

Lemna

EA 4272

Le marché comme rencontre d'activités de régulation. Innovations pour l'approvisionnement bio et local de la restauration collective.

Jean-Pierre Bréchet (*)
Ronan le Velly (**)

2010/34

(*) LEMNA - Université de Nantes
(**) SUP AGRO – Université de Montpellier

**Le marché comme rencontre d'activités de régulation.
Innovations pour l'approvisionnement bio et local de la
restauration collective.**

Jean-Pierre Bréchet

Institut d'Economie et de Management de Nantes – IAE (IEMN-IAE)
Laboratoire d'Economie et de Management de Nantes Atlantique (LEMNA)

Chemin de la Censive du Tertre, BP 62232

F- 44322 Nantes Cedex 3

Tel : 33 (0)2 40 14 12 20

jean-pierre.brechet@univ-nantes.fr

Ronan Le Velly

Montpellier SupAgro

UMR Innovation

2, place Pierre Viala

F- 34060 Montpellier Cedex 2

Tel : 33 (0)4 99 61 31 92

levelly@supagro.inra.fr

Version 1, 27 octobre 2010

53727 caractères, hors résumé

Le marché comme rencontre d'activités de régulation.

Innovations pour l'approvisionnement bio et local de la restauration collective.

RESUME

Les auteurs se proposent d'appliquer aux relations marchandes la Théorie de la Régulation Sociale de Jean-Daniel Reynaud. A travers ce cadre théorique, ils restituent les résultats d'une enquête de terrain menée auprès d'initiatives visant à développer un approvisionnement de la restauration collective publique en produits de l'agriculture biologique et locale. Ils montrent que l'organisation des marchés de l'approvisionnement de la restauration collective renvoie à des activités de régulation multiples et parfois contradictoires, et ils expliquent en quoi la prescription de l'origine locale percute les régulations existantes. Par la présentation de deux cas très contrastés, ils soulignent ensuite la capacité des acteurs de contourner certains éléments des régulations existantes-conventionnelles, mais aussi de s'appuyer sur certaines d'entre elles pour construire des régulations nouvelles-alternatives. Enfin, les auteurs qualifient ces régulations innovantes de « conjointes », en ce qu'elles sont issues d'une ambition des acteurs du marché de s'entendre sur les modalités de leurs échanges. Il convient dans ce cas de ne plus raisonner sur la base d'offres et de demandes préexistantes, mais de saisir que c'est par l'élaboration des régulations du marché que se constituent graduellement l'offre et à la demande.

Mots clés : agriculture biologique, circuits courts, marché, régulation, restauration collective, Jean-Daniel Reynaud, sociologie économique, sociologie des organisations

INTRODUCTION

L'achat de produits de l'agriculture biologique dans la restauration collective n'est pas un phénomène totalement nouveau¹. Suite aux crises sanitaires de la deuxième partie des années

¹ Ce travail a été mené dans le cadre d'une convention de recherche entre Nantes Métropole et l'Université de Nantes et du projet de recherche PSDR-LiProCo. Nous remercions tout particulièrement nos collègues Nicolas Antheaume, Sandrine Emin et Nathalie Schieb-Bienfait, avec qui nous avons travaillé en étroite collaboration,

1990 et aux opérations de promotion menées depuis le début des années 2000 par les acteurs de l'agriculture biologique, de nombreuses collectivités territoriales ont orienté leurs achats, de manière plus ou moins ponctuelle, vers les produits bio. Ces dernières années cependant, cette question se pose de façon renouvelée. D'une part, une série d'évènements (film *Nos enfants nous accuseront*, Grenelle de l'environnement, circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologiques...) ont rendu cette question de plus en plus visible et ont accompagné une nette progression des produits de l'agriculture biologique dans les approvisionnements de la restauration collective.² D'autre part, la problématique de l'approvisionnement en produits bio tend à se transformer en celle, plus générale, d'une restauration publique « durable », « citoyenne » ou « responsable ». Dans ce cadre, la préoccupation d'un achat bio se couple très souvent avec celle d'une origine locale des produits. A tort ou à raison (DuPuis et Goodman, 2005), élus et techniciens de collectivités territoriales, mais aussi nombre d'acteurs des filières agricoles, jugent qu'il n'est pas écologiquement cohérent que les produits biologiques proviennent de l'autre bout de l'Europe ou de la planète et estiment que des achats publics « responsables » devraient plutôt soutenir les agriculteurs des territoires. Pour reprendre les termes de la marque déposée par Corabio, la coordination des acteurs de l'agriculture biologique de Rhône-Alpes, la tendance est alors au « Bio et local, c'est l'idéal ».³

Le slogan précédent, de par sa référence à un « idéal », est significatif. Il témoigne de l'objectif que se fixe aujourd'hui une grande variété d'acteurs, mais suggère aussi des

ainsi que Bérénice Bois, Vincent Bottois, Florence Fixot et Damien Sarcher, pour leur implication dans leurs stages. Nous adressons enfin nos remerciements à Jean-Daniel Reynaud pour sa disponibilité et ses encouragements.

² Alors que seulement 9 % des établissements de restauration collective proposaient des produits biologiques en 2005, leur part en 2009 est estimée à 40 %. Cela ne représente encore que 92 millions d'euros d'achat, soit 1,3 % des achats alimentaires de la restauration collective, mais ce chiffre a doublé en comparaison de 2008 (Agence Bio, 2010). La circulaire du Premier Ministre du 2 mai 2008 « relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective » prévoit un objectif pour 2012 de 20 % de produits de l'agriculture biologique dans les achats alimentaires de la restauration collective de l'Etat. Aucun financement spécifique n'est cependant dédié au développement de ces achats bio, contrairement à d'autres domaines de la « commande publique durable » de l'Etat, pour lesquels un système de bonus-malus a été mis en place. Cf. Premier Ministre, « Complément à la circulaire du 3 décembre 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics », 11 mars 2010.

³ Ce tournant du local est également observable dans la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche. Plusieurs articles font ainsi mention d'un objectif de développement des circuits courts et des relations de proximité entre producteurs et consommateurs, en particulier dans les circuits d'approvisionnement de la restauration collective. Cf. « Loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche », *JORF*, 28 juillet 2010.

difficultés pratiques en la matière. Depuis le milieu de l'année 2008, nous observons plusieurs initiatives, conduites à l'échelle de collectivités territoriales, visant à développer des approvisionnements bio-locaux pour la restauration collective (Cf. encadré). Beaucoup de leurs protagonistes nous ont témoigné qu'autant il est techniquement aisé de convertir ses achats en bio, autant la recherche d'un approvisionnement local s'avère être source d'incertitudes nouvelles : comment faire face au fait que les distributeurs avec qui l'on travaille habituellement ne proposent pas de produits locaux ? Comment trouver par soi-même des agriculteurs locaux et être certain de leur fiabilité ? Comment contourner l'interdiction faite par le code des marchés publics de toute référence à la proximité géographique ?

Sur un plan plus théorique, ce terrain s'avère alors très stimulant. Il rappelle tout d'abord combien la « rencontre et l'offre et la demande » suppose l'existence d'investissements spécifiques et combien le fonctionnement des relations marchandes dépend de la forme des réseaux, règles, dispositifs matériels et représentations culturelles sur lesquelles elles s'appuient (Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000 ; Dobbin, 2004 ; Vatin et Steiner, 2009). Dans cette perspective, Sophie Dubuisson-Quellier (1999) et Christèle Dondeyne (2002) ont étudié les dispositifs d'intermédiation marchande entre la restauration collective et ses clients et il serait possible de faire de même pour ceux qui s'instituent entre la restauration collective et ses fournisseurs. Dans cet article, nous proposons cependant d'adopter une autre grille d'analyse, qui a été jusqu'ici peu mobilisée pour décrire les relations marchandes, mais qui nous semble apporter un éclairage singulier sur les initiatives que nous avons observées : la Théorie de la Régulation Sociale de Jean-Daniel Reynaud (1988, 1997, 2003) (désormais TRS). Il peut sembler curieux de mobiliser cette approche, développée en sociologie du travail et des organisations, pour étudier les marchés. Pour autant, même si les frontières entre marché et organisation méritent d'être conservées à l'esprit, notamment pour rendre compte de la pluralité des mécanismes de coordination qui leur sont associés (Hollingsworth et Boyer, 1997), on sait aussi combien les marchés sont des formes organisées de l'action collective (Friedberg, 1993) et combien J.-D. Reynaud a élaboré une théorie dont la visée ne se limite aucunement à un champ particulier du social (Terressac, 2003).

Cet article vise à explorer la possibilité d'appliquer la sociologie de J.-D. Reynaud aux relations marchandes et à montrer les apports que l'on peut en retirer. En confrontant la TRS au terrain de l'approvisionnement bio-local de la restauration collective publique, plusieurs résultats peuvent ainsi être mis en avant. Dans la première partie, nous allons souligner que

l'organisation des marchés de l'approvisionnement de la restauration collective renvoie à des activités de régulation multiples et parfois contradictoires, puis nous expliquerons en quoi l'injonction de l'approvisionnement local percute les régulations existantes. Dans la seconde partie, nous développerons le constat, fortement affirmé par J.-D. Reynaud, de la prétention des acteurs à la régulation. En partant de la présentation de deux réponses très contrastées à la question de l'approvisionnement bio et local, nous soulignerons leur capacité à contester les régulations existantes et en construire de nouvelles. Enfin, dans une troisième partie, nous insisterons, au-delà de leurs différences de formes, sur quelques caractéristiques transversales des régulations innovantes que nous avons observées. Nous les décrirons comme des régulations conjointes, issues d'une même ambition d'établir de nouvelles règles là où prévalait auparavant l'action des intermédiaires du marché. On y verra les incertitudes de l'action collective en construction, mais aussi les négociations et apprentissages mutuels par lesquels les projets des acteurs de l'offre et de la demande s'élaborent. Au terme de ce cheminement, nous verrons alors que le problème n'est pas tant d'opérer la rencontre entre une offre et une demande préexistantes, que de générer une rencontre permettant à l'offre et à la demande de graduellement se constituer de concert.

Encadré. Présentation des situations observées et des conditions de l'enquête

Depuis le milieu de l'année 2008, nous observons et accompagnons les démarches entreprises par la Ville de Nantes en matière de commande publique durable, en particulier dans le domaine alimentaire. Nous avons participé aux comités de pilotage de différentes actions, encadré trois stages d'étudiants (une élève ingénieur agronome à la Direction de la commande publique et deux étudiants en sciences de gestion à la cuisine centrale) et mené une dizaine d'entretiens semi-directifs avec les parties-prenantes des actions menées (élus et techniciens de la ville, agriculteurs et agents de développement agricole de Loire Atlantique). Pendant toute l'année 2009, nous avons également participé à un groupe de travail initié par le Réseau Grand Ouest Commande Publique et Développement Durable. Le RGO est une association créée en 2004, composée de près de 100 collectivités territoriales de l'ouest de la France, où les techniciens échangent sur leurs pratiques. Le groupe de travail que nous avons suivi visait à explorer les possibles en matière d'approvisionnement bio et local de la restauration collective. Dans ce cadre, nous avons pris part à des réunions, observé des rencontres avec des agriculteurs et des distributeurs de produits bio et encadré un élève ingénieur agronome qui a travaillé pour le RGO pendant six mois. Ce dernier a mené une enquête approfondie auprès de

l'expérience brestoise que nous décrivons dans cet article, notamment en conduisant 6 entretiens semi-directifs que nous avons retranscrits et analysés. Le suivi des activités du RGO nous a également permis d'avoir une vision élargie des problèmes posés par l'approvisionnement bio-local et des solutions mises en œuvre par les collectivités pour y répondre. Les énoncés les plus généraux de cet article puisent dans ces observations et dans les échanges que nous avons eus dans ce cadre avec de nombreux acteurs de l'agriculture biologique et techniciens de collectivités. Nous nous sommes enfin appuyés sur les recherches menées par nos collègues du projet PSDR-LiProCo en Rhône-Alpes et sur une nouvelle enquête que nous avons entamée dans le Gard à l'automne 2010. Là encore, ces observations nous ont permis de nous engager dans certaines généralisations, au-delà des cas brestois et nantais que nous décrivons de façon plus spécifique.

1. L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE AU CROISEMENT DE MULTIPLES ACTIVITES DE REGULATION

S'intéresser à la régulation avec J.-D. Reynaud implique de porter son attention sur la façon dont les activités de régulation des acteurs se combinent et constituent l'action collective. Parler de « rencontre d'activités de régulations », comme nous le faisons dans le titre de l'article, vise alors à insister sur plusieurs points. Tout d'abord, cela permet de rappeler que l'activité de régulation passe bien entendu par l'imposition de règles écrites (des lois, des procédures...), mais aussi par la mise en place de dispositifs techniques (matériels, espaces aménagés, instruments de gestion...) et par l'établissement d'accord sur des façons de faire, de routines ou de conventions.⁴ Tous ces éléments, qui contribuent à constituer le collectif et à régler les rapports en son sein, concourent de façon indissociable à l'action collective (Denis, 2007 ; B. Reynaud, 2004). Cet énoncé invite ensuite à prendre la mesure des multiples sources de régulation et de rendre compte des capacités des acteurs à peser sur leur contenu. L'enjeu est alors de reconnaître le degré d'autonomie des acteurs face aux régulations de contrôle qui leur prescrivent des comportements, nous reviendrons sur ce point dans la deuxième partie, mais aussi de souligner l'hétérogénéité des sources de régulation et leur caractère enchevêtré et parfois contradictoire. Dans *Les règles du jeu*, J.-D. Reynaud (1997, p. 209) donnait un exemple de telles contradictions (deux dispositions réglementaires encadrant

⁴ Peut-être est-il aussi préférable de préciser que le mot régulation n'a alors pas le sens qu'on lui donne lorsqu'on évoque des mouvements de régulation ou dérégulation des marchés. Les activités de régulation, au sens de la TRS, peuvent aussi bien chercher à encadrer qu'à libéraliser les marchés.

le départ en préretraite, inspirés par deux légitimités différentes, conduisant à des prescriptions contraires), et il ne fait pas de doute qu'elles sont fréquentes (par exemple : Maroy et van Zanten, 2007, Muller, 2008 ; Musselin, 2001). Ce constat se vérifie pour les activités de régulations qui encadrent l'approvisionnement alimentaire de la restauration collective publique. Sans chercher à les décrire de façon exhaustive, nous pouvons en citer quelques-unes qui font voir leur hétérogénéité et leurs possibles contradictions (1.1.). Ce premier travail, au contenu relativement général, nous permettra alors de mieux restituer en quoi l'injonction du local percute les régulations existantes (1.2.).

1.1. Des activités de régulation multiples et parfois contradictoires

Au niveau national, les approvisionnements alimentaires de la restauration collective publique sont notamment encadrés par le code des marchés publics et par les recommandations nutritionnelles du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (désormais GEM RCN).⁵ Lors de notre enquête, plusieurs techniciens de collectivités territoriales nous ont expliqué que les objectifs du premier pouvaient entrer en tension avec ceux du second. Par exemple, le code des marchés publics invite les acteurs publics à prendre en compte les impératifs du développement durable et à privilégier l'achat de produits de l'agriculture biologique. Pour la viande bio, cela suppose ou d'accepter un net surcoût ou, comme le conseillent les professionnels de la filière, de réduire les portions et de remplacer des protéines animales par des protéines végétales. D'un autre côté, le GEM RCN exige qu'il soit servi aux enfants des écoles primaires une portion de 60 à 80 grammes (selon les viandes) au moins 4 repas sur 20. Lorsque les fréquences et les grammages de viande offerts aux convives sont déjà bas, les réduire davantage irait alors à l'encontre de cette prescription nutritionnelle.

D'autres activités de régulation peuvent être évoquées, au niveau des collectivités locales, des cuisines centrales et des filières agroalimentaires. Dans les premières, les élus opèrent ainsi des prescriptions en attribuant un budget et des objectifs aux services de restauration

⁵ Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, « Décret no 2006-975 portant code des marchés publics », *JORF*, 1er août 2006. GEMRCN, « Recommandation relative à la nutrition », Observatoire Economique de l'Achat Public, Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, 4 mai 2007. La loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche rend ces recommandations obligatoires pour la restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans, les établissements de santé, les établissements sociaux et médico-sociaux et les établissements pénitentiaires.

municipale (lorsque la collectivité est organisée en régie directe) ou en validant un cahier des charges précis (lorsque le marché est concédé à une société de restauration). Les cuisines municipales comme les sociétés de restauration organisent ensuite leurs achats autour de règles, de dispositifs techniques et de routines. Par exemple, Sodexo a développé depuis le milieu des années 1990 un schéma d'approvisionnement qui opère une négociation et un référencement national de ses fournisseurs et délègue à des plates-formes régionales les opérations logistiques, en distinguant le frais, le surgelé et le sec. De même, les différents acteurs qui composent les filières agricoles et agroalimentaires (agriculteurs, transformateurs, intermédiaires) sont porteurs d'activités de régulation qui encadrent la répartition des tâches, la définition des qualités et la détermination des quantités et des prix (Allaire et Boyer, 1995 ; Bernard de Raymond, 2010). Pour le dire en adoptant le regard de la TRS, et plus encore de l'Analyse Stratégique des Organisations (Friedberg, 1993), la rencontre de leurs activités de régulations structure les incertitudes supportées par les uns et les autres, les marges de manœuvre dont ils disposent et les rapports de force qui les lient (Dubuisson-Quellier, 2003 ; Lamine, 2005).

1.2. L'approvisionnement local : une injonction qui percute les régulations existantes

L'observation de toutes ces régulations offre une bonne entrée pour comprendre pourquoi dans les projets d'approvisionnement bio et local, c'est bien la dimension locale qui pose problème. Cela se vérifie de façon exemplaire à la lecture des règles des marchés publics, règles qui s'appliquent autant pour les achats des établissements publics de restauration que pour les prescriptions d'achat incluses dans les cahiers des charges des sociétés de restauration prestataires. Les réformes récentes du code, en 2004 et 2006 suite aux directives communautaires de 2004, ont ainsi rendu possible d'inscrire dans les appels d'offres des impératifs de développement durable (Schiesser et Cantillon, 2007). En particulier, les définitions du besoin, des spécifications techniques et des conditions d'exécution peuvent explicitement faire référence aux normes de l'agriculture biologique (articles 5, 6 et 14) et le choix entre les offres des candidats peut inclure, en plus de critères comme le prix ou la qualité gustative, leurs performances relatives en la matière (article 54). En revanche, tout critère de provenance locale est jugé discriminatoire et est strictement interdit. La proximité géographique peut être un élément de preuve quant à la capacité du candidat à correctement

répondre aux demandes exprimées dans l'appel d'offres (réactivité, fraîcheur...), mais elle ne peut pas être demandée en tant que telle.

Les difficultés rencontrées par les acteurs désireux de développer un approvisionnement local se comprennent également au regard des régulations des cuisines centrales et des filières agricoles et agroalimentaires. La restauration collective achète ainsi majoritairement ses produits alimentaires auprès de distributeurs, tels que Pomona, Hexagro ou Eurofrais. Or, ceux-ci ont développé des schémas d'approvisionnement qui combinent les échelles régionales, nationales et internationales, et ne permettent pas de proposer une offre locale différenciée selon les territoires. Ce fonctionnement des circuits d'approvisionnement peut d'ailleurs être lu comme le reflet des régulations dominantes des filières agricoles et agroalimentaires. Par exemple, aux commencements de l'expérience brestoise que nous décrivons dans la prochaine partie, il avait été fait le constat qu'il existait une abondante production de légumes biologiques dans le nord du Finistère, mais que celle-ci était essentiellement destinée à l'exportation. Ensuite, les choix technologiques réalisés depuis une quinzaine d'années dans la plupart des collectivités de tailles moyennes et grandes réduisent encore le champ des possibles. Dans les cuisines centrales, il y a aujourd'hui peu de personnel et peu d'outils de transformation (pas de légumerie, par exemple), ce qui implique de trouver des produits prêts à l'emploi (de quatrième et de cinquième gamme). Comme il est rare que des agriculteurs locaux en proposent, les responsables de cuisines centrales ne peuvent alors que se tourner vers des transformateurs ou des distributeurs, sans avoir aucune assurance sur l'origine géographique des denrées agricoles que ces derniers utilisent ou revendent. Sur tous ces points, la recherche d'un approvisionnement local percute bien plus les régulations existantes que ne le fait la demande de produits issus de l'agriculture biologique. Ces dernières années, les distributeurs de produits agroalimentaires travaillant pour la restauration collective ont développé une gamme de produits bio, y compris transformés. Par exemple, le leader français de ce secteur, Pomona, a pour cela acheté en janvier 2008 le distributeur spécialisé Biofinesse. Mais, ces gammes bio, aussi larges soient-elles, ne sont pas élaborées région par région et ne permettent pas de satisfaire un objectif d'approvisionnement local.

2. INNOVER DANS LES REGULATIONS POUR RELOCALISER LE MARCHE

Les éléments décrits dans la première partie représentent des contraintes importantes, mais ils ne doivent pas conduire à une conception erronée du poids des régulations existantes. Cela serait complètement contraire à l'esprit de la sociologie de J.-D. Reynaud. Le couple

régulation de contrôle - régulation autonome n'est pas facile à appliquer tel quel dans le contexte peu hiérarchisé des relations marchandes (c'est d'ailleurs également le cas dans les organisations où les relations de subordination sont floues, Cf. Reynaud, 2003). On peut cependant retenir de cette problématique contrôle-autonomie l'importance de rendre compte de la capacité des acteurs à ne pas simplement subir les régulations existantes. Cette facette prend toute son importance pour aborder nos terrains, où l'on voit des acteurs prétendre influencer sur les régulations par les initiatives et les expérimentations qu'ils soutiennent ou introduisent. Que leurs actions s'appuient sur les régulations existantes en recherchant des adaptations, qu'elles cherchent à les contourner sur certaines facettes, qu'elles manient le plus souvent des hybridations multiples, dans tous les cas elles témoignent d'intentions de changer l'ordre des choses. En outre, selon un principe également affirmé par l'Analyse Stratégique des Organisations (Friedberg, 1993), ces actions montrent le caractère contingent et situé, mais non prédéterminé, des réponses apportées. Les situations que nous allons décrire ne doivent alors aucunement être pensées comme des modèles à suivre ou comme des types présentant peu ou prou la gamme des possibles. Au contraire, à travers l'exposition de cas comme ceux de Nantes (2.1.) et de Brest (2.2.), nous cherchons à retracer l'ouverture des possibles et souligner la grande créativité des acteurs.

2.1. De nouvelles régulations établissant une relation directe entre cuisine centrale et producteurs locaux

Depuis 2008, le GAEC Invitation à la ferme, établi dans le nord de la Loire-Atlantique, fournit la cuisine centrale de la Ville de Nantes en yaourt nature bio. Cette opération a été initiée par les agriculteurs de ce GAEC, qui ont rencontré le directeur de la cuisine centrale et engagé avec lui une discussion sur les modalités d'une possible collaboration. Ce dernier, sous l'impulsion d'élus de la ville, avait commencé à introduire quelques produits bio dans ses menus, mais il recourait pour cela à ses distributeurs habituels. Au vu des entretiens que nous avons eus avec lui, le caractère direct de cette rencontre, en rupture avec le fonctionnement habituel des circuits d'approvisionnement, a énormément compté dans sa motivation. Il nous a expliqué qu'il était lassé de rencontrer les agents commerciaux des distributeurs, de ne pas savoir d'où viennent les produits qu'il achète, et de ne pas réussir à obtenir de l'information sur les marges pratiquées par les différents intermédiaires.

Pour mettre en place cet approvisionnement local, il a fallu modifier l'organisation du travail, aussi bien du côté du producteur que de la cuisine centrale. Sur ce point, la majorité des

régulations existantes a bien entendu été maintenue, mais les changements ne sont pour autant pas négligeables. Le producteur a ainsi du revoir sa recette de fabrication, afin de rendre son yaourt moins liquide (ce qui s'était avéré, lors d'un essai en centres de loisir, être salissant et ne pas correspondre au goût des enfants) et conditionner son produit en pots de 5 litres plutôt qu'en pots individuels (sous peine de proposer un produit hors de prix en comparaison des offres des distributeurs). Il a également dû trouver des solutions pour assurer le transport mensuel des 200 pots commandés par la cuisine centrale et faire appel, après diverses expérimentations peu concluantes, à un transporteur extérieur. Du côté des services de restauration, ce choix a induit un surplus de travail dans les 88 restaurants scolaires de la ville, pour servir le yaourt en ramequins et ensuite les laver. Il a aussi compliqué la gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, puisque cela représente une relation fournisseur supplémentaire, qui de surcroît ne s'est pas toujours avérée très fiable. Le directeur de la cuisine centrale nous expliquait ainsi qu'il avait plusieurs fois réceptionné une marchandise partiellement renversée dans le camion et qu'il avait même dû à une occasion faire face à un oubli de livraison.

La mise en place de cet approvisionnement direct et local contourne également les régulations existantes en ce qu'elle s'est élaborée en dehors du cadre du code des marchés publics. Les montants considérés n'étaient pas suffisants pour ne pas avoir à mener d'appel d'offres, mais la Direction de la commande publique de la ville a accepté de passer ce contrat de gré à gré en le qualifiant d'expérimental.⁶ Cet épisode témoigne de nouveau de la capacité des acteurs à composer avec les régulations de contrôle, y compris lorsqu'elles relèvent du droit. Au-delà de ce cas particulier, on peut d'ailleurs remarquer, à l'aune des travaux du RGO (Cf. encadré), combien serait erronée l'idée d'un code des marchés publics verrouillant totalement les actions. Le sentiment qui ressortait des conclusions du groupe de travail consacré à cette question est au contraire que le code des marchés publics offre des leviers pour travailler avec des agriculteurs locaux. Un allotissement bien pensé, en phase avec les réalités de la production locale, peut être utilisé pour ne pas exclure les producteurs qui ne peuvent offrir une gamme aussi large que les distributeurs. De même, différents critères (fraîcheur, saisonnalité, variétés produites...) peuvent aider à cibler une candidature locale, même s'ils ne peuvent, ni en droit ni en fait, exclure les autres. En somme, les marchés publics sont

⁶ Au moment où nous écrivons cet article, cette expérimentation en était à sa deuxième année et il était envisagé de trouver d'autres cadres contractuels plus adéquats.

régulés par des grands principes de non-discrimination, mais ils n'excluent pas que les acheteurs publics aient une bonne connaissance des caractéristiques de l'offre et qu'ils orientent leurs appels d'offres en conséquence.

2.2. De nouvelles régulations établissant des filières locales très intermédiées

En 2006, la Ville de Brest a lancé un appel d'offres, pour la délégation du service de restauration publique, où il était demandé aux candidats de chiffrer des propositions incluant des approvisionnements en produits bio. Officiellement, il n'était pas demandé de privilégier des productions locales, mais les discussions informelles avec les fournisseurs potentiels ont amené les trois sociétés en concurrence à faire part de leur souhait de s'orienter dans ce sens. En 2007, le contrat a finalement été attribué à Sodexo, qui a servi dès la première année des produits bio à hauteur de 20 % des denrées. Pour autant, lors de cette année 2007-2008, l'intégralité des carottes et la plupart des pommes de terre bio ont été importées de l'étranger. Cela ne constituait pas une entrave au contrat, qui ne faisait pas mention de l'origine locale, mais la question a été abordée avec les responsables brestois de Sodexo dans le cadre d'un « groupe de suivi » mis en place par la Ville de Brest et la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère. Suite à ces discussions, il a été établi l'année suivante un schéma d'approvisionnement associant des producteurs de fruits et légumes du nord du département (membres de l'APFLBB, Association des Producteurs de Fruits et Légumes Biologiques de Bretagne), un expéditeur qui collecte les produits bruts aux portes des exploitations et opère leur agréage (Poder), un transformateur qui se charge d'éplucher, laver et ébouter les légumes (La Légumière, à Quimper, qui appartient à Le Saint) et un distributeur qui gère les commandes et assure les livraisons à la cuisine centrale (Le Saint). Cela a permis qu'en 2008-2009, la totalité des pommes de terre et les trois quarts des carottes bio livrées soient issues du département.

Dans ce cas, à l'opposé du précédent, la filière locale est très intermédiée. Elle est aussi caractérisée par le maintien de nombreuses régulations existantes. Poder est l'expéditeur avec qui travaillent de toute façon les agriculteurs finistériens de l'APFLBB. A un élément près, que nous exposerons dans la troisième partie, ces derniers n'ont donc pas modifié l'organisation de leur travail pour fournir la filière locale : leur marchandise, qu'elle soit destinée à la cuisine centrale de Brest ou qu'elle soit exportée en Allemagne, est ramassée par les camions de Poder. De même, avant l'organisation de cette filière locale, Poder et La Légumière travaillaient déjà avec Le Saint, et Le Saint faisait partie des fournisseurs

référéncés par Sodexo. La cuisine centrale Sodexo de Brest n'a donc pas eu à nouer de contrats spécifiques avec de nouveaux fournisseurs pour la filière locale et Le Saint la livre en même temps en légumes locaux et non locaux. Au contraire des filières locales directes, cette filière locale intermédiée n'induit ni nouvelle répartition des tâches, ni apprentissage de nouveaux métiers, ni investissements matériels spécifiques.

Néanmoins, cette filière est aussi le résultat d'une activité d'organisation qui a permis de générer de nouvelles régulations. La filière s'appuie sur l'existant, mais elle fait en quelque sorte « du neuf avec du vieux ». La relocalisation des flux de produits, effective à partir de l'année 2008-2009, est une nouveauté. Elle résulte d'un effort de régulation qui contourne les règles du code des marchés publics, pour une préférence locale qui s'est imposée au fil d'échanges informels. Cette relocalisation contourne aussi pour partie les règles d'approvisionnement prescrites par Sodexo au niveau national. Le directeur de la cuisine centrale de Brest nous expliquait ainsi qu'il avait dû négocier avec sa Direction des achats le droit de ne pas totalement respecter les schémas d'approvisionnement du groupe. Enfin, la création d'un comité de suivi constitue également une innovation. Cette instance, qui comprend aujourd'hui des représentants de tous les maillons de la filière locale, est un lieu de rencontre et d'échange qui n'existait pas jusqu'alors. Dans ce cadre, il a notamment été discuté du choix des nouveaux produits locaux à introduire, de la prise en compte des agriculteurs en phase de conversion à l'agriculture biologique, des modalités de fixation des prix et même de la possibilité de transparence sur le partage des marges entre les différents opérateurs.

En étant un lieu où peuvent être évoqués les problèmes, le groupe de suivi peut aussi limiter les risques de défection. Rien dans la délégation de service public n'impose ainsi à Sodexo de se fournir auprès de Le Saint, et Le Saint est formellement libre de se tourner demain vers un autre fournisseur que Poder. Le groupe de suivi est alors une instance de régulation non contractuelle, visant à renforcer les engagements moraux existant entre les différents maillons de la filière. La situation illustre de nouveau la sociologie de J.-D. Reynaud, en particulier dans *Les règles du jeu*, où se mêlent de façon inextricable l'autonomie et le contrôle, l'explicite et l'implicite, mais aussi le marchand et la réciprocité, puisque les partenariats commerciaux établis autour de ce circuit local impliquent des formes d'engagement sans garantie de retour. A cet égard, soulignons aussi, même si c'est un point auquel nous accordons peu d'attention dans cet article, que les différentes régulations instituées autour de l'approvisionnement local induisent des reconfigurations diverses des relations de pouvoir. Le

circuit local intermédié brestois a ainsi l'avantage de ne pas nécessiter de nouveaux investissements, mais il implique que la ville de Brest comme les agriculteurs perdent une certaine maîtrise de la filière en « laissant la main » (Cochoy, 1999) aux intermédiaires et à Sodexo.

3. DU PARTAGE DE TERRAIN A LA REGULATION CONJOINTE

Le terme de régulation conjointe ne fait pas vraiment l'objet d'un usage stabilisé. Il est souvent associé, selon nous moins dans les écrits de J.-D. Reynaud que dans des travaux se référant à cet auteur, au résultat de la rencontre entre la régulation de contrôle et la régulation autonome. Si l'on s'en tient à cette définition, on peut alors supposer, sauf à imaginer quelque cauchemar bureaucratique, que toute régulation est une régulation conjointe. De son côté, J.-D. Reynaud (1997, p. 325) a effectivement écrit dans un passage des *Règles du jeu* que toute régulation est une régulation conjointe, mais il entendait par-là souligner la pluralité des légitimités à l'origine des régulations. En outre, dans une réponse à des interrogations suggérées par cet énoncé (Reynaud, 2003, p. 108-113), J.-D. Reynaud est plus récemment revenu au sens restreint qu'il avait précédemment donné à ce terme (Reynaud, 1988) : la régulation conjointe est une négociation explicite entre les parties-prenantes visant à déterminer les règles qui les concernent.

Cette définition de la régulation conjointe, dont nous allons nous inspirer, permet de travailler sur les situations qui s'en écartent. Parmi elles, J.-D. Reynaud (2003) pointe spécifiquement les cas de « partage de terrain » où les actions communes ne reposent pas sur une régulation conjointe, mais plutôt sur des régulations séparées, à l'image de celles qui vont organiser successivement les étapes d'une filière. La régulation conjointe ne se caractérise alors pas seulement par l'existence d'une action commune, mais par un désir commun de définir les règles qui s'appliquent à chacun (Bréchet, 2008 ; Lichtenberger, 2003). J.-D. Reynaud (2003) parle à cet égard de projet, en reconnaissant que ce terme peut induire en erreur s'il suggère l'existence d'objectifs et de plans clairement déterminés. Dans un passage qui s'applique particulièrement bien à notre terrain, il écrit qu'« il s'agit beaucoup plus d'une aventure sociale dont l'horizon reste vague et de la manière dont cette aventure est partagée, de la place que chacun y tient, de l'apport qu'il peut y faire. » (Reynaud, 1993, p. 112). Cette référence au projet n'est pas non plus une façon d'expliquer l'action collective par des valeurs ou des intérêts communs. Ce serait contraire à l'argument, fortement affirmé par J.-D. Reynaud, que c'est dans la construction des régulations et de l'action collective que se constituent les

valeurs et les intérêts (Reynaud, 1997, p. 74-81 ; Reynaud et Richebé, 2007). L'idée de projet telle qu'elle est énoncée ici, ne présume pas un accord préalable sur les valeurs ou les intérêts, mais met l'accent sur la constitution d'un collectif autour d'une prétention à la régulation (Bréchet et Desreumaux, 2005). Cela apparaît clairement à l'observation des cas brestois et nantais, où l'on voit le passage d'une situation de « partage de terrain » (3.1) à une situation de régulation conjointe (3.2.).

3.1. Un partage de terrain dans les régulations existantes source de méconnaissance réciproque

Dans la première partie, nous avons souligné que les circuits d'approvisionnement qui mènent généralement aux cuisines de la restauration collective ne sont pas organisés sur des bases territoriales. A ce premier constat, il convient d'en ajouter un second : ces circuits sont plutôt caractérisés par un « partage de terrain ». Grâce au travail des différents intermédiaires et transformateurs de la filière, l'activité d'organisation des cuisines centrales peut se faire sans penser à l'activité d'organisation des exploitations agricoles, et réciproquement. Les régulations des uns sont ajustées à celles des autres, mais elles ne sont pas l'objet d'une négociation explicite impliquant agriculteurs et acteurs de la restauration collective. Leurs régulations sont « communes », en ce qu'elles permettent une action collective, mais elles ne sont pas « conjointes », dirait Yves Lichtenberger (2003). Les acteurs de la restauration collective et ceux du monde agricole n'ont pas besoin de se connaître et de connaître leurs contraintes respectives.

Lors de notre enquête, le constat de cette méconnaissance réciproque est revenu de façon récurrente. Tout d'abord, les acteurs de la restauration collective connaissaient peu les acteurs agricoles présents sur leurs territoires. Ainsi, lors d'une journée de rencontre avec diverses organisations de producteurs en agriculture biologique, organisée par le RGO, nous avons constaté que les acteurs des collectivités territoriales des Pays de la Loire présents découvraient l'existence même de Bio Loire Océan, qui est pourtant un opérateur majeur de leur région. De même, les collectivités surestimaient souvent l'importance de leur demande quand ils la projetaient sur ce qu'ils pensaient être les capacités de production des agriculteurs. Par exemple, lors d'une réunion associant des acteurs du monde agricole et des collectivités de Loire Atlantique, un directeur de cuisine centrale expliquait ainsi qu'il commandait chaque année 100.000 litres de lait bio à un distributeur et que cela constituait une grande quantité. Nous avons à nos côtés un éleveur qui, avec le sourire, nous a glissé que

cela ne représentait en réalité pas plus de deux ou trois vaches et que cette erreur témoignait du « fossé » qui existe entre les agriculteurs et les acteurs de la restauration collective. Symétriquement, nous avons souvent fait le constat que les agriculteurs ignorent largement les besoins liés à l'organisation technique des cuisines (calibrage, conditionnement, livraison...), nous y reviendrons dans la section suivante. Ils ont également tendance à juger ce débouché très incertain pour des raisons qui ne sont pas toutes fondées. Ainsi, bien que ce ne soit plus le cas depuis la réforme du code de 2001, beaucoup pensent encore que les marchés publics sont attribués automatiquement à l'offre la moins chère. De même, la restauration collective publique, surtout celle des grandes cuisines centrales, leur apparaît comme se désintéressant totalement de la qualité des aliments, alors que, là aussi, les réalités sont contrastées.

Une conséquence de cette méconnaissance réciproque est qu'elle complique l'engagement dans l'« aventure sociale » que constituerait l'élaboration de régulations conjointes. Il y a alors une forme de cercle vicieux qui se dessine puisque la méconnaissance observée provient elle-même de l'absence d'activité de régulation conjointe. « Dans ce dossier, tout le monde s'attend » avons-nous souvent entendu au sujet d'une situation, où ni les producteurs des filières agro-alimentaires, ni les acteurs de la restauration collective ne veulent faire le premier pas, alors qu'ils sembleraient pourtant avoir intérêt à le faire. Selon nous, ce paradoxe n'est qu'apparent ; il s'explique très bien par le partage des régulations existantes. L'engagement des acteurs de l'offre et de la demande suppose alors, *a minima*, qu'ils se rencontrent.

3.2. Médiations, projets et apprentissages

Le cas brestois illustre bien cet enjeu. Ainsi, même si les différents acteurs de la filière locale mise en place travaillaient auparavant les uns avec les autres, ils n'avaient jamais travaillé à l'élaboration de régulations conjointes. Le groupe de suivi initié par la Ville de Brest et la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB) a permis qu'ils se rencontrent, lors de réunions et lors de visites sur le terrain, qu'ils discutent de leurs attentes et contraintes respectives et qu'ils s'accordent sur leurs organisations. De telles instances de médiation sont importantes et agissantes : elles changent le cours de l'action (Latour, 2005). Voici comment le directeur de la cuisine centrale nous restitue trois de ces visites :

« Nous sommes allés voir l'agriculteur qui fait pousser nos carottes. Et nous lui avons posé la question : comment en êtes-vous venus au bio, c'est pour les petits oiseaux ? Il a répondu que non, qu'il venait de passer deux années pitoyables en conventionnel et

qu'il lui fallait rebondir sous peine de mourir. (...) J'ai aussi appris beaucoup de choses en allant voir la plate-forme Poder. J'ai appris que la volonté du circuit bio est de fixer des tarifs les plus stables possibles, de sortir du système de vente au cadran, où l'on peut vendre à perte. Ils veulent contractualiser un prix quasiment pour l'année, ce qui pour nous aussi est un confort. (...) Nous avons commencé à avancer, c'était assez spectaculaire, le jour où nous avons élargi le tour de table et où nous sommes allés à la Légumière à Quimper avec la MAB et un producteur. Quand le producteur a vu comment était traité le produit, il a pris peur, mais il a aussi compris un certain nombre de choses qu'on lui demandait. (...) Quand on lui a montré que la pomme de terre allait être épluchée dans une centrifugeuse dont les parois sont abrasives, il a compris qu'avec une pomme de terre bien calibrée et homogène, on peut ne perdre que 30 % du poids initial, alors que si elle n'est pas homogène, on va en perdre jusqu'à 60 %. » (entretien, mai 2009)

Ces visites ont été sources des apprentissages et des requalifications symboliques qui jalonnent les carrières des déviants-innovateurs (Becker, 1985). Le directeur de restauration collective a ainsi fait le constat que les agriculteurs bio ne sont pas de doux rêveurs, mais des entrepreneurs sérieux, avec qui il est possible d'établir des relations de partenariat. Dans le dernier cas, la rencontre a suscité l'achat par un agriculteur d'une calibreuse et une laveuse. Cet investissement lui permet de livrer des denrées qui s'avèrent au final ne pas être plus coûteuses que les produits importés d'Italie ou de Hollande, moins onéreux à l'achat mais occasionnant plus de pertes à l'épluchage. Le directeur de la cuisine centrale brestoise concluait à ce propos : « Là, on a un peu bouclé la boucle. On a trouvé le moyen d'intégrer tous les maillons de la chaîne ». Ce dernier sentiment est encore plus manifeste dans la signature en 2009 d'une convention reconnaissant le rôle de chacun. De nouveau, cette convention n'a pas de caractère contractuel et ne marque qu'un engagement moral réciproque. Mais, selon nous, elle est importante en ce qu'elle matérialise les efforts passés qui ont conduit à la constitution d'un collectif autour de la construction de régulations conjointes.

L'établissement d'un tel collectif est également observable dans une seconde initiative que nous avons observée à Nantes. Depuis 2008, dans le cadre des activités de Nantes Métropole en faveur du commerce équitable et de la consommation responsable, des réunions sont organisées pour aider à la structuration d'actions communes autour de ces questions. Ces réunions ont mis en relation des chercheurs (dont les auteurs de cet article), des associations de commerce équitable, des élus et techniciens de collectivités territoriales, et des

représentants du monde agricole (à travers Cap 44, une organisation de développement rural issue de la Confédération paysanne). Dans ce cadre, le contact a été noué entre le directeur de Cap 44 et le directeur de la cuisine centrale de la Ville de Nantes. Des échanges réguliers en ont suivi. Le second a notamment participé à un colloque organisé par le premier, sur le lien entre circuits courts et restauration collective, où il a rencontré des éleveurs de volaille du département, engagés dans une production fermière et en vente directe. Des visites croisées, des éleveurs à la cuisine centrale et du personnel de la cuisine centrale à l'atelier de découpe créé par les éleveurs, ont ensuite été organisées. Tous ces échanges ont débouché sur un projet de création d'une filière d'approvisionnement en poulets fermiers, entiers, de poids homogène, prédécoupés en 10 morceaux. Ce projet, avant même sa réalisation, peut être lu comme le résultat d'un apprentissage conjoint, au croisement des logiques artisanales des éleveurs et des logiques industrielles de la cuisine centrale : la cuisine centrale accepte les contraintes d'équilibre matière des producteurs, qui ne veulent pas vendre uniquement les cuisses de leurs poulets, et les éleveurs reconnaissent les contraintes de la cuisine centrale, qui excluent de cuire des poulets entiers et nécessitent des morceaux de taille homogène. Au moment où nous rédigeons cet article, cette filière n'avait été mise en œuvre qu'à titre expérimental pour un huitième des 12000 convives que sert quotidiennement la cuisine centrale. Beaucoup de questions restaient en suspens, notamment celle du prix. Néanmoins, une première étape avait été franchie, celle de la création du projet et du collectif consubstantiels de toute activité de régulation conjointe.

CONCLUSION

Notre article visait à montrer l'intérêt de s'inspirer de la TRS de J.-D. Reynaud pour étudier les relations marchandes et d'appréhender le marché comme une rencontre d'activités de régulation. Cette ambition nous a amené à rendre compte, sur notre terrain, de l'enchevêtrement des sources de régulation, des capacités des acteurs à agir sur leurs contenus, et du caractère hybride des régulations qui en résultent. Ehrard Friedberg écrivait au sujet des régulations formelles et informelles et des régulations de contrôle et autonome qu'elles entretiennent « partout (...) la même tension créatrice, tantôt s'épaulant, tantôt s'affaiblissant mutuellement » (Friedberg, 1993, p. 153). Notre travail confirme pleinement cet énoncé et permet de l'étendre aux rapports existants entre les régulations innovantes-alternatives et les régulations existantes-conventionnelles. Les partitions entre existant/innovant ou conventionnel/alternatif, particulièrement présentes dans les travaux

d'économie et sociologie rurale (Deverre et Lamine, 2010), sont délicates à manier en ce qu'elles peuvent suggérer des ruptures qui sont en fait des inflexions ou des recompositions (Goodman, 2004). L'entrée par les activités de régulation évite ce travers. Elle permet de montrer que les régulations alternatives contournent et redéfinissent certains éléments des régulations conventionnelles, mais qu'elles s'appuient aussi sur certaines d'entre elles et qu'elles en maintiennent d'autres.

Penser le marché comme une rencontre d'activités de régulation nous a aussi amené à observer la façon dont se fait cette rencontre : est-elle marquée par des partages de terrain, des régulations conjointes, des concurrences frontales, d'autres modalités encore ? Dans les cas brestois et nantais, nous avons constaté la présence de régulations conjointes qui ne font pas que relier l'offre à la demande, mais créent véritablement l'offre et la demande. L'existence de relations marchandes ne peut alors être expliquée par les intérêts ou les valeurs des acteurs, puisque ces intérêts et ces valeurs ne préexistent pas, mais sont construits en même temps que les régulations du marché. Une telle configuration n'est sans doute pas exceptionnelle, tout au moins dans les cas de marchés innovants, où les caractéristiques des biens et services sur lesquels porte l'échange ne sont pas stabilisées (Callon et al., 2001). Néanmoins, on peut se demander si des régulations conjointes comme celles que nous avons observées à Brest et Nantes sont amenées à se développer ou si dans l'avenir la régulation des circuits d'approvisionnement bio-local de la restauration collective relèvera plutôt d'un « partage de terrain ». Le rôle des distributeurs et autres intermédiaires devra alors être précisé. D'une façon plus générale, lorsqu'il n'y a pas de régulation conjointe entre producteurs et clients, comment les intermédiaires contribuent-ils à l'ajustement des régulations de ces deux ensembles ? Doit-on parler de régulation médiée, en référence aux médiations étudiées par Bruno Latour (2005) et Franck Cochoy (1999), pour insister sur leur capacité à agir sur les régulations en amont et en aval autant qu'à établir le lien entre elles ? Nous n'avons pas de réponse à ces questions, mais elles nous semblent par elles-mêmes pleinement justifier notre détour par la Théorie de la Régulation Sociale de Jean-Daniel Reynaud.

RÉFÉRENCES

- Agence Bio, 2010. Les chiffres de la bio sont au vert. Dossier de presse, Agence Bio, Paris
- Allaire, G., Boyer R., 1995. La grande transformation de l'agriculture. Lectures conventionnalistes et régulationnistes. INRA-Economica, Paris.

Bréchet, J.-P., 2008. Le regard de la théorie de la régulation sociale de Jean-Daniel Reynaud. *Revue française de gestion* 34 (184), 13-25.

Bréchet, J.-P., Desreumaux, A., 2005. Le projet au fondement de l'action collective. *Sociologies pratiques* 10, 123-136.

Becker, H.S., 1985. *Outsiders. Etudes de sociologie de la déviance*. Métailié, Paris.

Bernard de Raymond, A., 2010. Dispositifs d'intermédiation marchande et politique des marchés. La modernisation du marché des fruits et légumes en France, 1950—1980. *Sociologie du travail* 52 (1), 1-20.

Callon, M., Meadel, C., Rabeharisoa, V., 2001. L'économie des qualités. *Politix* 52 (1), 211–239.

Cochoy, F., 1999. Une histoire du marketing. Discipliner l'économie de marché. La Découverte, Paris.

Cochoy, F., Dubuisson-Quellier, S. (Eds.), 2000. Les professionnels du marché. *Sociologie du travail* 42 (3).

Denis, J., 2007. La prescription ordinaire. Circulation et énonciation des règles au travail. *Sociologie du travail* 49 (4), 496-513.

Deverre, C., Lamine, C., 2010. Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. *Economie rurale* 317, 57-73.

Dobbin, F. (Ed.), 2004. *The New Economic Sociology: A Reader*. Princeton. University Press, Princeton.

Dondeyne, C., 2002. Professionnaliser le client : le travail du marché dans une entreprise de restauration collective. *Sociologie du travail* 44 (1), 21-36.

Dubuisson-Quellier, S., 1999. Le prestataire, le client et le consommateur : sociologie d'une relation marchande. *Revue française de sociologie* 40 (2), 671-688.

Dubuisson-Quellier, S., 2003. Confiance et qualité des produits alimentaires : une approche par la sociologie des relations marchandes. *Sociologie du travail* 45 (1), 95-111.

DuPuis, M., Goodman, D., 2005. Should we go "home" to eat ? Towards a reflexive politics in localism. *Journal of rural studies* 21 (3), 359-371.

Friedberg, E., 1993. *Le Pouvoir et la Règle. Dynamiques de l'action organisée*. Seuil, Paris.

Goodman, D., 2004. Rural Europe redux ? : Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. *Sociologia ruralis* 44 (1), 3-16.

Hollingsworth, J.R., Boyer, R. (Eds.), 1997. *Contemporary Capitalism : The Embeddedness of Institutions*. Cambridge University Press, Cambridge.

Lamine, C., 2005. Settling shared uncertainties : Local partnerships between producers and consumers. *Sociologia ruralis* 45 (4), 324-345.

Latour, B., 2005. *Changer de société, refaire de la sociologie*. La découverte, Paris.

Lichtenberger, Y., 2003. Régulation(s) et constitution des acteurs sociaux. In : Terssac de, G. (Ed.), *La théorie de la régulation sociale de Jean-Daniel Reynaud. Débats et prolongements*. La Découverte, Paris, 51-60.

Maroy, C., van Zanten, A., 2007. Régulation et compétition entre établissements scolaires dans six espaces locaux en Europe. *Sociologie du travail* 49 (4), 464-478.

Muller, S., 2008. *A l'abattoir*. Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Éditions Quae, Paris.

Musselin, C., 2001. *La longue marche des universités*. Presses Universitaires de France, Paris.

Reynaud, B., 2004. *Les règles économiques et leurs usages*. Odile Jacob, Paris.

Reynaud, J.-D., 1988. Les régulations dans les organisations : régulation de contrôle et régulation autonome. *Revue française de sociologie* 29, 5-18.

Reynaud, J.-D., 1997. *Les règles du jeu. L'action collective et la régulation sociale (troisième édition)*. Armand Colin, Paris.

Reynaud, J.-D., 2003. Régulation de contrôle, régulation autonome et régulation conjointe. In : Terssac de, G. (Ed.), *La théorie de la régulation sociale de Jean-Daniel Reynaud. Débats et prolongements*. La Découverte, Paris, pp. 103-113.

Reynaud, J.-D., Richebé N., 2007. Règles, conventions et valeurs Plaidoyer pour la normativité ordinaire. *Revue française de sociologie* 48 (1), 3-36.

Schiesser, P., Cantillon, G., 2007. *L'achat public durable. Outils et méthode pour réussir des achats publics respectueux du développement durable*. Le Moniteur, Paris.

Steiner, P., Vatin, F. (Eds.), 2009. *Traité de sociologie économique*. Presses universitaires de France, Paris.

Terssac de, G., 2003. La théorie de la régulation sociale : repères pour un débat. In : Terssac de, G. (Ed.), La théorie de la régulation sociale de Jean-Daniel Reynaud. Débats et prolongements. La Découverte, Paris, pp. 11-33.