

# Economie de la perception et qualité des produits

L'exemple des contrefaçons  
dans le domaine agro-alimentaire

*Christian BESSY*  
*Francis CHATEAURAYNAUD*

**Perception and product quality as exemplified by counterfeit products in the food industry**

**Key-words:**

quality convention, food industry, counterfeiting (imitation, infringement), expert evaluation, authentication, perception, memory, tacit knowledge

**Economie de la perception et qualité des produits. L'exemple des contrefaçons dans le domaine agro-alimentaire**

**Mots-clés:**

convention de qualité, agro-alimentaire, contrefaçon, expertise, authentification, perception, mémoire, connaissance tacite

**Summary** – Many contemporary developments have focused on the way in which the quality of food industry products is engineered. Analysis in terms of quality conventions allows us to formalise the processes by which series of product characteristics with set definitions are formed. Although the conventional aspect of a product's properties serves to limit uncertainty about the behaviour of agents, it does not always explicitly include the terms of their attachment, i.e. the conditions by which agents can grasp the actual substance of products in the course of a learning process and on which evaluation indicators can be based. Counterfeiters of food industry products slip into this conventional economy through the gap, which is more-or-less wide depending on the setup, between representations and perceptual abilities. Using the issue of perception and memory as a point of entry, the idea is to enquire into these modes of learning and of acquiring expert evaluation skills. An attempt has been made to supplement the examination of rules and conventions by perception economics, meaning the different ways of drawing on sensations in a perceptual system that leads from sensations to judgments, from corporeal tests to representations.

The significance of the authentication tests that we have analysed comes out clearly: it is a matter of underwriting evaluation and judgement by returning to the primary experiences that are used to test both the skills of agents and to try out the soundness of products that serve as bench marks or standards – even if this means converting them in a negotiated manner if they no longer manage to make the transition between sensations and collective representations. By varying the situations, we have insisted here on showing that such tests were conducted not only with reference to a legal framework (patent infringement suits or approval or certification procedures) involving acknowledged experts, but also in the course of everyday life whenever we had misgivings about a food product. Such empirical variation can be used to accurately describe the constraints weighing on the learning process and to provide a definition of tacit knowledge.

**Résumé** – La construction de la qualité des produits agro-alimentaires a fait l'objet de nombreux développements dans la période contemporaine. L'analyse en termes de conventions de qualité permet à la fois de formaliser les processus par lesquels se constituent des jeux de définition stabilisée des propriétés des produits et comment ils peuvent entrer en concurrence au sein d'un même marché. Si la dimension conventionnelle des propriétés des objets permet de limiter l'incertitude sur le comportement des acteurs, elle ne contient pas toujours explicitement les conditions de leur ancrage, c'est-à-dire les conditions par lesquelles les acteurs peuvent, au cours d'un apprentissage, s'accrocher à la matérialité même des objets et sur laquelle des repères d'appréciation peuvent prendre appui. Les contrefacteurs des produits agro-alimentaires s'engagent justement dans cette économie conventionnelle en profitant du décalage, plus ou moins important suivant les configurations, entre représentations et capacités perceptuelles. En entrant par la question de la perception et de la mémoire, l'idée est d'approfondir ces modalités d'apprentissage et d'acquisition d'une capacité d'expertise.

L'enjeu des épreuves d'authentification que nous avons analysées apparaît clairement: il s'agit de réassurer l'expertise et le jugement en revenant à ces expériences premières permettant à la fois de tester les compétences des agents et d'éprouver la solidité des objets qui servent de points fixes ou d'étalons – quitte à les transformer de manière négociée s'ils ne parviennent plus à faire le passage entre sensations et représentations collectives. Une variation empirique permet de bien décrire les contraintes qui pèsent sur les processus d'apprentissage et de donner une définition de la notion de connaissance tacite.

\* Centre d'Etudes de l'Emploi, Le Descartes I, 29, promenade Michel Simon, 93160 Noisy-le-Grand.

\*\* EHESS, 54, bd. Raspail, 75006 Paris.

PARMI les énoncés de sens commun, ceux qui concernent les sensations cultivent sciemment les paradoxes. Il n'y a rien de plus évident que les sensations et, en même temps, rien de plus subjectif, de plus singulier et ineffable. Le goût pousse le paradoxe le plus loin : il est facile de montrer qu'il est conditionné par des cadres sociaux et culturels (Bourdieu, 1979); d'un autre côté, il n'y a rien de moins détachable des personnes. Il est apparemment très facile de tomber d'accord sur les saveurs et les qualités d'un plat, d'une viande ou d'une friandise et pourtant les modalités de passage des sensations aux qualifications, aux prédicats qui servent à les décrire restent mystérieuses. On ne peut pas fournir une représentation du salé et du sucré, qui sont pourtant des notions évidentes et partagées, aussi facilement qu'une représentation des couleurs ou des sons. On emploie souvent une formule étrange pour caractériser cette résistance à la représentation : on dit que ce n'est pas « objectivable ». Certes la parole ne compose pas à elle seule une « objectivation ». Quel statut donner dès lors aux arguments qui prennent pour cible les producteurs industriels accusés de fournir des produits sans goût, conduisant, à l'image de ces adolescents qui se goinfrent de hamburgers, à une perte supplémentaire de sens (comme s'il y en avait besoin) : celle du goût des aliments ? Faut-il considérer que ce sont là des récriminations marginales et sans conséquence sur les modes de production et le fonctionnement des marchés ? Qu'est-ce que peut bien signifier l'expression de « conventions de qualité » en matière agro-alimentaire ?

La critique de la « perte du goût » est un vieux classique qui ne cesse de se développer depuis l'inégalable *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, qui débute par une parodie du *Traité des sensations* de Condillac. Dans la *Gastronomie pratique* signée de l'énigmatique Ali-Bab et datée de 1928, on en trouve des exemples succulents :

*« La falsification des aliments, écrit-il, très ancienne à la vérité puisque les Romains s'en plaignaient déjà, mais qui se pratiquait jadis sur une échelle relativement petite, constitue aujourd'hui, par suite des progrès de la chimie, une branche de l'industrie ; les procédés à employer pour atteindre ce but sont discutés dans des congrès officiels et leurs auteurs, au lieu d'être pendus, sont décorés ! »* (p. 52).

Et il s'ensuit une critique radicale du nouveau mode de vie bourgeois qui n'a rien à envier, compte tenu de son antériorité, à la critique du goût selon Bourdieu. En matière culinaire les apparences auraient triomphé. Le faux-semblant associé aux stratégies de distinction n'est pourtant rien, aux yeux de notre quasi-pamphlétaire, à côté des risques que fait courir au gosier ordinaire l'industrialisation à outrance des produits alimentaires :

*« L'une des industries les plus florissantes aujourd'hui est celle de la confection de mets à emporter. Partout on vend des plats tout faits et nombre de femmes ont une tendance fâcheuse à se désintéresser de leur intérieur. (...) L'idéal pour beaucoup d'entre elles serait la maison up to date, avec eau, gaz et nourriture à tous les étages, ce qui permettrait de supprimer les cuisines, en attendant la fameuse pilule synthétique entrevue par certains savants. (...) Quand on pense que des gens paraissant à peu près équilibrés, dont une partie voyagent soi-disant par plaisir, consentent à absorber tous les jours de pareilles atrocités, c'est à désespérer du genre humain » (p. 53).*

Car dans l'esprit du critique culinaire, c'est le bien commun qui est menacé, et pas seulement les plaisirs aristocratiques d'une élite quelque peu décadente (on est encore dans les années folles ...).

Voilà une entrée en matière fort copieuse. Passons maintenant au plat de résistance. Ce n'est malheureusement pas le vieux débat philosophique sur la question des sensations (dont on sait qu'elle a été au centre de querelles célèbres, notamment au XVIII<sup>e</sup> siècle) qui est au menu : notre questionnement concerne plus modestement l'extension récente de ce que l'on appelle la « théorie des conventions »<sup>(1)</sup>. Comme on l'a montré à propos des commissaires-priseurs, des experts ou des collectionneurs, l'entrée par le problème de la perception et de la mémoire permet d'interroger la théorie des conventions sur un de ses points aveugles : les modalités de l'apprentissage et de sa validation sous la forme d'une expertise<sup>(2)</sup>.

Un acte d'expertise peut-il se ramener à un pur jeu de qualifications partagées ? La plupart des produits agro-alimentaires engagent fortement les capacités sensorielles : l'odorat et le goût ne s'effacent pas devant l'ouïe et la vue. Ces deux sens, qui permettent plus facilement l'action à distance, sont les seuls sens qui ont droit de cité dans les langages de description en sciences sociales. Or, il y a encore le tactile, sens incroyablement puissant puisqu'il permet une forme de réciprocité dans le contact : on est touché par ce que l'on touche. Le tactile laisse émerger, affleurer des propriétés, il organise la perception en pointant sur un espace de calcul : en se demandant si la viande est fraîche et tendre, on engage à la fois des prédicats associés à un espace de calcul (lui-même orienté par son propre intérêt d'acheteur ou de consommateur) et des actes de vérification ou de confirmation clinique des qualités. Certes, on peut asseoir son jugement sur une série d'arguments décrivant l'origine de la viande, son espace de circulation, les garanties offertes par les producteurs et les multiples préparations qu'elle a subies ; on peut même déléguer complètement l'expertise : on considère que son boucher est sérieux et compétent, on lui fait entière-

<sup>(1)</sup> On se réfère ici aux analyses de F. Eymard-Duvernay (1989) et de L. Thévenot (1989).

<sup>(2)</sup> On trouvera une présentation de nos différentes enquêtes et des développements théoriques auxquels elles ont donné lieu dans C. Bessy et F. Chateauraynaud, (1995).

ment confiance, et il choisit les produits pour nous<sup>(3)</sup>. Mais est-ce que le test véritable n'est pas de regarder la viande, de la sentir, de la palper, de la goûter? Les deux séries d'épreuves peuvent-elles cohabiter? Sont-elles irrémédiablement séparées par la frontière de l'objectif et du subjectif? Qu'est-ce que l'on appelle « subjectif » en la matière?

Il nous semble que les cas de contrefaçon sont particulièrement heuristiques pour traiter ces questions. L'authentification d'une contrefaçon ne suppose-t-elle pas a priori qu'une attente de « qualité » soit déçue, qu'il y ait tromperie sur la nature et la qualité d'une marchandise? Mais comment peut-on tromper un gosier expérimenté? Les deux exemples développés dans la première partie de ce texte<sup>(4)</sup> montrent que la construction d'une contrefaçon peut, dans l'état actuel des dispositifs juridiques, esquiver la question de la qualité, notamment parce que le contrôle s'effectue à partir des repères les plus objectivés et non sur la base des plaintes ou des récriminations de consommateurs ou d'utilisateurs. Dans une seconde partie, nous proposons un modèle de compétence de l'expertise qui articule le niveau des représentations et celui des expériences perceptuelles. Ce modèle de compétence ne concerne pas seulement des « professionnels » mais tous les protagonistes capables de faire subir des épreuves pertinentes aux produits.

## CONTREFAÇONS ET DISTRIBUTION DES CAPACITÉS D'EXPERTISE

Deux études de cas vont alimenter notre argument: une affaire de publicité mensongère en matière de foie gras et la procédure de certification d'une nouvelle variété de maïs. L'opposition entre les deux cas de figure renvoie spontanément à la distinction entre les marchés des produits destinés directement aux consommateurs, sur lesquels la capacité

<sup>(3)</sup> « Une bonne viande de boeuf, nous dit un garçon boucher ça se voit d'abord à l'oeil par le contraste entre le rouge rubis, vif, brillant du muscle, ce qu'on appelle le maigre, et le blanc nacré des parties grasses. Une viande brillante et soyeuse comme celle-ci est toujours juteuse, tendre et de parfaite texture (...) la qualité suprême d'une grande viande de boeuf c'est d'être suffisamment tendre pour être fondante tout en présentant un certain corps, une certaine texture pour permettre une coupe franche au couteau et être agréable sous la dent...(...) »

La finesse de la fibre musculaire témoigne de la jeunesse de l'animal, indique s'il a été bien nourri et engraisé convenablement. Une surface grossière et rugueuse révèle au contraire un animal âgé et mal nourri. C'est comme pour les foies gras. Les vrais connaisseurs choisissent leurs foies directement sur les oies ou les canards en les palpant. Dans le cas de la viande, c'est plus facile et l'on peut la sentir. Selon la provenance, le transport, la présence de gras et la jeunesse de l'animal, l'odeur est plus ou moins ample. Une viande jeune présente une saveur moins forte qu'une viande provenant d'une bête adulte... ».

<sup>(4)</sup> Ceci est une version remaniée de la communication présentée au colloque de l'Ecole de chercheurs de l'association Recherche & Régulation « Innovation, dynamique des organisations et transformations institutionnelles » à Grenoble les 6, 7 et 8 avril 1995.

d'expertise est très inégalement répartie, et les marchés de produits intermédiaires utilisés par d'autres producteurs où l'expertise est plus partagée. Dans les deux cas, on va s'intéresser au jeu de contraintes qui pèsent sur la réussite de l'expertise ou, en négatif, de la contrefaçon. On va voir que ces contraintes dépendent grandement des processus de standardisation qui sont en œuvre<sup>(5)</sup>. En conclusion, nous examinerons l'exemple des fromages d'appellation d'origine contrôlée qui illustre bien les contraintes d'ancrage et d'authentification en matière de produits agricoles, notamment à travers la référence à un terroir, au caractère périssable et à l'importance de la dimension tacite des savoirs sous-jacents à leur production.

### Le foie gras comme réseau et comme représentation

Dans la plupart des affaires de contrefaçon, l'épreuve sur les produits est rapportée à un jeu de qualifications permettant de déduire une manipulation illégale de signes distinctifs ou d'informations à des fins publicitaires et commerciales. Les enquêteurs<sup>(6)</sup> portent leurs efforts sur le tracé du réseau commercial et délaissent la question du degré de ressemblance obtenu par les produits : l'épreuve sensorielle, qui semble tant intéresser les clients, n'est pas pertinente dans la construction juridique du litige.

Notre affaire de « publicité mensongère » sur des foies gras en donne une bonne illustration. L'article de droit visé est l'article 44-7 de la loi du 27 décembre 1973 aux termes duquel sont constitutives d'un délit la « création et la diffusion de publicité comprenant des allégations fausses ou de nature à induire en erreur sur l'origine et les qualités substantielles de marchandises ».

L'annonce publicitaire en question mobilise toutes les ressources qui entrent dans la réalisation d'un foie gras traditionnel et les associe à une annonce de prix défiant toute concurrence. A partir du seul jeu de qualifications utilisées, il n'est guère possible d'éprouver la nature des pro-

---

<sup>(5)</sup> Si l'ensemble du droit de la propriété industrielle constitue une contrainte majeure, l'étude de dossiers de contrefaçon dans des domaines très divers ont montré que le droit accroît, par une sorte de *feed back* involontaire, la propension au démarquage : les formes qu'il fait émerger pour ancrer les dispositifs de protection et permettre l'identification, servent aux contrefacteurs en ce qu'elles leur fournissent des points fixes et des repères. Au plan historique, c'est avec la généralisation des repères conventionnels, qui instrumentent des marchés de plus en plus larges et nombreux de produits, que se multiplient les affaires de contrefaçon.

<sup>(6)</sup> L'étude de cas présentée est tirée d'un corpus d'affaires constitué à partir de dossiers consultés auprès des services de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et des interviews des enquêteurs.

duits vendus. Seul le prix annoncé rend suspecte la relation établie entre la description du foie gras d'oie fabriqué en Périgord de façon traditionnelle et les produits commercialisés. Les inspecteurs doivent donc examiner les conditions de production des foies pour démontrer ce qui leur apparaît comme la superposition abusive d'une description concentrant des signes d'authenticité par référence à un terroir et de produits relevant d'un autre mode de production.

Le travail d'enquête vise à établir la fausseté de l'annonce en mettant en rapport des messages se référant à des formes conventionnelles (la référence au savoir-faire traditionnel et au terroir assurant une cohérence sémantique) et le tracé du réseau par lequel s'est constitué le produit annoncé<sup>(7)</sup>. Il part donc d'une forme annoncée et remonte à la source pour faire apparaître les transformations matérielles et les transactions commerciales subies par le produit depuis son origine. Les jeux de factures constituent une base de travail primordiale pour tracer intégralement le parcours des bocaliers jusqu'aux dépôts de ventes. Ce faisant, le dossier peut se boucler sans entrer plus avant dans le foie gras lui-même (analyses de composition, comparaisons, dégustations, etc.). La tromperie est avérée dès lors qu'il est établi que la construction publicitaire n'est pas conforme au cheminement suivi par le produit dont la nature et les qualités ne sont pas directement en cause : il s'agit bien de foies gras d'oie et la question de leur qualité n'est traitée que de façon subsidiaire par la découverte d'une tricherie supplémentaire sur le niveau de classement des foies<sup>(8)</sup>. La fraude consiste ici à gommer les intermédiaires qui interviennent dans la confection et la mise en circulation du produit. Mais les deux termes mis en rapport, la description du foie gras dans son univers

<sup>(7)</sup> La qualification de « publicité mensongère » ne va pas de soi : l'hyperbole publicitaire est un exercice légitime, puisqu'il est incohérent à l'acte publicitaire de tirer la réalité dans un sens favorable à la commercialisation d'un produit ou d'un procédé. Toutefois, la publicité doit travailler la limite entre vérité commerciale et mensonge publicitaire de façon à ne pas engendrer de troubles autour de la définition et de la circulation des produits en cause. Le travail de mise en scène qui consiste à aller chercher les oies, les bruits, l'accent du Périgord, les précisions sur le gavage gère mal cette limite. Pour les inspecteurs, il s'agit d'anticiper le fait que face à une réclame ordinaire les gens disent spontanément : « Foie gras du Périgord à ce prix là ? Mon œil ! ».

<sup>(8)</sup> On peut indiquer ici que le bloc de foie et le foie entier ne donnent pas prise aux mêmes manipulations : « le bloc de foie gras, comme son nom ne l'indique pas, c'est une émulsion, vous passez ça dans un dispositif de broyage, vous le mettez dans un truc cylindrique, vous refroidissez, ça devient un bloc. Dans un bocal, un foie gras, vous ne pouvez pas tellement trafiquer sur le produit lui-même, vous pouvez trafiquer sur les adjuvants, mettre de la margarine, ça fait bien graisse, ça fait plus terroir. Alors que dans le bloc de foie gras, on incorpore autre chose, on peut rajouter du foie maigre, du foie de canard, on a trouvé des tas de trucs, des débris de pattes de poulet, on a trouvé de tout. Le gros problème, ça a été le bloc, et c'est là-dessus qu'on s'est battu sur le prix justement puisque le prix d'arrivée était inférieur au prix matière première. Le bloc de foie gras doit avoir 90 % de foie gras convenablement gavé » (interview de l'inspecteur de la DGCCRF).

traditionnel et le produit final livré au consommateur ne sont pas mis en cause en tant que tels.

On ne voit pas surgir, dans le dossier, de producteur de foies gras défendant l'authenticité de ses produits face à de « méchants contrefacteurs ». Selon l'inspecteur des fraudes, ce secteur professionnel est caractérisé par des intérêts fortement divergents. Il n'y a pas de représentation professionnelle unifiée et stabilisée bien que certains dossiers fassent parfois référence à des plaintes déposées individuellement par certains fabricants dénonçant la mort du foie gras du terroir. Le foie gras n'a pas de véritable porte parole autorisé. Contrairement au vin et au fromage, l'appellation d'origine n'existe pas<sup>(9)</sup>.

Ce cas de figure s'analyse assez bien avec les catégories de « convention » et de « réseau »<sup>(10)</sup>. On comprend pourquoi : il n'y a pas besoin des foies gras pour faire l'épreuve. L'affaire peut se boucler sur la mise en cause du dispositif d'expression choisi par les protagonistes situés en bout de chaîne et par sa confrontation au réseau dans lequel les bœufs ont réellement circulé. Dans le cadre que nous proposons, cela peut se décrire comme un bouclage de l'objet dans la configuration professionnelle, ou si l'on veut l'espace de circulation légitime, qui le sous-tend. Mais peut-on réduire le foie gras à un simple enjeu professionnel et commercial ? Pour sortir d'une telle réduction, il n'y a pas d'autre engeance que de chercher des situations dans lesquelles le passage par l'objet lui-même est incontournable.

## Les atouts des contrefacteurs

Ce premier cas fait poindre une spécificité des produits agro-alimentaires par rapport à d'autres secteurs d'activité. L'importance de l'emballage et des procédés de conservation rend difficile l'accès direct au produit au moment de l'achat et facilite la contrefaçon des signes distinctifs : noms, indications d'origines, terminologies, formes de l'emballage, images, étiquettes, peuvent être facilement repris par des producteurs nationaux ou étrangers. Les produits écoulés se rapprochent plus ou moins, dans leur composition matérielle, des produits authentiques. Les contrefacteurs jouent sur deux tableaux à la fois : d'une part ils utilisent

<sup>(9)</sup> Il existe cependant des procédures de labellisation effectuées par des organismes certificateurs sous le contrôle des services de la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture, en ce qui concerne la production (conditions d'élevage et d'abattage) et le contrôle de qualité (tests de dégustation et mesures du taux de fonte) de foie gras cru. Ces dispositifs ont été prolongés très récemment à la création d'une norme AFNOR expérimentale établissant les conditions de validité des tests organoleptiques effectués sur les différentes classes de foies gras (foies entiers, blocs, mousse, etc.).

<sup>(10)</sup> Voir F. Eymard-Duvernay (1989) et M. Callon (1993).



la propension des personnes à fonctionner sur une économie de la perception. A défaut d'expertise suffisante, les personnes éprouvent les plus grandes difficultés à donner une forme à leurs sensations et, du même coup, font comme si les repères communs constituaient des garanties suffisantes sur l'origine et les qualités des objets. D'autre part, les contrefacteurs tablent sur une micro-économie de sens commun : lorsqu'on n'est pas en mesure d'éprouver directement les bons jeux de ressemblances et de différences, les prix sont les seuls guides pour la décision. Lorsqu'il n'ignore pas qu'à bas prix il s'agit très certainement d'imitation ou de contrefaçon, l'acheteur ne peut rendre compte de son acquisition qu'en se faisant complice du contrefacteur sur la base d'une forme de relativisme (rien ne permet d'établir qu'il y a réellement des différences entre les objets, tout est subjectif et « fabriqué » – au sens de Goffman) ou, plus simplement, en invoquant sa contrainte budgétaire.

Par rapport aux producteurs, les contrefacteurs (au sens large du terme) bénéficient de l'existence du marché ; ils n'ont pas à supporter les coûts de création des produits ni de leur protection. L'analyse de la contrefaçon montre en négatif l'importance des instruments de représentation dans la constitution d'un marché à l'intérieur duquel elle s'immisce en contribuant à un mouvement de standardisation progressif. Une illustration peut en être donnée avec la reprise de certaines appellations, devenant ainsi des noms génériques de produit : le Chablis pour du vin blanc, le Champagne pour du vin effervescent, le Hollande pour le fromage à pâte pressée cuite ...

Contrairement à d'autres industries telles que l'habillement ou la micro-informatique, il y a peu de producteurs qui peuvent jouer sur une ressemblance globale, considérant que le modèle du produit est tombé dans le domaine public, sans usage explicite du nom ou d'autres signes distinctifs. Plus que dans d'autres univers, il y a, au sein d'un même processus de standardisation, convergence des signes de marquage, des formes d'emballage et des compositions matérielles<sup>(11)</sup>. L'exemple des fromages tels que le camembert et l'emmental donne une bonne illustration de la façon dont des produits peuvent progressivement devenir standards. Cette standardisation peut être liée à des processus de coopération interentreprises (ou de rachat, ou de fusion), mais, le plus souvent, elle émerge d'une économie d'adoption par laquelle des acteurs aux orientations a priori hétérogènes, aux intérêts divergents et contradictoires, finissent par converger sur des formes, des repères ou des procédés<sup>(12)</sup>. A

<sup>(11)</sup> Un tel brouillage rend problématique les dispositifs de protection juridique (marque, brevet, certificat d'obtention végétale, appellation d'origine). Une autre question est celle de l'articulation du droit de la propriété industrielle avec le droit de la concurrence et celui de la protection des consommateurs. Les services administratifs et les tribunaux chargés des affaires de contrefaçon doivent en effet arbitrer au cas par cas entre le respect d'un droit exclusif, le maintien des conditions d'une bonne concurrence et la protection du consommateur.

<sup>(12)</sup> Cf. les analyses de D. Foray (1990).

ce stade, nul ne peut se prévaloir de privilèges, de monopoles, de droits de propriété ou d'exclusivité.

## Voisinage et ressemblance dans l'expertise des lignées de maïs

Les problèmes de contrefaçon ou d'imitation n'apparaissent pas seulement au moment des procès. On les rencontre également en amont, au moment de la définition des produits, avant leur dépôt dans les institutions qui détiennent les listes ou les catalogues officiels. Etape obligée dans le processus de consolidation des objets, l'inscription dans les catalogues suppose un long travail préalable de traduction. Des agents se livrent à une série d'opérations allant de l'identification à l'enregistrement de la protection en passant par la définition des caractéristiques de l'innovation et de son attribution. Dans cette configuration, la capacité d'expertise étant partagée, les contrefaçons sont soumises à un jeu de contraintes beaucoup plus durcies<sup>(13)</sup>. Dans le cas des lignées de maïs, l'expertise mobilise différentes technologies. Les variétés de maïs doivent être suffisamment distantes les unes des autres, en terme de phénotype, pour ne pas constituer des contrefaçons. Si le jeu sur les distances constitue un enjeu important<sup>(14)</sup>, puisqu'il est à même de régler les rapports de concurrence entre les producteurs, des distances importantes pouvant conforter des positions de monopole, les dispositifs d'appréciation de ces distances introduisent des marges d'interprétation. L'ensemble du protocole d'identification des variétés est contrôlé par des commissions regroupant les différents représentants professionnels. Les règles élaborées par ces commissions peuvent être modifiées à la marge, afin d'adapter les décisions au cas par cas.

En cas de doute sur la nouveauté d'une lignée, l'expertise repose sur la comparaison avec une lignée témoin, c'est-à-dire avec la lignée qui s'en rapproche le plus au vu de la description effectuée préalablement. Signalons que la morphologie des lignées reste au cœur du processus de des-

---

<sup>(13)</sup> Ce cas de figure est le fruit d'une investigation menée auprès du Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences (GEVES), groupement d'intérêt public constitué par le ministère de l'Agriculture, l'INRA et le Groupement national interprofessionnel des semences. Le GEVES a pour mission d'autoriser l'inscription au Catalogue Officiel des variétés nouvelles et de contrôler leur production et leur commercialisation afin de protéger les agriculteurs. Une série de tests sont effectués depuis l'étude du dossier déposé par l'obteneur jusqu'à la « mise en champ » de la variété pendant deux ans, dans des sites distincts. Des mesures sont effectuées à différents stades de la plante. A cette occasion, les critères de distinction, d'homogénéité et de stabilité de la variété sont mis à l'épreuve à partir de l'étude de ses caractères morphologiques, physiologiques et biochimiques.

<sup>(14)</sup> Sur les enjeux de la définition des distances entre les variétés en termes de dynamique industrielle de l'innovation et de propriété intellectuelle, voir M.-A. Hermitte et P.-B. Joly (1991).

cription ou d'expertise, puisqu'elle permet au « coup d'œil » de fonctionner et de concrétiser les tests basés sur diverses technologies de décomposition analytique et de classification. Du même coup, dans le dispositif final doit figurer la référence à au moins un caractère morphologique distinctif (couleur des grains ou des feuilles par exemple): « *On a quand même des moyens plus modernes (l'électrophorèse par exemple) que les moyens morphologiques pour distinguer deux géniteurs, mais le représentant du SOC (Service officiel de contrôle) s'est battu pour demander qu'il y ait au moins un caractère morphologique qui soit présent, parce qu'un des rôles du GEVES et du SOC, est de s'assurer que le progrès génétique arrive bien chez l'agriculteur* » (interview d'un expert du GEVES). Des propriétés directement visibles pour un œil exercé sont ainsi transportées dans la chaîne d'acteurs, jusqu'aux agriculteurs qui peuvent manifester leur désaccord en cas de non conformité de la qualité de la variété.

Ces deux lignées sont plantées l'une à côté de l'autre dans le champ – appelé pépinière – où sont effectués les relevés aux différents stades de la plante. L'opération d'identification est liée explicitement à un **dispositif de rassemblement**. La centralisation au sein d'un même lieu de tout un ensemble de variétés est propice à l'identification des différences même pour des personnes peu expertes dans ce domaine. Alors qu'au début la pépinière nous est apparue comme un champ de maïs ordinaire, au bout de quelques minutes de circulation dans les travées, les différences entre variétés devenaient de plus en plus marquées. On comprend dès lors que les experts parviennent à trancher sur le champ, comme dans le cas suivant, en face de deux variétés difficiles à différencier:

*« Ces deux lignées là, on n'arrivera pas à les différencier. Oui, il y a bien une différence de hauteur, très minime, sinon au niveau des épis et du reste, il y a très peu de choses qui diffèrent ... Dans ce cas là c'est effectivement une contrefaçon (...) Elles sont sorties côte à côte car au niveau de la comparaison, il y en a une qui est déjà enregistrée, la 241 on l'a introduite dans le champ, on l'a décrite, et ensuite au niveau des comparaisons automatiques elle (l'autre la 143) n'a pas été considérée comme suffisamment différente, donc là on l'a mise dans le champ. Donc à la fin de l'année l'ensemble des experts, les experts du GEVES et les experts professionnels, vont repasser et dans ce cas là, sans m'avancer trop, ils vont dire que ces deux lignées là ne sont pas différentes. En fait, c'est un peu comme un premier arrêt rendu qui refuse l'inscription de la lignée. »*

Ce dispositif est jugé supérieur aux techniques statistiques de classification permettant de situer une variété particulière dans l'ensemble de la collection. Selon nos interlocuteurs, la statistique échoue à clore l'expertise faute d'une précision suffisante, attribuée à la « *lourdeur des essais* » aux « *caractères de type qualitatif* » et aux « *variations en milieu naturel* » qui rendent difficile l'appréciation de certains caractères. Du même coup, le recours à l'expérience perceptuelle directe finit le travail

engagé par les protocoles statistiques<sup>(15)</sup>. Bien que l'inscription au catalogue et le certificat de protection constituent juridiquement deux procédures séparées, l'inscription vaut pratiquement protection. Ce sont les mêmes tests effectués par les membres du GEVES qui servent dans les deux procédures. En cas de forte similitude avec une variété inscrite antérieurement, ils demandent à l'obteneur s'il dispose de l'autorisation du producteur initial ou d'un certificat de dépendance. Ainsi, la contrefaçon est rapidement détectée puisque le GEVES est un point de passage obligé capable de rendre visible tout processus d'imitation à la marge. Fonctionnant dans un cadre de concurrence organisée, de logique de marché soumise aux règles de la profession, il permet à de nouvelles variétés d'émerger autour de formes standards tout en s'en éloignant par écarts différentiels<sup>(16)</sup>. Si l'expertise est tributaire de l'état de la configuration professionnelle, c'est par l'intermédiaire des formes d'objectivation de la collection: d'un côté, l'espace statistique fondé sur les critères négociés dans les commissions; de l'autre, l'espace matériel de la pépinière. L'expert fait tenir ensemble les deux modes d'existence de la collection: son expérience des lignées, renouvelée par d'incessants corps-à-corps sur le terrain, lui permet d'articuler le niveau de la perception et celui de l'évaluation dans un espace de calcul. L'authentification par la perception directe des jeux de ressemblances ou de différences significatives est incontournable pour l'ancrage des critères conventionnels. Ces critères doivent leur stabilité non seulement à l'accord négocié entre les représentants des différents groupes d'intérêt (obteneurs, syndicats d'agriculteurs, représentants de l'État ou de la Communauté européenne) mais à la fixation matérielle d'étalons, de lignées standards qui émergent de la collection et servent à l'authentification.

Ce second cas souligne une autre spécificité des produits agro-alimentaires puisque leur production suppose, dans de nombreux cas, de maintenir en état une lignée ou une race à partir d'étalons incontestables. Les producteurs doivent donc exercer une vigilance permanente sur les conditions de reproduction puisque, de proche en proche, les écarts au modèle, inévitables dans le cas du vivant, peuvent transformer la population de référence.

<sup>(15)</sup> D'une façon générale, il faut signaler l'importance des dispositifs de rassemblement dans les procédures d'authentification. Dans ces dispositifs les objets s'informent les uns les autres de façon relationnelle, ce qui soulage la part de travail d'interprétation exigée de l'expert — ou du profane. On peut ainsi rapprocher l'effet de champ de maïs de ce cas de faux Van Gogh rapporté par O. Kurz: « Des doutes sérieux au sujet des peintures récemment découvertes s'élevèrent pour la première fois au cours de la préparation de l'exposition de Berlin, en 1928, lorsqu'elles furent mises en présence d'œuvres authentiques » (O. Kurz, 1983).

<sup>(16)</sup> Les « pools » de variétés se transforment graduellement. L'orientation de la sélection vers des variétés permettant un meilleur rendement n'est pas le seul moteur d'évolution du catalogue d'hybrides: l'obtention de certaines substances telles que l'amidon peut faire émerger de nouvelles lignées qui modifient, en retour, la population de référence.

Le maintien d'étalons nécessite des dispositifs complexes que viennent prolonger aujourd'hui les instruments du génie génétique. Mais comment peut-on assurer l'identité à travers les âges de produits périssables qui reposent sur un savoir-faire traditionnel? Dans le cas de la relance de fromages traditionnels, des travaux récents montrent que la question de l'authenticité ne cesse de se poser<sup>(17)</sup>. Elle émerge à la fois dans les négociations autour des appellations d'origine et dans le processus de fabrication au cours duquel les producteurs s'efforcent de répondre aux exigences de qualité des connaisseurs<sup>(18)</sup>. La quête d'authenticité passe ici par de longs tâtonnements associant un travail sur les gestes, sur les combinaisons de matériaux et les conditions de l'affinage (température, hygrométrie, salage). Les difficultés sont plus aiguës lors de l'utilisation de nouvelles matières premières, comme l'introduction d'un ferment lactique provenant d'un laboratoire. Ce sont les situations les plus problématiques pour les réinventeurs dont les difficultés sont analogues à celles que l'on trouve dans les opérations de restauration en architecture antique<sup>(19)</sup>. Doit-on maintenir une contrainte d'authenticité dès lors qu'il est impossible de retrouver les mêmes matériaux, le même milieu associé et que le goût des consommateurs est sujet à caution? A quel consommateur s'adresse-t-on? Peut-on intégrer un corps étranger dans le processus de production, sans que la présence de ce corps ne heurte le dispositif sensoriel des connaisseurs? Des jurys de dégustateurs sont créés pour faire émerger, à partir de tests organoleptiques, les critères d'appréciation les plus communs et fixer un langage<sup>(20)</sup>. Mais le goût doit être constamment réélaboré puisque les conventions descriptives ne peuvent être accrochées durablement à des matériaux: il faut retravailler, par d'incessants corps-à-corps, la relation entre sensations

<sup>(17)</sup> Voir M.-T. Letablier et C. Delfosse (1993).

<sup>(18)</sup> Ce cas donne une bonne illustration de la distinction que nous faisons entre deux figures d'authentification ou deux régimes d'authenticité, distinction que nous avons particulièrement travaillée dans notre ouvrage sur l'expertise en essayant de trouver des voies de passage entre les deux (Bessy et Chateauraynaud, 1995). Dans la figure de l'authentification par la critique, l'authenticité désigne le résultat d'épreuves de vérité et fonctionne comme une attestation ou preuve au sens juridique. Dans l'authentification par la présence, l'authenticité exprime un engagement qui ne se réduit pas dans un espace de calcul parce qu'il est primordial, parce qu'il mobilise l'être tout entier. Ce travail de formalisation de différentes figures d'authentification et de leur articulation permet de rendre compte des situations où un objet est qualifié ou non d'authentique, qu'il s'agisse d'une question d'origine, de respect d'une tradition ou de certification de la nouveauté.

<sup>(19)</sup> Il est vrai qu'en matière de restauration architecturale, on peut disposer de façon plus complète de l'état de l'« œuvre » à un moment de l'histoire. Néanmoins, l'analogie avec la relance fromagère est liée, au-delà de la question des matériaux, au fait de pouvoir trouver des formules de compromis entre la reproduction à l'identique (ce qui peut correspondre à une quête mythique) et l'exigence d'une dynamique de l'œuvre ou du produit et de son milieu associé, lui garantissant une pérennité.

<sup>(20)</sup> Sur la construction d'un dispositif de mesure à partir des langages de description utilisés par les dégustateurs, voir G. Teil (1992).