

Proposition d'article pour *Sociologie du travail*

## **Le marché comme rencontre d'activités de régulation.**

**Initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la  
restauration collective.**

**Ronan Le Velly (auteur référent)**

UMR Innovation

Montpellier SupAgro

2, place Pierre Viala

F- 34060 Montpellier Cedex 2

Tel : 33 (0)4 99 61 31 92

[levelly@supagro.inra.fr](mailto:levelly@supagro.inra.fr)

**Jean-Pierre Bréchet**

Laboratoire d'Economie et de Management de Nantes Atlantique (LEMNA)

Université de Nantes

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](mailto:jean-pierre.brechet@univ-nantes.fr)

# **Le marché comme rencontre d'activités de régulation.**

## **Initiatives et innovations dans 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 cette grille d'analyse, 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 de l'approvisionnement de la restauration collective recouvre des activités de régulation multiples et ils expliquent en quoi la recherche de produits locaux est rendue difficile par la nature des régulations existantes. Par la présentation de deux cas très contrastés, ils soulignent ensuite la capacité des acteurs de contourner certains éléments des régulations existantes, mais aussi de s'appuyer sur certaines d'entre elles pour construire des régulations nouvelles. Enfin, les auteurs qualifient les régulations innovantes mises en œuvre de « conjointes », en ce qu'elles sont issues d'une ambition des acteurs de la restauration collective et du monde agricole de s'entendre sur l'organisation de leurs échanges, là où prévalait jusqu'alors la médiation des intermédiaires du marché. 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 de ces régulations que se constituent graduellement ces deux ensembles.

Mots clés : circuits courts, commande publique durable, marché, Théorie de la régulation sociale, restauration collective, Jean-Daniel Reynaud, sociologie économique, sociologie des organisations

### **INTRODUCTION**

Même si la Théorie de la régulation sociale de Jean-Daniel Reynaud (1988, 1997, 2003) a prétention à être une théorie générale de l'action organisée (Terressac, 2003) et même si l'on sait que les activités d'organisation qui se déploient sur les marchés ne sont pas moins intéressantes que celles qui ont été observées dans les organisations (Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000 ; Friedberg, 1993 ; Terressac, 2006), très peu de travaux ont étudié les marchés

concrets en adoptant son regard.<sup>1</sup> Cet article vise à explorer cette possibilité et à montrer les apports que l'on peut en retirer pour une analyse sociologique des marchés. Il s'appuie pour cela sur une enquête de terrain menée auprès de différentes initiatives visant à développer des approvisionnements en produits alimentaires biologiques et locaux pour la restauration collective publique.<sup>2</sup>

Cet objectif d'approvisionnement bio-local s'inscrit au croisement de deux tendances. La première, portant sur l'achat de produits biologiques, n'est pas totalement nouvelle : de nombreuses collectivités territoriales ont par exemple commencé à acheter de la viande bio au moment des crises sanitaires de la deuxième partie des années 1990. Néanmoins, ces dernières années, 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 de l'agriculture biologique dans les approvisionnements de la restauration collective.<sup>3</sup> La seconde est caractérisée par la préoccupation d'une origine

---

<sup>1</sup> Pour un rare exemple, sur le « quasi-marché » des établissements scolaires : Maroy et van Zanten, 2007

<sup>2</sup> 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 nos collègues Sandrine Emin et Nathalie Schieb-Bienfait avec qui nous avons travaillé en étroite collaboration, Bérénice Bois, Vincent Bottois, Florence Fixot et Damien Sarcher pour leur implication dans leurs stages, ainsi que Yuna Chiffolleau, Frédéric Goulet et les membres du Comité de rédaction de *Sociologie du travail* pour leurs remarques sur les précédentes versions de ce texte. Nous adressons enfin nos chaleureux remerciements à Jean-Daniel Reynaud pour sa disponibilité et ses encouragements.

<sup>3</sup> Alors que seulement 9 % des établissements de restauration collective proposaient des produits biologiques en 2005, leur part en 2010 est estimée à 46 %. Cela ne représente encore que 130 millions d'euros d'achat, soit 1,6 % des achats alimentaires de la restauration collective, mais ce chiffre a triplé en comparaison de 2008 (Agence Bio, 2011). 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

locale des produits. A tort ou à raison (DuPuis et Goodman, 2005 ; Morgan et Sonnino, 2008), des 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 leurs achats devraient plutôt soutenir les agriculteurs de leurs régions. 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 ».<sup>4</sup>

Ce slogan, 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 l'existence de difficultés pratiques. 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 que s'il était techniquement aisé de convertir ses achats en bio, en revanche la recherche d'un approvisionnement local s'avère 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 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 les enseignements de travaux récents en sociologie économique (Callon et al., 2002 ; Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000 ; Dobbin, 2004 ; Karpik, 1996 ; Steiner et Vatin, 2009) qui montrent combien la « rencontre et l'offre et la demande » suppose l'existence

---

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.

<sup>4</sup> Ce tournant du local est également observable dans la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche dont plusieurs articles font mention d'un objectif de développement des circuits courts et des relations de proximité entre producteurs et consommateurs, en particulier pour la restauration collective. Cf. « Loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche », *JORF*, 28 juillet 2010.

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. Dans cette perspective, Sophie Dubuisson-Quellier (1999) et Christèle Dondeyne (2002) ont rendu compte de plusieurs dispositifs de médiation marchande instaurés entre la restauration collective et ses clients, et nous montrerons dans cet article l'importance de tels dispositifs dans la rencontre entre la restauration collective et ses fournisseurs de produits bio-locaux. Ce terrain suggère ensuite un second enjeu théorique, lié au caractère « innovant » et « alternatif » des situations observées. Ces qualificatifs, fréquemment mobilisés dans les recherches sur les « systèmes agroalimentaires alternatifs » (Deverre et Lamine, 2010), peuvent *a priori* s'appliquer aux marchés que nous étudions, dont la construction est motivée par l'envie de ne plus recourir aux schémas d'approvisionnement habituels et d'organiser différemment la production, la consommation et les échanges (Morgan et Sonnino, 2008). On sait cependant que ces termes sont difficiles à manier, en particulier parce que de telles innovations-alternatives n'opèrent généralement pas de ruptures avec les systèmes agroalimentaires existants-conventionnels (Goodman, 2004). Le second enjeu de cet article sera alors de restituer les points sur lesquels se font les innovations-alternatives, tout en retraçant comment celles-ci s'articulent avec les dimensions existantes-conventionnelles des marchés de l'approvisionnement de la restauration collective.

Face à ces enjeux, nous aurions pu nous inspirer des travaux récents de sociologie économique précédemment cités, mais nous avons fait le choix de ne les mobiliser que de façon secondaire et de nous appuyer prioritairement sur la Théorie de la régulation sociale de J.-D. Reynaud. Ce choix est d'abord motivé par l'envie d'explorer les apports de cette approche initialement développée en sociologie du travail et des organisations pour l'étude des relations marchandes. Il résulte ensuite de notre sentiment que la Théorie de la régulation sociale permet de satisfaire aux enjeux identifiés dans le paragraphe précédent. Dans la première partie, nous allons ainsi souligner que l'organisation des marchés de l'approvisionnement de la restauration collective renvoie à des activités de régulation multiples et nous expliquerons en quoi la recherche de produits locaux est entravée par la nature des régulations existantes-conventionnelles. Par la présentation de deux cas très contrastés, nous soulignerons ensuite, dans la seconde partie, la capacité des acteurs des marchés de contourner certains éléments de ces régulations et de s'appuyer sur certaines d'entre elles pour construire des régulations innovantes-alternatives. Enfin, nous montrerons dans une troisième partie l'intérêt de décrire ces régulations nouvelles comme des régulations

« conjointes », issues d'une ambition des acteurs de la restauration collective et du monde agricole de s'entendre sur l'organisation de leurs échanges, là où prévalait jusqu'alors la médiation des intermédiaires du marché.

### *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 (un à la Direction de la commande publique et deux 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 suivi les activités du Réseau Grand Ouest Commande Publique et Développement Durable (désormais RGO), une association composée de près de 100 collectivités territoriales de l'ouest de la France. Dans ce cadre, nous avons participé à un groupe de travail dédié à l'approvisionnement bio et local de la restauration collective publique, où des élus et des techniciens de collectivités ont échangé sur leurs pratiques et rencontré des agriculteurs et des distributeurs de produits bio. Un élève ingénieur agronome, dont nous avons encadré le travail, a accompagné ce groupe pendant 6 mois. Il a notamment mené une enquête approfondie auprès de l'expérience brestoise que nous décrivons dans cet article, incluant la conduite de 6 entretiens semi-directifs. 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 à cette occasion avec de nombreux techniciens de collectivités et acteurs de l'agriculture biologique. Nous nous sommes enfin appuyés sur les recherches menées par nos collègues du projet PSDR-LiProCo en Rhône-Alpes. 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 (1988, 1997, 2003) 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 régulation », 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 (équipements, espaces aménagés, instruments de gestion...) et par des négociations et des accords sur des façons de faire, des routines ou des conventions. Tous ces éléments, qui contribuent à constituer le collectif et à régler les rapports en son sein (Bréchet, 2008 ; Terssac, 2003), concourent de façon indissociable à l'action collective (Denis, 2007 ; Reynaud, 2004).<sup>5</sup> 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 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. Par exemple, dans *Les règles du jeu*, J.-D. Reynaud (1997, p. 209) décrit comment deux réglementations encadrant le départ en préretraite, inspirées par deux légitimités différentes, amènent à des prescriptions contraires. Ce constat se vérifie pour les activités de régulation de l'approvisionnement alimentaire de la restauration collective publique. Sans chercher à les décrire de façon exhaustive, nous allons 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.).

---

<sup>5</sup> Peut-être est-il 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. Les activités de régulation, au sens de la Théorie de la régulation sociale, peuvent aussi bien chercher à encadrer qu'à libéraliser les marchés.

### **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).<sup>6</sup> 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 à prendre en compte les impératifs du développement durable et à privilégier l'achat de produits de l'agriculture biologique. Pour la viande, cela suppose d'accepter un net surcoût ou, comme le conseillent les professionnels de la filière bio, 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 encore serait donc contraire aux recommandations nutritionnelles en vigueur. Cette tension entre impératifs nutritionnels et de développement durable est également observable dans la demande d'introduire dans au moins 10 repas sur 20 des crudités, légumes ou fruits, en entrée ou en garniture. Pour certains acteurs de collectivités que nous avons rencontrés, il est alors très difficile de respecter la saisonnalité des productions agricoles et de limiter les importations de produits alimentaires, sauf à prendre le risque de servir aux enfants, tout particulièrement en hiver, des crudités et légumes qu'ils ne connaissent et/ou n'apprécient pas.

D'autres activités de régulation peuvent être évoquées, au niveau des collectivités locales, des cuisines centrales et des filières agricoles et agroalimentaires. Dans les premières, les élus

---

<sup>6</sup> 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 prévoit que ces recommandations soient rendues 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.

opèrent des prescriptions en attribuant un budget et des objectifs aux services de restauration 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 Théorie de la régulation sociale, 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 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 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. 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 53). En revanche, tout critère de provenance locale est jugé discriminatoire. La proximité géographique peut constituer 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.<sup>7</sup>

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 sont pas conçus pour 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 décrirons 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 d'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 des gammes 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

---

<sup>7</sup> Peu de temps avant la parution de cet article, le ministre de l'Économie a publié un décret « modifiant certaines dispositions applicables aux marchés et contrats relevant de la commande publique » (*JORF*, 26 août 2011). Il ouvre la possibilité d'inclure parmi les critères d'évaluation des offres (article 53 du code des marchés publics) « les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture », mais il ne permet toujours pas d'exiger une provenance locale.

région par région et ne permettent pas de pleinement satisfaire un objectif d'approvisionnement local.<sup>8</sup>

## **2. DES INITIATIVES PLURIELLES POUR RELOCALISER LE MARCHE**

Les éléments décrits dans la première partie représentent des contraintes importantes, mais ils ne doivent pas conduire à surestimer le poids des régulations existantes. La problématique régulation de contrôle / régulation autonome (Reynaud, 1988, 1997, 2003) ne saurait s'appliquer telle quelle dans le contexte des relations marchandes, mais on peut en retenir l'importance de rendre compte de la capacité des acteurs à ne pas simplement subir les régulations existantes. Cette idée prend toute son importance pour aborder nos terrains, où l'on voit des acteurs chercher à influencer sur les régulations. 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 (Terresac, 2006). 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 contrastés observés à Nantes (2.1.) et à Brest (2.2.), nous cherchons à retracer l'ouverture des possibles et à souligner la créativité des acteurs.

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

Depuis 2006, suite à la demande d'élus, la cuisine centrale de la Ville de Nantes cherche à développer des achats de produits biologiques. Pour cela, elle recourt à plusieurs modes d'approvisionnement. Par exemple, des bouteilles de lait bio sont achetées auprès d'un distributeur, sans pouvoir spécifier d'origine locale. D'autres circuits, en revanche, le permettent. Nous allons présenter le cas d'un approvisionnement en yaourt bio issu d'une

---

<sup>8</sup> Il est très vraisemblable que cela évolue dans l'avenir. Il sera alors intéressant de voir comment des distributeurs nationaux et/ou régionaux parviennent à proposer des gammes de produits locaux.

ferme du nord de la Loire-Atlantique. L'initiative de ce circuit est venue des agriculteurs de cette exploitation qui avaient su que la Ville de Nantes était désireuse d'accroître ses achats de produits bio. En 2008, ils ont engagé avec le directeur de la cuisine centrale nantaise une discussion sur les modalités d'une possible collaboration. Au vu des entretiens que nous avons eus avec ce dernier, 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. Le producteur a dû 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, 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, 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 et qu'il avait même dû à une occasion faire face à un oubli de livraison.

Cet approvisionnement direct et local s'est élaboré en dehors du cadre du code des marchés publics. Les montants considérés étaient trop élevés 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.<sup>9</sup> Cet épisode témoigne bien de la capacité des acteurs à composer avec les régulations de contrôle, y compris lorsqu'elles relèvent du droit.

---

<sup>9</sup> Au moment où nous écrivons cet article, cette expérimentation en était à sa deuxième année et d'autres cadres contractuels plus adéquats étaient recherchés.

Au-delà de ce cas particulier, on peut d'ailleurs remarquer 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 du RGO (Cf. encadré) était que le code des marchés publics offre même 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 n'offrent pas 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 permettent, ni en droit ni en fait, d'exclure les autres. En somme, les marchés publics sont 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, qu'ils orientent leurs appels d'offres en conséquence et qu'ils fassent preuve de ce que Kevin Morgan et Roberta Sonnino (2008) nomment une « commande publique créative ».

## **2.2. De nouvelles régulations établissant des circuits locaux très intermédiés**

Un second cas de circuit local, dont nous allons voir qu'il est caractérisé par une organisation très différente de celle observée à Nantes, mérite d'être exposé. 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 biologiques. Officiellement, il n'était pas demandé de privilégier des productions locales, mais des 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 achetées. 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'ébouter, éplucher et laver 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 se caractérise aussi 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 référencés 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 caractérisée par de nouvelles régulations. Tout d'abord, la relocalisation des flux de produits, effective à partir de l'année 2008-2009, est une nouveauté. Celle-ci résulte d'un contournement des règles du code des marchés publics, pour une préférence locale qui s'est imposée au fil d'échanges informels, mais aussi d'un contournement partiel des règles d'approvisionnement prescrites par Sodexo au niveau national. Le directeur de la cuisine centrale de Brest, salarié de Sodexo, 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. Ensuite, la création d'un « groupe de suivi » constitue également une nouveauté. Cette instance, qui comprend aujourd'hui des représentants de tous les maillons de la filière locale, représente 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 en 2010-2011, de la prise en compte des agriculteurs en phase de conversion à l'agriculture biologique 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 » limite aussi les risques de défection. Rien dans le contrat de 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 constitue de fait 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 Théorie de la régulation sociale, où se mêlent de façon inextricable l'autonomie et le contrôle, l'explicite et l'implicite, mais aussi le marchand et la réciprocité (Reynaud, 1997), puisque les partenariats commerciaux établis autour de ce circuit local impliquent des formes d'engagement sans garantie de retour. A cet égard, il convient aussi de souligner 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 aussi que la ville de Brest comme les agriculteurs ne maîtrisent pas la filière et « laissent la main » (Cochoy, 1999) aux intermédiaires et à Sodexo.

Ehrard Friedberg écrivait que « partout (...) régulations formelles et informelles, régulations de contrôle et régulations autonomes entretiennent la même tension créatrice, tantôt s'épaulant, tantôt s'affaiblissant mutuellement » (Friedberg, 1993, p. 153). L'observation des marchés de l'approvisionnement local de la restauration collective publique confirme pleinement la pertinence de cet énoncé et permet de l'étendre aux rapports entre régulations existantes-conventionnelles et innovantes-alternatives. Nous avons ainsi fait le constat de cas où les secondes contournent les premières (en particulier, lorsque des échanges informels imposent une référence au local interdite par le code des marchés publics), où les premières entravent l'établissement des secondes (notamment, lorsque l'absence de légumerie complique l'approvisionnement auprès de producteurs locaux), et où les premières rendent possible l'établissement des secondes (dans le cas brestois, la relocalisation des flux s'appuie sur des intermédiaires avec qui travaillaient déjà Sodexo et les agriculteurs de l'APFLBB).

### **3. L'EVOLUTION DE LA MEDIATION MARCHANDE : DU PARTAGE DE TERRAIN A LA REGULATION CONJOINTE**

Les éléments avancés dans la seconde partie montrent bien l'importance des activités de transformation et de logistique. Mais, ils ne suffisent pas à pleinement rendre compte des conditions de la rencontre entre les offres et les demandes locales. Nous allons dans cette dernière partie voir qu'il ne faut pas concevoir ces activités comme assurant une mise en relation entre deux ensembles préalablement constitués, mais plutôt comme opérant des

« médiations » (Hennion, 1993 ; Latour, 2005), transformant autant que reliant l'offre et la demande (Cochoy, 1999 ; Cochoy et Dubuisson, 2000 ; Karpik, 1996). Pour le montrer, nous allons nous inspirer de la distinction qu'opère J.-D. Reynaud (2003) entre « partage de terrain » et « régulation conjointe ». Dans ce texte récent, J.-D. Reynaud réaffirme tout d'abord la définition de la régulation conjointe qu'il avait précédemment donnée (Reynaud, 1988) : c'est une négociation explicite entre les parties-prenantes visant à déterminer les règles qui les concernent. Puis, pour souligner que toutes les actions collectives ne sont pas caractérisées par l'existence de régulations conjointes, il décrit les « partages de terrain » typiquement observables dans certaines filières économiques, où chaque étape fait l'objet de régulations propres, sans qu'il y ait de désir commun de définir les règles qui s'appliquent à chacun. Cette distinction est particulièrement utile pour décrire les formes de médiations marchandes à l'œuvre dans les marchés de l'approvisionnement de la restauration collective. Nous allons reprendre les cas brestois et nantais et montrer qu'ils sont caractérisés par le passage de situations proches du partage de terrain (3.1) à des situations de régulation conjointe (3.2.).

### ***3.1. Une médiation par les intermédiaires du marché 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 ne sont pas caractérisés par une régulation conjointe, mais par un certain partage du terrain. Grâce au travail de médiation marchande (Cochoy, 1999 ; Cochoy et Dubuisson, 2000) des différents intermédiaires et transformateurs du marché, l'activité d'organisation des cuisines centrales peut se faire sans penser à l'activité d'organisation des exploitations agricoles, et réciproquement. Par exemple, les premières peuvent passer commande à leurs fournisseurs sans tenir compte de la saisonnalité des productions et les secondes peuvent produire sans avoir à satisfaire aux contraintes de la cuisson industrielle. Même si la situation ne relève alors pas totalement du cas de partage de terrain décrit par J.-D. Reynaud, en ce que les intermédiaires et transformateurs des filières assurent un rôle d'interface entre les acteurs de l'amont et de l'aval, ces deux derniers ensembles s'ignorent largement et n'engagent pas d'activité conjointe d'organisation du marché. Les régulations des cuisines centrales et des exploitations agricoles revêtent un caractère de régulation « commune », mais pas de

régulation « conjointe », dirait Yves Lichtenberger (2003). Les acteurs de la restauration collective et ceux du monde agricole n'ont pas besoin de se connaître et de se rencontrer, ni d'ajuster leurs régulations par négociation directe.

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 que la production d'une petite ferme 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, ...). 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 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 » (Reynaud, 2003, p. 112) 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 ou ne peuvent faire le premier pas, alors qu'il semblerait qu'ils aient pourtant intérêt à s'engager. 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. Rencontres, apprentissages et régulations conjointes**

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 ne s'étaient jamais engagés dans 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 rencontres sont importantes. Voici comment le directeur de la cuisine centrale nous restitue trois d'entre elles :

« 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 trois visites ont été source des apprentissages et des requalifications symboliques qui jalonnent les carrières des déviants-innovateurs (Becker, 1985). Les deux premières ont amené le directeur de restauration collective à considérer les acteurs de l'agriculture biologique comme des entrepreneurs sérieux, avec qui il est possible d'établir des relations de partenariat. La dernière a suscité des investissements techniques. Un agriculteur de l'APFLBB a ainsi acheté une calibreuse et une laveuse lui permettant 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 » (entretien, mai 2009). 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 de telles régulations conjointes est également manifeste 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 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. Cette initiative, avant même sa réalisation, peut être lue 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, cet approvisionnement n'avait été mis en œuvre qu'à titre expérimental, pour un quart des 12 000 convives que sert quotidiennement la cuisine centrale, et beaucoup de questions restaient en suspens. Néanmoins, une première étape avait

été franchie, celle de la construction des relations et des savoirs (Hatchuel, 2000) qui rendent la régulation conjointe possible.

## CONCLUSION

Notre article visait à discuter, à travers l'étude d'un cas concret, l'intérêt de mobiliser la Théorie de la régulation sociale de J.-D. Reynaud pour l'analyse sociologique des marchés. Selon nous, penser les marchés comme des rencontres d'activités de régulation permet d'éclairer certaines dimensions importantes de leur fonctionnement. Cela amène d'abord à observer combien les sources de régulations sont multiples et hétérogènes et à étudier les capacités des acteurs à peser sur leurs contenus. De telles facettes ont suscité d'intéressantes publications en sociologie des organisations (par exemple : Muller, 2008), mais nous paraissent moins présentes dans les travaux de sociologie économique, ceux-ci ayant même parfois tissé le portrait de marchés organisés par leurs seuls acteurs dominants (Fligstein, 2001). La Théorie de la régulation sociale accorde alors une attention particulière aux dimensions d'initiative et d'innovation présentes dans les régulations, tout en donnant à voir comment ces régulations innovantes composent avec les régulations existantes. Enfin, penser le marché comme une rencontre d'activités de régulation s'avère aussi particulièrement utile pour évaluer l'origine plus ou moins co-construite des régulations assurant les médiations marchandes. Ce point a également fait l'objet d'attention en sociologie économique (Dubuisson-Quellier, 1999), mais il gagnerait à être plus observé encore, notamment au vu des débats de plus en plus ouverts portant explicitement sur l'organisation des marchés (Callon et al., 2002).

Les résultats de cette enquête ne sont également pas exempts d'enseignements pratiques. Nous avons montré que sur les marchés de l'approvisionnement bio-local de la restauration collective, les caractéristiques des biens et services et les modalités de régulation ne sont aujourd'hui pas stabilisées (Callon et al., 2002 ; François, 2004), et que cela oblige à la recherche de régulations conjointes qui ne font pas que relier les offres aux demandes, mais constituent véritablement ces deux ensembles. Cette analyse nous suggère d'être prudent face aux solutions a priori (telles que la construction de plates-formes logistiques) qui sont parfois avancées par des agents de développement ou des élus. Nous recommandons plutôt de favoriser la rencontre entre les acteurs potentiellement concernés, afin qu'ils élaborent conjointement les régulations qui leur conviennent. De même, l'évaluation sur une région donnée des volumes de produits locaux que les acteurs de la restauration collective seraient

prêts à acheter et que les agriculteurs seraient prêts à vendre demeure problématique. La raison en est que l'engagement des uns et des autres dépend de conditions qui restent à explorer et surtout à construire. Les motivations des acteurs de ces marchés ne sont pas stabilisées et elles évoluent au fur et à mesure de l'avancement des projets. Dans ce cas comme dans d'autres, il convient de ne pas fonder le raisonnement sur des valeurs et des intérêts qui prédétermineraient l'action, mais de montrer, comme nous y invite J.-D. Reynaud (Reynaud, 1997 ; Reynaud et Richebé, 2007), comment les valeurs et les intérêts se constituent aussi dans la construction des régulations et de l'action collective.

## REFERENCES

Agence Bio, 2011. La Bio accentue son rayonnement en France. 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.

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., 2000. Introduction. Les professionnels du marché : vers une sociologie du travail marchand. *Sociologie du travail* 42 (3), 359–368.

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.

Fligstein, N., 2001. *The Architecture of Markets: An Economic Sociology of Twenty-First-Century Capitalist Societies*. Princeton, Princeton University Press

François, P., 2004. Prototype, concurrence et marché : le marché des concerts de musique ancienne. *Revue française de sociologie* 45 (3), 529-559.

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.

Hatchuel, A., 2000. Quel horizon pour les sciences de gestion ? Vers une théorie de l'action collective. In David, A., Hatchuel, A., Laufer, R. (Ed.), *Les nouvelles fondations des sciences de gestion*, Vuibert, Paris, pp. 7-35.

Hennion, A., 1993. *La passion musicale. Une sociologie de la médiation*. Métailié, Paris.

Karpik, L., 1996. Dispositifs de confiance et engagements crédibles. *Sociologie du travail* 38 (4), 527-550.

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, pp. 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.

Morgan, K., Sonnino, R., 2008. *The School Food Revolution : Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. Earthscan, Londres.

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

Terssac de, G., 2006. Pour une sociologie des activités professionnelles. In : Bidet, A. (Ed.), *Sociologie du travail et de l'activité*. Octares, Toulouse, pp. 191-207.