faire et les systèmes techniques 9

Démarche et méthodes 11

Etape 1. Identification des questions 11

Etape 2. Choix raisonné de secteurs clés et d'études de cas 12

Etape 3. Enquêtes 14

Etape 4. Analyse comparative 20

Nécessités liées aux démarches et méthodes adoptées 20

La mise en évidence d'innovations 23

Des systèmes d'innovation ouverts sur l'environnement socio-économique 23

Des innovations multiformes 24

L'apparition de nouveaux acteurs 27

Orientations et perspectives 29

De nouvelles pistes de recherche et d'action 29

Perspectives en termes d'actions de développement : apprentissage, diversification et reconnaissance 30

Bibliographie 33

Résumé

Les recherches du projet Alisa (Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest) sont structurées autour d'une question : comprendre les relations entre, d'une part, l'évolution de la consommation alimentaire, et d'autre part, les changements et les innovations dans les savoir-faire locaux de transformation des produits. La démarche adoptée pour étudier les dynamiques de changement des systèmes techniques et des savoir-faire qui y sont liés comprend quatre étapes : identification des questions ; choix raisonné de secteurs clés dans la transformation artisanale agroalimentaire et choix d'études de cas dans chaque pays concerné ; enquêtes au moyen d'une grille construite collectivement ; analyse comparative des différents cas. Les études de cas mettent en évidence des dynamiques d'innovation qui portent sur les produits, les systèmes techniques et les organisations d'acteurs. Ces dynamiques remettent en cause le discours ambiant sur l'aspect traditionnel de l'artisanat alimentaire et sur son manque de dynamisme entrepreneurial. Le document présente des pistes de recherche et d'actions de développement pour les petites entreprises agroalimentaires d'Afrique de l'Ouest.

Abstract

Technical systems, know-how and agrifood innovations. Strategies and methods. Studies conducted as part of the ALISA project (Food, agrifood innovations and know-how in West Africa) focus on different aspects of the question of understanding relationships between food consumption patterns, on one hand, and changes and innovations in local know-how with respect to food product processing, on the other. The approach adopted for investigating the dynamics of changes in technical systems and associated know-how involves four phases: identification of issues; realistic selection of key small-scale agrifood processing sectors and selection of case studies in each relevant country; surveys using a mutually drawn up survey grid; and comparative analysis of the different cases. The case studies highlight innovation dynamics with respect to the products, technical systems and stakeholder organizations. These dynamics challenge the common viewpoint that small-scale food processing is traditionally oriented and lacks entrepreneurial dynamism. This document presents research focuses and development initiatives for small agrifood enterprises in West Africa.

Introduction

Artisanat alimentaire, urbanisation et dynamiques de changement

Le projet de recherche Alisa (Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest) s'est construit à partir de constats issus de l'observation des réalités ouest-africaines, ainsi que de résultats de travaux de recherche antérieurs.

Le premier constat concerne l'importance économique et sociale du secteur de l'artisanat alimentaire ouest-africain. La reconnaissance récente (scientifique et politique) de ce secteur a permis de le caractériser comme un secteur constitué d'entreprises au sens réel du terme, alors que pendant des années, ces entreprises ont été recensées au mieux dans le secteur dit « informel », et en conséquence non prises en compte par les outils statistiques des Etats. La flexibilité des organisations de production, la présence massive de femmes, la faiblesse des revenus engendrés par l'activité, la saisonnalité des activités dans certains cas, les liens forts avec la sphère domestique et familiale étaient traduits par les politiques et par une partie des scientifiques par l'idée que ce secteur était un domaine « résiduel » du véritable développement économique, celui-ci étant nécessairement porté par de grandes et moyennes entreprises intégrées dans le secteur formel.

Les autorités politiques, les bailleurs de fonds ont longtemps recherché le mythique « esprit d'entreprise », matérialisé par un entrepreneur dynamique susceptible d'assurer un véritable développement. Ce sont en particulier les travaux sur les spécificités et les caractéristiques des petites entreprises, grandes oubliées des sciences de gestion jusqu'à il y a une vingtaine d'années, ainsi que les travaux de terrain recensant ces activités et démontrant leur impact en termes d'emplois, de revenus et de développement économique, qui ont permis de les faire sortir de leur marginalité.

Le deuxième constat est que l'artisanat alimentaire favorise la valorisation des produits et des ressources techniques locales. L'essentiel des activités développées le sont en effet à partir de matières premières de l'agriculture, de l'élevage, de la cueillette et de la pêche locales. Les dynamiques constatées dans le secteur de la transformation des produits permettent aujourd'hui de nouvelles opportunités (mais aussi de nouvelles contraintes) pour les producteurs agricoles. Mais cette valorisation ne concerne pas que les productions agricoles. Les systèmes techniques et les savoirs qui y sont liés, souvent issus de la sphère domestique, accèdent au statut de ressources susceptibles d'être mobilisées pour une valorisation économique des caractéristiques spécifiques des produits. Il est désormais acquis que la valorisation des produits locaux est étroitement liée à la valorisation des savoirs locaux de production.

Le troisième constat porte sur les dynamiques liées à l'urbanisation, en Afrique de l'Ouest comme dans le reste du monde. Elle a introduit des changements profonds au cours du dernier demi-siècle :
– changements dans la consommation alimentaire et plus généralement dans les styles alimentaires ;
– changements dans les statuts des produits et dans l'organisation des filières. L'approvisionnement des villes a nécessité la création de nouvelles filières pour des produits qui auparavant étaient essentiellement destinés à l'autoconsommation ou à une consommation de proximité. On a assisté à la « marchandisation » progressive des produits « vivriers » et les

anciennes distinctions entre produits dits vivriers et produits dits de rente ne sont aujourd'hui plus pertinentes. Les filières d'approvisionnement se sont aussi allongées, complexifiées et un certain nombre de productions sont commercialisées sur une base régionale.

La ville est aujourd'hui un espace privilégié de confrontation, confrontation de styles alimentaires, mais aussi confrontation de produits de provenances diverses (nationale, régionale, mondiale). Ces confrontations ne sont pas sans contraintes pour les produits locaux (concurrence avec les importations par exemple), mais présentent aussi de nouvelles opportunités (segmentation des marchés par exemple).

Le quatrième et dernier constat concerne les formes et les temporalités des dynamiques de changement. Nous avons en particulier été frappés, sur des cas concrets, par les différences et les décalages rencontrés entre la production agricole, la transformation et la consommation alimentaire, en termes de dynamiques d'innovation. Ainsi le maïs, qui est cultivé depuis plusieurs siècles dans la région intertropicale, a peu à peu gagné les zones à climat soudanien. C'est par exemple le cas au Burkina Faso, surtout depuis une vingtaine d'années. L'innovation « maïs » s'est diffusée rapidement et largement au sein de la production agricole. Parallèlement, le maïs s'est introduit dans la consommation alimentaire des Burkinabés, essentiellement en substitution aux céréales traditionnelles (principalement sorgho) dans les plats. Par contre, les techniques de transformation élaborées en zone intertropicale n'avaient pas été transmises et ne se diffusaient pas. Les produits élaborés à partir du maïs l'ont été sur la base des techniques et des savoirs liés à la transformation du sorgho. Les savoirs pour produire et consommer se sont ainsi diffusés, tandis que les savoirs pour transformer et accommoder restaient cantonnés à leur zone d'origine. Inversement, certains produits alimentaires se diffusent sur l'ensemble de la région (par exemple l'attiéké de Côte d'Ivoire ou le gari du golfe de Guinée) sans que les régions d'accueil, au début du processus, n'en connaissent la préparation.

Comprendre les relations entre évolution de la consommation alimentaire et évolution des savoir-faire locaux

Les recherches du projet Alisa ont été structurées autour d'un questionnement central : comprendre les relations entre, d'une part, l'évolution de la consommation alimentaire liée en particulier, mais pas seulement, à l'urbanisation, et d'autre part, les changements et les innovations des savoir-faire locaux de transformation des produits.

Cette question s'intègre à une recherche qui vise globalement à valoriser les ressources locales, qu'il s'agisse des produits, des savoirs ou des techniques. Cette valorisation est envisagée notamment à travers :

– une meilleure connexion entre l'offre agricole régionale et la demande (besoins alimentaires locaux) ;
– des processus d'innovation technique et organisationnelle, en accord avec l'évolution de la consommation alimentaire ;
– l'émergence de petites entreprises de transformation ou de restauration, et la constitution d'organisations locales autour de l'offre alimentaire.

Dans ce cadre, l'innovation qui permet des dynamiques de changement dans les activités de transformation alimentaire est considérée comme un processus résultant d'interactions multiples entre des acteurs hétérogènes et des objets techniques, mettant en jeu des apprentissages qui combinent des savoirs de nature différente. L'étude de ces processus suppose une démarche interdisciplinaire car il faut renseigner et analyser les relations dynamiques entre systèmes techniques, connaissances (savoir-faire), stratégies, réseaux d'acteurs et conditions de viabilité économique (Touzard et Muchnik, 2001).

Organisation générale du projet Alisa

Alisa a mobilisé, sur le terrain et dans trois pays ouest-africains, le Bénin, le Burkina Faso et le Sénégal, des équipes de recherche pluri-institutionnelles et pluridisciplinaires.

Les travaux ont été réalisés par des chercheurs du Cerna (Faculté des sciences agronomiques de l'Université d'Abomey-Calavi au Bénin), du Dta (Centre national de recherche scientifique et technique au Burkina Faso), de l'Enda-Graf au Sénégal, de l'Humboldt Universität et de la Freie Universität de Berlin en Allemagne, du Cirad et du Cnearc à Montpellier en France.

Les activités réalisées par le projet ont été les suivantes :
– activité 1 : identification des styles alimentaires ;
– activité 2 : identification des savoir-faire et des systèmes techniques ;
– activité 3 : sélection des secteurs clefs ;
– activité 4 : mise en place de systèmes d'information sur l'évolution des styles alimentaires ;
– activité 5 : analyse de la dynamique des savoir-faire et diagnostic des systèmes techniques ;
– activité 6 : opérations tests de transmission et diffusion de savoir-faire ;
– activité 7 : évaluation des opérations tests ;
– activité 8 : valorisation des résultats.

Les savoir-faire et les systèmes techniques

Le présent document de la série Alisa vise à :
– rendre compte des démarches et des méthodes mises en œuvre pour identifier et caractériser les savoir-faire et les systèmes techniques, analyser et diagnostiquer leurs dynamiques ;
– présenter une synthèse des résultats de ces travaux.

Mais tout d'abord, précisons ce que nous entendons par savoir-faire et par systèmes techniques. Ce programme, animé par un collectif de chercheurs sensibles au contenu réel des techniques, part d'un postulat nouveau : les techniques ne sont pas simplement constituées d'objets matériels, mais se définissent comme des systèmes de relations entre sociétés, savoir-faire et objets matériels. Les savoir-faire sont intimement liés à des pratiques sociales, on ne peut en avoir une vision figée et ils ne prennent sens que dans une dynamique de changement et d'évolution sociale permanente (Olivier de Sardan *et al.,* 1991).

Savoir, savoir-faire, compétence, connaissance, constituent autant de termes reconnus dans différents champs des sciences sociales et qui, même s'ils font l'objet de polémiques entre disciplines voisines, constitueront pour nous une série de termes interchangeables : l'ensemble désigne finalement tout ce que recouvre la maîtrise d'un processus technique ou d'un procès de travail et les savoirs sont au cœur des compétences des individus (Maïzi, 1999).

On distingue dans la littérature en général deux grands types de savoirs, les savoirs théoriques (ou encore savoirs formalisés) et les savoirs pratiques (ou encore savoirs d'action) qui sont souvent placés en opposition[1]. Cette opposition classique ne nous paraît pas évidente quand on interroge une séquence d'action technique : « à partir de sa pratique et de son expérience, un individu construit sa propre représentation de la technique qu'il exerce, il en élabore un modèle mental avec ses principes de fonctionnement, ses règles, son inscription historique dans la communauté où il vit. » (Tanon, 1997). Autrement dit, il ne sépare pas la théorie de l'action et il mobilise dans l'action des combinaisons (hybridations) de ces différentes formes de savoirs.

1. On signalera ici l'ouvrage synthétique de Marcelle Stroobants (1993) qui met bien en évidence l'évolution des points de vue scientifiques et les usages associés de ces différentes notions de savoir, savoir-faire, compétences, qualification.

Pour appréhender la complexité des techniques et de leurs dynamiques, nous utiliserons le concept de système qui « permet de mettre l'accent sur l'interdépendance, l'interaction des éléments qui les constituent » (Lemonnier, 1983). La notion de système technique permet de mettre l'accent sur les deux caractères principaux des systèmes : l'aspect relationnel et d'organisation entre les éléments et l'aspect de globalité formée par ces éléments en interrelation.

Démarche et méthodes

Comment identifier et caractériser les savoir-faire et les systèmes techniques dans la transformation alimentaire et comment les mettre en relation avec les modes de consommation ? Comment identifier et diagnostiquer les dynamiques qui traversent ces systèmes techniques ? Pour aborder ces questions, nous avons adopté une démarche en quatre étapes.

• Etape 1. Identification, discussion et sélection par l'équipe de recherche pluridisciplinaire de l'ensemble des questions auxquelles on cherche à répondre.

• Etape 2. Processus de choix raisonné de secteurs clés (dans la transformation artisanale) et d'études de cas dans chaque pays concerné par le programme Alisa.

• Etape 3. Renseignement des études de cas au moyen d'une grille d'enquête construite collectivement.

• Etape 4. Analyse comparative des différents cas et analyse des interrelations entre savoir-faire de transformation alimentaire et styles alimentaires, en mettant l'accent sur les innovations.

Etape 1. Identification des questions

La première étape est essentielle sur différents points :
– elle contribue à construire l'interdisciplinarité par le repérage de questions communes, d'objets de recherche communs aux chercheurs de différentes disciplines ; certaines renvoient cependant plus particulièrement à une discipline (les questions de pouvoir par exemple) ; d'autres n'ont pu être traitées dans le cadre du projet Alisa faute de compétences disciplinaires appropriées (la question de la propriété intellectuelle des savoirs par exemple) ;
– elle constitue le socle sur lequel se construisent les deux étapes suivantes du choix raisonné des études de cas et de la construction de la grille d'enquête.

Encadre 1. exemples de questions abordees sur les dynamiques des savoirs et des competences au sein des entreprises et des organisations (Séminaire de Dakar, 1997)

– Les savoir-faire sont des savoirs tacites, souvent difficilement formalisables, y compris par le langage. Comment et à partir de quels éléments décrire et caractériser des savoir-faire ?

– Quels facteurs déterminent la transmission et/ou la délocalisation de savoir faire spécifiques ?

– Quelles relations entre caractéristiques des savoir-faire et des systèmes techniques et modes d'apprentissage ?

– Quels facteurs déterminent la spécialisation géographique et/ou sociale des savoir-faire des transformatrices ?

– Quels critères doit-on mobiliser pour la mise en valeur économique d'un savoir-faire spécifique ?

– Quels sont les interactions entre dynamiques des savoirs et création de valeur ?

– Quels symboles sont mobilisés dans la valorisation économique et quels sont leurs effets sur les caractéristiques et la diffusion des savoir-faire ?

– Comment peut-on concilier spécificités des produits et innovation, en particulier par combinaison (hybridation) des savoir-faire existant et de nouveaux savoirs ?

– Les institutions sociales, professionnelles ou territoriales permettent-elles une évolution des techniques ou contribuent-elles à les figer (reproduction à l'identique sans innovation) ?

– Quels acteurs sont habilités à s'approprier l'innovation au sein d'une entreprise ?

– La maîtrise d'un savoir-faire est-elle un pouvoir ?

– Quelles sont les trajectoires des savoir-faire : pourquoi certains savoir-faire restent-ils dans la sphère domestique tandis que d'autres sont valorisés dans le secteur marchand ?

– Quels sont les effets économiques et sociaux de la diffusion d'un savoir-faire hors des groupes le maîtrisant à l'origine ?

– Quels sont les effets de l'évolution des modes d'apprentissage des savoir-faire liés à l'urbanisation sur la perception de la qualité des produits par les différents acteurs (transformateurs, commerçants, consommateurs) ?

– Quels sont les liens entre qualification des produits et qualification du travail ?

– Quelles sont les origines des nouveaux savoir-faire et leurs effets sur les conditions d'insertion dans les systèmes techniques ?

– Quelle propriété intellectuelle pour les savoir-faire agroalimentaires locaux ?

– Comment les nouvelles institutions, législations font-elles évoluer les systèmes techniques ?

– Quels sont les effets des prescriptions techniques (de type cahiers des charges) sur la diffusion des produits ?

Etape 2. Choix raisonné de secteurs clés et d'études de cas

Le choix des secteurs clés pour l'étude des dynamiques des savoir-faire et des systèmes techniques a été le fait des équipes nationales. Ces choix ont donc été normalement orientés (contraints) par l'histoire et par l'expérience de ces équipes.

L'objectif de cette étape a été globalement, sur l'ensemble du projet, de renseigner et d'analyser la plus grande diversité possible de situations. Plusieurs indicateurs ont été mobilisés dans le choix des secteurs clés à étudier :
– l'origine de l'innovation : institutions (aklui au Bénin) ou dynamiques endogènes des acteurs (diffusion de l'attiéké au Bénin) ;
– l'espace de diffusion : national (afitin au Bénin) ou régional (attiéké, poisson fumé), urbain (attiéké-gari à Cotonou) ou rural (huile de palme) ;
– la diversité des acteurs concernés : taille des entreprises (restauration) et formes de division ou d'organisation du travail entre hommes et femmes (entreprises masculines dans la production d'attiéké, féminines dans celle de poisson fumé) ;
– l'articulation avec les dynamiques de consommation : directe dans le cas de la restauration ou de la production d'attiéké-gari par exemple, indirecte (présence d'un système d'intermédiation entre transformation et consommation) dans de nombreux autres cas ;
– la possibilité d'effectuer une analyse comparative dans différents pays des dynamiques de produits comparables ;
– produits « anciens » ou « nouveaux » (soumbala et maïs au Burkina Faso).

Tableau I. Critères de choix des secteurs étudiés.

Pays	Secteurs Clés	Critères de choix	Dynamiques révélatrices de l'importance des secteurs
Bénin	Aklui (semoule de maïs)	Innovation introduite par la recherche Comparaison avec l'arraw au Sénégal	Spécificité régionale et développement d'une concurrence entre régions Innovations variées : procédé, équipement, organisation, produit Début de standardisation du produit en ville
	Gari (semoule de manioc)	Dynamiques endogènes Diversité des acteurs concernés	Croissance forte du secteur et produit de base de l'alimentation béninoise Standardisation urbaine d'une spécificité régionale (gari de Savalou) Le gari devient le produit intermédiaire de l'attiéké

Pays	Secteurs Clés	Critères de choix	Dynamiques révélatrices de l'importance des secteurs
Bénin	Afitin (condiment à base de graines de néré)	Articulation rural-urbain Comparaison régionale (soumbala au Burkina, netetou au Sénégal)	Croissance forte du secteur Méfiance du consommateur pour l'afitin marchand
	Attiéké (semoule humide de manioc)	Produit nouveau à Cotonou Espace de diffusion international	Internationalisation du produit à partir de la Côte d'Ivoire Apparition de produits de substitution concurrents
	Huile de palme	Diversité des acteurs (artisanat-industrie)	Dynamiques de mécanisation des procédés Concurrence avec l'huile industrielle Nouveaux acteurs qui investissent dans l'activité
Burkina Faso	Karité	Espace de diffusion international	Innovations : presse à karité mais problème de qualité Diversité des usages locaux (savons) et mondiaux (chocolaterie) Forte consommation locale
	Produits nouveaux de maïs	Produits nouveaux	Dynamique importante autour du maïs (production, transformation, consommation) Le maïs se substitue dans l'alimentation à d'autres sources amylacées.
	Soumbala (condiment à base de graines de néré)	Possibilité d'analyse comparative Produit ancien à forte spécificité régionale Diversité des acteurs concernés	Croissance constante du marché et large consommation Produit traditionnel typique Différence des chaînes opératoires selon les groupes ethniques Diversification des produits à base de soumbala
Sénégal	Mils : -couscous -arraw (semoule)	Articulation rural-urbain Diversité des acteurs concernés	Produits avec des spécificités régionales Innovations variées (produit-procédé-équipements-organisations) Spécificités régionales en voie de standardisation en ville
	Netetou (condiment à base de graines de néré)	Espace d'approvisionnement régional Possibilité d'analyse comparative	Innovations variées : outils artisanaux, mécanisation (netetou « machine ») Importation de la matière première (Mali et Guinée)
	Keccax (poisson fumé)	Espace de diffusion Nouvelles articulations avec la consommation	Développement du secteur Apparition de nouveaux acteurs et de nouvelles institutions Développement de marchés régionaux
	Jus, sirop, confitures	Diversité des acteurs concernés Produits nouveaux	Variété d'innovations et de systèmes techniques en fonction de la demande. Artisanat et semi-industrie
	Restauration	Vecteur de diffusion des innovations	Apparition d'organisations socioprofessionnelles Demande forte pour des échanges de savoirs

Etape 3. Enquêtes

Les études de cas sont réalisées à partir de quatre entrées :
– les systèmes techniques de transformation, à partir des procédés de fabrication des produits ;
– l'entreprise agroalimentaire à partir de l'organisation et du fonctionnement de la production ;
– les stratégies d'acteurs dans et hors de l'entreprise (unité de transformation), stratégies qui peuvent être individuelles et collectives ;
– les savoir-faire mobilisés à partir de modes de transmission et de diffusion.

Ces études sont conduites dans une perspective historique qui permet la mise en évidence des dynamiques à l'œuvre.

D'un point de vue méthodologique, l'étude de cas est conduite classiquement en trois phases : identification, échantillonnage et enquête approfondie. L'encadré 2 reprend, sans guère la modifier, la grille projet telle qu'elle a été formalisée dans le document du Programme alimentation, savoir-faire et innovations en agroalimentaire en Afrique de l'Ouest.

Phase d'identification

Cette première phase a pour objectif d'avoir une vision exhaustive de la réalité en identifiant le produit, les entreprises et les différents systèmes techniques mis en œuvre.

Les sorties attendues sont :
– bien préciser les contours de l'objet d'étude ;
– renseigner de manière quantitative et qualitative la population de départ (entreprises ou unités de transformation) sur laquelle on aura des choix à faire ;
– construire une typologie de cette population à partir d'un nombre limité de critères.

Echantillonnage

Il est spécifique à chaque étude de cas, à chaque typologie construite. L'objectif principal de cet échantillonnage n'est pas d'offrir une représentation statistique de la réalité mais plutôt de refléter la diversité de cette réalité en s'appuyant sur la typologie effectuée dans la phase d'identification.

Chaque « type » d'entreprise sera donc échantillonné sur une base de 2 à 3 représentants (en fonction de la variabilité observée à l'intérieur d'un type).

Enquête approfondie

Cette enquête, effectuée auprès de chaque représentant de l'échantillon reprend de manière approfondie les quatre entrées mentionnées ci-dessus : système technique, entreprise et organisation de la production, stratégies individuelles et collectives des acteurs, mise en œuvre et transmission des savoir-faire.

On soulignera quelques points particuliers de méthode.

• Les enquêtes sont sous forme d'entretiens ouverts et compréhensifs. Les déclarations de l'enquêté peuvent être complétées par des observations directes de l'enquêteur (observation d'un cycle de production par exemple). Ces observations directes peuvent en particulier se révéler importantes pour la compréhension du système technique et de la mise en œuvre des savoir-faire.

• Nous préconisons pour les entretiens l'usage de magnétophones pour enregistrer. Cela permet en particulier de garder une trace référencée de l'enquête, de mieux respecter la pensée et les paroles de l'enquêté, de résoudre à posteriori d'éventuels problèmes linguistiques. La transcription de ces entretiens permet ensuite l'utilisation d'un grand nombre de données qualitatives (trajectoires personnelles de chefs d'entreprise, élaboration de stratégies, mise en évidence de réseaux…).

ENCADRE 2. GRILLE METHODOLOGIQUE DE LECTURE ALISA

Identification et caractérisation du produit

- Zone(s) où ce produit existe (où il est produit, où il est consommé)
- Choix d'une ou des zones de production

Cette question permet d'identifier des espaces de production, d'approvisionnement et de consommation. On peut aborder, à partir de là, l'évolution des espaces de production : par exemple le néré, anciennement, était caractérisé par une zone de production qui était aussi sa zone de transformation. Lorsque la matière première a diminué, la zone de production, c'est-à-dire le lieu d'approvisionnement, n'a plus été confondue avec la zone de sa transformation. Ces premières identifications permettent aussi de repérer des goulets d'étranglement. Ce sont là les premières pistes d'une intervention sur la production par exemple, en valorisant la culture d'une plante ou d'une variété locale qu'on délaissait.

- Identification du produit

Que choisit-on, la matière première et toutes les manières de la transformer, ou plutôt le produit fini dont on reconstruit toute la filière et ses variations ? On prendra ce deuxième choix car il permet d'identifier toutes les qualités et tous les types existant pour un même produit. C'est important dans l'objectif des recherches sur la logique des actions de coordination entre production et consommation, entre savoir-faire, système technique et consommation.

- Histoire du produit et des procédés classiques qui caractérisent sa production

Ce travail est essentiellement un travail de recherche bibliographique, de recensement de ce qui a été observé, écrit sur le produit et sur sa fabrication. Ce travail sera ensuite confronté aux résultats de l'enquête de terrain.

- Identification des unités de transformation

De quel type sont-elles : familiales, entreprises…

- Leur nombre
- Leur taille et forme d'organisation

En retracer les grandes lignes, sachant que l'organisation générale peut varier en fonction des saisons par exemple.

- Leurs origines sociales, culturelles et géographiques
- Leur répartition dans l'espace

C'est-à-dire dans les zones de transformation identifiées.

- Les grandes caractéristiques de transformation selon les unités de transformation identifiées

Il s'agit de recenser les étapes, les procédés et ingrédients dominants, visibles, pour pouvoir identifier des variations d'une unité à l'autre. Ces variations permettent alors de définir plusieurs chaînes de transformation possibles pour aboutir à un même produit. C'est le point de départ pour construire un échantillon des unités de transformation, échantillon sur lequel on mènera des enquêtes approfondies. Ainsi, notre échantillon sera construit en tenant compte de plusieurs variables : l'organisation, la technique, la géographie, la consommation.

En précisant tous les points énoncés précédemment, on définit ainsi les contours de l'objet d'étude, ainsi que la diversité de cet objet (diversité visible), en fonction de critères visibles. A partir de là, il est alors possible de construire une typologie des « grands types de transformation » d'un produit.

Certaines questions se posent toutefois : Y a-t-il besoin, dans cette étape, de données chiffrées sur le nombre d'unités de transformation par exemple, sur la répartition de ces unités de transformation en fonction du type de produit ? Finalement, jusqu'où faut-il aller dans la recherche de précision à cette étape ?

La réponse : en milieu rural, le problème du nombre et de la diversité ne se pose pas trop, mais en milieu urbain, il faut construire un échantillon représentatif.

Echantillonnage

Les problèmes et techniques d'échantillonnage ne sont pas abordés ici.

Enquêtes technologiques approfondies

A) LES SYSTEMES TECHNIQUES

La précision des informations à recueillir pose ici le problème du nombre de systèmes techniques à décrire.

– Proposition 1 : on enquête auprès de deux ou trois unités de transformation. Si on constate une forte diversité entre les unités de transformation, alors on étend l'échantillon. Si on n'a pas de diversité, on reste alors sur ce petit échantillon.

– Proposition 2 : on s'appuie sur la typologie qu'on a obtenue et on choisit alors une ou deux unités de transformation par type identifié.

Pour l'étude des systèmes techniques, deux démarches sont indissociables : observer et faire parler.

- Caractérisation de la matière première

Les caractéristiques (génétiques, physico-chimiques…) de la matière première déterminent son aptitude technologique et les critères de choix des acteurs. Elles permettent d'identifier des variantes possibles.

- Liste des opérations

Repérer les entrées, les sorties et les outils.

- Etude de chaque étape

Identifier les espaces de réalisation, tous les équipements, les outils, toutes les matières premières ou ingrédients, ou encore les produits intermédiaires qui entrent en jeu.

- Capacités de traitement de chaque opération dans la chaîne opératoire

Les débits, les horaires, etc.

- Calculs des rendements énergétiques
- Caractérisation physique et chimique des opérations
- Calendrier des opérations
- Durée de chaque opération
- Etude des variations

Les variations peuvent être identifiées dans les différents procédés mis en œuvre à chaque opération, en fonction des énergies, des outils, des produits intermédiaires mobilisés. Autrement dit, on étudie ici les variations de chaque opération en fonction de la variabilité des différents paramètres qui entrent en action. Ceci implique évidemment une évaluation préalable ou simultanée des différents paramètres intervenant dans chaque opération.

- Identification des espaces où se déroule chaque opération
- Identification du nombre d'acteurs intervenant sur chaque opération

B) ORGANISATION DE LA PRODUCTION

- Caractérisation des différents acteurs

Age, sexe, origine sociale, professionnelle, géographique, liens avec les autres acteurs identifiés dans les systèmes techniques, statut dans le système technique (parents, salariés, degré de responsabilité, qualification éventuelle…).

- Productivité du travail par acteur
- Organisation et fonctionnement de l'unité de transformation

– approvisionnement et gestion des stocks ;
– commercialisation ;
– gestion ;
– propriété des équipements (moyens de production) ;
– statut administratif de l'unité de transformation (inscription au registre du commerce, entreprise privée, groupement, famille...) ;
– origine des financements (pour l'investissement et le fonctionnement) ;
– résultats économiques (coûts de production, prix de vente, marges et utilisation, rémunération du travail, auto-consommation) ;
– pluri-activité éventuelle de l'unité de transformation (autres productions possibles) ;
– identification des autres activités identifiées ;
– localisation des autres activités identifiées.

C) ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT ENTRE UNITES DE PRODUCTION

- Appartenance à un réseau d'entreprises

Liens avec des unités de transformation complémentaires, avec des distributeurs, avec des revendeurs, cette diversité des liens possibles permettant de reconstruire les « réseaux stratégiques »[2] pour ces petites entreprises artisanales.

- Localisation des partenaires de ce réseau (notion de système localisé)
- Localisation des unités de transformation qui ont la même activité

2. On entend ici par réseau stratégique, celui dont la désagrégation ou la non mobilisation par les transformateurs remettrait en question la viabilité de l'entreprise artisanale. Il peut s'agir de réseaux familiaux, de réseaux de voisinage, ou plus largement de réseaux économiques construits…

D) STRATEGIES

- Histoire de l'acteur interrogé et de l'unité de transformation
- Identification des changements intervenus dans cette histoire

Identifier en particulier les changements qui ont marqué la gestion financière, l'organisation de l'unité de transformation, les techniques utilisées, les produits fabriqués, l'environnement économique, familial… en faisant l'hypothèse que tout producteur déploie des stratégies et innove pour s'adapter à un marché ou à des contraintes d'approvisionnement, pour tester de nouveaux produits, etc. Il s'agit donc dans les enquêtes de relever des éléments qui permettent d'expliquer le comportement économique des acteurs.

Dans l'histoire de l'unité de transformation, il faut, en fait, se demander s'il y a eu des changements et lesquels. Une fois que tout cela est connu, il est alors possible d'identifier et de mieux comprendre les stratégies du producteur (notamment par toutes les formes de justifications qu'il donne pour qualifier ou expliquer ces changements dans son unité de transformation).

- Objectifs et perspectives de l'acteur interrogé

– objectifs personnels ;
– objectifs relatifs à l'organisation de l'unité de transformation ;
– objectifs relatifs à la gestion de l'unité de transformation ;
– objectifs relatifs aux techniques ;
– objectifs relatifs à la commercialisation ;
– objectifs relatifs aux financements ;
– objectifs relatifs à l'environnement économique...

- Stratégies collectives

Recenser les organisations et autres stratégies collectives concernant l'unité de transformation dans son ensemble :
– organisation professionnelle ;
– union des producteurs ;
– groupement ;
– syndicat ;
– représentation vis-à-vis des autorités ;
– participation à une manifestation publique (foire, exposition…) ;
– création d'un sigle, d'un prospectus…

E) SAVOIR-FAIRE ET QUALIFICATION DANS L'UNITE DE TRANSFORMATION

Plusieurs approches des savoir-faire existent : des approches économiques, des approches plus sociologiques qui traitent par exemple du savoir-faire dans les rapports sociaux de production, des savoir-faire incorporés dans les systèmes techniques, des savoir-faire dans les organisations sociales ou professionnelles.

Le savoir-faire est ici admis comme étant un ensemble de connaissances mises en œuvre dans la technique. Les savoir-faire recouvrent donc aussi bien des connaissances techniques qu'économiques, symboliques ou sociales (connaissances des règles, etc.).

Le savoir-faire n'est donc pas un « résultat » ou un « donné » mais bien un *« processus au cours duquel simultanément le travailleur travaille et apprend, apprenant à partir de son travail, et travaillant à partir de ce qu'il apprend »*.

La « qualification » est définie par les chercheurs d'Alisa comme : *« l'ensemble des capacités productives des individus, définies à partir des tâches à réaliser ou des formations reçues »* (Iribarne, 1974). Plusieurs étapes de réflexion et d'enquête sont nécessaires pour mener à bien l'étude des savoir-faire.

Première étape : connaître les modes d'apprentissage des savoir-faire

Pour l'enquête, il s'agit là de connaître le cadre dans lequel la personne a appris, la durée de l'apprentissage, son coût, les différentes étapes qui l'ont caractérisé, les différentes règles concernant l'acquisition du savoir-faire (il existe des règles, par exemple sur l'âge : *« on ne doit pas apprendre tel type de geste avant tel âge »* ; des règles sur le statut : *« on ne doit pas apprendre telle chose si l'on n'est pas mariée »*, etc.).

Il est évident que l'apprentissage est un processus continu où se succèdent « équilibrations » et « autorégulations ». Mais on peut distinguer des étapes successives d'acquisition qui sont d'ailleurs souvent fixées par ces règles.

- Les aspects techniques de l'apprentissage ne concernent pas forcément les personnes que l'on interroge

Il faut multiplier les interlocuteurs, s'adresser aux responsables, aux personnes considérées comme étant les plus compétentes, comme aux personnes les moins compétentes.

- La « gestion de l'apprentissage »

3. Référence aux grilles de compétence construites et proposées par P. Bom Konde (Bom Konde, Maïzi, Sokona, (1999).

On privilégiera ici l'entretien avec le responsable de l'unité de transformation. Mais dans bon nombre de petites entreprises, il existe souvent des conflits entre les aspects techniques et la gestion des savoir-faire. Celui qui a créé l'unité de transformation revendique parfois la maîtrise de tous les savoir-faire et quand il embauche, on réalise qu'il cherche à garder la maîtrise et le pouvoir sur l'unité de transformation et qu'il n'embauchera donc pas des gens au niveau de qualification nécessaire. Ce phénomène de protection du pouvoir sur l'unité de transformation peut se retrouver dans toutes les petites entreprises, même familiales : des règles vont être instituées pour écarter certaines personnes d'un trop grand pouvoir sur l'unité de transformation...

Le chef de l'unité de transformation a une histoire qu'il faut connaître. Dans l'histoire même de l'unité de transformation, il faut repérer les critères du chef de l'unité de transformation pour embaucher de la main-d'œuvre, pour la former. Parfois, il n'a pas toutes les compétences requises, il fera donc appel à des individus de son réseau relationnel qui ont selon lui la capacité de l'aider. Mais il recrute rarement sur la compétence formelle.

Enfin, pour croiser nos informations sur les savoir-faire et celles que l'on a obtenues sur les systèmes techniques, on interroge le chef de l'unité de transformation ou d'autres individus de l'unité de transformation, pour leur demander très concrètement : *« Avez-vous l'impression, depuis la création de l'unité de transformation, que vous avez appris des choses nouvelles et dans quels domaines ? »*. La réponse à cette question pourra de plus donner des pistes concrètes concernant les besoins en formation.

On peut aussi lui demander d'évaluer son propre savoir-faire et son propre parcours d'apprentissage. Ceci permet d'identifier une certaine représentation locale de l'apprentissage. Cela donnera encore une piste concrète pour identifier des actions de formation.

En fait, chaque personne dans l'unité de transformation peut évaluer ses propres compétences. Ces discours donnent des indications sur les représentations locales du savoir-faire, sur les perceptions de la personne en matière d'accès au savoir-faire et aux responsabilités qui l'accompagnent éventuellement[3]. De plus, on peut déjà apprécier à ce moment-là les possibilités de substitution des individus entre eux dans le système technique.

- Apprentissage et innovation

Il y a des équipements proches, d'autres qui n'ont rien à voir entre eux. Le passage d'un outil à l'autre quand il y a une relative proximité n'entraîne pas de diminution de la productivité pendant la période d'apprentissage et de familiarisation. Par contre, la productivité va fortement diminuer si les deux outils n'ont pas de forte proximité technologique. Autrement dit, on pourra interroger les différents membres de l'unité de transformation sur leurs perceptions personnelles devant l'introduction de nouveaux équipements dans l'unité de transformation (nouveaux outils qu'on a identifiés avant), la difficulté d'apprendre à s'en servir, la difficulté et le temps qui leur a fallu pour se sentir familier de l'équipement nouveau (ou de l'opération nouvelle), pour le maîtriser sans faire d'erreur de manipulation ou de résultat.

On sait par ailleurs par nos observations que certaines personnes refusent parfois d'utiliser un nouvel équipement introduit dans l'unité de transformation ou de réaliser une série d'opérations nouvelles introduites dans l'unité de transformation. Une fois ces personnes identifiées, on peut alors les interroger précisément sur les raisons de leur refus, de leur blocage. Les justifications qui sont alors données seront précisément retranscrites et confrontées à toutes les informations que l'on a par ailleurs sur l'unité de transformation, son organisation, les règles sociales locales, etc.

On retiendra aussi l'idée suivante : le savoir-faire « ancien », face à un nouveau, constitue un outil de transition nécessaire, une base sur laquelle on s'appuie toujours. De ce fait et logiquement, si l'on veut enrichir un produit, une unité de transformation, il faut valoriser ces anciens savoir-faire, et mieux penser leurs liens de complémentarité avec les nouveaux savoir-faire.

Deuxième étape : la mise en œuvre des savoir-faire

Cette étape consiste à s'interroger précisément sur *« qui fait quoi ? »,* mais de manière précise et pluri-disciplinaire. Ici l'ergonome, le technologue et l'anthropologue ont un rôle essentiel à jouer ensemble.

- La mise en œuvre des techniques de fabrication

Il s'agit ici d'observer et d'évaluer chaque opération, l'habileté, la rapidité et l'efficacité de sa réalisation en confrontant ces observations au discours des acteurs eux-mêmes. On peut aussi demander qui choisit les matières premières et sur quels critères : on confronte ainsi leurs représentations avec les évaluations scientifiques que l'on a faites auparavant de ces matières premières. De plus, les acteurs vont donner des précisions sur la matière première, ses qualités requises à différents moments du système technique ou pour obtenir des qualités différentes pour un même produit. Ils vont donner des critères souvent complexes mais très précis sur les diverses variétés (de mil, de maïs…) choisies et utilisées.

Dans le même ordre d'idées, on interrogera les acteurs sur leurs perspectives et leurs critères de choix des équipements techniques.

- La mise en œuvre de savoir-faire dans la gestion et l'organisation de l'unité de transformation

On s'interrogera ici, par exemple, sur les critères de choix des prestataires (ex : les femmes qui refusent d'amener le mil à décortiquer au moulin voisin et qui préfèrent l'emmener beaucoup plus loin chez « les décortiqueuses de trottoir »). Le choix des prestataires est ici lié à la perception que l'on a de leur expérience,

de la qualité de leur savoir-faire, de la qualité de leurs équipements et de l'efficacité de leur savoir-faire. D'une manière analytique, on retrouvera sans doute ici l'idée que le savoir-faire acquis par l'expérience est une condition de la productivité, mais aussi et surtout qu'il est une condition de la spécialisation. De fait, la mise en œuvre d'un savoir-faire construit dans le temps une expérience.

- La périodicité des opérations et les facteurs qui la justifient

Il faut repérer l'intervention de manifestations (match, décès …) qui jouent sur le déroulement et le rythme des opérations ; les contraintes climatiques ; les autres contraintes professionnelles (ex. : l'obligation d'aller puiser de l'eau avant la nuit entraîne une interruption forcée des opérations de préparation alimentaire pour certaines ménagères, ou l'interruption obligatoire d'une chaîne de fabrication artisanale ; les horaires de marché et l'importance de la concurrence obligent les femmes à transformer certains produits pour le marché dès l'aube...) ou techniques ; le partage de responsabilités avec d'autres acteurs...

- L'identification des qualifications formelles (diplôme...)

L'identification des qualifications est nécessaire, indicative, mais ne doit pas être évaluée par rapport à la compétence requise pour le savoir-faire ou une opération précise.

- Identification de la place des acteurs

On doit identifier dans la chaîne opératoire et pour chaque opération : qui commande (c'est-à-dire qui décide de faire), qui conduit (qui fait), qui contrôle (qui juge de la qualité du produit, du travail effectué).

Troisième étape : la transmission et la diffusion des savoir-faire

Il faut d'abord repérer qui transmet et à qui.

- Identification des « parcours internes de transmission » et des supports éventuellement utilisés pour transmettre
- Recensement et identification de processus volontaires de transmission des savoir-faire décidés dans l'unité de transformation par un responsable.

Ceci revient à identifier des étapes d'apprentissage actuelles, précises au sein de l'unité de transformation puis à identifier des savoir-faire qui sont volontairement (ou nécessairement) diffusés, d'autres qui ne le sont pas ; par exemple : *« Je fais venir mon enfant petit à petit, de plus en plus souvent, et je lui transmets ainsi de manière progressive mon savoir-faire. C'est une transmission interne à l'unité de transformation. Et je refuserai peut-être de diffuser ce même savoir-faire à l'extérieur, à un enfant qui n'est pas de ma famille »*. Dans ce cas de figure, on interrogera la personne pour comprendre les critères qui justifient son refus de transmettre son savoir-faire à l'extérieur de sa famille ou de son unité de transformation ; les critères qui justifient donc son refus de diffuser son savoir-faire. Les raisons qui justifient ces refus peuvent être multiples, très personnelles, mais aussi sociales. Cela permet de définir des savoir-faire spécialisés ou même des stratégies de spécialisation volontaires, qui permettraient de conserver un monopole sur un produit par exemple.

- Interrogation des acteurs sur l'étendue des savoir-faire et des systèmes techniques qu'ils réalisent et maîtrisent

Concrètement : « D'autres groupes partagent-ils le même savoir-faire, ont-ils les mêmes systèmes techniques ? Si oui, qui sont ces groupes, où sont-ils localisés ? »

- Identification des espaces où l'on accepte de transmettre, de diffuser un savoir-faire

Cela peut s'effectuer dans le cadre d'un groupement, d'une famille, d'une infrastructure scolaire... Cette identification ne se fait que par entretiens avec un ou des acteurs de l'unité de transformation. Car ces choix d'espaces de diffusion définissent ou s'appuient sur des réseaux d'informations (qui eux-mêmes sont construits par des liens sociaux ou professionnels privilégiés...)

- Conditions et modalités de diffusion des savoir-faire

Il s'agit là de circonscrire les questions suivantes : quels supports va-t-on utiliser si l'on accepte de diffuser un savoir-faire, dans quel cadre va-t-on opérer cette transmission, combien de temps sera nécessaire pour transmettre ce savoir-faire puis pour considérer que l'apprenti maîtrise ce qu'il vient d'apprendre ?

- Identification des interactions entre savoir-faire et innovation

C'est notamment à travers les étapes précédentes qu'on peut relever des savoir-faire jugés « sacrés », stratégiques, immuables, et recenser alors les différentes justifications à l'impossibilité de modifier certains savoir-faire : savoir-faire qui paraissent essentiels, déterminants pour la qualité du produit fini ; savoir-faire trop complexes, qui nécessitent une expérience antérieure ; savoir-faire qui sont tenus par un secret de métier ; savoir-faire qui paraissent trop complexes et trop empiriques pour pouvoir être formalisés par le langage ou par une institution de formation, de vulgarisation... On verra alors se dégager, parmi les savoir-faire, ceux qui sont jalousement conservés et dont la diffusion est étroitement contrôlée.

- Identification des motivations à la diffusion des savoir-faire

Si l'unité de transformation est engagée dans un processus de diffusion de ses savoir-faire, on cherchera à comprendre pourquoi (dans quel intérêt) elle diffuse ses savoir-faire, quel intérêt elle a à s'engager dans ce processus.

- Identification des modalités de diffusion

Identifier si les acteurs opèrent une sélection des savoir-faire transmis en fonction des groupes récepteurs qu'ils rencontrent. Ainsi, par exemple, certains acteurs vont diffuser les mêmes contenus, avec la même qualité d'information, quelle que soit l'origine géographique ou sociale des groupes récepteurs (quelle que soit leur proximité sociale). Ils accepteront ainsi de livrer leurs savoir-faire à l'échelle familiale, régionale, nationale, internationale. D'autres acteurs au contraire vont sélectionner les savoir-faire transmis en fonction de la proximité qu'ils ont avec les récepteurs. On identifie là des savoir-faire qui ont une tendance potentielle à être partagés par tous, à être des savoir-faire génériques ; et de l'autre côté, des savoir-faire plus spécifiques à tendance spécialisée, même s'ils ne le sont pas totalement, même si par exemple ils sont diffusés à une échelle régionale (niveau d'un groupe ethnique), mais bloqués s'il s'agit de les transmettre à une échelle nationale.

Etape 4. Analyse comparative

Cette quatrième et dernière étape est celle de l'analyse. Elle permet en particulier de croiser, dans les études de cas, les résultats obtenus entre eux — comparaison des dynamiques sur un même produit dans plusieurs régions ; comparaison des dynamiques pour différents produits mais au sein d'un même territoire — et avec les résultats obtenus à travers les études sur la consommation et les styles alimentaires.

ENCADRE 3. INTERROGATIONS ET PRECISIONS SUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA GRILLE DE LECTURE ALISA

Peut-on choisir plusieurs échantillons, ou doit-on se fixer sur un groupe et dérouler toute l'enquête auprès de ce groupe ?

La grille de lecture est un support à la réflexion. A l'enquête, certains points vont paraître plus pertinents, plus importants à approfondir. Il faut donc utiliser la grille de manière souple. L'avantage de celle-ci est qu'elle permet de confronter des points de vue. C'est sa richesse, son originalité, mais elle est sans doute, de ce fait, plus difficile à mettre en œuvre.

- Cette grille est valable pour tous les produits
- Souplesse de l'utilisation de la grille Alisa

La souplesse de la grille permet de n'en utiliser qu'une partie ... Mais il est nécessaire de vérifier que tous les éléments de cette grille sont identifiés, que l'on a en fait des réponses à toutes les questions énumérées dans la grille, en dehors des parties que l'on veut utiliser.

- Précisions pour la méthode

Chacun a ses expériences, ses outils. Mais la grille Alisa se base essentiellement sur des entretiens, c'est donc un outil familier des sciences sociales, ce qui signifie que les non-spécialistes doivent se familiariser avec ce type de méthode.

Nécessités liées aux démarches et méthodes adoptées

La posture des chercheurs

Comprendre les dynamiques à l'œuvre, c'est prendre le parti d'une démarche compréhensive, empathique, qui privilégie les points de vue et les représentations des acteurs sur leurs activités et leurs projets.

L'hypothèse de rationalité implique que les différents types d'acteurs « *ont de bonnes raisons de faire ce qu'ils font* ». Comprendre ces points de vue, ces représentations devient alors essentiel tant dans la recherche que dans l'appui à ces dynamiques.

L'adoption de cette posture a deux conséquences importantes pour le chercheur :
– l'abandon de modèles normatifs dans lesquels les savoirs scientifiques du chercheur seraient

à priori « supérieurs » aux savoirs d'action des praticiens. L'innovation est au contraire considérée comme un processus résultant d'interactions multiples entre des acteurs hétérogènes et des objets techniques, mettant en jeu des apprentissages réciproques qui combinent des savoirs de nature différente ;
– les activités techniques sont des activités sociales . L'étude de ces activités et de ces processus d'innovation suppose une démarche interdisciplinaire car il faut renseigner et analyser les relations dynamiques entre systèmes techniques, connaissances , réseaux d'acteurs et conditions de viabilité économique. Une collaboration est nécessaire entre métiers différents (sciences sociales et sciences biotechniques).

Une analyse en termes de processus

Analyser un processus, c'est mettre l'accent sur les facteurs de l'innovation. C'est s'intéresser à la dynamique des systèmes étudiés et donc à leurs déséquilibres au temps t, plutôt qu'aux conditions de leur équilibre.

C'est aussi adopter une perspective historique qui prenne en compte :
– l'émergence du processus en repérant (choisissant) les évènements, interactions marquantes qui semblent avoir été à l'origine d'une succession d'interactions autour d'un même objet ou projet de changement technique ou organisationnel ;
– les grandes périodes du processus en fonction des modifications importantes survenues sur l'objet de l'innovation, le projet, les acteurs impliqués, leurs modes de coopération ;
– les conséquences du processus : impacts, avantages retirés par certains acteurs, exclusion, effets économiques…

Une nécessaire articulation entre trois niveaux d'analyse

L'analyse des processus d'innovation ne peut s'opérer seulement sur les données locales. Elle nécessite de mettre en relation trois niveaux qui interagissent :
– la micro-analyse : c'est le niveau de l'analyse des stratégies et des trajectoires des acteurs, des entreprises. Elle met l'accent sur les facteurs internes à l'entreprise, sur le lien fort entreprise-entrepreneur ;
– la méso-analyse : les dynamiques doivent aussi être analysées selon les trois dimensions de l'action pour l'entrepreneur et son entreprise : la dimension professionnelle (métier), la dimension du territoire et la dimension de la filière ;
– la macro-analyse : elle fait intervenir les relations dialectiques entre dimension locale et dimension globale.

« Dans l'économie globale, les avantages compétitifs pérennes reposent de plus en plus sur des données locales — savoirs, relations, motivation — que les rivaux distants ne peuvent pas égaler. » (Porter, 1998)

La mise en évidence d'innovations

Un premier constat : même si les études de cas ont été sélectionnées sur la base d'indicateurs prenant notamment en compte les dynamiques existantes ou supposées, elles mettent en évidence des dynamiques d'innovation insoupçonnées au départ et qui remettent en cause le discours ambiant sur l'aspect traditionnel de l'artisanat alimentaire (simple reproduction des savoirs et des activités à l'identique) et sur son manque de dynamisme entrepreneurial.

Ce constat est particulièrement illustré par l'étude de l'attiéké au Bénin. L'observation initiale était celle de l'apparition d'un nouveau produit, l'attiéké de manioc, dans la ville de Cotonou. L'hypothèse initiale était que cette dynamique était portée par des réseaux bénino-ivoiriens au moyen d'importations en provenance de Côte d'Ivoire et d'un supposé début de délocalisation de cette production à Cotonou. Le statut de l'attiéké dans la consommation alimentaire béninoise était supposé être celui d'un produit « exotique » ne pouvant être consommé qu'au restaurant, dans certains maquis ou bien chez des parents ayant eu l'opportunité d'en ramener de Côte d'Ivoire.

L'étude de cas a permis de mettre en évidence que la production était aujourd'hui essentiellement assurée au Bénin par des Ivoiriennes vivant au Bénin et par des béninoises ayant vécu en Côte d'Ivoire. Celles-ci ont adapté le produit en fonction des variétés de manioc disponibles sur le marché béninois. Leur production s'est substituée aux importations d'attiéké ivoirien sur la base d'une garantie d'approvisionnement que n'offraient pas les importations ainsi que d'une réduction des prix (grâce en particulier à la réduction des coûts de transport).

Mais elle a surtout montré l'émergence de nouveaux acteurs autour d'un produit complètement nouveau, principalement pour l'alimentation de rue. Ce produit, élaboré à partir de gari de manioc, est un produit « d'imitation » de l'attiéké. Il a permis une « démocratisation » de la consommation de l'attiéké au Bénin. Certes, ce n'est pas le « vrai » produit, mais il s'en approche et la dénomination d'attiéké que les producteurs et les consommateurs béninois lui confèrent exprime la proximité des deux produits.

Des systèmes d'innovation ouverts sur l'environnement socio-économique

La plupart des cas ont montré que s'il existe bien des interactions entre innovations dans la consommation et dans la transformation alimentaire, les évolutions du contexte des entreprises jouent aussi un rôle fondamental dans les stratégies développées par les acteurs. Les évolutions de ce contexte engendrent de nouvelles contraintes techniques et économiques qui s'imposent aux transformateurs.

En ce sens, on est en présence de systèmes ouverts, en interaction avec leur environnement socio-économique, alors qu'ils ont souvent été décrits comme des systèmes fermés, repliés sur eux-mêmes, ancrés dans la tradition.

Parmi ces évolutions contextuelles, on peut en citer trois en particulier.

• La dévaluation du franc Cfa a, en particulier, incité les femmes à s'orienter vers des activités moins exigeantes en capital de départ. C'est le cas de la production d'afitin au Bénin, par exemple.

• L'adaptation à la baisse (ou à la faiblesse) des revenus des consommateurs : dans le cas de la consommation d'attiéké au Bénin, on constate qu'environ 26 % des ménages ayant un niveau socio-économique faible consomment l'attiéké-gari, alors qu'ils ne sont que 4 % parmi les ménages ayant un niveau socio-économique élevé à utiliser ce type de produit. De plus, parmi les ménages de niveau socio-économique faible, seulement 15 % consomment l'attiéké ivoirien alors que 33 % des ménages à revenus élevés en consomment. De même, la dévaluation du F Cfa au Sénégal a entraîné un report des dépenses (et une modification rapide de la consommation) en viande (ou en poissons frais) au profit des poissons séchés (keccax) jusque-là réservés aux populations rurales ou les plus démunies des centres urbains.

• Les décisions politiques d'aménagement du territoire : c'est ainsi qu'à Mbour (Sénégal), l'Etat a pris en charge, sur financement européen, le projet de réaménagement du site de pêche, avec un quai de débarquement qui permet aux acteurs travaillant notamment pour l'exportation vers l'Europe de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène. L'Etat a donc fait « déménager » les femmes productrices de keccax et un nouveau site (lui aussi aménagé en partie par l'Etat et la municipalité de Mbour) a été attribué aux « déguerpies ». Les femmes n'ont pas été indemnisées et ont été obligées de « recommencer à zéro ». Les abandons de l'activité de transformation ont été nombreux. Ils sont justifiés par le manque de capital pour réinvestir dans l'équipement (les claies notamment), mais aussi par les nouveaux coûts de transaction de l'activité (transport du poisson, de la main-d'œuvre, de la nourriture) ainsi que par les incertitudes sur les stratégies des autres acteurs de la filière (les commerçants viendront-ils s'approvisionner sur le nouveau site ?). On voit aussi dans ce cas comment l'accroissement des volumes d'exportations vers l'Europe agit pour améliorer les conditions d'hygiène de l'ensemble pêche - mareyage - transformation.

Des innovations multiformes

Dans les cas étudiés, les processus d'innovation dans le secteur de la transformation portent autant sur les organisations des acteurs entre eux que sur les systèmes techniques.

Des produits radicalement nouveaux et des produits anciens renouvelés

L'urbanisation et les mouvements de population qui l'accompagnent entraînent l'apparition de produits nouveaux. C'est le cas par exemple de l'attiéké, produit d'origine ivoirienne (où il est connu depuis longtemps), « découvert » et adopté de manière relativement récente dans de nombreux pays d'Afrique de l'Ouest.

Au Bénin, vu le succès que ce produit a connu, une innovation a été mise au point par certains producteurs : la reconstitution d'attiéké à partir de gari, produit dont la fabrication est bien maîtrisée au Bénin. Il ne s'agit pas dans ce cas d'une innovation graduelle ou incrémentale, mais d'une véritable « invention » qui montre la capacité des acteurs à mobiliser leurs compétences pour répondre aux évolutions de la demande alimentaire. Une fois l'invention confrontée à l'épreuve du marché et au goût des consommateurs, elle a trouvé une rapide diffusion.

L'attiéké-gari est un produit « intermédiaire » entre le gari et l'attiéké ivoirien, vendu à un prix lui aussi intermédiaire sur le marché : il est deux fois moins cher que l'attiéké ivoirien et deux fois plus cher que le gari. Les producteurs d'attiéké-gari s'appuient sur la consommation traditionnelle béninoise de gari. En effet, l'attiéké-gari fait référence au goût béninois déjà existant. Son mode de consommation se rapproche d'un mode de consommation domestique dans lequel on humidifie le gari avec un peu d'eau et d'huile pour l'accompagner de poisson. L'attiéké-gari apparaît toutefois comme un produit un peu plus élaboré.

L'attiéké-gari se positionne sur un segment de marché différent de l'attiéké-ivoirien. Grâce à sa rapidité de fabrication et à son mode de commercialisation, il répond à la demande d'une population travaillant dans la rue et à celle de personnes travaillant trop loin de leur domicile pour les repas de la mi-journée. C'est un produit qui s'adapte donc aux modes de vie urbains : nourriture facilement accessible en termes de coût et d'approvisionnement (dans la rue, dans les maquis), nourriture pour des repas rapides type « *fast-food* » pour des urbains pressés.

Si bien des arguments critiques peuvent être avancés (c'est un « faux » attiéké, une « imitation »…), il présente d'autres avantages en termes d'accessibilité économique et pratique, qui ont joué en faveur d'une expansion rapide de sa consommation sur le marché de Cotonou en l'espace de moins de 5 ans.

Plus qu'un « faux » attiéké, on pourrait le considérer comme une sorte d'hybride entre gari et attiéké, entre tradition et modernité.

Si on considère la production d'afitin, l'étude a mis en évidence des innovations avec l'introduction d'une nouvelle matière première, le soja, répondant en partie aux obstacles du coût et de la rareté saisonnière de la graine de néré sur le marché. Ce n'est plus « l'afitin fon traditionnel ». L'émergence de ce nouveau produit à base de soja est facilitée par son caractère de « produit intermédiaire » ou « hybride ». Il bénéficie de la reconnaissance sociale de son identité territoriale et ethnique puisqu'il est fabriqué par des femmes fons ; il bénéficie aussi à priori des mêmes qualités nutritionnelles que la graine de néré seule ; enfin, il bénéficie de l'image positive du soja, construite par les programmes de vulgarisation nutritionnelle s'adressant aux mères de famille.

Par ailleurs, la plupart des consommateurs de Cotonou ne font pas réellement la différence entre les deux types de produits. Le nouveau condiment (néré et soja) a vite été accepté. Cette rapide acceptation du produit « néré-soja » est en partie due à l'émergence de nouveaux consommateurs d'afitin, les « citoyens soucieux de leur santé » qui ne font pas la différence entre les deux produits.

Ces deux exemples illustrent les interactions fortes entre dynamiques d'innovation dans l'élaboration des produits et évolutions, ou dans certains cas segmentations, de la demande alimentaire, en particulier urbaine.

Des systèmes techniques en évolution

Nous prendrons deux exemples parmi les études de cas réalisées, la production artisanale d'huile de palme au Bénin et la production de keccax au Sénégal.

Dans le cas de l'huile de palme, dans les sous-préfectures de Pobé et d'Adja-Ouéré, les innovations sont allées davantage dans le sens d'une amélioration de la productivité. Elles auront permis, à matériel végétal égal :
– une hausse des rendements d'extraction de plus de 20 % ;
– une hausse de la productivité horaire de 175 % ;
– une baisse du coût de revient de plus de 30 % .

L'adoption de procédés semi-mécanisés est en particulier le fait de nouveaux « petits planteurs » privés. Ils sont de plus en plus nombreux à s'équiper de petits ateliers de transformation semi-artisanaux, réservés à leur seul usage, pour transformer eux-mêmes leur production de fruits de palmier.

Mais cette diffusion des équipements d'extraction risque de rester circonscrite aux planteurs. Les artisanes n'ont ni le dispositif institutionnel des planteurs (association des planteurs de palmiers à huile), ni leurs moyens financiers, ni leur niveau d'éducation. Si de plus en plus de planteurs se disent intéressés par la transformation semi-mécanisée, les artisanes, quant à elles, connaissent à peine ce type de matériel et ne projettent pas d'en faire l'acquisition à court

terme. Par ailleurs, dans ce secteur, l'offre de matière première peut, à court terme, être considérée comme fixe : en effet, les palmiers n'entrent en production que cinq ans après leur plantation. Du fait de cette caractéristique commune à la plupart des plantes pérennes, la mécanisation, si elle entraîne une hausse des volumes traités par entreprise, peut provoquer une baisse du nombre des transformatrices.

Au Sénégal, l'accroissement et la diversification de la demande en keccax, dans le pays et à l'extérieur des frontières ont suscité plusieurs innovations techniques et une diversification des acteurs de la transformation : l'apparition des fours (de divers types), une maîtrise croissante des techniques de séchage du poisson, permettent aux hommes, insérés dans ce secteur récemment, et aux femmes jusque-là en situation de monopole dans la fabrication du keccax, de proposer sur le marché d'importants volumes de différents types de keccax, et en toutes saisons. Ces innovations permettent par ailleurs de combiner les savoir faire et les techniques et garantissent finalement aux hommes comme aux femmes des marchés différenciés et réguliers.

De nouvelles organisations

Les différentes études de cas ont fait apparaître que, dans le même temps que les produits et les techniques évoluaient, de nouvelles organisations se mettaient en place au sein des filières mais aussi au sein des « professions » et des entreprises. Au-delà des concurrences qui s'exercent entre les entreprises d'un même secteur, Alisa a mis en évidence des phénomènes de coopération entre entreprises. Ces coopérations peuvent s'opérer à différents échelons.

L'approvisionnement en matière première

C'est en particulier le cas des productrices béninoises d'attiéké de type ivoirien. Dans cette production, le choix de la matière première est déterminant pour assurer la qualité du produit (rendement de transformation, aspect, goût). Sur le marché et compte tenu des faibles volumes de variétés de manioc adaptées, les productrices se concertent et se mettent d'accord sur la qualité de la matière première.

Dans le cas du keccax, les femmes qui ont pu se réinstaller sur le nouveau site créent divers groupements d'intérêt économique (Gie) dans le but principal de stabiliser leur mode d'approvisionnement en poisson frais. Les crédits mobilisés sont réinvestis dans des contrats d'approvisionnement auprès des pêcheurs ou des transporteurs de poisson.

La production

C'est le cas le plus « classique » chez les artisans, mais on peut noter (cas de la production d'huile de palme au Bénin par exemple) qu'on retrouve souvent des organisations non-gouvernementales à l'origine de la création de groupements de producteurs. Le principe de fonctionnement de ces groupements est dans la majorité des cas le suivant : les membres sont répartis en groupes de travail qui se réunissent pour travailler ensemble un certain nombre de jours par mois. Le fonds de roulement nécessaire pour l'activité a été réuni initialement grâce aux cotisations des membres et les bénéfices nets sont ensuite partagés après chaque vente. Une femme participant à un groupement de production d'huile de palme par exemple n'y travaillera dans la plupart des cas, que 2 à 4 jours par mois, le reste étant consacré aux activités de l'entreprise individuelle. Ces groupements sont aussi des interlocuteurs privilégiés pour les organismes de développement qui leur accordent des prêts et des subventions. Même si les journées de travail collectif sont rares, elles permettent aux femmes d'échanger leurs savoirs techniques. De plus, le groupement peut être le lieu d'une réflexion commune sur l'amélioration des procédés.

La commercialisation

La coopération dans la commercialisation ne se fait pas nécessairement entre productrices fabriquant le même produit, mais plutôt entre femmes de la même famille, entre amies. Dans le cas de l'huile de palme au Bénin, on trouve cependant maintenant, dans la plupart des villages « gros » producteurs d'huile de palme, le système suivant : toute la production du village est rassemblée en un seul et même point de vente et gérée par une seule personne, bien que la production de chaque femme soit parfaitement identifiée par les transformatrices. Les commerçantes grossistes ne réussissent ainsi plus à baisser le prix comme elles le faisaient auparavant.

L'accès au crédit

Nous l'avons déjà évoqué, l'accès au crédit est souvent aujourd'hui l'enjeu majeur des nouvelles formes d'organisation. Les groupements sont les partenaires privilégiés des institutions d'appui qui fournissent crédits, prêts ou subventions. Par ailleurs de nombreux acteurs de la transformation artisanale participent à des systèmes collectifs « traditionnels » d'épargne (tontines), selon des bases de regroupement qui peuvent varier (base professionnelle, base territoriale, base sociale).

L'apparition de nouveaux acteurs

Que ce soit dans la production d'attiéké, dans la production de keccax ou dans celle d'huile de palme, Alisa a mis en évidence de nouveaux acteurs de la production artisanale, en particulier des hommes, dont les savoirs ne sont plus issus de la sphère domestique.

C'est sans doute le fait qui traduit le plus les changements profonds qui sont en train de s'opérer dans l'artisanat alimentaire ouest-africain. Pour une très grande part en effet, cet artisanat était fortement dépendant de la sphère domestique. Entreprise et famille étaient étroitement imbriquées tant dans l'origine du capital initial (mêmes équipements que pour la cuisine), l'origine des savoir-faire, l'organisation familiale de la production, la main-d'œuvre, que dans l'utilisation des produits (qui servaient aussi à nourrir la famille) et des revenus. C'était le domaine des femmes (qui ont en charge la cuisine) sauf pour quelques activités réservées aux hommes et dont l'apprentissage s'effectue sur une base professionnelle (boucher par exemple). Seule l'étude de cas sur le condiment afitin au Bénin n'a pas fait apparaître cette dynamique générale qui fait passer des femmes aux hommes la maîtrise d'une filière artisanale de transformation agroalimentaire.

Dans tous les autres cas, l'apparition des hommes dans le secteur est associée à quatre caractéristiques essentielles.

- Une diversification verticale des activités de producteurs qui veulent « récupérer » la valeur ajoutée par la transformation. C'est en particulier le cas des nouveaux petits planteurs de palmiers à huile sélectionnés au Bénin qui investissent dans la transformation (équipements semi-mécanisés).

- Des origines migratoires, dans les cas de l'attiéké-gari et du keccax, on note que les hommes présents dans l'activité sont le plus souvent des migrants de pays voisins. Certains entretiens ont fait clairement ressortir que ces migrants « profitaient » de leur non-assujettissement aux règles sociales et aux institutions locales pour développer de nouvelles activités non « traditionnelles ». Dans ces deux cas, on note cependant que les hommes profitent d'opportunités pour développer une activité mais considèrent celle-ci comme provisoire. Ils ne revendiquent ni identité territoriale, ni identité professionnelle.

- Des produits nouveaux pour de nouveaux marchés segmentés : les nouveaux artisans profitent (ou créent) des opportunités liées à de nouveaux segments de marché. C'est le cas

pour le marché en croissance du keccax, dont tout indique qu'il se diversifie et s'élargit hors des frontières du Sénégal C'est aussi le cas au Bénin avec le développement du marché de l'attiéké et la demande d'un produit moins cher destiné aux catégories à plus faible revenu (en particulier dans le cadre de l'alimentation de rue).

- De nouveaux circuits et de nouveaux modes de coordination : les études de cas font apparaître que les hommes utilisent de nouveaux modes de commercialisation. Dans le cas du keccax, on peut parler de production sous contrat qui se substitue au marché libre. En contractualisant leurs activités, en fonctionnant « à la commande », ils garantissent des approvisionnements réguliers et homogènes aux commerçants qui, de leur côté, ont intérêt à renforcer, à régulariser, à maintenir leurs liens avec ces apports locaux dont ils connaissent les caractéristiques et les fournisseurs.

Orientations et perspectives

De nouvelles pistes de recherche et d'action

Lien entre qualité des produits, localisation et organisation des activités de transformation

Il apparaît important au terme de ces différentes études de cas d'appréhender les dynamiques à l'œuvre dans l'artisanat agroalimentaire en termes de système agroalimentaire localisé, où la qualité du produit fonde pour partie sa réputation et sa spécificité : les produits dont l'origine territoriale ou culturelle est « affichée » semblent en effet se multiplier ces dernières années (afitin fon, keccax de Mbour, gari de Savalou…) et se positionner sur des marchés de plus en plus éloignés de leur site de consommation courant, cette origine étant précisément rattachée à des savoir-faire et à des matières premières connus, reconnus et donc… garantis. De nouvelles perspectives de recherche émergent ici autour des questions suivantes : quel « terroir » ou territoire produit telle qualité ? Quels sont les savoir-faire nécessaires à la production et à la spécification de la qualité d'un produit ? Comment se construit la réputation d'un produit et quelles sont les images qu'il véhicule en dehors d'un mythologique patrimoine ?

Les spécificités de l'artisanat alimentaire

Le passage du domestique, avec un artisanat essentiellement féminin et saisonnier pour des produits vendus dans des réseaux de proximité, au marchand, avec un artisanat pérenne, de plus en plus masculin pour des marchés diversifiés et transfrontaliers, semble être un processus assez général dans le secteur agroalimentaire d'Afrique de l'Ouest. Il paraît pertinent et nécessaire d'éclairer la nature historique et identitaire de ce type d'artisanat, de comprendre comment s'opèrent d'éventuelles combinaisons de techniques, de savoirs et de genres autour des nouvelles opportunités de marchés qui émergent ; on peut encore suggérer ici que de nouvelles recherches soient conduites pour mettre à jour les différentes formes possibles de reconnaissance des acteurs, les nouveaux statuts de leurs savoirs et enfin les différents « styles techniques » qui permettent de marquer l'acte de produire tout autant que les biens produits.

La différenciation des produits

De plus en plus de petites entreprises agroalimentaires artisanales, telles que celles qui ont fait l'objet d'études et d'appui dans ce programme, cherchent à différencier leur production. Mais les démarches et les formes de qualification officielles mises en place dans certains pays européens (Aoc, Igp...) ne sont pas transférables mécaniquement. Alors, quelles nouvelles modalités et règles définir pour construire des formes de qualification officielles localisées ? Quels dispositifs institutionnels de contrôle et de sanction mettre en place ? Quels risques émergent d'une éventuelle création de cahiers des charges sur certains produits sachant qu'en France par exemple, l'analyse sur la longue durée démontre que la formalisation des règles et des savoir-faire (en cahiers des charges) appauvrit les opportunités et dynamiques d'innovation, et réduit fortement la flexibilité des unités de transformation artisanale… Or, nous l'avons dit dès le départ de ce dossier, la force et le dynamisme des entreprises agroalimentaires artisanales en Afrique de l'Ouest repose justement sur leur grande flexibilité et capacité d'adaptation rapide aux circonstances (économiques, politiques ou sociales)… Vigilance et prudence s'imposent donc aux chercheurs et décideurs pour accompagner les attentes et évolutions des artisanats agroalimentaires en Afrique de l'Ouest…

L'appui aux entreprises

Un triple changement est à réfléchir :
– un changement d'échelle, pour passer d'un appui individuel aux entreprises à un appui plus transversal sur les processus d'innovation dans un ensemble d'entreprises concentrées dans l'espace et reliées par une même activité ;
– un changement d'approche pour passer d'une approche fonctionnelle (où l'on privilégie gestion, technologie, financement…), avec un type d'appui possible, à une approche plus organisationnelle, où l'on s'intéresserait finalement aux objets concrets qui fondent l'entreprise artisanale pour appuyer la construction de dispositifs institutionnels qui fondent et légitiment l'action collective ;
– un changement de posture des « médiateurs de l'innovation », pour inscrire leur intervention dans le temps et les dynamiques locales ; pour aider et faciliter la concertation entre acteurs ; pour construire leur connaissance dans l'action et leur propre reconnaissance dans l'accompagnement des processus d'innovation.

Perspectives en termes d'actions de développement : apprentissage, diversification et reconnaissance

Promouvoir de nouvelles méthodes d'apprentissage

Le développement de grands marchés urbains favorise la création et le développement de nombreuses petites entreprises agroalimentaires génératrices d'emplois et de revenus. L'apprentissage est l'un des principaux facteurs d'émergence et de développement de ces entreprises. Par ce biais, ces dernières ont la possibilité d'adapter leur production aux styles alimentaires locaux tout en répondant aux exigences de qualité des consommateurs sur différents marchés (régionaux en particulier).

Les processus d'apprentissage connaissent des changements significatifs, même si, dans les ménages, l'apprentissage domestique continue à jouer un rôle essentiel. Pour que l'apprentissage soit opérationnel, de nouvelles actions de formation doivent être menées plus adaptées aux demandes des opérateurs et aux exigences des temps de l'entreprise. La notion d'école pratique a été proposée car elle a déjà un sens localement : il s'agit « d'écoles sans murs ». Certains quartiers (ex. : Pikine à Dakar), bien après l'appui de programmes de développement, continuent de construire et de promouvoir la transmission de savoir-faire, d'instituer des réunions et des échanges réguliers à travers ce type de formation flexible, points d'ancrage possibles pour une formalisation et une généralisation des écoles pratiques.

Celles-ci auront plus concrètement comme objectif : (i) de définir un dispositif institutionnel (au niveau des quartiers par exemple) ; (ii) de former des formatrices (ou médiatrices socio-techniques si l'on reprend une terminologie sociologique) ; (iii) de promouvoir des activités économiques au travers de ces formations, et de permettre aux apprenties de commercialiser leurs produits le plus rapidement possible, pendant ou juste après leur apprentissage ; (iv) de susciter et d'appuyer des formes d'action collective (organisations socio-professionnelles, syndicats professionnels, centrales d'achat ou de vente...) ; (v) d'identifier des compétences locales pouvant répondre aux demandes formulées.

Ces écoles pratiques répondraient à des enjeux multiples.

- Liens entre formation et activités économiques : *« learning by doing »*, se former et produire en même temps. Les expériences montrent que ces liens ne sont pas évidents, qu'il est notamment nécessaire de bien évaluer le contexte économique des ménages et des individus et de bien identifier les attentes locales des différents acteurs économiques. S'adresser aux

habitants des quartiers qui travaillent dans le domaine de la transformation agroalimentaire implique qu'on tienne forcément compte de différents types d'acteurs, engagés différemment dans ce domaine (ménagères, vendeuses de produits transformés, restauratrices, artisans spécialisés sur un type de produit, etc.). On abordera inévitablement des situations de pluri-activités. Il faudra donc développer des compétences diverses selon les demandes et parfois sur plusieurs activités ou métiers conjointement.

- Liens entre activités économiques et développement local : les recherches menées dans le cadre du projet Alisa montrent que le développement local s'inscrit dans différents types d'espaces caractérisés par des conditions économiques particulières, des groupes professionnels, des styles alimentaires et des attentes spécifiques. Il est donc utile de distinguer des activités économiques dans leurs espaces spécifiques (urbain, périurbain, rural, ou encore quartiers urbains, par exemple).

- Combinaison de savoirs et combinaison des formes de transmission : les recherches menées ont montré que selon les groupes, les métiers, ou les techniques, les savoir-faire et les modes de transmission s'exprimaient différemment : le savoir-faire nouveau d'une transformatrice de fruits en sirops ne s'énonce ni ne se transmet de la même manière, selon les mêmes modalités, que le savoir-faire ancien d'une transformatrice de poisson. Mais par ailleurs, il existe des savoir-faire communs à différents métiers qui peuvent être enrichis par l'échange, dans la mesure où celui-ci est organisé de manière concertée entre les acteurs.

- Liens entre activités rurales et activités urbaines à travers les formations : cette question est essentielle pour créer des écoles pratiques qui affichent comme objectif de favoriser les interactions « villes – campagnes ». Il s'agit de promouvoir des activités, des produits ou des formes d'organisations professionnelles qui stimulent ces interactions et qui répondent aux besoins alimentaires et économiques des populations urbaines et rurales. L'identification de personnes ressources disposées à se déplacer et à former d'autres personnes et les liens culturels et familiaux peuvent favoriser cette articulation.

Des actions ciblées sur la restauration de rue sont nécessaires. Les travaux menés dans ce secteur témoignent de la sensibilité aux questions d'hygiène liée, en particulier, à l'environnement. La participation et le rôle des collectivités locales qui y sont sensibles ouvrent la voie à l'amélioration de ce secteur d'activité dans le cadre d'une politique qui privilégie la concertation. La santé des populations est l'un des impacts attendus de l'amélioration de la qualité dans ce secteur.

Reconnaissance des artisanats alimentaires, de leur dynamisme technique, économique et institutionnel

La reconnaissance du rôle stratégique des organisations socioprofessionnelles dans le développement local

Les cinq dernières années ont été marquées par l'émergence des organisations socioprofessionnelles (Osp), la création de groupements professionnels, en particulier autour de la mutualisation de fonctions : naissance de Groupements d'intérêt économique (Gie) au Sénégal pour l'approvisionnement en matières premières, groupements de production d'huile de palme au Bénin pour la gestion d'une ressource commune (la machine ou l'aire de transformation). Les échanges de savoir-faire intra et inter Osp permettent aussi aux transformateurs de répondre aux besoins de différents segments de marché. L'apprentissage au sein des Osp participe à la diversification et au décloisonnement des marchés auxquels les transformateurs veulent accéder collectivement ou individuellement.

Les Osp sont des cadres au sein desquels les transformateurs échangent et acquièrent des savoir-faire. De nombreuses demandes de formation formulées par les Osp doivent trouver une réponse. Il s'agit notamment de demandes portant sur des échanges de savoir-faire entre pays,

sur la construction de la qualité des produits (amélioration et contrôle de la qualité, labellisation), sur la commercialisation et la gestion financière des petites entreprises artisanales.

Les Osp peuvent enfin constituer un partenaire privilégié pour les pouvoirs publics sur les questions liées à la législation applicable à l'artisanat alimentaire et sur les normes de qualité, tant en ce qui concerne les produits que les locaux de production ou de restauration. Elles doivent être désormais reconnues comme acteurs stratégiques du développement agroalimentaire local.

La reconnaissance des produits

La reconnaissance des produits est nécessaire car les groupements de transformateurs mettent en valeur des produits compatibles avec les habitudes de consommation locales.

La reconnaissance économique et sociale des transformateurs

Les transformateurs jouent un rôle important en matière de création d'entreprises, d'accroissement des revenus et de lutte contre la pauvreté.

La reconnaissance des compétences des transformateurs

Les transformateurs détiennent des savoirs jusque-là non reconnus dans le système officiel de validation des connaissances.

La reconnaissance institutionnelle des Osp

Le statut juridique des Osp n'est pas encore clairement établi par les pouvoirs publics, ce qui limite forcément leur capacité de négociation et le développement de partenariats nouveaux avec les collectivités locales ou autres représentations de l'Etat. Or, les Osp entreprennent des actions revendicatives (en matière d'hygiène par exemple) ou démonstratives (organisations de concours culinaires, de sessions de promotion...) qui ont un impact positif sur le développement local : aménagement urbain, accès à l'eau potable, accès au système bancaire, accès aux locaux, réduction ou exonération des impôts et des taxes. En stimulant ainsi des actions de « l'Etat local » elles ont finalement toute légitimité à être aujourd'hui admises dans le « corpus juridique » des institutions et organisations reconnues qui régulent et dynamisent l'économie et la société.

Bibliographie

AKOTEGNON M.J., 2000. La préparation du gari au Bénin. Caractérisation comparée des principaux types de produit et des systèmes techniques utilisés. Thèse d'ingénieur agronome, Fsa-Unb, Bénin.

BOM KONDE P., MAIZI P., 1997. ALISA**,** Compte rendu provisoire du Séminaire de Dakar (Sénégal), 27-31/01/97. Montpellier, France, Cirad-Sar, 61 p.

BOM KONDE P.C., MAIZI P., SOKONA K., 1999. Aval- Six ans de diffusion de savoir-faire agroalimentaires en Afrique de l'Ouest : bilan méthodologique. Montpellier, France, Cirad, 118 p.

BOM KONDE, P., MUCHNIK J., REQUIER DESJARDINS D., 2001. Les savoir-faire agroalimentaires : de la valeur d'usage à la valeur marchande. Le maïs et le manioc au Cameroun. *In* Systèmes agroalimentaires localisés : terroirs, savoir-faire, innovations. Toulouse, France, Inra, Coll. Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, n° 32, p. 97-110.

DIOP P., 1998. La Restauration à Dakar. Dakar, Sénégal, Rapport Enda-Graf.

ENSIZO M. Le processus d'innovation dans le secteur de la restauration à Dakar. Dakar, Sénégal, Rapport Enda-Graf.

FAYE P., 1998. La transformation des produits halieutiques au Sénégal. Rapport Enda-Graf, Dakar.

FOURNIER S., ADJE I, OKOUNLOLA-BIAOU A., 2000. Filière huile de palme au Bénin : une dynamique essentiellement artisanale. Oléagineux Corps gras Lipides, 7 (2) : 175-181.

FOURNIER S., 2001. Emergence et efficacité des systèmes agroalimentaires localisés : processus d'innovation et dynamique institutionnelle. Etude de cas au Bénin. Thèse de doctorat en Sciences Economiques, Université de Versailles, Saint-Quentin-en-Yvelines.

FOURNIER S., AY P., JANNOT C., OKOUNLOLA-BIAOU A., PEDE E., 2001. La transformation artisanale de l'huile de palme au Bénin et au Nigeria. Montpellier, France, Cirad, 140 p.

FOURNIER S., MUCHNIK J., REQUIER-DESJARDINS D., 2001. Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin : une approche par les systèmes agroalimentaires localisés. Colloque international « Un produit, une filière, un territoire », Université Toulouse-le-Mirail, Laboratoire dynamiques rurales, mai 2001.

GUTIERREZ M.L., 2000. Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du néré : production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin. Montpellier, France, Cirad, 124 p.

MOITY-MAIZI P., 1999. Construire des competences: propositions méthodologiques pour la valorisation des savoir-faire agroalimentaires. *In* Bom Konde P.C., Maizi P., Sokona K. Aval- Six ans de diffusion de savoir-faire agroalimentaires en Afrique de l'Ouest : bilan méthodologique. Montpellier, France, Cirad, p. 91-118.

MUCHNIK J., 1999. Savoirs au féminin et entreprises artisanales en Afrique de l'Ouest. Performances Humaines & Techniques, 101 : 48-55.

MUCHNIK J., 2000. Savoir-faire, formes et mise en forme : l'attiéké, vrai ou faux couscous de manioc ? Colloque « Boulgours et couscous ». Montpellier, France, Agropolis Muséum.

MUCHNIK J., 2000. Systèmes agroalimentaires localisés, intérêt pour l'Afrique de l'Ouest. Colloque « Organisations locales et appui aux petites entreprises agroalimentaire en Afrique de l'Ouest et du Centre ». Montpellier, France, Cirad, Cta, Enda.

MUCHNIK J. (coord.), 2003. Alisa : rapport de synthèse. Montpellier, France, Cirad, 30 p.

NAGO M.C., FOURNIER S., HOUNHOUIGAN J., MITCHIKPE E., 1999. Qualités et stratégies de commercialisation dans le secteur du gari (semoule de manioc) au Bénin. *In* B. Bridier, C. Rawski (eds.) « Organisations locales et appui aux petites entreprises agroalimentaires en Afrique de l'Ouest et du Centre ». Actes de l'atelier, 30 novembre–3 décembre 1999, Dakar, Sénégal. Montpellier, France, Cirad, Colloques, p. 113-121.

NDOYE F., MOITY-MAÏZI P., BROUTIN C., 2002. De la pirogue au plat. Le poisson fumé sur la Petite Côte sénégalaise. Montpellier, France, Cirad, 90 p.

OLIVIER de SARDAN J.P. 1995. Anthropologie et développement. Essai en socio anthropologie du changement social. Paris, France, APAD-Karthala, 221 p.

PORTER M.E., 1998. Clusters and the new economics of competition. Harvard Business Review, Nov-Dec, 77-90.

SOTOMEY M., 1997. Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires – Le cas de l'attiéké à Cotonou au Bénin : étude des activités et des techniques de production. Cnearc, mémoire Diat, 69 p.

SOTOMEY M., ATEGBO E.A., MITCHIKPE E., GUTIERREZ M.L., NAGO M.C., 2001. Innovations et diffusion de produits alimentaires en Afrique : l'attiéké au Bénin. Montpellier, France, Cirad, 98 p.

STROOBANTS M., 1993. Savoir-faire et compétences au travail ; Une sociologie de la fabrication des aptitudes. Ed. de l'Université de Bruxelles, Bruxelles.

TOUZARD J.M., MUCHNIK J., 2001. Caractérisation des processus d'innovation étudiés dans PIDAL. Montpellier, France, Inra-Sad, 6 p.