

PARTIR POUR SE DÉFINIR

INNOVATIONS TECHNIQUES ET PRODUCTION DE SENS AU SEIN D'UNE ASSOCIATION DE SAFRANIERS DANS LE QUERCY (FRANCE)

Thèse présentée à la Faculté des Lettres
Institut d'ethnologie
Université de Neuchâtel

Pour l'obtention du grade de docteur ès sciences humaines

Par

SANDRINE TOLIVIA

Acceptée sur proposition du jury :

Prof. Philippe Geslin, co-directeur de thèse

Prof. Christian Ghasarian, co-directeur de thèse

Dr. Dominique Barjolle, rapporteur

Soutenue le 21 novembre 2007

Université de Neuchâtel

2007

**Faculté des lettres et
sciences humaines**

La doyenne

- Espace Louis-Agassiz 1
- CH-2000 Neuchâtel

IMPRIMATUR

La Faculté des lettres et sciences humaines de l'Université de Neuchâtel, sur les rapports de M. Christian Ghasarian, co-directeur de thèse, professeure ordinaire d'ethnologie à l'Université de Neuchâtel ; M. Philippe Geslin, co-directeur de thèse, professeur associé à l'Université de Neuchâtel ; Mme Dominique Barjolles, ingénieur agronome et docteur de l'Institut National Agronomique de Paris-Grignon, autorise l'impression de la thèse présentée par Mme Sandrine Tolivia, en laissant à l'auteur la responsabilité des opinions énoncées.

Neuchâtel, le 21 novembre 2007


La doyenne
Ellen Hertz

Mots clé en français : Décentrement, négociation de sens, innovations techniques, répertoire cognitif commun, cohésion d'un collectif, co-construction de sens, circulation et construction des connaissances

Mots clés en anglais : 'Décentrement' (to decenter, the act of putting out of center), negotiation of meaning, technical innovations, common cognitive repertory, group cohesion, construction of meaning, circulation and construction of knowledge

Résumé :

Depuis 2002, l'Association des safraniers du Quercy constitue « mon terrain ». Après avoir mené des recherches ethnohistoriques sur le safran dans le Quercy, j'ai participé activement à la vie de l'Association en organisant des voyages en Suisse, au Maroc et en Italie. Ces derniers ont duré une semaine chacun entre février et mars et ont eu lieu respectivement en 2004, 2005 et 2006. Au cours de mon terrain auprès des producteurs, j'ai donc été le témoin direct de la constitution et de l'évolution d'un collectif qui s'est regroupé autour de la production de l'épice. J'ai pu observer des dynamiques d'innovations techniques et de construction de liens sociaux. Les décentrement ont favorisé la cohésion du groupe en permettant aux membres du collectif de se positionner par rapport à ce qu'ils ont découvert, de prendre conscience de leurs valeurs communes et de construire un répertoire commun constitutif d'une identité collective. Mon rôle de chercheur et mon implication dans l'élaboration de mon objet d'étude soulignent la nature dialectique entre engagement et distanciation laissant apparaître une interrogation éthique sur la pratique de la recherche.

Les dynamiques que j'ai observées durant ces séjours et la façon dont les acteurs leurs donnent sens, me permettent de démontrer que le décentrement permet de renforcer les relations sociales entre les individus. La phase de co-construction identitaire est synonyme de négociation de sens, caractérisée par un jeu d'influence réciproque entre les représentations cognitives individuelles et collectives, les objets et le contexte de l'action. Ce processus impulsé par les décentrement participe à la cohésion entre les membres du groupe car il les force à interagir et à définir des références et des significations communes.

La construction de cette identité collective est matérialisée à travers différents vecteurs, des objets du quotidien notamment, qui permettent au chercheur de « pister » les relations sociales et d'évaluer la force des liens qui les maintiennent. L'existence de ces objets permet de suivre

la négociation de sens au sein du collectif et de mettre en évidence les mécanismes d'influence réciproque entre les systèmes cognitifs et le contexte de l'action. Cette approche, qui permet de s'interroger sur ce qui fonde le lien social et sur la relation entre les sujets, les objets et l'environnement dans la construction du social, conjugue à la fois la théorie de l'acteur réseau, l'approche de Wenger sur les communautés de pratiques et la théorie de l'action située et de la cognition distribuée.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	9
PRÉAMBULE	13
INTRODUCTION	23

Première partie

**UNE DYNAMIQUE EN CO-CONSTRUCTION : LORSQUE LES HOMMES, LES OBJETS ET LE
CONTEXTE PARTICIPENT À LA NÉGOCIATION DE SENS**

PRÉAMBULE À LA PREMIÈRE PARTIE.....	31
-------------------------------------	----

Chapitre 1.

Les mécanismes à l'œuvre dans la constitution des relations sociales.....	33
La négociation de sens	34
Des traces pour « pister » les relations sociales	36
Les sujets de l'action	38

Chapitre 2.

Les décentrement impulsent des dynamiques collectives.....	43
Une expérience de terrain émanant d'une demande.....	43
Des voyages pour se former	46
Des voyages pour construire son identité.....	52

Deuxième partie

LA FLEUR D'ÉPICE

PRÉAMBULE À LA DEUXIÈME PARTIE.....	57
-------------------------------------	----

Chapitre 1.

Des fleurs au fond des jardins, un bocal sur la cheminée.....	58
Une relance au nom de la tradition.....	59
Une frontière pour se définir	60

Chapitre 2.

L'association des safraniers du Quercy : son histoire, ses ambitions.....	62
--	-----------

Chapitre 3.

Le Quercy.....	68
La situation géographique	70
Le contexte historique	73
Le contexte agricole	75

TABLE DES MATIÈRES

Chapitre 4.	
Le safran : de sa production à son utilisation.....	78
Son étymologie.....	79
Le cycle annuel.....	80
Les processus techniques	82
L'utilisation courante du safran.....	84

Troisième partie

A LA DÉCOUVERTE DU GESTE

PRÉAMBULE À LA TROISIÈME PARTIE.....	89
--------------------------------------	----

Chapitre 1.

Les conditions assurant la cohésion du collectif.....	90
La quête de savoir-faire : une négociation de sens.....	90
L'engagement mutuel.....	93
L'entreprise commune.....	96
Le répertoire partagé	96
Savoirs techniques et liens sociaux au cœur de l'action collective.....	97

Chapitre 2.

Lorsque la recherche technique du collectif emmène l'ethnologue vers d'autres horizons	99
Le rôle du chercheur.....	99
La co-construction d'une dynamique « expérimentale »	103
Une réflexion éthique sur la pratique de la recherche	104

Chapitre 3. Méthodologie **107** |

Une méthode adaptée aux impératifs du terrain.....	109
Les temps forts de l'enquête.....	113

Quatrième partie

LA FLEUR ET LE TERROIR : SYMBOLES IDENTITAIRES

PRÉAMBULE À LA QUATRIÈME PARTIE.....	125
--------------------------------------	-----

Chapitre 1.

La fleur en lien avec le patrimoine	127
Le processus de patrimonialisation de l'épice.....	128

Chapitre 2.

Les dimensions identitaire, relationnelle et historique des fêtes du safran.....	131
Le patrimoine rime avec « authentique » et « traditionnel ».....	132
L'organisation des fêtes comme révélateur des attentes individuelles et collectives.....	134

TABLE DES MATIÈRES

<i>Y a pas que le safran dans cette histoire</i>	136
Des pieds de porc pour se retrouver	138
Chapitre 3.	
Le contexte participe à la construction identitaire	141
De nouveaux paysages pour prendre conscience d'une appartenance culturelle commune	142
De nouveaux paysages comme références identitaires communes	145
Chapitre 4.	
Des objets pour se définir	147
<i>Cette casquette, c'est nous, c'est à nous</i>	147
Des écharpes parce qu'il m'a gonflé	149
Une assiette pour laisser une trace	152
<i>Des pâtes pour « eux », un steak pour « nous »</i>	156
La méconnaissance comme source de cohésion	159
<u>Cinquième partie</u>	
<i>DES HOMMES... UNE PASSION...</i>	
PRÉAMBULE À LA CINQUIÈME PARTIE.....	165
Chapitre 1.	
Des négociations de sens autour d'une machine à arracher les bulbes	166
L'imitation pour de nouvelles innovations.....	168
Les compétences individuelles valorisées dans l'innovation collective	171
Des référents cognitifs différents freinent les échanges.....	173
L'assurance pour se valoriser	174
La machine italienne favorise les échanges au sein du collectif	175
Chapitre 2.	
Les individus, le groupe et le contexte conditionnent l'expérience commune	177
Les initiatives individuelles participent à la découverte collective d'un douar marocain	178
La construction d'un souvenir commun et sa restitution	185
Chapitre 3.	
Influence du « groupe suisse » sur la dynamique du collectif	192
L'impact du voyage en Suisse sur l'émergence des liens sociaux	192
L'occupation de l'espace comme révélateur des relations sociales	197

Sixième partie

LES PRODUITS EN VENTE

PRÉAMBULE À LA SIXIÈME PARTIE.....	215
Chapitre 1.	
L’innovation et la stabilisation comme phases constitutives des dynamiques collectives.....	219
Les différentes phases qui caractérisent la relance du safran.....	219
La visite de la safranière de Mund : exemple d’un double jeu pour se définir	223
Chapitre 2.	
La qualité du safran marocain : les modalités de la comparaison.....	229
Une journée d’échange suite au voyage	231
Les techniques d’émondage comme références cognitives communes	232
Le détour par l’autre permet la co-construction identitaire	234
Les dynamiques sociales matérialisées par la circulation des informations	236
Chapitre 3.	
La perplexité des safraniers face au système commercial italien	238
Les réactions provoquées par la découverte d’un petit pot en terre cuite	239
Les limites de la comparaison	242
Des incertitudes pour renforcer la coopération et les échanges au sein du collectif.....	248
CONCLUSION.....	251
BIBLIOGRAPHIE	257
ANNEXES	
Carnet de voyage personnel	
Suisse.....	275
Maroc	293
Italie.....	309
DVD	
1. Une assiette	
2. Arrachage	
3. Une machine	
4. Une safranière	
5. La spécialiste	
6. Couleur	
7. Packaging	
8. Une idée	
9. Vente	

A mes hommes...

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS

Cette thèse n'aurait pu voir le jour sans les personnes qui m'ont accompagnée au cours de ces dernières années. Mes premières pensées vont aux safraniers avec qui j'ai passé des moments inoubliables. Je remercie particulièrement Pascal Hérin pour son soutien et sa confiance qui m'ont permis d'avancer sereinement. Les expériences que nous avons vécues resteront gravées dans mon cœur. Je tiens également à remercier Jean-Claude, Rolande, Laurent et Anne qui m'ont accueilli, ainsi que ma famille, au cours de différents séjours. Leur amitié et leur confiance sont des cadeaux inestimables. Merci également à Didier, Marise, Clémence, Guillaume, Robert et Jackie pour leur hospitalité et leur gentillesse. Merci à Martine pour tous les échanges que nous avons eu et pour sa confiance, à Sylvette pour le travail extraordinaire qu'elle a réalisé avec les photos prises lors des voyages, à Jean-Claude qui m'a tenue informée des nouvelles de l'Association, à Catherine pour son amitié, à Christian pour la confiance qu'il m'a accordée, à Marie-Jeanne pour les fraises que nous avons dégustées le long du Lot, à Madame Angé pour son accueil et sa tarte aux pommes et enfin à tous ceux qui ont eu la gentillesse d'écrire un carnet de voyage.

Que tous les safraniers soient ici sincèrement remerciés pour le temps qu'ils m'ont accordé et la confiance qu'ils m'ont témoignée.

J'exprime aussi ma gratitude à toutes les personnes qui m'ont aidée à organiser les voyages. En Suisse, à Christine Roduit de l'office cantonal de l'agriculture du Valais, qui a été d'une aide précieuse dans l'organisation du séjour. Je remercie aussi l'Office Cantonal de l'Agriculture pour l'aide financière qu'il m'a accordée. Merci également à Daniel Jetziner pour l'organisation de la journée à Mund et à Anne-Dominique Zufferey pour nous avoir reçu si chaleureusement au Musée de la Vigne et du Vin. Au Maroc, je tiens à remercier la famille Sadallah qui m'a accueillie durant deux mois dans un douar de la plaine Z'naga. En mémoire d'Alli. Merci à Mimid pour m'avoir accompagnée durant ce séjour, à Hakim pour les nombreux trajets en voiture et à Abdullah pour m'avoir fait découvrir le désert. Un grand merci également à Driss pour avoir organisé deux jours inoubliables dans la région de Taliouine. En Italie, je tiens à remercier Maurizio qui m'a accompagnée dans les Abruzzes et Madame Sarra ainsi que son frère qui nous ont reçu, chez eux, à Civitarentaga près de Navelli. Mes remerciements chaleureux vont à tous les safraniers de Suisse, du Maroc et d'Italie qui nous ont accueillis et qui nous ont permis de partager des expériences merveilleuses.

REMERCIEMENTS

J'adresse mes plus sincères remerciements à Philippe Geslin qui a joué un rôle essentiel dans ma formation intellectuelle et dans la mise au point de ma recherche. Ses conseils, ses remarques et commentaires judicieux ainsi que la rigueur de ses relectures ont grandement contribué au développement de cette recherche. Je lui suis reconnaissante d'avoir su m'écouter, de s'être adapté à ma personnalité au cours des cinq dernières années et d'entretenir avec moi une relation de confiance caractérisée par un profond respect.

Je remercie également Christian Ghasarian pour ses encouragements, son enthousiasme et l'intérêt qu'il a porté à ma recherche. Sa passion pour l'ethnologie et son humilité face à notre discipline m'ont permis de me construire en tant que chercheur. Mais je voudrais surtout le remercier pour son soutien lors des moments de doute.

Je tiens aussi à exprimer toute ma gratitude à Dominique Barjolle pour avoir accepté d'expertiser ce travail, mais surtout pour les discussions que nous avons eues au cours de l'hiver 2006. En effet, c'est probablement grâce à ces conversations que je me suis attelée à la tâche et que j'ai réussi à terminer ce travail.

Ce travail n'aurait pas pu aboutir sans les conditions extraordinaires qui m'ont été offertes par l'Institut d'ethnologie de Neuchâtel et particulièrement sa directrice Ellen Hertz que je remercie vivement. Ces conditions de travail exceptionnelles m'ont permis de côtoyer des personnes d'une grande richesse. Je remercie tous les membres de l'Institut pour les échanges que nous avons eu et que, j'espère, nous aurons encore. Un grand merci à Patricia qui a su m'écouter et me conseiller et dont les encouragements m'ont poussé à aller de l'avant. Un grand merci aussi pour son rire communicatif ! Je tiens à remercier chaleureusement la maman de Nils-Aliwen qui a relu ce travail durant son congé maternité. Un grand merci également à Raymonde et à Camille pour leur relecture attentive de ma bibliographie.

Ma famille et mes amis ont joué un rôle important tout au long de ma recherche. Un grand merci à Nathalie pour son soutien quotidien lors de nos « pauses téléphoniques ». *Gracias* à Didi qui a la gentillesse de garder mes enfants pour que je puisse travailler. Merci grand-maman pour les heures que tu as passées à jouer avec eux. Je tiens à remercier chaleureusement mes parents qui m'ont toujours fait confiance et soutenue. Papa, Maman, merci pour tout ce que vous faites afin que je puisse travailler dans les meilleures conditions durant le déménagement.

REMERCIEMENTS

Je suis particulièrement reconnaissante envers mes enfants qui m'ont imposé une structure et une rigueur qui ont grandement contribué à l'avancement de cette thèse. Je suis heureuse qu'Esteban m'ait accompagnée dans les différentes étapes de mon terrain et qu'il ait participé à la construction des liens qui m'unissent avec les safraniers. Diego quant à lui, m'a accompagnée durant toute la phase de rédaction. Il était tranquillement assis à mes côtés ponctuant mes journées avec ses petits gazouillis. Un grand merci à ces petits bouts d'hommes qui illuminent notre vie !

Ma dette la plus grande va cependant à David, mon mari, qui m'a suivie et rejoint (à vélo parfois) lors de chaque séjour à l'étranger. Son écoute, sa patience, son soutien et la clairvoyance de ses conseils m'ont permis de prendre la distance nécessaire pour mener à bien ce travail. Ces quelques mots n'expriment qu'une infime partie de ma gratitude et de mon respect. J'espère réussir à être à la hauteur et lui rendre la pareille en l'accompagnant dans son travail de thèse.

PRÉAMBULE

Le mois d'octobre est très chargé pour les septante-deux membres de l'Association des safraniers du Quercy (ASQ). Durant cette période, chaque producteur doit récolter son safran et ceux qui le souhaitent participent à la fête du safran qui a lieu à la fin du mois. Au cours de l'automne, les safraniers ont des contacts entre eux, ils se voient, parlent de leur récolte et des difficultés qu'ils rencontrent lors des trois réunions qui ont lieu avant, pendant et après la récolte. Durant le reste de l'année, ils s'investissent dans leurs autres activités professionnelles qui n'ont pas systématiquement de lien avec le monde agricole. En effet, cette Association regroupe des hommes et des femmes de tous âges et de professions diverses qui ont souvent comme unique point commun la production et *la passion de l'épice*¹. Ces derniers se retrouvent uniquement lors de l'Assemblée Générale de l'Association. De fait, la vie associative n'est pas très dense. Seuls les producteurs faisant partie du conseil d'administration se voient de façon plus régulière. Serge², premier vice président de l'ASQ, a été élu à ce conseil par les producteurs lors de l'Assemblée Générale en 1999 lorsque l'Association a été fondée. C'est ainsi qu'il a fait la connaissance des autres personnes qui, comme lui, s'investissent dans son fonctionnement. Ce conseil comprend dix membres élus dont huit producteurs : Christophe président de l'Association, Serge B., Jean-Pierre, Serge D., Sophie, productrice et formatrice, Erica, Roland et Jules, comptable de l'Association. Gloria et Antoine quant à eux ne produisent pas de safran mais s'investissent à différents niveaux. Gloria connaît parfaitement l'ASQ grâce à son travail en tant que secrétaire de l'Association et en tant que responsable du conditionnement et de la commercialisation de l'épice. Antoine s'investit pour la protection du patrimoine de Cajarc et assure les liens politiques avec la mairie du lieu. Lors de chaque conseil, Frédéric et Roger sont invités pour participer aux débats mais n'ont pas le droit de vote. Roger est le directeur de la coopérative qui assure la commercialisation et la mise en valeur de la production et Frédéric est le conseiller agricole chargé d'animer l'Association.

Dans le cadre de cette thèse, je mets en évidence les dynamiques de sociabilité et les mécanismes à l'œuvre dans la construction d'une identité collective au sein de cette Association. La description des événements auxquels Serge participe durant le mois d'octobre

¹ J'utilise l'italique pour mettre en évidence les termes émiques.

² Afin d'assurer une certaine confidentialité, tous les prénoms qui apparaissent dans ce travail sont fictifs

PRÉAMBULE

2005 me permet d'introduire mon travail car elle est représentative des activités de la plupart des membres de l'Association. En effet, la façon dont il assure, avec sa famille, la récolte de l'épice, la manière dont il échange ses connaissances avec les autres membres de l'Association et son investissement dans le déroulement de la fête du safran sont similaires chez tous les producteurs avec lesquels je suis entrée en contact au cours de mon terrain qui a débuté en 2002.

Serge et sa famille vivent dans un petit hameau du Sud-Ouest de la France, au cœur d'une région mosaïque où se côtoient chênes rouvres, causses arides et vallées verdoyantes. Leur maison est une solide demeure quercynoise flanquée d'un élégant pigeonnier. Rénovée il y a peu par Serge et son épouse Patricia, la bâtisse était restée vide de nombreuses années. À l'époque, lorsque Maurice et Elsa, les parents de Patricia, se sont installés en tant qu'agriculteurs, *les vieilles pierres n'intéressaient personne*³. Ils avaient donc préféré construire une villa confortable à côté de l'ancienne maison rurale. Aujourd'hui, ces grands-parents sont heureux que la demeure familiale soit à nouveau habitée. *Heureusement que nous ne sommes pas allés vivre dans la maison, on n'en aurait pas pris autant soin. Avant on cassait et on refaisait en béton ça aurait été dommage !*⁴

Serge et Patricia sont venus vivre « au Garrigue » avec leurs deux enfants, Vincent et Noah. Jeune adolescent, Vincent ne pense pas reprendre l'exploitation familiale, il rêve d'autres horizons. Noah, quand à elle, est plus attachée à cette terre et semble très proche de sa maman. Âgée d'une dizaine d'années, elle profite pour l'instant de l'amour de sa famille et grandit dans un univers serein.

Serge n'a pas toujours été agriculteur. Durant de nombreuses années, il a travaillé en tant que géomètre à Toulouse. Cette vie stressante ne l'intéressait plus et il a préféré retourner dans sa région natale pour s'installer comme agriculteur et *vivre en harmonie avec la nature, au rythme des saisons*⁵. Cette nouvelle vie est, par certains aspects, plus contraignante, *il n'y a pas de jour de repos car il faut se lever tous les matins pour nourrir les brebis, mais ça me permet de passer beaucoup de temps avec ma famille*.⁶ Lorsqu'il a repris l'exploitation agricole, il a axé son travail autour de productions rentables dans un contexte agricole en crise. Ainsi, il s'occupe d'une centaine de brebis, et fait du maïs semence. Depuis 1999, il

³ M.C. 13.10.2005

⁴ M.C. 13.10.2005

⁵ S.B. 14.10.2005

⁶ S.B. 14.10.2005

PRÉAMBULE

s'investit dans ce qu'il appelle *l'aventure safran*. Dans la région, de nombreux passionnés tentent, depuis 1997, de relancer la production de safran. Ne possédant aucun savoir-faire lié à cette production, les producteurs en herbe font de nombreux essais pour que cette culture devienne rentable. Curieux de nature, Serge participe à la quête de savoir-faire autour de l'épice. Pour que la fleur du *crocus sativus* livre tous ses trésors, il a dû, comme tous les protagonistes de cette relance, apprendre à la cultiver. Il s'est alors documenté, a interrogé ses grands-parents, l'a produite par analogie avec d'autres plantes connues comme les fraises ou les asperges. *Mon beau-père en avait entendu parler grâce à Monsieur Antibes, mais il n'avait jamais vu comment on le cultive.*⁷ Lorsqu'il se remémore les débuts de cette production, Maurice affiche un grand sourire et ses yeux malicieux nous font comprendre que cela n'a pas toujours été évident mais que l'expérience en valait la peine. Ces souvenirs alimentent d'ailleurs les conversations autour de la table familiale lorsqu'on évoque l'épice.

- E. *Tu te rappelles quand on était au bord de la safranière à compter la moindre fleur par bulbe et à tout rapporter à Frédéric. On en a fait des calculs et des relevés.*

- S. *Oh ben ça oui !*

- M. *Moi je me souviens quand Frédéric était là, et qu'on faisait nos expériences sur les bulbes. On leur a tout fait je crois !*

- S. *Je les ai même plantés à l'envers pour voir s'ils poussaient quand même. Quand on a déterré les bulbes, on a vu que la tige cherchait la lumière et se remettait dans le bon sens. Du coup j'ai mis au point une machine pour planter les bulbes.*

- E. *Tu sais, il est ingénieux Serge !*⁸

Cette quête de savoir-faire dure encore aujourd'hui, même si les aspects principaux de la production sont stabilisés. *Tu vois, cette année on comprend pas la baisse de production... c'est qu'on maîtrise pas tout, on découvre chaque année.*⁹ Aujourd'hui Serge produit 200 grammes de safran émondés et séchés sur une surface de 300 mètres carrés. L'ensemble de la production des safraniers du Quercy se monte à 7.5 kg pour 72 producteurs. Pour obtenir un kilo de safran séché, il faut récolter 150'000 fleurs. Une



Fig. 1. Une safranière en fleurs

⁷ S.B. 14.10.2005

⁸ 17.10.2005

⁹ S.B. 23.10.2005

PRÉAMBULE

personne récolte 1'000 fleurs à l'heure et en émonde 500. Ces chiffres expliquent que le gramme de safran du Quercy soit vendu 30€aux consommateurs.

Serge a donc découvert une plante qui ne fait rien comme les autres. A l'automne, quand les jardins sont dépouillés, quand le feuillage des arbres vire au rouge puis au jaune annonçant la proximité de l'hiver, les petites fleurs mauves font leur apparition. En début de matinée, elles sortent de terre en quelques minutes et donnent à la safranière un air de fête. Les fleurs comprennent trois précieux stigmates rouge vif, dépassant les pétales. Une fois séchés, ces stigmates sont utilisés comme épice pour parfumer les plats les plus variés.

Les journées au cours desquelles la récolte est abondante ressemblent à celle du 10 octobre 2005. Ce matin là, le ciel est bas, le vent ravageur fait plier les branches des arbres en contrebas. Chaussés de bottes en caoutchouc et munis d'un carton, Serge, Maurice, leurs voisines et amies vont d'un bon pas à la safranière récolter les fleurs qui ont éclot en début de matinée. La récolte ne commence pas trop tôt : il faut attendre que les fleurs soient sorties et qu'il n'y ait plus trop d'humidité. *Lorsqu'il pleut il faut bien ramasser les fleurs... mais quand il fait beau on attend un peu car la rosée ralenti la récolte, on a les doigts engourdis et les fleurs collent à la main, c'est pas les meilleures conditions.*¹⁰ Les fleurs sont au rendez-vous! La safranière a revêtu sa robe mauve, promesse d'une belle récolte et d'une longue journée pour les safraniers.



Fig. 2. La récolte du safran

Chacun s'attribue une rangée d'une largeur d'un mètre environ. A genoux, la petite troupe ramasse les fleurs comme elle le peut, Serge n'impose pas de technique, *chacun fait avec le corps qu'il a*¹¹. Les plus rapides récoltent avec les deux mains en même temps, pinçant la tige de la fleur entre le pouce et l'index. On n'entend que les rires des enfants qui profitent du grand air, les adultes étant trop occupés à compter les fleurs ramassées comme l'a demandé le technicien de la chambre d'agriculture. Afin de ne pas se tromper dans le décompte, un caillou est déposé dans le panier, chaque fois que cent fleurs ont été récoltées. Les paniers se remplissent assez rapidement, en une heure, notre petit groupe de huit personnes a ramassé huit mille fleurs.

¹⁰ S.B. 10.10.2005

¹¹ S.B. 10.10.2005

PRÉAMBULE

Il est onze heures, les voisines, qui aident bénévolement¹², vont chez Elsa pour commencer l'émondage, Maurice et Serge se rendent à la bergerie alors qu'Elsa va préparer le repas de midi tout en discutant avec ses amies qui sont installées dans la salle à manger. Aujourd'hui est un jour de grosse production pour Serge, même si d'autres producteurs ont récolté parfois trois fois plus de fleurs. *Je ne sais pas comment ils font... ils doivent être plus nombreux et être bien organisés!*¹³ Comme chez les autres producteurs, toute la famille s'investi au moment de la récolte du safran. Patricia travaille à la mairie du village mais participe à l'émondage. *Oh je ne l'aide pas souvent mais quand il y a le safran, on s'y met tous sinon, le pauvre, il s'en sort pas!*¹⁴ Noah profite de ses vacances pour aider son papa. *Ça tombe bien, en général je suis en vacances durant la récolte. Et j'aime bien faire ça, mon frère il aime moins!*¹⁵ Vincent, quand à lui, termine ses devoirs avant de venir autour de la table pour émonder. Souvent, il arrive alors qu'il ne reste plus que quelques fleurs. *Moi c'est les études d'abord!*¹⁶ Elsa, prépare le repas pour tout le monde et Maurice effectue les tâches quotidiennes de l'exploitation *j'aime récolter le safran, mais l'émondage c'est plus difficile, j'ai pas de bons yeux... et je suis pas assez précis.*¹⁷

Le travail d'émondage dure plusieurs heures. Plus d'une fois, Serge et les siens ont émondé jusque tard dans la nuit. En effet, cette tâche ne peut pas être reportée au lendemain car les fleurs doivent être émondées dans les vingt-quatre heures suivant la récolte. Chaque



Fig. 3. Emondage du safran

personne est assise autour de la table, un sachet en plastique à sa gauche pour stocker les fleurs dépouillées de leurs stigmates et, face à soi, une assiette sur laquelle on dépose les précieux stigmates. Au centre de la table, quelques cinq mille fleurs attendent d'être émondées. Chaque fleur est ouverte afin d'en extraire les trois stigmates qui sont ensuite coupés avec l'ongle de manière à ce que la partie blanche soit éliminée et qu'il ne reste qu'un filament

¹² Les producteurs sont dans une logique de profit. Cependant leurs amis ou leur famille les aident bénévolement au moment de la récolte. Comme c'est le cas pour Pierre, ces personnes apprécient ce travail car *c'est l'occasion de se retrouver. Ça me rappelle les veillées d'antan!* (19.10.2005)

¹³ E.C. 14.10.2005

¹⁴ P.B. 15.10.2005

¹⁵ N.B. 16.10.2005

¹⁶ V.B. 15.10.2005

¹⁷ M.C. 13.10.2005

PRÉAMBULE

rouge vif. En une heure chaque personne émonde environ 500 fleurs.

L'ambiance est décontractée, ces après-midi de travail sont l'occasion de retrouver de vieux amis, d'être en famille, d'échanger les dernières anecdotes du village avec les voisines. On plaisante, on masse parfois la nuque de son voisin.

Lorsqu'il y a suffisamment de stigmates, Serge les réunit sur une assiette et part les faire sécher, chez lui, dans le four. Cette phase de travail est plus délicate et il préfère s'en charger. *Je mets le four sur 60° et je sais avec l'expérience quand je dois les sortir. Ça dépend de la quantité de stigmates sur l'assiette.*¹⁸ Maintenant qu'il a une grande expérience, il sait, au toucher, si le taux d'humidité correspond à celui imposé par le cahier des charges. Une fois les stigmates sortis du four, il les dépose sur un sopalin afin que la condensation ne les humidifie pas. Quelques heures plus tard, il les range dans des bocaux, dans l'armoire du salon. Lorsqu'il a le temps, il ressort tous les stigmates et trie, à la pince, les impuretés qui ont échappés aux émondeurs. Les stigmates sont livrés un mois plus tard à la coopérative de Cajarc, lorsque la récolte est terminée.

Serge a investi beaucoup de temps et d'énergie pour découvrir les meilleurs procédés culturels autour de la production de safran. L'Association des safraniers du Quercy, dont il fait partie, souhaite¹⁹ obtenir un label IGP²⁰ qui implique la définition d'un cahier des charges relatif aux aspects techniques de la production du safran. Serge a participé à l'élaboration de ce cahier des charges qui s'est effectuée lors de nombreuses réunions de la commission techniques de l'ASQ. Il se souvient d'une réunion particulièrement houleuse, qui a eu lieu au printemps 2002, à la mairie du petit bourg de Cajarc. Les safraniers arrivent en retard, comme à leur habitude. Serge retrouve Marine et Jenny, jeunes agricultrices *bio* ; Jean-Pierre avec son habituelle casquette ; Serge, Gloria, Roger et Sabine, une enseignante à la retraite passionnée d'histoire. L'assemblée est bientôt au complet, Frédéric, le technicien de la chambre d'agriculture ouvre la séance en passant la parole à Christophe, Président de l'Association. Le point débattu ce jour est relatif aux engrais et autres pesticides pouvant améliorer la production. Tout de suite, des voix s'élèvent, les convictions se font entendre. Les adeptes de la production biologique essaient de convaincre les autres de l'étendue des possibilités des traitements naturels, en utilisant notamment la cendre. Marine et Jenny n'arrivent pas à

¹⁸ S.B. 15.10.2005

¹⁹ Une commission de l'INAO est venue sur le terrain en décembre 2006 pour évaluer la pertinence de leur demande. Elle devrait se prononcer au printemps 2007.

²⁰ Identification Géographique Protégée dont le but est de protéger les spécialités alimentaires typiques d'une région.

PRÉAMBULE

convaincre les autres producteurs qui argumentent avec conviction en présentant leur expérience avec ardeur.

Lorsque les processus de production n'étaient pas encore maîtrisés, les safraniers ont pensé qu'ils apprendraient beaucoup en allant voir comment d'autres producteurs procèdent. Cette quête de connaissance impliquait des déplacements dans d'autres pays producteurs. Ayant déjà eu des contacts avec moi suite à mon travail ethnohistorique sur la production de safran dans le Quercy²¹, les producteurs m'ont demandé de les aider à organiser ces séjours suite à la restitution de mon premier travail. D'un commun accord, il a été décidé de partir pour la Suisse étant donné que j'y suis domiciliée. Cette demande m'a obligée à préciser les modalités de mon engagement et ma position en tant qu'ethnologue. A ce jour, trois voyages ont eu lieu : en Suisse, au Maroc et en Italie. Serge n'a pas pu participer à l'aventure marocaine mais s'est déplacé dans les deux autres pays. *Le Maroc j'ai pas pu venir mais je suis content que mes beaux-parents aient pu profiter de l'occasion. Au début ils ne voulaient pas aller, ils avaient trop peur, tu comprends ils n'avaient jamais pris l'avion. Aujourd'hui ils sont enchantés ravis ! En tout cas, la Suisse c'était merveilleux et je suis heureux d'être venu en Italie avec Patricia.*²²

Lorsqu'il rencontre d'autres producteurs, Serge se remémore avec eux les moments forts vécus à l'étranger. Ses souvenirs font remonter beaucoup d'émotions partagées, Serge peine à retenir ses larmes et Sophie rigole.



Fig. 4. Fête du safran à Cajarc

Lors des fêtes du safran, Serge anime, avec d'autres producteurs, des stands d'information au cours desquels ils expliquent les processus de production, relatent l'histoire de l'épice dans la région et présentent l'Association.

Pour donner corps à leur action, les producteurs organisent, en juillet et en octobre, des fêtes autour du safran. Elles sont l'occasion de rattacher symboliquement l'épice à la région et de renforcer la dimension économique de la relance. En été, lorsque les touristes affluent, la fête est organisée dans des lieux différents dotés d'une forte connotation

²¹ Sous mandat de l'Institut National de la Recherche Agronomique, j'ai effectué, en 2002, des recherches ethnohistoriques afin de délimiter la zone historique de production du safran dans le Sud-Ouest de la France. (Tolivia, 2002)

²² S.B. 12.04.2006

PRÉAMBULE

patrimoniale. Saint-Cirq-Lapopie par exemple, classé comme l'un des Plus Beaux Villages de France²³, a accueilli la fête du safran en 2003. C'est l'occasion pour les artisans de vendre leurs produits. On y trouve des confitures, des sorbets, des bonbons, du pain d'épice, des fromages, du sirop, du foie gras, des biscuits ou de la liqueur au safran.

En automne, la fête est organisée à Cajarc dans le but de célébrer la récolte du safran et faire connaître cette épice de légende à la communauté locale²⁴. Pour officialiser leur démarche, les safraniers invitent les autorités régionales dont les discours ponctuent la manifestation. Ces fêtes sont aussi l'occasion, pour les producteurs, de venir en famille et de nouer des contacts plus informels avec les autres membres de l'Association.

Ces fêtes d'automne sont organisées en pleine récolte et représentent un gros investissement pour Serge. Le matin, il accueille les personnes intéressées dans sa safranière pour leur expliquer la production. *Aujourd'hui c'est une longue journée pour moi. On reçoit les touristes et je leur explique la production. J'espère qu'il y ait des fleurs qu'on puisse leur montrer comment on ramasse. Tu sais, l'année dernière on a eu une cinquantaine de personnes, alors il faut bien leur expliquer.*²⁵ L'après-midi, il se rend à Cajarc où il tient le stand des producteurs sur le marché. C'est à nouveau l'occasion de parler de la plante et de sa production. En parallèle, il doit effectuer son travail quotidien, les brebis ne lui laissent pas de répit. Le soir enfin, il partage le repas *tout au safran* préparé par des chefs renommés du département du Lot. Il retrouve d'autres producteurs qui sont devenus des amis au fil des années et des expériences communes.

Durant le repas, on parle de la récolte. Serge est content, cette année sa production est en augmentation. A ses côtés, Jean-Pierre est plus dubitatif : sa production a diminué de moitié par rapport à l'année dernière. Jean lui demande s'il n'aurait pas dû arracher ses bulbes au printemps pour les replanter. Gloria suggère d'attendre la fin de la récolte avant de tirer des conclusions trop hâtives. *Tu sais, Marine a planté ses bulbes en même temps que toi, elle ne les a pas arrachés et elle fait un carton cette année.*²⁶ Les safraniers estiment qu'ils ne

²³ La marque déposée, Les Plus Beaux Villages de France, normalise le processus de construction du patrimoine: il y a des villages qui font partie du patrimoine et d'autres qui n'en font pas partie.

²⁴ Par communauté locale, je comprends toutes les personnes qui habitent dans la région.

²⁵ S.B. 23.10.2005

²⁶ G.T. 23.10.2005

PRÉAMBULE

*maîtrisent pas encore parfaitement cette production*²⁷, et préfèrent se concentrer sur la crème brûlée au safran qu'on vient de leur servir.

Sophie regarde Frédéric d'un air malicieux et lui demande quelle sera la destination du prochain voyage. *Je ne sais pas, ça dépend de vous, vous avez envie d'aller où ?*²⁸ Jean-Pierre retrouve le sourire et suggère la Grèce. *Moi ça m'est égal, ce qui compte c'est de partir ensemble, on se marre bien, hein Gloria qu'on rigole bien ?!...*²⁹ Jean et Frédéric se regardent d'un air entendu. *Depuis la Suisse, ma femme met trois fois plus de temps pour faire ses courses, je sais bien qu'elle va papoter avec Gloria !*³⁰ Frédéric acquiesce de la tête et l'assemblée part dans un grand éclat de rire.

L'analyse de situations anodines qui ont eu lieu au cours des étapes dont il a été question dans ce préambule, me permettra de révéler les mécanismes de construction des relations sociales au sein de ce collectif et la façon dont ses membres définissent son identité.

²⁷ J-P.C. 23.10.2005

²⁸ S.P. 23.10.2005

²⁹ S.P. 23.10.2005

³⁰ J.P. 23.10.2005

INTRODUCTION

Depuis 2002, l'Association des safraniers du Quercy constitue « mon terrain ». Après avoir mené des recherches ethnohistoriques sur le safran dans le Quercy, j'ai participé activement à la vie de l'Association en organisant des voyages en Suisse, au Maroc et en Italie. Ces derniers ont duré une semaine chacun entre février et mars et ont eu lieu respectivement en 2004, 2005 et 2006. Au cours de mon terrain auprès des producteurs, j'ai donc été le témoin direct de la constitution et de l'évolution d'un collectif qui s'est regroupé autour de la production de l'épice. J'ai pu observer différentes phases au cours desquelles les acteurs ont défini et renégocié leurs objectifs, laissant apparaître leurs relations. En effet, « appartenir à un groupe, c'est se trouver mobilisé par des liens incertains, fragiles, controversés et constamment fluctuants (Latour, 2006 : 42) ».

L'ASQ a été créée en 1999, lorsque des personnes d'horizons divers ont décidé d'officialiser la relance du safran amorcée en 1997. A ce moment, la plupart des habitants de la région considéraient le safran comme une épice exotique au même titre que le poivre ou le gingembre. Seules quelques personnes âgées avaient conscience de son existence : *il y en avait au fond du jardin, les petites fleurs mauves fleurissaient en automne, elles étaient très jolies...Maman me grondait quand je marchais dessus ! Je me souviens pas bien mais elle coupait les pistils rouges et les faisaient sécher.*³¹ Les personnes qui s'investissent dans cette relance le font pour différentes raisons : certaines espèrent dégager un revenu complémentaire, d'autres souhaitent faire renaître une production qu'elles imaginaient ancestrale. *Ma grand-mère a toujours eu du safran au fond du jardin, le long du mur* raconte l'un des protagonistes de cette relance, *il est donc légitime de sauver un pan de notre patrimoine culturel et culinaire*³². Jusqu'en 2005, les membres de l'Association se sont efforcés de trouver de nouveaux producteurs pour donner de l'ampleur à leur projet. *Toutes les personnes intéressées pouvaient se lancer. Aujourd'hui on a mis un frein, on n'arrive pas à écouler tout notre stock.*³³

Différentes phases d'innovations techniques caractérisent l'histoire de cette Association. Nous l'avons vu dans le préambule, les producteurs ont procédé par tâtonnement pour

³¹ N.A. 2002

³² P.A. 2002

³³ F.H. 05.03.2007

découvrir les processus culturels de la plante et se sont rendus dans d'autres pays producteurs dans le but d'échanger des connaissances avec leurs hôtes. Ces voyages sont des moments clefs dans la constitution des relations sociales au sein de l'Association et m'ont permis d'être le témoin direct de la construction de ces liens sociaux. Les participants aux voyages avaient tous un lien avec le safran mais n'étaient pas tous producteurs : généralement, les safraniers sont venus accompagnés de leur conjoint et d'amis qui participent à la récolte. De fait, les participants ne se connaissaient pas forcément avant de partir. A la suite des voyages, ils ont des références communes et entretiennent des relations sociales. Précisons que seulement dix personnes ont participé, tout comme moi, aux trois voyages.

La plupart des événements analysés dans cette thèse sont issus de ces séjours à l'étranger. Cependant, je ne m'appuie pas exclusivement sur des observations ethnographiques « brutes ». Chaque séquence a été reprise avec les participants, lors d'entretiens d'autoconfrontation quelques mois après le voyage³⁴. A partir de supports photographiques ou vidéos, je me suis entretenue avec chacun pour faire émerger les mécanismes cognitifs individuels et collectifs qui ont influencé la construction identitaire du groupe en fonction du contexte de l'action. Cette approche méthodologique me permet de décrire les processus de construction sociale d'un point de vue émique³⁵.

Les dynamiques que j'ai observées durant ces séjours et la façon dont les acteurs leur donnent sens, me permettent de démontrer que le décentrement permet de renforcer les relations sociales entre les individus. J'emploierai le terme de collectif lorsque je parlerai des relations entre plusieurs personnes. Cependant, je ne vais pas donner de définition plus précise du collectif dont il est question dans cette thèse, car sa composition et la nature des relations en son sein évoluent constamment. Il ne s'agit pas de présenter une unité figée mais de révéler des dynamiques sociales en construction. Les auteurs sur lesquels je m'appuie utilisent différents termes pour parler des collectifs : Latour (2006) parle de groupe, Callon (1999) de réseau et Wenger (1998) de communauté de pratique. Je développerai les aspects théoriques de chacun en fonction de leur pertinence par rapport à mon objet d'étude.

³⁴ Je décris ce type d'entretiens dans le chapitre 3 de la troisième partie de ce travail.

³⁵ C'est le linguiste Kenneth Pike qui, au début des années 50, « propose de transposer à l'analyse des faits culturels, sous la forme « *emic vs etic* », l'opposition classique en linguistique entre *phonemic* et *phonetic*. (...) L'*emic* est centré sur le recueil de significations culturelles autochtones, liées au point de vue des acteurs, alors que l'*etic* repose sur des observations externes indépendantes des significations portées par les acteurs et relève d'une observation quasi éthologique des comportements humains. » (Olivier de Sadran, 1998 : 151-153) Ces termes anglophone ont été francisés par la suite et prennent la forme d'émique et d'étiq.

INTRODUCTION

Je pars de l'idée que la confrontation avec l'autre, avec des valeurs socioculturelles différentes permet aux individus et aux collectifs de se remettre en question et de se positionner par rapport à ce qui est expérimenté. Pour les safraniers il était important de donner une image positive de leur Association à leurs hôtes. Ils ont donc été stimulés à co-construire une identité commune, qu'ils n'avaient pas avant de partir, pour affirmer leur existence en tant que producteurs de safran du Quercy. Dans un contexte étranger, face à des producteurs de safran qui sont reconnus en tant que tels, les quercynois entrent dans un processus d'affirmation identitaire dont ils n'auraient pas perçu la nécessité s'ils étaient restés en France. La phase de co-construction identitaire est synonyme de négociation de sens, caractérisée par un jeu d'influence réciproque entre les représentations cognitives individuelles et collectives, les objets et le contexte de l'action. Ce processus impulsé par les décentremements participe à la cohésion entre les membres du groupe car il les force à interagir et à définir des références et des significations communes.



Fig. 5. Stand de vente du safran du Quercy à Lyon

La façon dont les safraniers se présentent publiquement est le fruit des négociations de sens qui ont eu lieu au sein du collectif. C'est donc la description du stand de vente des safraniers du Quercy lors du salon Mer & Vigne et Gastronomie en novembre 2006 qui constituera le fil conducteur de ce travail car je considère les objets présents sur ce stand comme des « traces » matérialisant les étapes de la construction identitaire de ce collectif.

Dans la première partie de cette thèse, la description générale de ce stand, me permettra de présenter les aspects théoriques que j'utilise pour aborder la relation entre les sujets, les objets et le contexte dans la construction des relations sociales. L'idée étant de comprendre ce qui fonde le lien social. Mon approche théorique emprunte des notions à différents courants comme la théorie de l'acteur réseau, l'approche de Wenger sur les communautés de pratiques et la théorie de l'action située et de la cognition distribuée. Je pars de l'hypothèse que la cohésion d'un collectif est assurée grâce à la négociation de sens entre ses membres lors de la constitution d'un répertoire cognitif commun³⁶. Pour que cette quête de sens aboutisse, il faut que les membres s'engagent dans des actions communes. Dès lors, la signification de ces

³⁶ Le répertoire cognitif commun comprend à la fois les gestes, les connaissances, les actions et les concepts créés par le collectif pour poursuivre l'action commune.

actions est négociée au sein du groupe avant, pendant et après, ce qui favorise une émulation collective et par là même, un renforcement de la cohésion du groupe. Les voyages entrepris par les safraniers du Quercy sont des événements qui, à la lumière de mon cadre théorique, me permettront d'analyser les mécanismes à l'œuvre dans la constitution des relations sociales.

La deuxième partie de cette thèse est introduite par la description de l'affiche placardée sur le stand lyonnais. Cette partie a pour objectif de présenter le contexte général de la relance du safran. Il y sera question de la constitution de l'Association des safraniers du Quercy, du contexte géographique et historique dans lequel s'inscrit la relance et des processus culturels relatifs à la production du safran.

La façon dont les safraniers exposent aux regards extérieurs leurs savoir-faire sur le stand me permet d'introduire la troisième partie, dont le but est de présenter les gestes techniques relatifs à la production de l'épice. Cela me permettra de retracer les étapes du processus d'innovation technique au sein du collectif et ses répercussions sur la cohésion du groupe. Je présenterai ensuite les circonstances qui m'ont amenée à organiser les voyages. Dans un souci éthique et scientifique, je préciserai mon rôle au sein de ce collectif et suggérerai des pistes de réflexion au sujet de la distance entre le chercheur et son objet d'étude. La spécificité de mon terrain étant qu'en tant que chercheur, j'observe des faits qui sont le fruit d'une dynamique à laquelle j'ai contribué. Cela nécessite une réflexion sur le concept de semi-expérimentation développé par les ethnoarchéologues³⁷. Il importe, en effet, pour les chercheurs en sciences sociales d'être conscients des implications éthiques et politiques de leurs actions. (Menget, 1996) En interrogeant ma pratique ethnographique de terrain, je m'inscris dans le contexte général de la réflexion critique sur les questions méthodologiques, épistémologiques et théoriques que soulève une telle recherche. Je terminerai cette troisième partie en présentant les aspects méthodologiques empruntés à d'autres disciplines comme l'ethnométhodologie³⁸ ou le cours d'action qui m'ont permis d'analyser les événements dans l'action.

Différents objets rattachés au patrimoine du Quercy sont présents sur le stand. Cette observation introduit la quatrième partie qui mettra en évidence des processus de construction

³⁷ Je pense notamment à Valentine Roux et à Blandine Bril (2002)

³⁸ Contrairement à ce que son nom indique, l'ethnométhodologie n'est pas une méthodologie de l'ethnologie. Ce courant s'inspire d'une pluralité de spécialités pour étudier, de l'intérieur, la façon dont le groupe construit et négocie ses propres notions de l'activité qu'il est en train de mener. L'ethnométhodologie a la prétention d'être une sociologie sans induction.

identitaire au sein du collectif. Dans un premier temps, je présenterai les actions entreprises, en France, par les safraniers pour rattacher leur production à l'histoire locale. Pour ce faire, j'analyserai les fêtes du safran pour révéler le processus de patrimonialisation de l'épice. Dans un deuxième temps, je montrerai comment les voyages et la découverte de nouveaux territoires ont déclenchés des mécanismes de construction identitaire. Dans un troisième et dernier temps, j'analyserai la façon dont cette identité collective s'est matérialisée au travers des objets que les membres du collectif ont porté au cours des voyages.

La cinquième partie mettra en évidence la façon dont les identités et les représentations cognitives individuelles influencent la construction des références collectives. Dans un premier temps, j'analyserai les dynamiques de construction de sens lorsque les quercynois découvrent une machine à arracher les bulbes en Italie. Les capacités et les connaissances de chacun sont exploitées pour co-construire les significations communes. Cet exemple permettra aussi de souligner le rôle de l'objet dans cette construction. L'analyse de cette situation révélera les différentes étapes du processus d'innovation technique : l'empathie puis la différenciation. Dans un deuxième temps, la description et l'analyse de la visite d'un douar³⁹ marocain permettront de souligner les mécanismes d'appropriation d'un lieu suivant les intérêts individuels distincts. Des mécanismes similaires ont pu être observés lors de la construction des souvenirs communs. Finalement, j'analyserai l'impact du premier voyage sur les dynamiques collectives lors des voyages suivants. Cela me permettra de mettre en évidence les différents degrés de sociabilité au sein du collectif.

La sixième partie sera introduite par les produits dérivés au safran⁴⁰ proposés sur le stand de Lyon. Cela me permettra de décrire les différentes phases caractéristiques des mécanismes de construction des connaissances. Ces phases sont au nombre de trois : la phase émergente de recherche et d'exploration, la phase intermédiaire au cours de laquelle les pratiques ne sont ni émergentes ni consolidées et la phase stabilisée où il n'y a plus de remise en question ni d'émulation collective. Dans un premier temps, je montrerai comment les safraniers sont passés, suite au voyage en Suisse, d'une phase émergente à une phase intermédiaire au niveau des processus culturels. Dans un deuxième temps, je décrirai la façon dont les safraniers, de retour du voyage au Maroc, ont pris conscience de la qualité de leur safran et l'ont affirmée.

³⁹ Village.

⁴⁰ « Produits dérivés » est la formule utilisée par les safraniers pour parler des spécialités parfumées au safran. Il s'agit généralement de produits régionaux connus, comme le foie gras, auxquels les transformateurs ont ajouté l'épice.

INTRODUCTION

Cela leur a permis d'entrer dans une phase consolidée au niveau des techniques d'émondage et de séchage. Dans un troisième temps, la description et l'analyse de leur attitude face au système de commercialisation et au système de production Italien mettront en évidence les difficultés relatives à la maîtrise des différentes phases. Actuellement, les safraniers se trouvent dans une phase émergente au niveau de la commercialisation et dans une phase intermédiaire au niveau de la production. Leur attitude varie énormément en fonction du sujet abordé et permet de révéler les mécanismes de construction identitaire à l'œuvre au cours de ces différentes phases.

Première partie

UNE DYNAMIQUE EN CO-CONSTRUCTION : LORSQUE LES HOMMES, LES OBJETS ET LE CONTEXTE PARTICIPENT À LA NÉGOCIATION DE SENS

Résumé

Au cours de différents voyages effectués par un collectif de safraniers, j'ai pu observer des dynamiques d'innovations techniques et de construction de liens sociaux. Ces décentrement ont favorisé la cohésion du groupe en permettant aux membres du collectif de se positionner par rapport à ce qu'ils ont découvert, de prendre conscience de leurs valeurs communes et de construire un répertoire commun constitutif d'une identité collective. La construction de cette identité collective est matérialisée à travers différents vecteurs, des objets du quotidien notamment, qui permettent au chercheur de « pister » les relations sociales et d'évaluer la force des liens qui les maintiennent. L'existence de ces objets permet de suivre la négociation de sens au sein du collectif et de mettre en évidence les mécanismes d'influence réciproque entre les systèmes cognitifs et le contexte de l'action. Cette approche, qui permet de s'interroger sur ce qui fonde le lien social et sur la relation entre les sujets, les objets et l'environnement dans la construction du social, conjugue à la fois la théorie de l'acteur réseau, l'approche de Wenger sur les communautés de pratiques et la théorie de l'action située et de la cognition distribuée.

Préambule à la première partie

Le 13 novembre 2006, je me rends à Lyon au salon Mer & Vigne et Gastronomie où, comme le dit la publicité, « les exposants, sont d'Authentiques Producteurs qui vous apportent la garantie de trouver d'excellents produits.⁴¹ » Je vais rendre visite à Gloria et Jean-Pierre qui tiennent le stand du safran du Quercy. Je suis très étonnée de découvrir ce dernier : il ne ressemble en



Fig. 6. Détails du stand lyonnais

rien à celui que j'avais vu au début de mon travail avec les safraniers quatre ans auparavant. A cette époque, le stand était beaucoup plus petit, Gloria ne proposait que deux ou trois produits dérivés au safran, il y avait quelques photos sur la table pour montrer les processus de production. Aujourd'hui, une grande affiche présente ce qui se trouve derrière l'épice : les hommes et la fleur, un ordinateur portable présente un bref reportage traitant du processus de production et l'on dénombre une quinzaine de produits dérivés au safran. Je réalise alors le chemin parcouru par les safraniers au cours des quatre dernières années et la chance que j'ai eue, en tant qu'ethnologue, d'être témoin d'une dynamique en construction.

Depuis 2002, en effet, j'observe des dynamiques d'innovation et de construction de relations sociales, au sein de l'Association des safraniers du Quercy. Lorsque j'ai rencontré ce collectif, ses membres se trouvaient dans une phase émergente (Callon : 1999) de recherche et d'exploration autour des processus cultureux⁴². Ils ne maîtrisaient pas encore les aspects techniques et poursuivaient les recherches amorcées en 1997, au début de la relance du safran. Depuis, ils ont été confrontés à de nouveaux défis comme celui de commercialiser une production qui a triplé en deux ans. Du point de vue des techniques de production et de

⁴¹ <http://www.mer-et-vigne.fr/>, consulté le 3 décembre 2006

⁴² Ces aspects seront développés dans la sixième partie de ce travail. Le tableau de la page 222 illustre l'évolution de ces dynamiques d'innovation.

commercialisation, les safraniers s'inscrivent dans des dynamiques d'innovation car ils ne maîtrisent pas suffisamment ces aspects pour que leurs choix techniques soient clairement définis et arrêtés. Parallèlement à ces innovations techniques, des liens sociaux émergent entre les différents membres du collectif. La dynamique impulsée par celles-ci et les intérêts individuels les ont incité à se rendre à l'étranger, dans d'autres pays producteurs, pour échanger des connaissances avec leurs homologues. Entre 2004 et 2006, les safraniers se sont rendus en Suisse, au Maroc et en Italie. Ces voyages sont des situations privilégiées et intenses qui ont contribué à la dynamique collective ainsi qu'à la cohésion du groupe et constituent une partie essentielle de mes données de terrain.

Les objets présents sur le stand à Lyon ne sont pas là par hasard, ils sont la matérialisation de ce processus dynamique de production de sens autour de la culture⁴³ du safran. Je vais utiliser les images, les textes et les objets présentés, comme des traces me permettant de décrire, d'entrer dans l'histoire du collectif et d'analyser la façon dont les membres du groupe ont négocié le sens de leurs actions.

L'analyse de ces objets constitue le fil conducteur de ma thèse puisque chaque partie de mon travail a comme point de départ un objet présent sur le stand. Je propose d'entrer dans les différentes étapes qui ont permis à ce collectif de se présenter ainsi. La description d'un objet ne s'arrête pas à son aspect et je pense qu'il est important de remonter le cours de son histoire pour y découvrir les processus cognitifs et sociaux qui en sont à l'origine. En effet, les conditions d'émergence et le contexte social sont à prendre en compte car l'objet ne peut pas être considéré comme une unité dissociable de son environnement. Il ne détermine rien à lui seul, mais il participe à la construction de nouveaux possibles dans l'ordre de la communication. Ce dernier comprend deux axes : celui de l'interprétation et de la donation de sens qui est temporel et celui du passage de l'information d'un point à l'autre qui peut être considéré comme spatial. (Dosse, 1997)

⁴³ Je tiens à préciser qu'il s'agit de la culture au sens d'« action de cultiver la terre ».

Chapitre 1. Les mécanismes à l'œuvre dans la constitution des relations sociales

Dans le cadre de cette recherche, je m'efforce d'analyser les interactions entre les acteurs lors de leurs déplacements dans un contexte socioculturel différent leur permettant de voir d'autres pratiques de production du safran. La confrontation directe avec d'autres références a permis aux producteurs de réfléchir et de communiquer autour de leurs propres pratiques et d'imaginer les faire évoluer. Ils sont ainsi entrés dans une phase de recherche et d'exploration qui favorise la cohésion du collectif. La thèse que je formule dans ce travail est que le décentrement favorise la remise en question et permet au collectif d'entrer dans une nouvelle phase d'échange et de négociation de sens qui favorise, à son tour, la cohésion du groupe. Les producteurs réinventent leurs pratiques ce qui alimente les discussions, les conflits et permet l'émergence de nouvelles références communes et d'une nouvelle identité. L'impulsion nouvelle promue par ces séjours à l'étranger contribue à la dynamique collective et donc à la cohésion du groupe.

L'approche théorique et méthodologique qui me permet de révéler ces relations sociales, s'appuie sur la théorie de l'acteur-réseau qui propose de tracer les liens sociaux à travers la circulation de différents vecteurs. Dans le prolongement de ce courant théorique, j'estime que le social n'existe pas en soi, qu'il s'agit d'un mouvement qui doit être sans cesse redéfini. Pour analyser la façon dont le collectif développe et entretient les relations sociales en son sein, je vais m'appuyer sur les notions de négociation de sens et d'engagement mutuel convoquées par Etienne Wenger dans sa description des communautés de pratique. Cet auteur, en effet, est le seul à avoir abordé la notion de cohésion collective par rapport à l'apprentissage. Cette notion est pertinente pour mon propos car les étapes de production de connaissance et d'innovations techniques au sein de l'Association des safraniers s'apparentent à des formes d'apprentissage technique. Selon Wenger⁴⁴, la cohésion d'une communauté est assurée par la quête de sens qui favorise l'engagement mutuel, l'entreprise commune et le répertoire partagé. Je propose de développer ces aspects en les rattachant à l'activité de production des connaissances autour de l'objet safran.

⁴⁴ Lorsqu'on l'interroge sur son orientation disciplinaire, Etienne Wenger se définit comme « un être humain qui essaie de comprendre, probablement. Je ne suis certainement ni un sociologue ni un ethnologue (mon doctorat est en informatique). Peut-être un théoricien de l'apprentissage avec une perspective sociale (a social learning theorist), si cela ne semblait pas si pompeux. » Etienne Wenger, communication personnelle, courriel du 14 janvier 2007.

La négociation de sens

Lorsqu'il participe à une action, l'individu donne une signification à ses actes. Cette signification est ensuite partagée et négociée, au sein du collectif, entre les différents acteurs. Je pense que ce processus est fondamental pour l'unité du collectif. Je rejoins ici Wenger pour qui le sens que l'individu donne à ses activités est un moteur fondamental pour qu'il puisse continuer d'évoluer. Ce qui « fait sens » ne porte pas uniquement sur les aspects techniques ou symboliques généraux. C'est une construction qui se fait quotidiennement, dans l'action. Cette production de sens est, au sein d'un collectif, le fruit d'une co-construction entre les individus qui négocient la signification qu'ils donnent à leurs activités, qu'elles soient techniques ou culturelles, et quelque soit le contexte dans lequel elles se déroulent. Les valeurs et les contraintes morales ne sont pas immuables, elles ne constituent pas un ensemble de règles existantes qui agiraient comme un système complexe de régulation des relations sociales. Je considère que ces valeurs appartiennent à un ordre qui se construit sans cesse dans les relations entre les individus en fonction du contexte de l'action. Il s'agit d'une activité continue de production de connaissances pour l'action (Darré, 1996).

Cette approche relève d'un déplacement en regard de la sociologie traditionnelle qu'elle soit durkheimienne ou fonctionnaliste ou qu'elle soit issue des interprétations dogmatiques de Karl Marx⁴⁵. La cohésion du collectif est assurée, non pas par des règles ou des structures sociales maintenues par la contrainte, mais par l'activité de production de connaissance autour de l'objet dans le cours de l'action. Les désirs individuels ne sont donc pas contrôlés, canalisés, ils sont, au contraire, les moteurs de la production de sens. Cela rejoint ce qui a été présenté précédemment : le problème de la construction de sens et du maintien de l'organisation sociale du collectif est devenu un problème d'ordre cognitif situé dans un contexte spécifique :

« Le sens n'est ni préexistant ni le résultat d'une simple construction. La négociation de sens est un processus à la fois historique, dynamique, contextuel et unique (...) composé de plusieurs éléments qui s'influencent mutuellement. Elle transforme les participants et les situations en cause et elle entraîne simultanément l'interprétation et l'action. Elle ne suppose pas la présence d'une distinction fondamentale entre interpréter et agir, faire et penser ou comprendre et réagir. Tous ces éléments font partie du processus continu de la négociation de sens qui crée de nouvelles circonstances pour d'autres négociations, d'autres constructions de

⁴⁵ Selon la tradition durkheimienne ou fonctionnaliste, la société est conçue comme un système fonctionnel régulé par un consensus normatif alors que pour la sociologie issue du cadre dogmatique de Marx, les structures sociales sont maintenues par la contrainte et la violence.

sens et de nouvelles relations avec et dans le monde. La signification de notre engagement dans le monde n'est pas un état de choses, mais un processus continu de négociation. » (Wenger, 2005 : 60)

La quête de sens au sein d'un collectif, la façon dont les membres cherchent, négocient et construisent des significations, passe par des négociations et des discussions constantes entre eux. Ces négociations permettent la construction mutuelle de significations. Chaque individu, en fonction de ses représentations cognitives et de son vécu, participe à la construction de références communes. La signification des actions collectives est construite par les membres du collectif avant, pendant et après l'action, nourrissant ainsi une émulation collective qui favorise la cohésion entre les membres du groupe.

Pour appréhender les mécanismes mis en œuvre dans ce processus, je propose de spécifier les différents critères qui entrent dans les négociations. Pour ce faire, je vais m'appuyer en partie sur la théorie de Wenger qui distingue participation et réification. La première notion renvoie à l'expérience de vie dans le monde en tant que membre d'une communauté sociale et la deuxième au processus de production de représentations symboliques en créant des objets qui cristallisent les expériences. Les éléments qu'il met en évidence dans ces deux catégories sont pertinents dans le cadre de ma recherche. Je m'appuierai aussi sur la cognition située qui prend en considération le contexte de l'action.

Afin que les acteurs puissent avoir accès à ces expériences réifiées et que la négociation puisse avoir lieu, il faut échanger et discuter. Pour ce faire, il faut créer des événements au cours desquels les informations sont communiquées. J'ai pu observer que le hasard des situations et des rencontres, les échanges entre individus donnent à l'action un caractère aléatoire et spontané dont le sens est négocié entre les acteurs. Cela me permet de me référer à l'action située pour qui la coordination des activités n'est jamais figée. Il s'agit d'un processus de co-construction au cours duquel l'intelligibilité mutuelle est produite et les conditions de sa production sont vérifiées. Une des conditions essentielles à la production de l'intelligibilité mutuelle est l'externalisation des représentations, des actions et de leurs supports matériels pour permettre un accès conjoint à ces ressources (Salembier et Zouinar, 2004).

Comme je vais l'illustrer au cours de ce travail, la négociation du sens donné aux activités du collectif passe par des dimensions pratiques, techniques et symboliques. Cependant, elle est aussi fortement conditionnée par le contexte. En effet, cette quête de sens se fait

quotidiennement par une incessante renégociation en fonction de l'environnement dans lequel l'action se déroule. « Le sens n'existe ni dans l'individu ni dans le monde, mais bien dans la relation dynamique qui caractérise la vie dans le monde » (Wenger 2005 : 60).

Selon ce cadre d'analyse et d'interprétation du fonctionnement du collectif, ce sont les pratiques, qu'elles soient de nature technique ou symbolique qui fondent la cohérence de la communauté. De ce point de vue, mon approche du collectif diffère de la conception classique qui prévaut en science cognitive et rejoint celle de Geslin (2002 : 8-9) pour qui : « la connaissance n'est plus seulement vue comme un ensemble d'informations stockées de manière explicite sous forme de représentations internes ou externes, mais également, et surtout, comme le résultat de la participation active à un processus social du sens » dans un contexte donné.

Ainsi, la négociation de sens et l'activité de production de connaissances autour de l'objet safran, se font, et là je rejoins Wenger, dans le cours de l'action favorisant l'engagement mutuel, l'entreprise commune et la définition d'un répertoire partagé qui assurent la cohésion du collectif.

Des traces pour « pister » les relations sociales

Au cours de ma recherche, j'ai été le témoin direct de la constitution et de l'évolution du collectif des safraniers du Quercy. J'ai pu observer différentes situations au cours desquelles les acteurs ont négocié et défini le sens de leurs actions. L'analyse de ces situations me permet de révéler les relations sociales entre les individus. L'objectif de mon travail est de décrire ces mécanismes pour révéler le social tel qu'il est, à un moment donné, lors de sa construction. La théorie de l'acteur-réseau propose de suivre cette construction à travers différents vecteurs qui matérialisent le social. Cette approche est particulièrement pertinente dans le cadre de ce travail. En effet, mes analyses fines autour d'objets comme des casquettes par exemple, mettront en évidence les mécanismes de construction des relations au sein du collectif.

Les représentations, les photos et les objets présents sur le stand lyonnais constituent des traces qui me permettent de « pister » les relations sociales. En effet, la sélection et la présentation de certaines photos, comme celle du village de Rocamadour par exemple, ou de certains objets, comme la maquette d'un caselle, n'est pas innocente ; nous le verrons au cours de ce travail, ces objets retracent une partie de l'histoire du collectif qui comprend à la fois les

processus de production de l'épice et la construction de relations sociales. Ces supports matériels me permettent ainsi de présenter et d'analyser les différentes phases de la construction des relations sociales et la négociation du sens donné au sein du collectif. Grâce à cette approche je pourrai suivre l'apparition et l'évolution du groupe. Cette démarche s'inscrit dans la logique de l'ethnométhodologie et de l'hypothèse de l'action située développée par Lucy Suchman (1987) car je me suis intéressée aux relations et aux activités en construction qui ont eu lieu à un moment donné et qui ne se reproduiront en principe pas.

L'analyse des objets matériels pour disséquer le social et mettre à jour les mécanismes de sa construction s'appuie sur l'approche de Callon pour qui les relations sociales et les modes de coopération entre acteurs sont matérialisés par ce qu'il définit comme des « intermédiaires ». Il estime en effet que « tous les acteurs qui communiquent, coopèrent, s'affrontent et s'entredéfinissent par intermédiaires interposés » (Callon et alii, 1999 : 6). Les intermédiaires sont de nature diverses et ne se réduisent pas à des biens matériels ou à des biens marchand. Je considère, par exemple, les souvenirs communs comme des intermédiaires ou des vecteurs entre les différentes entités qui constituent le social⁴⁶.

Mon analyse porte sur les traces ou les intermédiaires que j'ai observés à un moment donné, dans un contexte précis⁴⁷. Dans la foulée des sociologues de l'acteur-réseau et des ethnométhodologues, j'appréhende la société comme étant en perpétuelle re-définition. En effet, je considère que des liens sociaux qui font l'objet de ce travail n'existeront pas toujours. Mon analyse se focalise sur des situations qui n'ont jamais existé avant et n'existeront plus après⁴⁸. Je rejoins ici les théories de l'expérience située (Suchman, 1987) qui privilégient la dynamique quotidienne et qui mettent l'accent sur les motifs et les intentions des acteurs. Je vais de ce fait me concentrer sur la construction des liens sociaux lors

⁴⁶ « La notion d'intermédiaires désigne tout ce qui circule entre les acteurs et qui constitue la forme et la matière des relations qui s'instaurent entre eux. On peut distinguer en première approximation quatre catégories d'intermédiaires : les informations qui circulent sous forme de connaissances codifiées (rapports, livres articles, brevets, etc.), les objets techniques, la monnaie, et les individus eux-mêmes à travers les compétences, savoirs et savoir-faire qu'ils incorporent. Tous ces intermédiaires constituent une des composantes essentielles du réseau, car ils sont autant de moyens de communication et de coordination pour les acteurs. Des acteurs sans intermédiaires resteraient définitivement isolés et dispersés, sans identité aucune. Ce qui caractérise un intermédiaire, c'est qu'il porte en lui de manière totalement explicite tout un monde peuplé d'acteurs dont il définit les rôles, les intérêts, en un mot l'identité » (Callon et alii, 1999 : 5).

⁴⁷ Latour parle de trace et Callon d'intermédiaire. Je considère ces deux termes comme synonymes. Je les définis aussi en tant que vecteurs dans le cours des mes analyses.

⁴⁸ C'est le propre des terrains ethnographiques, mais peu de chercheurs précisent cet aspect. Il me semble judicieux d'utiliser ce donner pour développer une méthodologie qui lui soit adaptée.

d'interactions entre les personnes et leur environnement à un moment donné. Ainsi, je vais porter mon attention sur les moindres nuances entre les différentes façons qu'ont les acteurs de « faire le social » et de se définir. Au sens de Latour, un groupe n'est pas « une construction en attente d'être restaurée, mais un mouvement qui a besoin d'être continué » (2006 : 56).

Le but de mon analyse est de mettre en évidence les liens sociaux au sein de l'Association des safraniers du Quercy. Je pars du principe que ces liens sont formés au cours de l'action par certains vecteurs comme l'échange de connaissances autour de l'objet safran ou la mise en commun de savoir-faire. Ces différents vecteurs sont autant de traces ou d'intermédiaires que j'ai utilisés pour développer ma méthodologie que je présente plus précisément dans la troisième partie de ce travail.

Les sujets de l'action

La perspective théorique utilisée dans ce travail s'inspire de la sociologie de l'acteur-réseau et de l'action située qui considèrent que différentes entités humaines et non-humaines participent à l'action. Cette approche inclut les hommes, les objets et le contexte dans l'analyse des actions observées. En effet, tous ces aspects sont autant d'intermédiaires qui jouent un rôle dans la création et la mise en visibilité des relations sociales, et qui contribuent à la création de sens au sein du collectif. Au cours de cette recherche, je propose d'analyser les mécanismes d'influence réciproque entre les individus, le collectif, les objets et, d'une certaine manière, le contexte dans les négociations de sens qui ont eu lieu avant, pendant et après les voyages. Ces entités sont associées dans la co-construction du social. Je pense que cette association est particulièrement pertinente pour étudier le groupe des safraniers. Cette perspective se rattache aux notions développées par Latour (2006 : 94), pour qui le social désigne « un type particulier d'association entre des forces jusque-là inassociées ». Le fondement de l'approche développée par la théorie de l'action située est basé sur le partage du contrôle de l'action entre l'acteur et différentes entités : l'activité humaine doit être abordée à la fois comme « cognitive, autonome, incarnée, située, à la fois individuelle et collective (individuelle-sociale), techniquement constituée, cultivée et vécue » (Theureau, 2004 : 19-20). Je me propose de participer à cette tentative de reconceptualisation de l'action et de la cognition en accordant une attention particulière au rôle des différentes entités qui participent à l'action : humains et non-humains. Je rejoins ainsi le courant de l'action située, dont

l'hypothèse a été développée par l'ethnométhodologie, et la sociologie de l'acteur-réseau dont le projet « consiste simplement à augmenter la liste des participants, à en modifier la morphologie et la physionomie, à trouver un moyen de les faire agir comme un tout. » (Latour, 2006 : 104) Les approches de Callon et de Latour posent ainsi les quasi-objets, comme un tout qui constitue, au même titre que les humains, notre espace social. Les non-humains influencent les systèmes cognitifs individuels et collectifs car ils véhiculent des informations, des représentations et des valeurs. « En ce sens, un artefact est assurément un instrument efficace de stabilisation des comportements et des interactions » (Quéré, 1997 : 160).

Les perspectives théoriques développées ci-dessus présentent différents termes pour qualifier des aspects qui sont, me semble-t-il, synonymes. Dans le but d'assurer une cohérence théorique et terminologique à mon travail, je propose de définir les termes que je vais employer en fonction des courants théoriques dont il a été question jusqu'ici. J'opère des distinctions au sein des catégories « humains et non-humains » développées par Latour car elles ne sont pas suffisamment précises pour l'utilisation que je vais en faire. Je pense en effet, que les humains ne forment pas une entité et qu'il faut distinguer les individus pris séparément et le collectif. Dans la même logique, les objets et le contexte sont deux aspects distincts de la catégorie « non-humains ». Dans le cadre de ce travail, j'emploie le terme de contexte pour parler de l'environnement ou de la situation comme le fait la théorie de l'action située. Cependant, je n'aborderai pas l'ensemble des aspects relatifs au contexte qui ont été développés par cette approche. En effet, dans le cadre de ma recherche je prends en compte l'influence du contexte sur les individus, le collectif et les objets mais n'aborde pas l'influence de ces entités sur le contexte.

J'ai eu le privilège d'être le témoin direct de dynamiques d'innovations techniques autour de la production du safran ce qui m'a permis de comprendre les mécanismes et les enjeux de la construction des relations sociales au sein du groupe des safraniers. En effet, « le processus d'innovation et les controverses auxquelles il donne lieu mettent en jeu non seulement la définition des techniques, mais, corrélativement et de façon indissociable, celle de la société dans laquelle s'inséreront les techniques. » (Akrich, 1994 : 106) Je vais analyser ces phases d'innovation car je pense qu'elles sont particulièrement riches pour l'observateur désirant

percevoir les liens entre les différentes entités qui viennent d'être mentionnées. En cela je rejoins la sociologie récente des techniques pour qui :

« L'innovation est un processus sociotechnique au sens fort du terme, car chaque décision sur les contenus techniques engage une définition de ce que sont les entités (humaines ou non humaines) intéressées ou à intéresser, des problèmes qui se posent à elles, et de la manière dont on peut les résoudre. (...) Dans ce modèle, doit se comprendre le rôle de la technique dans la fabrication de nos sociétés, comme une modalité par lesquelles se redistribuent de façon plus ou moins stable les compétences des humains entre eux et avec les non-humains »
« Akrich, 1994 : 126,127).

Cette perspective me permet de penser, comme la théorie de l'action située, que l'individu n'est pas le siège unique du contrôle de l'action comme le défend la position classique des sciences cognitives. Ce dernier partage ce contrôle avec plusieurs instances, des non-humains au sens de Latour (2006), qui peuvent être des objets, des artefacts technologiques ou organisationnels, mais également par les autres acteurs présents dans l'environnement (Salembier et Zouinar, 2004).

Ma conception de l'action rejoint, en partie, celle de Wenger (2005) pour qui l'action inclut à la fois l'explicite et l'implicite. Elle regroupe le langage, les outils, les documents, les images, les symboles, les rôles, les critères, les procédures et les règles créées au cours des différentes pratiques. Il ne faut pas négliger les aspects implicites de l'action qui ne peuvent être verbalisés clairement, mais qui constituent des signes indéniables d'appartenance à un collectif et qui sont fondamentaux pour sa cohésion.

Wenger précise que les objets ne participent pas véritablement à la communauté de pratique⁴⁹. Son approche se distancie, sur ce point, de la théorie de l'acteur-réseau qui considère les individus et les objets comme les acteurs de l'action. A mes yeux, humains et non-humains n'ont certes pas les mêmes caractéristiques, mais ils influencent l'action. En ce sens, je défends l'idée qu'ils sont des acteurs de l'action. Cependant, ce ne sont pas les seuls, l'environnement jouant aussi un rôle important :

« Les valeurs de milieu extérieur et de milieu intérieur sont claires. Par le premier terme, on saisit d'abord tout ce qui matériellement entoure l'homme : milieu géographique, climatique, animal et végétal. Il faut (...) étendre la définition aux témoins matériels et aux idées qui peuvent provenir d'autres groupes humains. Par le second

⁴⁹ Wenger (2005 : 62) réserve le terme participation « aux acteurs des communautés sociales. Ainsi, (il) nous ne (croit) croyons pas qu'un ordinateur « participe » à une communauté de pratique, même s'il en fait partie et qu'il joue un rôle actif dans l'accomplissement de certaines tâches. »

terme, on saisit, non pas ce qui est propre à l'homme nu et naissant, mais à chaque moment du temps, dans une masse humaine circonscrite (le plus souvent incomplètement), ce qui constitue le capital intellectuel de cette masse, c'est-à-dire un bain extrêmement complexe de traditions mentales » (Leroi-Gourhan, 1973 : 333).

Je souligne la contribution de la situation et de l'environnement à la détermination de l'action. Cette approche a été développée par Goffman lorsqu'il a cherché à remédier à ce qu'il appelle le caractère « négligé » de l'action. Cependant, elle me semble toujours pertinente et je propose de l'utiliser comme le font les théories de l'expérience située, ou de l'action située, qui se concentrent sur les interactions entre les personnes et leur environnement, et qui privilégient la dynamique quotidienne, l'improvisation et la coordination des interactions. Je rejoins les théories de l'expérience située car elles mettent l'accent sur les motifs et les intentions de l'acteur. Elles se concentrent sur les interactions entre les personnes et leur environnement. Elles étudient l'expérience et la construction de l'individu ou les relations interpersonnelles, telles que les activités courantes et les conversations⁵⁰. En ce sens, je me distingue des théories portant sur la structure sociale (Lévi-Strauss, 1958) qui donnent la préséance aux institutions, aux normes et aux règles. En effet, j'estime que l'action revêt une signification en fonction du contexte historique et social dans lequel elle se déroule. En cela elle est toujours sociale. L'action inclut donc humains et non-humains dans un contexte donné, mais il ne faut pas oublier qu'elle est aussi influencée par ces derniers. En effet, l'action est la cause de l'identité et des savoirs, mais elle est en même temps la conséquence des identités et des savoirs⁵¹. Je rejoins ici Callon dans son développement sur les phases émergentes des réseaux que je reprends dans la sixième partie de ce travail.

C'est la sociologie et plus précisément sa déclinaison ethnométhodologique (Garfinkel) qui fonde l'hypothèse de l'action située. Pour Lucy Suchman, l'action humaine est constamment construite et reconstruite à partir de l'interaction dynamique entre le monde matériel et le monde social. L'aspect fondamental de ses travaux « est l'accent mis dans les interactions sur les processus de production d'intelligibilité mutuelle et d'accès partagé aux

⁵⁰ Les théories les plus radicales ignorent la présence d'une structure globale.

⁵¹ « On peut évoquer l'argument phénoménologique développé par des philosophes tels que Dreyfus et Taylor : la conscience que nous acquérons de la structure d'une situation, sa perception sous un certain éclairage, incluent une connaissance des possibilités que la situation offre ; mais cette conscience et cette connaissance sont pour une large part de l'ordre d'un savoir-faire, c'est-à-dire d'une capacité globale à éprouver la situation en fonction d'« un certain nombre d'idées d'ensemble sur les conduites et les émotions humaines » (Tylor), et à produire les actions appropriées » (Quéré, 1997 : 173).

ressources de l'environnement. » (Salembier et Zouinar, 2004 : 2)⁵². Je reviendrai dans le cadre méthodologique, présenté dans la troisième partie, sur l'apport de ce courant pour mon analyse.

Les situations que j'analyse dans le cadre de cette thèse sont, pour la plupart, issues des voyages en Suisse, au Maroc et en Italie. De ce fait, la prise en compte du contexte de l'action est un aspect fondamental qui me permet de faire le lien avec la cognition située qui suggère que l'apprentissage prend toujours place dans un contexte spécifique⁵³. Je considère ainsi que le contexte constitue l'ensemble des ressources disponibles favorisant l'action. Je vais ainsi mettre l'accent sur les comportements humains en situation réelle mais hors du contexte habituel. Il sera intéressant de voir les répercussions de ce changement contextuel sur les liens sociaux au sein du collectif.

Le cadre de cette recherche m'a permis d'observer le social en co-construction, dans le cours de l'action. Pour observer finement la manière dont les producteurs négocient et co-construisent le sens donné à leurs activités, j'ai développé une méthodologie qui permet d'analyser les événements dans l'action, au moment de leur construction. J'ai ainsi conjugué une ethnographie « classique » à l'ethnométhodologie pour saisir le monde social non pas tel qu'il est donné mais tel qu'il est constamment en co-construction. L'autoconfrontation, développée par l'approche méthodologique du cours d'action, m'a permis de mettre en évidence ce qui est significatif pour l'acteur dans son activité. Confrontés, lors d'entretiens, à des séquences vidéo issues notamment des voyages, les acteurs ont pu commenter leurs actions et en donner la signification. Ces entretiens s'appuient sur des supports matériels qui sont autant de traces qui permettent de révéler les relations sociales. Cette posture méthodologique rejoint la théorie de la cognition distribuée qui considère la cognition comme un processus situé. En effet, elle privilégie à la fois l'aspect individuel et collectif en tenant compte du contexte de l'action.

⁵² Salembier et Zouinar, dans le cadre de leurs recherches en ergonomie, s'intéressent au contexte, aux situations dans lesquelles se développent les situations de travail et les activités coopératives finalisées. Une des sources d'inspiration conceptuelle est notamment l'ethnométhodologie et de sa déclinaison de « l'action située ».

⁵³ C'est une approche similaire à l'action située proposée par Lucy Suchman et l'apprentissage situé proposé par Jean Lave et Etienne Wenger.

L'analyse que je fais à partir des différentes traces me permet de mettre en lumière les relations sociales au sein du collectif en France et lors des voyages en Suisse, au Maroc et en Italie et d'interpréter les marques, les indicateurs, les signes d'interaction⁵⁴.

Chapitre 2. Les décentrement impulsent des dynamiques collectives

Une expérience de terrain émanant d'une demande

Je rencontre les Safraniers du Quercy en 2002, lorsqu'ils ont l'objectif de valoriser le safran d'un point de vue économique et qu'ils décident de faire le nécessaire pour le labelliser. Ils doivent alors se soumettre à un certain nombre de contraintes comme la création d'un cahier des charges et l'établissement d'un document fournissant la preuve du lien du produit avec l'origine. Dans ce cadre, j'ai effectué une enquête ethnohistorique (Tolivia, 2002) afin de délimiter la zone historique de production ainsi que les voies de commerce originaires et d'établir une chronologie de cette production, de son apparition à son déclin. D'un point de vue socioculturel, ces données ont été approfondies grâce à une approche ethnologique afin de mettre en évidence les incidences de cette ancienne production sur la tradition locale en se référant, par exemple, aux dictons populaires et à la tradition culinaire. En plus d'obtenir une preuve historique de l'existence de la culture et du commerce du safran dans leur région, les producteurs espéraient que ce travail leur donne des informations supplémentaires quand aux techniques de production de la plante. Les résultats de mes recherches n'ont pas permis d'obtenir les informations escomptées. D'une part, je démontre que le safran était produit dans le Sud-Ouest mais beaucoup plus au sud de la région actuelle de la relance. J'ai dressé une carte (Tolivia, 2002) présentant la zone historique de production signalée par des points bleus, jaune et rouges représentant différents types de sources historiques dans lesquelles le terme safran apparaît. Le village de Cajarc, quant à lui, est entouré en mauve pour signaler le centre actuel de la relance du safran.

⁵⁴ En cela je me distingue de l'ethnométhodologie car elle « ne participe pas à cette affaire d'interprétation de signes. Elle n'est pas une entreprise interprétative. Les pratiques locales accomplies ne sont pas des textes symbolisant des « significations » ou des événements. Considérées dans leurs détails, elles sont identiques à elles-mêmes et ne représentent rien d'autre. Les détails récurrents des activités ordinaires constituent leur propre réalité. Ces activités sont à étudier dans leurs détails immédiats et non pas comme des signes, des indices ou des indicateurs. » (Garfinkel, 2001 : 36)

UNE DYNAMIQUE EN CO-CONSTRUCTION : LORSQUE LES HOMMES, LES OBJETS ET LE CONTEXTE PARTICIPENT À LA NÉGOCIATION DE SENS



Carte 1. (Tolivia, 2002)

Echelle 1 : 900'000

D'autre part, je n'ai pas récolté d'informations techniques quand à la production de l'épice. Lorsque je leur ai restitué mes données lors d'une réunion à Cajarc, centre actuel de la relance du safran, les safraniers étaient déçus. Leurs techniques de production n'étant pas encore optimales, ils voulaient en savoir plus. Les discussions vont bon train : comment procéder pour en apprendre davantage ? *Au Maroc ils en produisent des tonnes, ils doivent savoir comment faire*⁵⁵ ! Cette phrase lancée par le Président de l'Association rencontre un écho favorable au sein du groupe. Un producteur répond : *ben faudrait aller voir comment ils font*⁵⁶. Ces discussions informelles ont capté l'attention de Frédéric, le conseiller agricole en charge du dossier. L'idée lui semble bonne et réalisable. Quelques semaines plus tard, après en avoir parlé avec les producteurs, il me demande d'organiser un voyage dans un pays producteur. Les discussions que nous avons eues avant l'organisation des voyages m'ont permis de cerner les attentes des safraniers : ils souhaitent découvrir les modes de production dans d'autres pays, connaître le contexte agricole local et aussi visiter des lieux touristiques et profiter de leur séjour. *Nous n'allons jamais en vacances, alors on veut profiter de cette escapade !*⁵⁷ La Suisse a été choisie comme destination pour le premier voyage. Nous avons choisi cette destination car il était plus facile pour moi d'organiser le séjour des safraniers en étant sur place et en connaissant les structures locales. Ce choix leur a plu car ils avaient envie de découvrir mon pays d'origine.

Au retour de ce premier voyage, les producteurs m'ont demandé, avec beaucoup d'insistance, d'organiser d'autres voyages. Ce que j'ai fait. Je décris de façon plus pointue le déroulement de ces séjours dans la troisième partie, de plus, les annexes contiennent les carnets de voyages que j'ai écrit durant les séjours.

Cette demande n'implique, à la base, aucune enquête ethnographique. Il s'agit d'organiser concrètement un voyage dans un pays producteur de safran. Je n'ai pas dû, comme c'est le cas en anthropotechnologie par exemple, analyser la demande et la formuler en termes anthropologiques. J'en ai profité pour imaginer une thématique de recherche. Le but des safraniers étant de découvrir de nouveaux savoir-faire autour de la production de safran, j'ai développé une problématique autour de l'échange de connaissances techniques en situations interculturelles. Mon terrain et mes premières observations ont fait évoluer cette

⁵⁵ J-P.C. 27.10.2002

⁵⁶ S.B. 27.10.2002

⁵⁷ G.T. 15.12.2002

problématique : il n'y a pas eu véritablement d'échanges de connaissances entre producteurs des différents pays, mais il y a eu échanges d'informations et renforcement des liens sociaux au sein du collectif français. Le présent travail est le fruit de ma réflexion et de ces observations car « les destinations du chercheur ne sont pas toujours celles qu'il a envisagées au départ » (Ghasarian, 2002 : 8).

Le contexte dans lequel s'inscrit cette recherche m'oblige à adopter une posture réflexive. En effet, il est particulièrement important de réfléchir à la manière dont je me suis positionnée, en tant qu'ethnologue, lors de l'organisation de ces voyages, de la récolte des données ethnographiques et de leurs analyses. De ce fait, je vais préciser, au cours de ce travail, les modalités d'engagement et de distanciation durant les différentes phases de ma recherche. Cette posture réflexive me permettra d'évaluer la pertinence de mon propos.

Des voyages pour se former

Les voyages forment la jeunesse. Ce dicton sous-entend que le fait de partir, de se décentrer et de changer de contexte socioculturel et géographique permet de se connaître et de définir son identité. La confrontation avec l'autre stimule la réflexion qui aboutit parfois à la remise en question ou à l'affirmation des certitudes. Cette prise de conscience est importante dans la construction identitaire. Je fais l'hypothèse qu'un dicton comparable est valable pour un collectif : *Les voyages forment le collectif.* L'impulsion favorisée par le décentrement participe à la dynamique collective favorisant l'émergence de relations sociales, la construction identitaire et la cohésion du groupe.

Hormis quelques travaux anglo-saxons (Cohen, MacCannel, Nash, Smith), il existe très peu d'écrits sur les voyageurs et les relations sociales au sein des groupes de touristes. Boyer (1980) relève que ces derniers furent davantage jugés qu'étudiés. Je ne veux pas faire une ethnologie du voyage mais souhaite tout de même établir certains parallèles entre ce que j'ai observé et ce que d'autres chercheurs, spécialistes du tourisme, ont fait émerger. Les situations que j'ai pu observer au cours de mes enquêtes peuvent être comparées aux trois grandes dimensions qui marquent, selon Amirou (1995 : 8), la vie du voyageur : « le rapport à soi (une quête de sens), à l'espace et aux autres. » Au cours des trois voyages auxquels j'ai participé, les acteurs ont en effet, appréhendé le décentrement en fonction de leur vécu et en ont retiré différentes choses suivant leur perception cognitive individuelle. Cette perception

individuelle a été influencée, et a influencé en retour, la quête de sens collective. Pour analyser ce mécanisme, il faut aussi prendre en considération l'influence du contexte qui participe à cette négociation de sens.

Différentes formes de tourisme marquent le cours de l'histoire. Les Grecs et les Romains connurent des formes de voyage d'agrément assez proches de ce qu'on peut observer aujourd'hui. Ensuite, les pèlerinages, qui constituent la forme de tourisme collectif la plus connue, furent largement répandus. Il s'agissait de voyages pour « voir » les lieux saints, pour prier, au cours desquels les petites communautés humaines ont généré des formes de sociabilité très fortes. Il est intéressant de relier l'histoire de ces voyages avec ce qui a été entrepris par les safraniers. En effet, ces derniers sont aussi partis en groupe pour « voir » la façon dont d'autres producteurs produisent le safran. Au cours de ces décentrement, ce ne sont pas les échanges avec leurs homologues qui les ont le plus marqué, mais les échanges au sein de leur collectif, dans ce nouveau contexte. Ces derniers ont généré des formes de sociabilité très fortes. Ce mécanisme est mis en évidence par Amirou (1995 : 239) lorsqu'il analyse le tourisme organisé : « le sentiment d'appartenance affective à un « Nous », à une communauté est la condition nécessaire à la pleine réussite des vacances. (...) Il semble ainsi que ce qui est recherché dans l'exotisme moderne est un dépaysement qui n'est ni dans l'espace, ni dans le temps, mais dans la relation sociale elle-même. » Les liens sociaux qui ont émergé au cours de ces voyages n'étaient pas le but premier au départ. Cette observation peut être rattachée à celle du sociologue Jean Viard (1984 : 18), pour qui « les vacances initient à des savoirs, et à des gestes nouveaux, des sensations neuves qu'aucun enseignement ne pourra jamais nous communiquer ».

Au XVIII^{ème} siècle, ce sont les aristocrates anglais qui accomplissent des circuits, des *tours*⁵⁸, à travers l'Europe pour compléter leurs études. Cette pratique a d'ailleurs donné naissance au terme *touriste* qui dérive de *tour*. La notion de saison touristique, qui perdure encore de nos jours, viendrait des adeptes du *tour* qui effectuaient leurs voyages à des rythmes saisonniers. Relevons que les safraniers voyagent aux mois de février-mars, lorsque les tâches agricoles sont moindres. Comme pour le jeune aristocrate anglais, le voyage représente, pour les safraniers, un complément de formation. Lors du premier voyage, le but des safraniers était clairement d'approfondir leurs connaissances au niveau des processus techniques. Les

⁵⁸ Définition du terme anglais : "A journey for business, pleasure or education in which one returns to the starting point." Tiré de : http://www.granddictionnaire.com/btml/fra/r_motclef/index800_1.asp

relations sociales qui sont nées au cours de ce premier séjour ont légèrement modifié le but des voyages suivants. En effet, beaucoup de participants sont venus au Maroc et en Italie dans l'objectif de retrouver les autres participants et de partager une expérience avec eux. Un mécanisme semblable a été observé chez les aristocrates anglais dont le but avoué n'était pas toujours la seule motivation. « Aussi, le prétexte éducatif du voyage du jeune aristocrate anglais, du moins à l'origine, ne doit pas nous induire en erreur ; ces gens recherchaient aussi les aventures, les rencontres, les plaisirs divers, ce qui contredisait un peu leurs intentions officielles. » (Amirou, 1995 : 220)

Les décentrements, nous le verrons au cours de ce travail, ont une influence certaine sur le collectif. Cependant, je n'irai pas aussi loin qu'Amirou (1995) lorsqu'il estime que les voyages ont une fonction similaire aux rites décrits par Georges Balandier (1974 : 260), et qu'ils « contribuent à épurer l'ordre social, à rénover les valeurs et les symboles qui les désignent, à dépasser les conflits et à masquer les générations d'anxiété. Il tend à rétablir les « communications » distendues ou rompues. »

Lorsque je suis entrée en contact avec l'Association des safraniers du Quercy, j'ai rencontré des personnes d'horizons très différents qui essayaient de relancer la production d'une épice qu'ils rattachaient à leur patrimoine. Ces safraniers se sont regroupés pour former une Association de producteurs : l'Association des safraniers du Quercy (ASQ). Au départ, les membres de ce groupe n'avaient quasiment pas de points communs qui permettaient de les définir en tant que collectif. Les safraniers n'avaient pas véritablement de contacts entre eux, ils se voyaient une ou deux fois par année pour faire le bilan de la saison. Les liens sociaux étaient donc quasiment inexistantes. Frédéric était l'un des seuls à connaître tous les membres de l'Association. Il a développé des contacts avec chacun en faisant des essais autour du crocus. Les observations qu'il a menées sur plusieurs années lui ont permis de capitaliser un certain nombre de connaissances autour des processus cultureux, connaissances qu'il a ensuite partagées avec les producteurs lors de réunions. Vanina Mollo (2001 : 29) relève, lorsqu'elle analyse la façon dont les connaissances se propagent au sein de ce collectif, que ces réunions :

« ne constituent pas un moyen d'échange entre les différents producteurs, mais plutôt un moyen pour le technicien agricole de rappeler aux producteurs les différentes tâches à effectuer, ou de les informer des changements récents ou futurs au niveau de l'association. (...) Elles constituent plus des espaces de décisions

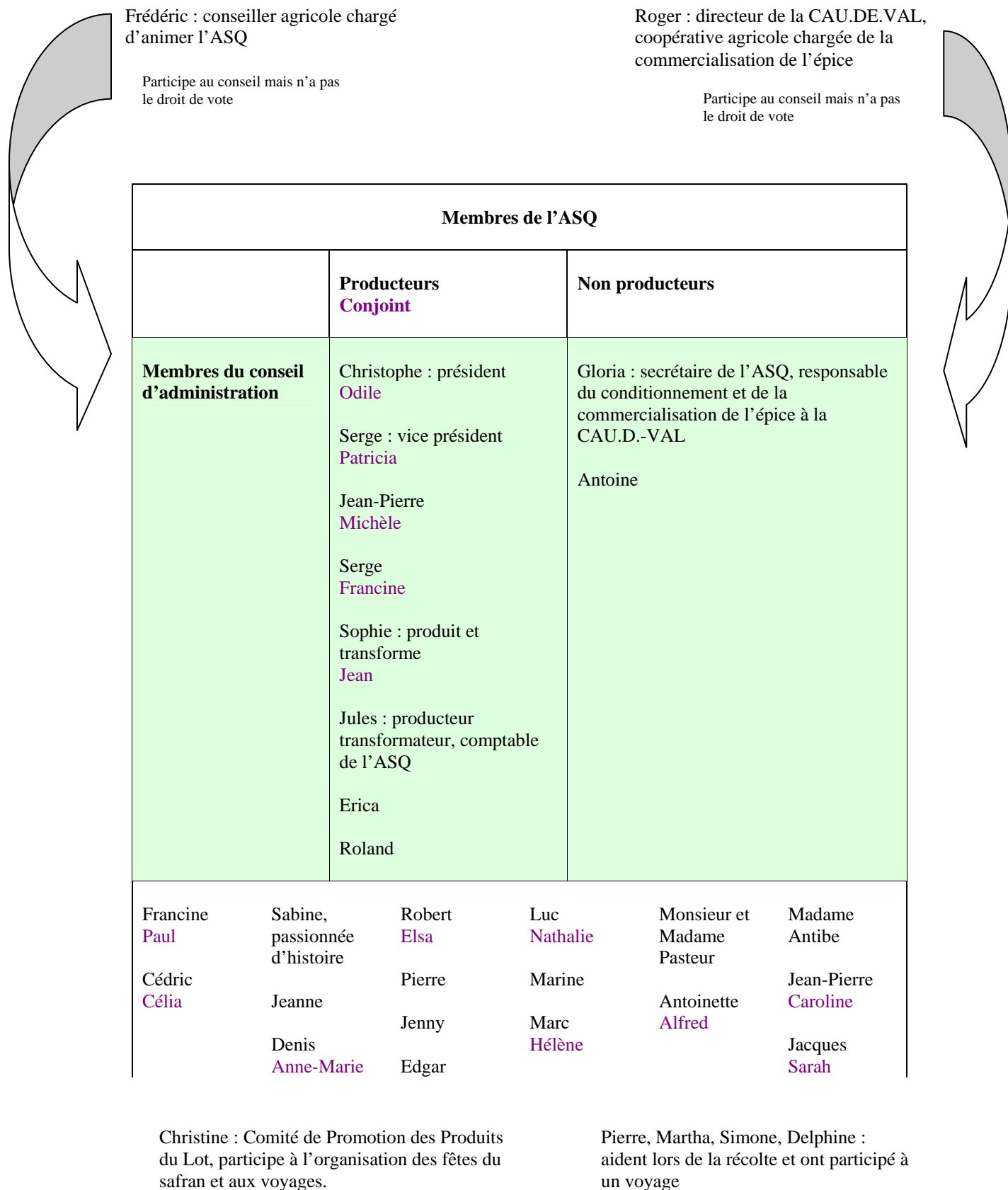
UNE DYNAMIQUE EN CO-CONSTRUCTION : LORSQUE LES HOMMES, LES OBJETS ET LE CONTEXTE PARTICIPENT À LA NÉGOCIATION DE SENS

que d'échanges, décisions qui résultent plus d'un transfert unilatéral que d'une propagation des connaissances entre les acteurs. »

De fait, les membres de l'Association n'avaient pas véritablement l'occasion d'échanger et de se connaître. Cela s'est confirmé au moment de partir pour le premier voyage, qui a eu lieu en Suisse. Les participants, pour la plupart, ne se connaissaient pas alors qu'ils faisaient partie de la même Association. Le schéma ci-dessous présente les personnes qui apparaissent dans ce travail et leur fonction au sein de l'ASQ ou en relation avec celle-ci.

UNE DYNAMIQUE EN CO-CONSTRUCTION : LORSQUE LES HOMMES, LES OBJETS ET LE CONTEXTE PARTICIPENT À LA NÉGOCIATION DE SENS

Schéma 1. Fonction des personnes qui apparaissent dans mon travail (les prénoms sont fictifs)



Au cours des dix dernières années, l'histoire de l'Association, les innovations techniques, les expériences vécues au cours de voyages, ont permis aux individus de s'identifier au groupe et de co-construire l'identité collective. Cette dernière se co-construit et se transforme dans l'action par un processus d'inclusion et d'exclusion qui établit, affirme et réaffirme ponctuellement les limites du groupe. De ce fait, le groupe n'est pas défini une fois pour toutes, il dépend des individus qui lui donnent vie, de sa dynamique propre et du contexte dans lequel il évolue. L'identité collective se construit donc par un jeu d'influence entre l'individu et le groupe qui subissent l'influence du contexte.

Pour que le groupe soit perçu en tant que tel, il faut qu'il délimite son existence en se positionnant par rapport aux autres groupes mais il faut aussi que ses membres s'y reconnaissent et aient des références communes qui assurent une certaine unité au sein du groupe. Différents facteurs contribuent à cette cohésion. Selon Wenger (1998), pour qu'un individu ait le sentiment d'appartenir à une communauté, il faut qu'il s'engage dans les actions collectives et qu'il en négocie le sens avec les autres membres. Les innovations et les voyages sont des actions collectives qui favorisent ce mécanisme. Les voyages, notamment, permettent aux individus de s'engager au sein d'un groupe et de partager des expériences. Ils sont propices à l'émergence d'un répertoire commun qui participe à la cohésion du collectif. L'échange de connaissances au cours des actions collectives est favorisé, notamment, par l'engagement mutuel, la négociation de sens, la promiscuité et les déplacements. L'échange crée une véritable synergie de groupe. La dynamique impulsée par les décentrement favorise l'émergence de relations sociales qui ont évolué et qui évoluent aujourd'hui encore.

« Ce décrochage du social – rêvé ou effectué momentanément- durant les vacances nous renvoie à une utopie du vivre-ensemble. Il s'agit de retrouver un temps à soi collectif, de se ré-inscrire dans le rythme de la sociabilité et plus, de la recherche d'une sociabilité perdue, et qu'on n'a de surcroît jamais connue, la *communitas*. C'est en cela que l'expérience du voyage et des vacances constitue un véritable laboratoire où les processus exploratoires, ludiques, de définition de soi et des autres s'observent et où les identités fantasques se laissent voir. Ici, le sujet n'est pas tant l'individu cher aux économistes néo-classiques, mais bien la persona, avec ses dimensions de jeu identitaire, de masques sociétaux, telle qu'en parlent certains sociologues. » (Amirou, 1995 : 275)

Mon travail est novateur en ce qu'il dissèque véritablement les mécanismes à l'œuvre dans la constitution et l'évolution du social avant, pendant et après les voyages. Cette approche est possible parce que j'ai été le témoin direct de la constitution des relations sociales. Pour appréhender le groupe de façon globale, il faut tenir compte du jeu subtil entre

les systèmes cognitifs individuels et collectifs et les processus sociaux et matériels. Partant du principe que le collectif n'existe pas en soi et qu'il est constamment redéfini par les acteurs, j'analyse finement différentes phases de ce processus de co-construction qui favorise la cohésion du collectif. En effet, les situations anodines se déroulant dans un contexte particulier permettent de mettre en évidence la façon dont sont co-construites les significations nécessaires à l'évolution du collectif.

Des voyages pour construire son identité

Les voyages sont des situations particulières, extraordinaires que l'on peut qualifier de situations intermédiaires, qui coupent la vie quotidienne, et au cours desquelles les événements sont concentrés. Comme c'est le cas pour le pèlerinage, le tourisme de groupe génère « un espace-temps spécifique, qui s'accompagne d'une certaine convivialité et d'une forme d'autisme de groupe. » (Amirou, 1995 : 260) Enormément de choses, différentes de l'ordinaire, se passent dans un temps très court. Les répercussions de cette concentration sont perceptibles à différents niveaux. Les connaissances nouvelles ne sont pas simplement stockées, elles sont discutées et confrontées à d'autres connaissances issues de situations vécues individuellement ou collectivement.

L'observation de tels moments me permet de dégager les facteurs qui contribuent à la cohésion du collectif. En effet, je constate que les décentrement ont poussé les safraniers à se positionner, en tant que groupe, par rapport aux autres groupes et à prendre conscience de leurs spécificités collectives. Ce mécanisme peut être analysé lorsque les individus négocient le sens des actions collectives. Une analyse fine des processus d'innovation technique permet de révéler la façon dont les membres du collectif co-construisent un répertoire cognitif commun. Lors des différents voyages, les safraniers français ont été confrontés aux pratiques de leurs homologues. Cette confrontation leur a permis d'imiter une partie du savoir de ces derniers en récoltant des informations dans une dynamique d'appropriation. Ce détour par l'autre est caractérisé par un mouvement d'identification suivi d'une prise de distance. Cette dynamique d'appropriation apparaît dans les processus d'innovation et de création mais n'a pas été abordée par les chercheurs comme Latour, qui se sont intéressés uniquement aux processus. L'analyse de cette dynamique, qui repose sur un principe d'imitation et que l'on peut qualifier d'empathie (Tolivia & Geslin, 2007), permet de comprendre les mécanismes à l'œuvre dans la construction des références communes nécessaires à la cohésion du collectif.

Ce principe d'imitation se retrouve au cours des phases intermédiaires, lorsque les individus ont déjà réfléchi à leurs techniques et négocié le sens de leurs actions mais qu'ils n'en maîtrisent pas encore parfaitement toutes les dimensions. L'analyse de mes données de terrain permet de cibler les moments au cours desquels l'empathie est utilisée pour asseoir les processus techniques. Le mécanisme qui suit la phase d'imitation est la prise de distance qui permet au collectif d'affirmer son identité et sa spécificité par opposition à l'autre.

Nous avons vu qu'il n'y avait pas de collectif formé et défini avant de partir pour la Suisse. Certes l'Association existe mais les membres ne s'identifient pas à ce collectif. Lorsqu'ils ont préparé ce premier voyage, les participants ont co-construit une image commune qui leur a permis de se présenter, en tant qu'unité, à leurs hôtes helvétiques. Cette image est le fruit d'une négociation entre les identités individuelles et le vécu collectif en fonction du contexte à venir. Une fois qu'ils ont pris la décision de partir, avant même de vivre l'expérience d'un décentrement commun, les safraniers entrent dans une dynamique collective visant à la construction identitaire du groupe. Par la suite, les différents décentremments ont favorisé des dynamiques particulières leur permettant de prendre conscience d'une appartenance culturelle et d'une identité commune dont ils n'étaient pas conscients avant le départ. Les dépaysements, par exemple, ont permis de co-construire des références territoriales communes à l'ensemble du collectif, il n'était plus question alors des identités régionales individuelles.

« Les voyages à l'étranger ne nous apprennent pas seulement à distinguer entre les objets d'art, les coutumes ou les langues appartenant à des civilisations différentes. Ils ont aussi pour fonction de nous réconcilier avec nos valeurs sociétales et de nous conforter dans nos croyances et nos convictions collectives. » (Amirou, 1995 : 216)

De plus, les paysages découverts au cours de ces voyages constituent une partie du répertoire cognitif commun qui participe aussi à l'unité du groupe. Au cours des voyages, le partage des connaissances relatives à l'histoire du collectif lui-même, les échanges entre les participants lors de la négociation de sens autour des objets se font dans le cours de l'action ce qui contribue aussi au renforcement de la cohésion du collectif.

La confrontation avec d'autres références a permis aux membres de l'Association de se positionner, de prendre conscience de valeurs communes et de construire un répertoire commun constitutif d'une identité collective. Les décentremments sont le théâtre de situations particulières qui sont l'objet d'interprétations et permettent au collectif de négocier du sens à

partir des perceptions individuelles. Ce travail met en évidence les dynamiques sociales au sein du collectif et analyse l'influence des représentations et des affinités individuelles sur les relations sociales.

Au cours des voyages, ce sont les individus qui, à partir de leurs aptitudes propres, manifestent, définissent et produisent leur identité. La co-construction de cette identité collective est matérialisée au travers d'objets, comme des casquettes ou des écharpes, qui constituent des signes distinctifs qu'ils portent au cours des voyages au Maroc et en Italie notamment. L'existence de ces objets permet de suivre la négociation de sens au sein du collectif et de mettre en évidence les mécanismes d'influence réciproque entre les systèmes cognitifs individuels et collectifs et les objets par rapport au contexte de l'action. Cette approche rejoint l'une des problématiques de l'action située et de la cognition distribuée pour qui l'acteur ne détient pas seul le contrôle de l'action mais qu'il le partage avec les objets et le contexte.

Les références cognitives individuelles et collectives, conjuguées à une situation particulière ont favorisé l'émergence de relations sociales étroites au sein du collectif. « Le groupe, et la sociabilité qui s'y développe, devient paradoxalement l'élément central de ce type de tourisme, reléguant à l'arrière-plan le thème de la découverte du pays. L'aisthesis⁵⁹, l'émotion partagée, repose sur une expérience commune : celle de l'affrontement à l'espace, à l'altérité, à l'inhabituel. » (Amirou, 1995 : 274) Mes analyses permettent d'évaluer la force des liens difficilement perceptibles qui unissent les individus et qui participent à la co-construction du social. Ces observations permettent de s'interroger sur ce qui fonde le lien social et sur la relation entre les sujets, les objets et le contexte dans la construction du social.

⁵⁹ L'aisthesis est la sensibilité au sens de réceptivité. Ce terme définit la capacité d'être sollicité par les impressions des sens.

Deuxième partie

LA FLEUR D'ÉPICE

Résumé

Au départ, rien ne laissait présager la rencontre entre des individus aux origines socioprofessionnelles si diverses. La découverte d'un bocal contenant du safran, conjuguée à l'envie de faire revivre une partie du patrimoine local, a impulsé une dynamique collective autour de la relance du safran. Le safran est une épice obtenue suite au prélèvement et au séchage des trois stigmates que compte la petite fleur mauve qui fleurit à l'automne. Au-delà de l'utilisation courante de cette épice, nous nous intéressons à son rôle dans la dynamique collective.

Depuis 1997, des actions sont entreprises pour produire et valoriser *le safran du Quercy*. Cette appellation renvoie à la région de production, située dans le sud-ouest de la France, et donne un ancrage géographique au produit. Ces actions permettent au collectif de se définir et de communiquer autour de son existence. Ce sont là les premières traces de la constitution des relations sociales. Ce groupe n'est pas une unité inerte, il se modifie en fonction des acteurs qui s'y impliquent et le font évoluer. Depuis 1999, les safraniers ont créé l'Association des safraniers du Quercy pour donner un certain crédit à cette relance et valoriser la production en mettant tout en œuvre pour obtenir le Label Rouge et l'IGP. Cette relance s'inscrit dans un contexte général qui valorise les productions rattachées à un patrimoine qui renvoient à des valeurs comme « l'authenticité ».

Préambule à la deuxième partie



Fig. 7. Détails du stand lyonnais

Une grande affiche est placardée contre le mur au fond du stand. Cette affiche a été réalisée par le « commercial » nouvellement engagé. La présence et le contenu de celle-ci révèlent différents aspects, passés et présents, de la constitution des liens sociaux au sein du collectif. En effet, les photos présentées sont la matérialisation des négociations entre les membres du collectif au cours de son histoire. Je vais m'intéresser, dans cette partie, à la façon dont je peux exploiter cet objet en tant que trace permettant de révéler le social. « A partir du moment où la communication est conçue comme un processus fortement lié à la contextualité de la mise en relation des messages, elle devient un moment essentiel d'intelligibilité de l'agir social qu'il convient de ressaisir dans une globalité

toujours ouverte sur l'autre et sur des reprises interprétatives nouvelles » (Dosse, 1997 : 138). Sur cette affiche, il y a du texte et des images. Nous sommes habitués à l'idée que le texte véhicule un message, mais nous savons, depuis Charles Sanders Peirce⁶⁰ (1935) et Roland Barthes qu'il n'est pas le seul système de signes véhiculant du sens. Je me propose donc de dépasser les catégories fonctionnelles de l'image et d'aborder l'analyse de cette image « sous l'angle de la signification et non pas sous celui de l'émotion ou du plaisir esthétique, par exemple » (Joly, 1993 : 21). Je ne vais cependant pas m'intéresser à la façon dont les images véhiculant du sens mais à la façon dont elles traduisent la négociation de sens qu'il y a eu, au préalable, au sein de l'Association. Ainsi, je ne vais pas m'intéresser, comme le font souvent les sémioticiens en se plaçant au niveau de la réception, à la signification provoquée, par l'image, dans l'esprit de celui ou de ceux qui la regarde, mais à ce qui lui est antérieur en me plaçant au niveau de la conception. Je m'appuie donc sur des images que je qualifie de traces qui sont « des *indices*⁶¹ avant d'être des icônes. » (Joly, 1993 : 31) Les images présentées sur ce poster apparaissent donc comme une forme de symbolisation de la dynamique collective autour de la production de safran.

⁶⁰ Peirce Charles Sanders, 1931-1935, *Collected Papers*, Cambridge : Harvard University Press

⁶¹ En italique dans le texte.

Chapitre 1.

Des fleurs au fond des jardins, un bocal sur la cheminée

Selon la version officielle, la production de safran fait l'objet d'une relance dans le Quercy depuis 1997. Suite à la découverte d'un bocal contenant du safran sur la cheminée d'une vieille demeure quercynoise, quelques amoureux de la région ont décidé de faire renaître une production qu'ils imaginaient ancestrale. Cette découverte qui devient une sorte d'histoire originelle, me permet de relever que l'objet safran joue un rôle tout aussi déterminant que les individus qui participent à sa relance. Sans la découverte du bocal contenant des stigmates, le processus collectif autour de la production de l'épice n'aurait probablement pas eu lieu. Sujets et objets⁶² font ici partie du même ensemble. Les liens sociaux qui ont été tissés suite à la découverte d'un objet, laissent à penser que le social est construit grâce aux humains et aux objets.

Certains acteurs de la relance estiment qu'il faut remonter jusque dans les années septante, lorsqu'un couple découvre le safran dans le jardin de son moulin sur la rive droite du Lot pour connaître la véritable source de la relance. Le couple Antibe se dit passionné. A deux, Ils mènent des recherches sur les techniques de production et sur l'histoire de cette épice. Ce n'est qu'en 1997 que d'autres personnes sont *contaminées par cette passion*⁶³ et officialisent ces recherches en fondant une commission de travail *Les safraniers du Quercy* au sein de l'ASPEC⁶⁴. A partir de ce moment, Christophe A. prend les rôles « médiatiques » de cette relance et communique autour de la sauvegarde du safran et de la création d'un groupe. Différents canaux sont utilisés pour communiquer autour de l'épice : émissions radio, articles de journal⁶⁵ et conférences lors de fêtes du safran⁶⁶. Il emploie ces différents moyens de communication pour expliquer les objectifs de l'APSEC : « Cette commission n'a pas eu de vocation agricole, mais uniquement celle de travailler à la redécouverte et à la sauvegarde de ce patrimoine oublié », et pour décrire l'ASQ : « Aujourd'hui tous les partenaires se regroupent autour d'une association de producteurs et d'amateurs de l'épice. L'Association des producteurs « Les Safraniers du Quercy » qui a été créée en juin 1999. Ce sont plus de 80

⁶² La sociologie de l'acteur-réseau n'entre pas dans la longue guerre entre objet et sujet. Latour explique dans *Politique de la nature* (1999) qu'il conviendrait de substituer le couple humain/non-humain à la dichotomie insurmontable entre le sujet et l'objet.

⁶³ M.A. 15.06.2007

⁶⁴ Avenir et Sauvegarde du Patrimoine des Environs de Cajarc

⁶⁵ De nombreuses publications dans *Quercy recherche*.

⁶⁶ La première fête du safran a lieu en 1998 à Cajarc. Une analyse de ces fêtes fait l'objet de la quatrième partie de ce travail.

000 bulbes qui ont été cultivés à l'automne 1998 par 120 safraniers dont 22 professionnels [de l'agriculture]. » (Agrech, 1999 : 16)

L'apparition d'un porte-parole est la première trace observable de l'extérieur, de la constitution des connexions sociales. En effet, comme le souligne Latour (2006 : 48), « tous ces groupes ont besoin de personnes qui définissent ce qu'ils sont, ce qu'ils devraient être, ce qu'ils ont été ». En prenant la parole en publique, l'acteur matérialise l'action d'une collectivité qui accède ainsi à l'existence publique et se rend observable. Dans le cadre de mon analyse, je vais notamment analyser la prise de parole pour mettre en évidence la création des relations sociales. En cela, je rejoins l'ethnométhodologie dont l'objet central est l'analyse de la conversation.

Pour qu'un groupe puisse exister aux yeux du public, il faut qu'il soit connu, médiatisé, que l'on en parle. Il faut inclure, parmi les nombreux porte-parole qui participent à la définition durable d'un collectif, les journalistes et les scientifiques qui écrivent sur le sujet et lui confèrent, en se faisant, de l'existence.

Une relance au nom de la tradition

Au moment de la relance, seules quelques personnes âgées savaient que le safran était cultivé dans le Quercy : « nos parents et grands-parents interrogés se souviennent "du safran ! ah oui, il y en avait dans un coin du jardin". Mais petit à petit le safran devenant de plus en plus rare est tombé dans l'oubli » (Agrech, 1999 n°97 : 20).

Un petit groupe de « passionnés » désirait découvrir et sauvegarder ce qu'il considérait comme un pan de leur patrimoine et mirent tout en œuvre pour relancer cette production. A ce moment, un discours sur l'histoire du safran dans le Quercy se développe et comme souvent, l'origine ancestrale datant de la « nuit des temps » ou résultant d'une légende est le fruit d'une construction imprégnée du hasard (Bérard et Marchenay, 2004 : 63). Au sein de l'Association, certains protagonistes de la relance, comme Sabine, racontent ainsi que le safran arriva dans le Quercy au monastère de l'ordre de Saint-Augustin à Espagnac Sainte-Eulalie grâce aux esclaves sarrasins qui en auraient apporté dans leurs poches. « S'appuyant sur ce type d'allégations pour assurer la cohérence de la relance, des personnes d'horizons très divers (cuisiniers, agriculteurs, maîtres d'école, retraités) s'investissent dans une démarche commune : retrouver des savoir-faire aujourd'hui disparus » (Tolivia, 2005 : 176). Retraités d'EDF, enseignants, pharmaciens, médecins, assistants sociaux et agriculteurs se regroupent

donc pour relancer la production de safran. *On a la chance d'avoir des gens de tout horizon avec des vécus différents qui ont des idées tout azimut.*⁶⁷ Dans le cas de l'Association des safraniers du Quercy, la diversité des catégories socio professionnelles, de l'âge des acteurs et de leurs objectifs n'est pas un obstacle au développement du collectif. Le parcours de vie de chaque producteur influence la façon dont il agit et enrichit les réflexions menées au sein du collectif (Mollo, 2001). Partager une expérience et avoir un projet commun sont une forme d'engagement mutuel qui crée « des liens entre les gens qui peuvent avoir encore plus d'impact que certaines affinités ou, encore, l'appartenance à une même classe sociale. C'est ce qui permet à une communauté de pratique de devenir un nœud très serré de relations interpersonnelles » (Wenger, 2005 : 85).

Une frontière pour se définir

Pour que les membres d'un groupe aient le sentiment d'appartenir et s'identifient à ce groupe, ils doivent établir une distinction entre « eux » et « nous ». Cette distinction a été développée par Bruno Latour et par Fredrik Barth⁶⁸ notamment. Pour l'ethnologue norvégien, l'identité collective se construit et se transforme dans l'interaction au sein des groupes sociaux par des processus d'inclusion et d'exclusion qui établissent des limites entre les groupes. La création et le maintien de la frontière entre « eux » et « nous » est un acte cognitif influencé par les représentations individuelles et collectives. Une telle création fixe les scènes d'activités sociales et, dans ce sens, les limites permettent de connecter les individus qui utilisent de façon sélective et pragmatique (pratique) les aspects des limites. Cette frontière entre les groupes ne dépend pas de la permanence d'une « culture collective » mais de la façon dont les membres affirment les limites, les frontières entre leur groupe et les autres. L'idéologie et les objectifs du collectif peuvent donc évoluer sans que le groupe, en tant que tel, ne disparaisse. D'ailleurs, nous allons le voir, les convictions et les attentes des safraniers ont beaucoup évolué mais le groupe a continué d'exister.

A partir de 2001, les avis divergent sur l'orientation à donner au collectif. De nouvelles voix s'élèvent. Une dispute fait rage autour de l'origine des bulbes : certains ne veulent travailler qu'avec des bulbes issus du Quercy alors que d'autres estiment que l'origine des

⁶⁷ F.H. 17.02.2004

⁶⁸ L'auteur s'intéresse à l'identité ethnique mais une partie de sa théorie peut s'appliquer aux collectifs. En effet, Barth utilise des « concepts très généraux d'organisation et d'interaction sociales (qui) sont applicables à l'analyse de toute sorte d'identité collective, c'est-à-dire chaque fois qu'est en question une limite entre « eux » et « nous » » (Poutignat et Streiff-Fenart, 1995 : 12).

bulbes n'a pas d'importance et souhaitent continuer de les importer de Hollande⁶⁹. Les divergences idéologiques, au niveau de la protection patrimoniale notamment, étant trop importantes, les personnes désirant travailler avec des bulbes issus du Quercy uniquement quittent l'ASQ pour développer leur propre association : Le Safranério. Conservatoire botanique du safran d'origine Quercy. Les membres de l'ASQ continuent à importer des bulbes de Hollande après pris connaissance des résultats d'une analyse génétique montrant qu'il n'y avait pas de différences entre les bulbes du Quercy où ceux importés de Hollande. Cette exclusion a permis à l'ASQ de s'affirmer en tant que collectif par opposition au Safranério.

« Lorsque des groupes sont formés ou redistribués, leurs porte-parole cherchent frénétiquement des façon de les *définir* : leurs frontières fragiles doivent être marquées, délimitées, et fixées pour devenir un peu plus durables. Quelle que soit sa taille, chaque groupe a besoin d'un *limes*. (...) Toute formation d'un groupe va s'accompagner ainsi de la mise au jour de toute une gamme de ressources mobilisées pour renforcer sa frontière contre les pressions contradictoires exercées par tous les antigroupes concurrents qui menaceraient de la dissoudre. » (Latour, 2006 : 50)

Différents articles de presse illustrent la façon dont l'ASQ et *Le Safranério* fixent leurs limites et se définissent. Ce processus leur permet d'affirmer leur existence par comparaison avec des concurrents. Dans ce cas, la définition du collectif implique de dresser une liste des « antigroupes » (Latour, 2006). *Le Safranério* insiste sur sa vocation de conservation des bulbes issus du Quercy, alors que les safraniers du Quercy mettent en avant le lien entre l'épice et le patrimoine afin d'inscrire la relance dans l'histoire pour que plus personne ne puisse douter de sa pertinence. Je reviendrai dans la quatrième partie sur la façon dont les safraniers se définissent en lien avec leur patrimoine et les moyens mis en œuvre pour ancrer les fêtes du safran dans la tradition locale.

Ainsi, un collectif n'est pas une unité inerte définie à un moment de son histoire. Son existence dépend des acteurs qui s'y impliquent et le transforme. Si la définition du collectif évolue en fonction des individus qui lui donnent vie, le contraire est aussi vrai : l'identité des membres est influencée par le groupe. Zavalloni et Louis-Gérin (1984 : 51) définissent l'identité sociale comme « la représentation que le sujet se fait de son environnement social, c'est-à-dire des différents groupes auxquels il se réfère, groupes d'appartenance mais aussi de

⁶⁹ A cette époque, je n'avais pas encore de contact avec les safraniers. Je mentionne cet épisode car les acteurs m'en ont parlé mais je ne pousserais pas plus avant l'analyse car je n'ai pas été le témoin direct de cette dissension.

non-appartenance (groupe d'opposition) » Une approche par le fonctionnement cognitif des acteurs permet de comprendre les comportements individuels mais aussi les phénomènes de groupe qui sont le résultat des mécanismes psychiques des membres qui en font partie (Chauchat, Durand-Delvigne, 1999). En effet, l'identité du groupe se construit par rapport aux identités individuelles qui le composent et toutes deux sont influencées par le contexte. En même temps, l'identité individuelle est influencée par l'identité du collectif. Il s'agit d'un jeu d'influences réciproques entre l'individu, le groupe, les objets et le contexte. Le jeu subtil entre les systèmes cognitifs et les processus sociaux et matériels permet d'appréhender et d'analyser le groupe de façon globale.

Le courant théorique dans lequel je m'inscris pose la liberté des acteurs à définir continuellement le social comme point de départ. Je ne veux pas donner une image figée du social car je suis consciente que ce que j'ai observé ne s'est probablement jamais produit avant, et ne se reproduira certainement pas. Même si ces événements ne se reproduiront pas à l'identique ils caractérisent les mécanismes à l'œuvre dans la construction sociale. En cela, je rejoins la sociologie de l'acteur-réseau et l'ethnométhodologie. Dans cette optique, j'emploie le terme de collectif pour parler des relations entre les safraniers. Ce concept n'implique pas de canevas ou de structures que le chercheur devrait calquer sur ce qu'il observe. Au contraire, il laisse les acteurs libres de composer les connexions sociales et ainsi, de co-construire le social. Comme les théoriciens de la sociologie de l'acteur-réseau, j'estime que le groupe devient visible à partir du moment où « on est en train de le constituer ou de le démanteler. » (Latour, 2006 : 47)

Si l'on part du principe que le groupe n'existe pas en soi, mais qu'il est constamment défini par les acteurs, le chercheur doit faire émerger des aspects qui lui permettent d'analyser la construction du social. Je pense qu'il n'y a pas d'unité originale à la base des collectifs mais des aspects récurrents dans leur constitution et qu'un groupe devient visible et, de fait, existe à partir du moment où apparaissent des porte-parole et que des limites sont définies entre les membres (nous) et les non-membres (eux) du groupe.

Chapitre 2.

L'Association des safraniers du Quercy : son histoire, ses ambitions

Au début de la relance, lorsque les producteurs n'avaient pas encore créé l'Association, ils eurent un litige avec le fournisseur de bulbes : ces derniers ont vendu des bulbes de crocus qui n'étaient pas du safran. Suite à cela, les safraniers firent appel, en 1998, à une structure existante, la CAU.DE.VAL (coopérative agricole locale de Cajarc) pour acheter les bulbes auprès des fournisseurs hollandais. Cette coopérative se charge depuis de l'achat chez le fournisseur, de la vente des bulbes aux safraniers et de la commercialisation de l'épice. De plus, l'association a créé un emballage et une marque déposée : *Le Safran du Quercy*.

L'année 1998 marque un tournant dans l'histoire de cette relance. En effet, les agriculteurs qui, au départ, ne faisaient pas partie du projet, commencent à s'intéresser à la relance et à envisager la culture du safran d'un point de vue économique. Produire dans une telle optique nécessite un cadre organisationnel que l'ASPEC ne garantit pas. Pour que la Chambre d'Agriculture, qui a déjà été impliquée dans cette relance, puisse continuer à soutenir le projet, il est nécessaire de mettre en place une structure en créant une association de producteurs. Cette exigence débouche, en juin 1999, sur la création de l'association des producteurs « les Safraniers du Quercy ». Intégrée au programme de revitalisation rurale, cette relance bénéficie de financements européens Leader 2⁷⁰ et du Comité de Promotion des Produits du Lot, ce qui constitue la première reconnaissance officielle de la part des professionnels de l'agriculture notamment.

⁷⁰ « Initié par la Commission Européenne, LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale) est un programme expérimental en faveur du développement des territoires ruraux de l'Union Européenne. Il encourage la participation active des acteurs locaux et la mise en place de démarches pilotes de développement local. Il apporte un soutien économique aux porteurs de projet. Après LEADER I (1989-1993) et LEADER II (1994-1999), voici LEADER + (2000-2006). » <http://www.usa76.fr/dossiers/amenagement/leader.htm>

Afin de favoriser et d'optimiser le fonctionnement de l'Association des producteurs « les Safraniers du Quercy », les acteurs de la relance ont décidé de la diviser en cinq collèges⁷¹ :

Collèges	Membres	Fonctions
Collège 1	- Chambre d'Agriculture du Lot - ASPEC	- Membres fondateurs
Collège 2 ⁷²	Producteurs	- Commercialisent le safran en utilisant la marque <i>Safran du Quercy</i> « <i>Sativus</i> ». - suivent la démarche de qualité et le cahier des charges.
Collège 3	Producteurs amateurs, passionnés	- Ne commercialisent pas. - suivent la démarche de qualité et le cahier des charges. => peuvent intégrer très facilement le collège 2
Collège 4	CAU.DE.VAL	- Opérateur assurant la mise en marché
Collège 5	- Mairie de Cajarc - Parc naturel régional des Causses du Quercy - association touristique Figeac-Cajarc - syndicat des restaurateurs du Lot	- Membres d'honneur

Tableau 1 : Structure de l'ASQ. (Tolivia, 2002)

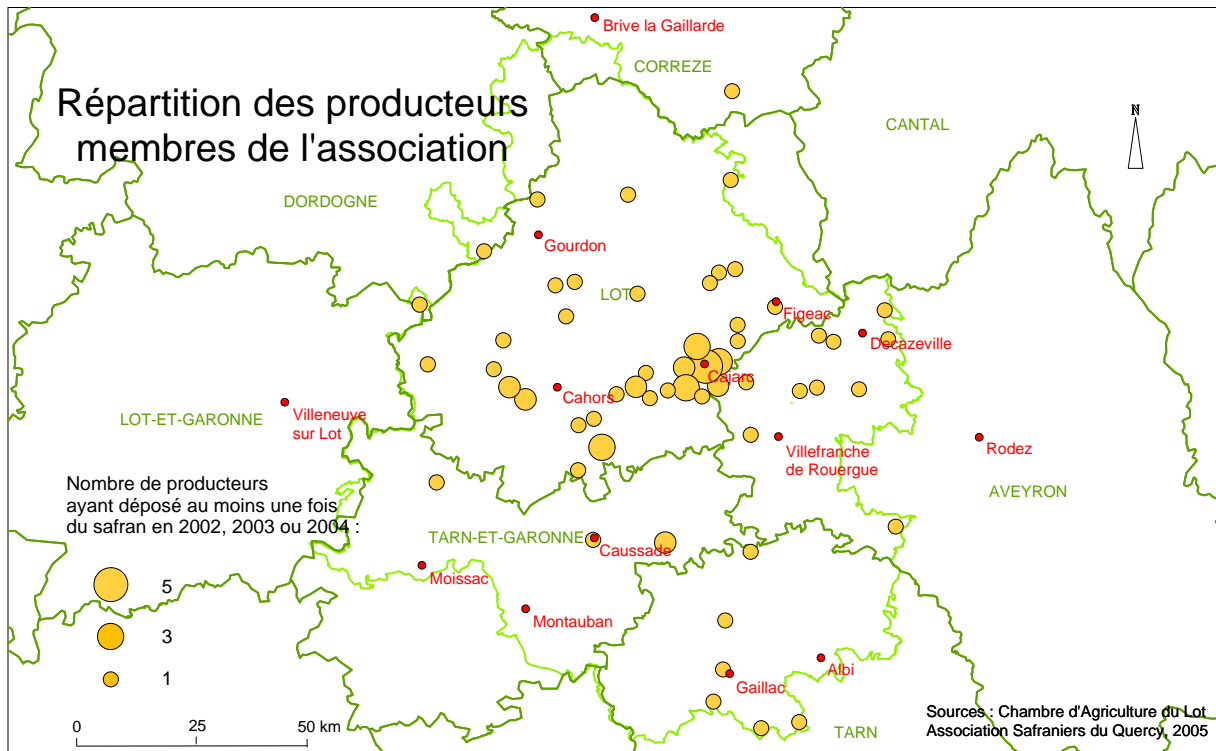
Le but de l'ASQ est de relancer le safran avec un certain professionnalisme. Il s'agit donc de trouver des gens prêts à s'investir dans une production aux rendements faibles, à consacrer du temps et de l'énergie.

Dans un premier temps, il s'agissait d'asseoir la production géographiquement. La région de Cajarc apparaît comme le noyau dur de la production de safran. Au cours des années suivantes, cette base géographique s'est agrandie, avec un investissement des agriculteurs provenant de l'Aveyron. Cette extension géographique a permis d'échanger des idées et d'entrer en contact avec d'autres aspirations.

⁷¹ Depuis le 1^{er} janvier 2007, l'Association devient un Organisme de Défense et de Gestion d'un signe officiel de qualité. Les safraniers doivent modifier les statuts de l'Association dans un délai de six mois.

⁷² Le président de l'Association est nommé au sein de ce collège.

Répartition géographique des membres de l'ASQ



Carte 2.

A cette époque, des agriculteurs se lancent dans des expérimentations sur la culture de l'épice. Différentes actions sont entreprises pour valoriser l'épice : recherches historiques et collectes de témoignages autour de la culture du safran, redécouverte de la gastronomie traditionnelle locale, remise en culture dans les jardins et expérimentations au niveau des techniques de production. Les interactions sociales, l'échange d'informations et le développement de nouveaux savoirs favorisent les premières connexions sociales entre acteurs de la relance.

Comme le montre Julie Labatut (2003), le développement de la relance du safran a été très rapide : moins de cinq ans. Partis de rien, les producteurs ont créé une filière allant de la production à la commercialisation. Ils ont ainsi partagé leurs expériences, ajusté leurs points de vue et innové pour mettre au point des techniques de production et développer les aspects commerciaux comme la création d'un packaging et des circuits de vente.

L'Association « les Safraniers du Quercy » voudrait obtenir *Le Label rouge* garantissant la qualité de son produit et une certaine spécificité. Cette démarche est en cours. Parallèlement,

une demande d'I.G.P, Identification Géographique Protégée, est lancée. Il s'agit ici de délimiter une zone géographique de production. Ces certifications, en plus de garantir une protection aux producteurs, leur permettront de formaliser et d'officialiser une identité collective en obtenant une certaine reconnaissance. Ces labels permettront de mieux valoriser cette culture, un label de qualité étant le garant d'une représentation digne du safran qui reste un produit haut de gamme⁷³. De plus, l'ambition des safraniers du Quercy est de promouvoir le safran au niveau économique en générant un revenu complémentaire aux petites exploitations de la région. Pour mieux valoriser cette culture, l'accent est donc logiquement mis sur la qualité. Cette dernière est, par conséquent, le souci principal des safraniers et implique, selon eux, la recherche d'une unité entre producteurs.

Gérer au mieux le développement de l'association signifie donc, selon son président, *la mise en place d'une structure unique gérant la mise en marché du produit, en passant de la vente des bulbes à la commercialisation des stigmates. Cette structure devant être, à terme, indépendante de la coopérative agricole. L'intérêt d'une telle structure est double : assurer aux producteurs un suivi de qualité et permettre aux consommateurs d'identifier un produit de qualité grâce notamment à des emballages identiques.*⁷⁴

L'unité est aussi un souci permanent pour les safraniers au niveau du développement de la production. En effet, un cahier des charges a été établi et les producteurs doivent s'y tenir. Ce cahier des charges n'est pas pour autant totalement contraignant : chacun devrait pouvoir garder ses particularités au niveau du savoir-faire et vivre ses convictions, par exemple, pour la culture biologique.

Comme nous l'avons déjà précisé, la relance du safran a pris son essor il y a environ dix ans. Les connaissances relatives au savoir-faire se sont développées, les membres de l'ASQ ont co-construit une identité collective. Dans un premier temps, les safraniers ont eu accès aux diverses publications relatives à la culture du safran, ce qui leur a servi de base. Ensuite, les observations personnelles des différents producteurs ont permis de faire vivre cette plante. Cette culture passe ainsi d'une production familiale auto-consommée, à une culture de rente avec les implications économiques qu'elle génère. Les producteurs doivent encore optimiser

⁷³ Points de vue émis par le conseiller agricole en charge du dossier.

⁷⁴ C.L. 13.04.2006

leurs connaissances sans pour autant les homogénéiser ; *chacun doit conserver son potentiel au niveau du terroir et du savoir-faire.*⁷⁵

A l'heure du poulet à la dioxine, de la vache folle et des OGM, certains consommateurs recherchent des produits dits de qualité faisant appel à la « tradition ». Ce nouveau marché, valorisant l'ancrage historique des produits de consommation, connaît un essor important depuis le début des années 90 : les étalages des grandes chaînes de distribution alimentaire comme ceux des épiceries fines proposent des produits qualifiés d'« authentiques » et de « traditionnels ». Dans un contexte économique difficile, les agriculteurs profitent de cette demande pour relancer des produits et valoriser leur patrimoine. Cette démarche s'accompagne souvent d'une labellisation afin d'offrir « la promesse au consommateur d'un produit d'origine et de qualité respectant un cahier des charges précis. » (Boisseaux & Barjolle, 2004 : 81). L'obtention d'un label permet de justifier un prix légèrement supérieur à la moyenne, de vendre l'image de sa région et de favoriser par là le tourisme.

Les safraniers du Quercy désirent exploiter les dynamiques positives d'un label et mettent tout en œuvre pour obtenir une Identification Géographique Protégée⁷⁶. Ils doivent donc se conformer aux critères du règlement arrêté le 14 juillet 1992⁷⁷ par la Communauté Européenne relatif à la protection des IGP qui a pour but de formaliser juridiquement un « cadre permettant d'établir et de protéger une relation entre un produit et un lieu ou une tradition. » (Bérard et Marchenay, 2004 : 48) Le règlement de la Communauté Européenne oblige notamment les producteurs à prouver l'origine historique de leur production s'ils souhaitent la labelliser.

En avril 2005, au moment de déposer le dossier pour l'obtention de l'IGP, les safraniers doivent préciser la spécificité de leur produit en lien avec l'histoire de leur région. Les sources historiques réunies dans mon travail de licence (Tolivia, 2002) ne permettent pas de définir de lien à l'histoire de la zone. Seul le manque d'information concernant les traditions culinaires leur permet d'affirmer l'existence d'une spécificité locale liée à l'alimentation faute de preuves contraires. Afin de répondre aux critères de la réglementation européenne, les safraniers vont réinterpréter l'histoire pour que la tradition rime avec l'économie marchande

⁷⁵ F.H. 14.04.2005

⁷⁶ L'IGP a l'objectif de protéger et de promouvoir les spécialités alimentaires les plus typiques d'une région.

⁷⁷ Communauté économique européenne, 1992, Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (modifié en 2003). Tiré de : http://admi.net/eur/loi/leg_euro/fr_392R2081.html

et culturelle d'aujourd'hui. Le recours à la notion de patrimoine a ainsi participé « au devenir de la société locale en étant porteur d'une dynamique qui elle-même prend part à son évolution. » (Bérard et Marchenay, 2004 : 111)

Chapitre 3

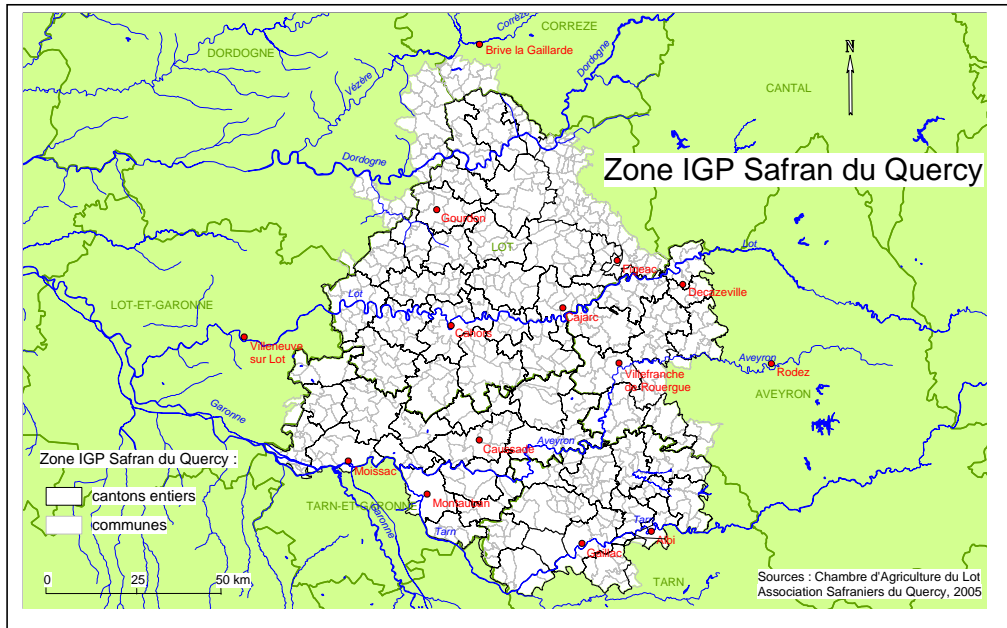
Le Quercy

Le safran du Sud-Ouest est connu historiquement sous le nom de « safran d'Albigeois. » Cette dénomination situe géographiquement la production de safran dans la région d'Albi qui fait partie du département du Tarn. Actuellement, l'Association des safraniers du Quercy rattache sa production à la région du Quercy. En réalité, la zone de production comprend aussi des zones situées en dehors du Quercy. Claire Thourigny (2004 : 31) a été chargée de délimiter la zone pour effectuer la demande d'IGP. Elle définit cette zone de la façon suivante :

« L'aire retenue pour l'IGP Safran du Quercy présente les limites suivantes :

- à l'ouest : la limite Ouest du Quercy avec les prolongements de cause,
- au sud : la vallée du Tarn, véritable frontière naturelle au nord de laquelle se trouvent des terrasses aux sols limoneux trop instables et mal drainés par la culture du safran,
- au nord : la limite nord du Quercy antique avec des prolongements en Corrèze selon le type de sol (Causse de Martel) mais en s'arrêtant aux zones de montagne, les conditions climatiques y étant particulièrement, non représentatives de la zone Quercy,
- à l'est : les zones de montagnes pour les raisons invoquées précédemment. »

Zone IGP proposée



Carte 3. Zone IGP telle que proposée lors du dépôt de la demande d'IGP auprès de l'INAO.

L'espace considéré ne comprend donc qu'une partie de cinq départements : le Lot, la Corrèze, le Tarn-et-Garonne, le Tarn et l'Aveyron. En termes historiques, ces cinq départements sont situés soit dans l'Albigeois, le Quercy ou le Rouergue. Je propose de présenter brièvement la situation géographique et historique de cette région et ferai un état du contexte agricole général en France afin de situer l'environnement dans lequel évoluent les safraniers.

Une zone sur cinq départements



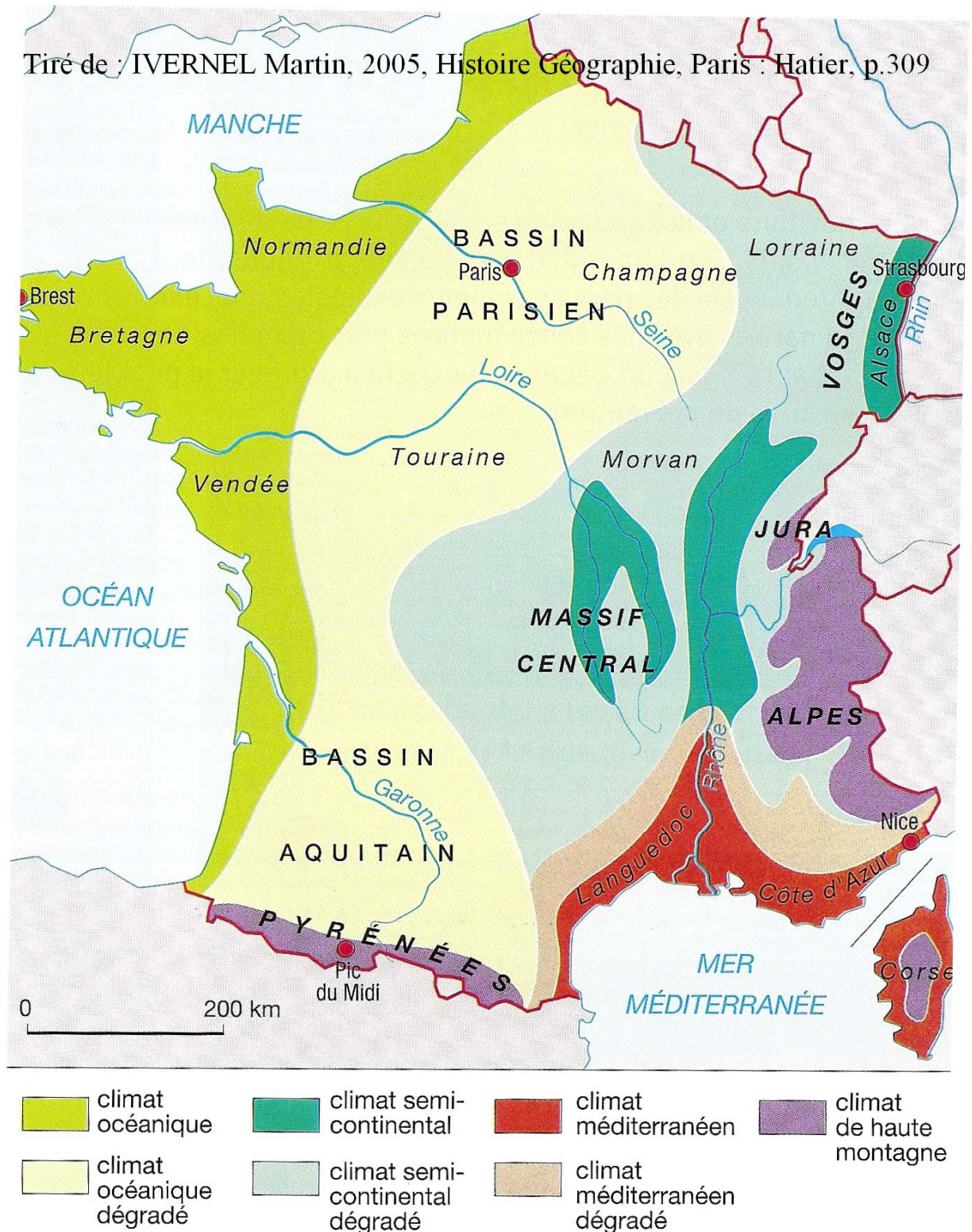
Carte 4.

La situation géographique⁷⁸

Située au nord de Toulouse et à l'est de Bordeaux, la région concernée par mes recherches se singularise par la diversité du milieu naturel : des altitudes comprises entre 100 et 1 267 mètres et surtout une position de contact entre plusieurs grandes unités physiques du territoire français. Elle est, en effet, à cheval sur le Massif central et le Bassin aquitain. Sa situation géographique lui vaut un climat portant la marque d'un climat océanique dégradé et d'un climat continental dégradé.

⁷⁸ Les informations utilisées pour décrire la situation géographique sont tirées de : Encyclopédie Bonneton, *Tarn*, et Encyclopédie Bonneton, *Lot*. Ces ouvrages sont composés d'articles concernant les thèmes « art », « histoire », « tradition », « littérature » ou encore « milieu naturel » et « société et économie. » Chaque thème est traité par le spécialiste actuel du sujet. Je me réfère à ces ouvrages car ils font autorité en la matière.

Carte 5. Les zones climatiques en France



Les causses et les vallées sont caractéristiques de la partie nord de ce territoire, alors que la partie sud est une région de collines comme celles de la moyenne Garonne.

Carte 6. Altitudes en France



Cette zone géographique comprend donc une grande variété de sols, ce qui laisse place à une certaine diversification des productions agricoles. Au nord de cet espace, la vallée du Lot offre des limons très fertiles tandis que le causse, plateau calcaire, évoque plutôt des paysages méridionaux couverts d'une forêt claire de chênes de petite taille. Les spécificités du paysage

tiennent donc à la brutalité des contrastes entre les fonds de vallée généralement fertiles et cultivés et les plateaux arides, la jonction entre ces deux types de paysages se faisant de manière très marquée, soit par des escarpements brutaux, soit par de fortes pentes couvertes de chênes. Les confins du Quercy vers le sud-ouest, constituent, quant à eux, un excellent support à la polyculture grâce à leurs argiles lourdes et un climat encore plus favorable.

Grâce à sa localisation, cette région bénéficie d'un climat tempéré. C'est au printemps et en automne que la pluie est la plus abondante. Les températures relèvent à la fois de la sécheresse continentale du Massif Central et de l'humidité de l'Atlantique.

Le contexte historique⁷⁹

Dans le cadre de mon travail de mémoire (Tolivia, 2002), j'ai effectué des recherches historiques sur la production de safran afin de délimiter la zone historique de production ainsi que les voies de commerce et d'établir une chronologie de cette production, de son apparition à son déclin. Les sources de différentes archives départementales (Aveyron, Haute Garonne, Lot, Tarn, Tarn-et-Garonne) ont été utilisées pour appréhender ces dimensions historiques. Les documents répertoriés dans les archives ne concernent que des actes officiels comme les lettres patentes du Roi interdisant d'ajouter des corps étrangers dans le safran pour l'alourdir, les ordonnances relatives à la dîme⁸⁰ ou les comptes de l'administration des consuls qui mentionnent, par exemple, ce que rapporte le pesage du safran aux poids de certaines villes. Si la culture du safran touche l'histoire locale, la petite histoire par opposition à la grande histoire, il ne faut pas oublier qu'il s'agit surtout d'une histoire de l'invisible quotidien, de traditions et savoir-faire qui n'ont pas nécessairement été répertoriés dans les archives. Les sources attestant de la production de safran dans le Sud-Ouest ont permis de délimiter la zone historique de production qui serait située entre les villes de Montauban, St-Antonin, Albi et Rabastens. Cette zone ne comprend pas le centre actuel de la relance qu'est Cajarc.

Ces recherches en archive ont permis de dater l'apparition de l'épice au XIII^{ème} siècle. Peu après l'introduction de cette culture, la Guerre de Cent Ans marque la fin des fastes du XIII^{ème} siècle et le début de longues années d'une intense crise économique, démographique et sociale. Vers 1350, le Quercy et l'Albigeois entrent donc dans une période de crise qui durera

⁷⁹ Cette partie est largement inspirée de mon travail de mémoire (Tolivia, 2002)

⁸⁰ « La dîme est une redevance en nature ou en argent portant principalement sur les revenus agricoles » Sot, entrée dîme, 1997, *Encyclopaedia universalis. Dictionnaire du Moyen-Age*, Paris, Albin Michel, p. 291

jusque vers 1440-1450. Les pestes et les mauvaises récoltes entraînent une chute démographique catastrophique, ayant pour conséquence l'abandon de nombreux bourgs et villages.

J'ai pu situer l'âge d'or de la production du safran entre les XV^{ème} et XVII^{ème} siècles. Cette période correspond à la phase de reconstruction qui débute vers 1440, au moment où le Quercy se repeuple lentement. On assiste alors à un fort courant d'immigration en provenance du Massif central. Il est probable que ce phénomène ait concerné plusieurs centaines voire plusieurs milliers de personnes. Au milieu du XV^{ème} siècle, ce renouveau économique va permettre à l'Albigeois de surmonter ses malheurs. C'est alors l'ère du pastel, plante « miracle » cultivée dans le triangle Albigeois-Toulouse-Carcassonne. Grâce au pastel, Albi entre alors (1450-1560) dans les circuits du commerce international. Un nouvel essor a lieu au XVI^{ème} siècle. Si les villes n'ont pas retrouvé l'activité qui les caractérisait avant la guerre de Cent Ans, les campagnes, quant à elles, jouissent pleinement de cette nouvelle prospérité. Montauban est probablement la seule ville qui profite de cette embellie et devient dès 1550 le premier centre économique du Quercy. La crise du pastel ainsi que les Guerres de Religion viendront interrompre cet essor.

S'ouvre alors une ère de persécutions et de bûchers marquée par une quarantaine d'années de luttes fratricides. A partir de 1561, crises, révoltes, épidémies et conflits religieux sont donc à nouveau part intégrante de la vie de cette région qui voit le conflit religieux dégénérer en guerre civile. Des bandes armées, catholiques et protestantes, écument la province. Le Quercy est également traversé par les armées royales et princières qui se battent à l'échelle du pays.

En matière de démographie, l'embellie du XV^{ème} siècle n'aura été que de courte durée. A la fin du XVI^{ème} et au début du XVII^{ème} siècle, des centaines de Quercynois partent s'installer en Espagne où ils feront souche. Enfin la situation est encore aggravée par les révoltes populaires, presque toujours liées à des problèmes fiscaux. En 1624, à la suite d'une réforme alourdissant la charge des impôts, plusieurs milliers d'hommes, les Croquants⁸¹, se soulèvent en Haut-Quercy, assassinant les représentants du pouvoir. La situation ne s'apaise vraiment que dans la seconde moitié du XVII^{ème}, à la suite de l'affermissement du pouvoir central.

⁸¹ Se référer à : BERCE, Yves-Marie, *Histoire des croquants : étude des soulèvements populaires au XVII^{ème} siècle dans le Sud-Ouest de la France*, Genève : Droz, 1974, 2 Vol.

A partir du XVIII^{ème}, nous assistons au déclin de la production de safran qui souffre d'un climat défavorable et des maladies auxquelles se conjugue la concurrence du safran du Gâtinais. A l'aide des chiffres trouvés dans les archives, la quantité de safran produite durant la période phare de cette culture a pu être estimée. Il s'agit de chiffres approximatifs, à prendre avec précaution mais qui donnent un ordre de grandeur intéressant. Entre 1585 et 1596, la plus faible quantité de safran pesée au poids d'Albi serait de 576 kg et la quantité la plus importante de 3'456 kg. Le nombre d'hectares nécessaires à la production de telles quantités est compris entre 23.04 et 345.6 hectares⁸².

De manière générale, le XVIII^{ème} siècle voit le retour de la paix et une nouvelle période d'essor économique et démographique. Il faut attendre la fin du XVIII^{ème} siècle pour que la ville d'Albi retrouve le niveau de population d'avant la guerre de Cent Ans. La population du Quercy passe de 235 000 habitants en 1699 à 386 000 en 1786, soit un accroissement de 64%. L'amélioration des voies de communication donne un second souffle à l'économie. Au XIX^{ème} siècle, plus de 60% de la population active travaille dans le secteur primaire. L'âge d'or du monde rural quercynois, exception faite des lointains XV^{ème} et XVI^{ème} siècles, se situe approximativement entre 1800 et 1860.

A partir de 1860, le Quercy et l'Albigeois, régions peu industrielles, voient leur population diminuer de façon importante, les habitants allant chercher du travail dans des zones plus industrialisées. Dès le début du XX^{ème} siècle, les décès l'emportent régulièrement sur les naissances.

Actuellement, les agriculteurs représentent environ 8% de la population quercynoise⁸³ et la situation démographique s'est stabilisée grâce au développement touristique qui, même s'il est encore saisonnier, contribue fortement à l'économie régionale. De plus, le climat favorable de cette région attire de nombreux Européens qui viennent y passer leur retraite.

Le contexte agricole

Du point de vue agricole, les années 1945-1980 ont été le théâtre d'un essor remarquable. Ce développement a été rendu possible grâce à la mécanisation de travaux, à la sélection génétique pour l'amélioration des variétés et des races, à la généralisation des engrais et des produits chimiques, au dosage et à la composition des aliments pour le bétail, etc.

⁸² Avec le rendement actuel.

⁸³ En France, les agriculteurs représentent 3% de la population.

L'agriculture européenne a été encadrée dans cette évolution par la Politique Agricole Commune (PAC) à partir du 30 juillet 1962. Les premiers objectifs de la PAC étaient d'assurer l'indépendance alimentaire des pays fondateurs de la CEE et d'assurer un niveau de vie décent à la population rurale. Ces objectifs ont été atteints dans l'ensemble mais certaines zones d'ombre entachent le bilan de ces années de reprise. En effet, la France agricole « du pétrole vert est secouée par l'aveu des surproductions » (Hervieu et Viard, 2001 : 15) notamment au début des années 1990 où les stocks s'accumulent et atteignent des niveaux records. L'intensification de la production résultant de l'apport d'engrais chimique, met l'environnement en péril et ne favorise pas les paysans qui voient leur revenu stagner. Le nombre de paysans diminue ce qui entraîne un déséquilibre dans le monde rural et l'aménagement du territoire. Cette situation déboucha sur des grandes manifestations entre 1990 et 1991 qui avait pour slogan : « pas de pays sans paysans » (Guiheneuf, 1994 : 45). La réforme de la PAC de 1992 a pour objectif de résoudre cette crise. Les problèmes présentés plus haut ont affecté le monde agricole en profondeur et cette réforme ne parvient pas à endiguer le phénomène : l'opinion publique reproche « à l'agriculture sa surproduction, son coût budgétaire, sa pollution » (Kressman, 1996 : 72).

Comme le souligne Hervieux (1993), les agriculteurs ne se retrouvent pas non plus dans le type d'agriculture qu'ils doivent pratiquer. Le fait de devoir produire toujours plus les oblige à une extrême spécialisation de leur production ce qui appauvrit la diversité de leur métier. Cet appauvrissement a pour conséquence de réduire fortement leurs capacités d'initiative et d'innovation. Comme le souligne Kressman (1996), l'agriculteur d'aujourd'hui, en plus « de se battre avec les armes des autres entrepreneurs pour conquérir les marchés nouveaux », doit satisfaire le citoyen et le contribuable. En d'autres termes, l'agriculteur doit gérer les risques climatiques, mais aussi économiques, financiers, juridiques, fiscaux, sanitaires et agronomiques. Pour survivre, il doit aussi sortir de son individualisme et nouer des alliances afin d'innover, de découvrir d'autres entreprises, d'avoir des avis extérieurs, d'être plus performant et de s'entourer de compétences variées ; et, enfin, il doit gérer son exploitation, non plus à long terme, mais avec un horizon nettement moins lointain. Cette agriculture du quatrième type est, pour Kressman, une agriculture « citoyenne ».

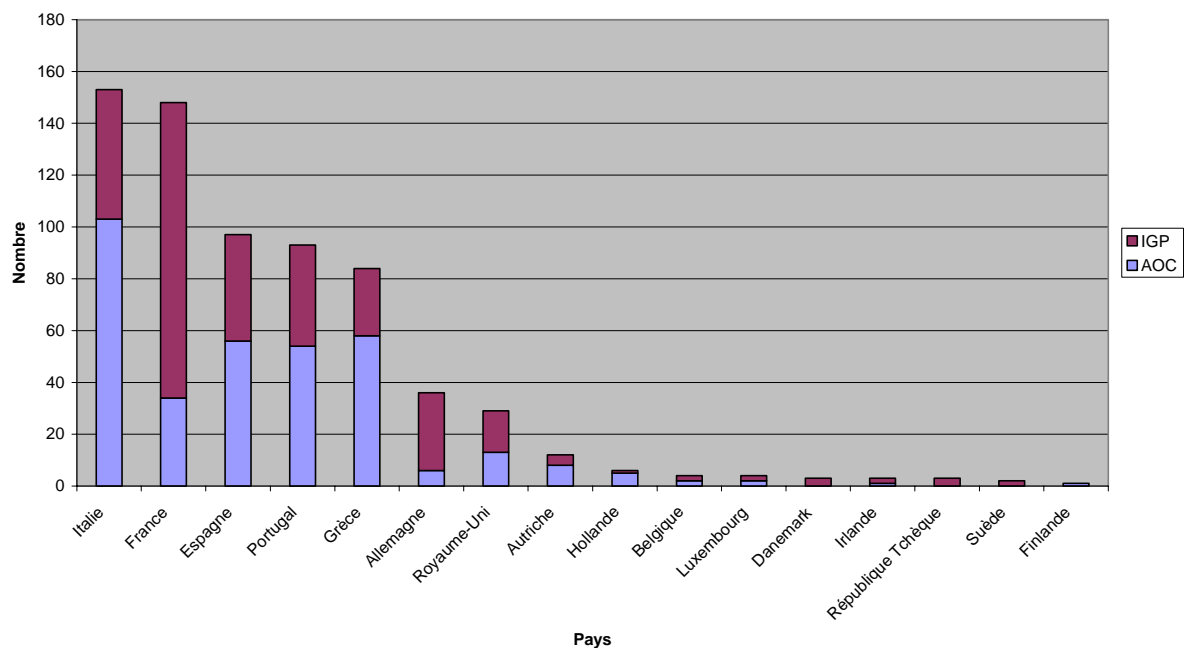
Ce malaise du monde agricole s'inscrit dans une période synonyme d'excès. En effet, la surabondance est visible à tous les niveaux, que ce soit événementiel ou spatial, causée par la multiplication des moyens de transports et les changements d'échelle rendant l'espace de

moins en moins intelligible. Selon Marc Augé (1992 : 48), il résulte de cette surabondance une multitude de « non-lieux par opposition à la notion sociologique de lieu, associée par Mauss et toute une tradition ethnologique à celle de culture localisée dans le temps et l'espace. » C'est dans cet environnement, où le temps et l'espace sont mal contrôlés et mal vécus, que nous assistons à un processus de mise de patrimonialisation. En effet, les discours marketing mettent en avant les liens entre ces productions et le « terroir » ou le « patrimoine ». Ce processus a débuté au sein des circuits commerciaux de niche, puis a été repris par les grandes enseignes. « A une époque où la communication règne en maître, les racines, la tradition, l'authenticité sont vigoureusement sollicitées et nombreux sont les acteurs impliqués dans l'appropriation d'une image évoquant ces notions. Beaucoup de collectivités locales sont à la recherche d'une identité » (Bérard et Marchenay, 2004 : 7). Le monde agricole profite de ce nouvel engouement pour les produits « authentiques » pour mettre en avant ses productions locales. Pour ce faire, elle est encouragée, en 1992, par la mise en place, à l'échelle européenne, d'un dispositif réglementaire qui permet de certifier l'origine géographique du produit grâce aux labels : Appellation d'Origine Contrôlée et Identification Géographique Protégée. Ces labels :

« Valorisent les ressources les plus spécifiques d'une région : relief, climat, sols, végétation, écosystèmes de micro-organismes, races, variétés, savoir-faire, traditions, identités. La région et ses habitants, en retour, profitent de la valeur économique et sociale générée par le produit. » (Boisseaux & Barjolle, 2004 : 49).

La patrimonialisation de ces productions permet aux ethnologues d'analyser et de réfléchir sur « les paradoxes de cette construction sociale qui oscille entre tradition et innovation. » (Bérard et Marchenay, 2004 : 9). Le graphique ci-dessous représente le nombre de produits labellisés en Europe. Il a été établi à partir des chiffres publiés par l'Union Européenne le 11.08.2006.

Graph. 1. Nombre de produits labellisés en Europe



Chapitre 4

Le safran : de sa production à son utilisation



Fig. 8. Fleurs de safran

Issu d'une petite fleur mauve qui fleurit alors que les autres plantes se préparent à affronter l'hiver, le safran est une épice *fascinante*. Sa couleur, son goût et son odeur ont séduit les hommes qui lui ont alors attribué des origines divines ; les légendes et la mythologie de l'Inde ou de la Grèce ancienne l'attestent.

Le mystère qui plane autour de cette plante est augmenté par le fait qu'aucune recherche ethnobotanique n'est parvenue à connaître ses origines. Il est en effet impossible de définir le lieu dans lequel le safran a été cultivé pour la première fois. Cependant, « sa présence est attestée depuis qu'il existe une mémoire écrite ou picturale. Il accompagne les premières civilisations en Mésopotamie ou au Cachemire depuis plus de quatre mille ans » (Aucante, 2000 : 16).

Le safran peut être cultivé sous des latitudes différentes car le *crocus sativus* est une plante qui a globalement les mêmes exigences que la vigne. D'ailleurs, il est cultivé dans des régions au bénéfice de climats fort distincts comme l'Atlas marocain, l'Iran, la Grèce, les Alpes suisses ou le Sud-Ouest de la France. De manière récurrente, une variation de trente degrés est nécessaire à sa floraison.

Le safran se distingue par son prix comparable à celui de l'or. La main-d'oeuvre nécessaire pour le cueillir et l'émonder est considérable. Pour obtenir un kilo de safran sec, il faut manipuler quelques 150 000 fleurs. Il est alors aisé de comprendre les raisons qui font que 95% de la production mondiale se fait en Iran, pays où la main-d'oeuvre est peu coûteuse.

Son étymologie

Le terme de *crocus sativus*, qui désigne ce que nous appelons plus communément le safran, est le nom scientifique donné à cette plante par Linné en 1754. Les termes de safran et *crocus* ont subi une évolution étymologique différente : « Le mot *crocus* est la transcription latine du mot grec *krokos*, auquel on peut trouver des racines assyriennes ou hindoues. *Krokos* en grec signifie fil, filament, poil et désignait à l'origine les stigmates de la plante. Aujourd'hui, ce terme fait autant référence à la plante qu'à l'épice » (Boisvert & Aucante, 1993 : 16). Comme le souligne Aucante (2000 : 21), le terme *Krokos* trouve aussi son origine dans l'hébreux *karkôm*. Ce terme est d'ailleurs utilisé dans le Cantique des Cantiques faisant peut-être allusion à cette fleur mauve.

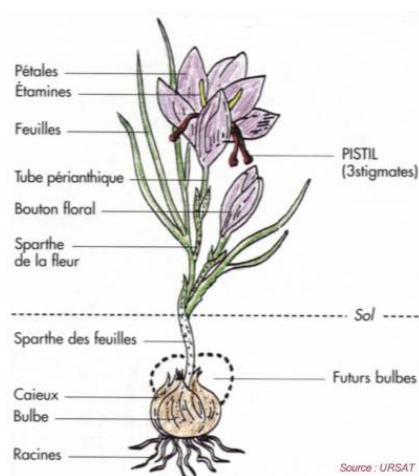
« C'est un jardin fermé, ma soeur, ma fiancée,
Une source close, une fontaine scellée,
Tes conduits sont un paradis de grenades
Avec des fruits exquis,
Du henné avec du nard,
Du nard avec du crocus,
De la cannelle et du cinnamome,
Avec tous les arbres d'encens,
De la myrrhe et de l'aloès,
Avec les prémices de tous les baumiers ! »⁸⁴

⁸⁴ *La Bible, Ancien Testament*, Paris : Gallimard, 1959, TII, p.1455, col., Bibliothèque de la Pléiade

La racine du mot safran se retrouve dans la plupart des langues européennes. En effet, le safran se dit *saffron* en anglais, *azafran* en espagnol, *zafferano* en italien ou encore *Saffran* en allemand. « Le mot safran nous vient du latin *safranum*, lui-même inspiré de l'arabe *zaferân*, auquel on attribue des origines persanes » (Boisvert & Aucante, 1993 : 16). La racine arabe de *zaferân* est porteuse de la notion de jaune, témoignage de la forte symbolique autour de la couleur de cette épice.

Le cycle annuel

Le safran est une plante bulbeuse monocotylédone qui dans l'ordre des Liliales appartient à la famille des Iridacées et à la sous-famille des Crocoïdées. Nathalie Viard (2001 : 1) précise que « le *Crocus sativus* est une espèce triploïde, les chromosomes surnuméraires perturbent l'appariement des chromosomes au cours de la méiose, d'où la formation de pollen anormale. La fécondation est extrêmement rare. Aussi cette espèce est-elle qualifiée de stérile. La plante ne peut se reproduire que par multiplication végétative. Le dessin ci-dessous représente la plante du safran et ses différentes parties. »



Tiré de : <http://www.quercy.net/gastronomie/image/safran>

Le cycle annuel de développement du safran se divise en trois étapes. La floraison débute en septembre et peut durer jusqu'en novembre. Cette période comprend la germination des bourgeons végétatifs (chacun étant à l'origine d'un nouveau bulbe), l'émergence des feuilles et des racines, la croissance de la hampe florale et la maturation des fleurs. La deuxième période s'étend de novembre à mai. Les feuilles et les racines se développent pour atteindre leur taille maximale en février, les feuilles peuvent mesurer jusqu'à quarante centimètres. C'est durant cette période végétative que les bulbes-filles se développent en puisant leurs

LA FLEUR D'ÉPICE

ressources dans le sol par l'intermédiaire des racines du bulbe-mère qui dégénère progressivement, « seul son système vasculaire reste actif jusqu'à la fin du grossissement des bulbes-filles. » (Aucante, 2000 : 1)

En mai, les feuilles sèchent, il ne reste alors plus rien de visible à la surface, une absence d'activité caractérise cette période : le safran est en dormance ; cette période s'achèvera en septembre avec le début d'un nouveau cycle.

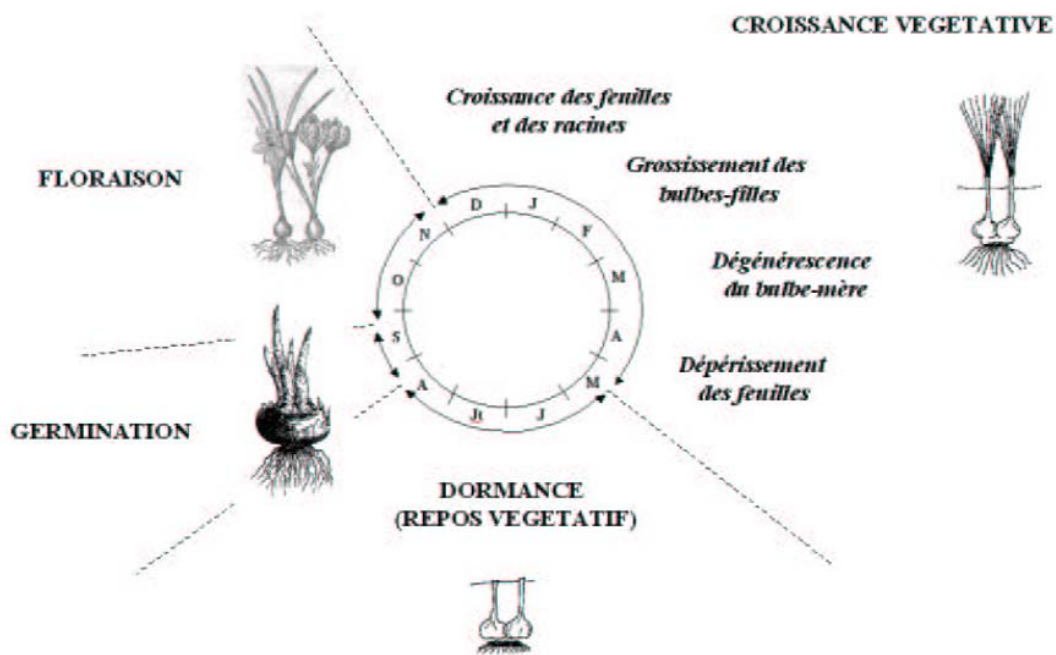


Schéma du cycle annuel : tiré de : VIARD, *Pratiques et connaissances autour de la culture du safran*, encadré 1.

Les processus techniques⁸⁵



Fig. 9. Récolte du safran

Une main-d'oeuvre considérable est nécessaire à la production du safran. En plus du travail lié à la culture elle-même, il faut cueillir les fleurs et les émonder avant de faire sécher les stigmates. L'émondage consiste à en extraire les trois stigmates de la fleur. Les différentes phases de la production de safran sont restées « artisanales ». La lutte contre les prédateurs illustre mon propos. Limaces, lapins mulots, chevreuils sont les ennemis des safraniers tout comme les maladies s'attaquant aux bulbes. En l'absence de solutions chimiques, les moyens pour lutter contre les prédateurs et les maladies sont restés très artisanaux. En effet, une clôture autour de la safranière est encore la meilleure défense contre les chevreuils par exemple, et le séchage les bulbes au soleil après arrachage diminue le risque de maladie.

⁸⁵ Les informations concernant les données techniques sont tirées de la brochure d'information donnée aux nouveaux producteurs par l'ASQ : *Le Safran en Quercy. Son histoire, son avenir...*, pp. 6 à 12. Les informations relatives au savoir-faire proviennent de mes propres observations.

Récolte et émondage sont des travaux qui requièrent beaucoup de main-d'oeuvre. A titre indicatif, une personne peut suivre une plantation de 20 000 à 30 000 bulbes (environ 500m²). La floraison dure environ trois semaines entre les mois d'octobre et de novembre. La récolte a lieu le matin, en principe sur un végétal sec, elle est quotidienne et manuelle. La fleur est cueillie entière en coupant le tube avec les ongles aussi bas que possible. A l'issue de la récolte a lieu l'émondage qui consiste à séparer les stigmates de l'enveloppe florale⁸⁶. Généralement, les safraniers écrasent la tige de la fleur entre leurs doigts pour en détacher les stigmates. La partie blanche de ce dernier est coupée avec l'ongle du pouce afin de ne garder que la partie rouge vif qui contient l'arôme.

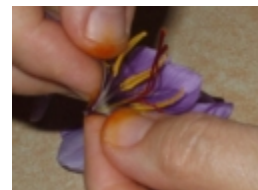


Fig. 10. Emondage du safran



Fig. 11. Emondage du safran

A la suite de l'émondage, il est essentiel de sécher les stigmates. Un séchage partiel peut être à l'origine de moisissures qui sont susceptibles d'endommager l'ensemble de la récolte. (Negbi, 1999) Le séchage permet donc de conserver le safran. Cette opération est délicate ; le safran doit perdre 4/5 de son poids lors d'un passage de vingt à trente minutes dans un four électrique par exemple. Une fois séché, il doit être stocké à l'abri de l'air et de la lumière pour conserver tous les arômes qui se sont développés durant le séchage.



Fig 12. Emondage du safran

⁸⁶ « Separation of the stigma from the flower, called *stripping* or *peeling*, is done by hand and carried out immediately after the flowers have been picked. The flowers (tepals) are opened and the stigma is cut with the finger at the point where it divides into the three stigmatic branches, avoiding, as much as possible, any part of the yellowish style, as this lowers the quality of the product. » (Negbi, 1999 : 58)

L'utilisation courante du safran⁸⁷

Ce n'est qu'une petite partie du *crocus sativus* qui est utilisée depuis des siècles dans diverses régions du monde. En effet, ce sont les stigmates, au nombre de trois, qui sont détachés de la fleur et utilisés. Ces stigmates sont rouge vif lorsqu'ils sont sur la plante. Mesurant entre trois et quatre centimètres, ils n'en font plus que deux une fois séchés. Le stigmate séché contient un parfum intense et constitue ce que l'on nomme véritablement safran. (Perez Bueno, 1995)

Teinture

Le safran c'est aussi une couleur. Utilisée depuis la haute antiquité, la couleur jaune du safran a une forte connotation symbolique. En effet, depuis des siècles, le jaune est la couleur « de la lumière et de la chaleur », « de la prospérité et de la richesse », « de la joie et de l'énergie », mais elle est aussi la couleur « de la maladie et de la folie », « du mensonge et de la trahison », « du déclin et de la mélancolie.⁸⁸ » Il n'est donc pas étonnant que la première utilisation du safran soit tinctoriale. Il est intéressant de noter que cette couleur a marqué diverses civilisations qui l'ont utilisé pour teindre les vêtements des rois. Les bandelettes des momies, les châles indiens, la toge des moines bouddhistes ou les robes de noces et les voiles de mariées au temps de Rome ou au Moyen Age, étaient teints au safran pour célébrer la richesse, le prestige et la noblesse, la magnificence solaire mais aussi la pureté, la sainteté, l'immortalité. Sur un plan technique, il est important de souligner le potentiel du safran : il colore cent mille fois son volume d'eau.

Plante médicinale

En tant que plante médicinale, le safran se voit attribuer de nombreuses propriétés thérapeutiques. La première trace historique de l'utilisation du safran à des fins médicales est attestée par « le papyrus Ebers, découvert en Egypte en 1872, daté de 1550 avant Jésus-Christ. Le safran entrainait alors dans la composition d'une trentaine de compositions. » (Boisvert & Aucante, 1993 : 27) Depuis près de trois mille ans, les médecines, qu'elles soient chinoises, ayurvédiques, mongoles, égyptiennes, grecques, arabes, s'accordent pour faire du safran une quasi-panacée.

⁸⁷ Au-delà de l'utilisation courante, ce qui nous intéresse dans le cadre de ce travail, est la façon dont cette plante est utilisée par le collectif pour atteindre ses objectifs.

⁸⁸ Tiré de : Pastoureau, *Dictionnaire des couleurs de notre temps*, pp. 105-106

De nombreuses personnes rencontrées au cours de mon terrain attribuent des vertus médicales au safran. Le safran est décrit comme un précieux remède qui libère l'énergie, l'allégresse, le désir, le sang des femmes, l'enfant qui va naître. Il semblerait que le safran soit aussi utilisé comme calmant : il apaise les spasmes comme les crises d'asthme, la coqueluche et le mal de mer, il calme les brûlures et les gencives des enfants alors que les premières dents poussent.

Le safran aurait aussi des propriétés thérapeutiques fort diverses ; il stimulerait l'appétit, favoriserait la digestion, combattrait la bronchite, stimulerait la circulation sanguine. Les médecins, à la fin du Moyen Age, nous apprennent d'ailleurs que : « Confortare Crocus dicatur laetificando. Et partes lascas firmare, hepare reparando.⁸⁹ »

L'épice

Aujourd'hui, le safran est connu avant tout pour la subtilité de sa saveur. S'il figure sur les cartes des plus grands chefs, le safran est aussi apprécié et utilisé par les habitants de nombreuses régions du monde. En effet, il entre dans de nombreuses préparations traditionnelles parfois liées aux coutumes religieuses ou aux fêtes locales. Plus cher que l'or, le safran n'en est pas pour autant une épice inaccessible à la population. En effet, un kilo de safran permet de parfumer et de colorer le contenu de plus de 30 000 assiettes.

Il est possible de dénombrer, dans le monde entier, une quantité incroyable de recettes contenant du safran. Les mets les plus variés sont ainsi colorés et dotés d'une saveur particulière. Si le safran s'accorde bien sûr à tous les poissons et coquillages, il s'accorde aussi « aux chaires blanches (veau, volaille, chevreau, lapin) et aux abats. L'agneau est excellent cuisiné au safran. Par contre, assaisonner de la viande de boeuf ou de porc au safran n'est pas indiqué. » (Boisvert & Aucante, 1993 : 51) Le safran est aussi utilisé dans la préparation de desserts et de boissons, certaines liqueurs contiennent d'ailleurs du safran dans leur composition.

⁸⁹ Le safran reconforte, il excite la joie, raffermi tout viscère, et répare le foie. (Boisvert & Aucante, 1993 : 27)

Troisième partie

À LA DÉCOUVERTE DU GESTE

Résumé

Les safraniers ne détenaient pas de savoir-faire relatifs aux processus de production, ils ne pouvaient pas se fier à des connaissances passées, comme c'est le cas pour de nombreux produits « traditionnels ». Ils ont dû élaborer un répertoire commun au cours d'innovations qui s'apparentent à des « bricolages ». Ce processus a favorisé la cohésion du collectif car il leur a permis de s'engager dans une entreprise commune et d'élaborer un répertoire partagé qui est le fruit de négociations entre producteurs. Cette dynamique d'innovation autour des techniques de production les a incités à partir dans d'autres pays producteurs pour pouvoir échanger des connaissances et des expériences avec leurs homologues. Ils m'ont demandé de les aider dans cette démarche. En réponse à cette demande, j'ai donc organisé, en étroite collaboration avec le conseiller agricole chargé d'animer l'Association, trois voyages pour les producteurs de safran quercynois. Mon rôle de chercheur et mon implication dans l'élaboration de mon objet d'étude soulignent la nature dialectique entre engagement et distanciation laissant apparaître une interrogation éthique sur la pratique de la recherche.

Le cadre particulier de cette étude a nécessité la mise sur pieds d'une méthodologie permettant d'analyser les événements dans l'action. J'ai conjugué une ethnographie « classique » à l'ethnométhodologie pour saisir le social non pas en tant qu'unité figée mais dans sa dynamique de construction. J'ai interprété et cherché à comprendre la signification que l'acteur attribue à l'action. Pour ce faire, l'objet théorique et méthodologique du « cours d'action » a été particulièrement efficient.

Préambule à la troisième partie

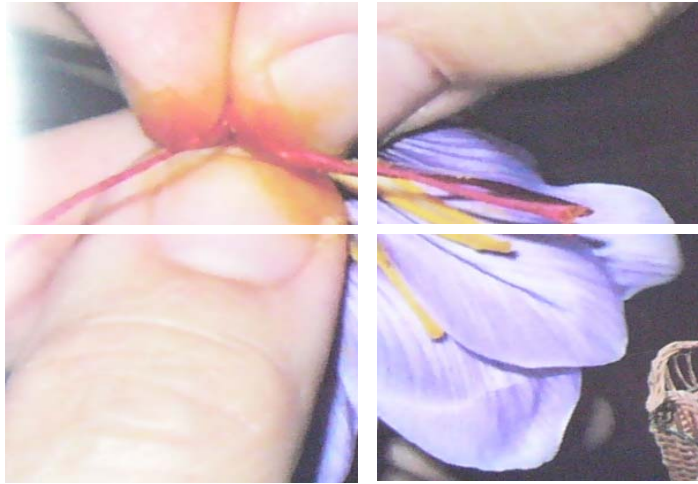


Fig. 13. Détails du stand lyonnais

L'affiche présente sur le stand à Lyon est maintenant utilisée sur tous les stands de vente du safran du Quercy. Elle a pour but d'informer les clients potentiels sur le safran et ses modes de production. Ainsi, « la fonction informative (ou référentielle), souvent dominante dans l'image, peut aussi s'amplifier en une fonction épistémique⁹⁰, lui donnant alors la dimension d'outil de connaissance »

(Joly, 1993 : 50). La partie gauche de l'affiche présente les gestes liés à cette production. Sur la première photo, on voit une main qui émonde la fleur. Sur la deuxième, on voit une personne penchée en avant en train de récolter les fleurs. Gloria estime que ces images lui permettent d'illustrer son discours pour que le client puisse mieux imaginer les gestes liés à cette production, *je m'en sers pour expliquer aux gens car sans la photo ils ont de la peine à voir ce qu'est l'émondage.*⁹¹ Cette fonction de connaissance s'associe à la fonction esthétique de l'image en « procurant à son spectateur des sensations (*aisthesis*) spécifiques » (Aumont, 1990 : 75). La fleur est belle et les safraniers souhaitent partager leur émerveillement avec le public. *C'est vrai qu'elles sont jolies les photos, bon aujourd'hui on en a de plus belles, mais au moment où il [le commercial nouvellement engagé] a fait cette affiche, c'était les meilleures.*⁹² En plus de ces images représentant les gestes liés à cette production, un ordinateur portable est installé sur le comptoir et diffuse, en continu, un petit film amateur sur les différentes étapes du processus de production. Les informations véhiculées par ces deux supports font état de gestes et de techniques stabilisées. Pour arriver à une telle présentation, les safraniers ont passé plusieurs années à innover. Je vais présenter la façon dont ils ont acquis ces gestes techniques et l'impact de cet apprentissage sur la cohésion du collectif. Cette quête de savoir-faire a débouché, nous le verrons, sur une volonté de découvrir les modes de

⁹⁰ C'est ce que rappelle Jacques Aumont, lorsqu'il recense les « fonctions de l'image » in *L'image*, Nathan, 1990

⁹¹ G.P. 28.11.2006

⁹² G.P. 28.11.2006

production dans d'autres pays producteurs. Comme je l'ai déjà énoncé, j'ai participé à l'organisation de voyages dans différents pays : Suisse, Maroc et Italie. En tant qu'ethnologue, j'ai profité de ces expériences pour développer une méthodologie ethnographique afin de pouvoir traiter ces données dans le cadre de cette thèse.

Ces images présentant le geste vont permettre d'emmener le lecteur à travers les étapes de la construction de mon travail de recherche.

Chapitre 1. Les conditions assurant la cohésion du collectif

La quête de savoir-faire : une négociation de sens

Aujourd'hui, les safraniers maîtrisent relativement bien les processus de production de l'épice, mais cela n'a pas toujours été le cas. Au début de la relance, ils ne détenaient aucun savoir-faire et procédaient au travers d'expérimentations qui se référaient rarement à l'histoire de la production et aux savoir-faire qui lui sont consubstantiels. En effet, ils ont procédé par tâtonnements successifs, en confrontant leurs expériences pour définir des techniques de production. Ces dernières sont donc le fruit d'emprunts et constituent ce que Lévi-Strauss appellerait un « bricolage ». Pour les aider dans ces expérimentations, les safraniers ont fait appel à l'Institut de la Recherche Agronomique (INRA)⁹³. Des recherches en sciences biotechniques ont permis de mettre à jour les processus de production alors que des recherches en sciences humaines ont mis en évidence les cadres sociaux et culturels de ces processus. Ces travaux scientifiques ont aussi contribué à donner une visibilité au groupe en définissant le collectif et en décrivant noir sur blanc les acteurs et l'histoire de la relance ainsi que ses objectifs.

Les safraniers développent ainsi des techniques et des savoir-faire liés à la production de cette épice pour développer un répertoire⁹⁴ commun de procédures localisées, dans le but de protéger et de valoriser leur produit en obtenant un Label Rouge et une IGP⁹⁵. Pour ce faire, les producteurs ont nommé, lors de l'Assemblée générale, une commission composée d'une dizaine de personnes qui doivent délimiter la zone de production et rédiger un cahier des

⁹³ Les chercheurs de l'INRA ont mis en place un projet DADP (Délégation à l'Agriculture, Développement et Prospectives) en 2000 dont l'objectif était de produire des connaissances génériques sur l'accompagnement de processus d'innovation en agriculture.

⁹⁴ Ce répertoire implique une entente sur les outils et les procédures liés à la production de safran.

⁹⁵ L'Identification Géographique Protégée formalise juridiquement les processus techniques de production et la relation entre un produit et une tradition ou un lieu.

charges. Cette commission est composée pour l'essentiel de producteurs. Frédéric, conseiller agricole en charge de cette relance, joue le rôle de médiateur entre les membres. Ils doivent ainsi définir ce qui fait la spécificité de leur safran pour le situer en qualité supérieure et le distinguer comme produit de référence. Le safran n'étant pas influencé par le terroir⁹⁶, la différence qualitative doit se faire grâce aux techniques de production. Les safraniers du Quercy développent des savoir-faire pour assurer la qualité de leur produit. Un accent particulier est mis sur le séchage et l'émondage qui influencent la qualité des stigmates vendus : lors de l'émondage, on retire le stigmate de son enveloppe florale et on élimine la partie blanche du stigmate pour ne garder que le rouge ; ensuite, le safran est séché rapidement pour que les taux de safranal, crocine et picrocrocine restent élevés. Le taux d'humidité des stigmates est rigoureusement contrôlé pour qu'ils restent souples. *Seule la partie la plus chargée en arôme est vendue, la couleur de l'épice doit être rouge vif et ne pas tourner au marron, son parfum doit être fort mais agréable et légèrement miellé.*⁹⁷

Ces aspects techniques sont le fruit de négociations entre les membres de cette commission dont l'objectif était, au moment de mes observations, de promouvoir un produit de qualité. Les réunions au cours desquelles ils ont défini le sens de leurs actions leur ont aussi permis de se connaître et de former véritablement un groupe. *Moi je ne connaissais personne, c'est les réunions qui m'ont permis de les rencontrer. Je dois dire que j'ai découvert des gens sympas. Bon, on a tous nos idées, mais dans le fond je crois qu'on s'entend bien, on a du caractère mais c'est ça qui est riche. Si on était toujours d'accord et qu'on savait tout il n'y aurait pas de raison de se voir.*⁹⁸ Cette remarque est représentative de ce que j'ai observé et me permet de rejoindre Wenger (1998) pour qui la quête et la production de sens sont des processus qui assurent la cohésion du groupe. Lors des négociations, le sens donné aux actions comprend différents aspects que l'on peut distribuer en deux catégories : les dimensions pratiques et les dimensions symboliques. Cette distinction entre ce qui est « palpable » et ce qui appartient au domaine du discours et des représentations, permet de nuancer et de préciser la façon dont le sens est négocié.

Lorsque les safraniers ont développé et précisé les savoir-faire relatifs à leur production, ils ont dû négocier le sens de leurs actions. Les pratiques individuelles issues d'auto

⁹⁶ Ici, je parle uniquement du caractère pédoclimatique (sol, climat, exposition) du terroir.

⁹⁷ J-P.B. 17.10. 2005

⁹⁸ J-P. C. 13.05.2002

apprentissages aux origines diverses sont confrontées lors de réunions au cours desquelles ils co-construisent un référentiel cognitif commun.

Dans les situations qui demandent une négociation de sens au niveau des pratiques, les acteurs participent à l'action collective en s'impliquant physiquement. Dans le cas des safraniers du Quercy, ils ont développé des savoir-faire, intégré de nouveaux gestes comme ceux relatifs à l'émondage et ont participé à différentes réunions autour du safran. Leur participation a permis de développer les dimensions pratiques du projet collectif. « La participation est donc à la fois personnelle et sociale. Il s'agit d'un processus complexe qui comprend plusieurs gestes : faire, parler, penser, ressentir et appartenir. Elle engage l'individu dans sa totalité : corps, esprit, émotions et relations » (Wenger, 2005 : 61).

J'ai observé, lors de ces réunions, que chaque membre a exprimé ses opinions. Cette observation rejoint la définition du groupe proposée par Latour (2006 : 48) « Les groupes ne sont donc pas des objets silencieux, mais plutôt le produit provisoire d'un brouhaha constant où s'expriment des millions de voix contradictoires définissant des limites et assignant des appartenances. » La prise en compte de la parole est un élément essentiel à la compréhension des dynamiques de co-construction identitaire. En effet, le sujet s'affirme et se définit au moment où il parle. A travers le langage, nous sommes capables de percevoir les représentations cognitives de l'individu sur lui-même et sur le groupe. Comme nous l'avons vu dans la deuxième partie, l'apparition de porte-parole est l'un des premiers aspects conférant de la visibilité au groupe. Sans la prise de parole face au public, l'existence et l'identité du collectif ne seraient pas formalisées. De ce fait, l'analyse du langage est importante pour comprendre les mécanismes mis en œuvre dans la constitution d'un collectif et la construction identitaire de ses membres. En effet, « nous n'appréhendons, construisons, pensons la réalité qu'en la nommant, en la parlant. (...) Ce qui n'est pas nommé, parlé, pris dans le registre symbolique du langage, ce qui est hors représentation, existe encore de ne pas y être pris » (Chauchat, Durand-Delvigne, 1999 : 16-17).

Au sein du groupe, chaque acteur donne son opinion et la défend afin d'arriver à un accord. De ce fait, il est en perpétuelle innovation car « innover c'est arriver au terme d'une négociation diplomatique complexe, à un arrangement acceptable par les nombreux acteurs » (Akrich, Callon et Latour, 1988 : 15). La prise de parole permet aux acteurs de définir leurs objectifs, de mettre en avant leurs attentes. Lors des réunions autour de la création du cahier

des charges pour l'IGP, les personnes présentes se sont exprimées dans le but d'influencer les décisions pour que la procédure de production corresponde au mieux à leurs convictions.

J. Non, je ne suis pas d'accord... je pense qu'on peut chercher des solutions bio... je suis contre l'utilisation d'herbicides.

S. Mais c'est pas possible, soit réaliste ! Nous on ne joue pas... il faut viser l'efficacité, c'est bien joli tes solutions avec de la cendre !

J. Moi je ne change pas d'avis, je ne vous suis pas là !

*F. Bien, il faut écrire un mode de procédé assez large pour que tout le monde puisse s'y retrouver.*⁹⁹

Ces réunions ont débouché sur la rédaction du cahier des charges en vue de l'obtention de l'IGP. J'utilise ce cahier comme outil méthodologique pour « pister » le social. En effet, les connaissances codifiées, matérielles et visibles jouent un rôle important dans la construction des références cognitives communes.

L'engagement mutuel

Pour qu'une communauté fonctionne il est nécessaire, à mon sens, que les membres soient unis et qu'il y ait une certaine cohérence au sein du groupe. Nous venons de voir que la négociation de sens au sein du collectif contribue à sa cohésion. Wenger définit d'autres dimensions fondamentales qui favorisent la cohésion d'une communauté : l'engagement mutuel, l'entreprise commune et le répertoire partagé. Ces notions me semblent efficaces, je propose de les exposer en les reliant à la façon dont l'ASQ devient un collectif.

Afin qu'un individu ait le sentiment d'appartenir à une communauté, il est important qu'il s'engage dans les actions et qu'il en négocie le sens avec les autres membres. « La pratique n'existe pas dans l'abstrait, elle existe parce que des individus s'engagent dans des actions dont le sens est négocié entre eux » (Wenger, 2005 : 82). Généralement, l'engagement mutuel est basé sur la compétence et la capacité des individus à échanger leurs connaissances dans le but de créer une véritable synergie. Lors de ces réunions, les producteurs partagent leurs expériences, échangent des informations afin de favoriser le développement technique de leur production. *Moi tous les essais que j'ai fait, je les ai écrits pour que Frédéric puisse en faire quelque chose.*¹⁰⁰ Il en est de même pour le développement commercial. Cet aspect n'est pas directement géré par les producteurs mais ils se sentent suffisamment concernés par

⁹⁹ 12.05.2005

¹⁰⁰ S.B. 17.03.2005

l'écoulement de leurs productions pour partager leurs connaissances avec les responsables de la commercialisation. Jean-Pierre, par exemple, partage son réseau de connaissance avec Gloria : *Moi tu vois j'ai des entrées auprès de grands chefs, j'en ai fait profité Gloria, on ne sait jamais s'ils nous en achètent ça peut être de gros clients !*¹⁰¹ Serge fait de même : *L'autre jour j'ai dit à Gloria que ma cousine allait ouvrir un magasin à Saint-Cirq-Lapopie on ne sait jamais peut-être qu'elle sera intéressée par vendre notre safran. En tout cas, dès que j'entends un truc, je le dis à Gloria.*¹⁰²

Je remarque qu'un rapport d'entraide entre les participants voit le jour, contribuant ainsi à la cohésion du collectif. « La coopération est plus profitable à chacun des deux partenaires que ne l'eussent été leurs égoïsmes parallèles ; contrairement à ce qu'affirment les partisans de la psychologie individualiste, le sujet trouve son profit dans l'existence d'autrui, non dans sa suppression : en faisant exister, j'assure ma propre existence » (Todorov, 2003 : 131).

Lors de la fête du safran à Cajarc au mois d'octobre 2005, Jean-Pierre est allé chez Serge pour *lui donner un coup de main. Le pauvre, il était débordé, tu imagines, il avait 30'000 fleurs le même jour et il n'était pas organisé. On est monté avec Michèle, Muriel et Robine*¹⁰³. Ces moments sont importants dans le développement du collectif car « exister, avoir des intentions, des projets, des intérêts suppose le détour par l'autre, la discussion et la négociation avec l'autre qui est lui-même tout aussi incertain, peu stabilisé et qui, de son côté, apprend tout autant de l'interaction : cet apprentissage met simultanément et progressivement en forme les savoirs, les savoir-faire, les programmes et les identités. (Callon et alii, 1999 : 44)

Les actions qui favorisent ces échanges sont donc essentielles dans la vie communautaire. Ces activités peuvent se faire à différents niveaux, suivant le contexte : prendre un repas ensemble, partir en excursion, parler au téléphone, échanger des courriels. L'existence d'une communauté n'est pas acquise, il faut entretenir les liens sociaux entre acteurs, favoriser l'engagement mutuel : « la réalité quotidienne est produite par les participants eux-mêmes à l'intérieur des contraintes et des ressources de leur contexte » (Wenger, 2005 : 88). Les membres de l'ASQ habitent loin les uns des autres, plusieurs centaines de kilomètres séparent

¹⁰¹ J-P.C. 02.11.2005

¹⁰² S.B. 23.10.2005

¹⁰³ J-P.C. 26.10.2005

certaines producteurs. Ce contexte nécessite la création d'événements favorisant les échanges entre eux.

Au sein de l'ASQ, des activités permettant l'échange entre les membres sont mises sur pied plusieurs fois par année par le conseiller agricole dont le rôle est de structurer le groupe (Labatut, 2003). C'est notamment le cas à la fin de la récolte. Une réunion est organisée afin que les producteurs puissent décrire les difficultés rencontrées, ou au contraire, partager leurs découvertes. En novembre 2005 il a été question de la récolte très moyenne de Jean-Pierre qui était, jusque-là, le plus gros producteur de l'Association. Cette rencontre a permis de réfléchir sur l'arrachage des bulbes. *Est-ce qu'il faut les arracher tout les quatre ans ? Moi je sais pas. Cette année je n'avais pas le temps mais j'aurai peut-être dû.*¹⁰⁴ Les autres producteurs essaient de comprendre le phénomène et échangent à ce sujet en confrontant leurs expériences. C'est l'occasion de partager les connaissances nouvellement acquises afin que tout le monde ait accès aux informations car « devenir compétent dans une communauté exige une sensibilité particulière, un sens de l'esthétisme et une perception raffinée qui mènent à porter des jugements sur la qualité d'un résultat ou d'une action. La distribution de ces savoir-faire dans la communauté de pratique permet aux participants de négocier la pertinence de leur activité » (Wenger, 2005 : 90). Il sera question des techniques d'arrachage lors du voyage en Italie en février 2006. Cet aspect est traité dans la cinquième partie de ce travail.

Les échanges de connaissances qui ont lieu lors des réunions favorisent l'engagement mutuel et par là-même la cohésion du collectif. L'engagement mutuel est fondé sur les compétences individuelles et collectives. Il fait appel aux connaissances, aux capacités et aux réalisations de chacun pour que le collectif puisse en tirer profit (Wenger, 2005). L'accès conjoint aux informations contextuelles joue donc un rôle fondamental dans le fonctionnement des collectifs de travail. « Il facilite la mise en œuvre de processus d'interaction efficaces entre agents, la coordination des actions, la résolution en commun de problèmes et la mise en place contingente ou réglée d'épisodes d'aide mutuelle. » (Salembier et Zouinar, 2004 : 8) Le partage d'informations joue ainsi un rôle crucial dans le fonctionnement efficace et fiable d'une catégorie de situations que Suchman a définies comme « centre de coordination ».

¹⁰⁴ J-P.C. 25.10.2005

L'entreprise commune

La négociation d'une entreprise commune est la deuxième source de cohérence de la communauté selon Wenger (2005). Elle est le résultat d'un processus collectif de négociation reflétant la complexité de l'engagement mutuel. L'entreprise commune est constamment redéfinie par les participants en fonction du contexte. Ce processus favorise la création d'une relation de responsabilité entre les participants qui négocient le sens qu'ils souhaitent conférer à l'action collective. L'entreprise conjointe ne se limite donc pas à la définition d'un objectif commun mais recouvre davantage les actions collectives dans ce qu'elles ont d'immédiat. Le travail de Julie Labatut (2003) montre que les producteurs s'impliquent dans ce projet commun dans le but de participer à un collectif et d'y être reconnus. Ces dimensions s'accompagnent des notions de plaisir et de quête de sens pour l'action individuelle. Il ressort de son analyse que les producteurs ont développé un mode de fonctionnement qui privilégie les échanges et les relations sociales. La création de l'Association est issue de cette volonté. *J'ai pris du plaisir dans le safran dès lors que j'ai eu une association.*¹⁰⁵

Le répertoire partagé

La troisième dimension favorisant la cohésion d'une communauté est, toujours selon Wenger, le répertoire partagé. Au cours du temps, l'engagement au sein d'une pratique commune crée des ressources qui permettent la négociation de significations. Ces ressources forment le répertoire partagé d'une communauté qui comprend :

« des routines, des mots, des outils, des procédures, des histoires, des gestes, des symboles, des styles, des actions ou des concepts créés par la communauté, adoptés au cours de son existence et devenus partie intégrante de la pratique. Ce répertoire combine des éléments de réification et de participation et il comprend les interprétations des membres de même que les styles qui permettent d'afficher leur appartenance et leur identité » (Wenger, 2005 : 91).

Le répertoire partagé est donc construit à partir du contexte dans lequel les safraniers évoluent et des représentations mentales individuelles et collectives acquises au cours de l'existence, constituant ainsi un répertoire cognitif commun. Différents champs disciplinaires traitent, dans une optique représentationnelle, la question de la circulation, de l'accès, et du partage d'informations comme condition ou ressource pour l'organisation de l'activité collective. Ces approches « partagent néanmoins une référence à l'existence préalable de connaissances et de représentations plus ou moins stabilisées qui constituent la condition de

¹⁰⁵ F.H. 14.03.2004

réalisation de l'action collective, et ce à la différence de l'ethnométhodologie pour laquelle ces éléments constituent des productions émergentes de l'accomplissement de l'action et de l'accès conjoint aux ressources.» (Salembier et Zouinar, 2004 : 10). Je rejoins ici l'ethnométhodologie et vais focaliser mon analyse sur les traces laissées par la circulation des connaissances pour appréhender le collectif et mettre en évidence ce qui assure sa cohésion. Le répertoire commun des membres de l'ASQ sera ainsi un outil méthodologique fondamental à mon travail d'analyse.

Savoirs techniques et liens sociaux au cœur de l'action collective

La négociation et la création de ces références cognitives communes se fait grâce aux actions collectives dont la signification et le déroulement sont négociés continuellement. Selon moi, le collectif vit, par et grâce, aux actions qui le rendent visible. Les événements majeurs qui permettent à l'ASQ d'afficher leur existence sont les deux fêtes du safran organisées en juillet et en octobre. L'organisation de ces événements incombe au comité élu par l'Assemblée générale de l'Association. Tous les producteurs ne participent donc pas aux prises de décisions. Cependant toutes les personnes qui souhaitent y tenir un stand pour vendre leurs produits dérivés au safran peuvent le faire, tout comme les producteurs qui souhaitent animer le stand d'information de l'Association.

J'ai souligné, dans la deuxième partie de ce travail, que l'apparition de porte-parole et le jeu d'exclusion / inclusion entre les membres et les non membres étaient des éléments cruciaux dans la formation d'un groupe. Ces actions mettent en jeu tous les aspects du social et du technique. Elles mettent en scène aussi bien les humains que les objets et sont influencées, comme elles influencent, l'environnement auquel elles prennent part. Contrairement à Wenger (1998), je pense donc que les objets participent aussi à cette phase. En effet, l'objet safran joue un rôle fondamental dans la mise en place des aspects techniques et des pratiques qui lui sont relatives. C'est pour cela que je convoque Latour et la sociologie de l'acteur-réseau. En octobre 2005, la récolte de Jean-Pierre, le plus gros producteur est nettement inférieure aux prévisions. Le safranier remet ses pratiques en question et décide d'arracher et de replanter les bulbes au printemps suivant. Dans cet exemple, l'objet safran conditionne la pratique du producteur et influence son discours lorsqu'il rencontre les autres producteurs au cours des différentes réunions du mois d'octobre. S'il était très sûr de lui les autres années, il fait montre, à ce moment, d'une grande réserve. Il était considéré par les autres producteurs comme *celui qui a de l'expérience, qui a l'habitude* et se retrouve, suite à cette récolte, relégué au rang de *celui qui n'a pas eu de chance, qui devrait changer quelque chose*. Nous

voyons que l'objet safran participe à la vie du collectif, qu'il en est le moteur, qu'il dicte en quelque sorte la façon dont les acteurs participent au collectif. D'ailleurs Jean-Pierre le dit: *Si ça n'avait pas marché, j'aurais arrêté.*¹⁰⁶ Ainsi, je pense qu'il est important de réinvestir les dimensions matérielles et de souligner leur rôle. En ce sens, mon travail apporte des éléments nouveaux à la théorie de communauté de pratique développée par Wenger. Cette approche s'inscrit dans le modèle conceptuel et théorique développé par la sociologie de l'acteur-réseau et par la cognition « située » ou « distribuée ». Dans ce modèle alternatif, « l'acteur n'est plus le siège exclusif de la capacité d'agir, du contrôle de l'activité ni de la cognition. Incarné, il partage ces attributs avec les objets, les artefacts, les outils et les non-humains en général. » (Quéré, 1997 : 163)

Le fait que techniques et processus sociaux fassent partie d'un tout n'est plus objet à discussion en sciences humaines, même si deux courants s'affrontent sur la façon d'appréhender la complémentarité entre ces deux aspects et au sujet de la méthode à utiliser pour aborder ce phénomène¹⁰⁷. D'une part, il y a le courant de l'ethnologie des techniques aux origines maussiennes qui sépare les faits sociaux des faits techniques pour mieux les regrouper ensuite, afin de comprendre le poids relatif des deux déterminations. De l'autre, il y a la sociologie des sciences et des techniques influencée par le mouvement des « social studies of knowledge » qui s'intéresse aux formes concrètes de la mise en forme de l'objet par l'humain et le social.

L'exemple qui m'intéresse illustre particulièrement bien la façon dont techniques et société font partie d'un tout difficilement dissociable. La découverte, en 1997, d'un bocal contenant des stigmates de safran sur la cheminé d'une vieille maison quercynoise a suscité la curiosité de nombreuses personnes qui ont décidé de relancer la production dans leur région. N'ayant aucune connaissance technique, les acteurs ont procédé par tâtonnement, ont fait des parallèles avec d'autres cultures et ont réuni les informations techniques données par différents auteurs dont Jean Ursat, un historien du début du XX^{ème} qui retrace les étapes du processus de production du safran dans le Gâtinais, au sud de Paris. Ces personnes produisent, aujourd'hui encore, du safran. Ce processus d'innovation ou de réinvention technique autour de la production du safran ont favorisé les relations humaines et inversement. En effet, les

¹⁰⁶ J-P.C. 22.10.2005

¹⁰⁷ Je fais ici référence au différent qui oppose Pierre Lemonnier et Bruno Latour. Pour un développement, voir Jamard, Jean-Luc, 1992, « Faut-il être résolument amoderne ? Les sciences, les techniques, Bruno Latour et l'anthropologie », in *Techniques et culture*, n° 19, pp. 161-191

acteurs de la relance se sont réunis à de nombreuses reprises afin de mettre leurs connaissances et leurs expériences en commun¹⁰⁸. Ces réunions, le fait d'échanger des idées et d'avoir des intérêts communs ont permis l'émergence de nouveaux savoirs techniques et de liens sociaux. L'observation et l'analyse des actions de ce collectif me permettront ainsi de mettre en lumière les jeux d'influence entre ces différents éléments.

Chapitre 2. Lorsque la recherche technique du collectif emmène l'ethnologue vers d'autres horizons

Comme nous l'avons vu dans la première partie de ce travail, ma collaboration avec les safraniers du Quercy est issue d'une demande de leur part : dans un premier temps une demande relative à l'histoire du safran et, dans un deuxième temps, une demande pour que j'organise des voyages dans d'autres pays producteurs. Ils ont en effet formulé le souhait de visiter d'autres pays producteurs pour pouvoir échanger des connaissances et des expériences autour du safran avec leurs homologues. En réponse à cette demande, j'ai donc organisé, en étroite collaboration avec Frédéric, animateur de l'Association, trois voyages pour les producteurs de safran quercynois. En février 2004, le voyage a eu lieu en Suisse, dans le Canton du Valais. En mars 2005, le séjour s'est déroulé dans le sud du Maroc, dans la région de Taliouine. En février 2006, les safraniers ont découvert la production italienne en Toscane et dans les Abruzzes. Cette organisation mérite d'être décrite de façon rigoureuse et honnête afin de mettre en évidence mon rôle et mon implication dans l'élaboration de mon objet d'étude. Cette description permet de présenter mon approche qui s'apparente à une expérimentation et de définir les différentes phases d'engagement et de distanciation qui ont ponctué ma recherche.

Le rôle du chercheur

Lors de la préparation de ces voyages, je me suis rendue dans les pays en question pour rencontrer les producteurs de safran et élaborer le programme du séjour. Ces premiers contacts ont été très bénéfiques : j'ai rencontré des personnes intéressées par le projet et qui m'ont fait profiter des ressources locales pour l'organisation.

¹⁰⁸ Comme le soulignent Delfosse et Prost (1998) dans leur analyse des relations entre cultures fromagères corse et aveyronnaise, les cultures rurales considérées comme les plus traditionnelles, voire les plus archaïques, sont loin d'être figées dans le temps et l'espace.

Les trois voyages ont été organisés sur le même canevas : une semaine de voyage au cours duquel les participants ont pu rencontrer, sur un jour ou deux, les producteurs de safran, découvrir l'agriculture locale au travers de conférence ou de visites. Le reste du voyage leur a permis d'effectuer des visites touristiques. Le temps imparti à la rencontre entre producteurs de safran est donc assez faible. Ces voyages ont eu lieu entre février et mars car c'est une période relativement creuse pour les agriculteurs. Les dates ont été choisies par Frédéric suite à un rapide sondage auprès des producteurs.

Je me suis beaucoup impliquée dans l'organisation du voyage en Suisse. Habitant sur place, il m'était facile de gérer les aspects logistiques et d'entrer en contact avec des personnes ressources. J'ai notamment bénéficié de l'aide de l'office cantonal de l'agriculture du Valais¹⁰⁹ qui nous a proposé diverses conférences sur la politique agricole cantonale et fédérale. La collaboratrice scientifique de cette office, notamment responsable des mesures de soutien à la promotion pour l'agriculture du Valais, a grandement contribué à la réalisation de ce séjour. Le transport et la gestion du budget ont été gérés par Frédéric depuis la France. Il s'est aussi chargé d'encaisser le montant du voyage auprès de chaque participant. Mon investissement a été moindre dans les voyages suivants. Mon implication, dans l'organisation de ces voyages, a diminué chaque année, le but n'étant pas d'être la « gentille organisatrice » de l'Association des safraniers du Quercy. Si la mise sur pied de ces séjours m'a beaucoup plu, je souhaitais me concentrer sur l'avancement de ma recherche et prendre certaines distances par rapport à cet aspect.

Sur les vingt participants au voyage en Suisse, quinze étaient membres de l'ASQ. Les cinq autres personnes participaient professionnellement à cette relance : Frédéric était chargé d'animer l'Association, Christine participait à l'organisation des fêtes du safran, Roger gérait les aspects commerciaux, Patrick faisait des essais agronomiques et Aude faisait des recherches sur les propriétés chimiques de la plante. Les personnes fortement investies dans l'Association comme le Président, le conseiller agricole chargé d'animer la relance ou la personne chargée de la commercialisation de l'épice étaient du voyage. Les autres participants étaient des producteurs qui avaient envie de découvrir d'autres pratiques autour de la culture du safran mais qui ne se connaissaient pas forcément au moment de partir.

¹⁰⁹ L'Etat du Valais, par le service de l'agriculture, a soutenu financièrement mon projet dans le cadre de la mise en place de l'AOC (Appellation d'Origine contrôlée) du Safran de Mund. Le but était de favoriser les liens qui pouvaient être développés entre les safraniers du Lot et ceux de Mund pour les aider dans leurs démarches de certification et mise en valeur du safran de Mund au travers de l'AOC.

Le séjour marocain a également duré une semaine. Frédéric connaissant particulièrement bien le Maroc pour y avoir travaillé, il souhaitait que les safraniers découvrent d'autres productions locales comme la banane naine ou l'huile d'argan. Je me suis donc uniquement chargée de l'organisation des deux jours de rencontre entre safraniers. Pour ce faire, j'ai bénéficié de l'appui du directeur de la coopérative du safran de Taliouine. Nous avons fait connaissance lors de mon enquête ethnographique sur la production du safran marocain en 2003, soit un an et demi avant le voyage des safraniers. La relation d'amitié et de confiance qui est née m'a permis de compter sur son aide lors de la préparation du voyage. Dès le départ, je lui ai donné « carte blanche » pour organiser ces deux jours. Il m'a proposé des activités que j'ai acceptées avec plaisir. J'ai eu de nombreux échanges téléphoniques pour fixer le déroulement de ces deux jours et pour m'assurer que les safraniers français seraient accueillis et qu'ils pourraient entrer en contact avec les marocains. Grâce à sa personnalité, les responsables agricoles locaux ont participé aux journées de rencontre et ont présenté l'agriculture marocaine. Mon implication dans l'organisation de ce voyage a été très faible, j'ai plutôt joué le rôle de coordinatrice que d'organisatrice.

Les quarante quatre participants à ce voyage n'étaient pas tous membres de l'Association. Les producteurs sont venus en couple avec parfois un couple d'amis qui participent bénévolement à la récolte. A part Serge, toutes les personnes venues en Suisse ont fait le déplacement marocain. Ces dernières se sont, depuis le séjour Helvétique, beaucoup investies dans l'Association en faisant partie du comité ou en participant activement aux fêtes du safran.

En Italie, le safran est produit dans deux endroits différents : en Toscane et dans les Abruzzes. Frédéric a organisé la totalité du séjour hormis la rencontre avec les producteurs de l'Aquila dont je me suis occupée. Pour ce faire, je me suis rendue quatre jours dans les Abruzzes afin d'entrer en contact avec les producteurs de la région. Je leur ai demandé s'il était envisageable d'organiser une rencontre entre safraniers français et italiens. Visiblement habitués à recevoir des touristes, ils m'ont spontanément proposé un programme. Je n'avais qu'à leur donner les heures d'arrivée et de départ, ce que j'ai fait. Là encore, je n'ai joué qu'un rôle secondaire dans l'organisation du voyage.

Comme lors du voyage au Maroc, les quarante participants ne faisaient pas tous partie de l'ASQ. Les membres de l'Association qui ont fait le déplacement sont, à nouveau, des

personnes qui s'investissent. De fait, le groupe qui fait l'objet de cette thèse est composé de personnes influentes au sein de l'ASQ. Moins de la moitié des septante-deux producteurs de safran ne contribue pas à la vie associative. Ils ne participent donc pas à la dynamique collective décrite dans cette thèse.

Pour les trois voyages, j'ai laissé beaucoup de libertés aux producteurs hôtes pour planifier le programme de la rencontre. Je leur ai indiqué le jour de notre passage et ils se sont chargés d'organiser la journée en fonction de ce qu'ils voulaient montrer. Ce choix découle de l'orientation première que je pensais donner à cette thèse, soit, l'analyse des échanges de connaissances entre des acteurs issus de contextes culturels différents. Finalement Cette stratégie m'a permis de garder une certaine distance avec l'organisation de ces rencontres, ce qui a facilité leur observation. Les safraniers locaux ont mis l'accent sur ce qui leur semblait important et les français ont pu poser les questions qui leur tenaient à cœur. Je reviendrai sur ces aspects lors des analyses dans les deux dernières parties de cette thèse.

Pour que ces voyages puissent avoir lieu, il fallait un certain nombre d'inscriptions. Il a fallu en parler au sein de l'ASQ. Je ne me suis absolument pas chargée de la promotion autour de ces déplacements. Ce travail a été effectué par Frédéric de façon similaire les trois années. Il a envoyé un courrier dans le courant du mois de novembre pour informer les safraniers des dates du voyage et de la destination, photos à l'appui, *pour les appâter, les faire saliver*¹¹⁰. Une journée d'information et de rencontre entre les participants a été organisée deux mois avant le départ *pour que le groupe se forme, pour faire monter l'excitation.*¹¹¹ Comme le souligne Elias (1993 : 10) :

« La possibilité de toute vie de groupe ordonnée repose sur l'interaction, dans la pensée ou l'activité humaines, d'impulsions dont les unes tendent vers l'engagement et les autres vers la distanciation. Ces impulsions peuvent entrer en conflit les unes avec les autres, lutter pour la prééminence ou passer des compromis et se combiner selon les proportions et les formes les plus diverses. En dépit de toute cette diversité, c'est la relation entre ces deux pôles qui détermine le cours des actions humaines. »

Chargé de l'animation de l'ASQ, Frédéric s'est beaucoup investi dans l'organisation des voyages et leur promotion car *c'est des événements super importants dans la vie d'un groupe, il faut les faire vivre si on veut que ça apporte quelque chose.*¹¹²

¹¹⁰ F.H. 12.01.2004

¹¹¹ F.H. 17.01.2005

¹¹² F.H. 17.01.2005

La co-construction d'une dynamique « expérimentale »

Mon terrain ne correspond pas aux approches classiques développées par l'ethnologie, même si « la pratique ethnographique, toujours empirique et expérimentale, ne connaît aucune recette » (Ghasarian, 2002 : 8) Dans le cadre de ma recherche, j'ai participé à la création d'une dynamique que j'ai observée. Cette posture, exceptionnelle pour notre discipline, mérite que l'on s'y attarde. La méthode qui consiste à provoquer un phénomène pour l'étudier ensuite est beaucoup utilisée par la psychologie expérimentale¹¹³. Ce genre d'approche a été repris par l'ethnoarchéologie pour, par exemple, caractériser les conditions d'emprunt de paramètres liés à la tâche technique (Gelbert, 2003). Valentine Roux et Blandine Bril (2002 : 37) ont développé le concept peu répandu de semi-expérimentation ou d'expérimentation de terrain qui consiste en un « compromis entre l'expérimentation en laboratoire et l'observation des situations quotidiennes. » En ce sens, le type de terrain que j'ai pratiqué correspond à une expérimentation. J'ai provoqué une dynamique qui ne correspond pas aux situations quotidiennes mais je l'ai observée en situation « naturelle ». Rappelons que :

« La cognition ne se situe pas dans la tête, mais dans un entre-deux, entre l'acteur et la situation, dont font partie les autres acteurs. En conséquence, d'une part, les phénomènes cognitifs pertinents concernent essentiellement la perception et l'action, d'autre part, le lieu essentiel de leur étude est la situation de travail elle-même, car si l'on cherche à les étudier en passant d'une situation de travail à une situation de laboratoire, on risque de les perdre tous. » (Theureau, 2004 : 14)

Je tiens cependant à préciser que cette dynamique expérimentale n'est pas le fruit de ma volonté de chercheur, même si j'y ai participé, mais qu'elle répond à une demande des producteurs eux-mêmes. Je qualifierai donc plutôt mon approche de terrain comme la co-construction d'une situation inédite. De plus, je m'éloigne du concept d'expérimentation de terrain qui « est basée sur la construction d'une situation expérimentale à partir des tâches et lieux familiers au sujet. » (Roux et Bril, 2002 : 37) En effet, au cours de mes terrains, les safraniers sortent de leur contexte familial et ne pratiquent pas leurs activités habituelles. C'est le contexte et les nombreux aspects inhérents à la situation liée aux voyages qui auront des répercussions sur leurs activités (Theureau, 2004) Le contexte joue ainsi un rôle fondamental au même titre que le vécu des personnes impliquées. En effet, « la représentation qu'un individu se construit d'une situation, les représentations qu'il y prélève, le

¹¹³ 1860 marque la naissance officielle de la psychologie expérimentale. Wilhelm Wundt fonde, en 1879, le premier laboratoire de psychologie expérimentale à Leipzig.

raisonnement qu'il bâtit, *sont toujours supportées par toute l'histoire de cet individu, qui est, entre autres, une histoire sociale*¹¹⁴. » (Daniellou, 1999 : 54) Ces situations expérimentales proposent ainsi un nouveau contexte mais ce sont les acteurs qui définissent et reconstruisent en permanence le monde social auquel ils participent. En cela, je rejoins l'ethnométhodologie qui estime que l'acteur définit et reconstruit en permanence le monde social dans lequel il se trouve impliqué. Cette perspective m'affranchit de la responsabilité d'induire les réflexions et les représentations cognitives des individus faisant l'objet de ma recherche. Cependant, la posture que j'ai adoptée dans le cadre de mes terrains nécessite une réflexion sur mon degré d'engagement dans la co-construction de cette situation expérimentale.

Une réflexion éthique sur la pratique de la recherche

L'engagement semble contradictoire avec le projet ethnologique, qui présuppose une distanciation. Norbert Elias (1993), qui place les concepts opposés d'engagement et de distanciation au cœur du travail scientifique, note que dans les sciences sociales il est justement très difficile pour les chercheurs de se détacher de leur rôle. Il s'agit d'assumer, voire de revendiquer, la part d'irréductible contingence, d'approximation, qui entache les données et résultats issus de la pratique de terrains qui sont tous des cas particuliers dont le choix lui-même conserve une part d'arbitraire. Dans cette part d'arbitraire entrent des opportunités et des contraintes pour le choix des terrains, mais aussi la manière dont les chercheurs sont eux-mêmes impliqués dans la dynamique observée, la manière dont s'établissent les réseaux relationnels et la manière dont les acteurs impliqués dans un terrain réagissent au projet de recherche. En anthropologie, le chercheur est lui-même l'instrument essentiel de la construction des données car « le propre de son point de vue est d'être un point de vue sur un point de vue » (Bourdieu, 1993 : 925). Il a besoin d'intégrer jusque dans son corps une épistémologie normative interne. Conserver une certaine distance avec l'objet d'étude relève donc du défi pour l'anthropologie du proche. Cependant, pour la recherche qualitative, la question de la distance par rapport à l'objet d'étude n'est ni un obstacle ni un avantage car l'objectivité et /ou la neutralité du chercheur relèvent le plus souvent d'un idéal, quel que soit l'objet d'étude. En effet, « lors d'une enquête classique, l'ethnologue est, par sa simple présence sur le terrain, engagé dans la construction de la réalité ethnographique » (Ghasarian, 2002 : 17). La conscience réflexive aiguë des contraintes liées à la pratique du terrain, mais aussi de l'engagement du chercheur dans la réalité sociale qu'il cherche à

¹¹⁴ En italique dans le texte.

observer, a permis à l'ethnographie du contemporain de ne pas se transformer en littérature ou en expertise militante.

Comme l'a relevé Jeanne Favret Saada (1980), l'usage de l'expérience personnelle contribue à la nécessaire problématisation de l'ethnographie et est désormais un outil académique particulièrement utile pour les anthropologues. Il implique cependant de réfléchir à la question épistémologique de la « juste » distance entre le chercheur et son objet.

Au vu du contexte dans lequel ma recherche s'inscrit, il est particulièrement important de réfléchir à la façon dont je me suis engagée et distanciée au cours de mon terrain et des analyses. Mon degré d'engagement dans l'organisation des voyages par exemple, doit être pris en compte pour voir dans quelle mesure j'ai pu induire les comportements des personnes observées. Cette posture réflexive me permettra d'évaluer la pertinence de mon propos.

En tant que chercheur, il est difficile, voire impossible de définir clairement son rôle et de s'y tenir. Comme les autres hommes, les scientifiques se laissent guider dans leur travail par leurs désirs, leurs penchants personnels, leurs émotions¹¹⁵ ainsi que par leurs jugements de valeurs qui déterminent aussi l'exploration scientifique. Comme le souligne Elias (1993 : 13) :

« Le dilemme devant lequel se trouvent placés les spécialistes en sciences humaines ne peut donc pas être résolu par le simple fait qu'ils renonceraient à leur fonction de membre d'un groupe au profit de leur fonction de chercheur. Ils ne peuvent cesser de prendre part aux affaires sociales et politiques de leur groupe et de leur époque, ils ne peuvent éviter d'être concernés par elles. Leur propre participation, leur engagement conditionne par ailleurs leur intelligence des problèmes qu'ils ont à résoudre en leur qualité de scientifiques. »

Pour cet auteur, la confrontation entre engagement et distanciation constitue le rapport au monde de tout individu, la science n'étant qu'un cas particulier de ce rapport. Cette aporie constitutive des sciences sociales ne fonctionne donc pas simplement comme un obstacle épistémologique, mais également comme une condition de la connaissance. Pour Elias, engagement et distanciation constituent donc deux pôles inséparables et conflictuels de l'activité humaine, ce qui permet de « penser la tension entre l'engagement et la distanciation, en la présentant sous la forme d'un gradient plutôt que comme deux entités séparées ». (Fassin, 1999 : 44) Cependant, la conceptualisation d'Elias exprime mal la diversité des

¹¹⁵ Rappelons que « le concept d'émotion occupe un champ sémantique assez vaste pour que l'on distingue l'auteur et le lecteur comme des êtres sensibles, tandis que les sujets de l'études anthropologique sont doublement des êtres sensibles et susceptibles de susciter l'émotion des premiers » (Bellier, 2002 : 58)

formes d'engagement et de distanciation correspondant à la multiplicité des paradigmes des sciences sociales. Pour lui, « une recherche ou un chercheur se trouve plus ou moins proche du pôle « engagé » dans le monde social, plus ou moins proche du pôle « distancié » du monde social, sur une sorte de continuum linéaire allant de l'un à l'autre » (Fassin, 1999 : 44). La distinction qu'effectue Elias entre engagement et distanciation n'est donc probablement pas assez pointue. En cela je rejoins Fassin qui estime qu'il faut, pour décrire les pratiques particulières de la recherche, considérer la relation entre engagement et distanciation, non plus sur une ligne allant de l'un à l'autre, mais dans un espace à plusieurs dimensions. Parler d'engagement et de distanciation, et traiter cette opposition de façon dynamique et pluridimensionnelle, c'est ainsi s'efforcer de penser plus globalement la relation de l'anthropologue à ses objets, à ses terrains, à ses écrits.

Dans le cadre de cette thèse, je me limite à l'identification de deux axes : l'un qui se réfère au registre de l'action et va de l'organisation des voyages (engagement) à l'observation (distanciation) et l'autre qui s'inscrit dans le registre de l'analyse et s'étend, de la participation à la vie du groupe (engagement), à la critique (distanciation). J'estime, comme Fassin (1999), qu'il est intéressant de différencier le rapport à l'analyse et à l'action, au lieu de s'en tenir à un rapport global à l'objet. Le chercheur n'est pas plus ou moins engagé, plus ou moins distancié, dans l'absolu : il l'est par rapport à une forme particulière d'activité (l'analyse, l'action) et dans un registre spécifique de la construction de son objet (socioculturel, sociopolitique).

Au cours de mon terrain et de l'analyse de mes données ethnographiques, je me suis située successivement dans différentes positions entre l'engagement et la distanciation. Lors de l'organisation des voyages, j'ai induit une certaine dynamique, j'ai notamment prévu le déroulement du séjour. Mon engagement était alors significatif. Cependant, pour ne pas trop induire le comportement des personnes, je ne suis pas intervenue dans le contenu de ce qui leur était présenté. Comme nous l'avons vu, nos hôtes ont eu toute latitude pour élaborer leurs présentations. Cette prise de distance m'a permis d'observer les réactions des safraniers sans être impliquée dans le choix des informations qui leur ont été présentées. Au niveau de l'action, il y a donc eu l'engagement lors de l'organisation mais aussi une certaine distanciation pour induire un minimum les comportements sociaux.

Au moment de l'analyse de mes données de terrain, je me trouve confrontée au problème éthique que pose mon engagement auprès des membres du groupe étudié et de la distanciation

nécessaire à la réflexion scientifique. Lors de mes enquêtes de terrain, j'ai récolté certaines confidences de la part des participants. La difficulté à laquelle je me trouve confrontée « est que ces confidences doivent garder le statut de confidences vis-à-vis des autres membres du groupe, mais doivent prendre le statut de matériau ethnographique dans le cadre de l'enquête. » (Fainzang, 2002 : 68)

Soyons encore attentifs au fait que dans « le travail d'objectivation qui sous-tend le processus de distanciation, des sélections d'information s'opèrent en fonction de paradigmes dans lesquels se situent les chercheurs et relèvent par conséquent d'une certaine forme d'engagement. » (Fassin, 1999 : 61) Cette réflexion laisse transparaître la nature dialectique de la relation entre engagement et distanciation. Cette relation ne peut s'accommoder d'une opposition sur un seul axe comme le suggère la thèse d'Elias et peut-être surtout, elle ne peut pas accepter une description supposant une vérité de la société en dernière instance. La lecture du social implique des choix qui ne sont pas exclusivement de nature scientifique. La relation entre engagement et distanciation suppose donc, au-delà des questions épistémologiques et politiques, une interrogation éthique sur la pratique de la recherche.

Chapitre 5. Méthodologie

« Il est difficile de décrire les Autres sans expliquer ce qui sert de base à cette description, sans indiquer, à un moment ou à un autre, comment on a « recueilli », « transcrit », « compris » les fameux faits ». (Copans, 1999 : 11)

Comme nous l'avons vu précédemment, mes données de terrain sont issues d'un cadre un peu particulier. J'ai pu observer les choses en train de se faire, au moment de l'action, lorsque les acteurs négociaient et co-construisaient le sens de leurs activités. J'ai donc développé une méthodologie qui me permet d'analyser les événements dans l'action, au moment de leur construction. En cela, je me distingue des recherches menées dans le cadre de la sociologie de l'acteur-réseau. En effet, ces chercheurs observent des processus déjà en place, lorsque les acteurs ont déjà intégré le sens de leurs pratiques. Ma méthodologie de terrain se distingue aussi de celle développée depuis Malinowski autour de l'observation participante. Alors que les ethnologues partent généralement de longs mois, j'ai mené mes enquêtes ethnographiques, de façon répétée, sur de courtes périodes. En 2002, dans le cadre de mon mémoire de licence j'ai séjourné trois mois dans le Quercy de mars à juin. J'y suis retournée au mois d'octobre pour restituer mes données et participer à la fête du safran. Durant l'année 2003, je me suis

rendue dans le Sud-Ouest de la France environ une à deux semaines tous les deux mois afin de cibler la demande des safraniers et de participer aux fêtes du safran des mois de juillet et d'octobre. J'ai aussi passé deux mois au Maroc afin d'effectuer une observation fine des techniques de production du safran¹¹⁶. Ce séjour m'a permis d'organiser le voyage des producteurs français de 2005. En 2004, j'ai participé au voyage en Suisse et suis retournée régulièrement en France afin de mener des entretiens relatifs au séjour helvétique. Même schéma pour 2005 et 2006 lors de voyages respectivement au Maroc et en Italie. Comme nous l'avons vu, je me suis rendue, avant chaque voyage, dans les pays visités afin d'organiser le séjour des producteurs français. Les enquêtes des mois d'octobre ont duré généralement plus de temps car j'ai participé à la récolte. Si l'on additionne la durée de ces séjours relativement courts, nous arrivons à un terrain d'une année environ. Cette façon de séquencer mes séjours émane d'un choix personnel et des impératifs du terrain lui-même. Je ne désirais pas partir de long mois loin de mon conjoint et ensuite de mes enfants. Ces séjours répétés, relativement courts, m'ont permis de partir avec ceux que j'aime. Mon mari m'a secondé la plupart du temps. Cette organisation m'a permis d'emmener mon fils aîné lors du séjour au Maroc et de la récolte du safran à laquelle j'ai participé en octobre 2005. Le fait d'emmener ma famille a favorisé des contacts plus intimes avec les safraniers.



Fig. 14. Séance d'information/vente chez un herboriste de Marrakech

Ce choix personnel s'est particulièrement bien couplé avec les impératifs du terrain. En effet, les safraniers ne passent pas tout leur temps autour de la culture du safran. Ils ont d'autres activités professionnelles plus ou moins proches de cette production. Le travail lié au safran est principalement concentré durant la récolte, entre octobre et novembre, et au printemps s'ils arrachent et replantent des bulbes. En plus du travail lié à la production, les safraniers se rencontrent lors de l'assemblée générale de l'Association des safraniers du Quercy qui a lieu généralement fin juin, et lors des fêtes du safran de juillet et d'octobre. Je me suis toujours déplacée pour ces événements qui représentent des moments importants du processus de construction sociale de l'Association. Durant mes séjours en France, j'ai séjourné chez différents acteurs de la relance, ce qui m'a permis de partager avec eux des

¹¹⁶ Ces données ne me serviront pas dans le cadre de mon analyse, mon objet de réflexion n'étant plus centré sur les échanges de connaissances techniques entre français et marocains.

tranches de vie et d'instaurer une véritable relation de confiance qui s'est manifestée dans les longues conversations que nous avons eues.

Dans un premier temps, je vais présenter la ou les méthodologies que j'ai développées pour récolter mes données. Dans un deuxième temps, je vais présenter la façon dont j'ai appliqué ces méthodes sur le terrain. J'utiliserai alors des exemples pour illustrer mon propos. Dans un troisième et dernier temps, je décrirai l'importance des intermédiaires, des traces qui matérialisent les relations sociales et qui font l'objet d'une analyse pointue dans le cadre de ce travail.

Une méthode adaptée aux impératifs du terrain

Mon terrain est composé de deux moments distincts. D'une part il y a les enquêtes effectuées en France lors des réunions et des processus de récolte de l'épice. Ces enquêtes ne peuvent avoir lieu qu'à des moments définis sur une durée déterminée. D'autre part, il y a les séjours à l'étranger qui n'ont duré qu'une semaine chacun et qui ne se reproduiront pas. Certes, ces trois voyages ont été organisés sur un canevas identique et sont semblables sur certains aspects. Mais, j'estime que l'influence du contexte socioculturel est trop importante pour dire que les voyages au Maroc et en Italie sont des reproductions du premier voyage en Suisse.

Lors de mes enquêtes de terrain, j'ai pratiqué une ethnographie « traditionnelle » et ai mené des entretiens d'autoconfrontation. Ces méthodes ont été utilisées de façon complémentaire. Au cours d'une même journée par exemple, je pouvais observer les pratiques des safraniers tout en participant au processus de cueillette, et, lors d'entretiens individuels poser des questions d'autoconfrontation. De ce fait, j'ai utilisé une méthodologie me permettant d'analyser les significations en train de se construire. Dans cette partie, je propose de décrire ces méthodologies, à savoir, l'observation, l'ethnométhodologie et le cours d'action.

L'expérience de terrain

Au cours de chacun de mon terrain, j'ai pratiqué une ethnographie « classique ». Une caméra, un appareil photo, un bloc note et un stylo constituent mon matériel de récolte de données. Je me suis rendue auprès des safraniers et ai partagé des moments de vie avec eux : par exemple, j'ai participé à la récolte et j'ai en partie animé le stand d'information de

l'Association lors des fêtes du safran. Nous avons vécu, ensemble, des expériences riches en enseignements. Mon approche du terrain ne s'apparente pas véritablement à l'observation participante telle que mise au point par Malinowski¹¹⁷ car, « s'il fallait devenir à chaque fois identique aux autres pour comprendre les autres, on y arriverait pas. Cela met un problème en évidence : tout ce que les hommes ont inventé pour produire leur existence sociale, d'autres hommes peuvent le comprendre, même s'ils ne s'y identifient pas. (...) L'altérité de l'autre n'est pas absolue » (Godelier, 2006 : 16).

Lorsque j'ai abordé mon terrain, j'ai abandonné « l'idée – au moins dans son sens naïf – que l'opération fondamentale en science du comportement est l'observation d'un sujet par un observateur » (Devereux, 1980 : 57). La question n'est donc pas, pour moi, de séparer objectif et subjectif, mais de considérer l'interaction entre des sujets, acteurs et observateurs, ayant des positions différentes. La construction des données est plutôt une question d'interaction et de communication que d'observation. Comme nous le rappelle Melville dans son roman *Moby Dick*, la science neutre est bonne pour connaître la baleine morte, mais pour connaître la baleine vivante, il faut l'affronter. Mon terrain est ainsi beaucoup plus qu'une simple observation, il apparaît comme de véritables expériences au cours desquelles tous les acteurs échangent et apprennent, car « notre compréhension de l'Autre n'est jamais contemplative : ce n'est qu'un moment de notre praxis, une manière de vivre, dans la lutte ou la connivence, la relation concrète et humaine qui nous unit à lui » (Sartre, 1985 : 96-98).

Ethnométhodologie

Comme je l'ai souligné dans le cadre théorique, la négociation de sens est une source de cohésion du collectif. Il s'agit d'une phase de co-construction de l'activité commune. Les différentes phases que j'ai pu observer lors de mes séjours de terrains correspondent à une co-construction de sens. En cela, je rejoins le programme de l'ethnométhodologie qui cherche à analyser le monde social non pas tel qu'il est donné mais tel qu'il est continuellement en train de se construire, en train d'émerger comme réalité objective, ordonnée, intelligible et familière. De ce point de vue l'ethnométhodologie recommande de ne pas traiter les faits sociaux comme des choses, mais de considérer leur objectivité comme une réalisation sociale. Comme l'ethnométhodologie se focalise sur « la production locale et endogène, des choses les plus ordinaires de la vie sociale » (Garfinkel, 2001 : 34) il m'a semblé intéressant d'utiliser

¹¹⁷ Sur la question méthodologique chez Malinowski, voir la remarquable introduction à son ouvrage : *Les Argonautes du Pacifique occidental* (1922).

une partie de ses méthodes pour rendre compte des activités méta-fonctionnelles des safraniers. Selon Garfinkel (2001 : 40-41), père fondateur de ce courant :

« pour n'importe quel événement social, (les études de l'ethnométhodologie) montrent précisément comment, dans chaque cas concret, les membres, qui disposent d'une compétence ordinaire, coordonnent leurs activités de façon à produire, manifester, établir, dans les détails incarnés de leur vivre ensemble, des phénomènes d'ordre dont on peut rendre compte localement et naturellement – autrement dit, des phénomènes mettant en jeu de la logique, de la causalité, des classifications, de la temporalité, de la cohérence, de l'uniformité, des analyses de détails, du sens, des méprises, des erreurs, des accidents, des coïncidences, de la facticité, de la raison, de la vérité et des méthodes. »

Ainsi c'est au cœur d'événements ordinaires que les acteurs trouvent ce dont ils ont besoin pour produire les significations nécessaires à leur évolution tant sur le plan professionnel que privé. Selon cette approche, les membres¹¹⁸ d'un groupe « organisent leurs actions et leurs interactions de façon à les rendre restituables, sujettes à description et donc mutuellement intelligibles » (Salembier et Zouinar, 2004 : 7). Les activités quotidiennes sont ainsi considérées comme des méthodes mises en œuvre par les membres pour rendre les activités accessibles aux autres acteurs dans un but pratique. Ces activités sont alors « descriptibles (« accountable ») en tant qu'organisation des activités ordinaires de tous les jours » (Theureau, 2004 : 15). La conversation, le discours de l'acteur sur son activité, est la seule activité pratique qui a été étudiée par l'ethnométhodologie, ce qui constitue, à mes yeux, la faiblesse de cette approche. J'ai préféré travailler en situation naturelle, au moment de l'action, en intégrant l'observation pour que la méthode soit plus globale.

La particularité des voyages dans les pays producteurs est qu'ils ont eu lieu dans des contextes culturels très différents de « la vie quotidienne » des acteurs. En effet, il s'agit de quelques jours, hors cadre, dans un environnement neuf. Je vais ainsi analyser des activités « anodines » qui ont lieu dans un univers particulier. Comme nous l'avons vu dans le cadre théorique, l'ethnométhodologie a fondé l'hypothèse de l'action située. Lors de la récolte des données, j'ai essayé d'obtenir un maximum d'informations, d'être attentive aux moindres détails de l'activité et de la situation car « s'adapter au changement d'échelle, ce n'est pas cesser de privilégier l'observation de petites unités mais prendre en considération les mondes qui les traversent, les débordent et, se faisant, ne cessent de les constituer et de les reconstituer » (Augé, 1994 : 178). Dans la cinquième partie de ce travail, je montre comment chaque participant a influencé, suivant son vécu, l'expérience collective. Pour comprendre les

¹¹⁸ Par membre, Garfinkel entend membre d'une communauté ou d'un groupe.

mécanismes cognitifs propres à chacun et la manière dont ils influencent l'ensemble du groupe, j'ai passé de longues heures à discuter avec les participants pour découvrir les différents mondes auxquels ils appartiennent.

Cours d'action

Comme nous l'avons vu dans la partie précédente, l'ethnométhodologie a pour vocation de décrire les moindres détails des activités quotidiennes et est principalement centrée sur « l'identification et la description de ces *processus de mise en visibilité*. » Cette approche ne cherche pas à interpréter et comprendre la signification que l'acteur attribue à l'action. En effet, elle ne s'intéresse pas « nécessairement au contenu, c'est-à-dire à la signification pour l'acteur de ce qui est rendu visible, ou plus exactement de la signification pour l'acteur telle qu'on peut y avoir accès a posteriori dans un discours rétrospectif » (Salembier et Zouinar, 2004 : 14). Je pense que cette dimension interprétative manque. Pour y pallier, l'utilisation de l'objet théorique et méthodologique du « cours d'action¹¹⁹ » m'a semblé tout à fait intéressante. Elle permet de « s'écarter tout autant de l'illusion rétrospective des récits d'action que de l'illusion de la transparence pour l'ethnométhodologue observateur du détail de la genèse de l'action » (Theureau, 2004 : 16). Cette approche combine des méthodes de verbalisation simultanée et interruptive dans certaines situations et des méthodes d'observation, d'autoconfrontation (ou d'autres formes d'entretien de remise en situation) et d'ethnographie culturelle dans toutes les situations¹²⁰. Il s'agit de mettre en évidence ce qui, dans l'activité d'un ou plusieurs acteurs, est significatif pour ce (ces) dernier(s), c'est-à-dire racontable et commentable par lui (eux).

« Tout d'abord, les données pour l'étude du cours d'action sont essentiellement recueillies en situations naturelles. Elles consistent en observations dynamiques du comportement, en enregistrements du comportement verbal et en différentes verbalisations provoquées des acteurs (simultanées, interruptives et/ou autoconfrontation). L'autoconfrontation consiste à placer l'acteur, de préférence sur les lieux mêmes de son travail, devant un enregistrement suffisamment riche, par exemple en vidéo, de son comportement et à lui demander de commenter son action et les événements qu'il rencontre. » (Theureau, 1991 : 46)

Au vu du caractère particulier des voyages, je ne suis pas retournée sur les lieux de mes enquêtes dans les mêmes conditions : d'ailleurs certains safraniers ne retourneront probablement jamais au Maroc, en Suisse ou en Italie. J'ai donc utilisé les enregistrements

¹¹⁹ Cette théorie résulte de la confrontation entre l'analyse ergonomique du travail et des recherches en sciences cognitives et en communication.

¹²⁰ Pour un développement, voire : Theureau, 2004, et le site internet www.coursdaction.net.

vidéo comme support pour les entretiens d'autoconfrontation car, comme le soulignent Theureau et Filippi (1994 : 553), « les connaissances sont construites par les acteurs en situation, compte tenu de leur état et de leur culture, en fonction de leur activité antérieure dans cette même situation ou dans d'autres, y compris hors travail. D'autre part, ce qui est pertinent dans cette situation, qu'il s'agisse d'éléments de l'environnement physique, de l'environnement social ou des tâches, n'est pas prédéterminé, mais résulte de l'activité elle-même. » C'est dans cette optique que Theureau a développé la théorie du cours d'action, qui correspond à « l'activité d'un (ou plusieurs) acteur(s) engagé(s) dans une situation, qui est significative pour ce(s) dernier(s), c'est-à-dire racontable et commentable par lui (eux) à tout instant » (Theureau, 1992, in Daniellou, 1999). Cette théorie ne privilégie pas plus l'aspect individuel que l'aspect collectif, pas plus la communication que l'action, pas plus le discours que le geste.

L'analyse du travail du collectif doit prendre en compte l'histoire de vie des individus « S'il y a bien co-détermination entre les activités individuelles et l'activité collective, cette dernière échappe à tout instant aux acteurs individuels, mais est déterminée par les activités individuelles, qui, elles-mêmes, sont déterminées en retour par l'activité collective » (Theureau et Filippi, 1994 : 557). On rejoint ici la théorie de la cognition distribuée telle que développée par Hutchins (1995 : 373). L'objectif de ce courant est de dépasser le niveau d'analyse individuel classiquement adopté en sciences cognitives pour considérer la cognition comme un processus ancré dans un monde socioculturel complexe, et qui ne peut pas être affecté par lui. Il s'agit donc d'étudier les propriétés individuelles, les artefacts, et les relations qui s'instaurent entre ces différents pôles dans un environnement donné. L'activité de travail qui s'y déroule correspond à la propagation d'états représentationnels à travers une série de médias. Ces derniers englobent les individus, les artefacts ainsi que les représentations internes (mémoire) et externes (cahier de bord)¹²¹.

Les temps forts de l'enquête

Les différents éléments méthodologiques présentés précédemment ont été employés de façon simultanée au cours de mes enquêtes de terrain. Dans cette partie, je propose de décrire la façon dont j'ai combiné ces méthodes pour obtenir mes données ethnographiques. Dans un

¹²¹ L'exemple de la chambre chinoise (Hutchins, 1995 : 362) montre qu'il y a une distinction entre les propriétés cognitives du système socio culturel et les propriétés cognitives d'un individu qui manipule les éléments de ce système. Mes analyses démontrent un mécanisme semblable au sein de l'ASQ.

premiers temps, je décrirai la combinaison méthodologique employée lors des voyages des safraniers. Dans un deuxième temps, je présenterai l'importance des « aller-retour » entre la France et la Suisse dans la construction de ma réflexion. Dans un troisième temps, je vais décrire les séances collectives d'autoconfrontation basées sur les photos prises lors des voyages. Finalement, je présenterai le support que j'ai mis en place pour que les acteurs puissent décrire les actes et l'expérience vécue.

Les voyages

Les voyages dans les autres pays producteurs de safran sont des moments clefs de la récolte des données ethnographiques. Pendant une semaine, tout est concentré : les membres du collectif se retrouvent, font connaissance pour certains, découvrent un nouvel environnement, de nouvelles coutumes, doivent composer avec le reste du groupe. Bref, c'est une mine d'informations pour l'ethnologue qui, comme moi, s'intéresse aux relations sociales au sein d'un collectif. La durée relativement réduite de ces voyages favorise cette concentration d'événements mais implique une attention particulièrement aiguë de la part du chercheur et nécessite une préparation méticuleusement. Pour chaque voyage, j'ai préparé une liste de questions semi-directives que j'ai posées soit avant le voyage, soit durant les trajets¹²². Il s'agissait de connaître les motivations des safraniers pour entreprendre le déplacement, cerner leurs attentes, percevoir le type de relations qu'ils entretiennent avec les autres membres du groupe avant la nouvelle expérience. J'ai procédé de la même manière au retour. Il s'agissait alors de revenir sur leurs attentes et de voir ce que le voyage leur avait apporté au niveau des techniques de production et des relations sociales. Leurs réactions étaient alors encore « fraîches ». Comme nous le verrons plus tard, j'ai ensuite mené des entretiens similaires un à deux mois après les voyages pour mettre en évidence les aspects qui avaient marqué les participants et qu'ils conservaient en mémoire.

Durant le séjour, j'ai pratiqué une observation participante classique. J'ai suivi les conférences en étant attentive à leurs réactions, j'ai visité les mêmes bâtiments et partagé leurs repas. Lorsque je me retrouvais avec une ou deux personnes, je profitais pour mener des entretiens d'autoconfrontation. En effet, je revenais sur des événements de la journée, les interrogeais et leur demandais ce qu'ils en avaient pensé.

¹²² Comme nous le verrons dans la cinquième partie de ce travail, le mode de transport a une influence sur le recueil des données et sur les relations sociales au sein du groupe.

Travail sur les données ethnographiques

De retour en Suisse, j'ai retravaillé mes enregistrements vidéo ainsi que mes notes de terrain prises au moment des entretiens et en fin de journée, lors de la rédaction de mes carnets de voyages¹²³. Ce travail m'a permis de prendre de la distance par rapport à mon objet d'enquête et de dégager des éléments pour construire mon cadre théorique car le but est « the discovery of theory from data systematically obtained from social research. » (Glaser et Strauss, 1999 : 2) Au départ, je suis partie sur le terrain avec des présupposés mais je me suis rapidement aperçue que mes données ethnographiques faisaient émerger d'autres concepts, d'autres idées.

En effet, pour comprendre la construction des liens sociaux, je pensais « entrer » par les techniques comme le fait la technologie culturelle¹²⁴. D'ailleurs les safraniers souhaitaient se rendre dans d'autres pays producteurs dans le but d'obtenir des informations sur les processus de production de la plante. Comme les safraniers, j'imaginai que les voyages seraient l'occasion d'échanges « concrets » concernant les savoir-faire et les modes de production. A première vue, les techniques n'ont pas revêtu l'importance escomptée. Il y a eu des discussions dont le thème principal tournait autour de la production de safran, mais les safraniers n'ont pas obtenu d'informations et de connaissances qu'ils n'avaient déjà¹²⁵. Ces discussions ont cependant permis aux safraniers de développer les dimensions cognitives liées

¹²³ Ces carnets de voyages constituent les annexes de ce travail.

¹²⁴ En 1983, l'équipe de Cresswell décide de communiquer au travers de la revue *Techniques et culture* autour de ses méthodes et discuter ses analyses avec un plus large public que celui auquel ils étaient habitués avec le bulletin du même nom. En 1983, les recherches en anthropologie des techniques sont encore en phase exploratoire, chaque scientifique développant l'approche qui correspond le plus à ses intérêts et à son terrain. Lemonnier a opté « pour une analyse qui partait de l'aspect le plus matériel des techniques, ce qui passait d'abord par la constitution d'un *corpus* de faits techniques. » (Lemonnier, 1983 : 16) En décrivant finement les processus techniques, il estime pouvoir rendre compte du rapport entre les phénomènes techniques et les phénomènes sociaux. Il s'inscrit dans le programme de recherche de l'équipe rassemblée autour de Cresswell. « Ce programme visait en particulier à trouver des critères d'identification et des modes de description des techniques qui perpétuent la rigueur de l'analyse technologique telle que la concevait A. Leroi-Gourhan tout en rendant compte de ces déterminations sociales. » (Bonte, 1986 : 40) Dans cette optique, deux notions ont été privilégiées dans les années 1976 : système technique (Lemonnier, « la description des chaînes opératoires », in *Techniques et Culture*, 1976 I) et chaîne opératoire qui est définie par Cresswell (« Programme de travail », in *Techniques et Culture*, 1976, I.) comme « une série d'opérations qui transforment une matière première en produit. » L'analyse des chaînes opératoire doit permettre de saisir l'action humaine comme l'activité sociale. « Le nombre de participant à une action sur la matière et la « spécialisation des tâches » (Cresswell, 1985 : 171) sont autant de caractères distinctifs des chaînes opératoires et de leur mise en œuvre. » (Lemonnier, 1999 : 350) Le rêve de Cresswell est de « fondre réellement le social et le technique à l'intérieur même de la chaîne opératoire » (Cresswell cité par Lemonnier, 1999 : 365)

¹²⁵ Comme nous le verrons dans la sixième partie, les safraniers maîtrisaient déjà bien les techniques de production et se posaient des questions que leurs hôtes ne s'étaient jamais posées. La question des engrais par exemple s'avère hors contexte au Maroc car les producteurs autochtones n'auraient jamais les moyens financiers d'en acheter.

à leur production. L'approche ergonomique¹²⁶ permet de mettre ce phénomène en évidence. Le concept développé par Falzon « d'activités méta-fonctionnelles » correspond à ce que j'ai observé. En effet, ces activités ne sont pas liées directement à la production. Il s'agit d'activités de « construction de connaissances ou d'outils (outils matériels ou cognitifs), destinés à une éventuelle utilisation ultérieure, et visant à faciliter l'exécution de la tâche ou à améliorer la performance. » (Falzon, 1994 : 3) Les conversations dont j'ai été la témoin correspondent à cette définition. En effet, ces échanges ont permis de négocier certains aspects techniques. Ce processus est une activité nécessaire à l'évolution et au développement du savoir technique. Dans le cadre de ce travail, j'estime que ces activités méta-fonctionnelles permettent la création de sens au sein du collectif, la technique n'étant alors qu'un prétexte à la cohésion du collectif. Le processus de négociation de sens autour de ces activités correspond aux intérêts du groupe au moment du décentrement. Si les voyages avaient eu lieu à d'autres moments, j'aurais assisté à d'autres dynamiques autour de cette négociation.

Le fait de rentrer chez moi, de réfléchir à mes données de terrain m'a donc permis de dégager les aspects fondamentaux de mon enquête. Ces allers et retours constants entre mon terrain en France, ou dans d'autres pays producteurs, et la Suisse ont grandement contribué au développement de ma réflexion.

En France

Comme nous l'avons précédemment, il est nécessaire de replacer l'action dans son contexte pour que l'acteur puisse la commenter. Comme je n'ai pas pu retourner sur les lieux mêmes des situations observées lors des voyages avec les acteurs, j'ai utilisé les enregistrements vidéo et les photos faits lors des voyages. J'ai pratiqué l'autoconfrontation de façon collective et individuelle. J'ai procédé chaque année de la même manière. Environ deux mois après le séjour à l'étranger, j'ai demandé au conseiller agricole d'organiser une journée de rencontre pour parler du voyage. Tous les membres de l'ASQ ont été conviés. Généralement, il ne manquait qu'un à deux participants et quelques personnes qui n'avaient

¹²⁶ « L'ergonomie (ou Human Factors) est la discipline scientifique qui vise la compréhension fondamentale des interactions entre les humains et les autres composantes d'un système, et la profession qui applique principes théoriques, données et méthodes en vue d'optimiser le bien-être des personnes et la performance globale des systèmes.

Les praticiens de l'ergonomie, les ergonomes, contribuent à la planification, la conception et l'évaluation des tâches, des emplois, des produits, des organisations, des environnements et des systèmes en vue de les rendre compatibles avec les besoins, les capacités et les limites des personnes.» Définition tirée de : <http://www.cnam.fr/ergonomie/>, consulté le 17 décembre 2006

pas pu venir à l'étranger se sont jointes au groupe. Ces journées étaient l'occasion de visionner un diaporama rassemblant toutes les photos prises au cours du voyage¹²⁷. J'ai profité de ces moments collectifs pour interroger les participants sur leurs activités au cours de cette semaine. Ces échanges ont été filmés. Cela me permettait d'avoir une vue d'ensemble du groupe, de voir les petits groupes qui discutaient à voix basse et de revenir ensuite sur ces réactions de façon individuelle. Lors d'un autre terrain, environ deux mois après ces journées, je me suis donc rendue chez chacun pour effectuer des entretiens en utilisant des supports comme les photos, les enregistrements vidéo et les souvenirs qu'ils ont ramenés. Cette méthodologie liant observation et enregistrement s'est imposée pour le type de terrain et de recherches que j'ai effectués. En effet, cela m'a permis de m'assurer que les informations recueillies lors des voyages ont effectivement eu un impact sur l'individu et le collectif et qu'ils n'étaient pas dus à l'excitation au moment du voyage. Le fait de revenir sur les événements lors des entretiens d'autoconfrontation et de connaître mieux mes interlocuteurs, leurs passions, leurs activités professionnelles, leur famille, m'a permis de comprendre l'importance du contexte pour le développement des relations au sein du collectif.

Carnet de voyage : une autre forme de descriptibilité

Au terme des séjours à l'étranger, avant de se quitter, j'ai demandé aux participants de rédiger un carnet de voyage dans lequel ils racontent leur expérience. La consigne était volontairement très vague afin que chacun se sente libre de décrire ce qui l'a marqué, que ce soit, par exemple, au niveau des connaissances techniques découvertes, des relations d'amitié qui sont nées ou de la culture du pays visité. Je leur avais demandé de me donner ces carnets lors de notre rencontre suivante. Ils avaient donc un mois et demi pour le faire. Je suis consciente de leur avoir demandé un gros travail. Certains ont réalisé des merveilles : ils ont raconté leur expérience dans les moindres détails et ont agrémenté leur récit avec des photos. J'ai utilisé ce matériel en tant que trace sur laquelle appuyer mes entretiens avec les safraniers. Je leur ai demandé de commenter leur travail, d'adopter une posture réflexive et de décrire leurs choix : pourquoi parler des plantes du jardin de Marjorel à Marrakech par exemple ? C'est une autre façon d'entendre la descriptibilité et de demander à un acteur d'adopter une posture réflexive sur son activité, d'en donner une description. Le second niveau de description réside dans « l'explication manifeste par laquelle les acteurs sociaux

¹²⁷ Une participante s'est chargée de récolter toutes les photos des participants et de les classer. Elle a remis à chacun une copie de son montage.

donne une explication de ce qu'ils sont en train de faire en termes de raisons, mobiles ou causes.¹²⁸ » (Heritage, 1990 : 26)

Traces, intermédiaires

Comme je le suggère dans la partie ci-dessus, il existe des traces, des détails sur lesquels je m'appuie. J'ai parlé des photos, des enregistrements vidéo, des objets comme les souvenirs rapportés. D'autres types de traces permettent à l'analyste de « pister » les relations sociales. Cela fait l'objet de cette partie.

La négociation de sens passe par des discussions et des controverses qui « fournissent à l'analyste une ressource essentielle pour rendre traçable les connexions sociales » (Latour, 2006 : 46). Comme nous l'avons vu, l'analyse de ces controverses et de ce que Callon et Latour définissent respectivement comme des intermédiaires ou des traces permettent de mettre à jour les relations sociales au sein du collectif.

Le but de cette recherche est de mettre en évidence les relations sociales au sein de l'Association des safraniers du Quercy. Je pars du principe que ces liens sont formés au cours de l'action par la circulation de différents vecteurs comme l'échange des connaissances autour de l'objet safran ou la mise en commun de savoir-faire. Ces différents véhicules sont autant de traces qui permettent à l'analyste de faire son travail. Je propose maintenant de présenter les types de traces qui feront l'objet de mon analyse. Je vais décrire ces traces en exposant brièvement les exemples qui m'ont rendu attentive à leur importance.

Les connaissances codifiées, matérielles et visibles jouent un rôle important dans la co-construction des références communes. Lors du voyage en Suisse, les safraniers ont assisté à différentes conférences sur l'agriculture valaisanne. Ils sont toujours repartis avec des documents qu'ils ont gardés et qu'ils peuvent, aujourd'hui encore, ressortir.

Comme nous l'avons vu dans le cadre théorique, les objets jouent un rôle participatif au sein du collectif. Il est donc primordial de rester attentif au rôle des objets et à la relation qu'ils entretiennent avec les membres du collectif. Lorsque les producteurs quercynois ont observé les safranières dans les différents pays, ils ont toujours touché et senti la terre, arraché un bulbe, caressé les feuilles de la plante. Lors des entretiens d'autoconfrontation, je suis revenue sur cette relation. Les réactions de mes interlocuteurs m'ont permis de mieux

¹²⁸ Traduction personnelle

comprendre qui ils sont car l'étude de l'identité implique « le recours à des méthodes non univoques, complexes, fondées sur l'interaction de la personne et de l'environnement » (Chauchat, Durand-Delvigne, 1999 : VII).

L'expression corporelle revêt une importance capitale dans l'interprétation et la compréhension des signes. Qu'il s'agisse de postures liées au travail, de gestes issus d'un savoir-faire ou sans but pratique, tous ont une signification. L'importance de l'expression corporelle a été soulignée par Goffman (1973). Ce dernier a relevé que l'individu communique et donne des informations explicites au travers de sa gestuelle. Je pense que la communication non verbale permet à l'individu de représenter son action aux autres acteurs au même titre que la parole. En cela, je m'éloigne de l'ethnométhodologie qui privilégie l'analyse de la communication verbale pour mettre en évidence ce phénomène.

Lors des voyages, les liens étaient particulièrement forts entre les participants. Au moment de se quitter certains ont pu retenir leurs larmes, d'autres pas. « La signification d'un signe du lien dépend en fait du contexte, même si le signe est perçu comme intimement associé aux actions et aux corps des personnes en relation. De plus, la notion de contexte ne peut se limiter à la situation *actuellement* observable » (Goffman¹²⁹, 1973 : 129-130). Les séjours à l'étranger sont des moments à part et représentent une situation particulière. Tous les participants ne se connaissaient pas avant de partir, la plupart se connaissaient de vue ou de nom. C'est dans ces situations « intermédiaires que l'intérêt pour les signes du lien paraît le plus évident, dans les situations où l'on dispose d'une certaine connaissance biographique, mais très incomplète, ou bien dans les situations où des inconnus se retrouvent assez longtemps pour participer conjointement à une réunion sociale » (Goffman, 1973 : 191). J'ai eu la chance de participer à ces situations intermédiaires qui se sont révélées être de vraies mines d'information pour l'analyse des expressions corporelles.

La parole reste, bien sûr, un élément essentiel de mes analyses car « ce qui fait que le sujet en est un, c'est qu'il parle » (Chauchat, Durand-Delvigne, 1999 : 16). A travers le langage, nous sommes capables de percevoir les représentations cognitives de l'individu sur lui-même et sur le groupe. Comme nous l'avons vu précédemment, l'apparition de porte-parole est l'un des premiers aspects conférant de la visibilité au groupe. Lors des fêtes du safran par exemple,

¹²⁹ Goffman réhabilite la notion de situation. Il vise « entre autres à externaliser, dans l'environnement et dans la perception mutuelle, rendue possible par la coprésence physique, l'instance de contrôle des comportements. » (Quéré, 1997 : 173)

le président de l'Association prononce un discours pour remercier les autorités locales et parler de l'Association. Il arrive que ses interventions ne soient pas appréciées par tous les membres de l'Association dont certains estiment qu'*il en fait trop... ça nous met mal à l'aise !*¹³⁰ Lors des séances du comité les membres n'hésitent pas à lui faire la remarque. Ces conversations sont l'occasion de formaliser et affiner l'image qu'ils souhaitent donner à l'association.

Sans la prise de parole, le groupe et l'individu ne formaliseraient pas leurs identités et leurs existences. De ce fait, l'analyse du langage est importante pour comprendre les mécanismes mis en œuvre dans la constitution d'un collectif et la construction identitaire de ses membres. En effet, « nous n'appréhendons, construisons, pensons la réalité qu'en la nommant, en la parlant. (...) Ce qui n'est pas nommé, parlé, pris dans le registre symbolique du langage, ce qui est hors représentation, existe encore de ne pas y être pris » (Chauchat, Durand-Delvigne, 1999 : 16-17). J'utilise à la fois ce qui est dit dans le contexte de l'action et ce qui est dit, ensuite, lors des entretiens menés en France. La parole joue donc un rôle fondamental dans ce travail pour découvrir les opérations cognitives et les images utilisées par les individus pour conceptualiser leurs actes, leur groupe social et leur environnement.

Je m'intéresse à tout ce qui permet la construction des relations sociales au sein du collectif. Les conflits participent aussi à cette construction. Comme le montre Wenger, au même titre que Simmel (1908-1989), le conflit interne est la condition nécessaire à la vie de tout groupe, tout groupe est le siège de luttes d'influence. L'existence de conflits est donc aussi une trace sur laquelle je me suis appuyée car « une communauté de pratique n'est ni un havre de camaraderie ni un îlot intime éloigné des relations politiques et sociales. Les désaccords, les défis et la compétition sont des formes de participation. En tant que telle, la révolte reflète souvent un plus grand engagement que ne le fait la conformité passive. » (Wenger, 2005 : 86) De nombreux exemples de conflits et de commérages apparaissent, en effet, à la lecture de mes notes de terrain. Les relations sociales au sein d'un collectif ne sont peut-être pas, comme le souligne Gluckman, des liens de solidarités ou d'amour mais d'envie et de jalousie. Il est donc important de bien considérer la manière dont les acteurs sociaux entrent en compétition les uns avec les autres. « One begins to get a feeling of a community which is partly held together and maintains its values by gossiping and scandalizing both within cliques and in general » (Gluckman, 1963 : 308). Nous verrons dans la sixième partie

¹³⁰ A.B. 23.10.2005

que les conflits sont présents notamment lorsqu'il s'agit de développer une stratégie commerciale et d'accepter de baisser les prix d'achat au producteur.

Toutes les traces décrites ci-dessus m'ont servi à préparer les entretiens d'autoconfrontation et demander à mes interlocuteurs d'y réfléchir. L'accent mis sur ces aspects m'a aidé à comprendre les liens sociaux en jeu lors des voyages. Les objets, les gestes, les postures et les discours sont autant d'intermédiaires, de traces qui m'ont donc permis de développer ma méthodologie et mon cadre théorique. L'analyse que j'en fais me permettra de mettre en lumière les relations sociales au sein du collectif en interprétant, comme le font de nombreux chercheurs en sciences sociales, les marques, les indicateurs, les signes et les symboles¹³¹.

Conclusion

Comme je le suggère dans l'introduction de cette partie, j'ai croisé plusieurs méthodologies pour récolter mes données de terrain. J'ai à la fois pratiqué une ethnographie classique au cours de laquelle j'ai mené des entretiens libres, car « dans le tête à tête avec l'enquêteur, l'enquêté élabore le récit et la représentation de son existence ; il unifie, ordonne et hiérarchise les diverses situations auxquelles il appartient. Il construit une image de lui-même qui intègre les représentations que les autres se font de lui. Il se produit ainsi en acteur social et, pourrait-on ajouter, propose du même coup une image de la société dans laquelle il vit » (Augé, 1994 : 134-135). Et j'ai mené des entretiens d'autoconfrontation collectifs et individuels en m'appuyant sur des supports matériels. Je pense que ces méthodes, l'observation participante et l'autoconfrontation, sont complémentaires. En effet, cela permet d'entrer dans les représentations individuelles et collectives par différentes portes et de mettre en évidence des aspects distincts qui n'auraient probablement pas émergé autrement. La confiance instaurée, par exemple, au cours des phases d'observation participante a favorisé les échanges lors des entretiens d'autoconfrontation. Et le fait d'utiliser du matériel vidéo issu des terrains a permis de reparler d'une expérience que nous avons vécue ensemble ce qui a favorisé les échanges et la compréhension mutuelle.

¹³¹ En cela je me distingue de l'ethnométhodologie car elle « ne participe pas à cette affaire d'interprétation de signes. Elle n'est pas une entreprise interprétative. Les pratiques locales accomplies ne sont pas des textes symbolisant des « significations » ou des événements. Considérées dans leurs détails, elles sont identiques à elles-mêmes et ne représentent rien d'autre. Les détails récurrents des activités ordinaires constituent leur propre réalité. Ces activités sont à étudier dans leurs détails immédiats et non pas comme des signes, des indices ou des indicateurs. » (Garfinkel, 2001 : 36)

Quatrième partie

LA FLEUR ET LE TERROIR : SYMBOLES IDENTITAIRES

« L'identité n'est pas donnée une fois pour toutes, elle se construit et se transforme tout au long de l'existence. »

(Maalouf, 2005 : 124)

Résumé

Les différentes actions entreprises par les safraniers du Quercy leur ont permis de co-construire une identité collective qui n'existait pas au début de la relance. Dans un premier temps, ils ont inventé une tradition liée à la production de safran en rattachant le produit à l'histoire locale. L'analyse de l'organisation des fêtes du safran permet de révéler le processus de patrimonialisation qui est une co-construction collective issue de la négociation des représentations individuelles et collectives. Dans un deuxième temps, les voyages et la découverte de nouveaux territoires ont déclenché des mécanismes de construction identitaire. En effet, le décentrement leur a permis de prendre conscience et d'affirmer une origine commune à l'ensemble du collectif et de développer un répertoire cognitif commun à partir des paysages découverts. La co-construction de cette identité collective s'est matérialisée, au cours des voyages, au travers d'objets qu'ils ont emmené avec eux. L'analyse fine de ces derniers permet de « pister » la construction du social.

Préambule à la quatrième partie



La fleur mauve est très présente sur le stand lyonnais. Elle a une place centrale sur l’affiche située à l’arrière de ce dernier et elle apparaît sur l’étiquette de chacun des produits mis en vente. De plus, une fleur de safran en métal orne le comptoir. *Comme on n’a pas de*

fleur sur le stand, j’aime bien pouvoir leur montrer comment elle est composée, le fait que le gens puissent toucher quelque chose de semblable leur permet de comprendre comment sont disposés les stigmates¹³². Les couleurs employées pour réaliser le stand sont directement liées à la fleur. En effet, une nappe mauve rappelant la couleur des pétales est disposée sur le comptoir. En son centre, un tissu jaune safran vient se superposer à la nappe.



Fig. 15. Détails du stand lyonnais

Des rubans mauves sont employés comme système de fermeture pour certains produits comme les biscuits ou le nougat. Le jaune est employé pour écrire « La fleur d’épice » sur les affiches et les étiquettes. On a choisi d’utiliser le jaune parce ça rappelle la couleur du safran quand on l’utilise pour colorer un plat¹³³. Les stigmates rouges vifs sont aussi mis en avant sur ces supports. C’est un peu notre marque de fabrique comme on ne doit pas avoir de blanc, que les stigmates doivent être beaux rouges¹³⁴. Ainsi, en plus des photos représentant clairement la fleur, les couleurs rappellent aussi l’épice. On a mis un fond noir pour faire ressortir les couleurs, elles sont tellement belles !¹³⁵

En observant l’affiche, on remarque que le « terroir » a une place privilégiée. Les mots : « un terroir » figurent sur l’affiche aux côtés d’une photo du village de Rocamadour. La cité, construite contre le flanc des rochers, est un lieu de pèlerinage sur le chemin de Saint-Jacques

¹³² G.T.13.11.2006

¹³³ G.T.13.11.2006

¹³⁴ J-P.C.13.11.2006

¹³⁵ G.T.13.11.2006

de Compostelle. Cette illustration est située juste en dessous de la fleur et des hommes qui la produisent. *C'est dommage, l'affiche est un peu grande et on ne voit pas toujours très bien le bas de l'affiche, mais je trouve que c'est important de montrer notre terroir, ça fait partie de notre produit, de nous.*¹³⁶ Sur le comptoir, un modèle réduit de caselle¹³⁷ en pierre fait aussi le lien avec ce terroir. *Ces caselles c'est nous. C'est notre région*¹³⁸.

Ces références à la fleur et au terroir ne sont pas que des constructions marketing, elles sont, aujourd'hui, véritablement revendiquées par les safraniers du Quercy. Différents exemples observés au cours de mon terrain illustrent l'évolution de cet attachement et montrent comment elles sont devenues des références communes au collectif.

Au début de la relance, les safraniers formaient un groupe hétéroclite sans véritable lien entre les individus. Très vite, ils ont réinventé une tradition, se sont cherché une identité commune pour communiquer autour de leur action. Ce groupe hétérogène a du donner une image homogène à l'extérieur. Cette identité commune a dès lors été utilisée lors des fêtes du safran et des voyages. Ayant participé à ces divers événements, j'ai pu observer les étapes de cette construction. Une fois leur produit inscrit dans le patrimoine local, les safraniers ont dû co-construire des références communes leur permettant de se présenter à l'étranger, en tant que groupe uni. Les différents décentrement ont impulsé des dynamiques particulières leur permettant de prendre conscience d'une origine et d'une identité commune qu'ils n'avaient pas décelées avant de partir. Cette partie a pour but de montrer : les mécanismes de co-construction d'un patrimoine commun rattaché au safran, la production de « lieux anthropologiques » (Augé, 1992) permettant au membres du collectif d'entretenir les références communes et l'impact des voyages sur la constitution d'une identité partagée par l'ensemble des membres du collectif.

¹³⁶ G.T.13.11.2006

¹³⁷ Ce terme désigne des cabanes de pierres sèches utilisées comme abri provisoire pour les bergers.

¹³⁸ J-P.C. 13.11.2006

Chapitre 1. La fleur en lien avec le patrimoine

« *Il ne suffit pas de partager un patrimoine commun, encore faut-il vivre dans le même monde.* »

Plenel, (2003 : 57)

A l'origine de la relance, les producteurs avaient décidé de rattacher leur production au terroir, à la tradition et à la notion d'authenticité. L'envie de sauvegarder un pan de leur patrimoine a été un véritable moteur pour la relance qui correspond, en même temps, à la tendance générale qui inscrit les produits agricoles dans un patrimoine. En ce début de XXI^{ème} siècle, les choix alimentaires des consommateurs correspondent à deux tendances contradictoires : l'uniformisation planétaire d'une part et une inclination forte pour le « traditionnel » d'autre part. Ainsi, de nombreux agriculteurs, face à une situation économique difficile, décident d'« authentifier » leurs produits, de les rattacher à la notion de « terroir »¹³⁹. Les produits qui font appel à ces notions sont souvent issus de productions oubliées qui font l'objet de relances. Un récit fondateur faisant référence au passé est généralement une des premières étapes dans le processus complexe de la relance d'un produit. Ce lien au passé donne parfois lieu à des récits historiques fantaisistes faisant plus appel à la notion de mythe ou de légende qu'à une réalité historique. La relance du safran dans le Quercy s'inscrit dans ce courant et souhaite rattacher l'épice à la tradition locale. La relance d'un produit ne reprend pas tels quels les legs du passé. (Bérard et Marchenay, 2004) Les producteurs ajustent leur discours et leurs techniques pour correspondre au mieux à la demande d'aujourd'hui. Ce phénomène peut-être rattaché au paradigme de *l'invention des traditions* défini par Hobsbawm (1983).

La relance du safran, comme celle de nombreux produits agroalimentaires, s'accompagne de la production d'un récit fondateur rattachant le produit à l'histoire locale. Ce récit donne « lieu à des constructions historiques fantaisistes, » (Bérard et Marchenay, 2004 : 64) et s'apparente plus à une invention de la tradition qu'à une reformulation des legs du passé. La relance du safran s'est basée, en 1997, sur un mythe relayé par Madame Antibe qui est, depuis 1972, la première productrice de safran : ce dernier serait arrivé dans le Quercy grâce aux Sarrasins qui auraient pris des bulbes de safran avec eux pour s'assurer un revenu dans une contrée lointaine. Cette histoire a été relayée par d'autres producteurs qui la rattache à ce qu'ils connaissent et en modifient légèrement la signification : *Moi ça ne m'étonne pas, tu*

¹³⁹ Je mets les termes de traditionnel, authentique et terroir en guillemet car ce sont des constructions qu'il est parfois difficile de rattacher à leur signification première.

*sais, les immigrés prennent souvent des graines de leur pays dans leurs poches pour garder un lien avec leur terre*¹⁴⁰. La présence historique du safran dans le Quercy, attestée par ce récit fondateur, joue le rôle de catalyseur : de nombreux passionnés d'histoire ont investi du temps et de l'énergie dans cette relance. Le lien au patrimoine qui a émergé de ce récit a permis « d'assurer ou exprimer la cohésion et l'identité du groupe et de structurer les relations sociales » (Hobsbawm, 1983 : 263). En effet, la tradition inventée¹⁴¹ apparaît comme un élément moteur, « sinon d'une production identitaire, du moins d'un collectif » (Chevallier, 2004 : 280) et utilise l'histoire comme un ciment et une légitimation dans la cohésion du groupe.

Le processus de patrimonialisation de l'épice

Cette dynamique a débouché sur une réinterprétation du passé que je définis comme un processus de patrimonialisation. L'analyse de ce processus permet de mettre en évidence la façon dont le collectif a innové et s'est construit une histoire. Les références cognitives individuelles ont largement influencé la construction de références symboliques communes. Dès les débuts de la relance, différents passionnés d'histoire mènent des recherches pour connaître l'histoire du safran en Quercy. Sabine est une des personnes qui a effectué de nombreuses recherches sur le sujet. Au sein de l'association elle est identifiée comme la spécialiste du volet historique. C'est elle qui, lors des fêtes du safran, tient le stand expliquant la présence passée de cette culture dans la région. Lorsque j'arrive dans le Lot en mars 2002, elle est persuadée que l'épice est issue d'une longue tradition dans la région : *écoute, le safran ne date pas d'hier dans le Quercy, cette plante était cultivée du XIII^{ème} au XVIII^{ème} siècle pour la consommation locale mais aussi pour l'exportation vers l'Allemagne. On pense que le safran est arrivé dans les poches des esclaves sarrasins employés par l'évêque Hébrard au monastère à Espagnac*¹⁴². Comme nous l'avons vu dans la deuxième partie, mon travail ethnohistorique n'a pas permis de confirmer cette affirmation et situe la production de safran dans une zone à une centaine de kilomètres plus au sud de la région actuelle de la relance. Sabine a eu connaissance de mes résultats en octobre 2002 lors de la restitution de mon travail. De plus, je lui en ai donné un exemplaire. Je propose d'analyser la façon dont elle a intégré mes données dans son discours visant à patrimonialiser le safran. Pour ce faire, je vais utiliser ce qu'elle a écrit sur le site Internet de l'ASQ sous la rubrique : « le safran et son

¹⁴⁰ C.A. 2002

¹⁴¹ Cette thématique a fait couler beaucoup d'ancre, je ne vais pas l'aborder car ce n'est pas mon propos.

¹⁴² S.S.05.03.2002

histoire : le safran, une longue histoire en Quercy ». J'ai sélectionné un extrait de ce texte qui est assez représentatif de ce que j'ai pu observer lorsqu'elle présente l'historique du safran. J'invite le lecteur à lire cet extrait en sachant que les parties bleues correspondent aux données issues de mon travail de mémoire, que les parties vertes sont des affirmations formulées à partir d'hypothèses que j'ai émises dans mon travail et que les parties en rouge correspondent à ce qui est en train de devenir une légende et qui ne s'appuie sur aucun fait scientifiquement prouvé jusqu'ici.

Les historiens attestent de la présence de cultures de safran de la fin du XIII^e siècle jusqu'à la révolution sans interruption sur un territoire situé essentiellement au nord-ouest d'Albi et débordant au sud du Quercy avec des prolongements le long de la route commerciale vers Lyon (Villefranche de Rouergue, Rodez) et des voies navigables (l'Aveyron en aval de Montricoux, le Lot en aval de Cahors).

Même si son introduction a probablement eu lieu une première fois sous la civilisation gallo-romaine, comme la vigne, car les Romains utilisaient le safran, notamment pour la teinture des tissus, nous n'en avons pas encore de trace pour cette période. Par contre, on peut incontestablement rattacher l'implantation de cette culture au changement des habitudes alimentaires notamment par l'apport des épices au moment des croisades ainsi que de la reconquête de l'Espagne et de la Sicile.

Nous retrouvons des traces de culture du safran au monastère de l'ordre de Saint-Augustin à Espagnac Sainte-Eulalie, rive gauche du Célé. En effet, Aymeric Hébrard, natif de Cajarc, évêque de Coïmbra au Portugal, fit bâtir ce monastère en 1293 et fit venir des esclaves sarrasins et sarrasines d'Espagne pour cultiver les terres. En 1327, les comptes du château de Bioule (Bas Quercy) montrent que les habitants achètent du safran lors des grandes occasions. En 1345, les livres de comptes des frères Bonis de Montauban confirment la présence de cette épice dans les habitudes alimentaires de certains clients.

Extrait du site Internet de l'Association : <http://www.safranduquercy.com>, consulté le 13 décembre 2006

Au travers de cet extrait, nous remarquons que son auteur cherche à asseoir le récit fondateur avec des faits historiques. Il est intéressant de relever que Sabine, à la lecture de mon travail ethnohistorique, a légèrement modifié son discours sur l'historique du safran, sans pour autant abandonner totalement l'idée de l'importation des bulbes, au XIII^e siècle, par des esclaves sarrasins au monastère de l'ordre de Saint-Augustin à Espagnac Sainte-Eulalie. Elle a construit un discours qui intègre mes données tout en laissant une place de choix à des aspects légendaires qui permettent de patrimonialiser le safran. Cette construction est un moment privilégié pour l'observation ethnologique et permet d'inscrire cette relance dans les processus d'invention des traditions.

Lors des fêtes du safran, Sabine axe principalement son discours sur l'épisode légendaire des esclaves sarrasins. D'ailleurs, la plupart des producteurs pensent que cette histoire est avérée *cette histoire d'esclave colle assez bien, en tout cas Sabine et Jeanne se sont informées et je pense qu'elles ont vu juste*¹⁴³. Les aspects historiques scientifiquement prouvés ne représentent qu'une faible partie de son exposé. Manifestement, et selon des observations faites auprès d'autres producteurs par Bérard et Marchenay (2004), le but des safraniers n'est pas de présenter des faits établis scientifiquement, mais de raconter une histoire. Cette démarche semble convenir à l'ensemble des producteurs. Si ces derniers sont désarmés lorsqu'il s'agit de fournir des preuves historiques, ils parviennent à développer, avec assurance, un discours au cours duquel se mêlent récits, anecdotes et légendes.

Comme le démontre cette analyse, la patrimonialisation du safran est une construction émanant de la volonté de producteurs qui y voient l'occasion de s'investir dans des recherches historiques qui leur plaisent et de valoriser leur travail. *J'adore faire des recherches en archive, c'est passionnant. Et là tu vois avec le safran c'est utile*¹⁴⁴. Cette volonté individuelle s'accorde avec d'autres intérêts qui voient dans ce lien au patrimoine le moyen de valoriser économiquement leur production, *pour nous si on peut justifier le lien à l'origine on aura l'IGP et je pense que c'est bien pour vendre*¹⁴⁵. Les attentes individuelles participent à cette construction :

« La dimension identitaire prend une part active dans le mouvement de patrimonialisation – c'est-à-dire de construction du patrimoine par la société - auquel sont confrontées ces productions. La plupart d'entre elles revendiquent aujourd'hui une dimension patrimoniale, construite sous nos yeux par des acteurs divers et en premier lieu par les producteurs. Ce processus, dynamique, aide à penser le lien entre le temps (passé, présent, futur), entre les hommes (qui partagent des points de vue, des légendes, des souvenirs) et entre les espaces (ici et ailleurs) » (Bérard et Marchenay, 2004 : 112).

L'histoire est utilisée ici pour participer à la notoriété du produit comme c'est le cas pour le brie ou le roquefort par exemple. Ainsi, la patrimonialisation du safran est une co-construction collective issue de la négociation des significations individuelles et collectives. Comme c'est le cas dans de nombreuses relances, le patrimoine participe donc - c'est le paradoxe actuel - au développement de la société locale dans un contexte économique qui tend à se globaliser.

¹⁴³ S.B. 13.04.2004.

¹⁴⁴ S.S. 24.03.2002

¹⁴⁵ J-P.C. 15.10.2005

Chapitre 2. Les dimensions identitaire, relationnelle et historique des fêtes du safran

« La fête, éphémère, brise parfois le cours d'une histoire. Mais si périssable soit-elle, elle engendre des semences d'idées et de désirs, jusque là inconnus, et qui, souvent, lui survivent. »

Jean Duvignaud (2001 : 57)



Fig. 16. Des fleurs sont présentées aux visiteurs

Chaque année, les safraniers organisent des fêtes du safran qui ont lieu aux mois de juillet et d'octobre. Ces fêtes sont l'occasion pour les safraniers d'expliquer leurs techniques de production, de parler de leurs motivations et de transmettre leur amour pour cette épice de légende. Des explications sont données à l'aide de photos lors de conférences sur les aspects

cultureux du *Crocus sativus*. Des bulbes sont toujours à disposition pour que les visiteurs aient *un contact direct avec la matière*.¹⁴⁶ Pour authentifier leur production, ils présentent l'histoire du safran et le mythe fondateur de la relance dont nous avons parlé précédemment.

La récolte de l'épice est célébrée au mois d'octobre dans le village de Cajarc qui est le centre de la relance du safran. La répétition de cet événement dans un lieu identique favorise l'implication des habitants et contribue à la création d'une tradition. Comme le relèvent Otto et Pedersen (2000), les traditions sont des ressources culturelles importantes, notamment pour se démarquer d'un point de vue identitaire. Les fêtes de juillet quant à elles, sont organisées dans des lieux différents dotés d'une forte connotation



Fig. 17. Fête du safran à Cajarc, 2005

¹⁴⁶ G.T. 21.10.2005

patrimoniale. Saint-Cirq-Lapopie par exemple, classé comme l'un des Plus Beaux Villages de France, a accueilli la fête du safran en 2003. Ces fêtes « s'adressent à des groupes extérieurs qui ne possèdent pas les valeurs et les pratiques du lieu » (Bétry, 2003 : 8).

Je considère ces fêtes comme des traces révélant différents enjeux au sein du collectif. L'analyse de l'organisation de ces manifestations et de certains événements s'y déroulant permet de mettre en évidence le processus de patrimonialisation qui caractérise la relance du safran et l'évolution du collectif, que ce soit au niveau identitaire ou relationnel.

Le patrimoine rime avec « authentique » et « traditionnel »

Les safraniers matérialisent leur attachement au patrimoine lors, notamment, des fêtes du safran en faisant référence à cette notion qui est souvent rattachée à celle de tradition. D'après Michèle de la Pradelle (1996), tous les types de marchés relèvent de la tradition dans la mesure où leur aspect « bricolé », leur mise en scène et les mises en scène des échanges économiques et sociaux qu'ils engendrent créent une atmosphère dépaysante, en rupture avec le temps de la vie moderne, et les font passer pour « archaïque », « anachronique ». En suivant ce raisonnement, les fêtes s'inscrivent dans un schéma qui les oppose aux lieux modernes de la grande distribution pour devenir des lieux définis comme « traditionnels ».

Si les safraniers ne puisent plus, comme au début de la relance, leur motivation dans l'histoire du safran, ils utilisent tout de même les notions « d'authentique » et de « traditionnel » pour valoriser la qualité de leur produit et écouler leur stock. Pour que le consommateur associe le safran aux notions « d'authentique » et de « traditionnel » que sous-tend la notion de qualité, les producteurs codifient leurs techniques de production et inventent

un contexte local « authentique » et « traditionnel ».



Fig. 18. Vitrine d'une boucherie de Cajarc décorée à l'effigie du safran.

La première étape de ce processus est de faire connaître le safran aux habitants de la région pour qu'ils en soient les ambassadeurs. Dans le but d'insérer cette épice dans le contexte local, deux fêtes annuelles du safran ont été récemment inventées : au mois d'octobre pour célébrer la récolte de l'épice et en juillet en tant qu'attraction

touristique.

De manière générale, Wunenburger (1977) rappelle que les fêtes appartenaient, à l'origine, au domaine du sacré et du religieux. Elles se sont sécularisées pour entrer dans le quotidien tout en conservant un aspect essentiel : leur capacité à rassembler et à faire communiquer les hommes entre eux. Cependant, elles perdent de leur spontanéité : « pour se maintenir, la fête folklorique a de plus en plus besoin d'amateurs à vocation d'organiseurs, de « comités » de fêtes se réfugiant dans des « palais » des fêtes » (Wunenburger, 1977 : 177). Au cours du XX^{ème} siècle, les fêtes folkloriques ou patrimoniales se sont développées. A titre d'exemple, nous remarquons que l'on parle depuis peu de la « fête du piment ¹⁴⁷ ». « Le plus souvent, ces fêtes sont fondées soit sur un produit ou une activité (la cerise, la lavande, un fromage...), soit sur un aspect remarquable de la vie rurale « d'autrefois » (battage, mariage à l'ancienne...) » (Garnier et Labouesse, 2000 : 123-124). Ces auteurs soulignent que nous assistons, depuis une vingtaine d'année, à l'explosion de ce type de fêtes qui s'appuient sur un ancrage local et historique dans un but « d'animation des campagnes. »

Ce phénomène s'inscrit dans un processus d'invention d'une tradition que l'on retrouve dans d'autres relances de produit de terroir. Depuis leurs origines, les fêtes « ont rempli des fonctions non marchandes telles que la reproduction sociale. L'apprentissage de valeurs, la circulation d'information, la sociabilité. Elles traduisent aussi un lien à un lieu et à la société locale ou globale » (Bétry, 2003 : 8). Les safraniers inscrivent de façon artificielle le safran dans leur patrimoine mais ce dernier revêt, nous le verrons au travers des analyses ci-dessous, une importance certaine à leurs yeux. « De telles démarches sont l'expression d'un jeu subtil

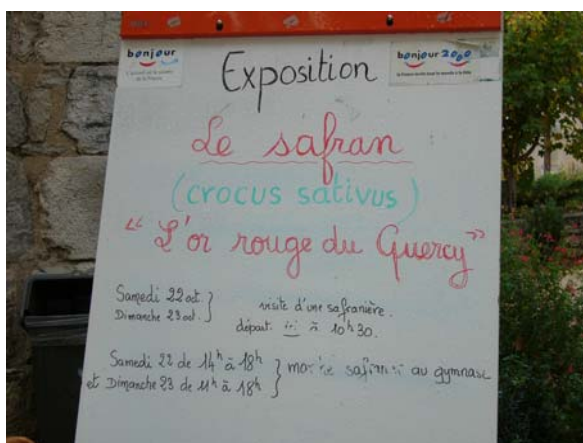


Fig 19. Programme proposé par l'office du tourisme

entre les données locales et les demandes de la société toute entière. Conséquences des relances, les labellisations et les marques sont un mode d'expression privilégié de l'insertion des terroirs dans une économie qui tend inéluctablement à se globaliser » (Chevallier, 2004 : 283).

Comme je l'ai suggéré jusque-là, cette volonté de rattacher le safran au patrimoine est portée par l'ensemble des membres de l'association et

¹⁴⁷ A la fin des années soixante, la notoriété du Piment d'Espelette a donné naissance à la Fête du Piment.

par la communauté locale. Cette dynamique à l'œuvre dans d'autres relances est décrite par Bérard et Marchenay (2004 : 114) :

« Ce patrimoine que recouvrent les productions locales n'est pas seulement revendiqué par les producteurs, il l'est aussi par les élus locaux, par les structures locales de l'agriculture, de la culture, par les promoteurs de l'agroalimentaire qui, tous, jouent un rôle actif et, pour finir, par la population toute entière. »

Lors de la fête d'octobre qui a lieu chaque année à Cajarc depuis 1998, la population locale s'investit pour l'événement. En effet, les vitrines du bourg sont décorées autour du thème, l'office du tourisme s'implique dans l'organisation des visites de safranières et les restaurateurs proposent des menus au safran. Christine, du comité de promotion, est cependant un peu déçue par le manque de motivation des villageois. *Je voudrais faire un cortège fleuri, j'ai*



Fig. 20. Vitrine d'une boucherie de Cajarc, décorée à l'effigie du safran

*vu ça en Bretagne, c'était magnifique, mais là, il faut que les gens nous suivent. Je crois qu'ils ne sont pas assez conscients des retombées économiques. Mais bon, je suis une battante, j'en veux toujours plus, c'est déjà magnifique ce qu'on est arrivé à faire en si peu d'années*¹⁴⁸. De plus, les autorités politiques du lieu sont présentes lors des repas « tout au safran » organisés le samedi soir, c'est l'occasion, pour elles, de promouvoir une image particulière du bourg qui s'inscrit dans le phénomène beaucoup plus large qu'est le goût pour l'histoire et le terroir que l'on peut rattacher à la « mémorisation des lieux » au sens de Nora (1986).

L'organisation des fêtes comme révélateur des attentes individuelles et collectives

La construction de ces fêtes est le fruit de la négociation de sens entre les membres du collectif. En effet, ils nomment un comité d'organisation qui va ensuite élaborer une manifestation qui correspond aux attentes de la société globale mais en fonction de leurs propres attentes. Comme le soulignent Rautenberg (1987) et Lenclud (1987) respectivement à propos du patrimoine et de la tradition, dès qu'il y a construction et donc interprétation, l'objet, la fête en l'occurrence, parle du groupe qui la soutient. Ainsi, les fêtes apparaissent comme des traces qui sont le résultat des négociations de sens au sein du collectif. Je me propose d'analyser ce processus de négociation qui débouche sur la patrimonialisation car il

¹⁴⁸ C.A. 26.10.2005

est plus intéressant « d'analyser le processus de patrimonialisation plutôt que l'objet déjà transformé en patrimoine » (Rautenberg, 1998 : 280). Ainsi, je vais m'interroger « sur les modes de construction sociale et symbolique de la tradition (...). Ces carrières d'objets sont d'excellents observatoires des rapports entre innovations et tradition, ce couple paradoxal si caractéristique de l'imaginaire de notre temps » (Bromberger, Chevalier, 1999 : 16).

L'analyse de l'organisation de la fête du safran qui a eu lieu à Marcilhac sur Célé en juillet 2002 permet de mettre en évidence la façon dont le collectif négocie le sens de ses actions en fonction des intérêts individuels. Le choix du village dans lequel a été organisée cette fête a été dicté par l'attraction touristique-culturelle du lieu : *c'est un petit village magnifique qui a une forte connotation historique, c'est beau*¹⁴⁹. La volonté de rattacher la fête du safran à un lieu à forte connotation patrimoniale est clairement exprimée : *les touristes ne vont pas aller là où il n'y a rien à voir, on profite d'associer les deux*¹⁵⁰. En analysant plus précisément la façon dont les stands sont disposés, on s'aperçoit que le lieu joue véritablement un rôle dans le processus de patrimonialisation du safran lui-même. En effet, il a été décidé, après différentes réunions sur le site, de placer le marché des produits dérivés sur la place centrale. Par contre, le stand et l'exposition autour de l'histoire du safran dans le Quercy ont été placés à l'intérieur de l'abbaye. Ce choix a été motivé par Sabine qui attache une grande importance à la mise en valeur des dimensions historiques. *Tu sais, c'est elle qui a fait l'expo, c'est normal qu'elle veille à la mettre en valeur*¹⁵¹. Sabine s'est donc rendue, seule, sur le site avant la séance du comité. *Comme je ne connaissais pas ce village, je suis venue hier pour me faire une idée. Il faut qu'on réfléchisse bien pour que le site et notre produit soient mis en valeur. Je pense qu'il faut organiser l'expo dans l'église romane, comme ça on valorise le safran et notre patrimoine*¹⁵². Frédéric a particulièrement apprécié l'idée car *cela permet aux touristes de faire le lien : le patrimoine on le voit, il est en pierre, il est beau ; le safran est à l'intérieur, donc il en fait partie à quelque part*¹⁵³. Christine voit l'inconvénient pratique de cette proposition *c'est pas possible ici regarde, c'est un peu caché, les gens ne le verront pas et en plus l'accès est difficile, je pense que dans l'abbaye c'est mieux, regarde, il y a de la place sous les voûtes*¹⁵⁴. L'argument de Christine est pertinent et ne va pas à l'encontre de la volonté de Sabine et de Frédéric qui souhaitent que l'exposition soit clairement rattachée au

¹⁴⁹ F.H. 17.05.2002

¹⁵⁰ F.H. 17.05.2002

¹⁵¹ S.B. 02.07.2002

¹⁵² S.S. 04.07.2002

¹⁵³ F.H. 04.07.2002

¹⁵⁴ C.A. 04.07.2002

patrimoine du village. Cet exemple illustre la construction collective du lien entre le safran et le patrimoine. Cette construction peut être qualifiée d'innovation car :

« La patrimonialisation s'accompagne toujours d'innovations et produit au terme d'innombrables compromis des pastiches plus ou moins infidèles, des mensonges qui diraient partiellement la vérité... En définitive, les produits relancés apparaissent comme des hybrides, des compromis, empruntant plus ou moins à l'original... Dans tous les cas, les relances sont des réinventions sur la base de compromis entre les exigences de productivité qui appellent des innovations, des normes réglementaires et les goûts ambiants pour le typique et le nostalgique. »
(Bromberger et Chevallier, 1999 : 15-16)

Ce type d'innovation permet de comprendre la façon dont ce collectif négocie le sens de ses actions et se définit par un double jeu d'influences entre les attentes individuelles et collectives.

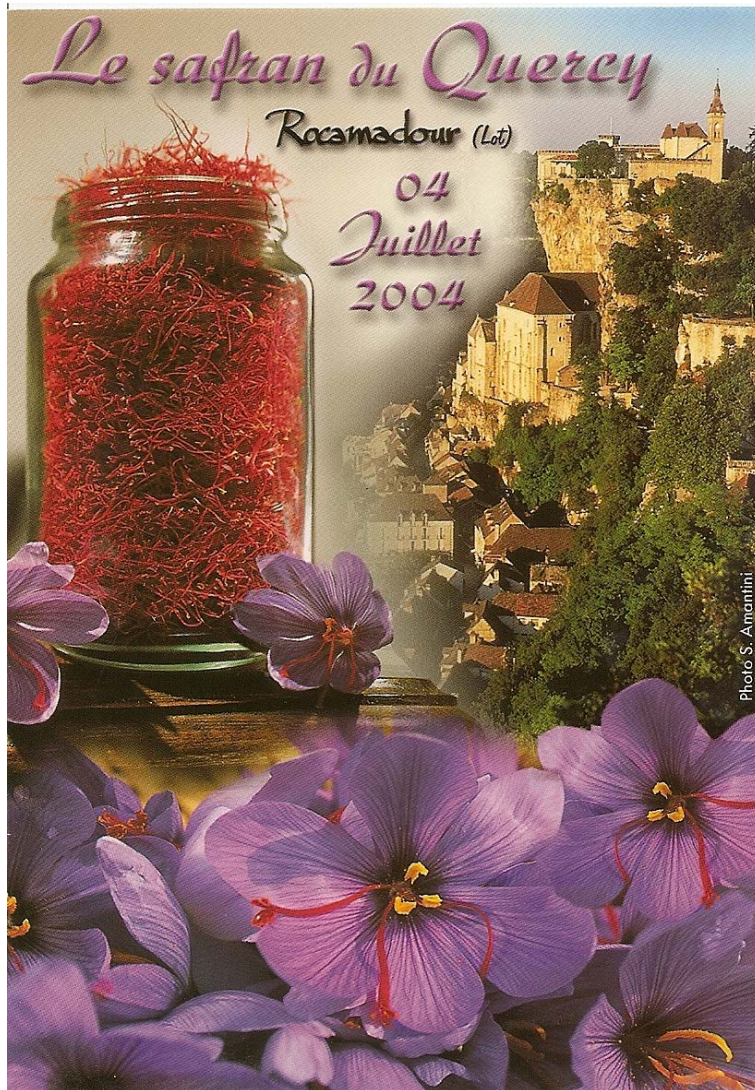


Fig. 21. Carte postale annonçant la fête du safran du 4 juillet 2004 à Rocamadour

Y a pas que le safran dans cette histoire

Les fêtes de juillet ont lieu, nous l'avons vu, dans des sites patrimoniaux reconnus et valorisés par les offices du tourisme. Des fêtes ont déjà été organisées à Saint-Cirq-Lapopie, à Marcilhac sur Célé, au Château de Cénevière ou encore à Rocamadour. Ces lieux ont été choisis pour leur notoriété mais aussi pour des raisons plus spécifiques au collectif. Comme le montrent les cartes présentées dans la deuxième partie de ce travail, les producteurs de safran du Quercy sont répartis sur une zone relativement grande. La plus grande distance séparant les

producteurs est de 150 km à vol d'oiseau. Cet aspect représente une des particularités de ce collectif mais est perçue, par ses membres, comme un obstacle à sa cohésion : *ce n'est pas toujours facile d'animer ce groupe, les gens doivent se déplacer, ça leur prend du temps et ils ne peuvent pas toujours se libérer une journée entière pour le safran.*¹⁵⁵ Les dimensions spatiales jouent un rôle prépondérant dans la constitution de l'identité individuelle et collective. La zone de production regroupe des individus issus de zones distinctes à forte connotation identitaire. Les Aveyronnais par exemple, sont très fiers de leur origine et revendiquent leur appartenance à leur région *les Aveyronnais on est entreprenant, les Lotois ils sont plus... comment dire, ils osent moins. Nous on fonce, ça c'est le caractère aveyronnais, on a pas peur, on ne se pose pas mille questions, on ne fait pas de chichi. D'ailleurs si tu regardes, c'est nous qui avons la plus grosse production au sein de l'Association, je suis aveyronnais et occitan et fier de l'être*¹⁵⁶. Comme le souligne Augé (1994 : 15) :

« Cette symbolisation de l'espace constitue pour ceux qui naissent dans une société un a priori à partir duquel se construit l'expérience de tous et se forme la personnalité de chacun : en ce sens elle est à la fois une matrice intellectuelle, une constitution sociale, un héritage et la condition première de toute histoire, individuelle ou collective. »

Cette diversité spatiale, si elle représente parfois un obstacle, est aussi utilisée pour valoriser la diversité au sein du collectif. Les fêtes de juillet sont l'occasion de la mettre en valeur en faisant découvrir, notamment, des villages qu'ils ne connaissent pas aux autres producteurs : *Je n'étais jamais venu ici...le safran nous oblige à sortir de chez nous et à voir autre chose... y a pas que le safran dans cette histoire !*¹⁵⁷ Au niveau de la cohésion du collectif, l'organisation de cette fête dans des lieux différents permet aussi aux producteurs les plus éloignés de se sentir concernés par la vie de l'Association : *Cette année, on a décidé d'organiser la fête au château d'Assier. C'est un peu décentré mais ça permet d'inclure les producteurs de cette région*¹⁵⁸.

Le groupe étant composé d'individus originaires de lieux très différents, distants parfois de plus de cent kilomètres, certains producteurs se sentent un peu exclus et revendiquent des manifestations dans des lieux qui correspondent, selon eux, à leur identité. La co-construction

¹⁵⁵ F.H. 15.03.2002

¹⁵⁶ J-P.C. 23.10.2005

¹⁵⁷ S.O. 10.07.2004

¹⁵⁸ F.H. 03.2005

identitaire du collectif passe ainsi aussi par une prise en compte de lieux divers, qui correspondent aux différents héritages individuels. *J'aimerais bien qu'on organise une fois la fête au château de Bournazel. Le site est magnifique et ça nous inclurait un peu. Tu vois, chaque fois je dois me taper des heures de route*¹⁵⁹. Le choix des lieux dans lesquels les fêtes sont organisées revêt ainsi des enjeux identitaires et matérialise les modalités de constitution de la vie collective.

« Les collectivités (ou ceux qui le dirigent), comme les individus qui s'y rattachent, ont besoin simultanément de penser l'identité et la relation, et, pour ce faire, de symboliser les constituants de l'identité partagée (par l'ensemble du groupe), de l'identité particulière (de tel groupe ou de tel individu par rapport aux autres) et de l'identité singulière (de l'individu ou du groupe d'individus en tant qu'ils ne sont semblables à aucun autre) » (Augé, 1992 : 67).

La façon dont les safraniers gèrent et s'approprient leur espace permet donc de révéler cette entreprise. La construction concrète de l'espace et son utilisation permettent, d'une certaine manière, de rattacher ces fêtes aux « lieux anthropologiques » définis par Augé.

Des pieds de porc pour se retrouver

Cette notion de « lieu anthropologique » peut aussi être utilisée pour définir les fêtes d'octobre qui ont lieu dans le bourg de Cajarc car elles revêtent aussi des dimensions identitaires, relationnelles et historiques. Cette manifestation se déroule sur les deux jours du weekend, généralement autour du 20 octobre au moment de la récolte du safran. *Chaque année c'est le stress, il faut récolter et émonder le plus vite possible pour venir ensuite à la fête.*¹⁶⁰ Durant les deux jours, la salle des fêtes de la commune accueille les stands des artisans qui vendent des produits élaborés avec du safran. L'Association tient un stand d'information, les producteurs se relaient pour expliquer aux visiteurs les aspects principaux de cette production. Le samedi soir, un repas *tout au safran* est préparé par certains des plus grands cuisiniers de la région. Ce repas est l'occasion d'inviter les élus locaux et de donner une dimension officielle à la fête. Certains producteurs participent à cette soirée mais la plupart préfèrent partager le repas du dimanche à midi. *Cette année je ne suis pas allé le soir... c'est plus sympa le dimanche avec les pieds de porc, on se retrouve tous.*¹⁶¹ L'analyse du repas organisé le dimanche permet de mettre en évidence les aspects identitaires, relationnels et historiques de cette manifestation.

¹⁵⁹ J-P.C. 02.07.2005

¹⁶⁰ S.B. 23.10.2006

¹⁶¹ J-P.C. 02.11.2006

A partir de midi, les gens arrivent avec leurs assiettes et leurs couverts pour partager le Mourtaïrol¹⁶² et les pieds de porc au safran. *C'est assez spécial de dire aux gens de venir avec leurs fourchettes... mais ça nous permet de limiter les coûts et ça donne un côté chaleureux et intime*¹⁶³. Les producteurs viennent en famille, ils sont visiblement contents de se retrouver *on mange à la bonne franquette et surtout c'est l'occasion de retrouver tout le monde*¹⁶⁴. Lorsqu'il dit tout le monde, Jean-Pierre pense aux autres producteurs, notamment à ceux qui ont participé aux voyages. En octobre 2005, Célia, son mari et ses deux enfants ne pensaient pas rester pour le repas. *Quand on a vu que tous ceux qu'on a connus au Maroc restaient, on a eu envie de prolonger la journée, bon moi j'aime pas les pieds de porc mais c'est pour le plaisir de se retrouver*¹⁶⁵. Le fait que la fête a lieu en pleine récolte favorise le sentiment d'appartenance identitaire. *Tu vois, on est en train de récolter, on est dedans, à la fête on est tous en train de vivre la même chose, on peut échanger, le reste de l'année on a pas les mêmes contacts, on se voit pas*¹⁶⁶. En tant que safraniers, les producteurs peuvent échanger leurs impressions et se conseiller : *Ce fut aussi l'occasion de parler de la récolte qui battait son plein, moment d'échange*¹⁶⁷. Durant cette fête, les producteurs se sentent safraniers, véhiculent et co-construisent une identité en lien avec l'épice. Cette dynamique est certes liée à la période de récolte mais elle est le fruit d'une année de labeur. Il serait faux de décrire ce moment en l'isolant temporellement du reste de leurs activités. Il faut prendre en compte toute la situation temporelle (Quéré, 1997) qui permet l'émergence et la consolidation des relations sociales. L'ensemble formé par les innovations, le vécu et les initiatives qui ont eu lieu au cours de l'année forme une configuration qui permet de trouver une unité, une identité et un sens. L'épaisseur temporelle de cette fête joue ainsi un rôle prépondérant dans le processus de co-construction identitaire, individuelle et collective des safraniers.

Nombreux sont les témoignages qui parlent des retrouvailles qui ont lieu au cours de ce repas. Des liens se sont créés au cours de l'année, lors des différents voyages notamment, et les personnes ont du plaisir à se retrouver. *Tout le monde se disait bonjour comme si on se connaissait depuis longtemps. Nous avons retrouvé des personnes qui étaient au voyage avec*

¹⁶² Soupe campagnarde parfumée au safran dans laquelle la cuisinière plonge des tranches de pain pour l'épaissir.

¹⁶³ C.A. 24.10.2005

¹⁶⁴ J.-P.C. 24.10.2005

¹⁶⁵ C.B. 23.10.2005

¹⁶⁶ S.O. 23.10.2005

¹⁶⁷ N.F. 15.11.2006

*plaisir, plaisir réciproque, je crois*¹⁶⁸. Les relations fortes, visibles au moment du repas, existent grâce à d'autres moments de convivialité. Ici aussi, la situation temporelle est à considérer dans son ensemble, l'exemple de ce repas est un moment qui s'inscrit dans une temporalité globale. Je me distingue ici de l'ethnométhodologie qui considère de façon singulière chaque moment et qui ne tient pas compte de la configuration temporelle d'ensemble. La convivialité et les aspects relationnels qui qualifient les interactions au cours de ce repas sont donc à rattacher à la vie du collectif dans sa globalité. Si ce repas est influencé par les interactions qui ont eu lieu au cours de l'année, il influence aussi les liens futurs au sein du collectif. La co-présence facilite, en effet, l'accès généralisé à l'ensemble des ressources (Suchman, 1987) et permet de coordonner les activités du collectif.

L'analyse de ce repas permet de mettre en évidence les dimensions historiques auxquelles se rattachent les safraniers. La composition du menu est directement liée à l'histoire culinaire locale. En effet, le Mourtaïrol et les pieds de porcs au safran se consommaient dans la campagne quercynoise. Comme je l'ai montré dans mon travail de mémoire (Tolivia, 2002), cette première spécialité n'est pas connue de tous les anciens de la région. Généralement consommé lorsque de nombreuses personnes se réunissaient, le Mourtaïrol a tendance à tomber dans l'oubli *lorsqu'on piquait le blé à Lalbenque, il y avait trente personnes qui venaient travailler, on mangeait le Mourtaïrol avant le repas. C'était un plat bien consistant, y en a qui le faisait, pas tous*¹⁶⁹. La consommation des pieds de porcs, par contre, s'inscrit dans le contexte agricole du XX^{ème} siècle alors que la paysannerie doit valoriser tout ce qui est produit sur l'exploitation. Les agriculteurs tuent quelques bêtes par année pour subvenir à leurs besoins alimentaires, ils ne peuvent pas se permettre de laisser perdre de la nourriture. Les pieds de cochon sont ainsi consommés une à deux fois par année, au moment où l'on fait boucherie *quand on tuait le cochon, on faisait les pieds de cochon au safran*¹⁷⁰. Aujourd'hui, les jeunes générations n'apprécient pas beaucoup ce plat qui reste cependant très recherché par les aînés. *Moi ça me rappelle quand j'étais petit, ma maman le préparait, on se léchait les doigts tellement on adorait ça ! Bon c'est pas un grand plat comme ceux qu'on peut manger le samedi soir, les petits plats dans les grands, mais moi je reconnais que j'aime ça !*¹⁷¹ Certains connaissent cette spécialité depuis leur enfance, d'autres la découvrent lors de cette fête. Cela permet de développer des références culturelles communes qui faciliteront les

¹⁶⁸ N.F. 15.11.2006

¹⁶⁹ G.C. 12.04.2004

¹⁷⁰ P.A. 12.04.2002

¹⁷¹ G.C. 23.10.2005

interactions au sein du collectif. Nous voyons ici le travail effectué par les safraniers pour ancrer leur production dans le contexte historique, il s'agit d'un travail constant de réélaboration, de réactualisation de la mémoire collective, en même temps que de mise en question et de renouvellement des structures de production. Nous pouvons observer une incessante dialectique entre passé et présent.

Ces moments de rencontre permettent donc au collectif d'actualiser son identité, de renforcer les relations sociales développées au cours de l'année, au cours des voyages notamment et d'ancrer la production dans l'histoire locale. Ces moments favorisent la mise à jour des représentations cognitives communes. « Le travail d'élaboration des symboles collectifs est ainsi continuellement en acte : aux arrières-scènes de l'histoire, de la mémoire, de la mythologie locale, se superposent et se conjuguent les scènes de l'interaction sociale et économique » (Bromberger, Chevalier, 1999 : 40).

Chapitre 3. Le contexte participe à la construction identitaire

« Le véritable voyage de découverte ne consiste pas à chercher de nouveaux paysages, mais à avoir de nouveaux yeux. » (Proust, 1995 : 57)

L'objet de cette thèse est de comprendre l'influence des voyages sur la cohésion du collectif. Le fait de découvrir de nouveaux paysages, d'être confronté à l'inconnu a déclenché des mécanismes de construction identitaire.

D'une part, le dépaysement a permis aux safraniers de prendre conscience de leurs origines et d'affirmer leur attachement à leur terre. Il n'était plus alors question de différences entre, par exemple, Lotois et Aveyronnais ; ils venaient tous de la même région. Les dépaysements leur ont permis de se construire une identité territoriale. Leur perception des espaces visités met en évidence l'attachement des safraniers à leur territoire. Très souvent, des parallèles et des comparaisons ont été faits entre ce qu'ils connaissaient en France, ce qu'ils avaient découverts lors du premier voyage et ce qu'ils observaient.

D'autre part, ces découvertes géographiques leur ont permis de développer un répertoire cognitif commun qui favorise la cohésion du collectif. De nombreuses observations lors des

voyages au Maroc et en Italie s'appuient sur un référentiel commun développé suite au premier voyage.

Ainsi, l'accès à d'autres références leur a permis de réfléchir à leurs propres origines et de développer un répertoire commun favorisant les échanges au sein du collectif et la constitution d'une identité commune. Témoin direct de ce mécanisme de production de sens, je propose d'analyser ces phases de construction à partir de mes observations de terrain. Le but est de faire émerger la façon dont le social émerge comme réalité objective, ordonnée et familière. Ce sont les safraniers qui, à partir de leurs compétences propres, manifestent, établissent et produisent leur identité. L'identité qui émerge de ce processus est une construction impulsée par une dynamique d'influence réciproque entre la situation, le contexte et les systèmes cognitifs individuels et collectifs. L'analyse de situations anodines se déroulant dans un univers particulier permettra de décrire la façon dont les significations nécessaires à l'évolution du collectif sont co-construites.

De nouveaux paysages pour prendre conscience d'une appartenance culturelle commune

La description du processus de patrimonialisation et ses différentes matérialisations dans le cadre des fêtes du safran a permis de mettre en évidence la relation particulière que les



Fig. 22. Vue sur la route empruntée par les safraniers pour accéder aux plantations de bananes de l'AUEA el Baraka.

safraniers entretiennent avec leur région. Leur attachement territorial s'est manifesté dans les différents pays producteurs, lorsqu'ils ont découvert de nouveaux paysages. Différentes interactions ayant eu lieu au cours de ces voyages permettent de souligner la relation qu'ils entretiennent avec leur territoire. Lors du voyage au Maroc, en mars

2005, le groupe se déplaçait en jeep pour aller visiter une plantation de bananes naines. A mi-parcours, Frédéric demande au chauffeur de s'arrêter sur le bas côté. Les autres jeeps se garent derrière. Frédéric sort du véhicule et montre aux participants les réserves d'eau marocaines. *Vous voyez comme elles ressemblent à celles du Lot, on dirait nos lacs de Namphaise.*¹⁷² Il sort alors un des poster du Quercy qu'il avait emmené pour offrir à nos hôtes. Ce dernier est composé d'une photographie représentant les réserves d'eau des Causses du Quercy appelées lacs de Namphaise¹⁷³. Frédéric est au bord de la route qui surplombe une plaine, il tient ce poster pour montrer la similitude entre les réserves françaises et marocaines¹⁷⁴. *Je me souviens quand j'ai fait arrêter la caravane, ils m'ont pris pour un fou. Après ils ont compris, c'est magnifique cette image. On a le même principe que les Marocains.*¹⁷⁵ Lors de cet événement, tous les participants se sont identifiés à ces mares qui ne se trouvent pas obligatoirement dans leur région. En effet, tous les producteurs ne vivent pas dans les Causses. Cependant, à ce moment-là, ils considèrent ces lacs comme partie intégrante de leur patrimoine. *Je ne vis pas dans le Causse, mais tu sais c'est pas bien loin... C'est chez nous*¹⁷⁶. Lorsqu'ils se trouvent à plusieurs milliers de kilomètres de chez eux, les producteurs se sentent unis par une région d'origine élargie alors que quotidiennement ils estiment qu'ils sont très éloignés géographiquement les uns des autres. *Quand on est loin, comme ça, les choses sont différentes, on vient quand même du même endroit*¹⁷⁷. Au cours des voyages, les safraniers font d'autres parallèles entre leur région et ce qu'ils découvrent. Un jour, ils découvrent un amas de pierres. *Vous voyez ils rangent les pierres comme nous dans le Lot*¹⁷⁸. Il est intéressant de souligner que Frédéric ne vient pas du Lot, il habite dans le Tarn. Dans sa remarque, il s'identifie aux pratiques du département voisin où il exerce sa profession. Nous retrouvons ici le même mécanisme que celui décrit précédemment. Les caselles ne recouvrent pas l'entier du territoire de production du safran mais les producteurs considèrent ces constructions de pierre comme faisant partie de leur patrimoine. Ces

¹⁷² F.H. 08.03.2005

¹⁷³ Ces lacs portent le nom d'un officier de Charlemagne qui serait à l'origine de leur création. D'après la légende, il aurait été touché par la foi, et aurait abandonné la guerre pour mener une vie d'ermite sur les Causses où il aurait creusé ces fameuses mares. De forme généralement rectangulaire, elles sont alimentées par les pluies et plus rarement par une source. Ces mares sont en outre l'habitat naturel d'un certain nombre d'espèces animales rares ou protégés comme le Crapaud calamite, la Rainette méridionale ou la Libellule. Elles servent aussi comme points d'abreuvement essentiels pour la faune terrestre sauvage (oiseaux, mammifères) ou pour les troupeaux.

¹⁷⁴ Dans mon souvenir et dans celui de Frédéric, certains participants ont pris une photo de cette scène. Malheureusement, je n'ai pas réussi à la retrouver.

¹⁷⁵ F.H.10.01.2007

¹⁷⁶ J-P.C.04.04.2005

¹⁷⁷ S.O.09.03.2005

¹⁷⁸ F.H. 08.03.2005

événements ont favorisé la production d'un sentiment d'appartenance à un territoire commun, doté d'un patrimoine auquel chacun s'identifie. Cela gomme, en quelque sorte, les différences et favorise la cohésion du groupe. Les caselles et les lacs de Namphaise apparaissent comme des éléments unificateurs pour le collectif lorsqu'il se trouve dans un autre pays. Les safraniers ont fait d'autres parallèles entre leur région et ce qu'ils ont découvert. Ces parallèles ressortent à la lecture des carnets de voyage qu'ils ont rédigé à leur retour en France. Jean-Pierre fait le lien entre la disposition en terrasse de différentes cultures dans l'Atlas et la façon dont étaient disposées les vignes dans le Quercy au début du XX^{ème} siècle : *Des foisons de terrasses garnissent les flancs des vallées étroites et supportent céréales, oliviers et amandiers. (Comme chez nous avant le phylloxéra¹⁷⁹)¹⁸⁰.*



Fig. 23. Paysage de l'Anti-Atlas

Elsa, quand à elle, relie les paysages découverts avec ceux des Causses du Quercy : *Si tu n'as pas été là-bas, tu ne peux pas t'imaginer. Tout d'abord la beauté des paysages très vallonnés, un peu désertiques mais qui rappellent un peu nos Causses du Quercy.*¹⁸¹

La prise de conscience de son territoire est fondamentale pour la construction identitaire que ce soit sur le plan individuel ou collectif car, comme le souligne Tizon (1996 : 23), « malgré la mobilité des hommes et la globalisation des enjeux socio-économiques, il faut encore être et se sentir de quelque part pour agir et être reconnu. » Le décentrement favorise cette prise de conscience et facilite la constitution de références communes. Ce mécanisme est essentiel à la cohésion du collectif.

¹⁷⁹ Le phylloxéra a détruit une grande partie de la surface viticole de la région de Cahors. En 1877, les premières atteintes du phylloxera sont signalées en Quercy, Des quelques 40 000 hectares qu'occupait le vignoble, il ne resta pratiquement rien. C'est un des plus grand fléau qu'une production agricole ait jamais connu. L'insecte responsable de cette maladie est un puceron parasite, le "phylloxera vastatrix" qui attaque les racines : la vigne dépérit et finit par mourir.

¹⁸⁰ Carnet de voyage, J-P.B. 2005

¹⁸¹ Carnet de voyage, M.C. 2005

De nouveaux paysages comme références identitaires communes

« *L'espace est un doute, il ne donne pas prise immédiatement à l'identité (il ne nous est pas donné). Il faut en « faire la conquête. » » (Perec, 2000 : 122)*

Au moment de partir pour la Suisse, en février 2004, la plupart des participants ne se connaissaient pas. Ils ne viennent pas nécessairement de la même région et ne sont pas tous agriculteurs. Le groupe est composé d'hommes et de femmes d'âges différents qui ont pour point commun le fait de cultiver du safran¹⁸². Les savoirs développés au contact de cette plante constituaient les seules références partagées par l'ensemble du groupe. L'apprentissage des techniques de production pouvait alors être considéré comme un premier facteur de cohésion du groupe au sens de Wenger (1998). Le fait de vivre une semaine dans un contexte nouveau allait favoriser de nouveaux apprentissages et la création de nouvelles références cognitives communes. L'analyse pointue de la façon dont les participants perçoivent les paysages rencontrés au cours des déplacements permet d'illustrer la construction de nouvelles références cognitives qui passent par la négociation des significations lors d'échanges au sein du groupe. Nous le verrons, la perception des paysages découverts en Suisse est négociée au sein du groupe, elle est une co-construction issue des échanges entre les participants. Les Quercynois ont beaucoup échangé au sujet des vignes. Les interprétations individuelles, les informations reçues au cours des visites ont permis aux safraniers d'ajuster leurs représentations et de développer un répertoire commun qu'ils ont ensuite, à leur retour en France, partagé avec les safraniers qui n'ont pas participé au voyage. « Le fait d'être confronté à d'autres réalités, en dehors des enjeux communs du collectif, leur a permis d'échanger des idées ; sortir du contexte habituel leur a fourni l'occasion de dialoguer et de



Fig. 24. La Ligurie

construire du lien social » (Tolivia, 2006 : 178).

Lors des voyages qui ont suivi, il est intéressant de voir comment ces références ont été utilisées pour commenter les paysages marocains et italiens. Lors du voyage en Italie en mars 2006, Frédéric me raconte leur arrivée : *Tu sais, en venant on a longé la mer qui se trouvait à notre*

¹⁸² Dans leur article, Delfosse, Granié et Mayaud (1999) se demandent ce que signifie aujourd'hui « être de quelque part » face à la diversité et à l'instabilité des configurations territoriales. Ils interrogent les nouvelles configurations d'acteurs et se demandent s'ils sont le témoignage d'une recomposition des partenariats.

*droite. C'était comme en Suisse lorsqu'on longeait le lac après Genève. Maintenant il fait nuit... c'est comme en Suisse, on découvrira demain matin, maintenant on ne peut qu'imaginer*¹⁸³. De retour en France je lui ai demandé la raison de ce parallèle. *Notre arrivée en Suisse a marqué tout le monde je crois. C'était magnifique... et le matin quand on a découvert l'étendue des vergers, les vignes qui surplombent la plaine et ces montagnes enneigées on était tous émerveillés. Cette image est très forte... je crois qu'on ne va pas oublier ce sentiment...*¹⁸⁴ Cet exemple illustre la façon dont les références communes jouent le rôle de filtres lors de la découverte de nouveaux espaces. Ces références sont souvent partagées avec ceux qui n'ont pas participé aux autres voyages. En effet, les souvenirs sont réactualisés au cours des séjours lorsqu'ils servent à faire des parallèles entre ce qu'ils découvrent et ce dont ils se souviennent. Ces références sont ainsi partagées avec l'ensemble du groupe et favorisent l'émergence de nouvelles références communes assurant la cohésion du collectif. Sur la route qui mène à Navelli, Francine montre les montagnes et la neige à sa nièce et lui explique: *Tu vois c'est comme en Suisse, il y a les montagnes avec la neige et le soleil qui brille, en Suisse c'était magnifique*¹⁸⁵. Au même moment, Frédéric se souvient du Maroc, de la route qui relie Taznakt à Taliouine, il échange avec ses voisins qui, pour certains, effectuent leur premier voyage avec le groupe : *Tu vois la route droite, c'est comme sur les plateaux au Maroc*¹⁸⁶. C'est alors l'occasion d'évoquer les voyages précédents, les souvenirs et de les raconter à ceux qui n'étaient pas présents¹⁸⁷.

Les paysages découverts ont favorisé la négociation de sens au sein du collectif. Les références individuelles et collectives se sont influencées réciproquement, en fonction du contexte, permettant au collectif de co-construire des références cognitives communes. Ces dernières participeront ensuite à leur histoire, à leur présent et à



Fig. 25. Sur la route de Taliouine

¹⁸³ F.H. 25.02.2006

¹⁸⁴ F.H. 07.04.2006

¹⁸⁵ F.L. 01.03.2006

¹⁸⁶ F.H. 01.03.2006

¹⁸⁷ Carnet de voyage personnel, voire annexes

leur futur dans une dynamique permanente de construction du social.

Chapitre 4. Des objets pour se définir

« *L'homme se découvre quand il se mesure avec l'objet* » (Saint-Exupéry, 1972 : 85)

Les trois premiers chapitres ont permis de voir comment le groupe co-construit son identité collective : les safraniers rattachent le safran à leur patrimoine, ils négocient leur identité lors, notamment, de l'organisation des fêtes du safran, ils prennent conscience de leur origine commune lors des voyages et ils développent un répertoire commun qui permet d'assurer la cohésion du collectif. La construction de cette identité collective s'est matérialisée, au cours des voyages au Maroc et en Italie, au travers d'objets qu'ils ont emporté sur eux. Je vais utiliser ces objets car ils véhiculent une trace qui permet d'analyser la constitution du social.

« *Cette casquette, c'est nous, c'est à nous* »



Fig. 26. Caroline porte la casquette *Les Safraniers du Quercy*

Au moment de prendre l'avion pour le Maroc, *Gloria* offre à chacun une casquette *Les safraniers de Quercy*, noire pour les hommes, blanche pour les femmes.¹⁸⁸ Une fleur de safran avec l'inscription *Les safraniers du Quercy* est brodée sur le devant de la casquette. Lorsqu'ils reçoivent ce présent, les participants arborent un sourire de satisfaction et la portent avec fierté. Pour Frédéric, cette casquette symbolise l'identité du

groupe : *Départ de Toulouse, le groupe est complet. Identité : casquette Safran du Quercy pour l'ensemble du groupe.*¹⁸⁹ Il est intéressant de relever que les seules personnes qui n'ont pas porté cette casquette au cours du séjour sont des gens qui travaillent avec les safraniers mais qui ne produisent pas de safran comme Frédéric ou moi. Cela confirme l'idée que l'objet

¹⁸⁸ Carnet de voyage personnel, annexes.

¹⁸⁹ Carnet de voyage, F.H.29.03.2005

casquette matérialise le sentiment d'appartenance au collectif et représente l'identité des safraniers. Avec cet objet, les producteurs se définissent et affirment leur identité. Cela permet de se démarquer, ils se sentent uniques et ne veulent pas être « banalisés ». Cette idée ressort lorsque Jean dit : *Il faudra pas leur en laisser une, parce qu'après on en trouvera des copies dans le souk de Marrakech*¹⁹⁰. De retour en France, j'ai demandé aux safraniers ce que représentait cette casquette. Le sentiment général qui ressort de mes entretiens est contenu dans la réponse de Gloria : *C'est nous et c'est à nous*¹⁹¹.

Lors du voyage en Suisse qui a eu lieu l'année précédente, les participants n'ont emporté aucun objet semblable. L'absence de trace matérialisant une identité commune peut être rattachée à l'histoire du collectif. Lorsqu'ils se rendent en Suisse, les safraniers disent faire partie du groupe des safraniers du Quercy. Mais lorsqu'on parle individuellement avec chacun, on se rend compte qu'ils ne se définissent pas vraiment en tant que safranier. *Oh moi je suis amateur... je fais ça comme ça, on ne peut pas dire que je sois un producteur*¹⁹². A ce moment, les safraniers pensaient avoir de grosses lacunes au niveau technique : *il faut qu'on aille voir comment ils font, on pourra certainement apprendre, nous on ne sait pas grand chose*.¹⁹³ Avant de partir, les membres de l'Association ne s'identifient donc pas véritablement en tant que safraniers. Le voyage en Suisse leur a permis de modifier leur perception. En effet, le séjour helvétique, leur a permis de prendre conscience de leurs connaissances et par là même de leur identité. *Ils nous ont rien appris. Bon faut dire qu'on en sait plus qu'eux, je crois qu'ils ne se sont pas posés autant de questions que nous. Quand on leur a demandé s'ils avaient des maladies ils ont répondu que non. Mais on a regardé leur safran et on a bien vu... il était jaune, pour moi il était malade*¹⁹⁴. A partir de ce voyage, ils ont véritablement affirmé leur identité en tant que safraniers. Cette période coïncide avec la nette augmentation de la quantité de safran produite dans le Quercy. *Je me suis senti safranier à partir du moment où j'en ai vraiment produit*¹⁹⁵. L'année suivante, les safraniers partent au Maroc dans un autre état d'esprit. Ils souhaitent découvrir la production marocaine, mais ils sont confiants en leurs techniques, ils se considèrent comme safraniers : ils portent fièrement leur casquette.

¹⁹⁰ J.P. 01.03.2005

¹⁹¹ G.T. 03.04.2005

¹⁹² P.B. 07.02.2004

¹⁹³ S.B. 15.10.2003

¹⁹⁴ S.B. 17.04.2004

¹⁹⁵ J-P.C. 19.10.2005

Des écharpes parce qu'il m'a gonflé

Une année plus tard, les participants au voyage en Italie portent une écharpe. A chaque extrémité du tissu des inscriptions sont brodées. D'un côté, il y a les armoiries de la commune de Cajarc et de l'autre, la fleur de safran agrémentée de l'inscription : *Les safraniers du Quercy*. Lorsque j'ai vu ces écharpes, j'ai demandé à Frédéric la raison pour laquelle ils avaient fait broder les armoiries de Cajarc et ne s'étaient pas contentés de la fleur de safran. Il a raconté la façon dont il avait organisé le voyage et les événements qui avaient favorisé la création de cette écharpe. *C'est une collègue à moi qui m'en a parlé. J'ai eu le type au téléphone, Monsieur Simonetti à San Gimignano, il est très attaché à son village il m'a gonflé en me disant que leur village était magnifique que leur safran était rattaché à leur patrimoine. Ce jour là j'ai vu Sophie et Gloria à la coopérative. Je leur ai raconté et elles ont réagi. Elles ont décidé de faire quelque chose : elles ont fait les écharpes avec Cajarc et le safran comme ça on va lui montrer¹⁹⁶. Suite à cette explication, Sophie renchérit : Ben oui, non mais attends on va leur montrer qui on est, nous aussi on a un patrimoine¹⁹⁷.*

L'existence de ces écharpes matérialise la façon dont le sens est négocié entre les membres du collectif face à un contexte particulier. L'analyse méticuleuse de cet exemple



Fig. 27. Les safraniers à Navelli

permet de mettre en évidence les mécanismes d'influence entre les systèmes cognitifs et le contexte. Au départ, Frédéric téléphone en Italie pour organiser les voyages des safraniers. La situation provoquée par cette organisation influence ses représentations cognitives. Il interprète sa conversation en fonction de son vécu personnel et du vécu du collectif qui cherche à patrimonialiser sa production.

Suite à cet appel, il va raconter cette interaction en fonction de la façon dont il l'a perçue à

¹⁹⁶ F.H. 25.02.2006

¹⁹⁷ S.P. 25.02.2006

Gloria et Sophie. Ce n'est pas un hasard s'il en parle avec elles. En effet, Frédéric travaille un jour par semaine dans les mêmes locaux que Gloria et ils s'apprécient. Les liens d'amitié qui les unissent favorisent les échanges informels au sujet de l'Association, ce qui leur permet de développer des représentations communes. Gloria et Sophie sont devenues de véritables amies suite au voyage en Suisse et se rencontrent régulièrement. Jean, le mari de Sophie remarque : *Quand Sophie met deux heures pour aller faire les courses, je sais où elle est. Quand je lui demande s'il elle a vu Gloria, elle fait l'innocente*¹⁹⁸. Les trois ont donc des relations privilégiées et partagent le même répertoire cognitif lié à l'Association des safraniers. Les deux amies réagissent de façon semblable à Frédéric. Le tempérament énergique et provocateur de Sophie les incite à réagir. Elles vont alors mobiliser leurs connaissances respectives pour élaborer l'action. Gloria connaît les différents objets « publicitaires » qu'il est possible de faire et Sophie donne l'impulsion nécessaire à la réflexion. Elles font référence à l'explication de Frédéric et décident de montrer la relation forte entre le safran et le patrimoine. *Je leur ai dit que l'Italien faisait toujours référence à son village, alors elles ont pris Cajarc et l'on mis en avant. Pour tous je crois que c'est clair : Cajarc c'est le centre de la relance. Et pis à l'étranger tu vois, on s'en fou que Cajarc soit à une centaine de kilomètre de chez nous... en comparaison c'est rien*¹⁹⁹. Elles font alors le lien avec le contexte du futur voyage : *on s'est dit qu'en février il ne devait pas faire chaud dans les Abruzzes, alors on a pensé à l'écharpe*²⁰⁰. Ces écharpes sont la matérialisation d'un processus complexe d'influence entre les systèmes cognitifs et le contexte de l'action. Si ces écharpes n'avaient pas existé, il aurait été très difficile pour le chercheur d'analyser les mécanismes à l'œuvre dans la constitution identitaire du collectif. D'un point de vue méthodologique l'analyse de cette action se fait à partir du discours, *a posteriori*, des acteurs. La parole joue donc un rôle fondamental dans ce travail pour découvrir les opérations cognitives et les images utilisées par les individus pour conceptualiser leurs actes, leur appartenance à un groupe social et leur environnement.

Cet exemple permet de montrer que l'action est déterminée à la fois par le système cognitif individuel des acteurs, par le système cognitif du collectif et par la situation ; et en même temps, l'action détermine chacun de ces points. L'analyse de cet événement permet de mettre en évidence la façon dont le groupe co-affirme son identité. Le jeu subtil entre les

¹⁹⁸ J.P. 02.03.2005

¹⁹⁹ F.H.15.04.2006

²⁰⁰ S.P. 15.04.2006

systèmes cognitifs et les processus sociaux et matériel permet d'appréhender et d'analyser le groupe de façon globale.

Il est intéressant de faire le lien entre la signification des broderies qui ornent les écharpes et les aspects récurant dans la constitution d'un collectif. Ces écharpes représentent clairement la région d'origine du groupe et son activité. Elles permettent d'établir une distinction entre « eux » et « nous ». Cette dernière est nécessaire pour que les membres du collectif aient le sentiment d'appartenir et s'identifient au groupe. Ce processus d'inclusion et d'exclusion permet à l'identité collective de se construire et de se transformer.

Je pense que la délimitation d'une frontière dépend des individus qui composent le groupe, du collectif lui-même mais aussi de la situation dans laquelle l'action a lieu. En cela je rejoins une des problématiques de l'action située et de la cognition distribuée dont le « souci est d'alléger les tâches cognitives de l'agent, de se soustraire au schème du pilote mental et de distribuer le contrôle de l'action sur plusieurs supports dont l'environnement. » (Quéré, 1997 : 183) Ainsi, l'acteur n'est plus le siège exclusif de l'action, il n'est pas le seul à en détenir le contrôle. L'acteur partage ses aptitudes avec les objets, les outils ou, comme les définit Latour, les non-humains. Je m'inscris ici dans un courant qui esquisse une alternative au modèle dominant²⁰¹ de l'action dans les sciences sociales et cognitives.

Cette observation à partir d'un objet permet de dire que les voyages ont permis aux safraniers, dans un premier temps, de prendre conscience de leur identité commune et, dans un deuxième temps, d'affirmer cette identité. Ces exemples permettent d'appréhender et d'analyser le groupe de façon globale car ils illustrent le jeu subtil entre les systèmes cognitifs et les processus sociaux et matériel. Les acteurs se définissent continuellement, leur identité n'est pas figée ; chaque voyage est l'occasion de développer de nouvelles représentations et de s'affirmer différemment. L'identité du groupe se co-construit grâce au jeu d'influence réciproque entre les participants, le groupe et le contexte des voyages. Les trois voyages ont été influencés par l'histoire du collectif mais ils restent des événements uniques qui ne se reproduiront pas. Ce sont des moments particuliers qui puisent leur raison d'être dans le passé et qui influencent le futur. Cette approche permet d'appréhender, comme le fait la sociologie

²⁰¹ Le modèle dominant réduit « l'action à la délibération et à la planification et l'agent à un esprit désincarné et coupé de son environnement, déterminant les mouvements d'un corps par l'analyse, la réflexion et le calcul. » (Quéré, 1997 : 163)

de l'acteur-réseau et l'ethnométhodologie, le social en construction car c'est à ce moment que le groupe devient visible.

Une assiette pour laisser une trace

La dimension matérielle des sociétés a été réévaluée par les ethnologues et les sociologues depuis quelques années dans un mouvement que les anglo-saxons nomment *material culture studies*. En français, il n'y a pas véritablement de terme qualifiant cette approche car il est difficile de traduire l'appellation anglaise par « études en culture matérielle » (Julien et Rosselin, 2005 : 4-5). L'ouvrage d'Appadurai (1986) ou les travaux de Miller (1998) témoignent de ce processus qui considère la culture matérielle à la fois comme l'environnement et comme « partie prenante des pratiques et des rapports sociaux. » (Bonnot, 2006). Ces auteurs s'interrogent sur la façon dont certains objets ont de l'importance et influent sur les relations sociales : « Why some Things Matter » pour reprendre l'expression de Daniel Miller (1998).

L'assiette offerte par les safraniers du Quercy aux producteurs italiens est un de ces objets qui compte. L'analyse autour du choix de cet objet révélera les mécanismes de la co-construction identitaire du collectif dont il est question dans ce travail.



Fig. 28. Assiette offerte à San Gimignano

L'assiette est ronde, peu profonde. Trois fleurs mauves sont peintes sur un fond jaune. Les stigmates qui se faufilent entre les pétales font comprendre à l'observateur averti que l'artiste a voulu représenter des fleurs de safran. Une banderole orangée confirme cette observation avec l'inscription : *Safran du Quercy*. En haut de l'assiette, de petites lettres noires indiquent : *Pour nos amis*. La date, 2006, est indiquée en bas à gauche entre les tiges des fleurs. Les

couleurs choisies rendent l'ensemble lumineux. Cette description n'est pas aussi poétique que celle de Francis Ponge lorsqu'il décrit une simple assiette :

L'assiette

Pour le consacrer ici, gardons-nous de nacer trop cet objet de tous les jours. Nulle ellipse prosodique, si brillante qu'elle soit, pour assez platement dire l'humble interposition de porcelaine entre l'esprit pur et l'appétit.

Non sans quelque humour, hélas (la bête s'y tenant mieux !), le nom de sa belle matière d'un coquillage fut pris.

Nous, d'espèce vagabonde, n'y devons pas nous asseoir. On la nomma porcelaine, du latin — par analogie —

porcelena, vulve de truie... Est-ce assez pour l'appétit ?

Mais toute beauté qui, d'urgence, naît de l'instabilité des flots, prend assiette sur une conque... N'est-ce trop pour l'esprit pur ?

L'assiette, quoi qu'il en soit, naquit ainsi de la mer : d'ailleurs multipliée aussitôt par ce jongleur bienveillant remplaçant parfois en coulisse le morne vieillard qui nous lance à peine un soleil par jour.

C'est pourquoi tu la vois ici sous plusieurs espèces vibrant encore, comme ricochets s'immobilisant sur la nappe sacrée du linge.

Voilà tout ce qu'on peut dire d'un objet qui prête à vivre plus qu'il n'offre à réfléchir.

Francis Ponge, *Pièces*, 1962

Mais elle a pour but de faire comprendre au lecteur qu'une assiette peut revêtir des significations bien plus vastes que son simple usage quotidien. Lors des voyages en Suisse et en Italie, les safraniers offrent à leurs homologues une assiette semblable à celle décrite précédemment. Ce cadeau a pour but de marquer leur passage et d'officialiser les liens qui se sont créés lors de ces rencontres. *Il faut marquer notre passage, c'est pas rien on est venus jusque-là, je pense que c'est bien, très bien...ça leur fait un souvenir.*²⁰² Lors du voyage au Maroc, ils n'ont pas offert d'assiette *par manque de temps, on s'est focalisé sur les posters du Lot, du Quercy, on a moins ciblé safran, mais l'idée était la même on voulait que ça se conserve et qu'on puisse l'afficher*²⁰³. Ce cadeau résulte de leur volonté d'inscrire leur passage dans le quotidien d'autres safraniers. Ce présent n'est pas un don désintéressé et gratuit, il implique une certaine forme de réciprocité de la part de ceux qui le reçoivent. *On a offert quelque chose qui se conserve, qui peut s'afficher pour laisser une trace*²⁰⁴. Les producteurs s'attendent donc à ce que leur cadeau soit exposé « car ce que l'on garde constitue toujours des « réalités » qui ramènent les individus et les groupes vers un autre temps, qui les remettent face à leurs origines, à l'origine. » (Godelier, 1996 : 281) Cette attente inscrit ce cadeau dans le système de don et contre-don et du devoir de solidarité qui en découle tel qu'abordé par Mauss (1925) car « un don qui ne contribue en rien à créer de la

²⁰² C.L.05.03.2006

²⁰³ F.H. 17.10.2007

²⁰⁴ F.H. 17.01.2007

solidarité est une contradiction dans les termes » (Douglas, 1989 : 99). Pour que cette assiette ait une valeur symbolique et que tous les membres du groupe aient envie de l'offrir, il a fallu que sa signification corresponde à l'ensemble du collectif et qu'elle représente l'identité du groupe. Imaginons que le Président ait pris l'initiative d'offrir, au nom du collectif, un objet qui lui tient personnellement à cœur, il y aurait de fortes chances pour que les membres du collectif se sentent bafoués. Frédéric est très attentif à ce genre d'impair et a souhaité que le choix de l'objet, marquant officiellement leur passage, soit en adéquation avec l'identité du collectif. *Il a fallu trouver un cadeau qui mette tout le monde d'accord, sinon ça aurait jase²⁰⁵*. Trois ans plus tard, il est toujours en adéquation avec cette idée lorsqu'il dit : *on a laissé une trace de notre existence. Ce qu'on a laissé c'est notre identité²⁰⁶*. L'objet offert n'est donc pas une simple assiette, elle a une véritable valeur symbolique car « le lien par les choses est un lien d'âme, car la chose elle-même a une âme, est de l'âme » (Mauss, 1950 : 160). En offrant cette assiette, les safraniers ont laissé une partie d'eux-mêmes dans les pays visités, instituant un rapport de solidarité « puisque celui qui donne partage ce qu'il a, voire ce qu'il est, avec celui à qui il donne » (Godelier, 1996 : 21).



Fig. 28 bis. Le président de l'ASQ offre une assiette à la présidente du safran de San Gimignano

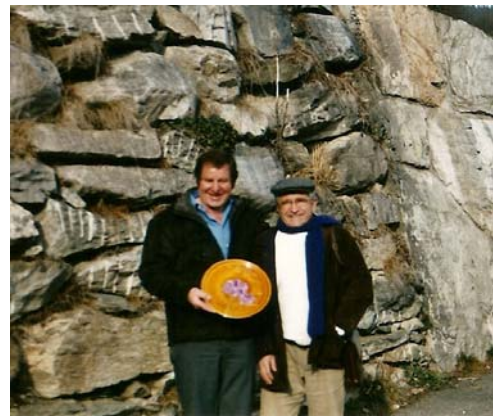


Fig. 28 ter. Le président de la confrérie du safran de Mund tient l'assiette offerte par le président de l'ASQ.

Lorsqu'on observe ces photos, on voit le président de l'association qui arbore un sourire qui en dit long sur la fierté qu'il a au moment de remettre l'assiette à leurs hôtes. Visiblement, il offre un objet dont il est satisfait. Il le dira d'ailleurs dans un entretien d'autoconfrontation

²⁰⁵ F.H. 16.02.2004

²⁰⁶ F.H.17.01.2007

mené un mois après le voyage en Italie : *on leur a pas offert n'importe quoi, c'est original, c'est beau, c'est une jolie trace*²⁰⁷.

Pour que ce présent ait une signification pour l'ensemble du groupe, les individus ont dû renoncer à ce qu'il y a de plus personnel dans leur expérience pour privilégier ce qui est susceptible de renforcer l'identité du collectif. Le choix de cet objet a été discuté début 2004 avant le voyage pour la Suisse. Un petit comité s'est réuni pour définir le type d'objet qui allait être offert aux safraniers du pays visité. Le choix de cet objet résulte d'une âpre négociation de sens entre des personnes provenant de régions différentes. Un producteur aveyronnais a particulièrement animé le débat. Dans sa région, il est de coutume d'offrir un Laguiole²⁰⁸ lorsque l'on veut officialiser des relations. Symbole régional, ce couteau d'Aubrac symbolise véritablement l'identité des aveyronnais. Pour ce producteur, il était inconcevable d'offrir autre chose. Pour le président de l'association par contre, il n'était pas possible d'offrir un objet symbolisant l'identité d'une région qui n'est pas la sienne. Comme nous l'avons vu précédemment, les safraniers n'ont pas, au moment de partir pour la Suisse, de véritable identité commune. Ils doivent donc créer un objet qui les représente tous, en tant que safraniers. *Aux yeux de l'extérieur, on doit être homogène alors qu'on ne l'est pas, on est une recomposition régionale, territoriale*²⁰⁹.

Leur choix s'est arrêté sur une assiette peinte par une artiste de la région de Cajarc. *On avait une personne qui fait de très jolies choses. On avait déjà offert ces assiettes lors du concours sur la qualité du safran. Les gens qui l'avaient reçue l'ont affichée, ils en sont très fiers*²¹⁰. L'objet choisi fait déjà partie de l'histoire du collectif. Il est utilisé pour récompenser les meilleurs producteurs lors des fêtes du safran de Cajarc. De ce fait, il a une connotation très positive pour les producteurs : ceux qui la reçoivent obtiennent un statut particulier, ils font partie des safraniers qui produisent le safran de meilleur qualité. En offrant cette assiette aux safraniers suisses et italiens, ils leur ont offert leur reconnaissance.

Comme le souligne Latour (1991 et 1996), l'habitude a été prise, en Occident, d'établir une distinction nette entre les objets et les sujets, le monde des représentations et celui des choses. Or la façon dont les safraniers ont choisi l'objet qui les représenterait à l'étranger est

²⁰⁷ C.L. 04.04.2006

²⁰⁸ Précisons que dans de nombreuses cultures, on ne doit pas offrir un couteau. Un tel présent symbolise, en effet, la fin de la relation.

²⁰⁹ F.H.17.01.2007

²¹⁰ F.H.17.01.2007

issue d'une co-construction, d'une co-définition qui démontre leur attachement à l'objet qui finalement est une matérialisation de leur action. En suivant Latour (1996 : 100) on pourrait inverser la perspective et dire que c'est l'objet qui les fait agir et qui s'exprime à travers eux : il les oblige à passer sur leur représentations individuelles pour se rattacher à l'identité collective véhiculée par lui.

Le choix de l'assiette résulte d'une négociation entre quelques individus qui ont essayé de choisir un objet qui correspondait à l'ensemble du collectif. Au moment où ils l'ont découvert²¹¹, les participants aux voyages ont dû s'y identifier. Le mécanisme d'appropriation est provoqué par trois types d'expériences. Selon Tisseron, (1999 : 53), la première est une expérience individuelle en relation avec l'objet lui-même. Ce dernier peut, par sa taille, sa forme, ou sa couleur par exemple, susciter des émotions qui touchent l'individu. En Italie, Caroline a longuement admiré le travail de l'artiste *regarde comme c'est joli, elle a vraiment fait un travail merveilleux... le choix des couleurs, la disposition ... non elle est vraiment belle*²¹² ! La deuxième mobilise les expériences relatives au vécu de la personne. Sophie, par exemple, attache une grande importance à ces assiettes car elle est fière d'en avoir reçu une en tant que récompense pour la qualité de son travail : *Moi je l'ai reçue lors de la dernière fête, je l'ai affichée là où je vends mes confitures*²¹³ ! La troisième mobilise la mémoire collective. Certains participants au voyage n'avaient jamais pris part aux fêtes du safran et ne savaient pas que cette assiette était le prix offert au producteur du meilleur safran. Gloria leur a donc expliqué le principe du concours du meilleur safran ce qui leur a permis d'accéder à une référence collective et de partager les représentations du collectif. Rappelons qu'une identité collective ne peut exister que si elle est nourrie par l'identité individuelle et le contexte de l'action. Dans ce cas, le contexte de décentrement a favorisé le partage de connaissances relatives à l'histoire du collectif lui-même.

Des pâtes pour « eux », un steak pour « nous »

Comme nous l'avons vu dans les parties qui précèdent, les voyages ont permis aux safraniers de co-construire une identité au travers des objets qu'ils ont emporté en voyage. Jusque-là, nous avons abordé leur relation aux objets matériels, non consommables. Dans l'analyse qui suit, il sera question de l'importance de la nourriture sur la cohésion du collectif. Au cours des trois voyages, différentes remarques et attitudes ont fait ressortir le rôle de

²¹¹ Voir DVD en annexe : chapitre 1. Une assiette

²¹² C.B.26.02.2006

²¹³ S.P.26.02.2006

l'alimentation sur la constitution d'une identité commune au groupe. Rappelons que « l'alimentation, et c'est devenu un lieu commun de le constater, est multidimensionnelle : elle consiste tout à la fois en la satisfaction de besoins physiologiques et en un acte social – expression de la convivialité, marqueur identitaire, moyen pour un groupe social d'exprimer sa distinction » (Garrigues-Cresswell et Martin, 1998 : 1). L'alimentation fait partie d'un système de représentations et de valeurs qui reflètent les rapports sociaux et les stratégies sociales.

Chacun des voyages a fait ressortir des aspects différents du rapport qu'entretiennent les safraniers à la nourriture et à leur identité. Les contextes distincts au cours desquels se sont déroulés les voyages ont évidemment conditionné leurs attitudes et leurs réactions. Les voyages qui ont eu lieu en Europe, dans un contexte, *a priori* plus proche de ce qu'ils connaissaient, leur ont permis de se positionner fortement sur le plan alimentaire et de prendre conscience de l'importance qu'ils accordent aux repas. Ce processus est un des éléments qui a impulsé la prise de conscience de leurs représentations communes, favorisant ainsi la cohésion du collectif. Lors du voyage en dehors de l'Europe, leurs méconnaissances des normes et de la bienséance locales par rapport aux repas, a joué un rôle fédérateur pour l'ensemble du groupe.

Lors de la première journée en Suisse, nous avons pris le repas de midi dans un restaurant de la ville de Sion. Le programme de la journée était chargé, il avait été élaboré par une collaboratrice de la chambre d'agriculture du Valais. Elle avait prévu une visite en début d'après-midi, tout de suite après le repas. Les safraniers ont passé beaucoup de temps à table, il était très difficile de leur faire accélérer le rythme. Frédéric leur a demandé, à plusieurs reprises, de boire leur café rapidement pour que l'on puisse partir. Visiblement, ils n'avaient pas l'intention de se dépêcher. Finalement, nous sommes partis avec plus de deux heures de retard sur le programme. Luc me dit alors : *C'est que nous, on aime passer du temps à table, et là, tu vas pas nous changer*²¹⁴ ! En entendant cette remarque, Christophe d'ajouter : *Eh oui on est comme ça... le repas c'est sacré*²¹⁵ ! Lors de cet événement, le groupe, dans son ensemble, a la même conception du repas : *C'est vrai de vous voir comme ça stressé... nous on prend notre temps, on n'est pas comme les citoyens*²¹⁶.

²¹⁴ L.F. 13.02.2004

²¹⁵ C.L.13.02.2004

²¹⁶ S.D.13.02.2006

Les entretiens d'autoconfrontation menés en France vont dans le même sens et montrent que les safraniers ont pris conscience, suite à ce repas, de valeurs partagées par l'ensemble des membres du groupe. *Nous on n'est pas à la pièce. On est des gens de la terre, on prend notre temps. Nos journées sont longues alors il faut bien qu'on se ménage des moments de repos, je pense que le repas est un moment important pour nous, y a qu'à voir le temps qu'on passe à table lors des journées de réunion à Cajarc²¹⁷ ! Serge fait un parallèle avec la façon dont il vit en famille et les échanges qu'il y a au sein du groupe : en famille, souvent on profite des repas pour discuter de certaines choses... ici c'est un peu pareil, ça nous permet d'échanger des points de vue, ça nous soude²¹⁸.*

En Italie, les safraniers ont réalisé qu'ils partageaient les mêmes goûts et les mêmes habitudes alimentaires. Après deux jours passés dans la péninsule, de nombreux participants se plaignaient de la monotonie des repas. *Des pâtes, encore des pâtes, non mais ils n'ont rien d'autre à nous proposer... c'est pas très varié ce qu'ils mangent²¹⁹ ! Avant de passer à table, la composition du menu à venir était un sujet de plaisanterie. Tu sais que Sophie s'est fait une tartine de parmesan râpé²²⁰ ?! (rires) Bon ça doit pas être facile à manger... mais remarque je la comprends... ici le fromage ça manque²²¹.* Ce sujet se retrouve dans le montage photo de Caroline. Cette dernière a classé les photos en suivant la chronologie du voyage. Elle y a inséré une photo montage qui souligne la monotonie des repas.



Fig. 29. Photo-montage de Caroline

De nombreuses discussions ont tourné autour des pratiques alimentaires de chacun : *Toi tu fais comment ? Tu manges une soupe en entrée, ensuite le plat, le fromage et le dessert... oui*

²¹⁷ J.-P.C. 16.05.2004

²¹⁸ S.B. 15.05.2004

²¹⁹ O.L.27.02.2006

²²⁰ C.A.28.02.2006

²²¹ S.B.28.02.2006

*c'est normal*²²². Le décentrement les a confrontés à d'autres pratiques alimentaires, ce qui leur a fait prendre conscience des valeurs partagées par l'ensemble du groupe et de ce qu'ils considèrent comme « normal ». « Une cuisine est donc davantage et autre chose que ce qu'en fait l'acceptation courante : il s'agit non seulement d'un ensemble d'ingrédients et de techniques mis en œuvre pour transformer et préparer les aliments mais aussi, surtout, d'un système complexe de normes et de règles implicites structurant les représentations et les comportements » (Fischler, 1996 : 33).

Sur le chemin du retour, juste après être entrés sur le territoire français, les safraniers se sont arrêtés pour déjeuner. Tous étaient heureux de manger *un bon steak frite, tu peux pas imaginer comme on était contents !*²²³ Caroline a mis en évidence cet événement dans son photo-montage.



Fig. 30. Le steak mangé après avoir passé la frontière, sur le chemin du retour.

Dans ce cas, ils n'ont pas eu besoin de co-construire une identité commune, leur identité alimentaire s'est imposée comme une évidence, jouant ainsi un rôle fédérateur au sein du collectif. Ils ont pris conscience de la différence entre leurs pratiques et celles des Italiens ce qui leur a permis de délimiter leur groupe. « Ainsi ce que révèlent les comportements alimentaires et ce que met en lumière l'étude de leur dynamique, (...) ce sont toutes les stratégies

qui permettent à un groupe et aux individus qui le constituent de marquer simultanément une identité et une distinction » (Garrigues-Cresswell et Martin, 1998 : 15). Comme nous l'avons déjà vu dans la première partie de ce travail, le groupe existe à partir du moment où il établit une limite entre « eux » et « nous » et définit des frontières. L'identité alimentaire commune, dont ils ont pris conscience en Suisse et en Italie, favorise ce processus de distinction et par là même la cohésion du collectif.

La méconnaissance comme source de cohésion

Nous avons vu dans la première partie de cette thèse que l'apprentissage est un facteur de cohésion au sein d'un collectif (Wenger, 1998). Au début de la relance du safran,

²²² M.C. 02.03.2006

²²³ S.B. 15.03.2006

l'apprentissage des techniques a joué ce rôle unificateur. Cependant, j'ai constaté que le décentrement provoqué par les voyages a engendré d'autres phénomènes favorisant la cohésion du collectif. Lors du voyage au Maroc, les safraniers ont été confrontés à l'altérité de façon brutale : la plupart d'entre eux n'avaient jamais visité de pays en dehors de l'Europe.



Fig. 31. Une femme marocaine transportant du bois

Au cours de ce séjour, ils ont été introduits dans le Maroc « profond », en dehors des circuits touristiques. Ils ont emprunté des pistes, vu les femmes ramasser le bois loin de chez elles et le transporter sur plusieurs kilomètres pour pouvoir cuire le pain. Ils ont également découvert des gens qui vivent sans eau courante et sans électricité.

Pour les participants au voyage, il s'agissait véritablement d'une découverte, ils pensaient rencontrer des safraniers qui avaient des pratiques semblables aux leurs. Avant de partir, Serge se demandait : *je me demande comment ils font pour sécher leur safran, tu sais toi, s'ils le sèchent dans le four ou dans un séchoir à*

*pollen comme nous*²²⁴ ? J'ai eu du mal à lui faire comprendre qu'ils ne pouvaient pas sécher leur safran de cette manière car ils n'avaient pas d'électricité.

Lors de la rencontre avec les producteurs de safran marocain, les safraniers ont partagé le repas de leurs hôtes. Dans le bus qui nous emmenait au douar²²⁵ des safraniers, je leur ai



Fig. 32. Martha se lave les mains avant le repas pris au douar d'Ignaren

expliqué les règles de conduite à respecter lors des repas au Maroc. Soucieux de bien faire, ils ont tous écouté avec attention et m'ont demandé de préciser certaines choses. *Toi qui a l'habitude, tu nous montreras comme faire. Rappelle-nous, il faut toujours se laver les mains avant de passer à table ; il ne faut pas se lécher les doigts, manger avec la main droite, jamais la gauche ; manger devant soi, ne pas piquer chez le voisin... oulàlà, on n'y arrivera jamais, pas vrai*²²⁶ ?

²²⁴ S.B.13.02.2005

²²⁵ Village



Fig. 33. Repas au douar d'Ignaren

Ils étaient heureux de découvrir ainsi ce pays, d'entrer un peu dans le quotidien des gens mais ils avaient, en même temps, très peur de commettre des impairs. Cette crainte était partagée par l'ensemble des participants. Les conversations étaient orientées sur ces codes de conduite qu'ils découvraient, sur la façon dont ils allaient réussir à s'adapter ou pas. *C'est que moi, je ne suis pas sûre de savoir attraper la nourriture avec un morceau de pain, si je fais tout tomber dans le plat ça sera pire²²⁷ !* Le fait d'être confrontés à des pratiques qui leur étaient totalement étrangères a contribué à la création du sentiment de solidarité entre les participants. *Moi c'est Christine qui m'a aidée à me relever, tu sais j'ai mal au dos et ne n'arrive pas à rester assis par terre comme ça... je ne sais pas comment ils font ceux qui ont mal au dos ici²²⁸ !*

Les techniques du corps liées à l'alimentation comme : manger avec des couverts, s'asseoir sur une chaise ou manger assis par terre et se servir, dans un plat commun, avec un morceau de pain pincé entre le pouce, l'index et le majeur, est une production dont la pertinence est sociale et non biomécanique. « C'est là que s'impose avec éclat l'aspect novateur de la position de Marcel Mauss : la façon d'agir, de mouvoir son corps, les façons de se « desporter » comme l'aurait écrit Rabelais, sont profondément liées à la culture d'appartenance » (Parlebas, 1999 : 31).

Dans cet exemple, l'apprentissage de nouvelles techniques ne peut pas être un facteur de cohésion car les safraniers n'ont pas bénéficié du temps nécessaire pour véritablement apprendre et incorporer les nouvelles techniques. Si l'on se réfère à Mauss (1936) on pourrait même dire qu'ils sont dans l'impossibilité d'incorporer cette technique car ils ne partagent pas la même tradition que leurs hôtes. Les trois repas partagés avec des marocains leur ont permis de mesurer l'étendue des difficultés qu'ils rencontrent lorsqu'ils doivent modifier leurs habitudes. Le fait de ne pas savoir, de méconnaître les pratiques de leurs hôtes, les confronte tous à une même réalité et les oblige à être solidaires. Dans ce cas, la méconnaissance provoquée par le décentrement favorise la cohésion du collectif.

²²⁶ C.B. 06.03.2005

²²⁷ O.L. 06.03.2005

²²⁸ C.L. 06.03.2005

Cinquième partie

DES HOMMES... UNE PASSION...

« En route, le mieux c'est de se perdre. Lorsqu'on s'égare, les projets font place aux surprises et c'est alors, mais alors seulement, que le voyage commence. »

(Bouvier, 2001 : 78)

Résumé

Le collectif des safraniers du Quercy n'est pas une unité en soi mais la combinaison d'identités individuelles qui contribuent à sa co-construction. Différentes situations observées au cours des voyages mettent en évidence la façon dont les intérêts propres à chacun, les passions, les connaissances et les personnalités influencent les relations sociales et participent à la co-construction de significations et de références communes à l'ensemble du collectif. Cette co-construction est le fruit de négociations de sens entre les membres du collectif et contribue à sa cohésion. Les négociations de sens autour d'objets techniques ou la façon dont le collectif co-construit des souvenirs communs sont des exemples qui illustrent la co-construction de références communes.

Pour présenter les mécanismes à l'œuvre dans la négociation de sens et les dynamiques sociales au sein du collectif, il faut tenir compte de l'influence des identités individuelles mais aussi des différents degrés de sociabilité au sein du collectif. Le premier voyage en Suisse a contribué à la co-construction de significations communes aux personnes qui y ont participé et qui ne sont pas partagées par l'ensemble du groupe. Ce facteur joue un rôle important dans la dynamique collective.

Préambule à la cinquième partie



Fig. 34. Détails du stand lyonnais

Gloria est passionnée, elle parle avec conviction, ses bras ponctuent son discours et son regard est franc. A l'occasion de cette foire, Jean-Pierre la seconde. Pour la première fois, il vend directement ce qu'il a produit. En homme de la terre, il renseigne les visiteurs avec des explications très pratiques, parle sans détours et convainc par son honnêteté. Tout deux semblent heureux d'être là ensemble et de vivre de beaux moments.

Depuis les débuts de la relance du safran, Gloria est responsable de sa commercialisation. Elle sillonne la France dans le but d'obtenir de nouveaux débouchés pour l'épice. Jeune retraité, Jean-Pierre, quant à lui, a eu envie de participer avec elle au salon Mer & Vigne et Gastronomie à Lyon. Durant ce salon, ils ont bénéficié de l'aide de Muriel, une amie d'enfance de Jean-Pierre, qui participe chaque année à la récolte du safran. Cette dernière habite à Lyon et possède un réseau important dans la région. Grâce à ses contacts, ils ont pu proposer leur safran aux plus grands cuisiniers de la place.

La présence conjointe de Jean-Pierre et Gloria sur le stand des safraniers du Quercy est due aux liens d'amitié qui sont nés au cours des voyages. Avant de partir pour la Suisse, ils se connaissaient de vue et n'avaient jamais véritablement échangé. Le séjour helvétique, puis le voyage au Maroc ont été l'occasion de tisser des liens très forts qui leur permettent aujourd'hui de tenir, ensemble, le stand des safraniers et de s'entraider. La relation de confiance que l'on peut observer entre ces deux personnes est un exemple, parmi d'autres, des liens qui se sont tissés grâce aux décentrement. Les références cognitives individuelles et collectives conjuguées à une situation particulière ont favorisé l'émergence de relations sociales fortes au sein du groupe. Ces relations ont permis la négociation de sens entre les

membres du collectif, favorisant la co-construction d'un répertoire commun. Comme nous l'avons vu dans la première partie de ce travail, la quête et la production de sens sont des facteurs qui assurent la cohésion du collectif. Pour produire du sens, les membres du collectif doivent discuter leurs attentes et leurs représentations pour co-construire une signification commune. Cette négociation de sens comprend une dimension pratique et une dimension symbolique qui permettent de nuancer et de préciser la façon dont le sens est négocié. Ces dimensions seront utilisées pour analyser les mécanismes permettant la construction de références communes. Composé d'individus très différents, le groupe a su profiter de l'apport des spécificités de chacun pour se co-construire une identité. Je tiens à souligner que j'ai partagé le vécu du collectif au cours des voyages et que ma personnalité, comme celle des autres participants, a joué un rôle dans la co-construction des références communes. Les négociations de sens autour d'objets techniques découverts en Italie ou la façon dont le collectif co-construit des souvenirs communs sont des exemples de ce processus favorisant la cohésion du collectif. Les voyages sont des situations intermédiaires au cours desquelles les relations sont très concentrées. Beaucoup de choses se passent dans un temps très court. Immanquablement, cette concentration a des effets sur les rapports entre les individus. Ces événements sont ensuite « digérés », négociés, pour que le collectif puisse appréhender le futur de l'Association à travers des références communes issues du décentrement.

Chapitre 1. Des négociations de sens autour d'une machine à arracher les bulbes²²⁹

« C'est toujours une réflexion sur l'altérité qui précède et permet toute définition identitaire. »

(Augé, 1994 : 84)

La dimension pratique de la négociation de sens comprend à la fois la parole, les gestes, la façon de faire, les émotions et les relations de chaque individu. Les acteurs s'impliquent physiquement dans la négociation et sont influencés par le contexte ou les objets qui les entourent. La façon dont les membres du collectif traitent les informations reçues au cours des interactions permet de préciser le rôle de l'objet dans la négociation de sens.

²²⁹ L'exemple traité dans cette partie est analysé avec d'autres cadres théoriques dans l'article de Tolivia et Geslin (2007).

En octobre 2005, la récolte du plus gros producteur du collectif a été très mauvaise. Comme nous l'avons vu dans la troisième partie, cette baisse de production a suscité de nombreuses réflexions au sein de l'Association lors de la réunion qui a eu lieu à la fin de la récolte. A ce moment, les safraniers sont entrés dans une dynamique de remise en question et d'autocritique par rapport à leurs techniques qu'ils pensaient maîtriser. En effet, après avoir « bricolé » et procédé par analogie pour découvrir les techniques de production les plus efficaces, ils pensaient avoir atteint leur but. Ces mauvais résultats les font réfléchir :

Quand il faut l'arracher il nous manque du recul. Il reste à découvrir. Au Maroc, on nous dit 10 ans, dans les livres anciens 3-4 ans.

Je ne maîtrise toujours pas d'ailleurs. Il faut arracher le safran la quatrième année. Ça fait partie de cette espèce de demi passion qu'on a. On va vers quelque chose qu'on ne maîtrise pas. Ça met un peu de piment, c'est le cas de le dire. On n'a pas de recul sur ce truc là et voilà quoi.

Il s'agit d'innovation parce qu'on s'adapte au fur et à mesure des remarques que les uns et les autres on peut faire. Aujourd'hui on peut dire que la cinquième année le safran est en phase descendante.

On s'adapte au fur et à mesure. C'est l'expérience qui nous oblige à définir les techniques.

Pourquoi je n'ai pas de safran alors que Mélanie en a 1.5 kg ? Les techniques dépendent de la plante et pas l'inverse. Tu vois ce qui se passe aujourd'hui, il faut qu'on se pose des questions. On en reparlera c'est évident.²³⁰



Fig. 35. Sur la safranière de San Gimignano

Et ils en ont parlé lors du voyage en Italie en mars 2006. Lors de leur rencontre avec des safraniers toscans, les Quercynois focalisent leurs questions sur l'arrachage des bulbes. J'ai participé à cet échange et l'ai filmé²³¹. Durant l'interaction, ils apprennent que les Italiens arrachent les bulbes chaque année et qu'ils ont mis au point deux machines permettant

²³⁰ J-P.C. 23.10.2005

²³¹ Voir DVD en annexe : chapitres 2 et 3 Arrachage et Une machine

d'arracher et de planter les bulbes. A la fin de la visite, les safraniers sont allés voir cette machine et l'ont photographiée. J'ai utilisé la séquence vidéo et les photos prises par les safraniers pour mener des entretiens d'autoconfrontation. Cette méthodologie m'a permis de comprendre la façon dont le groupe innove à partir d'informations reçues lors de ses déplacements. Les idées récoltées en Italie leur permettront de réfléchir sur leurs pratiques, de les réajuster en s'appropriant les techniques découvertes à l'extérieur. Cette négociation *a posteriori*, autour des processus techniques, permet à l'analyste de comprendre la façon dont les relations sociales se développent au sein du collectif car les actions mettent en jeu tous les aspects du social et du technique. La participation aux événements favorise l'investissement mutuel, la symbolisation, les échanges et la co-construction des connaissances qui sont les facteurs essentiels de la cohésion d'un groupe. Les actions du collectif lors des voyages dans d'autres pays producteurs permettent donc d'analyser les liens sociaux qui émergent en même temps que l'innovation technique.

L'imitation pour de nouvelles innovations

Sur le chemin qui mène à la safranière, deux producteurs quercynois discutent avec le producteur italien, ils échangent des impressions générales sur le safran. Arrivé sur la safranière, le groupe se place en cercle autour du toscan, les questions se font plus précises, Paul aborde énergiquement le point qui les intéresse *Et pour les arracher ?*²³² Sa question comprend plusieurs interrogations. D'une part, il souhaite savoir comment les Italiens procèdent pour sortir les bulbes de terre et ensuite pour les replanter et, d'autre part, il est intéressé de connaître la fréquence à laquelle ils arrachent les bulbes. *Comme on a eu quelques soucis au niveau de la production, c'est toujours intéressant de savoir comment les autres font, peut-être qu'on arrache pas assez souvent.*²³³

Le jeune Italien répond à cette question en donnant les d'informations escomptées : *On arrache tous les ans... avec une machine à pomme de terre.* Les interactions qui suivent cette information visent à préciser les processus techniques des Italiens. D'une part, les Quercynois vont chercher à connaître les raisons d'un arrachage annuel et les traitements faits aux bulbes et, d'autre part, ils vont montrer un vif intérêt pour la machine, ils demanderont à la voir²³⁴.

²³² P.L. 26.02.2006

²³³ S.O. 19.04.2006

²³⁴ Quelques safraniers du Quercy ont recours à un outil mécanique (charrue ou vieille arracheuse de pomme de terre adaptée spécialement pour la culture du safran). Les safraniers ayant recours à l'arracheuse de pomme de

Comme elle est entreposée dans un hangar situé au bord de la route que nous devrions emprunter pour partir, notre hôte nous propose d'aller la voir au moment du départ.

Lorsque l'on observe les visages et les gestes des acteurs lors de la visite de la safranière on remarque qu'ils sont concentrés et qu'ils observent attentivement. Christophe dira même « *on s'inspire !* » Ils ne cherchent pas à cacher le fait qu'ils veulent récolter un maximum d'informations pour faire des essais chez eux. Lorsque l'Italien leur explique le traitement fait aux bulbes après l'arrachage, Christophe dit : *Eh oui... t'entends Frédéric ?* Paul confirme que tout le monde entend et que ces informations font sens : *On a tous... L'ordinateur est en route, on a validé.* Christophe appuie à nouveau en disant : *Oui c'est validé !* Les rires accompagnent les regards entendus.

Pendant la visite de la safranière Gloria prend des notes sur son petit calepin, Frédéric a la tête en bas, il regarde le sol et écoute. Caroline regarde le jeune Italien, la bouche ouverte, les sourcils légèrement remontés. Plusieurs personnes prennent des photos des bulbes en terre, Serge filme et Robert prend deux bulbes pour les planter chez lui. Ces phases de concentration et d'observation sont entrecoupées de phases d'échanges au cours desquelles les acteurs commencent à traiter les données.



Fig. 36. Sur la safranière de San Gimignano

De petits groupes de deux ou trois personnes se forment, on compare les informations reçues avec les résultats obtenus en France, on vérifie si on a bien compris ce qui venait de nous être expliqué. Cela permet de rebondir, de poser de nouvelles questions. Le fait d'échanger avec d'autres personnes qui ont les mêmes références cognitives rassure. *Simone et moi étions d'accord pour dire que la récolte est moins bonne la première année que les*

terre sont gênés par la présence de mauvaises herbes qui entravent le passage des machines et rendent le repérage des bulbes plus difficile (Viard, 2001 : 23).

*suivantes, ça nous étonnait qu'eux soient arrivés à des résultats inverses. Ils n'ont peut-être pas les mêmes conditions climatiques.*²³⁵

Ces petites conversations permettent aussi de comparer ce qu'ils ont appris lors des voyages précédents. Lorsque le Toscan explique qu'ils arrachent chaque année, Paul relativise cette information en la confrontant aux pratiques marocaines *tu vois au Maroc ils les enlèvent tous les 15-20 ans*. Lors des entretiens d'autoconfrontation effectués par la suite, la plupart des producteurs sont d'accord avec Paul et estiment qu'*il faut faire des essais, mais je ne vais pas arracher toute ma production chaque année, je vais déjà essayer d'en arracher un petit carré, pour voir, tu sais on a vu jusqu'à maintenant que ça donnait très bien la troisième année. En revenant du Maroc, on était près à ne pas l'arracher avant dix ans et maintenant on nous dit toutes les années... ça donne des idées, mais il faut rester prudents.*²³⁶

Lors de cette rencontre, Serge a des questions très pratiques car il a, lui aussi, mis au point une machine pour planter les bulbes²³⁷. Il confronte les réponses qu'il reçoit avec les



Fig. 37. Planteuse de pomme de terre bricolée par Serge, Lot (Clichés N. Viard 2001)

expériences qu'il a effectuées. *Moi je ne retournais pas les bulbes, ils étaient plantés comme ils tombaient. J'ai fait des expériences, il y a trois jours d'écart au niveau de la floraison entre les bulbes plantés à l'endroit et ceux plantés à l'envers, le temps que la tige fasse le tour du bulbe, ils fleurissent un peu plus tard. Mais eux tu vois, ils déposent à la main les bulbes pour qu'ils soient plantés dans le bon sens.*²³⁸ Lors de ses essais, il

avait été confronté à de nombreux « bourrages » de sa machine, ce qui lui faisait perdre un temps précieux.

²³⁵ P.A. 21.04.2006

²³⁶ J-P.C. 22.04.2006

²³⁷ « La plantation peut être décomposée en 3 étapes : l'ouverture du sillon, le dépôt des bulbes et la fermeture du sillon... Pour la plupart des safraniers (24 sur 32), ces 3 étapes sont entièrement manuelles. C'est la petitesse des surfaces concernées qui permet le recours à une préparation manuelle. Dès que les surfaces augmentent, les safraniers cherchent à simplifier et à faciliter leur travail : 7 safraniers utilisent des outils mécanisés ayant d'autres utilisations habituellement : La vigneronne et la charrue permettent seulement d'ouvrir le sillon, la planteuse à tabac permet l'ouverture et la fermeture du sillon. ... D'autres outils, comme la planteuse à pommes de terre et le semoir à maïs permettent de réaliser les trois étapes mécaniquement. Ces deux derniers outils... ont été modifiés par les safraniers pour s'adapter aux caractéristiques du safran (profondeur du soc, écartement entre les bulbes). (Viard, 2001 : 21-22). »

²³⁸ S.B. 19.02.2006



Fig. 38. Planteuse de pomme de terre bricolée par Serge, Lot (Clichés N. Viard 2001)

Il espère trouver une solution auprès du Toscan lorsqu'il lui demande : *Au niveau de l'arrachage, techniquement comment vous faites ? Avec ce qui remonte, je vois que c'est une terre quand même assez... On va très lentement.* Serge n'a pas l'air convaincu par la solution du Toscan, il me le confirmera lors d'un entretien d'autoconfrontation mené en avril : *Au niveau de la terre, ça m'étonne qu'ils n'aient pas de problèmes de bourrage. Leur terre a l'air assez grasse, assez lourde, bon s'il le dit...*²³⁹



Fig. 39. Machine à arracher les pommes de terre, modifiée par le safranier toscan. (Photo prise par les Quercynois qui l'ont observée).

La façon dont les safraniers traitent les informations n'est pas anodine. En effet, ils ont un rôle actif dans la co-construction de sens. Ils ne prennent pas ces informations pour argent comptant comme le suggèrent les sciences cognitives, ils les interprètent, les confrontent à ce qu'ils connaissent. Cette dynamique favorise la négociation et l'engagement mutuel et s'inscrit dans un processus social de co-construction du sens contribuant à la cohésion du collectif.

Les compétences individuelles valorisées dans l'innovation collective

En fin de journée, les safraniers se rendent dans le hangar qui abrite la machine à arracher. Le petit groupe s'y rend à pied, quelques personnes entrent dans le bâtiment, le reste du groupe reste à l'extérieur et profite du soleil. *Tu sais, moi, tout ce qui est technique, ça ne*

²³⁹ S.B. 20.04.2006

*m'intéresse pas ! En plus j'ai une trop petite surface pour avoir l'utilité d'une machine, je ferai à la main.*²⁴⁰ Luc, Serge, Frédéric, Sophie, Paul et Caroline s'approchent de la machine.

Le passage est difficile, d'autres machines sont entreposées et empêchent l'accès à celle qui intéresse les Français. Serge monte alors sur l'une d'elles pour accéder au fond du hangar. Luc le rejoint. Ils échangent leurs impressions, observent et imaginent comment ils pourraient procéder pour fabriquer quelque chose de semblable. *Elle est bien foutue sa machine... ça me donne des idées, faudra voir ce que je peux faire avec ma base.*²⁴¹



Fig. 40. Machine à arracher les pommes de terre, modifiée par le safranier toscan. (Photo prise par les Quercynois qui l'ont observée)

Sophie les suit et leur demande : *vous expliquerez à mon Jean... moi je comprends pas tout mais lui il sera intéressé !* Serge lui répond : *t'inquiète pas vas ! On regardera ça ensemble avec Jean, à deux on aura peut-être la solution.* Elle veut pouvoir donner un maximum d'informations à son mari resté en France. *J'ai pris des photos précises de toutes les parties de la machine pour que Jean puisse s'en inspirer. Je ne sais pas si ce que j'ai pris lui servira mais j'ai photographié ce qui semblait important pour Serge et Luc, eux ils s'y connaissent.*²⁴² Cet exemple illustre bien la façon dont l'innovation technique révèle le rôle des différentes entités qui participent à l'action. En effet, lorsqu'ils observent cette machine, les producteurs développent des idées pour améliorer la machine avec laquelle ils travaillent. L'objet qu'ils observent influence et conditionne la façon dont ils vont modifier leur propre



Fig. 41. Machine à arracher les pommes de terre, modifiée par le safranier toscan. (Photo prise par les Quercynois qui l'ont observée)

machine. Les individus partagent ainsi le contrôle de l'action avec un objet. L'innovation technique et les discussions auxquelles elles donnent lieu mettent en évidence le rôle de l'objet technique mais permettent aussi de définir les relations sociales au sein du collectif. Nous avons vu que tous les producteurs ne sont pas entrés dans le hangar.

Les acteurs qui sont allés observer la machine ont des compétences techniques et sont reconnus en tant que tels

²⁴⁰ M.A. 19.02.2006

²⁴¹ S.B. 19.02.2006

²⁴² S.P. 19.02.2006

par le reste du groupe. Serge fait figure d'expert car il a déjà conçu une machine. Luc est reconnu comme une personne entreprenante et innovante. Jean est absent mais le fait que sa femme veuille lui faire partager leur découverte et que les autres l'incluent dans l'élaboration future d'une machine fait ressortir la façon dont les relations sociales se construisent au sein du groupe. Le collectif utilise les compétences de chaque individu pour innover et avancer.

Des référents cognitifs différents freinent les échanges

Nous voyons, dans cet exemple, que les producteurs des deux pays peuvent échanger autour des techniques de production. Cet échange est possible parce qu'ils possèdent certaines références cognitives communes issues de leurs expériences liées aux processus techniques relatifs à la production de safran. Sans se concerter, ces producteurs ont développé des connaissances qui leur permettent d'échanger au sujet de la plante. Lorsque les référents cognitifs font défaut, l'échange devient beaucoup plus difficile. Au cours de cette interaction, les producteurs n'ont pas pu échanger sur des aspects relatifs à la quantité de safran produite. Le safranier italien leur donne une information : *on a un gramme de safran sec avec un kilo de bulbes*, la réaction des safraniers n'est pas aussi vive qu'à d'autres moments, on a l'impression que cette information ne fait pas sens pour eux. Les visages ne sont pas animés, les commissures des bouches s'abaissent, les regards sont perplexes, l'information ne semble pas les atteindre. Les sourcils froncés, Simone regarde sa voisine et lui dit : *on ne parle pas comme ça nous*. Les safraniers n'arrivent pas à se représenter cette information et à la comparer avec leurs données. En effet, ils comptent différemment *nous on compte en nombre de bulbes planté par m², alors que les Italiens comptent en kilo, moi je n'arrive pas à faire le lien, c'est pas comparable. En fait je n'arrive pas à me représenter ce que ça fait. Il faudrait voir combien il faut de bulbes pour faire un kilo.*²⁴³ Dans ce cas, l'échange est difficile, voire impossible, car les safraniers des deux pays ont des références cognitives différentes et n'arrivent pas à conceptualiser l'information. Il n'y a donc pas d'échange possible entre Italiens et Français à ce sujet. Par contre, cet événement permet aux safraniers du Quercy de prendre conscience de leurs références communes. *On a tellement le nez dedans qu'on ne réalise pas que les autres font différemment, ça nous semble normal. Mais quand on y réfléchit, c'est vrai que notre façon de compter vient des essais que nous avons faits.*²⁴⁴ Ainsi, les pratiques collectives des Français sont directement rattachées à l'histoire du groupe et à la co-construction permanente des significations relatives à la production de safran. Les normes

²⁴³ S.O. 19.02.2006

²⁴⁴ M.A. 20.02.2006

qui se co-construisent dans l'action se stabilisent au point de ne plus pouvoir être négociées lorsqu'elles sont confrontées à de nouvelles cosmologies. Pour certains pans de la relance, comme ceux abordés ci-dessus, nous ne sommes plus dans une dynamique d'innovation en usage²⁴⁵, mais bien dans la technique entendue ici dans son sens routinier, incorporé. Elle ne donne plus lieu à des remises en question mais intègre dès qu'il est stabilisé un corpus de normes qui va permettre au collectif d'agir sur le terrain, mais aussi de faire valoir son identité.

L'assurance pour se valoriser

Au cours de ces interactions, les safraniers du Quercy posent beaucoup de questions, il semble qu'ils souhaitent obtenir des informations pour améliorer leurs processus techniques. Cependant, lorsqu'on les écoute, certaines expressions vont dans un sens quelque peu différent, soulignant plutôt leur assurance. Différents exemples illustrent mon propos. Au cours d'un échange au sujet de la qualité du safran, le Toscan explique qu'ils font des tests qui permettent de mesurer le taux de crocine, de picocrocine et de safranal dont les proportions leurs servent à définir la qualité de l'épice. Christophe réagit en disant : *ils n'ont rien inventé nous on le fait aussi*. Est-ce un moyen de se rassurer, de montrer à leur hôte qu'ils maîtrisent aussi les données techniques de l'épice ? Une productrice interprète l'événement : *J'ai pu observer ce sentiment de supériorité typiquement français et qui agace au plus haut point les étrangers : quand les deux producteurs de safran que nous avons rencontrés livraient certains de leurs chiffres ou autres techniques, certains membres du groupe ne pouvaient s'empêcher de mettre en doute ces affirmations de manière assez cavalière voire impolie, je trouve, comme si nous détenions le savoir-faire ou la meilleure méthode !*²⁴⁶

Lorsque le producteur italien parle de la machine à arracher les bulbes, il explique qu'il s'agit, à la base, d'une machine à pommes de terre. Là encore, la réaction est inattendue lorsqu'on sait que les Français iront voire la machine pour s'en inspirer : *Ah... comme nous, il nous a copié... il nous a copié. On sait. On sait faire.*

Lorsque j'ai abordé cette question au cours d'entretiens d'autoconfrontation, les producteurs ont interprété, de façon assez unanime, ces réactions en fonction de l'histoire du collectif. Au départ, les acteurs ont dû lutter pour être pris au sérieux : *on passait pour des*

²⁴⁵ Notion abordée dans Geslin (2002)

²⁴⁶ N.F. 15.11.2006

*rigolos... mais maintenant les gens rigolent moins quand ils voient que ça marche !*²⁴⁷ Le collectif est entré, dès les débuts de la relance, dans une dynamique de justification. Les safraniers ont dû faire leurs preuves et revaloriser leurs actions. *Tu sais, on était à l'étranger et on ne peut pas se faire passer pour des... enfin, tu vois, il ne faut pas non plus leur montrer qu'on ne maîtrise pas.*²⁴⁸

Le passé du collectif conditionne donc les actions individuelles et collectives au cours de situations comme celle-ci qui se déroulent dans un contexte particulier. Le fait d'être dans un environnement extraordinaire favorise l'émergence des processus de justification qui font ressortir les mécanismes de co-construction du collectif.

La machine italienne favorise les échanges au sein du collectif

« C'est parce qu'ils n'arrivent plus à élaborer une pensée de l'autre, que des individus ou des groupes se disent en crise. » (Augé, 1994 : 130)

A la fin de la journée, un petit groupe de producteurs se retrouve dans l'espace salon de l'hôtel et échange au sujet la journée écoulée. La problématique autour de l'arrachage des bulbes est à nouveau discutée. Certains se demandent s'ils vont les arracher chaque année. Paul regarde le groupe d'un air entendu est dit : *moi je ne vais pas y couper, Francine m'a fait comprendre... faudra que j'arrache chaque année !* La question de la machine est abordée, je leur demande pourquoi ils n'en achètent pas une pour l'Association : *On est trop éloignés les uns des autres* estime Jean-Pierre. Luc, déçu par d'autres expériences dit : *Pour qu'on la trouve cassée quand on la prend...* Ces réactions très différentes sont à analyser en regard du vécu des acteurs. En effet, la première réponse a été formulée par une personne qui est aujourd'hui à la retraite et qui n'a jamais travaillé avec le monde agricole avant de produire du safran. Ce producteur habite loin de la majorité des safraniers. Lors des réunions de l'Association il doit déjà parcourir de nombreux kilomètres et ne souhaite pas être préterité une fois de plus par son éloignement géographique. La deuxième réponse, quand à elle, émane d'un agriculteur qui a déjà eu l'occasion de partager des machines avec d'autres agriculteurs et qui a vécu de mauvaises expériences. Ce vécu fait qu'il aborde cette proposition de façon négative et qu'il s'y oppose.

²⁴⁷ J-P.C. 17.05.2006

²⁴⁸ C.L. 15.05.2006

Les références cognitives individuelles conditionnent ici la façon dont le collectif va négocier le sens donné à l'élaboration éventuelle d'une machine pour arracher les bulbes. La négociation de sens favorisant la cohésion du collectif est donc une co-construction influencée par les dimensions pratiques, techniques et symboliques que les acteurs ont rencontrées dans d'autres situations. La cohésion du collectif passe par des négociations autour de situations passées, présentes et futures influencées à la fois par les individus et les objets.

La situation qui vient d'être décrite permet donc de comprendre comment le collectif traite les informations reçues au cours des interactions et de préciser le rôle de l'objet dans la négociation de sens. Les connaissances sont le fruit de négociations issues de la participation active des acteurs. Un des phénomènes que l'on observe dans ces dynamiques traduit une forme d'empathie. En dépit des analyses extrêmement fines des processus d'innovation réalisées par exemple par Latour²⁴⁹ dans le monde scientifique, voire lorsque des auteurs abordent les fonctionnements de « communautés de pratiques »²⁵⁰ ou de « Groupes professionnels Localisés »²⁵¹, cette dimension n'est convoquée dans aucun des cas lorsqu'il s'agit d'aborder des modalités de construction de connaissances. L'empathie représente un des mécanismes que l'on observe dans les dynamiques d'appropriation, voire de création (chez les designers par exemple). Elle repose sur un principe simple, celui de l'imitation²⁵² et de la répétition de traits empruntés à d'autres. Elle ne marque pas la fin d'un processus, mais en est un « passage obligé » dans tout processus d'innovation²⁵³. La volonté de se dire dans l'élément de l'autre apparaît comme étant l'un des éléments cruciaux des processus de relance de produits « authentiques ». Elle est abordée en filigrane lorsqu'on s'intéresse à ce qui du passé est activé en convoquant des savoir-faire déjà présents sur un territoire donné. Mais dans la plupart des cas, c'est aux événements du passé, souvent désincarnés que l'on se fie. Dans le cas présent, la profondeur historique de la production et son rattachement territorial sont inexistantes. Pas de savoir-faire, aucune ressource locale à convoquer si ce n'est celles élaborées depuis peu. Les safraniers doivent faire avec les ressources de leurs environnements immédiats et ce que permet cette somme de « micro-territoires » représentés par chacun des

²⁴⁹ Latour 2006

²⁵⁰ Wenger, 1998

²⁵¹ Darré, 1996

²⁵² Tarde entend par imitation le mouvement par lequel quelque chose se répète et, en se répétant se propage. (2001, p. 29). Tarde distingue : L'imitation qui est la propagation d'un flux, de l'opposition qui est la mise en binarité des flux et de l'invention qui est une conjugaison de flux.

²⁵³ L'innovation est considérée ici comme un processus d'imitation sociale. L'invention est un événement qui joue par différenciation.

membres du collectif. En l'occurrence, ces ressources ne suffisent plus aujourd'hui. L'absence d'une histoire locale se fait cruellement sentir. Il faut explorer d'autres pistes, d'autres univers. Nous créons toujours *ex alio*, par fécondation d'un élément étranger et non *ex nihilo*²⁵⁴. Les acteurs ne font donc pas qu'emmagasiner les informations mais les interprètent et se les approprient en fonction des références cognitives individuelles et collectives. La négociation de sens autour de l'objet se fait donc dans le cours de l'action et favorise les échanges assurant ainsi la cohésion du collectif.

Chapitre 2. Les individus, le groupe et le contexte conditionnent l'expérience commune

« *Le faire est révélateur de l'être.* »

(Sartre, 1985 : 24)

La relance du safran est issue de la volonté d'individus d'horizons très différents qui ont regroupé leurs compétences pour développer cette production. Comme pour la plupart des relances, les acteurs du réseaux sont très nombreux et forment une communauté hybride (Bromberger, Chevalier, 1999 : 143) : le leader, les politiques, les encadrants, les agents d'administration, les représentants de collectivités publiques, le syndicat d'initiative, les producteurs, les commerciaux, etc. Lors des voyages, les intérêts propres à chacun, les passions, les connaissances et la personnalité conditionnent les expériences vécues par les membres du groupe, participant ainsi à la co-construction identitaire du collectif. Parallèlement à la dimension pratique dans la négociation de sens que nous avons utilisée dans l'analyse ci-dessus, les acteurs négocient le sens de leurs actions d'un point de vue symbolique. La façon dont les individus abordent une même expérience varie suivant leur identité. Ces différentes perceptions d'un même événement permettent au collectif d'ouvrir ses perspectives et d'aborder les expériences vécues au cours des voyages de façon plus globale. Nous le verrons dans cette partie, certaines actions individuelles marquent le collectif qui va raconter l'événement, se l'approprier pour qu'il devienne une référence commune à l'ensemble du groupe. Certaines expériences vécues lors des séjours à l'étranger ont particulièrement marqué les esprits et ont été racontées aux safraniers qui n'ont pas participé aux voyages. Je propose de montrer les mécanismes de cette co-construction identitaire

²⁵⁴ N. Babey, 2007 à paraître.

commune. Comment une initiative individuelle devient un souvenir commun symbolisant une expérience commune ?

Les initiatives individuelles participent à la découverte collective d'un douar marocain



Fig. 42. Première visite au douar d'Ignaren

Le 5 mars 2005, lors du voyage au Maroc, les safraniers visitent le douar d'Ignaren où de grandes quantités de safran sont produites²⁵⁵. Il s'agit d'une première visite relativement courte, moins d'une heure, avant une visite plus longue qui aura lieu le lendemain. Il s'agit, pour les Français, de leur première rencontre avec des Marocains ne travaillant pas dans le tourisme. La plupart des participants sont intimidés et

souhaitent respecter leurs hôtes et ne pas les heurter en commettant d'impairs. Une fois descendus du bus, les Français suivent le président de la coopérative du safran de Taliouine qui les emmène dans le village. Le groupe n'est pas laissé à lui-même, il est même assez « cadré ». Les villageois les suivent, les observent ; les enfants, sont par groupes de deux ou trois, rient entre eux, essaient d'entrer en contact avec les visiteurs. Les personnes se dispersent lentement, seul un petit groupe reste aux côtés du guide et discute avec. Comme le montre cet extrait, les autres participants s'approprient les lieux suivant leurs intérêts personnels. En très peu de temps, le groupe s'est réparti dans l'espace et les identités individuelles ont pris le pas sur l'identité collective :

²⁵⁵ Selon le directeur de la coopérative du safran, la région de Taliouine produit environ 3 tonnes de safran par an.



Fig. 43. Vue depuis le douar d'Ignaren

Visite de safranières au Douar Ignaren. Du safran en veux-tu en voilà ! Une vue à couper le souffle. Pierre chante Frère Jacques avec les enfants. Les femmes du douar lavent le linge dans l'eau qui irrigue les jardins, Elsa se souvient de son enfance : lorsqu'elle allait laver le linge à la fontaine du village. Frédéric trouve un soutien-gorge par terre, il le propose à Sophie, Gloria rit de la plaisanterie. Paul fait de l'âne. Odile se promène avec Esteban dans les bras. Christophe reste près du bus, il a mal à la jambe et se déplace difficilement. Les enfants du village veulent jouer au foot avec Luc, Jean discute en espagnol avec deux villageois. Nous promettons de revenir le lendemain avec des cadeaux.

J'ai repris cette séquence dans des entretiens d'autoconfrontation menés, en France, un mois après le voyage. Nous avons parlé de cette visite et je leur ai demandé de décrire ce qu'ils y avaient vécu et d'expliquer les raisons de leurs actes.



Fig. 44. Visite du douar d'Ignaren

Frédéric, Sophie et Gloria ont développé des liens d'amitiés très forts depuis le premier voyage qui a eu lieu en Suisse. Depuis, ils se voient souvent et entretiennent une certaine complicité. *Avec Sophie, on plaisante tout le temps ! Mais en cas de coup dur, on s'épaule. On sait quand on peut rigoler ou pas. Là tu vois avec le soutien-gorge ça a permis de... je les ai tous senti un peu nerveux... on était observé par les Marocains, on entrait dans leur intimité. Ça a permis de désamorcer²⁵⁶. En effet, certains*

²⁵⁶ F.H. 15.04.2005

visiteurs étaient gênés, ne savaient pas comment se comporter pour respecter les codes de conduite marocains. *Moi je pense qu'il faut respecter les Marocains tout en restant soi-même. Ma plaisanterie sur ce sous-vêtement c'était un peu gros... mais après ils étaient plus détendus.*²⁵⁷ Le but avoué de Frédéric a atteint son objectif : *Quand on a vu que Frédéric plaisantait avec ça... lui il connaît bien le Maroc... j'étais plus à l'aise.*²⁵⁸ Dans cet exemple, Frédéric a utilisé différents aspects de sa personnalité : il a su tirer profit de son aura auprès du groupe (il est estimé par les safraniers qui lui font confiance) ; il a su percevoir le léger malaise de certains et il s'est appuyé sur sa relation d'amitié avec Sophie. Cet événement met en évidence les mécanismes d'influence mutuelle entre les individus et le collectif dans un contexte donné. Frédéric a réagi en fonction de sa personnalité au moment où il a senti la gêne au sein du collectif dans une situation extraordinaire. Suite à sa plaisanterie, les membres du collectif se sont sentis plus à l'aise. La gêne collective a influencé son comportement et ensuite, son comportement a influencé le collectif. Cette influence réciproque a été impulsée, au départ, par le contexte issu du décentrement.



Fig. 45. Les enfants chantent avec Pierre

D'autres participants ont fait appel à leurs ressources personnelles pour entrer en contact avec les Marocains. Pierre est membre d'une chorale, *la chanson a toujours été un moyen de voir la vie avec d'autres yeux, quand je chante je me sens léger. La chanson est une sorte de langage universel, tout le monde sait chanter, il n'y a pas de barrière, c'est ça qui est merveilleux ! Quand on a chanté avec les enfants c'était magnifique, ils ont tout de suite*

*capté le truc. On était heureux !*²⁵⁹ Pierre a donc utilisé sa passion personnelle pour entrer en contact avec les enfants du village. L'identité de Pierre a influencé sur la façon dont le collectif a perçu la visite du village. De retour en France, Jean-Pierre se souvient de cet événement et l'inscrit dans son carnet de voyage : *Pierre trouve le temps d'improviser une chorale à qui il apprend des chansons enfantines et de faire une partie de foot avec Luc.*

²⁵⁷ F.H. 15.04.2005

²⁵⁸ M.C. 18.04.2005

²⁵⁹ P.C. 20.04.2005

Pierre, j'ai pensé à toi, en entendant Chimène Badi.²⁶⁰ D'autres producteurs font référence à cette chorale improvisée lorsqu'ils parlent des rapports privilégiés qu'ils ont eu avec les Marocains. On a eu une chance folle. On a pu entrer dans leur vie, partager des moments très forts avec ces gens. Quand ils ont chanté, c'était magique, on aurait dit qu'on se connaissait depuis toujours. Pierre a réussi à mettre les enfants en confiance, ils se sont tout de suite laissés diriger par lui.²⁶¹

Les garçons du village sont arrivés vers Luc avec un vieux ballon de foot sous gonflé. Luc a joué avec plaisir avec les enfants. *Avec les gamins, on s'est éclaté ! Je crois qu'ils n'en revenaient pas qu'on joue avec eux... non mais attends, c'est génial le foot, on n'a pas besoin de parler et on se comprend !²⁶² Cette partie de foot lui a permis de réaliser la pauvreté des gens qui les ont reçus. Tu te rends compte, ces gamins n'ont rien... même pas un ballon digne de ce nom !²⁶³ Avec Pierre et Jean, ils décident d'acheter des ballons pour les enfants et de les leur offrir le lendemain. Pour nous, ça représente quoi un ballon ?... mais pour eux, tu vois un peu ! T'aurais dû voir quand je leur ai dit qu'on leur en amenait demain... ils étaient tout heureux ! Ils sont partis en courant et ont ramené d'autres enfants...²⁶⁴*



Fig. 46. Exemple de maquillage au safran

Durant l'après-midi, après avoir quitté le village, le groupe s'est rendu à Taliouine pour une visite de la coopérative du safran. Une femme est venue maquiller les Françaises avec un mélange contenant du safran. Les hommes, pas très intéressés par cette démonstration, sont

²⁶⁰ Carnet de voyage : J-P.B.

²⁶¹ S.O. 21.04.2005

²⁶² L.F. 21.04.2005

²⁶³ L.F. 06.03.2005

²⁶⁴ L.F. 06.03.2005

partis ensemble, dans le souk de la localité pour acheter les ballons. Cette expérience les a marqué : *C'était super ! On a découvert le vrai Maroc... on a fait nos achats comme eux, sans guide ni rien !... ça c'est un super souvenir !*²⁶⁵ L'initiative de quelques personnes a permis au groupe, dans son entier, de s'approprier ce geste et de donner en retour, à des gens qui les ont très bien reçus. *Au moins ont leur a apporté quelque chose... c'est gênant d'arriver là comme ça... ça fait un peu voyeur... et comme ils ont été généreux ! C'est difficile de savoir quoi leur donner, ils ne voulaient pas d'argent... mais pour les enfants ils acceptent... leur avoir offert ces ballons... tous on était heureux de l'avoir fait !*²⁶⁶ Cet exemple illustre la façon dont le contexte favorise l'émergence d'initiatives individuelles qui vont, ensuite, marquer le collectif.

Elsa, quant à elle, garde le souvenir d'un village très pauvre qui lui rappelle son enfance. Dans un premier temps, ses souvenirs ont influencé la façon dont elle a observé le village. *On en a discuté avec Madame Pasteur et la maman de Luc, pendant cette visite on a revu nos mamans qui allaient laver le linge. La vie doit être dure pour ces femmes. Et malgré toute cette pauvreté, ils nous reçoivent comme des rois... nous on ne sait plus être si généreux.*²⁶⁷ Les souvenirs d'Elsa, le fait qu'elle les ait partagés avec d'autres participants a permis au collectif de prendre conscience d'un passé commun. Les plus âgés ont raconté la vie dans les campagnes aux plus jeunes qui ont pu faire le lien avec ce que leur racontaient leurs parents et grands-parents. *Moi je n'ai jamais vu les femmes laver le linge mais ma grand-maman me racontait... c'était partout la même chose. Aujourd'hui on a de la chance !*²⁶⁸ Dans un deuxième temps, la perception qu'Elsa a eue du village a influencé la façon dont le collectif a perçu le mode de vie des Marocains. *Tu vois, si Elsa n'en n'avait pas parlé, je suis pas sûre que j'aurais porté beaucoup d'attention à ce que faisaient les femmes... il y avait tellement de choses à voir... en plus je crois qu'on a pas envie de voir la pauvreté, on préfère admirer les sourires des enfants...*²⁶⁹

Paul, curieux de nature, a demandé au propriétaire de l'âne s'il pouvait chevaucher la bête. Ne parlant pas berbère, il s'est expliqué avec les mains. Sa requête lui a permis d'entrer en contact avec les Marocains. *Quand j'ai vu qu'il avait réussi à se faire comprendre... comme*

²⁶⁵ J.P. 20.04.2005

²⁶⁶ L.F. 21.04.2005

²⁶⁷ E.C. 19.04.2005

²⁶⁸ N.L. 18.04.2005

²⁶⁹ N.L. 18.04.2005

*quoi... il faut oser. Bon moi je suis plus réservée.*²⁷⁰ La personnalité de Paul l'a poussé à communiquer avec les villageois, permettant aux autres participants de prendre conscience de la possibilité d'échanger avec des gens qui ne parlent pas la même langue.



Fig. 47. Paul fait de l'âne

Jean a pu entrer en contact avec certains villageois grâce à sa maîtrise de l'espagnol. Il a appris cette langue au contact de ses ouvriers espagnols qui viennent, six mois par année,



Fig. 48. Jean communique avec les habitants d'Ignaren

récolter les fraises sur son exploitation. Quelques hommes du village ont, quant à eux, appris la langue de Cervantes, en allant travailler sur les exploitations maraîchères en Espagne. Les regards admiratifs des autres membres du groupe lui ont visiblement fait très plaisir. *T'aurais dû voir Jean, comme il était fier... pouvoir discuter avec les marocains... et surtout nous expliquer ensuite ce qu'ils lui ont dit... on a*

*senti quelque chose, ça lui a fait du bien, il était quelqu'un.*²⁷¹ Les connaissances de Jean lui ont permis d'établir le contact et d'échanger avec les Berbères facilitant ainsi les échanges entre le collectif quercynois et leurs hôtes. En retour, le regard admiratif du groupe l'a revalorisé.

²⁷⁰ S.O. 16.04.2005

²⁷¹ F.H. 07.03.2005



Fig. 49. Odile se promène avec le bébé

Odile est plus réservée, elle reste légèrement à l'écart pour s'occuper de mon bébé car *c'est pas tous les jours qu'on peut prendre un bébé dans ses bras, il faut profiter ! Toi t'avais des choses faire... Pis moi tu vois... je ne voulais pas trop m'éloigner... quand même Christophe est resté près du bus... pis moi mon dos me fait souffrir*²⁷² ... Lorsque l'on discute avec elle, on a l'impression que de s'occuper du bébé lui a donné une excuse pour ne pas trop s'approcher du village, de l'inconnu. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, sa timidité lui a permis d'entrer en contact avec les villageois. Au Maroc, les enfants ont un statut particulier et sont l'objet de beaucoup d'attention. Ce bébé de quatre mois attise la curiosité des femmes du village. Elles vont vers Odile pour le voir. *Tu sais elles sont venues le voir, je ne savais pas trop quoi faire... je leur ai montré, j'ai souri pis... pis voilà. Bon un moment les enfants sont venus, ils voulaient le prendre... là j'ai dit non.*²⁷³ Cette scène permet de mettre en lumière le rôle de l'ethnologue et les niveaux d'engagement et de distanciation qui se sont succédés au cours de cette recherche. Le fait que je sois venue avec mon enfant, que je le confie à Odile, a conditionné le vécu de cette dernière au moment de la visite du village. Mon engagement au sein du collectif est révélé par cet exemple. Je m'efforce par contre, de garder une certaine distance au moment de l'analyse de mes données de terrain.

Ces exemples d'interaction entre les Français et les Marocains montrent que les initiatives individuelles ont permis au collectif d'entrer en contact avec les Marocains.

« Plutôt que de tabler sur des différenciations de statuts, d'appartenances à des groupes sociaux ou de dispositions durables, nous avons exploré une hypothèse orthogonale sur la vie en société : les mêmes personnes sont amenées à faire l'expérience d'une pluralité de façons de qualifier une conduite et de la mettre à l'épreuve.

²⁷² O.L. 12.04.2005

²⁷³ O.L. 06.03.2005

Plus qu'une différence de rôles, de mondes sociaux, ou même d'identités choisies, cette pluralité entraîne à des basculements d'épreuves de réalité, soumettant à des tensions critiques la personnes ainsi que la communauté toute entière. » (Thévenot, 2006 : 6)

Chacun a fait appel à ses capacités propres comme le chant, la maîtrise d'une autre langue ou la curiosité et l'audace pour établir les bases de la relation. Lors de la visite qui a eu lieu le lendemain, le groupe français s'est senti à l'aise dès son arrivée, chacun se réjouissait de partager le repas avec les villageois. Les relations amorcées la veille ont permis de véritables échanges entre les safraniers des deux continents.

La construction d'un souvenir commun et sa restitution

« Les sites les plus beaux ne sont que ce que nous en faisons. Quel homme un peu poète n'a dans ses souvenirs un quartier de roche qui tient plus de place que n'en ont pris les plus célèbres aspects des pays recherchés à grands frais ! »

(Balzac, 1999 : 45)

A la suite d'une expérience collective, les acteurs ont emmagasiné un certain nombre de souvenirs : ils ont en tête des discussions et des situations cocasses, et parfois, ils ont gardé des objets qui leur rappelle certains événements. Ces souvenirs sont alors réifiés, permettant de donner vie à ce vécu en le cristallisant sous forme « d'objet symbolique ». En effet, les acteurs mettent des mots sur un événement, créent une histoire qui s'y réfère, dégagent des concepts justifiant leur propre action ; en un mot, ils la rendent visible. Wenger emploie le terme réification pour « couvrir un large éventail de processus tels que fabriquer, concevoir, représenter, nommer, codifier, décrire, percevoir, interpréter, utiliser, réutiliser, décoder et remanier » (2005 : 65). La réification des expériences et des souvenirs notamment, donne corps à des actions ou des situations qui, sans ce processus, seraient tombées dans l'oubli. Le processus de réification permet à tous les membres du collectif d'accéder à un savoir commun et de partager une « culture commune ».

Les « objets symboliques » issus de ce processus participent à la négociation de sens favorisant ainsi la cohésion du collectif. Je vais illustrer mon propos en présentant la réification d'une rencontre qui est devenue, au fil de négociations, un souvenir partagé par

l'ensemble du collectif. Cet extrait de mon carnet de voyage (Suisse) donne une description de la scène qui sera réifiée :

Mercredi 18 février, la marmotte chante à l'aube, c'est le jour du départ.

Après le petit déjeuner, on quitte le gîte, je suis en voiture avec Frédéric, le bus nous suit. Dans la voiture, on est un peu tristes que ça prenne fin, la discussion est pauvre dans le sens où personne ne veut rompre un dernier moment ensemble.... J'ai beaucoup de chance d'avoir Frédéric, on s'entend très bien.

Je guide le bus jusqu'au magasin de Timeo, le chocolatier qui a fait le chocolat blanc au safran. Nous sommes trop nombreux : tous n'arrivent pas à entrer dans la petite boutique de ce village vigneron de la Côte. On peut déguster différentes sortes de chocolat dont un parfumé au priment d'Espelette. « Ah ça, ça vient de chez nous. D'ailleurs ont est allé les visiter eux aussi ! » Les safraniers sont ravis. Timeo arrive, il buvait son café. Il est heureux de voir tant de monde dans sa boutique, il semble ému. Les safraniers remplissent leurs paniers, ils aiment ce chocolat, dépensent leurs derniers francs, font des cadeaux. Certains passent dans le laboratoire voir Timeo à l'œuvre, ils voient des choses magnifiques. Les plaisanteries fusent, c'est un moment hors du temps. Sophie et le chocolatier échangent des plaisanteries sur la cueillette des fraises. Gloria, Jean-Pierre, Christine, Michèle, Serge, Frédéric et moi rions aux larmes. Cette petite boutique est le théâtre de relations très intenses, les émotions sont véritablement palpables.

Chacun ayant fait ses achats on s'apprête à se quitter. Timeo sort alors de sa boutique avec un panier confectionné en chocolat empli de petites truffes. Sur le panier, il a écrit « Bon Voyage » et a dessiné de petites fraises, avec la queue ! Le geste touche les safraniers, l'émotion est à son comble, on prend une photo²⁷⁴ avec Timeo, son cadeau....

Je fais la bise à chacun, je reste longtemps dans leurs bras, certains ont les yeux humides... Serge me murmure de gentilles choses à l'oreille.

Ils partent, je suis fatiguée... mais tellement contente !²⁷⁵

Cet épisode se déroule dans un contexte très particulier. Les safraniers viennent de passer une semaine ensemble au cours de laquelle ils ont vécu de façon très intense : *La Suisse c'était très fort, il y a eu quelque chose.*²⁷⁶ Le voyage touche à sa fin, toutes les émotions emmagasinées au cours du séjour se sont comme cristallisées sur ce moment. Dans ma

²⁷⁴ Je n'ai pas pu retrouver cette photo.

²⁷⁵ Carnet de voyage personnel, voire annexes

²⁷⁶ S.B. 02.07.2004

description de la scène, je relève l'intensité des émotions. Mon ressenti est partagé par tous ceux qui y ont pris part : *C'était beau... j'avais l'impression qu'on pouvait toucher...*²⁷⁷ La force des sentiments qui se sont exprimés à ce moment explique probablement pourquoi cet événement est resté gravé dans les mémoires.

Si je parle du contexte, je suis obligée de préciser que cette scène se déroule les minutes précédant mon départ, c'est le dernier moment ensemble. *Ce voyage c'était tellement beau... je n'avais pas vraiment envie que ça se termine... si on avait pu arrêter le temps on l'aurait fait.*²⁷⁸ Au moment des adieux, nous étions tous très émus. Nous venions de vivre des moments d'une intensité exceptionnelle. Dans cet exemple, ma présence joue un rôle et influence le contexte de l'action. Je m'inclus donc volontairement dans la description de la scène et m'approprie les émotions vécues car ce souvenir en est aussi un pour moi. Comme eux font partie de mes souvenirs, je fais partie des leurs, les partage et ai contribué à leur co-construction. En effet, comme je l'ai déjà mentionné, ma personnalité, notamment mon identité d'ethnologue, a influencé mes comportements qui ont eux-mêmes influencé le vécu du collectif. En retour, le collectif a participé à ma construction identitaire. Dans le cadre de cette action, de cet événement, mon engagement est clair. Cependant, je m'efforce de garder une certaine distance au moment de l'analyse et rejoins Fassin (1999) lorsque je différencie clairement mon rapport à l'action et à l'analyse.

Presque deux ans après l'événement que je viens de rapporter, lors de la fête du safran à Cajarc les safraniers se retrouvent et échangent. C'est l'occasion pour les participants aux voyages de se revoir, de se remémorer leurs expériences. Ces souvenirs sont souvent partagés avec d'autres producteurs qui n'ont pas participé aux voyages. Au cours de ces interactions, les souvenirs sont réifiés, reconstruits, matérialisés par la parole et les gestes. Serge, Sophie, Gloria et moi discutons devant le stand de confitures de Sophie. Les trois safraniers se souviennent de la Suisse, ils en parlent avec un couple de producteurs nouvellement arrivé dans l'Association. Serge raconte la scène qui vient d'être décrite : *Ah tu te souviens du chocolatier ?! Quels rires ! Il a demandé à Sophie ce qu'elle produisait. Lorsqu'elle lui a parlé des fraises, il lui a demandé s'il fallait les récolter avec ou sans la queue. Et vous*

²⁷⁷ F.H. 16.05.2004

²⁷⁸ S.B. 12.07.2004

connaissez notre Sophie... elle a répondu que c'était comme les hommes : ils périssent sans la queue²⁷⁹ !

Au fur et à mesure qu'il raconte la scène, qu'il se la remémore, ses yeux deviennent humides, sa voix tremble légèrement et il fait des gestes nerveux avec ses mains. Durant son explication, il nous regarde comme pour obtenir confirmation. Sophie rit nerveusement et rougit, Gloria regarde le sol, un sourire flotte sur ses lèvres, elle est visiblement émue. Le couple écoute en hochant la tête, ils font mine de rire à la plaisanterie, leurs sourcils sont légèrement froncés, ils opinent de la tête. A la fin de son explication, Serge me prend sous le bras et dépose un baiser sur mon front. Ces souvenirs font remonter beaucoup d'émotions partagées. Je décris de façon pointue la gestuelle des acteurs dans ce contexte car il est évident que les regards, les changements de positions et les gestes sont porteurs de significations implicites et explicites (Goffman, 1987). Lorsque des mots sont échangés, le ton de la voix, la manière dont elle est pausée, les silences en disent parfois plus long que les mots. De même, la manière d'écouter dénote en quelque sorte la façon dont l'auditeur perçoit le message. Les ressources gestuelles exploitées au cours de cette interaction sont particulièrement riches et valent la peine d'être examinées systématiquement.

Il est important aussi de préciser le « cadre de participation » (Goffman, 1987) de cette interaction car chaque participant possède, face aux mots prononcés, un rapport particulier, un certain statut de participation. Sophie est l'actrice principale de la scène racontée : c'est elle qui a plaisanté avec le chocolatier. Serge rapporte à ce moment, les paroles de Sophie. Il était présent lors de l'événement tout comme Gloria. Ces trois acteurs ont vécu la scène en fonction de leur personnalité et la revivent ou la font revivre suivant leur perception. Le couple qui se voit raconter l'événement apprend, par ce souvenir, le passé du collectif et le voyage qui a eu lieu en Suisse. Il est évident qu'ils perçoivent l'interaction avec des références qui ne correspondent pas à celles partagées par les trois autres protagonistes. Ils sourient à la plaisanterie mais ne peuvent pas partager les émotions des trois autres. Nous assistons ici à une forme d'exclusion qui pose les limites entre les personnes venues en Suisse et les autres. Enfin, il est important de préciser que les mots employés par Serge ne sont pas véritablement les siens. Ils sont le résultat d'une co-construction entre les participants au voyage lorsqu'ils ont échangé au sujet de ce souvenir. Cette anecdote a été racontée à différentes reprises au sein du groupe ce qui a permis aux acteurs de créer un discours autour

²⁷⁹ S.B. 23.10.2005

de cet événement. « Ce que le langage nous permet d'étudier en matière de présuppositions nous conduit au-delà du langage, vers des dispositifs sociaux essentiellement non linguistiques » (Goffman, 1987 : 241).

La manière dont Serge partage ce souvenir avec ses auditeurs doit être abordée sous deux aspects : ce qui est véritablement dit et ce qui est communiqué au travers des gestes. En effet, il n'est pas nécessaire qu'il y ait du discours pour qu'il y ait communication :

« La contrainte générale à laquelle doit se plier toute énonciation, à savoir de se relier de façon acceptable à ce que le récipiendaire a à l'esprit ou peut y faire venir, vaut aussi, d'une autre manière, pour les actes non linguistiques des contextes muets. Ces actes, en effet, pour autant qu'ils peuvent être perçus par le voisinage, doivent eux aussi s'accomplir de telle façon qu'ils démontrent que leur auteur est occupé à quelque chose que les spectateurs peuvent comprendre, même s'ils n'en profitent pas » (Goffman, 1987 : 270).

Dans ce cas, Sophie et Gloria ont accès à la globalité du souvenir. Elles apprécient la plaisanterie car elles peuvent la replacer dans son contexte et elles partagent les émotions que Serge communique au travers des gestes. Ces deux co-énonciateurs comprennent la globalité de ce qui est communiqué : l'information au sujet de la plaisanterie et le partage des émotions. Serge sait qu'elles ont les références nécessaires pour interpréter ses mots, ses gestes, les signes de ses sentiments et ses pensées.

Le couple de nouveaux producteurs par contre, comprend l'information au sujet de la plaisanterie et perçoit le trouble émotionnel des trois autres personnes mais ne peut pas le partager. Serge en est probablement conscient, il sait que les autres peuvent comprendre la plaisanterie et en rire avec eux mais qu'ils ne pourront pas percevoir l'entier des sentiments qu'il souhaite partager avec les participantes venues aux voyages. L'autre partie peut comprendre qu'il y a eu quelque chose de fort, mais n'a pas accès aux émotions qui ont été vécues.

Lorsqu'ils partagent leurs souvenirs, les participants aux voyages racontent les faits, expliquent ce qu'ils ont appris au niveau technique notamment, mais ne communiquent pas leurs émotions par la parole. Le discours se focalise sur la conversation entre Sophie et Timeo. Les participants aux voyages réactivent leurs émotions lorsqu'ils racontent, Serge pleure, Sophie rigole nerveusement comme pour cacher autre chose. La dimension émotionnelle est perceptible sur le visage des participants mais n'est pas matérialisée par des mots.

Les safraniers restés en France ont ainsi accès à une partie des connaissances mais pas à la globalité des références communes au groupe qui s'est déplacé. Certains diront d'ailleurs : *On sent les liens entre eux ; on a compris que c'était bien.*²⁸⁰ Lorsque j'ai mené les entretiens d'autoconfrontation quelques mois après l'événement, nous avons parlé des plaisanteries et de la relation amicale qu'ils ont eue avec le chocolatier. Cependant, nous n'avons pas abordé directement les aspects émotionnels. De longs silences ont ponctué nos discussions, de légers sourires et les yeux brillants de mes interlocuteurs m'ont fait pensé qu'ils revivaient les émotions véhiculées par leurs souvenirs. Cela s'est passé comme si mettre des mots sur cette dimension aurait pu rompre le charme.

Cet exemple illustre différentes situations que j'ai pu observer au cours de mon terrain. Ce sont « des expériences vécues dans le passé (qui) acquièrent avec le temps une aura particulière mais surtout elles créent de l'identité et de la différence » (Augé, 1994 : 115) : identité avec ceux qui les ont partagées, de quelque nature qu'elles puissent être, différence avec les autres safraniers à qui on a raconté une partie des événements et peut-être même altérité, avec les personnes qui n'ont pas eu accès à l'explication de ces souvenirs. Cela permet de comprendre la co-construction identitaire du collectif et des individus : ceux qui ont accès à l'entier des références communes sont très soudés, ils savent qu'il y a une véritable frontière entre eux et les autres ; ceux, par contre, qui ont eu accès à une partie seulement des références ne se sentent pas exclus et estiment qu'ils partagent les connaissances nécessaires leur permettant de faire partie du groupe et de se définir en tant que membre par opposition aux non-membres. Il est intéressant de constater la formation de deux niveaux de perception du groupe au sein du collectif. Ceux qui ont participé aux voyages, estiment faire partie d'un groupe au sein du collectif des safraniers. Ceux qui n'ont pas participé aux voyages ne perçoivent pas cette différence et estiment qu'il n'y a qu'un groupe, celui des safraniers du Quercy.

La plupart des souvenirs du collectif sont issus des voyages. Le décentrement apporte, en effet, de nombreuses situations qui font l'objet d'interprétations et permettent au collectif de co-construire du sens suivant les perceptions individuelles. Dans cette négociation de sens, ces souvenirs et ces objets jouent un rôle central, au même titre que les objets techniques, dans la façon dont les acteurs se positionnent. L'apport de mon travail, par rapport à la théorie

²⁸⁰ B.S et G.T. 01.03.2005

de Wenger sur les communautés de pratique, est de souligner le rôle capital du décentrement dans la négociation de sens et, de fait, dans la cohésion du collectif.

Le schéma ci-dessous présente la répartition des membres de l'ASQ en fonction de leur participation aux voyages. Certaines personnes ont participé aux trois déplacements, d'autres à deux ou à un seul.

Répartition des membres de l'ASQ en fonction de leur participation aux voyages

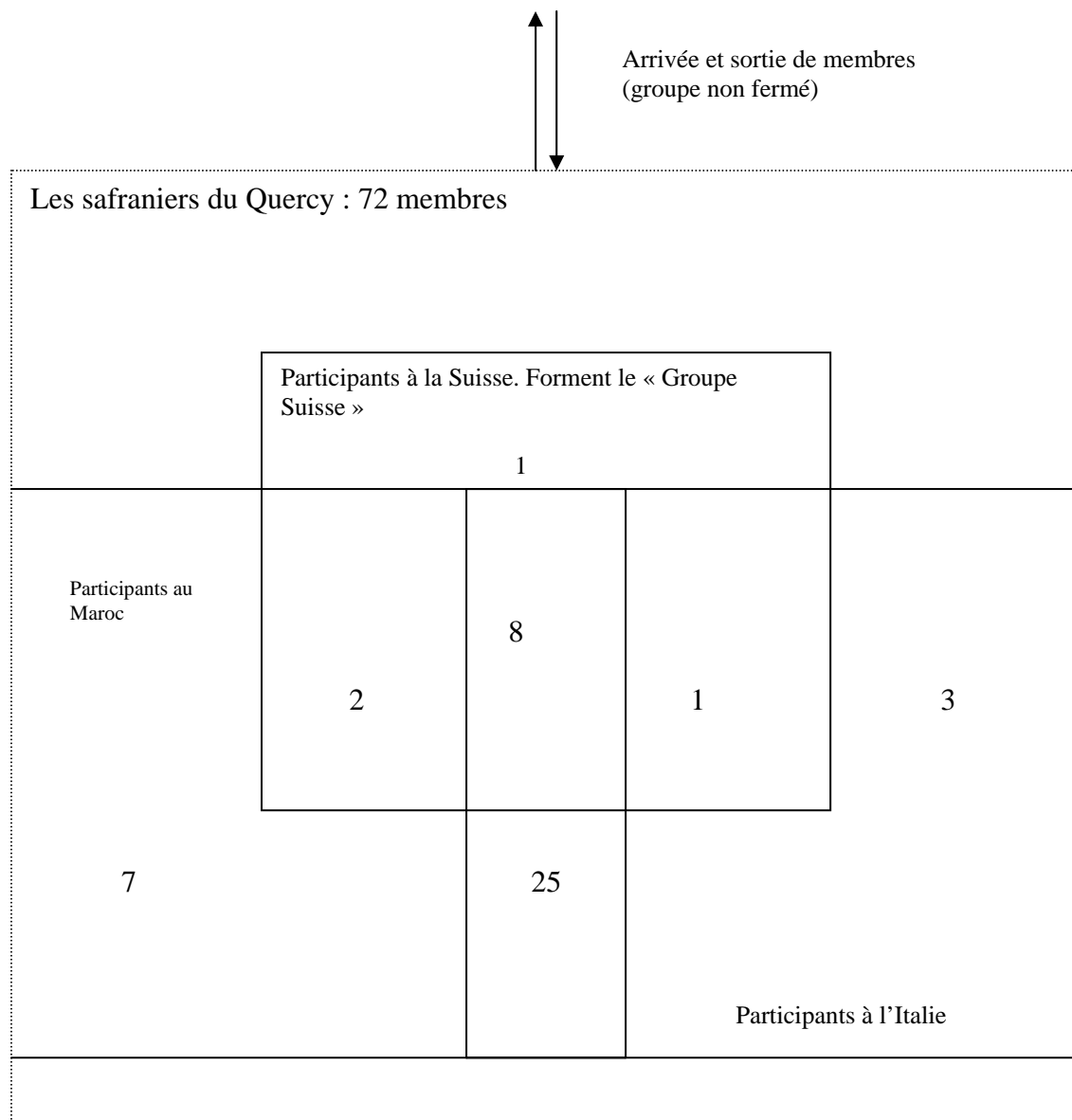


Schéma 2. Différents niveaux d'identification au sein de l'ASQ

Chapitre 3

Influence du « groupe suisse » sur la dynamique du collectif

« Celui qui ne voyage pas ne connaît pas la valeur des hommes. »

Proverbe maure

L'exemple analysé dans la partie précédente montre les différences de relation et de complicité entre les producteurs qui ont vécu un événement précis et les autres. Le souvenir dont il est question dans le chapitre précédant est issu du premier voyage effectué par les safraniers. Ce séjour en Suisse a favorisé l'émergence de liens très forts entre des participants qui ne se connaissaient pas avant de partir. L'analyse de mes données de terrain montre que ces relations ont un impact sur les interactions au sein de l'Association. Les liens d'amitié qui se sont noués au cours du premier voyage ont eu des répercussions sur les dynamiques collectives au cours des voyages qui ont suivi. La façon dont les individus ont pris place dans le bus lors des différents trajets permet de « pister » ces relations sociales et de comprendre les dynamiques en jeu. Les longs trajets en bus ont obligé les participants à partager une certaine intimité qui a eu un impact sur les relations au sein du groupe. Pour analyser plus finement encore le processus général d'identification des individus au collectif, il est bon de se demander si chaque voyage a provoqué des dynamiques collectives semblables. Le processus d'identification au groupe est-il le même suite au voyage en Suisse que suite aux voyages au Maroc et en Italie ?

L'impact du voyage en Suisse sur l'émergence des liens sociaux

Le 13 février 2004, quatre heures du matin, une première voiture arrive dans la cours, chez Jean et Sophie, une deuxième la suit de près, suivie d'une troisième, puis d'une quatrième. Les safraniers ont rendez-vous : ils partent pour la Suisse. Un petit bus de trente places les attend pour un voyage de plus de douze heures.

Le petit groupe se forme devant le bus. On se serre la main. Certains se connaissent déjà grâce aux réunions précédentes, d'autres ne connaissent personne. « Moi je suis arrivé, je les

avais jamais vu avant.²⁸¹ » Les discussions sont calmes, c'est encore tôt et personne n'est bien réveillé.

Quatre heures trente, le groupe est au complet : Frédéric, conseiller agricole ; Christine, du comité de promotion du Lot ; Sophie et Jean, agriculteurs ; Serge, agriculteur ; Gloria, chargée de la commercialisation du safran ; Jean-Pierre et Michèle, agriculteurs ; Aude, doctorante en chimie ; Christophe, président de l'ASQ, son amie Odile, concierge ; Patrick, ingénieur agronome ; Luc, agriculteur ; Roger, directeur de la coopérative agricole CAU.DE.VAL ; Marie, épouse de Roger ; Serge, agriculteur ; Francine, productrice de fruits ; Pierre, retraité et Aline secrétaire.

On installe les bagages dans la soute, Frédéric et Christine entreposent les coffrets de produits promotionnels du Lot qu'ils offriront au cours du séjour. Chacun s'installe dans le bus. Jean se repose encore un peu car il va conduire en alternance avec Marc, le chauffeur. La loi routière est très stricte : il est interdit qu'un seul chauffeur conduise sur un si long trajet. Jean a l'habitude de conduire les bus. En effet, à côté de son travail d'agriculteur, il est chauffeur pour cette compagnie.

Après une heure de route, des voix se font entendre : il fait très froid et un café est nécessaire. Le bus s'arrête alors près d'Aurillac, ville connue pour « bénéficier » du climat le plus froid de France. Le responsable du bar n'ayant pas encore reçu les croissants, il part en acheter à la boulangerie voisine. Le petit-déjeuner ravive les cœurs, chacun remonte dans le bus avec entrain. On profite du voyage pour faire connaissance, pour observer le paysage. Les passagers sont contents car le chauffeur conduit bien, « on aurait pu tomber sur un type très brusque qui n'anticipe rien du tout mais là c'est pas le cas ! » Le bus s'arrête toutes les deux heures pour soulager les vessies et permettre aux fumeurs de combler leur besoin en nicotine. Durant le trajet, chacun change de place pour discuter avec d'autres personnes, l'ambiance est détendue. Michèle et Francine passent à l'avant du bus car elles ne se sentent pas très bien. Vers 17h30, les safraniers passent la frontière à Genève, ils entrent en Suisse. Durant une heure, le bus emprunte l'autoroute bordant le lac Léman. Tous les passagers sont assis de façon à observer le paysage. Sur leur droite, ils peuvent admirer le lac encadré par les Alpes et, sur leur gauche, ils découvrent les vignes de La Côte puis du Lavaux. La plupart sont surpris, ils ne pensaient pas rencontrer autant de vigne en Suisse.

²⁸¹ L.F. 20.02.2004

Comme le montre cet extrait de mes carnets de terrain, la plupart des participants au voyage en Suisse ne se connaissaient pas avant de partir. Le trajet en bus leur a permis de faire connaissance. Ensuite, les expériences vécues ont favorisé la co-construction d'un répertoire commun assurant la cohésion du groupe. Ce premier séjour à l'étranger a permis l'émergence de liens très forts entre les participants. Lorsque que je leur demande comment leurs relations sont nées, leurs réponses vont dans le sens de celle de Jean-Pierre : *Par l'ASQ, elles se sont affinées au fil des voyages. C'est évident. En Suisse, avec Sophie on s'est découvert, on se connaît dans d'autres circonstances. Ces liens tu peux pas les détruire comme ça. Après même si des réunions se passent mal*²⁸², *ce lien ne se casse pas. Je t'ai raconté la dernière réunion quand le président est allé un peu fort avec Gloria. Elle est sortie en pleurant, Sophie et moi on est sorti pour la consoler.*²⁸³ Cette réponse souligne la solidité de ces liens et leur impact sur les interactions au sein du collectif. *Si on n'était pas parti... pas sûre que je la comprenne si bien... elle est sensible, elle s'investit... je sais qu'elle a eu très mal... tu sais elle s'en est pris plein la gueule avec le safran... elle nous a raconté pendant le voyage en Suisse... elle en a vu de toutes les couleurs !*²⁸⁴ Sans les liens d'amitiés qu'il entretient avec Gloria, il est probable que Jean-Pierre ait formulé des reproches à l'encontre de celle-ci. *C'est vrai qu'il y a un problème au niveau de la commercialisation... mais elle a fait ce qu'elle a pu, maintenant il faut reconnaître qu'il y a un problème et engager quelqu'un qui a la formation.*²⁸⁵

Un autre exemple illustre la force de ces liens : l'amitié entre Sophie et Gloria. Elles se voient chaque semaine et leur complicité est visible. Lorsque l'une rencontre un problème elle peut compter sur l'amitié de l'autre : *Quand mon chef me balance des trucs horribles, heureusement qu'il y a Sophie.... Elle sait comme il est, j'ai pas besoin de tout lui dire, elle comprend tout de suite.*²⁸⁶ Pour comprendre les mécanismes à l'œuvre dans le maintien de ces relations qui assurent, d'une certaine manière la cohésion du collectif, j'ai analysé la façon dont chaque participant les perçoit et les entretiens. Lors d'entretiens menés en France dans le courant de l'année 2005, j'ai demandé à chaque personne venue en Suisse d'écrire les noms des membres de l'Association avec qui ils entretiennent une relation et d'en décrire la nature. Cet exercice a permis de faire ressortir l'existence de relations sociales fortes qui se

²⁸² Afin de respecter la confiance des safraniers, je ne tiens à pas à entrer dans les détails des conflits.

²⁸³ J-P. C. 19.10.2005

²⁸⁴ J-P.C. 19.01.2005

²⁸⁵ J-P.C. 19.01.2005

²⁸⁶ G.T. 07.03.2006

matérialisent en dehors du cadre de l'Association. En effet, certains producteurs se voient dans le cadre privé pour partager un repas par exemple. Lors de ces rencontres, il est rarement question de la production de safran. *On a été invité pour manger chez Jeanne. Il y avait Sophie et son mari, Gloria et son mari et nous. C'était très sympa. Bon les pauvres, leur chaudière a cassé le matin. Et la maman de Jeanne a très mal à sa jambe. Ce jour-là on a plaisanté... j'aurais jamais imaginé que Jean puisse être si drôle ! On croit toujours que c'est elle qui est un bout-en-train... mais lui, quand il est à l'aise et qu'il se lâche !!*²⁸⁷ Toutes les personnes qui se sont prêtées à cet exercice font une liste qui mentionne la majorité des participants au voyage en Suisse. De plus, il est rare qu'ils citent d'autres personnes. L'extrait ci-dessous présente un échantillon des réponses obtenues. Dans le souci de préserver l'anonymat de chacun, je ne présente pas le témoignage d'une seule personne²⁸⁸. Le but est d'illustrer mon propos et non pas de blesser les personnes qui ont eu la gentillesse de se confier :

Frédéric : efficace, compétent, gentil, agréable, serviable, il a tout pour plaire cet homme.

Christophe : professionnel (incompréhension parfois), respect : il s'investit

Gloria : professionnelle, amitié, reconnaissance

Serge : amitié, mais je ne le cerne pas. Il a pas un truc qu'on a : il est pas paysan. C'est pas une tare.... Mais ça change ! Il a des réactions qui ne sont pas les nôtres devant certains trucs. Il a une approche différente. Je lui en veux quand il ne peut pas venir aux réunions. Je ne suis pas d'accord, quand on a une responsabilité on assume.

Serge : amitié, échanges faciles, compréhension mutuelle, efficacité

Sophie : amitié, complicité, compréhension

Jean : amitié, complicité, compréhension

Jean-Pierre : amitié, il est franc, c'est clair avec lui

⇒ *C'est ça ma bande*²⁸⁹

Il est évident que ces relations ne sont pas toujours parfaites. Il y a parfois des tensions entre les personnes. La négociation de sens passe par des discussions et des controverses qui me fournissent une ressource essentielle pour pister les connexions sociales. Je m'intéresse à tout ce qui permet la co-construction des relations sociales au sein du collectif. Les conflits participent à cette co-construction. Comme le montre Wenger, au même titre que Simmel

²⁸⁷ J-P.C 29.11.2005

²⁸⁸ Malgré l'utilisation de prénoms d'emprunts, la plupart des safraniers vont se reconnaître dans mes propos.

²⁸⁹ Témoignages récoltés au cours de l'année 2005.

(1908-1989), le conflit interne est la condition nécessaire à la vie de tout groupe, tout groupe est le siège de luttes d'influence. L'existence de conflits est donc aussi une trace permettant d'analyser le social en train de se faire car « une communauté de pratique n'est ni un havre de camaraderie ni un îlot intime éloigné des relations politiques et sociales. Les désaccords, les défis et la compétition sont des formes de participation. En tant que telle, la révolte reflète souvent un plus grand engagement que ne le fait la conformité passive » (Wenger, 2005 : 86).

Des exemples de conflits et de commérages apparaissent, à la lecture de mes notes de terrain. Comme le souligne Gluckman (1963), les relations sociales au sein d'un collectif ne sont pas uniquement caractérisées par des liens de solidarités ou d'amour mais aussi par l'envie et la jalousie. Il est donc important de souligner cet aspect qui caractérise aussi les relations sociales au sein de l'ASQ. AB²⁹⁰, par exemple, entretient un rapport de compétition avec CD : *Avec CD on se méfie presque l'un de l'autre. On fait semblant que ça se passe bien mais... il y a des petits quelque chose qui ne passent pas. J'arrive en retard à l'AG, il dit : « ah il me semblait bien qu'il manquait quelqu'un » et ça sur un ton négatif.*²⁹¹ Les deux protagonistes sont des personnalités qui ont toujours eu des responsabilités dans le monde agricole et n'ont pas la même façon de les aborder. De cette divergence de point de vue découle parfois des incompréhensions de la part des deux parties. Cette relation ambiguë n'est cependant pas négative pour l'Association car elle oblige les uns et les autres à se remettre en question et à se surpasser. Le rapport quasi conflictuel qu'AB entretient avec CD ne l'empêche pas d'apprécier le travail de ce dernier et de le respecter.

Le voyage en Suisse a donc favorisé l'émergence de relations très fortes incluant amitiés et tensions. Ces relations ont un impact sur la dynamique collective au sein de l'Association en dehors du cadre imposé par les voyages : *la Suisse ça nous a apporté au niveau des producteurs, c'est fou ! Là c'était franchement la vie de famille. Ça a resserré les liens entre nous, ceux qui ont participé au voyage se donnent volontiers un coup de main, on ose demander de l'aide.*²⁹² Les participants à ce voyage se définissent comme « les Suisses » ou « le groupe suisse » par opposition à ceux qui ne sont pas « venus ». Le vocabulaire employé pour s'identifier met en évidence la relation particulière que les membres de ce sous-groupe entretiennent entre eux.

²⁹⁰ J'emploi ces lettres pour éviter que les acteurs ne se reconnaissent.

²⁹¹ 10.10.2005

²⁹² G.T. 07.07.2004

L'occupation de l'espace comme révélateur des relations sociales

Vendredi 4 mars 2005, on se retrouve à la salle pour prendre le petit déjeuner, il est tôt, personne n'est encore bien réveillé. 7h30 : départ en bus pour Ouarzazate. Je profite du trajet de plusieurs heures pour aller vers chacun et poser des questions : qu'attendent-ils de ce voyage ? C'est aussi l'occasion pour faire connaissance avec les safraniers que je n'avais jamais vu auparavant. Smirnes, notre guide, parle du Maroc, décrit les paysages que nous traversons. Ils sont magnifiques, je connaissais un Maroc aride en manque d'eau et je découvre des montagnes recouvertes d'herbe verte, les couleurs sont vives, il y a de l'eau dans les oueds !

Arrêt pour faire le stock d'eau, le vendeur affiche un air heureux !

Je discute longuement avec chacun, à ce rythme je n'arriverais jamais à voir tout le monde avant notre arrivée. Je suis étonnée comme les gens s'ouvrent et se confient. Je découvre des parcours de vie fascinants et très différents. Célia est venue avec son mari. C'est leur première escapade en amoureux depuis la naissance de leurs enfants en 2003 et en 2004. « Je crois qu'on a besoin de se retrouver, tu sais on ne s'accorde pas de temps ». Célia vient du Nord de la France, elle est venue vivre dans le Sud-Ouest dans la ferme de son mari, avec ses beaux-parents. Ce n'est pas toujours facile de s'entendre avec sa belle famille et de savoir les siens au loin. « Je dois faire ma place, mais ça se passe bien, je me plains pas ». Je sens le couple fatigué, j'espère que ce séjour leur permettra de se retrouver.

En remontant dans le bus, je fais la connaissance de Martha et Pierre. Ils aident Jean-Pierre et Michèle au moment de la récolte de safran. « On adore ça, ce sont des moments géniaux ! Pour rien au monde je ne raterais ces journées ! » Les liens d'amitiés entre les deux couples sont nés à la suite du mariage de leurs enfants, aujourd'hui ils font partie de la même famille. Pierre est très souriant, très chaleureux, il déborde d'enthousiasme. Martha, quand à elle, a l'air triste on dirait un petit oiseau apeuré. Je m'assois à ses côté et elle me raconte. Elle enseignait la couture : « les élèves sont durs parfois... je n'ai pas résisté, j'ai fait de la dépression. Maintenant ça va un peu mieux. » Elle est heureuse de découvrir le Maroc « j'espère comprendre mieux certains élèves que j'ai eu. Je pense que connaître la culture permet d'entrer plus facilement en contact. » Pierre participe de loin à la conversation. Il fait ressortir les aspects positifs, on sent qu'il porte sa femme, qu'il la soutient. Leur fils aîné est parti vivre au Mexique suite à des problèmes de dépendance. Aujourd'hui ils ont un bon

contact « c'est super, il est heureux là-bas ! Il a construit sa vie, il a une magnifique famille » raconte Pierre plein d'entrain. Martha acquiesce, je sens que son fils lui manque.

Michèle est assise seule derrière eux, Jean-Pierre est allé discuter vers le « groupe suisse » au fond du bus. « Je suis restée car je suis malade en bus ». De nature discrète, Michèle me raconte leur organisation lors de la récolte du safran, Martha et Pierre se retournent pour participer à la conversation. Ils décrivent la façon dont leurs petites-filles ramassent les fleurs et comment elles émondent. Elles sont mignonnes avec leurs petits doigts ! Tu te rappelles quand Lou nous a aidés pour la première fois ? Qu'est-ce qu'on a ri !



Fig. 50. Dans le bus au Maroc

Plus avant, Caroline et Jean-Pierre boivent les paroles de notre guide. L'appareil photo à la main, les yeux rivés sur la vitre, Caroline ne rate rien. « On voulait déjà venir en Suisse, on n'a pas pu car j'étais malade, alors maintenant on profite ! Ca coûte cher mais, déjà, ça vaut la peine ! » Je connaissais le couple pour l'avoir rencontré lors de réunions autour du safran. Ils faisaient chaque fois des rapports très pointus : tous leurs procédés techniques relatifs à la production de l'or jaune est quantifié, mesuré, décrit dans les moindres détails. Leur précision m'avait impressionnée. C'est la première fois que je discute véritablement avec eux. Jean-Pierre est à la retraite, il

était militaire de carrière. Caroline ne travaille pas. « Avec ma retraite, on n'a pas assez d'argent pour vivre, on compte sur le safran pour mettre du beurre dans les épinards comme on dit ! »

La maman de Luc est assise au fond du bus, au côté de son fils. Elle a l'air timide et réservée. Je m'assois à ses côtés. L'humanité de cette femme me touche. De nature sensible, je découvre qu'elle a dû lutter car la vie ne l'a pas épargnée. « Mon mari est paraplégique, c'est moi qui dois tout gérer. Heureusement que Luc est là pour me décharger un peu. Tu sais, mon mari en a marre parfois et c'est pas facile à vivre. Luc m'a invitée pour me changer les idées, il est mignon, il sait que je suis fatiguée. Alors moi je vais profiter un maximum de ce voyage, d'habitude je m'évade en regardant des émissions à la télé. »

Au fond du bus, le « groupe suisse » est reformé. Sophie et Gloria se sont retrouvées, Jean-Pierre plaisante avec Jean. Au départ, je pensais m'entretenir individuellement avec chacun.

Très vite je m'aperçois que ce sera impossible. Je discute alors avec le groupe. « Tu sais bien, depuis la Suisse, c'est génial ! Et là on va de nouveau vivre une semaine inoubliable ! » Sophie et Gloria sont excitées comme des écolières qui partent en course d'école. « L'essentiel c'est de se retrouver, ça soude le groupe, pour moi c'est le plus important. Après ce qu'on va découvrir, oui ce sera intéressant, mais c'est pas l'essentiel ! » confie Jean-Pierre.²⁹³

Les séjours à l'étranger sont des moments à part, et représentent des situations particulières. Tous les participants ne se connaissaient pas bien avant de partir. Ces voyages représentent des périodes extraordinaires marquant une coupure dans le quotidien. C'est dans ces situations « intermédiaires que l'intérêt pour les signes du lien paraît le plus évident, dans les situations où l'on dispose d'une certaine connaissance biographique, mais très incomplète, ou bien dans les situations où des inconnus se retrouvent assez longtemps pour participer conjointement à une réunion sociale » (Goffman, 1973 : 191).

Les trois voyages effectués par les safraniers ont en commun les nombreuses heures de bus. En effet, lors du séjour en Suisse, les voyageurs ont passé plus de trente-cinq heures dans un petit bus, au Maroc ils ont roulé durant une quinzaine d'heures et en Italie ils sont restés assis plus de cinquante-cinq heures. Le temps passé dans l'espace confiné d'un bus a permis aux participants de faire connaissance, de se retrouver, d'échanger, de plaisanter et de commérer. Ces longs trajets en bus favorisent la co-construction des liens sociaux. Je vais analyser la façon dont les individus occupent l'espace dans le bus pour « pister » les relations sociales au sein du collectif et voir si le groupe « souche » qui s'est formé suite au premier voyage se retrouve et joue un rôle dans la façon dont l'espace est occupé.

Le schéma ci-dessous permet de visualiser la façon dont les participants se sont répartis dans le bus au cours du voyage au Maroc et en Italie.

²⁹³ Carnet de voyage personnel, voire annexes.

Légende des schémas :

Participants au voyage en Suisse

Personnes entretenant un lien familial avec les participants au voyage en Suisse

Producteurs de safran

Personnes qui aident lors de la récolte

Schéma 2. Occupation de l'espace dans le bus au Maroc

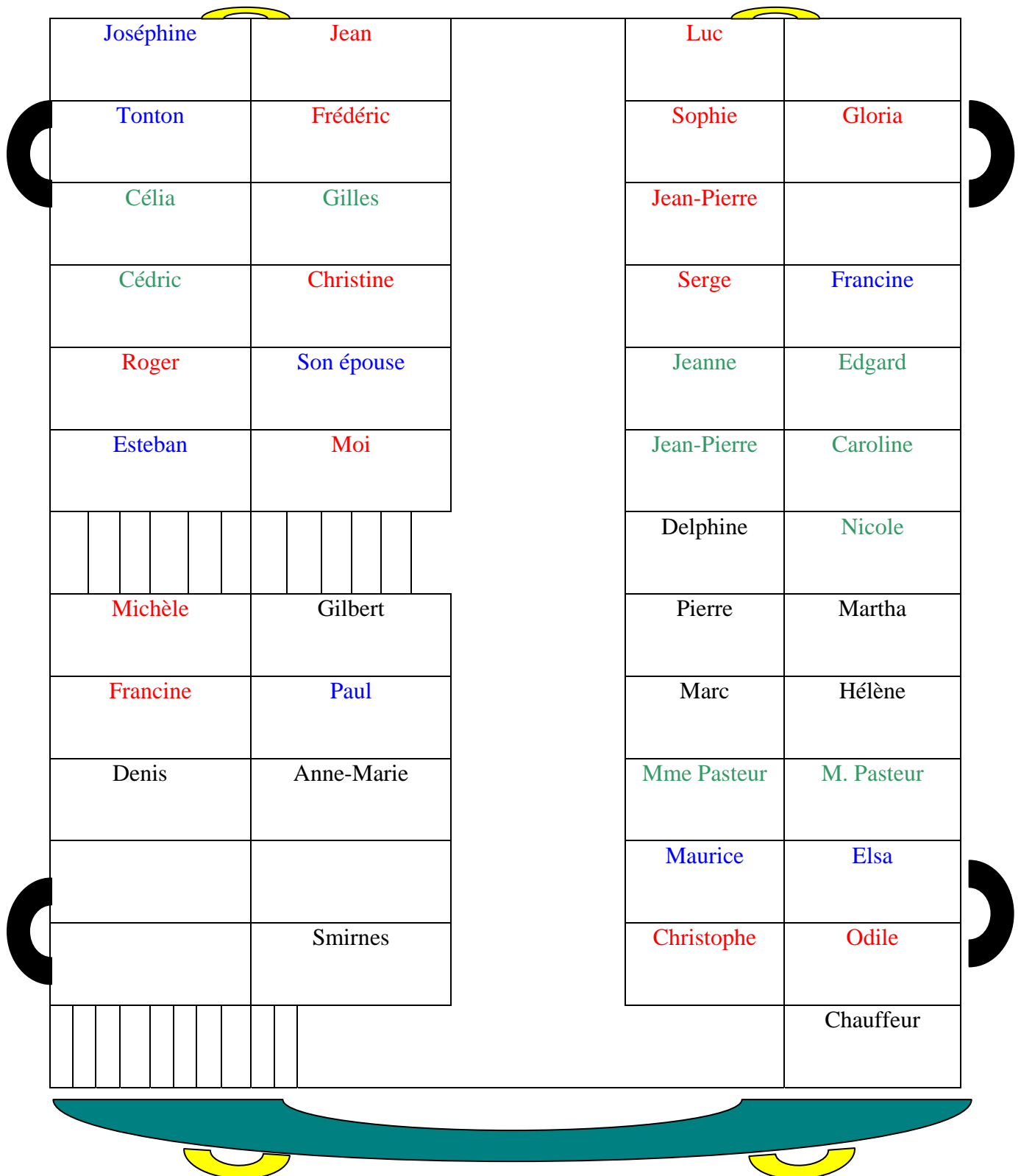
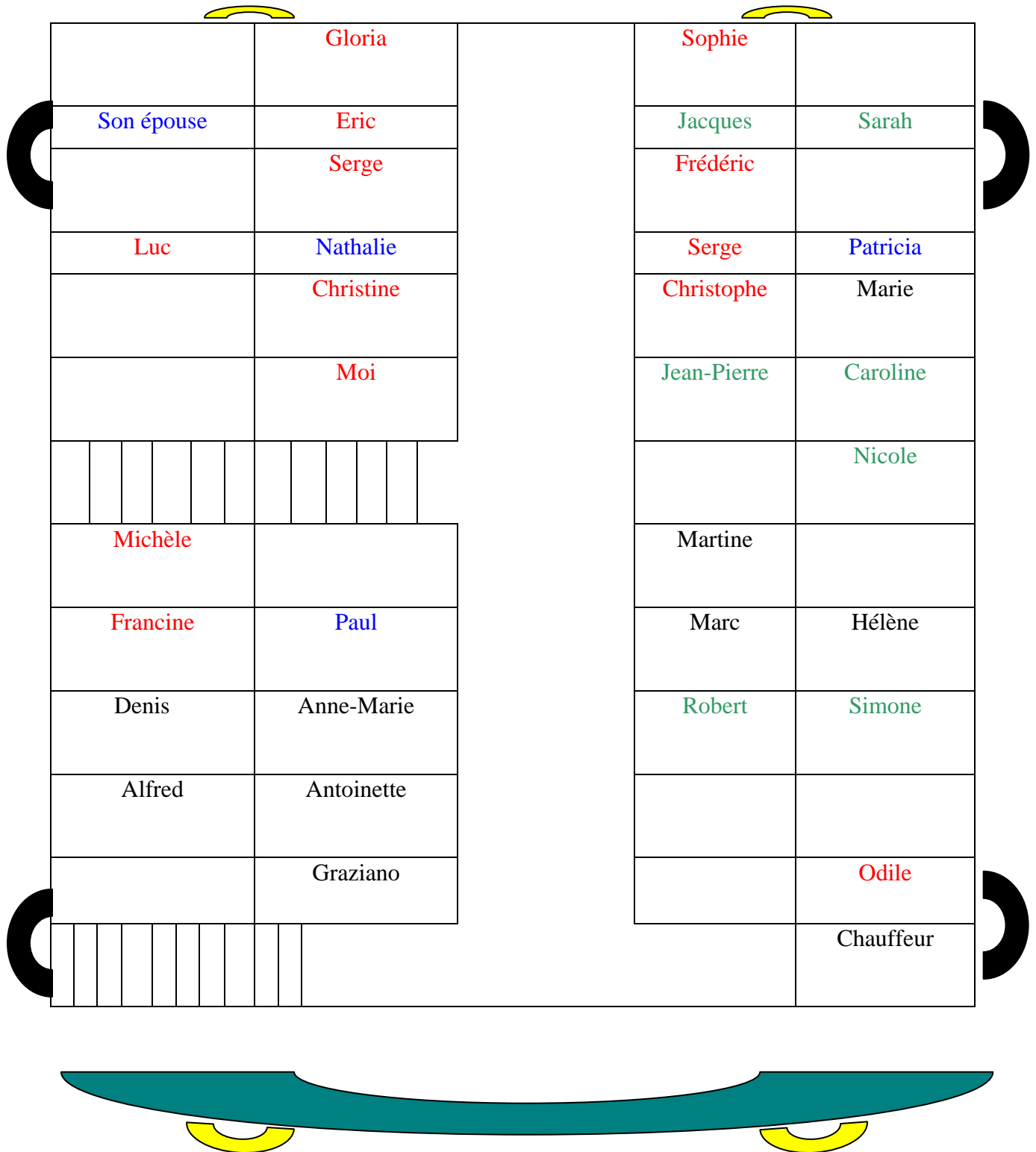


Schéma 3. Occupation de l'espace dans le bus en Italie



Ces deux schémas présentent la façon dont les individus ont occupé l'espace du bus au cours des voyages au Maroc et en Italie. Ils me permettent de mettre en évidence les



Fig. 51. Dans le bus en Italie

dynamiques de sociabilité entre les membres du collectif suivant, notamment, le caractère de chacun et le vécu du collectif. Les voyages constituent des contextes particulièrement propices aux interactions sociales, amicales ou conflictuelles. Il s'agit de moments particuliers, sortes de parenthèses au cours desquelles le temps et l'espace sont perçus

différemment. Cependant, le contexte de ces séjours prend un sens particulier dans l'histoire de vie de chaque participant. « La signification d'un signe du lien dépend en fait du contexte, même si le signe est perçu comme intimement associé aux actions et aux corps des personnes en relation. De plus, la notion de contexte ne peut se limiter à la situation *actuellement* observable » (Goffman²⁹⁴, 1973 : 129-130).

Lors des deux voyages, la plupart des participants du voyage en Suisse sont réunis à l'arrière du véhicule de façon à pouvoir discuter entre eux. Il s'agit de conversations de groupe. Les individus se tournent en direction du couloir pour échanger plus facilement. En effet, cet espace leur permet de se voir et de bouger, il permet de communiquer globalement, avec la parole et les gestes. Il s'agit d'un « espace social » grâce auquel les individus peuvent exprimer et renforcer les liens qui les unissent.

L'expression corporelle revêt une importance capitale dans l'interprétation et la compréhension des signes et correspond aussi à la définition de trace que j'utilise dans le cadre de ce travail. Qu'il s'agisse de postures liées au travail, de gestes issus d'un savoir-faire

²⁹⁴ Goffman réhabilite la notion de situation. Il vise « entre autres à externaliser, dans l'environnement et dans la perception mutuelle, rendue possible par la coprésence physique, l'instance de contrôle des comportements. » (Quéré, 1997 : 173)

ou de gestes sans but pratique, tous ont une signification. Je pense que la communication non verbale permet à l'individu de représenter son action aux autres acteurs, au même titre que la parole.

« L' « expression corporelle » (*body gloss*), qui est une gesticulation relativement consciente que l'individu accomplit avec tout son corps dans le but de donner des indications explicites au sujet de questions passagères et actuelles, indications que peut recueillir toute personne présente qui se soucie d'en percevoir l'auteur. Nous voyons donc là une extériorisation indicative que l'individu doit effectuer sous peine d'être mal jugé ; une utilisation du corps pour dépeindre en une sorte de mime ce qui risquerait d'être négligé » (Goffman, 1973 : 129-130).

Sur cette photo, Sophie embrasse Christophe. Son geste lui permet d'affirmer et de préciser les liens qui les unissent *Christophe me gonfle parfois... mais au fond je l'aime bien... surtout j'aime faire mousser Odile, elle ne supporte pas quand je m'approche de son homme... alors moi tu vois, j'en profite... ça la fait réagir... ça me fait rire !*²⁹⁵ Son geste



Fig. 52. Dans le bus en Italie

amicale envers Christophe lui permet aussi de provoquer Odile et de communiquer au groupe la relation ambivalente qu'elle entretient avec cette dernière. Son message est d'ailleurs compris par l'ensemble des participants : *Je crois qu'elle fait ça pour la secouer un peu... c'est pas méchant... et pis faut dire que ça nous fait tous rire comme elle court Odile, elle admire tellement son Christophe !*²⁹⁶

Les participants au voyage en Suisse qui se sont assis à l'avant du car l'ont fait pour des raisons liées à leur confort : Francine, Odile et Michèle sont malades en voiture et doivent impérativement regarder la route : *En Suisse j'ai fait un bout du trajet derrière. Mais ça bouge trop et il faut que je regarde la route... sinon... alors là, j'ai préféré faire tout de suite attention !*²⁹⁷ De manière générale, ce sont aussi des personnes plus réservées, *moi je ne suis pas comme Sophie... elle est toujours partante... bon c'est agréable les gens comme ça.*²⁹⁸

²⁹⁵ S.P. 15.04.2005

²⁹⁶ S.O. 18.04.2006

²⁹⁷ M.C. 02.03.2005

²⁹⁸ M.C. 05.03.2005

Les personnes qui n'ont pas participé à l'escapade helvétique se sont intégrées différemment suivant leur vécu au sein de l'Association. Jean-Pierre et Caroline par exemple, se sont beaucoup investis et ont mené différentes expériences pour comprendre les processus culturels du safran. Leur implication dans la vie associative leur a permis de connaître les



Fig. 53. Dans le bus au Maroc

membres du « groupe suisse », qui, suite au premier voyage, se sont beaucoup investis pour l'ASQ. De ce fait, ils se sont greffés assez naturellement sur ce groupe. Au cours des voyages, Caroline a pris beaucoup de photos²⁹⁹, chaque participant a été immortalisé³⁰⁰. Elle a porté un soin particulier à photographier les personnes en train de dormir au cours des trajets en bus. Ces photos matérialisent le rapport de confiance et

l'intimité partagée entre les participants. En effet, il est très difficile de s'endormir au milieu d'un groupe dont on se méfie. Lorsqu'il dort, l'individu s'abandonne, il n'est plus maître de ses gestes : il laisse tomber toutes les barrières dont il s'arme pour se protéger lorsqu'il est réveillé. Dans son sommeil, l'individu perd en quelque sorte son statut social, c'est un moment où on est sur un pied d'égalité : *on était tous très fatigués... et pis y a pas de honte a avoir, tout le monde dort... même Chirac y doit ronfler !*³⁰¹

Le regard curieux et les nombreux clichés de Caroline lui ont permis d'entrer en contact avec tous les participants au voyage et lui ont donné un certain statut. *Heureusement qu'on l'a, elle fait un travail génial, on aura des super souvenirs !*³⁰²



Fig. 54. Dans le bus au Maroc

²⁹⁹ De retour en France, elle a classé et répertorié le millier de photos prises au cours du séjour pour les présenter lors de la journée organisée par Frédéric pour faire le bilan du séjour.

³⁰⁰ « L'outil quitte précocement la main humaine pour donner naissance à la machine : en dernière étape, parole et vision subissent, grâce au développement des techniques, un processus identique. Le langage qui avait quitté l'homme dans les œuvres de sa main par l'art et l'écriture marque son ultime séparation en confiant à la cire, à la pellicule, à la bande magnétique les fonctions intimes de la phonation et de la vision. » (Leroi-Gourhan, 1964 : 300)

³⁰¹ M.C. 03.03.2005

³⁰² S.O. 05.03.2005

A l'avant du car, les personnes se sont généralement assises à côté de leur conjoint ou d'un membre de leur famille. Les conversations sont plus intimes : il s'agit de conversations à deux. Cette analyse met en évidence la façon dont les relations sociales sont vécues au sein du collectif. La distinction entre le « groupe suisse » et les autres qui apparaît assez clairement grâce aux schémas précédents, est perçue différemment suivant le vécu des participants. Les « Suisses » sont conscient de cette différence *ah oui, je pense qu'il y a le noyau suisse. Le cul du car était la Suisse, il y avait une concentration forte. Jean-Pierre a beaucoup bougé dans le bus.*³⁰³ Lors de la première journée au Maroc, certaines personnes imaginaient rester entre elles et ne pas avoir de contact avec les nouveaux participants : *on n'a pas parlé avec les nouveaux et on ne risque pas de le faire ensuite. Vu le nombre ce sera plus difficile d'avoir autant de complicité qu'en Suisse. Bon petit à petit on va discuter.*³⁰⁴

Certains regrettent même la configuration plus intimiste du premier séjour et souhaitent faire un autre voyage dans l'esprit de cette première expérience : *On fait un voyage à peu de monde pour que ce soit plus sympa. Tu nous trouves une auberge de jeunesse, un dortoir comme en Suisse c'est génial.*³⁰⁵ Cette envie d'exclusivité a favorisé l'affirmation d'une hiérarchie de la part des participants au voyage en Suisse mais n'a cependant pas empêché les relations avec les nouveaux venus. Au contraire, les échanges ont été facilités par les relations préexistantes entre les différents participants. En effet, les « Suisses » ont convié leurs conjoints ou leurs amis au second voyage. A quelques exceptions près, chaque « nouveau participant » entretenait une relation privilégiée avec un des membres du « groupe Suisse ». Francine est venue avec son mari et un couple d'ami qui participe à la récolte du safran, Jean-Pierre et Michèle sont venus avec les beaux-parents de leur fils, Serge est venu avec son épouse, Luc avec sa maman au Maroc et son épouse en Italie. Serge a inscrit ses beaux-parents au voyage au Maroc car il ne pouvait pas venir lui-même. En Italie, il est venu avec son épouse. Ces relations familiales et amicales ont favorisé les interactions entre le « groupe Suisse » et les autres participants : *Ça ne cassera jamais la Suisse. C'est une maison. J'avais peur que ça prenne pas. Mais la Suisse est tellement costaud que c'est les Suisses qui ont « imposé » l'esprit qui est né en Suisse. Les autres sont venus se poser dessus.*

³⁰³ F.H. 14.04.2005

³⁰⁴ L.F. 01.03.2005

³⁰⁵ S.P. 23.10.2005

*C'était bien il y avait les conjoints. Les couples qui ont amené un couple d'amis... continuité de l'esprit suisse.*³⁰⁶

La distinction entre les « Suisses » et les autres a été clairement formulée par les membres du groupe souche. Cette distinction est perçue de façon très minime par les personnes qui ont intégré nouvellement le groupe. Lors d'entretiens individuels menés au terme des voyages, je leur ai demandé s'ils ont perçu deux groupes, s'ils ont ressenti une différence entre eux et ceux qui ont participé au séjour helvétique ; les réponses allaient toutes dans le même sens :

*On n'a pas vécu de différence mais on regrette de ne pas être venus.*³⁰⁷

*Non. Je n'avais pas pu venir, cette année je voulais participer.*³⁰⁸

*Non pas du tout. Tous sont bien allés les uns vers les autres, les jeunes, les moins jeunes.*³⁰⁹

*Non, on ne s'est pas senti rejetés ! Si on va en groupe, il faut tout faire pour s'intégrer.*³¹⁰

Cela permet de comprendre la co-construction identitaire du collectif et des individus et la façon dont les membres perçoivent les événements. Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, il y a différents degrés de sociabilité au sein du collectif. Ceux qui ont participé au premier voyage sont très soudés et partagent des connaissances qui sont utilisées comme références fondamentales marquant la frontière entre « nous » et « eux ». Les nouveaux participants ne possèdent pas ces références et ne peuvent pas comprendre la force des liens issus du premier voyage, ils ne voient donc pas de différence entre ce qu'ils vivent et ce que les « Suisses » ont partagé. Le processus général d'identification au collectif revêt une forme particulière uniquement pour les quelques personnes venues en Suisse. Pour les autres participants, ce processus est rattaché aux voyages, mais la notion d'exclusivité telle que vécue suite au séjour helvétique ne se retrouve pas à la suite des deux autres décentrement. Cette analyse met en évidence la dynamique collective impulsée par le voyage en Suisse et son influence sur les relations au sein de l'ASQ. Elle permet aussi de souligner que les deux derniers décentrement n'ont pas été aussi marquants pour les participants même s'ils se sont identifiés au collectif. Actuellement l'ASQ comprend trois niveaux d'identification : les « Suisses », ceux qui sont allés voir ailleurs et les autres.

³⁰⁶ F.H. 14.04.2005

³⁰⁷ R.C. 09.03.2005

³⁰⁸ M.A. 09.03.2005

³⁰⁹ P.L. 09.03.2005

³¹⁰ P.M. 09.03.2005

Je présente, par le biais des schémas ci-dessous, les dynamiques impulsées par les différents voyages. La première situation présentée fait état de la situation avant les voyages. Pour dresser ce schéma, je me suis appuyée sur les données présentées dans le travail de Vanina Mollo (2001) qui met en évidence la façon dont les informations et les connaissances circulent au sein de l'Association. Il ressort que les échanges informels entre les membres étaient quasi inexistantes. Comme le souligne le schéma numéro 6, le voyage en Suisse a permis de développer les échanges informels entre les participants et de renforcer la participation au conseil d'administration. Avant le départ, certains participants au premier voyage faisaient partie du conseil d'administration et étaient impliqués dans l'Association. D'autres ne connaissaient personne et sont venus *par curiosité*.³¹¹ Suite à ce voyage, les participants sont restés en contact et ont développé d'autres formes de relations qui ont favorisés les échanges informels. De plus, certaines personnes, comme Sophie, ont décidé de s'investir dans l'Association et d'entrer dans le conseil d'administration. *On se connaissait depuis la Suisse, c'était l'occasion de se retrouver, c'est plus sympa de s'investir avec des gens qu'on apprécie*.³¹²

Suite au voyage au Maroc, certains participants se sont « greffés » au « groupe Suisse ». Ces personnes se sont impliquées dans l'Association mais elles se voient aussi en dehors du cadre associatif. D'autres participants entretiennent moins de relations que les précédents mais se distinguent des membres qui n'ont participé à aucun voyage en partageant notamment les pieds de porcs lors de la fête du safran. *J'ai du plaisir à les retrouver tous lors de la fête à Cajarc. On se voit une fois par année, en famille... on discute de tout...*³¹³. Certains participants, par contre, ne cherchent pas à entretenir les liens formés au cours des voyages et ne se distinguent pas véritablement au sein de l'Association. Suite au voyage en Italie, on observe un mécanisme semblable.

Suite à ces trois décentrement, il apparaît que la fréquence des échanges informels a augmenté entre les membres du conseil d'administration et entre les membres de l'Association qui ont participé aux voyages. Le séjour helvétique a impulsé une dynamique participative forte : il a favorisé l'implication de certains producteurs dans la vie associative et la formation d'un groupe très solide. Des échanges informels sont rendus possibles grâce aux liens qui se sont développés au cours de ce voyage. Les deux autres décentrement permettent

³¹¹ L.F. 15.04.2004

³¹² S.P. 12.10.2004

³¹³ C.B. 25.10.2005

de renforcer les échanges informels ce qui pérennise la dynamique impulsée par le voyage en Suisse.

Situation avant les voyages

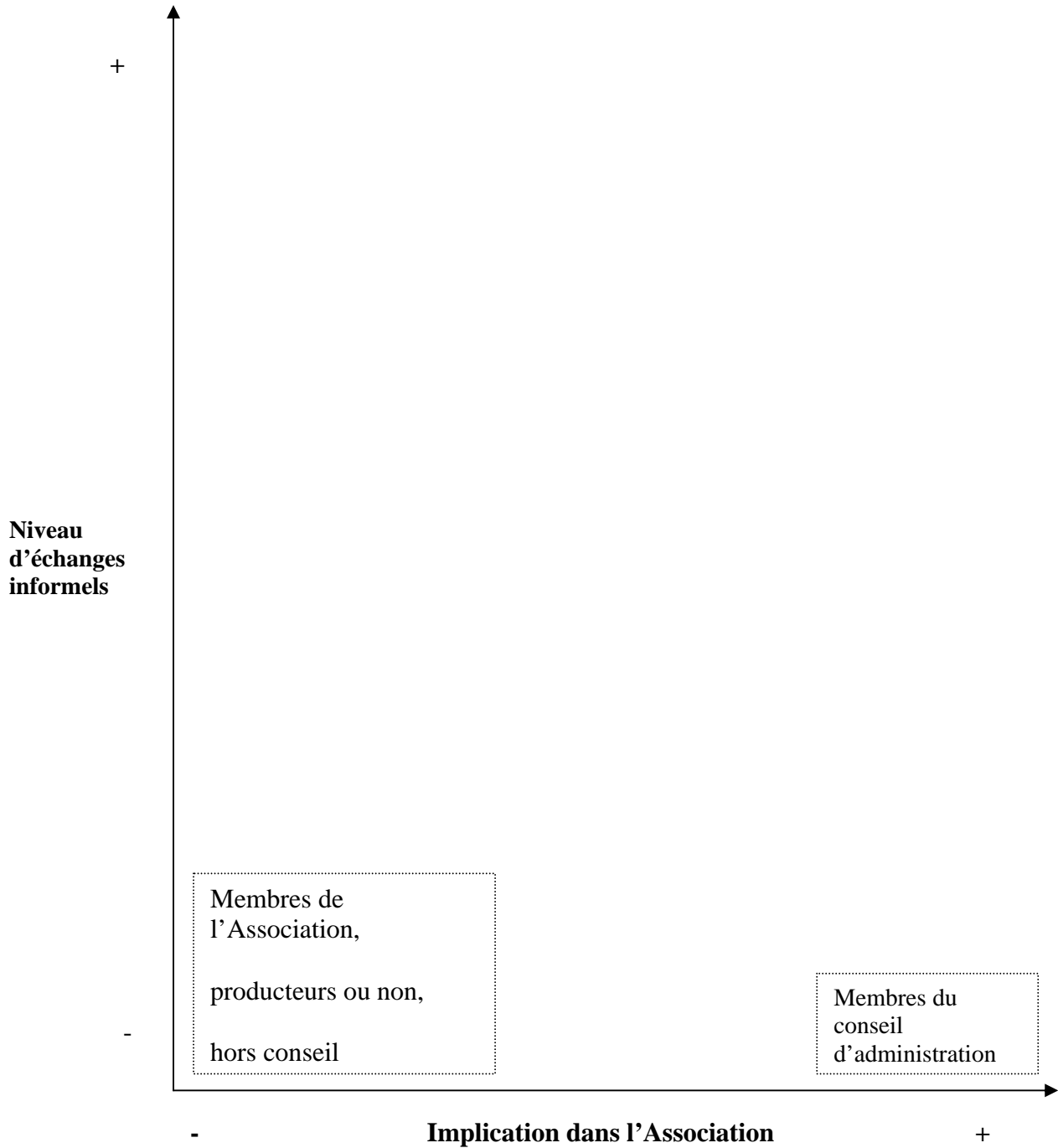


Schéma 4. Situation avant les voyages

Conséquences du voyage en Suisse

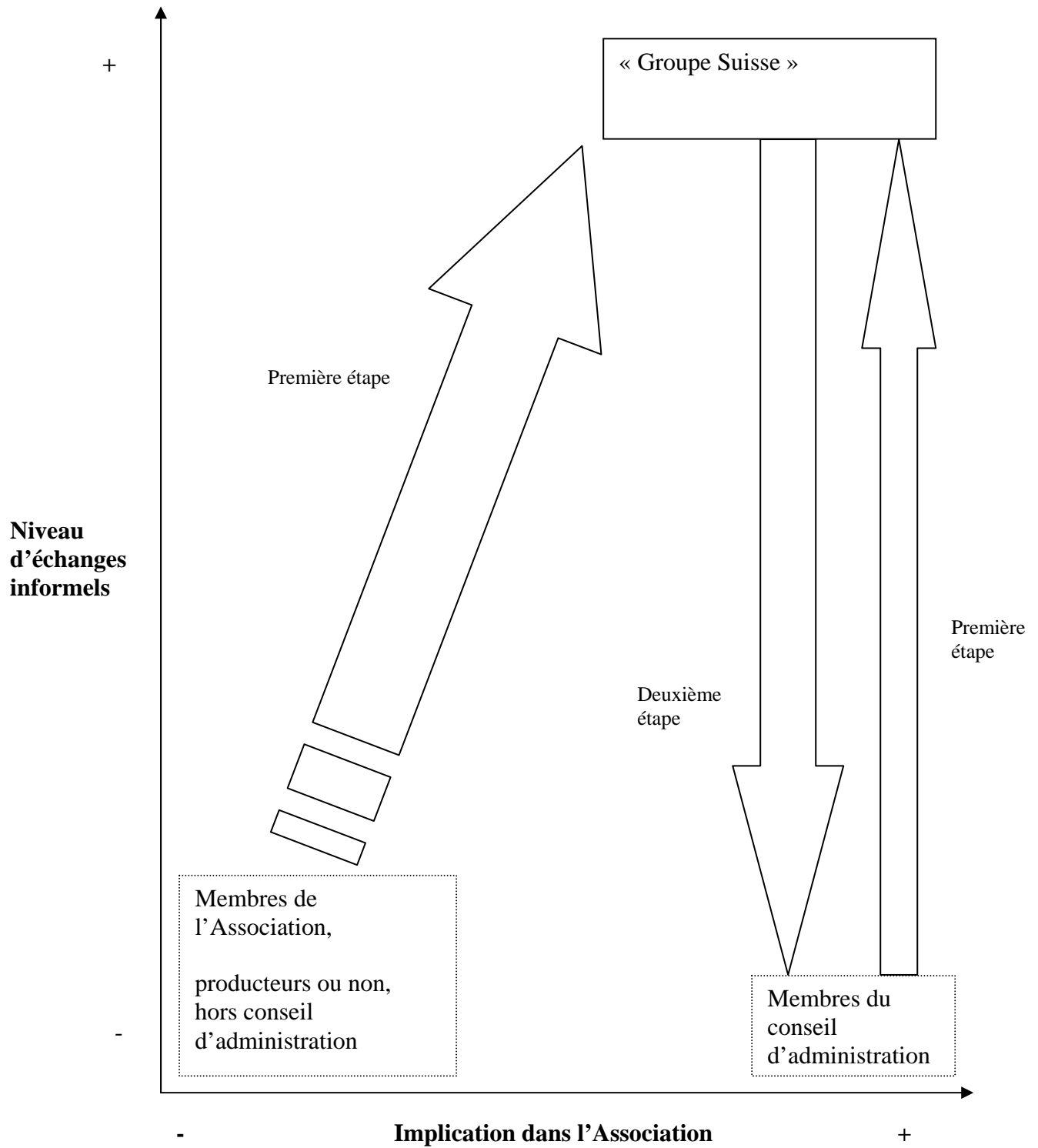


Schéma 5. Situation suite au voyage en Suisse

Conséquences du voyage au Maroc

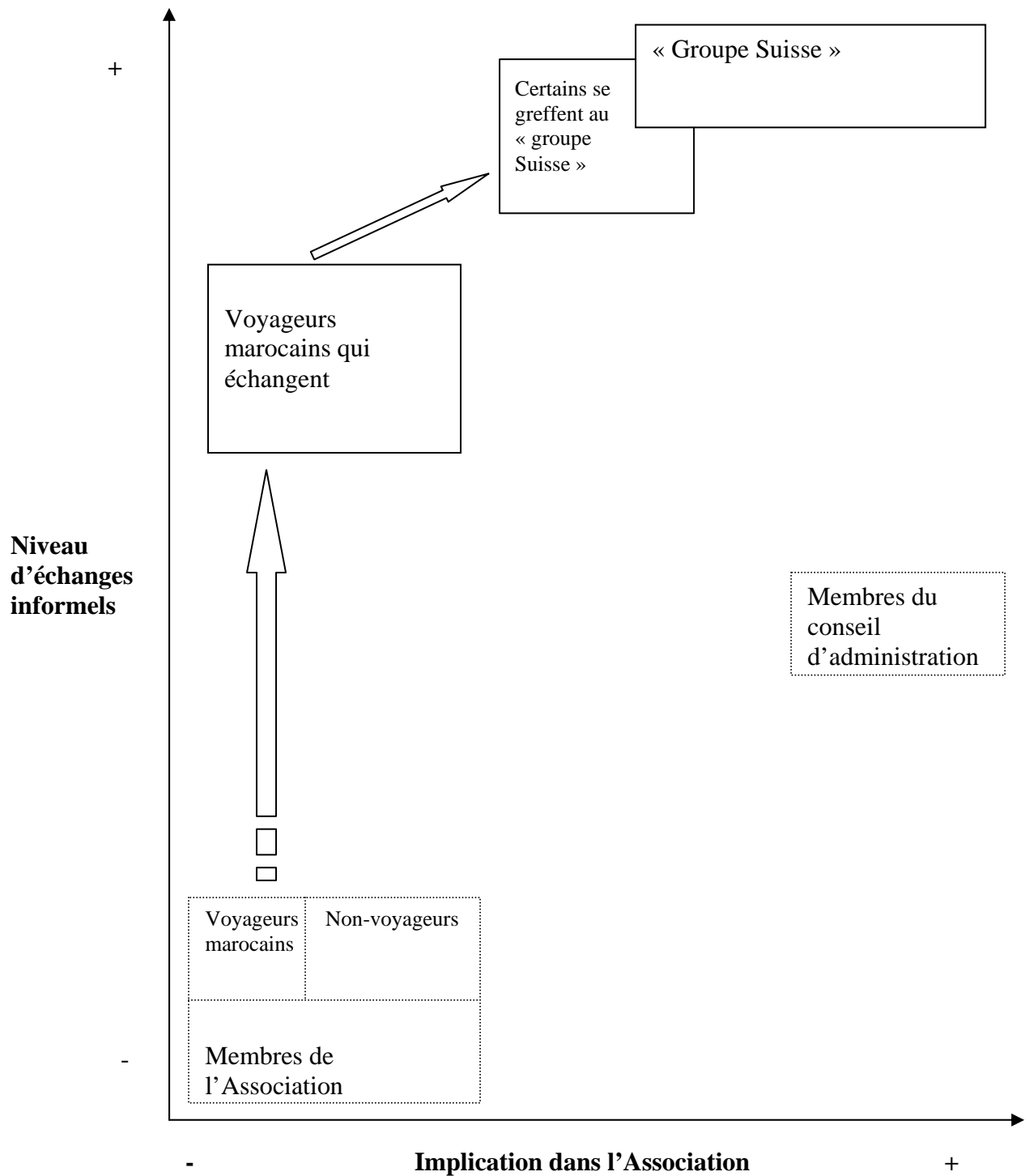


Schéma 6. Situation suite au voyage au Maroc

Situation suite au voyage en Italie

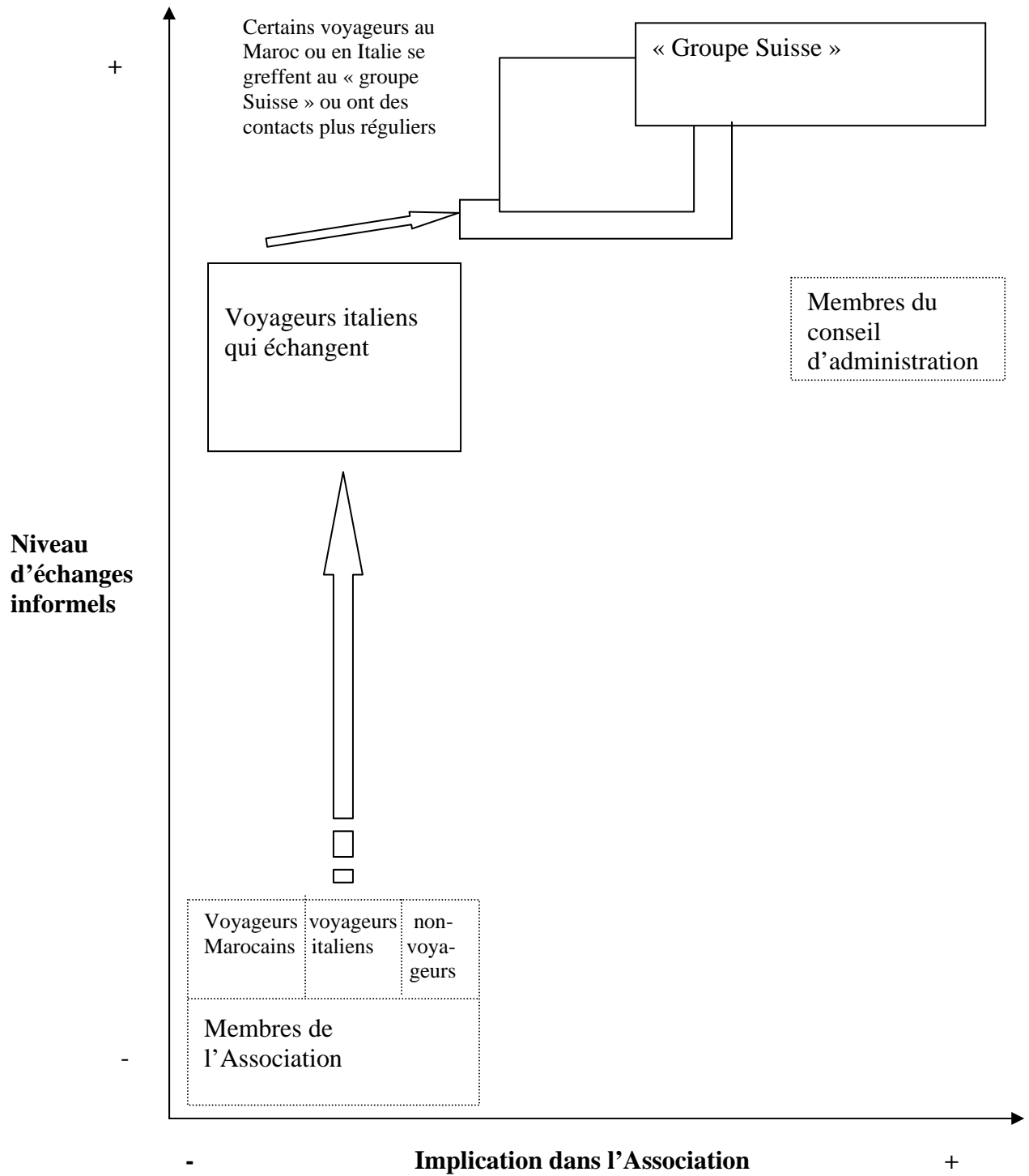


Schéma 7. Situation suite au voyage en Italie

Sixième partie

LES PRODUITS EN VENTE

Résumé

Depuis 2002, j'ai assisté à l'évolution du collectif des safraniers du Quercy et ai observé les mécanismes à l'œuvre dans la construction des connaissances. Que ce soit au niveau des techniques de production ou de la stratégie commerciale, les safraniers sont passés par différentes phases caractéristiques des processus d'innovation. Au cours de la phase émergente, les acteurs recherchent, explorent et innovent pour atteindre leurs objectifs. Une fois les pratiques stabilisées, ils ne les remettent plus en question et se trouvent dans une phase consolidée. Le passage d'une phase à l'autre n'est ni automatique ni direct, une configuration intermédiaire définit le moment au cours duquel les pratiques ne sont ni émergentes ni stabilisées.

Les safraniers ont perçu et abordé les échanges avec leurs homologues suisses, Marocains ou italiens en fonction de la phase dans laquelle ils se trouvaient au moment de partir. L'analyse fine d'exemples précis révèle l'impact des décentrement sur le processus de construction des connaissances et sur les mécanismes permettant la construction identitaire collective.

Préambule à la sixième partie

Sur le stand des safraniers du Quercy, l'épice est vendue dans des pots en verre, ornés d'une étiquette sur laquelle la fleur et les stigmates sont représentés. Ce packaging est, comme toute image, le fruit d'une co-construction : « faire une image, c'est d'abord regarder, choisir, apprendre. Il ne s'agit pas « de la reproduction d'une expérience visuelle mais de la reconstruction d'une structure modèle³¹⁴ » qui empruntera la forme de représentation la mieux adaptée aux objectifs que l'on se sera fixés » (Joly, 1993 : 51).

Ce packaging est récent, il a été conçu alors que l'Association rencontrait des difficultés à vendre les précieux stigmates. *On a essayé de changer le look de notre packaging, la personne qu'on a consulté pour le marketing nous a dit que l'ancien faisait faux luxe... bon moi je le trouvais joli, mais c'est vrai que ça marchait pas... on verra avec celui-là.*³¹⁵ Les produits dérivés bénéficient de la même charte graphique. Cette dernière est le fruit d'une véritable stratégie commerciale issue de négociations au sein du collectif. En effet, une commission a été chargée de l'élaborer avec des professionnels du marketing.

« Derrière l'apparence du produit fini se profile un agencement complexe de négociations et de controverses préalables, de redéfinitions des qualifications et des hiérarchies au sein d'entreprises, de réajustements de plus ou moins grande envergure entre diverses filières techniques, de réseaux de producteurs solidaires ou concurrents, et, *last but not least*, de représentations accélérants ou freinant le processus d'innovation » (Bromberger, Chevallier, 1999 : 6).

Au début de la relance du safran, les producteurs ont dû innover sur le plan technique. Ne détenant aucun savoir-faire, ils ont procédé, nous l'avons vu, par tâtonnements et analogies. A ce moment, l'offre en safran était inférieure à la demande, ils n'avaient aucun problème de commercialisation. A partir de 2004, ils maîtrisent suffisamment les processus cultureux, le



Fig. 55. Détails du stand lyonnais

³¹⁴ Ernst H. Gombrich, *L'Art et l'Illusion, psychologie de la représentation picturale*, (trad.fr.) Paris : Gallimard, 1971

³¹⁵ G.T. 13.11.2006

nombre de producteurs a considérablement augmenté et la production double. Les stocks s'accumulent, Gloria, responsable de la commercialisation de l'épice, ne parvient pas à développer suffisamment de nouveaux débouchés pour écouler la production. Aujourd'hui, la CAU.DE.VAL, possède dix-huit kilos de safran invendus. Les safraniers sont donc confrontés à un nouveau défi : écouler leur marchandise dont le prix est le plus élevé au monde. Ils espèrent obtenir différents labels comme le Label Rouge³¹⁶ et l'I.G.P.³¹⁷ pour justifier leur prix et imaginent de nouvelles stratégies commerciales pour vendre leur stock.

Au cours de l'histoire de l'Association des safraniers du Quercy, les producteurs sont déjà passés par différentes « phases émergentes » au cours desquelles ils ont cherché des solutions et ont innové. Callon (1999) estime que la constitution d'un collectif passe par différentes phases : les phases émergentes au cours desquelles les agents cherchent et explorent ce qu'ils souhaitent mettre en place et les phases consolidées où le système est bloqué sur des choix définis. Mes données de terrain me permettent de dégager ces différentes phases et de poursuivre la réflexion sur la nécessité d'une alternance entre elles. Mon avis, et là je rejoins des auteurs comme Callon (1999) ou Geslin (2002), est que les éléments stabilisés ne favorisent pas la cohésion du groupe³¹⁸, ni ne permettent au chercheur d'analyser le collectif. C'est au moment des négociations de sens que les individus s'investissent et se fixent des objectifs communs. Je pense donc qu'il est crucial, pour la cohésion du groupe, que des phases émergentes apparaissent. Ces phases sont particulièrement intéressantes car elles permettent d'identifier les processus à l'œuvre dans la dynamique sociale.

Les safraniers ont décidé d'aller à la rencontre d'autres producteurs avec l'idée, dans un premier temps, d'observer leurs techniques de production. L'évolution de leur production les a poussé, dans un deuxième temps, à s'intéresser aux stratégies commerciales des producteurs

³¹⁶ Label Rouge : « sa présence sur l'étiquetage atteste que le produit est de qualité supérieure et que cette qualité est directement perceptible par le consommateur final. » http://www.label-rouge.org/le_saviez_vous/comment_reconnaitre.html, consulté le 5 février 2007

³¹⁷ Les indications géographiques protégées désignent « un produit originaire d'une région, possédant une qualité déterminée, une réputation, ou une autre caractéristique qui peut-être attribuée à cette origine géographique. La production et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. En France, seuls les produits bénéficiant d'un label ou d'une certification de conformité peuvent avoir une IGP. Le logo accompagne alors le logo Label Rouge ou celui de la certification de conformité. » http://www.label-rouge.org/le_saviez_vous/comment_reconnaitre.html, consulté le 5 février 2007

³¹⁸ En économie, la théorie évolutionniste oppose l'argument contraire. L'identité d'un collectif tient aux compétences qu'il maîtrise et qu'il est capable d'exploiter. Ces compétences sont à la fois tacites, donc difficilement transférables et locale donc spécifiques. Le collectif est voué à faire ce qu'il sait faire en mettant en place des routines. Pour la théorie néo-classique au contraire, les agents ont une très grande flexibilité et la cohésion du collectif ce fait grâce à ces trajectoires nouées de telle sorte que les agents partagent des bases de compétences fortement semblables. (Callon, 1999)

rencontrés. Ces voyages ont permis aux safraniers du Quercy de réfléchir à leurs actions et de se positionner grâce au double jeu constant d'identification/différenciation par rapport à l'autre. Le séjour en Suisse leur a fait prendre conscience de leurs connaissances techniques, celui au Maroc de les rassurer par rapport au prix et à la qualité de leur produit et le voyage en Italie a notamment favorisé la réflexion autour de leurs stratégies commerciales. Le schéma ci-dessous illustre la façon dont les safraniers se positionnent par rapport à l'autre.

Les safraniers se positionnent par rapport à l'autre

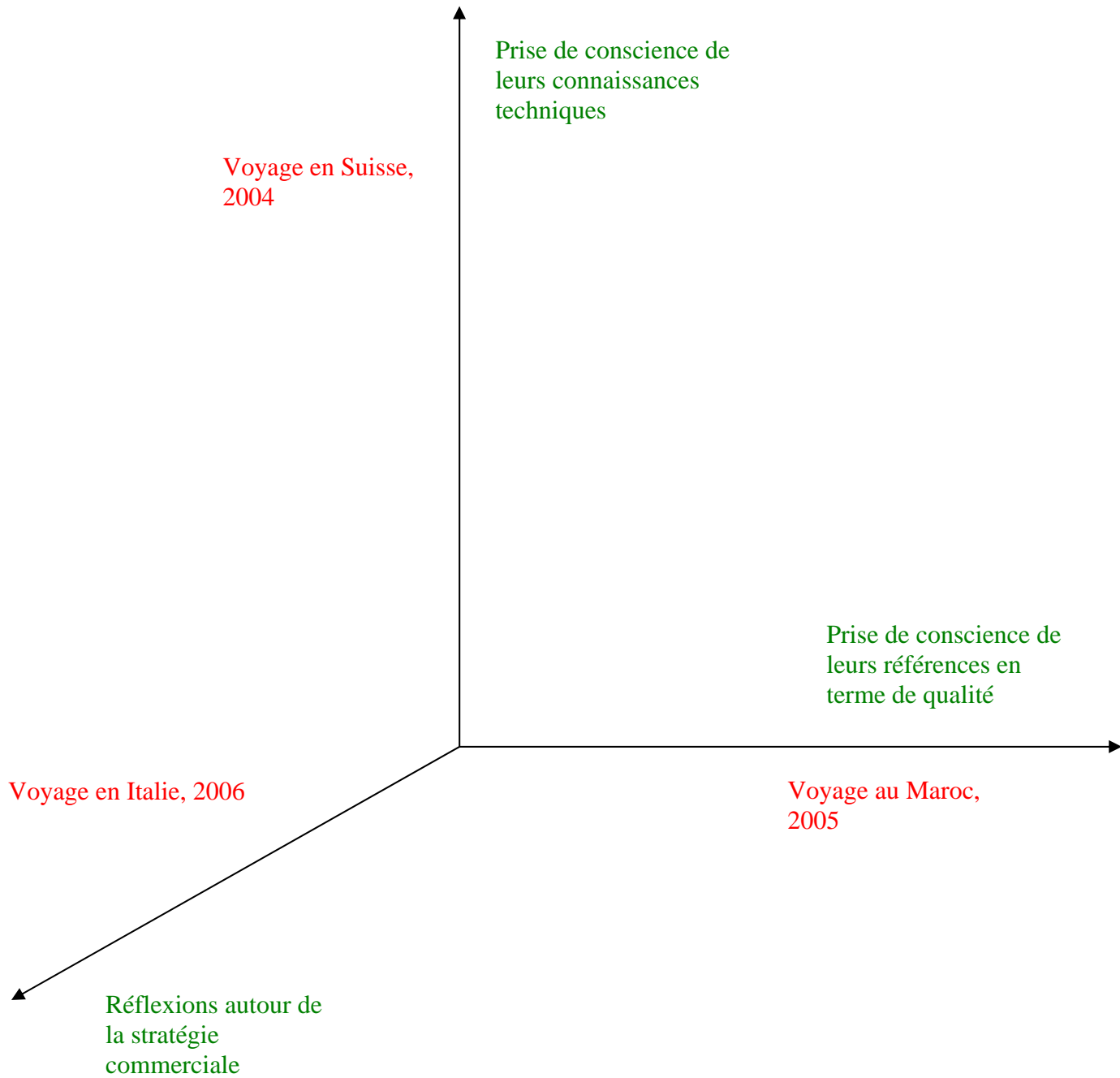


Schéma 8. Prise de conscience suite aux voyages

Chapitre 1. L'innovation et la stabilisation comme phases constitutives des dynamiques collectives

Les différentes phases qui caractérisent la relance du safran

Au cours de mon terrain, j'ai eu la chance d'assister à l'évolution du collectif des safraniers du Quercy et d'observer les modalités de co-construction des connaissances. Les safraniers sont passés par différentes phases émergentes au cours desquelles les acteurs ont recherché, exploré et innové pour atteindre leurs objectifs. Ce processus favorise l'émergence de traces, d'objets significatifs pour le collectif qui sont un outil fondamental pour le chercheur. Lorsque le réseau se trouve dans une configuration consolidée (ou alignée) par contre, « l'action est programmable, les identités et les compétences sont stabilisées et fortement semblables et/ou complémentaires » (Callon et alii, 1999 : 44). Il n'y a plus d'émulation collective, de négociation. Chacun fait ce qu'il sait faire, sans remettre sa pratique en question. Une fois que les connaissances sont stabilisées, il n'y a plus véritablement de raisons d'échanger au sein du collectif, il n'y a plus de négociation de sens ni d'engagement mutuel. Même s'ils maîtrisent relativement bien les processus cultureux, les safraniers du Quercy ne sont pas encore entrés dans une phase tout à fait stabilisée, ils se trouvent dans des phases intermédiaires car il ne faut pas croire « à l'existence de cycles naturels faisant inexorablement passer les réseaux d'une situation d'émergence à une situation d'alignement » (Callon et alii, 1999 : 50). En effet, la flèche de l'évolution n'est pas figée une fois pour toute. Certaines inventions tombent dans l'oubli³¹⁹ : comme les bains publics ou le système d'égout développés sous l'Empire romain, qui ont été oubliés durant le Moyen-Age ; d'autres évoluent comme, par exemple, les armes. Ainsi :

« Les configurations émergentes³²⁰ peuvent donner naissance, par traduction et alignement successifs, à des configurations consolidées ; mais l'inverse est vrai : des réseaux alignés sont susceptibles de se défaire et de laisser place à des configurations émergentes : en dernier ressort tout dépend des formes d'action qui se développent » (Callon et alii, 1999 : 49).

³¹⁹ Il faut donc admettre la notion de « désinvention » telle que présentée par Mac Kenzie (1995).

³²⁰ Les nombreux travaux du Centre de Sociologie de l'Innovation (CSI) réalisés au cours des années 1980 ont conduit à imaginer des outils et des concepts pour rendre compte des situations émergentes et de leur consolidation progressive autour de ce qui s'appelle maintenant la sociologie de la traduction ou la sociologie de l'acteur-réseau.

Les régressions et les reconfigurations sont donc envisageables. « Il en résulte que les configurations intermédiaires, celles qui sont ni tout à fait stabilisées, ni tout à fait émergentes, sont les plus fréquentes. » (Callon et alii, 1999 : 49) Je pense qu'une configuration peut être intermédiaire pour deux raisons : le manque de connaissances techniques et l'incertitude psychologique.

Dans le même ordre d'idée, Geslin différencie la notion d'innovation en usage et celle de technique en usage. « Il existe en effet une période au cours de laquelle l'innovation n'est pas encore tout à fait stabilisée dans la société » (2002 : 5). Pour éviter des malentendus comme ce fut le cas entre Lemonnier et Latour³²¹, il faut opérer une distinction claire entre technique et innovation. « La différence est grande en effet entre l'étude des techniques d'un usage largement répandu et celle qui traite de l'émergence de techniques nouvelles. » Même si ce n'est pas une règle générale, les innovations qui ont fait l'objet d'un apprentissage collectif produisent « des pratiques qui reflètent à la fois l'évolution de nos plans et les relations sociales qui s'ensuivent. Ces pratiques deviennent alors le propre d'une communauté et contribuent à la transformer en entreprise commune » (Wenger, 2005 : 51).

Lors de l'analyse il faut « distinguer la phase émergente de l'innovation de celle de son usage dans la société. Une objectivation (Descola, 1994) qui l'amène progressivement au statut de simple technique » (Geslin, 2002 : 6). Les exemples issus de mon terrain mettent en évidence ces différents aspects et permettent d'analyser la façon dont les acteurs se positionnent et agissent suivant dans quelle phase ils se situent. Entre février 2004 en Suisse et mars 2006 en Italie, les connaissances des safraniers ont évolué ce qui les a fait passer par différentes phases.

Avant de partir pour le Valais, les safraniers se trouvent encore dans une phase émergente autour des techniques de production : ils maîtrisaient la plupart des techniques de production mais n'en étaient absolument pas conscients. Pour l'observateur, ils se trouvaient, d'un point de vue purement factuel dans une phase intermédiaire, mais d'un point de vue émique, ils estimaient être en phase exploratoire donc émergente. A la suite de ce voyage, ils se sont trouvés dans une phase intermédiaire. Ils ont pris conscience de leurs connaissances, ils maîtrisent la plupart des aspects techniques de la production et se disent par conséquent producteurs de safran. Cependant, ils recherchent encore des informations concernant la lutte

³²¹ Je fais allusion à ce débat dans la troisième partie de ce travail.

contre les maladies et se remettent encore très facilement en question. La mauvaise récolte, dont l'exemple a été abordé dans la troisième partie, a déclenché une réflexion de fond sur les processus techniques.

Lorsqu'ils partent pour le Maroc, les safraniers ont arrêté le cahier des charges fixant les processus techniques et les critères de qualité de leur produit. Pour se démarquer par rapport au safran sur le marché, ils ont établi des règles rigoureuses leur permettant de justifier leurs prix. Au niveau du savoir-faire, ils savent comment procéder pour obtenir un safran correspondant aux critères de qualité qu'ils se sont fixés. De ce point de vue, on pourrait estimer qu'ils se trouvent dans une phase stabilisée. Cependant, ils doutent, à cette époque, du bien-fondé de leurs choix et se remettent en question, ils sont psychologiquement incertains. De ce fait, j'estime qu'ils se trouvent, au moment de partir pour le Maroc, dans une phase intermédiaire par rapport aux aspects qualitatifs de leur produit. A la suite du séjour marocain, ils sont confortés dans leurs pratiques et je dirais qu'ils se trouvent, sur le plan de la qualité, dans une phase stabilisée.

Parallèlement, ils entrent dans une phase émergente par rapport à la stratégie commerciale qui était, au départ, dans une phase stabilisée. Au début de la relance, en effet, la demande était plus importante que l'offre. Gloria faisait son travail commercial sans chercher de nouveaux débouchés et sans remettre en question sa pratique. A partir du moment où les techniques de production sont maîtrisées, que la surface et le nombre de producteurs s'accroît et que la quantité de safran augmente, Gloria n'arrive plus à écouler la marchandise et prend conscience de la faiblesse du réseau commercial. Les safraniers doivent réfléchir, échanger et trouver des solutions pour écouler toute leur production. Au cours du dernier voyage, les Italiens leur présentent leur système de commercialisation ce qui leur permet de nourrir leur réflexion. Nous avons en parallèle une phase intermédiaire (les techniques sont maîtrisées mais il reste toujours des zones d'ombres), une phase stabilisée au niveau des savoir-faire en matière de qualité et une phase émergente relative à la commercialisation.

Le schéma ci-dessous illustre l'évolution de la situation en fonction des voyages.

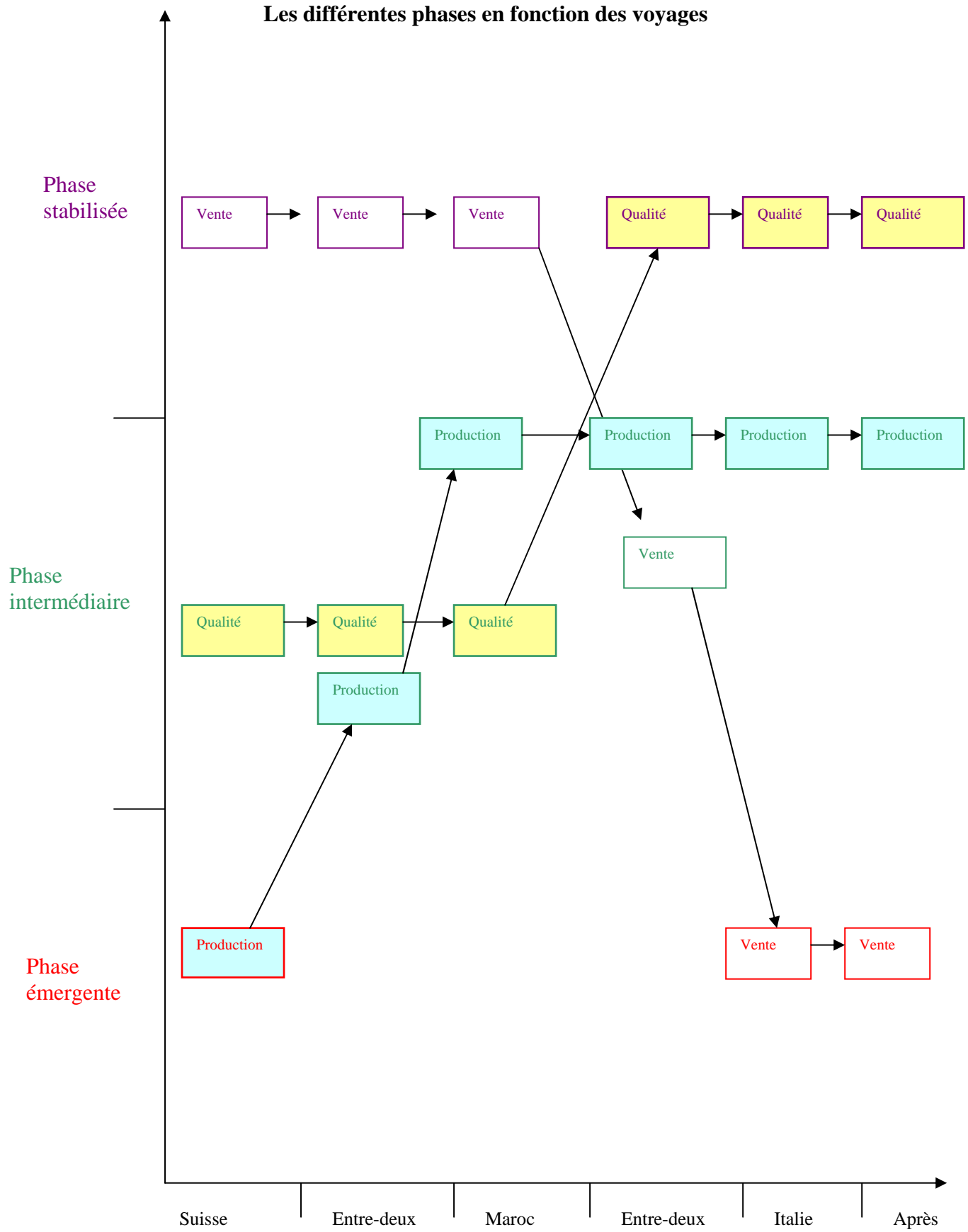


Schéma 8. Les différentes phases de la relance du safran

La visite de la safranière de Mund : exemple d'un double jeu pour se définir

« *Voyager ne sert pas beaucoup à comprendre mais à réactiver pendant un instant l'usage des yeux : la lecture du monde.* »

(Italo Calvino, 1995 : 57)

Au moment de partir pour la Suisse, les safraniers se trouvent, de mon point de vue, dans une phase intermédiaire, ils parviennent à produire du safran. De leur point de vue, par contre, ils se trouvent dans une phase émergente car *on connaît rien, tu sais... on explore... on essaie... on cherche...*³²². Leurs attentes par rapport à ce voyage sont importantes. Ils escomptent découvrir des nouvelles techniques de production et obtenir les informations nécessaires pour lutter contre les maladies qui attaquent le safran. Dans un premier temps, ils se sont identifiés à leurs hôtes qui produisent une quantité similaire à la leur : *En Suisse ils ont des valeurs qui nous sont proches... dans les deux pays on est à 2-3 kilos par an. Ils ont relancé en 1979, ils ont de l'avance sur nous, ils auront trouvé des solutions qu'on cherche encore... moi je pense que c'est assez semblable... petit groupe, petite production...*³²³ Contrairement à d'autres relances, qui puisent leur savoir-faire dans le passé, la relance du safran du Quercy, ne bénéficiant pas d'ancrage historique, doit construire ce savoir en cherchant des informations ailleurs, notamment en passant par l'autre. Ce détour par l'autre est caractérisé par un double mouvement d'identification puis de distanciation. Comme nous le verrons dans cet exemple, après s'être identifiés à leurs hôtes, les safraniers ont, dans un deuxième temps, pris du recul. Cela leur a permis de prendre conscience de leurs connaissances et d'affirmer leur spécificité identitaire.

Lors de la visite des safranières de Mund, les Français étaient très attentifs à l'état de santé de la plante. Sur place, ils ont échangé leurs impressions avant de le faire de façon plus pointue lors du trajet en bus. Je vais analyser finement la première scène que j'ai filmée³²⁴ et les conversations qui ont suivi. Les entretiens d'autoconfrontation menés ensuite permettront d'étayer mon propos.

³²² J-P.C. 10.02.2004

³²³ F.H. 02.02.2004

³²⁴ Voir DVD en annexe : chapitre 4. Une safranière

En fin de journée, après avoir visité le village de Mund et partagé un repas avec leurs hôtes, les Quercynois se rendent sur les safranières. Très rapidement ils portent un jugement sur ce qu'ils découvrent :

J-P. Quand tu vois le feuillage...

F. Y a pas photo ! Rire collectif

S. Ils sont plus grand vos feuillages ?

J-P. Nous ? Dix fois...

G. Même moi à Saint-Chels que j'ai pas beaucoup de feuillages, ils sont plus grands que ça.

F. Pourtant à Saint-Chels c'est maigre, il y a que la misère !³²⁵

Au cours de cette scène, les safraniers du Quercy découvrent le safran suisse et interprètent ce qu'ils voient de façon similaire : leur safran est plus beau car il est plus grand. Cette première constatation leur permet de prendre de la distance par rapport à leurs hôtes et de prendre conscience de la qualité de leur travail. *Quand on a vu ça... on a rien à leur envier... quand on est arrivé, on avait des complexes... mais là...³²⁶* A ce moment, ils ne s'identifient plus aux producteurs suisses, ils prennent de la distance, ce qui leur permet d'affirmer leur savoir et leur identité de safraniers. Le safran suisse est, selon eux, moins beau que le safran qui pousse à Saint-Chels, un petit village du causse où *il y a que la misère³²⁷*. Cette première prise de distance se base sur la comparaison entre la longueur des feuillages observés et leurs propres feuillages. Cette comparaison s'est faite spontanément et n'est pas basée sur un constat scientifique. En effet, rien ne prouve que la longueur des feuillages soit en corrélation avec la qualité ou la quantité de safran produite. Les producteurs y voient un lien car *les feuilles c'est la chose qu'on voit à l'extérieur... c'est la seule chose pour voir. Quand elles sont belles, on pense logiquement que la culture va bien.³²⁸* De plus, c'est la seule façon de détecter une maladie. « Les safraniers sont alertés par un jaunissement et un dépérissement des feuilles à une période anormale du cycle de développement. Cette seule observation est insuffisante pour permettre l'identification du problème mais elle permet de le détecter. » (Viard, 2001 : 43) L'observation rigoureuse des feuilles est une pratique régulière des safraniers qui souhaitent détecter le plus tôt possible une quelconque maladie. L'ensemble du collectif a donc une approche cognitive semblable face au feuillage. De façon quasi « routinière », les personnes présentes sur la safranière valaisanne ont observé les feuilles.

³²⁵ 15.02.2004

³²⁶ F.H. 02.03.2004

³²⁷ F.H. 15.02.2004

³²⁸ F.H. 15.03.2004

Avant de voir cette safranière, ils pensaient découvrir une production beaucoup plus maîtrisée que la leur. *Ben tu vois... moi je pensais qu'ils maîtrisaient... quand j'ai vu leur feuillage... pas haut, peu touffu... en plus la couleur était... je sais pas...*³²⁹ Cette confrontation les conforte dans leurs techniques et leur donne de l'assurance. Cette assurance apparaît d'ailleurs lorsque qu'ils se trouvent sur la safranière et que Jean-Pierre met en doute, au travers de sa gestuelle, la véracité des propos tenus par les safraniers suisses :

G. Il est pas de la même couleur...

S. A votre avis ? ça veut dire quoi ?

J-P. Je ne sais pas, je n'ai pas d'explication.

F. Parce que regarde, celui du bas a l'air plus haut hein ?

S. C'est celui-là qui a 25 ans ?

*J-P. Si mais je... (lève les sourcils, semble douter)*³³⁰

Après quelques minutes sur la safranière de Mund, les Quercynois ont acquis suffisamment d'assurance et prennent de la distance par rapport à ce qui leur a été présenté et leur propre expérience :

F. S'ils ont tout ici il y a pas 3 kilos

J-P. Non y a pas 3 kilos, il y a environ 600 grammes, allez 1 kilo.

S. Peut-être que leur safran donne plus que le vôtre ?

*J-P. Bon... qu'il soit plus lourd je veux bien, pourquoi pas ?*³³¹



Fig. 56. Sur la safranière de Mund

Les Français ont pris suffisamment confiance pour s'interroger sur les informations qu'ils ont reçues : *25 ans tu sais... moi je demande à voir. En tout cas il doit plus donner grand chose. De toute façon y a un truc qui cloche... Ils disent qu'ils produisent 3 kilo et que leurs bulbes ont 25 ans... moi j'y crois pas !*³³²

Ces réflexions sont provoquées, d'une part par l'assurance nouvellement acquise et d'autre part par les nombreuses expériences effectuées par le collectif pour maîtriser les processus cultureaux. En effet, depuis les débuts de

³²⁹ J-P.C. 14.03.2004

³³⁰ 15.02.2004

³³¹ 15.02.2004

³³² J-P.C. 15.02.2005

la relance, les producteurs font des essais pour déterminer le nombre d'années que les bulbes doivent rester en terre avant de les arracher. La safranière de Serge par exemple, est divisée en fonction des années de plantation. Lorsqu'il récolte, il compte les fleurs produites dans chaque secteur pour voir l'évolution de la safranière en fonction de son âge. *Chez moi, la meilleure année c'est après trois ans... bon je ne vais pas arracher tout de suite, c'est trop tôt pour être sûr... je fais des essais... on verra ce que ça donne.*³³³

Avant de venir en Suisse ces essais n'avaient qu'un rôle technique. Lors du voyage, ils deviennent la source d'un savoir collectif qui favorise la cohésion du groupe car ils permettent aux Français de se positionner face aux Suisses. On sort ici du processus d'identification qui a précédé la rencontre pour entrer dans un processus de différenciation favorisant l'unité du collectif et l'émergence d'une identité commune. Ce même processus est visible lorsqu'ils estiment que la surface cultivée ne peut pas produire la quantité de safran annoncée par les Valaisans :

*Avant ils nous ont dit qu'ils récoltaient trois kilos... regarde leur surface, c'est pas possible... ils ont bien moins que nous tous réunis et ils produiraient la même chose ? C'est pas possible, y a un truc qui cloche !*³³⁴

Cette affirmation est paradoxale lorsque l'on sait qu'ils ne connaissent pas le rapport entre la surface cultivée et la quantité de safran produite : *On peut pas dire, 100 mètres carrés produisent tant de grammes... on n'a pas le recul nécessaire.*³³⁵ Au moment de cette visite, la quantité qu'ils produisent est utilisée comme la référence pour questionner les informations reçues. Entre le moment où ils doutaient de l'état de leurs connaissances et le moment où leurs connaissances deviennent la norme, les safraniers n'ont pas eu accès à de nouveaux savoirs, ils ont simplement échangé de façon superficielle avec d'autres producteurs et vu d'autres safranières au cours d'un voyage. Lors de cette rencontre ils n'ont pas appris ce qu'ils escomptaient : *finalement ils nous ont rien appris qu'on savait déjà...*³³⁶ Le fait d'être confrontés à d'autres producteurs qui ne détiennent visiblement pas plus de connaissances qu'eux, les a confortés dans leurs pratiques. Ce mécanisme met en évidence la façon dont le collectif prend de l'assurance. Le groupe co-construit et affirme son identité et son savoir en étant confronté à l'autre. Cette confrontation permet de poser les limites entre « nous » et « eux » et de renforcer les frontières délimitant l'existence du collectif.

³³³ S.B. 13.03.2004

³³⁴ S.B. 15.02.2004

³³⁵ F.H. 10.10.2003

³³⁶ J-P.C. 15.02.2004

Les safraniers ont effectué de nombreuses expériences pour développer des techniques de production adaptées à la plante. Ces premières innovations ont porté leurs fruits. Il reste cependant un aspect qu'ils ne maîtrisent absolument pas et qu'ils ont abordé avec les safraniers valaisans : la lutte contre les maladies. Lors des échanges entre producteurs des deux pays, les Suisses ont affirmés qu'ils n'avaient jamais eu de problème à ce niveau et que, de ce fait, ils n'avaient pas de solution pour lutter contre les maladies. Lorsqu'ils ont reçu cette information, les Français ont été très surpris : *Moi ça m'étonne... pas de maladie ? c'est bizarre...*³³⁷ Sur le chemin qui les mène à la safranière, ce sujet est au cœur des conversations. Ils sont étonnés et déçus. En effet, ils espéraient vivement trouver des réponses auprès des producteurs suisses. *C'est notre gros point faible... pour l'instant on a pas eu de dégâts majeur... on a eu de la chance... quelque bulbes sont malades parfois... mais ça n'a pas trop de conséquences...*³³⁸ Ne détenant pas de savoir-faire spécifique pour lutter contre les maladies, ils observent régulièrement leurs safranières et sont particulièrement attentifs à la couleur des feuilles. *Si les feuilles sont jaunes... c'est pas bon signe !*³³⁹

Lorsqu'ils sont sur la safranière de Mund, ils sont très attentifs au feuillage de la plante. Ils observent avec attention la longueur et la couleur de la végétation :

J-P. Nous on l'a 3 fois comme ça, il est plus développé. Tu vois il y a des différences de hauteur...

G. Ouais, ouais... t'as raison, là il est plus haut.

Plusieurs personnes à la fois : *Et là là par contre là ! ça là ah. Ah. Ah.*

G. Quand il dit que nous... ah. Ah. Ouais, ouais.

Jean-Pierre regarde attentivement une touffe de feuille, la soulève.

S. Il a quoi ?

J-P. Il stresse, il a un problème... bon je sais pas ce que c'est...

M. Ils n'ont pas rien, il ne faut pas exagérer

J-P. C'est possible qu'ils aient moins, plus t'es froid, moins t'as de maladies. (Regard sûr de soi, geste de la main pour ponctuer son affirmation.)

*M. Ouais mais quand même rien du tout... je ne sais pas.*³⁴⁰

³³⁷ A.P. 15.02.2004

³³⁸ F.H. 15.02.2004

³³⁹ S.B. 15.02.2004

³⁴⁰ 15.02.2004

Les Quercynois découvrent une touffe de feuilles jaunes. Tous observent la découverte, et ponctuent leur action par de petites exclamations. Gloria relève que leurs hôtes ont des maladies alors qu'ils leur avaient dit ne pas en avoir. Dans le bus qui les emmène en direction du gîte rural où ils sont logés, les safraniers commentent leur découverte et interprètent les informations qu'ils ont reçues par rapport à ce qu'ils ont vu de leurs propres yeux :

*Tu crois qu'ils nous ont menti ? Je ne comprends pas pourquoi.*³⁴¹

*Moi je crois qu'ils sont sincères quand ils nous disent qu'ils n'ont pas de maladie... ils n'ont pas de raisons de nous mentir.*³⁴²

*Oui mais... on voit bien que leurs feuilles sont jaunes... tu veux pas me dire qu'ils n'ont pas vu ça ?*³⁴³

*Ils se posent moins de questions que nous, c'est évident.*³⁴⁴

*Oui je pense que c'est ça... tu sais, ils le font à côté de leur job... ils n'ont pas l'air de vouloir développer la production...*³⁴⁵

*Enfin on est plus avancés qu'eux !*³⁴⁶

*Ça c'est sûr... ils sont quand même assez renfermés... t'as qu'à voir, y a pas longtemps, ils avaient pas de route.*³⁴⁷

Cette conversation permet de comprendre la façon dont les membres du collectif co-construisent la signification qu'ils attribuent à l'événement. Au départ, certains étaient prêts à taxer les Suisses de menteurs alors qu'à la fin de la discussion, tous sont d'accord pour dire que les Valaisans s'intéressent moins à la plante qu'eux et qu'ils ne cherchent pas à connaître mieux les processus culturels. Chaque membre du collectif a perçu la scène différemment et apporte ses éléments d'observation pour nourrir la réflexion et négocier le sens de l'action :

*Je lui ai posé des questions assez pointues et il avait vraiment l'air de ne pas savoir... ses yeux étaient francs. Je lui ai aussi demandé pour le séchage... il ne m'a pas demandé comment nous on fait... je crois... ils ne cherchent pas à faire mieux...*³⁴⁸

*Moi je crois qu'ils ne comprenaient pas pourquoi on leur posait toutes ces questions... d'ailleurs t'as vu leur présentation... ils nous parlaient du safran comme à des touristes... je crois qu'ils n'ont pas réalisé qu'on produit !*³⁴⁹

³⁴¹ C.L. 15.02.2004

³⁴² F.H. 15.02.2004

³⁴³ S.B. 15.02.2004

³⁴⁴ J-P.C. 15.02.2004

³⁴⁵ F.H. 15.02.2004

³⁴⁶ L.F. 15.02.2004

³⁴⁷ J.P. 15.02.2004

³⁴⁸ S.B. 15.02.2004

Je pense quand même qu'ils sont assez fermés...ce protectionnisme exacerbé surprend un peu. Comme les villages gaulois !³⁵⁰

Cet extrait montre comment les safraniers donnent une signification au contexte découvert. Lors de cette conversation, ils réinterprètent ce qu'ils ont vécu et donnent un sens à l'événement. Cela leur permet de fixer cette expérience et d'en négocier une représentation commune. Au cours de ce processus, ils investissent de signification les actes des autres, ce qui leur permet de se positionner par opposition à leurs hôtes. Lorsque Jean-Pierre estime, par exemple, que les Suisses sont fermés, il dit implicitement qu'eux ne le sont pas. Lorsque Serge s'étonne que les Suisses ne lui aient pas posé de questions techniques, il met en évidence, par opposition, la curiosité et les recherches entreprises par les Français. Ces positionnements leur permettent de se définir et de tracer les limites entre leur collectif et les producteurs suisses. « Si un groupe maintient son identité quand ses membres entrent en interaction avec d'autres, ceci implique qu'il y ait des critères pour déterminer l'appartenance et des façons de rendre manifeste l'appartenance et l'exclusion » (Poutignat, Streiff-Fenart, 1995 : 213). La confrontation à l'autre leur permet donc d'exister et de prendre conscience de leur identité et de leurs valeurs communes. Ce processus leur permet de franchir le cap entre la phase émergente dans laquelle ils se trouvaient avant d'entrer dans une phase intermédiaire.

Chapitre 2. La qualité du safran marocain : les modalités de la comparaison

"On voyage pour changer, non de lieu, mais d'idées."

(Taine, 1999 : 17)

Le premier décentrement a permis aux safraniers de prendre conscience de leurs connaissances. Lors du voyage au Maroc, l'assurance nouvellement acquise leur permet d'aborder leurs homologues marocains sans complexe : *on continue à être très fiers d'être Français et de produire le safran du Quercy. On est capable de comparer 3 tonnes et 6 kilos ça nous fait pas peur. Le chiffre d'affaire engendré par le safran dans les deux pays est le même !...*³⁵¹ Ils s'interrogent cependant sur les aspects qualitatifs de leur production par

³⁴⁹ L.F. 15.02.2004

³⁵⁰ J-P.C. 15.02.2004

³⁵¹ F.H. 07.03.2005

rapport à celle de leurs hôtes. Ils se rendent donc au Maroc avec *l'envie de découvrir leurs techniques... tu vois ils produisent en beaucoup plus grandes quantités... et ils vendent moins cher ! Bon reste à voir si leur qualité est semblable à la nôtre... nous on axe quand même essentiellement sur la qualité...*³⁵² Leur curiosité sur le plan technique est toujours présente mais on note l'apparition d'un intérêt supplémentaire relatif aux aspects qualitatifs du safran. A ce moment, les processus techniques de production sont fixés dans le cahier des charges tout comme les critères de qualité de leur produit. Cependant, leurs pratiques ne sont pas stabilisées, les safraniers se trouvent, sur ces deux aspects, dans une phase intermédiaire. Cette réflexion autour de la qualité est le fruit d'une analyse collective de la situation, ils ont décidé de labelliser leur produit et de faire une demande I.G.P. Pour ce faire, ils doivent prouver la qualité supérieure de leur produit. Les productions faisant l'objet d'une relance « sont directement confrontées à l'innovation face à laquelle elles doivent se positionner, surtout lorsqu'elles sont l'objet d'une relance rigoureuse, concomitante de l'obtention d'une protection » (Bérard et Marchenay, 2004 : 114). Dans cette optique, les safraniers ont établi des règles strictes relatives à l'émondage. Ces dernières sont inscrites dans le cahier des charges. Cependant, ils ont encore besoin de justifier leurs choix et de se confronter aux autres : *je pense qu'on a vu juste... mais on reste très cher par rapport aux autres. Tu vois le consommateur... est-ce qu'on aurait pas eu meilleur temps... enfin... l'avenir nous le dira, certainement...*³⁵³

Au cours du voyage au Maroc, les safraniers se sont, bien sûr, intéressés aux techniques de production mais tout en étant très attentifs à la qualité des stigmates qui leur ont été présentés. Cette préoccupation a débouché sur une comparaison très fine entre leur produit et celui de leurs hôtes. A Taliouine, lors de la visite de la coopérative, les safraniers du Quercy ont acheté du safran. *J'aime bien comparer, à la maison, les différents safrans que je rencontre. Au niveau du packaging, de la qualité. Ça permet de se faire une idée de ce qu'il y a sur le marché et d'améliorer notre produit.*³⁵⁴ Cette comparaison, Gloria l'a faite de façon précise et en a fait part aux membres de l'Association. J'étais présente lors de cette restitution et ai filmé la scène³⁵⁵. L'analyse de cette interaction autour du safran marocain me semble tout à fait pertinente pour comprendre l'impact du décentrement sur la cohésion du collectif. D'un point de vue méthodologique, j'ai isolé la séquence vidéo qui m'intéresse et l'ai

³⁵² J.-P.C. 01.03.2005

³⁵³ S.B. 25.02.2005

³⁵⁴ G.T. 02.03.2005

³⁵⁵ Voir DVD en annexe : chapitre 5. La spécialiste

visionnée plusieurs fois afin de la décrire précisément. Pour parvenir à une compréhension globale de la scène, je l'ai visionnée, dans un premier temps, avec le son et l'image. Dans un deuxième temps, je l'ai visionnée sans le son. Le fait de me concentrer uniquement sur l'image m'a permis de percevoir certaines interactions non verbales dont je n'avais pas conscience lors de la première observation. J'ai complété cette approche par des entretiens d'autoconfrontation auprès des participants. Ces derniers m'ont permis de savoir ce que les safraniers pensaient au moment où ils ont pris connaissance de l'information. Cela a fait émerger les mécanismes cognitifs individuels et collectifs. Comme nous allons le voir, l'observation pointue de cette séquence ainsi que son analyse font ressortir des aspects, qui, à la lumière de mon cadre théorique, permettent de comprendre les mécanismes à l'œuvre dans le fonctionnement du collectif. La production de références communes est rendue possible par l'externalisation des représentations favorisant les échanges autour de ces connaissances. Ces dernières sont le fruit d'une négociation constante et d'une co-construction des significations entre les individus, l'objet « stigmaté » et le contexte de l'action. La formation du social est révélée par cette co-construction qui met en jeu les systèmes cognitifs individuels et collectifs dans un contexte particulier et qui favorise l'émergence d'un sentiment d'appartenance commune.

Une journée d'échange suite aux voyages

Quelques semaines après le voyage au Maroc en mars 2005, Frédéric a organisé une journée pour faire le bilan de ce séjour à l'étranger. Il a invité tous les membres de l'Association. Certains producteurs n'étant pas venus au Maroc ont profité de cette journée pour découvrir ce que l'on a partagé et appris au cœur de l'Atlas. Les participants ont pu, quand à eux, réifier leurs souvenirs, les retravailler et les partager. Avant de partager un repas en commun, nous avons pris place pour visionner les photos de ce voyage. Caroline et Anaïs avait réuni environ mille clichés que nous avons regardé, les commentaires allaient bon train. Lorsque nous sommes arrivés aux photos présentant le safran de Taliouine, Gloria a demandé la parole. Elle est perçue comme une personne centrale et ressource par les producteurs. En effet, elle conditionne toute la production. Elle vérifie le taux d'humidité du safran qu'on lui livre, le pèse, vérifie si la qualité est acceptable avant de le faire passer devant la commission qualité. Au moment où elle a pris la parole, des *chuuut* appuyés se sont fait entendre, certains se sont retournés pour la voir car elle était assise à l'arrière de la salle : les personnes présentent voulaient savoir ce qu'elle avait à leur dire. *Elle a l'œil, elle est précise et elle*

*remarque des choses que nous on ne voit pas toujours.*³⁵⁶ Gloria explique alors : *le safran qu'on a pris en 1 gramme, en le pesant, j'arrive à 0.4 gramme et émondé à 0.17 ou 0.22 gramme.*³⁵⁷ Pendant qu'elle parlait, les visages se sont fermés, les gens étaient concentrés. Seul Serge arborait un sourire entendu. Une fois qu'elle a donné l'information, tous les participants se sont animés : légers hochement de tête, Monsieur Pasteur se gratte la tête dans une position de réflexion. Les visages sont détendus, les safraniers affichent un sourire. Serge a précisé certaines choses en pointant du doigt pour ponctuer son discours. Dans la salle, l'ambiance était détendue, la complicité entre les membres palpable, on remarque une sorte d'autosatisfaction. Les gens discutaient avec leurs voisins, souvent le discours était ponctué de gestes de la main pour poser la réflexion.

Cette séquence, qui dure à peine une minute, révèle la façon dont les safraniers co-construisent le social et assurent la cohésion de leur collectif. L'analyse des références cognitives collectives, de la façon dont les safraniers négocient le sens de leurs actions en se justifiant et des relations sociales fortes qui relient certains membres du collectif, me permettront, une fois de plus, d'illustrer mon positionnement théorique.

Les techniques d'émondage comme référence cognitives communes

Probablement que la situation et les informations délivrées par Gloria ne veulent rien dire pour le lecteur qui ne partage pas les mêmes références cognitives que les safraniers. Le fait que les producteurs comprennent ces quelques mots de façon similaire est dû au répertoire cognitif qu'ils ont développé au cours de ces dernières années en négociant le sens donné à leurs actions. Les références essentielles à la compréhension de cette interactions sont les suivantes : le gramme de safran marocain coûte 2€, l'émondage implique d'éliminer la partie blanche du stigmate, le safran du Quercy est très cher par rapport aux autres safrans sur le marché.

Une réflexion plus approfondie sur le terme « émondage » fait ressortir le travail de négociation de sens que les safraniers ont fait depuis 1997 et qui conditionne leur perception de la situation. Lorsqu'ils ont mis au point le cahier des charges relatif à la production du safran du Quercy, les producteurs ont voulu se différencier au niveau de la qualité de leur produit. Comme la production du safran ne nécessite pas de savoir-faire très spécifique, les

³⁵⁶ S.O. 25.04.2005

³⁵⁷ Voir DVD en annexe : chapitre 5. La spécialiste

safraniers du Quercy ont dû mettre au point des règles strictes pour se démarquer des autres producteurs au niveau mondial. Après réflexion et négociation, il a été décidé d'émonder de façon très précise en prenant un soin particulier à enlever toute la partie blanche pour qu'il ne reste que la partie rouge du stigmate, celle qui parfume et colore. Cette pratique est donc issue d'une négociation au sein du collectif pour se démarquer et justifier la qualité de son produit. Avant le voyage, les safraniers avaient donc déjà réfléchi au sens de leurs pratiques autour de ce stigmate. Ils avaient construit un répertoire cognitif commun. Au cours du voyage, c'est une des premières choses qu'ils ont regardée lorsqu'on leur a présenté le safran marocain. Christophe a demandé au directeur de la coopérative marocaine s'il pensait que la partie blanche avait la même utilité que la partie rouge. Il lui a répondu que le blanc n'avait aucune utilité *cette partie n'a aucune couleur, n'a aucun rôle gustatif*³⁵⁸, Christophe a acquiescé *tout à fait, voilà*, son interlocuteur lui a fait un clin d'œil, ils ont rigolé. Ainsi ils ont observé, constaté qu'ils ne faisaient pas comme les Marocains et qu'ils avaient d'autres critères qualitatifs. « Inversement, une dichotomisation des autres comme étrangers, comme membres d'un autre groupe ethnique, implique de reconnaître des limitations dans la compréhension commune, des différences dans les critères de jugement des valeurs et des actes » (Poutignat, Streiff-Fenart, 1995 : 213).

Pour les safraniers du Quercy, émonder signifie donc séparer le stigmate de la fleur et couper la partie blanche afin qu'il ne reste que la partie rouge vif. Pour les producteurs marocains, par contre, il faut garder la partie blanche car *c'est obligatoire dans le safran comme ça le safran n'est pas modifié pas truqué, mais ça n'a aucune utilité*.³⁵⁹ De fait, le safran que les Français ont ramené du Maroc est constitué des stigmates entiers comprenant le rouge et le blanc. Pour les Quercynois, ce safran n'est pas émondé. Cet aspect ressort clairement lorsque Gloria dit : *émondé j'arrive à 0.17 gramme*. Cela signifie qu'elle a repris le safran marocain et qu'elle a enlevé les parties blanches avant de le peser à nouveau. Son action est comprise par les membres de l'Association qui estiment, comme elle, que le safran doit être émondé de la sorte. Ainsi, cette technique est une référence cognitive commune à l'ensemble du groupe et favorise la cohésion du collectif. Cette opération a rendu possible une véritable comparaison de prix ce qui est le but premier de sa démarche.

³⁵⁸ Voir DVD en annexe : chapitre 6. Couleur

³⁵⁹ D.S. 06.03.2005

Lorsque Gloria parle, les gens sont concentrés, le visage fermé. Lors des entretiens d'autoconfrontation que j'ai mené ensuite, ils m'ont dit qu'ils étaient en train de calculer le coût exact du safran marocain. *Ils vendent leur paquet 2 €, il n'y a pas 0.2 gramme dedans, si tu calcules, tu arrives à 10 € le gramme. Finalement, ils ne sont pas si bon marché.*³⁶⁰

Si l'on observe la fin de cette séquence vidéo³⁶¹, on constate que Serge fait la même démarche mais, comme il lui manque un référent, le prix de vente du safran marocain, il fait le calcul à haute voix en demandant à son voisin l'information qui lui faisait défaut. Tous ont donc eu le même réflexe car ils savent que leur safran est le plus cher du marché. Ils cherchent une justification. Les gestes et les expressions que l'on peut observer dans cette séquence vidéo vont aussi dans ce sens. Serge hoche la tête et souligne ce geste en levant les mains. Ensuite, il soulève les sourcils pour appuyer encore l'information et le sous-entendu qu'il y a derrière. Lors d'un entretien que j'ai eu après cette réunion, Serge me dit : *leur safran n'est pas cher, mais lorsqu'on y regarde de plus près, on se rend compte qu'on n'est pas si cher que ça.*³⁶²

Le détour par l'autre permet la co-construction identitaire

Cette situation au cours de laquelle les safraniers cherchent à justifier leurs actions permet de révéler les mécanismes cognitifs du collectif. Dans cet exemple, les stigmatés sont repris, en tant qu'objets, pour interpréter ce qu'ils ont vécu et pour justifier leur pratique au niveau du prix notamment.

« Pour juger juste, il faut être capable de reconnaître la nature de la situation et de s'y ajuster. L'identification des situations suppose une compétence parce qu'elle ne peut être réduite à la projection hors de soi d'une intentionnalité. Elle ne dépend pas de la pure subjectivité du sujet, qui ne constitue pas le sens de la scène par le regard qu'il porte sur elle. Comment les personnes pourraient-elles se mettre dans la disposition requise et orienter leur regard dans le sens voulu, comment pourraient-elles même viser un ordre parmi la multiplicité chaotique des rapprochements possibles, si elles n'étaient guidées par des principes de cohérence, présents non seulement en elles-mêmes, sous la forme de schèmes mentaux, mais aussi dans la disposition des êtres à portée, objets, personnes, dispositifs pré-agencés, etc ? Autant de ressources voilées dans le cours des circonstances par le remue-ménage ambiant qui, dans la justification, sont *relevées*³⁶³ pour asseoir la preuve. » (Boltanski et Thévenot, 1991 : 181-182)

³⁶⁰ S.P. 15.05.2005

³⁶¹ Voir DVD en annexe : chapitre 5. La spécialiste

³⁶² S.B. 17.05.2005

³⁶³ En italique dans le texte.

Dans cet exemple, le groupe a un mécanisme cognitif collectif : tous perçoivent la situation de façon similaire ce qui leur permet de développer de nouvelles significations, de justifier et d'asseoir leur action. Le fait que Gloria raconte ce qu'elle a observé est une des conditions fondamentales à la production d'intelligibilité mutuelle. Dans ce cas, la production d'une signification commune à l'ensemble du groupe est construite autour de l'objet « stigmaté ». Il matérialise la co-construction de sens qu'il y a au sein du collectif avant, pendant et après l'action. Le fait d'être confronté à d'autres pratiques permet de faire émerger, de renforcer, d'asseoir une pratique commune, de co-construire encore la signification qu'ils donnent à leurs actes. S'ils n'étaient pas partis, ils n'auraient peut-être pas eu l'occasion de renforcer le sens de leurs pratiques. Cela confirme le développement théorique que j'ai fait dans la première partie en soulignant l'importance du contexte dans l'interprétation de l'action. Ainsi, les valeurs portées par le collectif sont co-construites sans cesse dans les relations et notamment dans les relations avec l'autre. Dans cet exemple, les Français affirment leurs valeurs en fonction de ce qu'ils ont observé auprès d'autres producteurs. Pour que la situation influence la co-construction de sens, il faut que les acteurs puissent s'identifier à ce qu'ils observent comme ce fut le cas lors des trois voyages. En effet, je pense qu'il n'est pas possible, pour les acteurs, de se forger une identité face à un événement auquel ils ne peuvent absolument pas se rattacher. La confrontation avec l'autre favorise la négociation de sens pour autant que l'altérité ne soit pas totale. Cette activité de production de références et de connaissances communes autour de l'objet, ici les stigmates, assure la cohésion du collectif dans l'action. Cela me permet de mesurer à quel point une pratique, qui est encore relativement récente, est intégrée par le système cognitif de tous les membres du groupe et deviennent un référent cognitif commun permettant à chacun de se sentir à l'aise dans sa pratique.

« L'engagement des objets oblige les êtres humains à être à la hauteur, à s'objectiver eux-mêmes en actionnant les objets, en les *mettant en valeur*³⁶⁴. En faisant appel à ces objets, la situation singulière dans laquelle ils se trouvent placés peut être rapprochée d'autres, le recours au principe supérieur commun peut être instrumenté. L'objet étaye la grandeur, mais en même temps, resserre l'épreuve en appelant la mise la valeur. A défaut, on dira « Il l'a, mais il se sait rien en faire. » Ce n'est pas une épreuve dans le regard, ni un rituel ou une cérémonie que l'on pourrait dire, à juste titre, symboliques parce qu'ils reposeraient sur des objets ou relations détournés, factices. C'est le soutien que les êtres en présence se donnent les uns aux autres qui consolide une réalité et apporte la preuve. Cette complétude est particulièrement manifeste dans les moments où la nature se déploie dans sa plus grande pureté, grâce à la mise à l'écart des êtres sur lesquels pourrait s'appuyer la référence à

³⁶⁴ En italique dans le texte.

d'autres mondes. Ainsi peuvent s'agencer des situations d'évidence, dont la plénitude tient au fait que chaque être s'y trouve à sa place. » (Boltanski et Thévenot, 1991 : 166-167)

Le fait de se réunir après le voyage permet d'échanger et de négocier le sens de ce que les safraniers ont vécu car cette négociation se fait continuellement. « C'est toujours une réflexion sur l'altérité qui précède et permet toute définition identitaire » (Augé, 1994 : 130).

Les dynamiques sociales matérialisées par la circulation des informations

La séquence vidéo des échanges décrits précédemment permet aussi de comprendre comment les relations sociales se forment et permettent aux informations de circuler. Au moment où Gloria explique les résultats de son expérience, Serge sourit d'un air entendu, ensuite, il précise l'information de Gloria pour les personnes qui ont mal entendu *même sans émonder, elle arrive à 0.4 gramme*³⁶⁵. Visiblement, il est au courant, elle lui en avait déjà fait part. Jean-Pierre, quant à lui, met très rapidement un terme aux échanges qui ont lieu entre les producteurs suite à cette annonce. Lorsque je l'ai interrogé sur sa réaction, il m'a répondu qu'il était au courant de ces résultats et qu'ils en avaient déjà discuté. *On s'est vu à Cajarc l'autre jour, il y avait Sophie, Serge, Frédéric et moi. Je ne suis pas surpris par ce phénomène. Je ne vois pas pourquoi on s'enquiquinerait à faire de la qualité avec un cahier des charges pour avoir la même qualité qu'eux. Notre safran est cher mais faites le comparatif avec ce qu'il y a vraiment comme safran*³⁶⁶. Ces personnes sont assez influentes au sein de l'Association et ont des contacts avec de nombreux membres, l'information a donc déjà circulé. Cette séance permet uniquement d'informer les safraniers qui sont moins souvent en contact. Cela permet d'observer qu'il y a un « noyau dur » qui échange, négocie le sens des actions collectives et effectue un tri avant d'informer le reste du collectif. Au sein du groupe, il y a donc deux niveaux de connaissances : les connaissances officieuses, partagées par un groupe restreint, et les connaissances officielles, divulguées à l'ensemble des membres. Cet aspect peut être analysé à la lumière du courant de la cognition distribuée développé par Hutchins et son équipe (1996) dont l'objectif est de dépasser le niveau d'analyse individuel classiquement adopté en sciences cognitives, pour aborder la cognition comme un processus situé dans un monde socioculturel complexe. Il ne s'agit donc pas d'étudier les propriétés individuelles de la performance, mais un système fonctionnel complexe comprenant les

³⁶⁵ S.D. 25.03.2005

³⁶⁶ J-P.C. 12.05.2005

individus, les artefacts et les relations entre ces différents pôles dans un système donné. (Hutchins, 1996)

En suivant cette perspective théorique, il est important d'analyser la façon dont les différentes composantes du système fonctionnel sont coordonnées et comment l'information est propagée à travers le système fonctionnel en terme d'états représentationnels et technologiques distribués. Les personnes qui ont accès aux connaissances officieuses font partie d'un groupe très uni au sein du collectif. Il s'agit du groupe formé en Suisse dont il a été question dans la cinquième partie de ce travail. Ce groupe « souche » négocie le sens de ses actions par rapport à l'objet « stigmaté » rapporté du Maroc. Ils font part de l'information à l'ensemble du groupe, lorsque, comme c'est le cas dans cet exemple, elle leur semble suffisamment significative pour faire partie du répertoire cognitif commun. L'information n'est pas divulguée telle quelle, le groupe « souche » se l'est déjà appropriée et lui a déjà attribué un sens. Cet exemple permet donc d'examiner, à un niveau micro, la façon dont ces représentations se déplacent à travers le système fonctionnel.

Dynamiques d'échanges

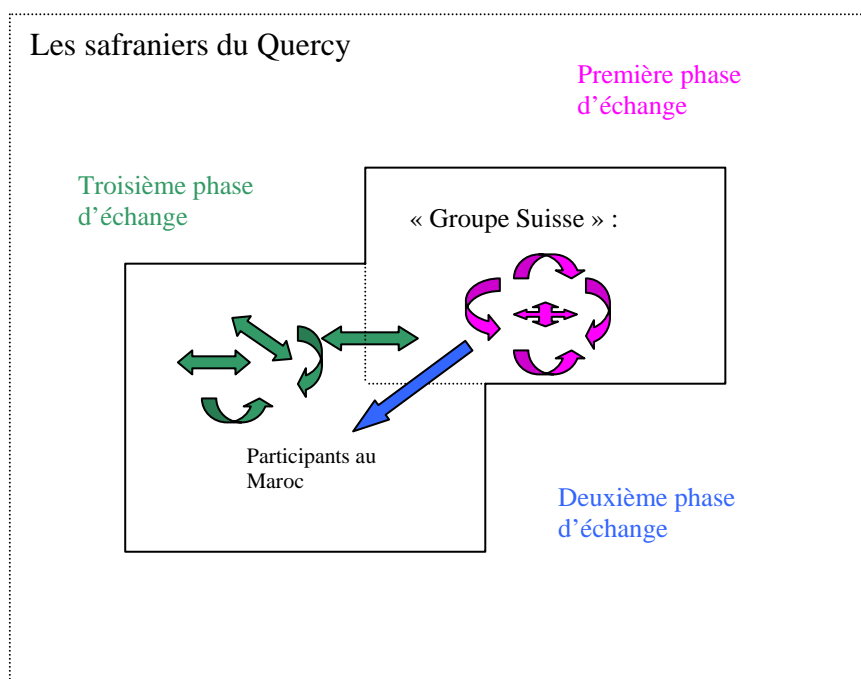


Schéma 9. Déplacement des représentations à travers le système fonctionnel.

L'analyse de ces interactions me permet, une fois de plus, de réévaluer la force des liens faibles, invisibles ou indicibles qui entretiennent les relations sociales et qui permettent au social de se faire. Cela permet de s'interroger, au niveau de l'individu, sur ce qui fonde les liens sociaux et sur la relation entre les sujets, les objets et l'environnement dans la formation du social. Cette attention aux médiations, « à l'effectivité du lien, s'inscrit donc bien dans un véritable tournant pragmatique (...) qui accorde une position centrale à l'action dotée de sens, réhabilite l'intentionnalité et les justifications des acteurs dans une détermination réciproque du faire et du dire » (Dosse, 1997 : 12).

Chapitre 3. La perplexité des safraniers face au système commercial italien

« Ce n'est pas dans je ne sais quelle retraite que nous découvrirons : c'est sur la route, dans les villes, au milieu de la foule, chose parmi les choses, homme parmi les hommes. »

(Sartre, 1985 : 71)

Le voyage au Maroc et la comparaison entre les safrans produits dans les deux pays a conforté les safraniers dans leurs pratiques leur permettant d'entrer dans une phase stabilisée au niveau des critères de qualité. Au début 2006, avant de partir pour l'Italie, les safraniers maîtrisent bien les savoir-faire qu'ils expérimentaient il y a quelques années et de nouveaux producteurs sont entrés dans l'Association : ils sont passés d'une production annuelle de 50 grammes à 8 kilos. La CAU.DE.VAL., qui est chargée de la commercialisation de l'épice, possède un stock de 18 kilos qu'elle peine à écouler. Dès lors, les safraniers se trouvent confrontés à un nouveau défi : vendre une production supérieure à la demande réelle. La vente de produits de niche comme le safran se fait généralement via des circuits courts qui impliquent une bonne connaissance du contexte régional et « des » consommateurs qui ne sont pas « une entité abstraite et acculturée » (Bérard, Marchenay, 2004). Dans notre cas, « les » consommateurs peuvent être divisés en deux groupes : les locaux et les touristes qui séjournent dans la région. Dans les deux cas, les utilisateurs potentiels ne sont pas familiarisés avec le produit. En effet, contrairement à d'autres produits de terroir, le safran est méconnu dans sa région de production. La tradition culinaire locale n'utilise quasiment pas cette épice.

Seuls quelques plats traditionnels comme les pieds de porc au safran, le Mourtaïrol³⁶⁷ ou le riz au safran sont connus par les anciens. Les deux premiers ont tendance à disparaître, le dernier reste « consommé plusieurs fois dans l'année, lors de repas de famille » (Tolivia, 2002). Les touristes, qui représentent l'autre catégorie de consommateurs potentiels, ne rencontrent pas cette épice au cours de leurs séjours et ne sont donc pas enclins à en acheter. Le prix très élevé demandé par les safraniers ne facilite pas non plus la vente de l'épice : pourquoi acheter dix fois plus cher le safran du Quercy³⁶⁸ ? Devant les difficultés qu'ils éprouvent à vendre leur production, les safraniers se demandent quelles stratégies mettre en œuvre pour écouler leur safran. Certains cherchent de nouvelles solutions pour écouler leur production, sans passer par la coopérative. Au niveau commercial, ils se trouvent donc dans une phase émergente alors qu'ils étaient quelques années plus tôt dans une phase stabilisée. Lorsqu'ils se trouvaient en phase stabilisée, ils n'ont quasiment pas abordé les aspects commerciaux avec les producteurs visités car leur pratique n'était pas remise en question. Au cours du voyage en Italie par contre, les participants ont été très attentifs aux stratégies commerciales développées par leurs homologues de la péninsule. L'analyse des séances au cours desquelles ils ont échangé à ce sujet met en évidence une attitude très différente de ce que j'ai pu observer précédemment. Lorsqu'ils se trouvent dans des phases intermédiaires, les safraniers s'identifient à leur hôtes « *ah oui, nous aussi ...*³⁶⁹ » puis prennent de la distance ce qui leur permet de se définir en tant que collectif. Lorsqu'ils se trouvent dans une phase émergente, par contre, les safraniers sont beaucoup plus humbles. Cette différence était très marquée au cours du voyage en Italie. En effet, les deux attitudes se sont parfois succédées au cours d'une même journée, suivant les thèmes abordés. Lorsqu'ils ont discuté des aspects techniques³⁷⁰, les safraniers n'ont pas hésité à montrer leur assurance, par contre, ils ont été très modestes lorsque le Toscan leur expliquait les stratégies commerciales des producteurs italiens.

Les réactions provoquées par la découverte d'un petit pot en terre cuite

Au cours de l'année 2005, les safraniers prennent conscience du problème au niveau commercial. Ils font appel à des conseillers marketing pour réfléchir à de nouvelles stratégies. Ces derniers leur suggèrent de changer le packaging de leur produit car ils estiment qu'il ne correspond pas à l'image du produit et aux objectifs qu'ils se sont fixés. Ce rapport rejoint

³⁶⁷ Soupe épaisse à la mie de pain parfumée au safran.

³⁶⁸ Le gramme de safran du Quercy est vendu 30€

³⁶⁹ C.L. 26.02.2006

³⁷⁰ Voir l'analyse autour de la machine à arracher les bulbes au chapitre 1 de la cinquième partie.

l'opinion de certains producteurs : *Moi ça fait 2-3 ans que je leur dis qu'il faut le changer mais moi on m'écoute pas, je suis une jeune, j'ai pas idée. Mais là tu vois, maintenant ils veulent le changer mais c'est trop tard, c'est pas quand on est rentré dans le mur qu'il faut rectifier le tir, c'est avant quand on voit que ça va se casser la gueule.*³⁷¹ Cette opinion n'est pas partagée par l'ensemble du collectif : *Moi je l'aimais bien cet emballage, il faisait luxe, les couleurs étaient belles*³⁷² Le collectif est le théâtre de négociations sur la direction à prendre. Il est décidé de développer un nouvel emballage car *aujourd'hui, ce type d'emballage fait faussement luxe, ça fait kitsch. Il faut revenir à quelque chose de plus nature, de plus simple, de plus authentique, c'est ça que le client veut lorsqu'il achète un produit du terroir.*³⁷³ Les représentations cognitives individuelles et collectives participent à la négociation de sens qui a lieu entre les safraniers et les professionnels. Ces derniers sont très écoutés car *on peut pas se permettre d'accumuler notre safran, il faut le vendre. Eux ont fait*

*des études, ils savent de quoi il parlent, je crois qu'il faut leur faire confiance.*³⁷⁴

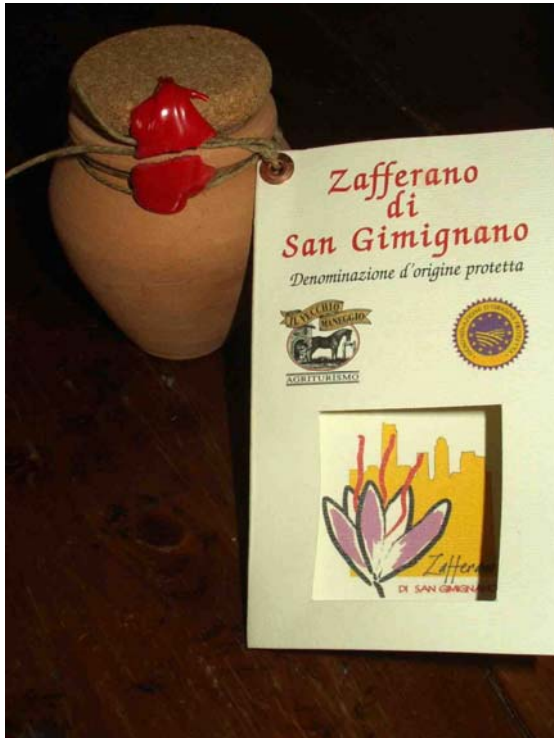


Fig. 57. Petit pot en terre cuite dans lequel est vendu le safran de San Gimignano

En février 2006, les safraniers partent en Italie alors que le nouveau packaging n'est pas encore au point : *On l'a plus ou moins défini...ça sera une petite verrine... il faut encore se mettre d'accord sur l'étiquette...*³⁷⁵

Les membres de l'Association ayant trouvé un compromis autour de ce nouveau packaging se trouvent dans une phase intermédiaire. Selon Boltanski et Thévenot (1991), dans le compromis les différentes parties se mettent d'accord pour composer, c'est-à-dire suspendre le différend, sans qu'il ait été réglé par le recours à l'épreuve. Le compromis

suggère l'éventualité d'un principe capable de rendre compatible des jugements s'appuyant sur des jugements différents. Pour les membres de l'Association il est clair qu'*on peut être en*

³⁷¹ M.J. 25.10.2005

³⁷² F.L. 23.10.2005

³⁷³ M.J. 25.10.2005

³⁷⁴ J-P.C. 15.10.2005

³⁷⁵ F.L. 25.02.2006

*désaccord et lorsqu'on trouve un compromis on l'accepte. Sinon on s'en va et c'est tout. C'est là qu'on voit le vrai visage des gens s'ils acceptent ou non les décisions des autres.*³⁷⁶

Les producteurs qui, comme Serge, imaginent vendre leur safran de façon individuelle n'ont, par contre, pas encore imaginé le type de conditionnement. D'un point de vue individuel, ils se trouvent dans une phase émergente. Les participants au voyage sont donc très curieux de découvrir la façon dont leurs homologues italiens conditionnent leur production.

Lors du voyage en Italie, les Français ont rencontré des producteurs dans deux zones différentes : la Toscane et les Abruzzes. Au cours de la journée à San Gimignano en Toscane, ils ont pu échanger avec un producteur qui maîtrisait parfaitement la langue de Molière. Dans le cours de la conversation, ils lui ont demandé de leur montrer l'emballage du safran. Le Toscan leur présente un petit pot en terre cuite fermé à l'aide d'un couvercle en liège. Ce dernier est fixé grâce à un cachet de cire rouge. Lorsqu'ils découvrent l'objet, les safraniers sont admiratifs. Serge le prend dans la main, le touche, le tourne pour observer les moindres détails et l'ouvre, il en sort un petit sachet en plastique dans lequel les stigmates sont entreposés³⁷⁷ :

ça c'est joli, hein ?!..

Oh, ça c'est joli...

S.P. Je vais en acheter un comme souvenir... on s'en fout... on en a du safran mais pour souvenir...

G.T. Oui oui pour souvenir !

S.O. Il est à vendre là ?

G.T. Non, non, il en a toujours un conditionnement dans la poche, je l'ai vu tout à l'heure.

S.O. Voilà, d'accord, d'accord...

Ah...

S.P. Je vais le prendre pour souvenir c'est trop joli...

G.T. Il était serti là, hein ?

S.B. Oui, oui. Mais là il est pas serti puisque... Non, non, il est pas serti, c'est ce que j'ai regardé. Mais il est joli...

S.P. Ah là oui, oui, il est joli !

S.B. Normalement il doit... (il le ferme) Oui, oui, c'est sûr ! Là il était pas plombé mais normalement il doit être plombé. C'est.... Pas mal ça !

³⁷⁶ J-P.C. 26.10.2005

³⁷⁷ Voir DVD en annexe : chapitre 7. Packaging

Une minute plus tard, il explique à un autre participant ce qu'il a observé :

A.T. Comment qu'il est présenté ?

*S.B. Ben y a... c'est dans une petite poche à l'intérieur...*³⁷⁸

Avant il m'avait fait comprendre, en pointant du doigt et en soulevant légèrement les sourcils, qu'il avait eu une idée en voyant ce petit pot en terre cuite. Je le questionne sur cette idée. Il ne me répond pas par des mots, il émet des sons : *mmh...*, claque de la langue à plusieurs reprises, sourit et lève les sourcils comme pour signifier qu'il avait eu une idée brillante mais qu'il allait la garder pour lui³⁷⁹. Lors d'une conversation que nous avons eue le lendemain alors que nous étions seuls, je lui demande à nouveau de m'expliquer ce qu'il a imaginé.

*Tu sais, j'ai un cousin, il fait des céramiques... je pense lui demander de me faire un petit pot comme ça... on peut faire quelque chose de très mignon ! Ensuite je le vendrai à Saint-Cirq-Lapopie... ma cousine a un magasin... Mais tu le gardes pour toi, hein ?!*³⁸⁰

Dans cet extrait, on observe une forme d'empathie qui représente un des mécanismes caractéristiques des dynamiques d'appropriation ou de création. Elle repose sur le principe d'imitation et de répétitions d'éléments observé chez l'autre. Il s'agit ici d'un processus d'innovation rendu possible par des emprunts d'éléments étrangers observés chez l'autre (Tolivia & Geslin, 2007). Dans ce cas, l'imitation est rendue possible grâce au décentrement qui apporte de nouvelles ressources.

Les limites de la comparaison

L'élaboration du nouvel emballage est la première action entreprise par les safraniers pour essayer d'enrayer leurs difficultés commerciales. Au moment de partir pour l'Italie, ils n'ont pas trouvé de solutions et sont très préoccupés par ce problème. La coopérative qui se charge de la commercialisation du safran a, depuis les débuts de la relance, acheté toute la production à un prix très intéressant pour les safraniers. Comme la production était inférieure à la demande, ils n'avaient jamais véritablement réfléchi aux stratégies commerciales à mettre en place. Lorsque le président de la coopérative annonce les difficultés rencontrées pour écouler le stock, les membres du conseil d'administration de l'ASQ se réunissent pour réfléchir à ce nouveau défi :

³⁷⁸ 26.02.2006

³⁷⁹ Voir DVD en annexe : chapitre 8. Une idée

³⁸⁰ S.B. 27.02.2006

*Tout le monde n'est pas d'accord. Dans le monde paysan, ils produisent le produit et ils s'en foutent, tu te démerdes. La symbiose qu'il y a entre l'ASQ et le commercial fait qu'on met tout en œuvre pour vendre notre produit. Malgré les problèmes avec Roger, il faut être conscient que le safran ne se vend pas comme des petits pains. Moteur : le président, le bureau et son conseil. C'est évident. 70% des producteurs s'en foutent pourvu qu'on le rachète au meilleur prix. Un groupe est bien meilleur que le meilleur du groupe. Beaucoup de gens sont producteurs et ne font pas partie du groupe particulier restreint. C'est la motivation de chacun qui fait qu'ils font partie du groupe.*³⁸¹

Dans cet extrait, Jean-Pierre souligne une des composantes de la dynamique de groupe au sein de l'ASQ. Certaines personnes s'investissent mais la majorité des membres ne participent pas aux discussions. Ceci tient au fait que « le collectif est à composer, il n'est pas déjà composé il faut constamment le réactiver car il n'y a pas de base ethnique ou naturelle au collectif.³⁸² » Il est intéressant de souligner que les individus qui font partie des différents groupes de travail et qui donnent de leur temps et de leur énergie pour le collectif, sont ceux que l'on retrouve lors des voyages. Les membres du « groupe Suisse » dont il a déjà été question, participent tous à des groupes de travail. En suivant l'idée de Callon (1989 : 211), on peut rattacher cet exemple à la notion d'acteurs-réseaux qui prend toute sa signification :

« Car elle permet de lier la production des connaissances avec la mise en forme des systèmes sociaux dans lesquels elles sont évaluées et utilisées. Les acteurs-réseaux élaborent des théories, mettent au point des techniques expérimentales et, simultanément, adaptent offres et demandes, définissent et hiérarchisent des positions, fixent des intérêts et organisent les rapports entre institutions » (Callon, 1989 : 211).



Fig. 58. Echanges autour du système de commercialisation avec le safranier toscan

Il ressort aussi de cet extrait vidéo que les safraniers veulent participer à la recherche de nouveaux débouchés et réfléchissent à des stratégies commerciales. Dans un premiers temps, ils ont décidé de baisser le prix auquel le safran sera acheté aux producteurs : *Au conseil d'administration on parle de la gestion du safran. C'est pas de gaieté de cœur qu'on a*

³⁸¹ J-P.C. 25.10.2005

³⁸² Latour, propos recueillis lors d'une conférence donnée le 14 juin 2006 à Lausanne : *Politique des sciences et des techniques ?*

*décidé la baisse du prix du safran. Mais un moment donné, il faut voir combien de temps on veut que ça dure. Je ne suis pas des plus optimistes pour l'avenir, ils [CAU.DE.VAL] ne se donnent pas les moyens commerciaux.*³⁸³

Lorsqu'ils sont en Italie, ils n'ont pas trouvé de solution, leur pessimisme est palpable : *Ah ! Ben, il faut pas se leurrer, c'est le fait que tu... il faudra voir si on trouve des débouchés commerciaux. On n'est pas des philanthropes. La survie de l'ASQ passe par le côté commercial. S'il y a pas d'argent, ça ira pas loin. Le côté amitié c'est important mais l'aspect financier est vital. Si ça se casse la gueule, je pense que je vais garder des contacts avec ma bande.*³⁸⁴ Il ressort cependant que les liens forts qui sont nés entre certains producteurs, suite au voyage en Suisse dans le cas de ce producteur, vont au-delà des aspects liés à la production et à la commercialisation du safran.

Au cours de la rencontre avec les producteurs toscans de San Gimignano, les Français sont très intéressés de connaître la façon dont leurs homologues commercialisent leur épice. Au cours de la conversation, le président de l'Association des safraniers du Quercy fait une comparaison entre les productions italiennes et françaises³⁸⁵ :

*C.L. Si je comprends bien, on est comparable au niveau production mais au niveau commercialisation c'est tout à fait différent.*³⁸⁶ Cette remarque contient des informations explicites qui permettent de mettre en évidence les mécanismes autour de la co-construction des connaissances au sein du collectif. Lorsqu'il parle de la production, Christophe entend la quantité de safran produite et les techniques de production : *à ce que j'ai pu voir, ils n'ont rien inventé au niveau technique... on fait la même chose... au niveau production technique et quantité on est comparable.*³⁸⁷ Cette remarque met en évidence la façon dont ils se comparent et se mesurent à l'autre pour prendre conscience de et justifier leur propre existence. Cette prise de position implique une certaine assurance et dénote leur fierté face à leur production. Différents exemples abordés au cours de ce travail soulignent ce mécanisme d'indentification et de prise de distance par rapport à l'autre. Lorsqu'il affirme qu'ils sont très différents au niveau de la commercialisation, Christophe fait allusion à leurs problèmes commerciaux. Cette dimension va être développée au cours de la discussion amorcée par cette première remarque. On sera attentifs à la façon dont les safraniers se positionnent par rapport à leurs

³⁸³ J-P.C 5.11.2005

³⁸⁴ S.B. 25.02.2006

³⁸⁵ Voir DVD en annexe : chapitre 9. Vente

³⁸⁶ 26.02.2006

³⁸⁷ C.L. 16.04.2006

hôtes. Leurs gestes et les propos tenus dénotent un certain malaise et un manque de confiance en soi. Après avoir prononcé cette première phrase, par exemple, Christophe pince ses lèvres, sa bouche part contre en bas. Cette attitude contraste beaucoup si on la compare avec son attitude du matin face à la machine à arracher les bulbes³⁸⁸.

La discussion se poursuit ensuite avec le Toscan (L.S) et les autres safraniers :

L.S. Il faudrait que vous m'expliquiez comment vous faites alors.

C.L. Eh oui, eh bien... c'est-à-dire que la commercialisation... nous on a commencé à savoir produire avant de vendre. Alors maintenant on se trouve avec des produits en quantité importante sans pouvoir les vendre sur le marché. On n'a pas recherché le marché.

L.S. Pourtant j'ai un article sur le safran du Quercy qu'on m'a envoyé de France...

Ah, Ahah !

C.L. Qui dit quoi ?

L.S. Qui dit que tout est vendu et que vous n'avez aucun problème. (Gros rires dans l'assemblée)

Que vous avez énormément de produits à base de safran...

C.L. Il date de quelle année votre article. Il faut savoir... voilà

L.S. Ah de cette année-là. Je l'ai reçu il y a environ deux mois³⁸⁹.

Au cours de cette interaction, le Toscan se cache en quelque sorte derrière les informations qu'il a obtenues suite à la lecture d'un article de journal. Il ne s'implique pas personnellement, ne prend pas position. Son attitude force les Quercynois à en dire davantage, à exposer véritablement leurs problèmes. Christophe met en évidence les différentes phases qu'ils ont traversées depuis les débuts de la relance. Il précise qu'effectivement, leurs difficultés commerciales sont récentes et qu'elles découlent de l'évolution de la production de safran. Comme le met en évidence la contribution de Dalle et Foray, il faut tenir compte de l'importance des variabilités temporelles dans l'analyse des comportements d'innovation³⁹⁰.

³⁸⁸ Cette scène fait l'objet d'une analyse dans la cinquième partie de ce travail.

³⁸⁹ 26.02.2006

³⁹⁰ « La créativité, la diversité, et l'action innovatrice peuvent être déterminantes à certains moments, tandis qu'elles n'auront plus aucun effet à d'autres moments. Les auteurs montrent qu'au cœur des phénomènes innovatifs, il y a le problème de « cycle technologique » qui se déroule dans le temps et dans l'espace. Selon les phases du cycle, les agents seront négligeables ou au contraire déterminants. Jean-Michel Dalle et Dominique Foray, rejoignant en cela certaines des conclusions de Michel Callon, montrent qu'il y a deux contextes extrêmes de phase du cycle à considérer : les phases émergentes de « recherche et d'exploration », et les phases consolidées où le système s'est bloqué sur une option et commence à bénéficier des avantages associés à un réseau consolidé » (Callon et alii, 1999 : 10).

Au cours de cette interaction, ces différentes phases sont mises en évidence par les safraniers eux-mêmes lorsqu'ils produisent un discours sur leurs pratiques. La suite de la discussion illustre la façon dont les acteurs restituent leur action :

C.L. Vous avez pas les références de l'article ?

L.S. Je l'ai même chez moi...

N.F. Allez le chercher ! Ahahah !

L.S. Vous avez une belle page avec une belle photo.

C.L. Ah la photo oui ça... y'à qu'ça !

Ah non c'est pas le cas hein ! Je peux vous dire qu'on a des problèmes de commercialisation.

F.H. C'est pas tout à fait ça !

C.L. Bon.

F.H. C'est qu'en trois ans on est passé de trois kilos

G.T. Oui, voilà !

F.H. De safran produit au niveau de l'ensemble des producteurs. Hein, voilà deux ans on est passé à sept kilos et cette année on est aussi à huit kilos.

L.S. Et vous comptez arriver à vingt kilos... D'après le journal.

F.H. On arrivera où on arrivera on sait pas. Mais commercialement il est pas facile de vendre, de doubler ou de tripler le volume de production à la commercialisation.

L.S. Non c'est vrai qu'en une année augmenter directement comme ça c'est...

F.H. Voilà...

P.L. Et alors vous, commercialement... vous, vous qui c'est qui fait la commercialisation ?

L.S. Chaque producteur.³⁹¹

La fin de cette interaction met en évidence la façon dont les safraniers analysent leur situation et la restituent au Toscan afin qu'il puisse comprendre leur problème et peut-être apporter, grâce à son regard extérieur, de nouvelles pistes de réflexion. Le partage de l'information est nécessaire car :

« La réussite de l'interaction repose sur une production de l'intelligibilité mutuelle production favorisée par l'accès mutuel aux ressources disponibles dans un environnement matériel, social et culturel particulier et plus ou moins stabilisé. (...) La notion de savoir mutuel, notion essentiellement thématifiée par le champ de la

³⁹¹ 26.02.2006

philosophie du langage³⁹², sous entend que les acteurs possèdent des connaissances, des croyances, des savoirs identiques ou compatibles quand à leurs contenus. » (Salembier et Zouinar, 2004 : 2)



Fig. 59. Echanges autour du système de commercialisation avec le safranier toscan

Au cours de cette conversation on sent le pessimisme de Christophe qui dépeint la situation de façon très catastrophée. Le producteur italien garde une attitude très distante face à ce qui lui est exposé, il semble qu'il utilise l'article de journal comme barrière entre lui et eux. L'approche de Christophe ne correspond pas à celle de l'ensemble du collectif qui ne souhaite pas donner une mauvaise image de l'Association : *non mais faut pas exagérer non plus... en plus on a l'air de quoi... on passe franchement pour des rigolos, on ne peut pas se le permettre, dire les choses oui... mais y a la forme !*³⁹³ Frédéric perçoit le malaise et relève plus posément les raisons du problème. Son attitude favorise l'échange avec le producteur italien qui est en quelque sorte obligé de modifier son discours. Il ne rit plus de la situation, il

³⁹² Pour expliquer le fonctionnement de la communication et la manière dont les agents arrivent à se comprendre, des philosophes et des psychologues ont développé une théorie fondée sur la notion de connaissance ou savoir mutuel. Cette théorie a pour caractéristique de produire une régression à l'infini qui ne peut jamais être validée dans la mesure qu'il ne peut jamais se réaliser ou être atteint par les agents. Pour un développement voir (Salembier et Zouinar, 2004 : 11)

³⁹³ M.T. 20.03.2006

compatit avec les préoccupations des safraniers et les rassure lorsqu'il confirme qu'il est difficile de faire évoluer si rapidement le système commercial pour écouler une production qui a quasiment triplé.

Durant cette séquence, les safraniers du Quercy ont des expressions corporelles laissant transparaître leur désarroi face à la situation commerciale. Ces expressions sont d'autant plus frappantes lorsqu'on les compare à leur attitude habituelle. Christophe, par exemple, a l'air accablé, sa gestuelle reflète une certaine modestie. Généralement, il se tient très droit, ponctue son discours par de grands gestes et parle très fort dénotant une certaine fierté. Lors de cette séquence, il s'appuie sur le dossier d'une chaise, son corps est un peu avachi, ses mains ne bougent pas et il parle doucement. Nathalie, quant à elle, est d'un naturel gai et ses gestes sont habituellement énergiques et vivants. Au cours de cette scène elle est inquiète : *tu sais... s'ils n'arrivent plus à le vendre... enfin, il faut trouver une solution*³⁹⁴, les différents gestes qu'elle enchaîne reflètent ce sentiment : au départ, son menton est posé sur sa main, ensuite elle boit son thé et se masse la nuque, la tête en avant. Serge de son côté à l'air penseur : son bras droit soutient le gauche sur son ventre, cette position lui permet d'amener sa main devant son menton et d'appuyer son index sur sa bouche, il fronce les sourcils. L'expression corporelle de Christine et de Frédéric révèle aussi leur embarras face aux aspects commerciaux : elle se gratte la tête et regarde le sol et il regarde la table, les épaules légèrement affaissées.

Des incertitudes pour renforcer la coopération et les échanges au sein du collectif

Toute la complexité de l'action vient des difficultés relatives à la maîtrise des différentes phases : émergente, intermédiaire ou stabilisée. En effet :

« Les individus doivent être capables de s'engager mutuellement alors que leur environnement est incertain, de mettre en place des dispositifs qui stabilisent ces engagements, tout en demeurant attentifs aux singularités des situations, aux critiques émanant d'acteurs dont les anticipations sont déçues » (Callon et alii, 1999 : 177).

Ces incertitudes contribuent, je pense, à renforcer la coopération mutuelle et les échanges entre les participants ; en ce faisant, les liens sociaux au sein du collectif sont redéfinis. Le degré de participation de certaines personnes évolue en fonction du contexte et participe à la recomposition des liens qui les unissent les uns aux autres et par lesquels ils se définissent mutuellement. Face aux problèmes de commercialisation, Jean-Pierre, par exemple, s'investit beaucoup dans la recherche de nouveaux débouchés. Pour ce faire, il a accompagné Gloria

³⁹⁴ N.F. 25.04.2006

lors du salon lyonnais. Son implication nouvelle, par rapport à la commercialisation de l'épice, renforce ses liens avec Gloria mais la place en situation de conflit avec Roger qui n'a pas apprécié sa participation au salon. Je pense donc que la critique, la remise en question des acteurs sur leurs propres savoir-faire constitue le moteur de la dynamique collective³⁹⁵.

Les actions qui ont lieu dans le processus collectif d'innovation, « au cours duquel s'élaborent et se stabilisent les savoirs, les compétences et les artefacts techniques, l'identité des acteurs, leurs intérêts, leurs projets, leurs attentes, » (Callon et alii, 1999 : 43) sont à la fois la cause et la conséquence des identités et des savoirs. Durant les phases d'innovation en usage (Geslin, 2002), de nouveaux objets sont générés et peuvent devenir des objets « support de revendication », des objets intermédiaires (Lévi-Strauss).

« La forme prise par les dispositifs techniques, leur succès ou leur échec, leurs domaines d'utilisation, leur « impact », etc., tous ces éléments condensent l'ensemble des liens qui ont été noués, plus ou moins solidement, tout au long du processus d'innovation, entre le dispositif lui-même et les éléments qui constituent activement son environnement » (Akrich, 1994 : 127).

Ces objets intermédiaires peuvent traduire les sentiments du collectif qui leur reconnaissent une certaine efficacité. En analysant le rôle de ces objets, le chercheur peut alors entrer dans l'univers des représentations sociales afférentes à ces actions (Lemonnier, 1999). Je me suis particulièrement intéressée à ces phases émergentes et intermédiaires car elles permettent la mise en évidence de ces objets support qu'il est très difficile de cerner lors des situations routinières.

« L'innovation, en tant que dispositif technique d'une forme particulière, circulant dans un espace spécifique, est donc le résultat d'un processus éminemment collectif, la définition et l'extension de ce collectif variant selon les auteurs. Enfin, ni la technique, ni le social ne jouissent d'une position d'extériorité par rapport au réseau, ce qui interdit de se poser la question du déterminisme de l'un par l'autre : l'innovation est l'une des modalités par lesquelles les compétences sont redistribuées entre les différentes entités qui peuplent le monde, humains et non humains, techniques et sociales » (Akrich, 1994 : 128).

Tout au long de ce travail, j'ai axé mes analyses sur les traces autour de ces intermédiaires pour analyser la constitution et la cohésion du collectif.

³⁹⁵ Cette vision va à l'encontre de tout un courant sociologique qui fonde l'ordre sur la conformité des individus à des normes sociales.

CONCLUSION

A travers l'analyse pointue de faits anodins, je me suis efforcée de révéler les mécanismes à l'œuvre lors de la constitution du social et dans la co-construction d'une identité collective au sein de l'Association des safraniers du Quercy. Les événements anodins, qui ont fait l'objet de cette étude, le sont dans le sens où il s'agit de petits détails issus de la vie quotidienne. Cependant, ils sont issus de situations extraordinaires ce qui leur confère un caractère particulier. En effet, ces événements ont eu lieu au cours de voyages, dont le but était d'échanger des connaissances autour de la plante, dans d'autres pays producteurs de safran. Les participants se trouvaient donc dans un contexte fort différent de leur vie quotidienne. Mon implication lors de l'organisation de ces voyages m'a obligée à adopter une posture réflexive et à présenter mon degré d'engagement et de distanciation au cours de cette étude. Pour amener une réflexion éthique sur la pratique de la recherche, je me suis efforcée de présenter le contexte de ma recherche et mon rôle dans l'organisation des voyages.

Des situations anodines donc, qui se produisent dans un contexte singulier. Ce fait, à première vue paradoxal, m'a permis de mettre en lumière le processus de co-construction identitaire au sein du collectif. En effet, les décentrements impulsent une dynamique particulière qui pousse les individus à se positionner par rapport à l'autre et à définir leur identité individuelle et collective en fonction du contexte dans lequel ils se trouvent. Au cours des voyages, les safraniers ont, à partir de leurs compétences propres, manifesté, établi et produit leur identité. Cette dernière est une co-construction impulsée par une dynamique d'influence réciproque entre le contexte, les systèmes cognitifs individuels et collectifs et les objets. L'analyse de « situations de détails » permet de décrire la co-construction des significations nécessaires à l'évolution du collectif. Partant du principe que le collectif n'existe pas en soi et qu'il est constamment redéfini par ses membres, j'ai utilisé les objets, les gestes, les postures, les discours et le contexte comme des traces matérialisant la co-construction des relations sociales. Cela m'a permis de mettre en évidence les différentes phases de ce processus de co-construction et le rôle des décentrements dans la constitution et la cohésion du collectif.

L'analyse fine de « situations de détail »

Nous avons vu que les voyages ont permis aux safraniers de prendre conscience d'une appartenance culturelle commune et d'affirmer leur attachement à leur terre en co-construisant une identité territoriale collective. Un processus identique autour de leur identité alimentaire a été mis au jour. Par ailleurs, les safraniers ont pu, grâce aux décentrements, développer un répertoire cognitif commun qui facilite les échanges entre les membres et qui favorise la cohésion du groupe. La découverte de nouveaux territoires et de pratiques alimentaires nouvelles, participent à la co-construction de référentiels communs qui sont utilisés ensuite par l'ensemble du collectif.

Nous avons également vu que, à l'occasion des différents voyages, les safraniers ont fait réaliser des casquettes et des écharpes à l'effigie de leur safran ainsi que des assiettes pour remercier leurs hôtes. Une analyse fine autour du choix de ces objets et de leur histoire au sein du collectif a permis de révéler les mécanismes de co-construction et d'affirmation identitaire. En effet, ces objets matérialisent un processus complexe d'influence réciproque entre les systèmes cognitifs, les objets et le contexte de l'action. Les individus ont dû, au cours des décentrements, renoncer à ce qu'il y a de plus personnel dans leur expérience pour privilégier ce qui était susceptible de renforcer l'identité du groupe.

Le rôle essentiel du jeu d'influence réciproque entre les individus, le collectif, les objets et le contexte de l'action lors de la négociation de sens au sein du collectif est central pour ce travail. La découverte d'une machine à arracher les bulbes en Italie, la visite d'un douar marocain ou la co-construction de souvenirs communs sont des événements anodins qui ont permis de mettre en évidence ce jeu d'influence. Les exemples analysés dans ce travail montrent aussi que les relations sociales sont directement influencées par l'existence ou non d'expériences communes. Suite au premier voyage par exemple, les participants forment un groupe très soudé qui, malgré les voyages suivants, restera une entité distincte par rapport aux autres membres du collectif. De plus, les décentrements ont permis aux safraniers de réfléchir à leurs actions et de se positionner grâce au double jeu constant d'identification à l'autre et de différenciation par rapport à l'autre. Cela m'a permis d'observer leur volonté de se dire dans le contexte de l'autre.

CONCLUSION

Les principaux résultats

Je me suis intéressée aux mécanismes de co-construction du social dans le cours de l'action. J'ai essayé de mettre en évidence la façon dont le collectif, lors des décentrement, se remet en question et entre dans une nouvelle phase d'échange favorisant, par là même, sa cohésion. En effet, au cours de ces phases les acteurs réinventent leurs pratiques en confrontant leurs idées et en se mesurant aux autres. L'impulsion nouvelle promue par les séjours à l'étranger contribue à la dynamique et à la cohésion du collectif.

La quête de sens au sein d'un collectif passe par des négociations constantes et par la co-construction des significations. Je suis donc partie du principe que la signification des actions mues par les membres du collectif est négociée au sein du groupe avant, pendant et après l'action, nourrissant ainsi une émulation collective qui assure la cohésion du groupe.

Ce travail permet de dégager des facteurs contribuant à la cohésion d'un collectif et qui n'ont été que peu abordés jusque-là. Il apparaît en effet que le décentrement impulse des dynamiques dont les répercussions sont visibles à plusieurs niveaux. Il permet au collectif de se positionner par rapport aux autres et de prendre conscience de ses spécificités. Ce mécanisme comprend plusieurs étapes : l'imitation ou l'empathie et la prise de distance. Ce travail met en évidence ces différentes étapes et définit les phases au cours desquelles elles se matérialisent. La confrontation avec l'autre a permis au collectif de co-construire une identité commune qui est le fruit d'une co-construction entre les représentations individuelles et collectives, les objets et le contexte de l'action. Cette thèse démontre que les concepts de décentrement et de regroupement ne sont pas si paradoxaux.

Réflexion autour de mes choix méthodologiques et théoriques

Le caractère particulier de mon terrain m'a amené à développer une méthodologie permettant d'analyser, dans le cours de l'action, des événements uniques. Pour appréhender le social en co-construction, j'ai conjugué une ethnographie « classique » avec certains aspects développés par l'ethnométhodologie. Cette approche tente d'étudier les moindres détails de l'activité quotidienne car elle estime que c'est au cours d'événements ordinaires que les acteurs produisent les significations nécessaires à leur évolution. Dans le cadre de ce travail, j'ai procédé à l'analyse de situations anodines dans le but de faire émerger la co-construction du social. L'approche ethnométhodologique étudie les activités dans leurs détails immédiats

CONCLUSION

mais ne les considère pas comme des signes ou des indicateurs, elle ne cherche pas à comprendre et à interpréter la signification que l'acteur attribue à l'événement. Comme il me semblait intéressant d'interpréter les signes et les symboles pour mettre en lumière les relations sociales au sein du collectif, j'ai utilisé l'objet méthodologique du cours d'action qui cherche à mettre en évidence ce qui, dans l'activité d'un acteur, est significatif pour lui. Il s'agit véritablement d'entrer dans des mondes vécus par les sujets. Pour ce faire, « il faut plus que jamais traverser les champs de représentations et les modes de discours systématiques produits par les pratiques de la connaissance qui se superposent à ceux des anthropologues » (Marcus, 2002 :9). Le fait de pénétrer finement les mondes vécus par les acteurs, amène l'ethnologue à pratiquer un terrain multi-site. Dans le cours de mes analyses, je me suis appuyée sur les perspectives et les appréciations formulées par les acteurs sans mener de réflexion autour de ce qu'ils n'ont pas dit ou des sujets qu'ils n'ont pas abordés. Cela est normal dans le sens où il s'agit d'une recherche qui se focalise sur des données émiques.

Je me suis interrogée, d'un point de vue théorique, sur ce qui fonde le lien social et sur la relation entre les sujets, les objets et le contexte pour appréhender la co-construction du social. Cette co-construction se produit entre des entités qui interagissent mais qui ne forment pas un collectif donné et défini une fois pour toute. De ce fait, il ne m'a pas été possible de donner une définition claire et précise du terme de collectif et d'écrire noir sur blanc les entités qui en font partie. Une telle démarche serait rassurante mais figerait une situation qui évolue constamment et serait en contradiction avec l'objectif de cette thèse qui est de mettre en lumière les dynamiques dans la co-construction du social.

Pour aborder cette thématique, j'ai pris appui sur la théorie de l'acteur-réseau. Cette approche considère que les objets et les humains jouent un rôle identique dans la constitution de notre espace social. Dans le cadre de ce travail, j'utilise les objets pour mettre en évidence les relations sociales, car j'estime qu'ils influencent les systèmes cognitifs en véhiculant des informations, des représentations et des valeurs. Dans ce sens je considère les artefacts comme des instruments pour analyser les comportements et les interactions.

Les notions autour des communautés de pratiques telles que développées par Wenger m'ont apporté des éléments de réflexion à propos de l'impact de l'apprentissage sur la cohésion des collectifs. Cet auteur place l'identité individuelle et la situation au centre de sa théorie sur l'apprentissage. Selon lui, il faut tenir compte du vécu individuel et du contexte

CONCLUSION

lorsque l'on souhaite transmettre un savoir. Il focalise son analyse sur la transmission de ce savoir et ne traite pas la question de l'innovation qui est un aspect fondamental lorsqu'on aborde l'apprentissage au sein d'un collectif. Les informations ne sont pas simplement stockées par les individus, au contraire, ils les interprètent et se les approprient en passant par plusieurs étapes. Dans le cadre de ce travail, je me suis efforcée de décrire ce processus qui n'a pas été abordé par Wenger. Cela m'a permis d'aborder la notion d'empathie qui caractérise les dynamiques d'appropriation, voire de création, (Geslin, 2007) au cours du processus d'innovation. Il s'agit du moment au cours duquel les individus imitent ce qu'ils découvrent et répètent les traits empruntés à l'autre. Cette étape n'est pas une fin en soi mais un « passage obligé » du processus d'innovation. Une fois que les individus ont imité et se sont appropriés ce qu'ils ont vu, ils cherchent à démontrer leur spécificité. Dans un premier temps, ils imitent et dans un deuxième temps, ils se placent en opposition. Ce double mécanisme peut sembler paradoxal mais fait partie d'un même processus d'identification/différenciation. Il dénote une volonté de se dire dans le contexte de l'autre.

Dans le cadre de cette recherche, je me suis donc appuyée sur différents courants théoriques et méthodologiques qui sont peu utilisés en ethnologie. Il s'agissait, pour moi, d'utiliser ces aspects, qui se sont avérés être de précieux outils, pour enrichir l'approche développée par notre discipline.

Bilan

Je me suis efforcée d'observer et d'analyser le social en co-construction. Les événements qui ont décrits et analysés dans ce travail ne s'étaient jamais produit avant et ne se reproduiront plus. Ces instants très précis ont été appréhendés en fonction d'un contexte particulier. Pour des raisons logistiques, pratiques et méthodologiques, j'ai axé mon analyse sur des événements qui se sont produits entre 2004 et 2006. Ce temps d'observation n'est pas long en regard des enquêtes ethnographiques « classiques » mais il l'est si l'on considère que le contexte de l'action a beaucoup évolué au cours de ces trois années. Nous avons vu que la dynamique collective autour de l'objet safran n'était pas la même suite à l'évolution de la production. Ce choix méthodologique m'a permis d'aborder la co-construction du social en convoquant des exemples issus de contextes très différents. Il aurait peut-être été judicieux de se focaliser sur un seul voyage et de mener une analyse beaucoup plus pointue pour mettre en lumière les mécanismes à l'œuvre dans la co-construction du social. Des entretiens d'autoconfrontation auprès des safraniers qui ont reçu les Français auraient certainement

CONCLUSION

apporté un éclairage intéressant sur la façon dont les relations se sont co-construites au cours du séjour. En effet, la manière dont les safraniers étrangers ont perçu les Français a influencé les interactions entre producteurs, ce qui, par répercussions, a conditionné la façon dont les visiteurs se sont positionnés.

Cependant, l'analyse de la co-construction des relations sociales sur un temps si court ne correspond pas véritablement à la réalité des interactions qui ont lieu au sein d'un collectif. En effet, les individus qui s'engagent dans une entreprise commune ne le font généralement pas sur une courte période. Les relances que l'on observe dans le monde agricole, par exemple, permettent aux acteurs d'unir leurs forces pour développer un produit qu'ils souhaitent valoriser sur la durée. Le fait d'avoir observé et analysé la façon dont un collectif co-construit son identité et la manière dont les relations sociales se développent en son sein met en lumière des mécanismes sociaux que l'on retrouve dans d'autres collectifs. Cela reflète la manière dont les individus se définissent et créent du lien social dans une société qualifiée d'individualiste. Le rapport entre les producteurs et l'objet safran inscrit cette recherche dans un courant des sciences humaines qui introduit les objets à l'intérieur même de son champ d'investigation et les inscrit au cœur de l'action. Cette posture théorique a permis d'analyser la relation entre les acteurs et les objets et de souligner leur place dans la co-construction sociale sans cesse en mouvement. Ces relations peuvent être appréhendées à l'échelle mondiale et mettent en évidence un type de dynamiques sociales qui ont un objet central pour moteur.

BIBLIOGRAPHIE

ABELES Marc

1995. «Pour une anthropologie des institutions». *L'Homme* (Paris) 135, p. 65-85

ALBALADEJO Christophe, GIRARD Nathalie, LABATUT Julie

2004. «From farm advisory work to new practices facilitating learning in rural areas: the case of a saffron association in south-west France.» in: Artur Cristóvão (coord.), *Farming and rural systems research and extension: European farming and society in search of a new social contract : learning to manage change: (pre)proceedings of the 6th European IFSA Symposium* [en ligne], p. 673-686. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. http://home.utad.pt/~des/ifsa/ifsa_6th_eu_proceed.pdf accédé le 18.03.2007

AKRICH Madeleine,

1987. «Comment décrire les objets techniques?». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 9, p. 49-64

1989. «La construction d'un système socio-technique: pour une anthropologie des techniques». *Anthropologie et sociétés* (Québec) 13(2), p. 31-54

1994. «Comment sortir de la dichotomie technique/société: présentation des diverses sociologies de la technique», in: Bruno LATOUR, Pierre LEMONNIER (dir.), *De la préhistoire aux missiles balistiques: l'intelligence sociale des techniques*, p. 105-131. Paris: La Découverte

AKRICH Madeleine, CALLON Michel, LATOUR Bruno

1988. «A quoi tient le succès des innovations». *Gérer et comprendre: série trimestrielle des "Annales des mines"* (Paris) 11, p. 4-17 ;12, p. 14-29

AKRICH, Madeleine, et alii

1992. *Ces réseaux que la raison ignore*. Paris: L'Harmattan.

AMIROU Rachid

1995. *Imaginaire touristique et sociabilité du voyage*. Paris: PUF

ANDLER Daniel (dir.)

1992. *Introduction aux sciences cognitives*. Paris: Gallimard

APPADURAI Arjun

1986. *The social life of things: commodities in cultural perspective*. Cambridge: Cambridge University Press

ASTRUC Jean-Guy, BAZALGUES Gaston, BAZALGUES Jacqueline (et al.)

2000. *Lot*. Paris: Ed. Bonneton. (Encyclopédie Bonneton)

AUCANTE Pierre

2000. *Le safran*. Arles: Actes Sud

BIBLIOGRAPHIE

AUCANTE Pierre, BOISVERT Clotilde
1993. *Saveurs du safran*. Paris: Albin Michel

AUGE Marc
1992. *Non-lieux: introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris: Le Seuil
1994. *Pour une anthropologie des mondes contemporains*. Paris: Aubier

AUMONT Jacques
1990. *L'image*. Paris: Nathan

AURIER Philippe, FORT Fathia, SIREIX, Lucie
2005. «Exploring terroir product meanings for the consumer» in: *Anthropology of food*, [en ligne] <http://www.aofood.org> [page consultée le 21.02.2007]

BAKIS Henry
1993. *Les réseaux et leurs enjeux sociaux*. Paris: PUF

BALANDIER Georges
1974. *Anthropo-logiques*. Paris: PUF

BALZAC Honoré (de)
1999. *Illusions perdues*. Paris: Pocket

BARE Jean-François
1997. *Regards interdisciplinaires sur les politiques de développement*. Paris; Montréal: L'Harmattan

BARJOLLE Dominique, BOISSEAUX Stéphane,
2004. *La bataille des A.O.C. en Suisse: les appellations d'origine contrôlées et les nouveaux terroirs*. Lausanne: Presses polytechniques et universitaires romandes.

BARJOLLE Dominique, BOISSEAUX Stéphane, DUFOUR Martine
1998. *Le lien au terroir: bilan des travaux de recherche*. Lausanne: Institut d'économie rurale, antenne romande

BARNES John
1954. «Class and committees in a Norwegian Island Parish». *Human relations: a journal of studies toward the integration of the social sciences* (New York) 7, p. 39-58

BARTH Frederik
1994. *Ethnic groups and boundaries: the social organization of culture difference*. Oslo: Johansen & Nielsen Boktrykkeri, [1^e éd. 1969]
1995. «Other knowledge and other ways of knowing». *Journal of anthropological research* (Albuquerque) 51, p. 65-68
2000. «Boundaries and connections», in: Anthony P. Cohen (ed.), *Signifying identities: anthropological perspectives on boundaries and contested values*, p. 17-37. London; New York: Routledge

BARTHE Yannick, CALLON Michel, LASCOUMES Pierre
2001. *Agir dans un monde incertain: essai sur la démocratie technique*. Paris: Seuil

BIBLIOGRAPHIE

BELLIER Irène

2002. «Du lointain au proche: réflexions sur le passage d'un terrain exotique au terrain des institutions politiques», in: Christian Ghasarian (dir.), *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive: nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*, p. 45-62. Paris: Armand Colin

BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe

1998. «Terroirs, produits et enracinement», in: *Pour une anthropologie impliquée. Argumentation face aux extrémistes*, p. 16-17. Lyon: Association Rhône-Alpes d'Anthropologie

1998. «Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences», in: Dominique Poulot (dir.), *Patrimoine et modernité*, p. 159-170. Paris: L'Harmattan

1998. «La notoriété à l'épreuve du terrain: relation à la zone de protection, aux pratiques techniques, à la dénomination du produit», Résumé de l'intervention: Innovating marketing for cheese with Protected denomination of origin, 1999 – Fair, concerted action n° 3, CT 96 – 1562, Third plenary meeting, Servier, France 29-31 octobre, p. 26-27 [en ligne]

<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/terroir/aocnotor.htm> [page consultée le 18 mars 2007]

2000. «Le vivant, le culturel et le marchand: les produits de terroir». *Autrement* (Paris) 194, p. 191-216

2004. *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*. Paris: CNRS édition

2005. «Produits locaux entre nature et culture: de la ferme voisine au terroir: entretien avec Laurence Bérard». *Anthropology of food*, no 4 [en ligne]

<http://edition.cens.cnrs.fr/revue/aofood/2005/v/n4/011350ar.pdf> [page consultée le 21.02.2007]

BERGER Peter, LUCKMANN Thomas,

2005. *La construction sociale de la réalité*. Paris: Armand Colin. [Trad. de: *Social construction of reality*. 1e éd. 1966]

BERNARD Christian, DELMAS Jean, GOURG Jean-Louis (et al.)

1998. *Aveyron*. Paris: Ed. Bonneton. (Encyclopédie Bonneton)

BETRY Nathalie

2003. «La patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés «sites remarquables du goût» ou la mise en valeur des territoires par les productions locales». *Ruralia: revue de l'Association des ruralistes français* [en ligne] <http://ruralia.revues.org/document346.html> [page consultée le 03.11.2005] (résumé de la thèse soutenue le 31 janvier 2003. Université Lumière-Lyon 2)

BIENFAIT Marcel, BRU Henri, GINESTET Christian (et al.)

1998.. *Tarn*. Paris: Ed. Bonneton. (Encyclopédie Bonneton)

BOISVERT Clotilde, AUCANTE Pierre

1993. *Saveurs du safran*. Paris: Albin Michel

BOLTANSKI Luc, THEVENOT Laurent,

1991. *De la justification: les économies de la grandeur*. Paris: Gallimard

BIBLIOGRAPHIE

BONNOT Thierry

2006. «L'ethnographie au musée: valeur des objets et science sociale». *ethnographiques.org*, 11 [en ligne] <http://www.ethnographiques.org/2006/Bonnot.html> [page consultée le 17.01.2007]

BONTE Pierre

1985. «Faits techniques et valeurs sociales: quelques directions de recherche». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 5, p. 19-48

1986. «Les recherches ethnologiques sur les techniques en France après A. Leroi-Gourhan». *La pensée* (Paris) 254, p. 37-47

1999. «Travail, techniques et valeur», in: Jean-Luc Jamard, Anie Montigny, François-René Picon (dir.), *Dans le sillage des techniques: hommage à Robert Cresswell*, p. 15-51. Paris: L'Harmattan

BONTE Pierre, IZARD Michel

1991. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris: PUF

BOUCHERY Pascal

1999. «Une technologie agraire comme objet de pensée: réflexion sur la notion de «prototype mental» en anthropologie». *Annales de la Fondation Fyssen* (Paris) 14, p. 10-33

BOURDIEU Pierre

1985. «Du bon usage de l'ethnologie: entretien avec Pierre Bourdieu [par] Mouloud Mammeri». *Awal: cahier d'études berbères*, n°1, p. 7-29

1993. «Comprendre», in: Pierre Bourdieu (dir.), *La misère du monde*, p. 903-939. Paris: Seuil

BOURGEON Dominique, DANDOUAU Jean-Claude,

1996. «Eléments de réflexion sur l'approche cognitive et expérientielle de l'inférence du goût», in: *Le goût. Actes du colloque, Dijon les 12 et 13 septembre 1996*.

BOUVIER Nicolas

2001. *L'usage du monde*. Paris: Payot [1^e éd. 1963]

BOYER Marc

1980. «Evolution sociologique du tourisme: continuité du tourisme rare au touriste de masse et rupture contemporaine». *Loisir et société* (Sillery) n°3, p. 49-81

BOYER Pascal

1986. «Tradition et vérité». *L'Homme* (Paris) 97, p. 309-329

BRIL Blandine, ROUX Valentine

2002. «Observation et expérimentation de terrain: des collaborations fructueuses pour l'analyse de l'expertise technique: le cas de la taille de pierre en Inde». *Technologies Idéologies Pratiques* (Ramonville-Sainte-Agne) 14(2), p. 29-49

BROMBERGER Christian

1979. «Technologie et analyse sémantique des objets: pour une sémio-technologie». *L'Homme* (Paris) 19(1), p. 105-140

BIBLIOGRAPHIE

BROMBERGER Christian, CHEVALIER Denis (dir.)

1999. *Carrières d'objets: innovations et relances*. Paris: Editions de la Maison des Sciences de l'Homme

CALLON Michel (dir.)

1989. *La science et ses réseaux: genèse et circulation des faits scientifiques*. Paris: La Découverte

CALLON, Michel et alii,

1999. *Réseau et coordination*. Paris: Economica

CALLON Michel, LASCOUMES Pierre, BARTHE Yannick

2001. *Agir dans un monde incertain: essai sur la démocratie technique*. Paris: Seuil

CALLON Michel, LICOPPE Christian, MUNIESA Fabian (dir.)

2003. *Technologies de marché*. Paris: Hermès Sciences Publications. (Réseaux: communication, technologie, société; no 122)

CALVINO Italo

1995. *Si par une nuit d'hiver un voyageur*. Paris: Seuil [Trad. de: *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, 1979]

CANDAU Jacqueline, RUAULT Claire

2005. «Evolution des modèles professionnels en agriculture: scènes de débat, questions d'écologie et catégories de connaissances». *Cahiers d'économie et sociologie rurales* (Versailles) 75, p. 52-74

CHAMOIX Marie-Noëlle

1999. «Culture ou technique? Les gestes de coupe ciseaux», in: Jean-Luc Jamard, Anie Montigny, François-René Picon (dir.), *Dans le sillage des techniques: hommage à Robert Cresswell*, p. 51-65. Paris: L'Harmattan

CHANAL Valérie

2000. «Communauté de pratique et management par projet: à propos de l'ouvrage de Wenger (1998) *Communities of Practice: Learning, Meaning and Identity*». *M@n@gement*, 3(1), p. 1-30 [en ligne] <http://www.dmsp.dauphine.fr/management/PapersMgmt/31Chanal.pdf> [page consultée le 17.01.2006]

CHAUCHAT Hélène, DURAND-DELVIGNE Annick,

1999. *De l'identité du sujet au lien social: l'étude des processus identitaires*. Paris: PUF

CHEVALLIER Denis,

1991. *Savoir faire et pouvoir transmettre: transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'homme

2004. «Produits, pays, paysages entre relance et «labellisation», in: Dejan Dimitrijevic (dir.), *Fabrication de traditions, invention de modernité*. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'homme

BIBLIOGRAPHIE

COPANS Jean

1999. *L'enquête ethnographique de terrain*. Paris: Nathan

CRESSWELL Robert

1986. «André Leroi-Gourhan 1911-1986». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 7, p. 263-268

1994. «La nature cyclique des relations entre le technique et le social: approche technologique de la chaîne opératoire.», in: Bruno Latour, Pierre Lemonnier (dir.), *De la préhistoire aux missiles balistiques: l'intelligence sociale des techniques*, p. 275-288. Paris: La Découverte

1996. *Prométhée ou Pandore? propos de technologie culturelle*. Paris: CNAM

2002. «Geste technique, fait social total: le technique est-il dans le social ou face à lui?». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 40, p. 125-153

DALLE Jean-Michel, FORAY Dominique

1999. «Quand les agents sont-ils négligeables (ou décisifs)? Une approche de l'économie d'innovation par les modèles stochastiques d'interaction», in: Michel Callon et alii, *Réseau et coordination*, p. 111-131. Paris: Economica

DANDOUAU Jean-Claude, BOURGEON Dominique

1996. «Eléments de réflexion sur l'approche cognitive et expérientielle de l'inférence du goût», in: *Le goût. Actes du colloque, Dijon les 12 et 13 septembre 1996*.

DANIELLOU François

1999. *Le statut de la pratique et des connaissances dans l'intervention ergonomique de conception*, Bordeaux: Collection Thèses et Mémoires, Laboratoire d'ergonomie des systèmes complexes, université de Bordeaux.

DARRE Jean-Pierre

1996. *L'invention des pratiques dans l'agriculture: vulgarisation et production locale de connaissance*. Paris: Karthala

DARRE Jean-Pierre, LASSEUR Jacques, MATHIEU Anne (coord.)

2004. *Le sens des pratiques: conceptions d'agriculteurs et modèles d'agronomes*. Paris: Institut national de la recherche agronomique

DE CLEENE Marcel, LEJEUNE Marie-Claude

2003. *Compendium of symbolic and ritual plants in Europe*. Ghent: Man & Culture

DEBRAY Régis

1992. *Vie et mort de l'image*. Paris: Folio

DEJOURS Christophe

1987. «L'individu et le collectif dans les rapports de travail: entretien avec Christophe Dejours». *Collectif*, 3, p. 5-12

DELFOSSÉ Claire, GRANIE Anne-Marie et MAYAUD Jean-Luc

1999. «Territoires prescrits, territoires vécus : inter-territorialité au coeur des recompositions des espaces ruraux », *Ruralia*, 1999-04, [en ligne], <http://ruralia.revues.org/document96.html>. [page consultée le 11 juin 2007]

BIBLIOGRAPHIE

DELFOSSÉ Claire, PROST Jean-Antoine

1998. « Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses », *Ruralia*, 1998-02, [en ligne], mis en ligne le 1 janvier 2003. <http://ruralia.revues.org/document27.html> [page consultée le 11 juin 2007]

DESCOLA Philippe

1993. *Les lances du crépuscule: relations Jivaros, haute Amazonie*. Paris: Plon

2005. *Par-delà nature et culture*. Paris: Gallimard

DEVEREUX Georges

1980. *De l'angoisse à la méthode dans les sciences du comportement*. Paris: Flammarion.

[Trad. de: *From anxiety to method in the behavioral sciences*, 1967]

DIGARD Jean-Pierre

1979. «La technologie en anthropologie: fin de parcours ou nouveau souffle», in *L'Homme* 19(1), p. 73-104

2004. « Anthropologie des techniques et anthropologie cognitive » [en ligne]

<http://etudesrurales.revues.org/document3007.html?format=print> [page consultée le 14.05.2005]

DIGOT Jean

1991. *Que faut-il dire aux hommes*. Rodez: Ed. du Rouergue

DIMITRIJEVIC Dejan

1998. «Ajvatovica: analyse de la tentative de construction d'un mythe fondateur de l'identité bochniaque». *Annales de la Fondation Fyssen* (Paris) 13, p. 30-48

DOSSE François

1997. *L'empire du sens: l'humanisation des sciences humaines*. Paris: La Découverte [1^e éd. 1995]

DOUGLAS Mary

1989. «Il n'y a pas de don gratuit: introduction à l'édition anglaise de l'"Essai sur le don" de Marcel Mauss». *La revue du MAUSS* (Paris) 4, p. 99-115

DUVIGNAUD Jean

2001. *Le prix des choses sans prix*. Paris: Actes Sud

ELIAS Norbert

1993. *Engagement et distanciation: contribution à la sociologie de la connaissance*. Paris: Fayard. [Trad. de: *Engagement und Distanzierung*, 1983]

FABRE Daniel

1997. «Le patrimoine, l'ethnologie», in: Pierre Nora (dir.), *Science et conscience du patrimoine: Entretiens du Patrimoine, Théâtre national de Chaillot, Paris, 28, 29 et 30 novembre 1994*, p. 59-72. Paris: Fayard: Editions du Patrimoine

BIBLIOGRAPHIE

FAINZANG Sylvie

2002. «De l'autre côté du miroir: réflexions sur l'ethnologie des anciens alcooliques», in: Christian Ghasarian (dir.), *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive: nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*, p. 63-71. Paris: Armand Colin

FALZON Pierre

1994. «Les activités méta-fonctionnelles et leur assistance». *Le travail humain* (Paris) 57(1), p. 1-23

FAVRET-SAADA Jeanne

1980. *Les mots, la mort, les sorts: la sorcellerie dans le Bocage*. Paris: Gallimard [1^e éd. 1977]

FASSIN Didier

1999. «L'anthropologie entre engagement et distanciation: essai de sociologie des recherches en sciences sociales sur le sida en Afrique», in: Charles Becker, Jean-Pierre Dozon, Christine Obbo, Moriba Touré (éds), *Vivre et penser le sida en Afrique = Experiencing and understanding AIDS in Africa*, p. 41-66. Paris: Karthala; Dakar: Codesria

FERRAND Alexis

1997. «La structure des systèmes de relations». *L'année sociologique* (Paris) 47(1), p. 37-54

FILIPPI Geneviève, THEUREAU Jacques

1994. «Cours d'action et conception d'un système d'aide à la coordination: le cas de la régulation du trafic R.E.R.». *Sociologie du travail* (Paris) 4, p. 547-562

FISCHLER Claude

1996. «Alimentation, morale et société», in: Ismène Giachetti (coord.), *Identités des mangeurs, images des aliments*, p. 31-54. Paris: Polytechnica

GARFINKEL Harold

2001. «Le programme de l'ethnométhodologie», in: Michel de Fornel, Albert Ogien et Louis Quéré (dir.), *L'ethnométhodologie*, p. 32-56. Paris: La Découverte

2001. «L'ethnométhodologie et le legs oublié de Durkheim», in: Michel de Fornel, Albert Ogien et Louis Quéré (dir.), *L'ethnométhodologie*, p. 440-444. Paris: La Découverte

GARNIER Jean-Claude, LABOUESSE François

2000. «Quand société et ruralité renouvellent leur relation: les fêtes de transhumance dans le Midi méditerranéen», in: Michel Rautenberg, André Micoud, Laurence Bérard, Philippe Marchenay (dir.), *Campagnes de tous nos désirs: patrimoines et nouveaux usages sociaux*, p. 123-139. Paris: Ed. de la Maison des sciences de l'Homme

GARRIGUES-CRESSWELL Martine, MARTIN Marie-Alexandrine,

1998. «L'alimentation: entre mondialisation et expression identitaire». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 31-32, p. 1-19

GEISTDOERFER Alette

BIBLIOGRAPHIE

1999. «Aimer la mer: une technique du corps et de l'esprit», in: Jean-Luc Jamard, Anie Montigny, François-René Picon (dir.), *Dans le sillage des techniques: hommage à Robert Cresswell*, p. 153-173. Paris: L'Harmattan

GELBERT Agnès

2003. *Traditions céramiques et emprunts techniques dans la vallée du fleuve Sénégal*. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'homme

GESLIN, Philippe

1994. «Les salins du Bénin et de Guinée: ou comment l'ergonomie et l'ethnologie peuvent saisir le transfert de techniques et de sociétés.», in: Bruno Latour, Pierre Lemonnier, *De la préhistoire aux missiles balistiques: l'intelligence sociale des techniques*, p. 275-288. Paris: La Découverte

1999. *L'apprentissage des mondes: une anthropologie appliquée aux transferts de technologie*. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'Homme

2002. «Les formes sociales d'appropriation des objets techniques ou le paradigme anthropotechnologique». *Ethnographiques.org* [en ligne].

<http://www.ethnographiques.org/2002> [page consultée le 14.05.2005]

2006. «Une expérience africaine: entretien avec Maurice Godelier». *ethnographiques.org* 10 [en ligne]. <http://www.ethnographiques.org/2006/Godelier,Geslin.html> [page consultée le 06.11.2006]

2007. «Les visages du garde-temps. Eléments pour une anthropologie du design», in: Babey Nicolas, Geslin Philippe et Kuenzi Claude-Alain, *Lire l'heure demain*, à paraître

GESLIN Philippe, SALEMBIER Pascal

2002. «La fleur, l'épice: usage social du corps et communauté de pratique dans la relance de produits authentiques». *Technologies Idéologies Pratiques* (Ramonville-Sainte-Agne) 14(2), p. 231-259

GESLIN Philippe, MOITY-MAIZI Pascale, MUCHNIK José, SAINTE MARIE Christine de, SAUTIER Denis, (éds)

2001. *Systèmes agroalimentaires localisés: terroirs, savoir-faire, innovations*. Versailles: INRA; Montpellier: CNEARC

GHASARIAN Christian (dir.)

2002. *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive: nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*. Paris: Armand Colin

GIRARD Nathalie, NAVARETTE Mireille

2005. «Quelles synergies entre connaissances scientifiques et empiriques? L'exemple des cultures du safran et de la truffe». *Natures Sciences Sociétés* (Paris) 13(1), p. 33-44

GLASER Barney L., STRAUSS Anselm L.

1999. *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. Chicago: Aldine; New York: Atherton [1^{er} éd. 1967]

GLUCKMAN Max

1963. «Gossip and scandal». *Current anthropology* (Chicago) 4(3), p. 307-316

BIBLIOGRAPHIE

GODELIER Maurice

1996. *L'énigme du don*. Paris: Fayard

GOFFMAN Erving

1973. *La mise en scène de la vie quotidienne: 2, les relations en public*. Paris: Les Editions de Minuit [Trad. de: *Relations in public, micro-studies of the public order*, 1971]

1987. *Façons de parler*. Paris: Les Editions de Minuit, [Trad. de *Forms of talk*, 1981]

GOUY-GILBERT Cécile, RAMON Patricia, RAUTENBERG Michel

1987. «Mémoire collective et patrimoine dans les périphéries urbaines, entre construction mythique et territoire», in: Jean Métral (coord.), *Les aléas du lien social: constructions identitaires et culturelles dans la ville*. Paris: Ministère de la culture et de la communication

GRIBAUDI Maurizio (dir.)

1998. *Espaces, temporalités, stratifications: exercices sur les réseaux sociaux*. Paris: Ed. de l'Ecole des hautes études en sciences sociales

GRISON Benoit

2004. «Des sciences sociales à l'anthropologie cognitive: les généalogies de la cognition située» [en ligne]. @ctivités, 1(2), p. 26-34 <http://www.activites.org/v1n2/html/grison.html> [page consultée le 24 avril 2007]

GUIHENEUF Pierre Yves

1994. *Les paysans verts: de l'agriculture à l'environnement, expériences innovantes en région méditerranéenne*. Paris: Editions Syros

GUILLE-ESCURET Georges

1999. «Les verrous de la culture et la dérive des idées», in: Jean-Luc Jamard, Anie Montigny, François-René Picon (dir.), *Dans le sillage des techniques: hommage à Robert Cresswell*, p. 173-195. Paris: L'Harmattan

2002. «Efficacité technique, efficacité sociale: le technique est-il dans le social ou face à lui?». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 40, p. 1-35

HOBSBAWM Eric, RANGER Terence

1983. *The invention of tradition*. Cambridge: University Press

HELFER Sandrine

2004. "How can anthropology contribute to the expansion of saffron production?" in: *ISHS Acta Horticulturae 650: I International Symposium on Saffron Biology and Biotechnology*, Albacete [en ligne] <http://www.actahort.org/books/650> [page consultée le 14.05.2005, accès payant]

HERITAGE John

1990. «Interactional accountability: a conversation analytic perspective.» in: Bernard Conein, Michel de Fornel, Louis Quéré (eds), *Les formes de la conversation: colloque "Analyse de l'action et analyse de la conversation", [Paris] septembre 1987: actes*, p. 23-49. Paris: CNET [Autre version de «Explanations as accounts: a conversation analytic perspective», paru dans C. Hantaki (ed.), 1988, *Analyzing lay explanation: a case book of methods*]

BIBLIOGRAPHIE

HERVIEU Bertrand

1993. *Les champs du futur*. Paris: Editions François Bourin

HERVIEU Bertrand, VIARD Jean

2001. *L'archipel paysan: la fin de la république agricole*. Paris: Ed de l'Aube

HUBERT Annie

1998. «Autour d'un concept: l'alimentation méditerranéenne». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 31-32, p. 153-161

HUTCHINS Edwin

1996. *Cognition in the wild*. Cambridge; London: The MIT Press [1^e éd. 1995]

JAMARD Jean-Luc

1992. «Faut-il être résolument amoderne? Les sciences, les techniques, Bruno Latour et l'anthropologie». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 19, p. 161-191

1999. «Entretien avec Robert Cresswell: la technologie culturelle peut-elle se tromper?», in: Jean-Luc Jamard, Anie Montigny, François-René Picon (dir.), *Dans le sillage des techniques: hommage à Robert Cresswell*, p. 539-563. Paris: L'Harmattan

JOLY Martine

1993. *Introduction à l'analyse de l'image*. Paris: Nathan

JULIEN Marie-Pierre, ROSSELIN Céline

2005. *La culture matérielle*. Paris: La Découverte

KASCHUBA Wolfgang

2000. «Quelle sera la responsabilité politique de l'ethnologie dans le nouveau millénaire?». *Ethnologie française* (Paris) 30(1), p. 73-82

KAUFMANN Laurence, QUERE Louis

2001. «Comment analyser les collectifs et les institutions?», in: Michel de Fornel, Albert Ogien, Louis Quéré (dir.), *L'ethnométhodologie: une sociologie radicale: Colloque de Cerisy, juin 1997*, p. 361-391. Paris: La Découverte

KUNDERA Milan

1984. *L'insoutenable légèreté de l'être*. Paris: Folio [Trad. de: *Nesnesitelná lehkost byti*]

KRESSMAN Gil

1996. «L'agriculture du 4^{ème} type». *Paysans* (Paris) 235, p. 69-97

LA PRADELLE Michèle de

1996. *Les vendredis de Carpentras: faire son marché en Provence ou ailleurs*. Paris: Fayard

LABATUT Julie

2003. *Etude de l'action collective autour du projet de relance de la culture du safran dans le Quercy et de son accompagnement*. Mémoire de fin d'études, Ecole supérieure d'agriculture de Purpan (ESAP)

BIBLIOGRAPHIE

LATOURE Bruno

1991. *Nous n'avons jamais été moderne: essai d'anthropologie symétrique*. Paris: La Découverte.

1996. *Petite réflexion sur le culte moderne des dieux faitiches*. Paris: Ed. Synthélabo

1999. *Politique de la nature*. Paris: La Découverte

2001. *L'espoir de Pandore: pour une version réaliste de l'activité scientifique*. Paris: La Découverte

2002. *La fabrique du droit: une ethnologie du Conseil d'Etat*. Paris: La Découverte

2006. *Changer de société: refaire de la sociologie*. Paris: La Découverte [Publ. orig. en 2005 sous le titre: *Re-assembling the social: an introduction to actor-network theory*]

LATOURE Bruno, LEMONNIER Pierre

1994. *De la préhistoire aux missiles balistiques: l'intelligence sociale des techniques*. Paris: La Découverte

LAKOFF George

1987. *Women, fire and dangerous things: what categories reveal about the mind*. Chicago: Chicago University Press

LAVILLE Jean-Louis, SAINSAULIEU Renaud (dir.)

1997. *Sociologie de l'association: des organisations à l'épreuve du changement social*. Paris: Desclée de Brouwer

LEMIEUX Vincent

1998. *Les coalitions: liens, transactions, contrôles*. Paris: PUF

1999. *Les réseaux d'acteurs sociaux*. Paris: PUF

LEMONNIER Pierre

1977. «Note sur les travaux de F. Sigaut». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 2, p. 80-91

1983. «L'étude des systèmes techniques, une urgence en technologie culturelle». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 1, p. 11-26

1999. «Agir de concert: la coopération chez les Anga», in: Jean-Luc Jamard, Anie Montigny, François-René Picon (dir.), *Dans le sillage des techniques: hommage à Robert Cresswell*, p. 349-369. Paris: L'Harmattan

LENCLUD Gérard

1987. «La tradition n'est plus ce qu'elle était: sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie». *Terrain* (Paris) 9, p. 110-123

LEROI-GOURHAN André

1964. *Le geste et la parole: technique et langage*. Paris: Albin Michel

1973. *Milieu et technique*. Paris: Albin Michel [1^e éd. 1945]

1983. «L'illusion technologique», in: André Leroi-Gourhan, *Le fil du temps: ethnologie et préhistoire*, p. 89-90. Paris: Fayard

LETABLIER Marie-Thérèse

1997. *L'art et la matière: savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*. Paris: La Documentation française

BIBLIOGRAPHIE

- LOUIS-GUERIN Christiane, ZAVALLONI Marisa,
1984. *Identité sociale et conscience: introduction à l'éco-écologie*. Toulouse: Privat;
Montréal: Presses de l'Université de Montréal
- MAALOUF Amin,
2005. *Les identités meurtrières*. Paris: Grasset [1^e éd. 1998]
- MACKENZIE Donald, SPINARI Graham
1995. «Tacit knowledge, weapons design, and the uninvention of nuclear weapons». *American journal of sociology* (Chicago) 101(1), p. 44-99
- MARCUS George
1995. «Ethnography in/of the world system: the emergence of multi-sited ethnography». *Annual review of anthropology* (Palo Alto) 24, p. 95-117
2002. «Au-delà de Malinowski et après Writing culture. A propos du futur de l'anthropologie culturelle et du malaise de l'ethnographie» in *ethnographiques.org* [en ligne]
<http://www.ethnographiques.org/2002/Marcus.html> [page consultée le 01.03.2007]
- MAUSS Marcel
1925. «Essai sur le don: forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques». *L'année sociologique*, nouvelle série, 1(1923-1924)
1936. «Les techniques du corps». *Journal de Psychologie*, 32 (3-4). [Reprend une communication présentée à la Société de Psychologie le 17 mai 1934]
1960. *Sociologie et anthropologie*. Paris: PUF [Contient les deux textes susmentionnés]
- MELVILLE Herman
1992. *Moby Dick*. Paris: Folio [1^e éd. 1851]
- MEININGER Helena
1995. «La production de la fertilité: le statut des engrais dans un système agricole paysans à Cotacachi». *Annales de la Fondation Fyssen*. Paris: édition de l'interligne, n°10
- MENGET Patrick
1996. «Ethique et anthropologie», in: Monique Canto-Sperber (éd.), *Dictionnaire d'éthique et de philosophie morale*, p. 64-71. Paris: PUF
- MERCKLE Pierre
2004. *Sociologie des réseaux sociaux*. Paris: La Découverte
- MILLER Daniel
1998. *Material cultures: why some things matter*. Chicago: University of Chicago Press
- MITCHELL J. Clyde
1974. «Social network». *Annual review of anthropology* (Palo Alto) 3, p. 279-299
- MOITY-MAIZI Pascale, SAINTE MARIE Christine de, GESLIN Philippe, MUCHNIK José, SAUTIER Denis, (éds)
2001. *Systèmes agroalimentaires localisés: terroirs, savoir-faire, innovations*. Versailles: INRA; Montpellier: CNEARC

BIBLIOGRAPHIE

MOLLO Vanina

2001. *Construction et propagation des connaissances au sein d'un collectif d'acteurs engagé dans la relance de la culture du safran dans le Lot*, DEA d'ergonomie, Université Toulouse 2, CNAM Paris, Bordeaux 2

NEGBI Moshe

1999. *Saffron: crocus sativus L.* Amsterdam: Harwood Academic Publishers

NORA Pierre (dir.),

1986. *Les lieux de mémoire II, La nation.* Paris: Gallimard

OLIVIER DE SARDAN, Jean-Pierre

1995. *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social.* Paris: APAD-Karthala

1998. «Emique». *L'Homme* (Paris) 147, p. 151-166

OTTO Ton, PEDERSON Poul,

2000. «Tradition between continuity and invention: an introduction». *Folk: Journal of the Danish Ethnographic Society* (Copenhague) 42, p. 3-17

PARLEBAS Pierre

1999. «Les tactiques du corps», in: Marie-Pierre JULIEN, Jean-Pierre WARNIER (dir.), *Approches de la culture matérielle: corps à corps avec l'objet*, p. 29-43. Paris: L'Harmattan

PEREC Georges

2000. *Espèces d'espaces.* Paris: Galilée [1^e éd. 1974]

PEREZ BUENO Manuel

1995. *El azafran: historia, cultivo, comercio, gastronomía.* Madrid: Mundi-Prensa

PIETTE Albert

1996. *Ethnographie de l'action: l'observation des détails.* Paris: Métailié

PLENEL Edwy

2003. *Secrets de jeunesse.* Paris: Folio [1^e éd. 2001]

PONGE Francis

1962. *Pièces.* Paris: Gallimard [1^e éd. 1961]

2000. *Le parti pris des choses.* Paris: Gallimard. [1^e éd. 1942]

POUILLON Jean

1975. *Fétiches sans fétichisme.* Paris: Maspéro

1977. «Plus ça change, plus c'est la même chose». *Nouvelle Revue de Psychanalyse* (Paris) 15, p. 203-211

PROUST Marcel

1995. *A la recherche du temps perdu.* Paris: Gallimard [1^e éd. entre 1913 et 1927]

QUERE Louis

1997. «La situation toujours négligée?». *Réseaux* 85, p. 163-192

BIBLIOGRAPHIE

RABARDEL Pierre (et al.)

1998. *Ergonomie: concepts et méthodes*. Toulouse: Octarès

RAUTENBERG Michel, GOUY-GILBERT Cécile, RAMON Patricia

1987. «Mémoire collective et patrimoine dans les périphéries urbaines, entre construction mythique et territoire», in: Jean Métral (coord.), *Les aléas du lien social: constructions identitaires et culturelles dans la ville*. Paris: Ministère de la culture et de la communication

RAUTENBERG Michel

1998. «L'émergence patrimoniale de l'ethnologie: entre mémoire et politiques publiques», in: Dominique Poulot (dir.), *Patrimoine et modernité*, p. 279-289. Paris: L'Harmattan

ROQUE Olivier et MIEVILLE-OTT Valérie

2006. « Développement de l'agriculture en montagne et rôle des rapports de proximité : le cas du Val d'Hérens (Valais, Suisse) 1 », *Développement Durable et Territoires*, Dossier 7: Proximité et environnement, mis en ligne le : 28 octobre 2006
<http://developpementdurable.revues.org/document2989> [page consultée le 11 juin 2007]

SACHS Ignacio

1993. *L'écodéveloppement*. Paris: Syros

2003. «Le développement: une idée-force pour le XXI^e siècle: entretien avec Christian Comeliau. *Nouveaux cahiers de l'IUED* (Paris) 14, p. 169-177

SAINT-ARNAUD Yves

2002. *Les petits groupes: Participation et communication*, Montréal: Les Presse de l'Université de Montréal, [1^e éd. 1989]

SAINT-EXUPERY Antoine de

1972. *Vol de nuit*. Paris: Folio [1^e éd. 1930]

SALEMBIER Pascal

2002. «Cadres conceptuels et méthodologie pour l'analyse, la modélisation et l'instrumentalisation des activités coopératives situées». *Systèmes d'information et Management* (Paris) 7, p. 37- 56

SALEMBIER Pascal, ZOUINAR Moustapha

2004. «Intelligibilité mutuelle et contexte partagé, Inspirations conceptuelles et réductions technologiques», in *@ctivités: revue électronique*, 1(1), [en ligne] p. 64-85.
<http://www.activites.org/v1n2/salembier.pdf> [page consultée le 17.07.2006]

SARTRE Jean-Paul

1985, *Critique de la raison dialectique*, T 1. Paris: Gallimard [1^e éd. 1960]

SAUSSURE Ferdinand de

1974. *Cours de linguistique générale*. Paris: Payot, [1^e éd. 1916]

BIBLIOGRAPHIE

SIGAUT François

1999. «Revenir à une géographie des techniques?», in: Jean-Luc Jamard, Anie Montigny, François-René Picon (dir.), *Dans le sillage des techniques: hommage à Robert Cresswell*, p. 513-533. Paris: L'Harmattan

1999. «Deux leçons d'Haudricourt». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 33, p. 185-187

2002. «La formule de Mauss». *Techniques et culture* (Ivry-sur-Seine) 40, p. 153-168

SIMMEL Georg

1989. «Die Kreuzung sozialer Kreise», in: *Gesamtausgabe*, 1989, Frankfurt am Main, tome 11. [1^e éd. 1908]

SIMONDON Gilbert

1958. *Du mode d'existence des objets techniques*. Paris: Aubier

SPERBER Dan

1996. *La contagion des idées*. Paris: Odile Jacob

2001. «L'individuel sous influence du collectif». *La Recherche* (Paris) 344, p. 32-35

SUCHMAN Lucille Alice

1987. *Plans and situated actions: the problem of human machine communication*. Cambridge: Cambridge University Press

TAINÉ Hippolyte

1999. *Voyage en Italie*. Paris: Edition Complexe [1^e éd. 1866]

THEUREAU Jacques

1991. «Cours d'action et savoir-faire», in: Denis Chevallier (dir.), *Savoir faire et pouvoir transmettre: transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*, p. 43-60. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'Homme

2004. «L'hypothèse de la cognition (ou action) située et la tradition d'analyse du travail de l'ergonomie de langue française» in *@ctivités* 1(2), p. 11-25, [en ligne]

<http://www.activites.org/v1n2/salembier.pdf> [page consultée le 11.09.2006]

THEUREAU Jacques, FILIPPI Geneviève

1994. «Cours d'action et conception d'un système d'aide à la coordination: le cas de la régulation du trafic R.E.R.». *Sociologie du travail* (Paris) 4, p. 547-562

THEVENOT Laurent

2006. *L'action au pluriel: sociologie des régimes d'engagement*. Paris: La Découverte

THOURIGNY Claire

2004. *Le safran du Quercy: vers la reconnaissance et la promotion d'une filière*. DESS COGEST, non publié.

TISSERON Serge

1999. *Comment l'esprit vient aux objets*. Paris: Aubier

BIBLIOGRAPHIE

TIZON Philippe

1996. « Qu'est-ce que le territoire ? » in: Guy Di Méo (dir.), *Les territoires du quotidien*, p. 17-35. Paris: L'Harmattan

TODOROV Tzvetan

2003. *La vie commune: essai d'anthropologie générale*. Paris: Seuil

TOLIVIA Sandrine

2002. *Contribution d'une approche ethnohistorique à la relance du safran dans le Quercy*, Mémoire de licence [en ligne] http://www.unine.ch/biblio/bc/memoires/mem_ToliviaS.pdf [page consultée le 14.05.2005]

2005. «La relance d'une production: entre la formation d'une communauté de pratique et les dynamiques de sociabilité». *Tsantsa* (Berne) 10, p. 176-180

TOLIVIA Sandrine, GESLIN Philippe

2007. «La politique du détour», in : Muchnik José et Sainte-Marie (de) Christine, *Processus d'innovation et développement agroalimentaires localisés*. Paris : Editions QUAE

VIARD Jean

1984. *Penser les vacances: essai*. Arles: Actes Sud

VIARD Nathalie

2001. *Pratiques et connaissances autour de la culture du safran dans le cadre de la relance de la production de safran dans le Lot*. Mémoire de fin d'études, INA-PG

VILLE Jean-Luc

1997. «La compétence cynégétique waata: modalité, apprentissage, perception identitaire». *Annales de la Fondation Fyssen* (Paris) 12, p. 73-85

WARNIER Jean-Pierre

1999. *Construire la culture matérielle: l'homme qui pensait avec les doigts*. Paris: PUF

2004. *La mondialisation de la culture*. 3^e éd. Paris: La Découverte [1^e éd. 1999]

WENGER Etienne

1998. *Communities of practice: learning, meaning and identity*. Cambridge MA, Cambridge University Press

2005. *La théorie des communautés de pratique: apprentissage, sens et identité*. Laval: les Presses de l'Université de Laval

WISNER Alain

1997. *Anthropotechnologie: vers un monde industriel pluricentrique*. Toulouse: Editions Octarès

WRIGHT Susan (ed.)

1994. *Anthropology of organizations*. London; New York: Routledge

WUNENBURGER Jean-Jacques

1977. *La fête, le jeu et le sacré*. Paris: Editions universitaires

BIBLIOGRAPHIE

ZAVALLONI Marisa, LOUIS-GUERIN Christiane
1984. *Identité sociale et conscience: introduction à l'éco-écologie*. Toulouse:
Privat; Montréal: Presses de l'Université de Montréal

Site Internet consulté:

www.coursdaction.net

CARNET DE VOYAGE PERSONNEL³⁹⁶**La Suisse du 13 au 18 février 2004**

Le 13 février 2004, quatre heures du matin, une première voiture arrive dans la cour, chez Jean et Sophie, une deuxième la suit de près, suivie d'une troisième, puis d'une quatrième. Les safraniers ont rendez-vous : ils partent pour la Suisse. Un petit bus de trente places les attend pour un voyage de plus de douze heures.

Le petit groupe se forme devant le bus. On se serre la main. Certains se connaissent déjà grâce aux réunions précédentes, d'autres ne connaissent personne. « Moi je suis arrivé, je les avais jamais vu avant³⁹⁷. » Les discussions sont calmes, c'est encore tôt et personne n'est bien réveillé.

Quatre heures trente, le groupe est au complet : Frédéric, conseiller agricole ; Christine, du comité de promotion des produits du Lot ; Sophie et Jean, agriculteurs ; Serge, agriculteur ; Gloria, chargée de la commercialisation du safran ; Jean-Pierre et Michèle, agriculteurs ; Aude, doctorante en chimie ; Christophe, Président de l'ASQ, son amie Odile, concierge ; Patrick, ingénieur agronome ; Luc, agriculteur ; Roger, directeur de la coopérative agricole CAU.DE.VAL ; Marie, femme au foyer ; Serge, agriculteur ; Francine, productrice de fruits ; Pierre, retraité et Aline secrétaire.

On installe les bagages dans la soute, Frédéric et Christine entreposent les coffrets de produits promotionnels du Lot qu'ils offriront au cours du séjour. Chacun s'installe dans le bus. Jean se repose encore un peu car il va conduire en alternance avec Marc, le chauffeur. La loi routière est très stricte : il est interdit qu'un seul chauffeur conduise sur un si long trajet. Jean a l'habitude de conduire les bus. En effet, à côté de son travail d'agriculteur, il est chauffeur pour cette compagnie.

Après une heure de route, des voix se font entendre : il fait très froid et un café est nécessaire. Le bus s'arrête alors près d'Aurillac, ville connue pour « bénéficiaire » du climat le plus froid de France. Le responsable du bar n'ayant pas encore reçu les croissants, il part en acheter à la boulangerie voisine. Le petit-déjeuner ravive les cœurs, chacun remonte dans le

³⁹⁶ J'ai rédigé ces carnets de voyage sur le terrain. Seul le français a été retravaillé.

³⁹⁷ L.F. 15.02.2004

bus avec entrain. On profite du voyage pour faire connaissance, pour observer le paysage. Les passagers sont contents car le chauffeur conduit bien, « on aurait pu tomber sur un type très brusque qui n'anticipe rien du tout mais là c'est pas le cas !³⁹⁸ » Le bus s'arrête toutes les deux heures pour soulager les vessies et permettre aux fumeurs de combler leur besoin en nicotine. Durant le trajet, chacun change de place pour discuter avec d'autres personnes, l'ambiance est détendue. Michèle et Francine passent à l'avant du bus car elles ne se sentent pas très bien. Vers 17h30, les safraniers passent la frontière à Genève, ils entrent en Suisse. Durant une heure, le bus emprunte l'autoroute bordant le Léman. Tous les passagers sont assis de façon à observer le paysage. Sur leur droite ils peuvent admirer le lac encadré par les Alpes et, sur leur gauche, ils découvrent les vignes de La Côte puis du Lavaux. La plupart sont surpris, ils ne pensaient pas rencontrer autant de vigne en Helvétie.

Arrivés au bout du lac, ils s'enfoncent dans la vallée du Rhône et entrent dans le Canton du Valais. Le ciel est découvert et c'est un magnifique coucher de soleil qui accueille les safraniers. Ils découvrent alors les vignes en terrasse, joyau patrimonial du Canton.

Le bus emprunte la sortie « Conthey » et se dirige vers le gîte de Monsieur Cordey au milieu d'un verger de plusieurs hectares. Enfin le bus s'arrête : on est arrivé. Il est 19h30, il fait nuit. Chacun récupère ses bagages. Le propriétaire du gîte est là, il leur souhaite la bienvenue et les entraîne vers « les chambres ». Les safraniers entrent dans le gîte, découvrent la salle à manger et les sanitaires communs. Ils montent à l'étage pour déposer leurs bagages et entrent dans une grande pièce allongée, sous combles. Les matelas sont déposés à même le sol et sont séparés par des cloisons d'un mètre de haut. Debout, on peut donc voir tous les lits. Jean-Pierre est surpris, voire choqué. Il imaginait arriver dans un hôtel et avoir une chambre avec sa femme. Son mécontentement est visible, il en fait part à Frédéric : « c'est pas possible, t'as vu ça ? En plus on n'a pas pris de serviette. » Les autres participants ne sont pas beaucoup plus contents. Seuls Jean et Aline avaient payé un supplément pour avoir une chambre individuelle. « Quand je vois ça, je suis bien content !³⁹⁹ »⁴⁰⁰

³⁹⁸ G.T. 13.02.2004

³⁹⁹ J.B. 13.02.2004

⁴⁰⁰ Je n'ai pas participé au trajet qui vient d'être décrit. Ce passage est en italique pour souligner qu'il s'agit d'un récit en fonction de ce que les participants m'ont raconté.

C'est l'heure du repas, on leur sert une assiette de fromages valaisans sur lesquels le cuisinier a placé une étiquette indiquant le nom et la provenance du produit. C'est leur premier contact avec des produits régionaux. Surpris de découvrir une telle variété, ils dégustent avec plaisir ces fromages. Francine est restée couchée à l'étage, elle ne se sent vraiment pas bien. A la fin du repas, je leur présente le programme du séjour. Les safraniers s'animent, ils posent des questions, ils ont visiblement hâte de découvrir le Valais.

Après le repas, vers 21h30, Serge, Jean-Pierre, Patrick, Jean et Sophie vont, à pieds, au village voisin pour boire un verre. David et moi les accompagnons. Nous entrons dans le café du village animé par un orchestre. Il y a environ cinq personnes dans la salle. Nous commandons une bière valaisanne que nous dégustons en silence : tout le monde est fatigué. Serge profite de la présence de David pour lui poser des questions par rapport au franc suisse et au prix des marchandises dans le pays. Sur le chemin du retour, Serge me prend sous son bras et me dit sa joie d'être là. *Je suis heureux d'être venu te voir, ce séjour va être exceptionnel !* On gagne le gîte et chacun se dirige vers son lit. La fatigue aidant, personne *ne fait de chichi*⁴⁰¹ la promiscuité passe inaperçue.

Le 14 février, six heures du matin, Jean se lève comme à son habitude, *je n'aime pas traîner au lit le matin*⁴⁰² Il va se balader dans le verger entourant le gîte et découvre les vignes qui surplombent la vallée du Rhône alors que le soleil se lève. Frédéric, curieux de découvrir la région, l'a rejoint. Il est, lui aussi, conquis par ce qu'il découvre. *On est arrivé il faisait nuit, et ce matin, quel spectacle ! Le ciel est bleu, les montagnes sont magnifiques et il y a des vignes à perte de vue. Cahors*⁴⁰³ *est une région viticole mais on peut y passer sans voir les vignes, alors qu'ici elles font partie du paysage.*⁴⁰⁴

Le petit déjeuner est animé : reposés, les safraniers sont excités à l'idée de découvrir la région et ses habitants. Rendez-vous est donné devant le bus pour un trajet de quelques minutes. On se rend au service de l'agriculture à Château-Neuf, où M. Dayer, directeur de l'office Cantonal de l'agriculture, nous reçoit pour une présentation de l'agriculture dans son Canton. Il décrit les enjeux de l'agriculture Suisse dans les Bilatérales et les accords avec l'OMC. Il aborde ensuite la question des AOC, IGP qui ne sont pas encore très développées

⁴⁰¹ F.H. 13.02.2004

⁴⁰² J.P. 14.02.2004

⁴⁰³ La région de Cahors est située à une cinquantaine de kilomètre de Cajarc, son vin rouge bénéficie d'une AOC.

⁴⁰⁴ F.H. 14.02.2004

en Suisse allemande et présente finalement la marque Valais-Wallis. Durant la conférence, les safraniers posent beaucoup de questions, Frédéric notamment s'intéresse aux paiements directs, il fait les liens avec ce qui se passe en France.

Des échanges ont lieu entre voisins, on commente les informations reçues. Certains estiment que la politique agricole suisse est en retard dans sa façon de gérer les aides et la promotion agricole : *c'est ce qu'on faisait il y a quelques années.*⁴⁰⁵ Ce à quoi Frédéric me chuchote : *au contraire, vous êtes en avance, nous on va y venir.*

Jean-Pierre fait part de son étonnement par rapport à la surface viticole : il ne pensait pas voir autant de vigne en Valais. *On ne connaît pas votre vin, j'en ai jamais vu dans les magasins.* Jean enchaîne alors et demande quel pourcentage de la production valaisanne est exporté. Ce à quoi M. Dayer répond : 80%. Les safraniers sont étonnés et découvrent alors une subtilité qu'ils n'avaient pas soupçonnée lorsqu'il enchaîne : *80% est exporté vers l'extérieur du Valais, soit les Cantons voisins, il n'y a pas d'exportation vers l'étranger.* Le fait que le Président du service de l'agriculture puisse dire que le Valais exporte 80% de sa production en parlant d'une exportation vers les Cantons voisins désarçonne les safraniers qui en reparleront beaucoup. Ce « détail » leur permet de comprendre le fédéralisme suisse et la façon dont chaque Canton est indépendant sur le plan politique mais aussi sur le plan du sentiment d'appartenance.

Lors d'autres visites, ils prendront de la distance en disant *oui mais attention ici, on est au Valais, c'est différent du reste de la Suisse.*⁴⁰⁶ Les regards entendus et les sourires complices qu'ils échangent par moment laissent penser qu'ils s'approprient le territoire, qu'ils comprennent les habitants. *Entendre des choses comme ça c'est génial, si on était venu en touristes on aurait jamais su comment ils fonctionnent.*⁴⁰⁷

Sur la table autour de laquelle les safraniers sont installés, des pommes du Valais sont à notre disposition. Il y a également de l'eau et du jus de pomme de la région. Les safraniers goûtent les fruits et le jus et les apprécient. A la fin de la présentation, le Président de l'ASQ remet à M. Dayer un coffret contenant des produits lotois. : *nous aussi on a quelques*

⁴⁰⁵ S.B. 14.02.2004

⁴⁰⁶ C.L. 15.02.2004

⁴⁰⁷ S.D. 14.02.2004

*spécialités et on tient à vous les faire partager pour vous remercier.*⁴⁰⁸ Chaque Français semble alors s'enorgueillir, la fierté est palpable : ils ont aussi de bons produits. M. Dayer est touché par le geste, visiblement il ne s'y attendait pas. Le coffret contient : une bouteille de Cahors, un bloc de foie gras, des cerneaux de noix enrobés de chocolat *pour leur montrer que nous aussi ont peu faire des choses avec du chocolat et ce qu'on peut faire,*⁴⁰⁹ et un paquet de safran. *Nous n'avons pas mis volontairement de produits dérivés au safran pour garder quelque chose à leur faire découvrir le jour où ils viendront chez nous* souligne Frédéric qui a pris cette décision avec Christine du comité de promotion du Lot.

A 11h00 nous avons rendez-vous sur la place de la Planta pour une visite guidée de la vieille ville de Sion. Alors que nous écoutions les explications de notre guide, deux adolescentes ont tourné autour de nous en courant et en riant, leur attitude était déplacée et désobligeante. Le Président de l'ASQ s'est énervé et a dit à la guide *vous devriez avoir honte de la façon dont se comportent vos jeunes, c'est inadmissible !* Visiblement d'accord avec la lui, la guide continue son travail. Cette femme d'une septantaine d'année nous fait découvrir Sion dans toute sa grandeur et nous fait vivre l'histoire de l'aristocratie locale de l'intérieur : elle est elle-même descendante d'une des grandes familles sédunoises.

Nous allons manger. Chacun choisi son menu, Frédéric se charge de commander le vin. Lorsqu'il a la carte sous les yeux, il reste médusé devant le prix des bouteilles. Il commande moins de bouteilles que prévu en espérant que cela suffira. Le repas est apprécié. Odile dit à la serveuse : *depuis que nous sommes ici c'est la première fois que nous mangeons comme en France, c'est très bien.* Au cours du repas, Luc commande une autre bouteille... Frédéric fait des allusions sur le prix du vin.

Les safraniers prennent leur temps, ils plaisantent, l'ambiance est détendue et sympathique. A la fin du repas, Frédéric paie l'addition pour tous (ils ont payé un forfait et réajusteront si nécessaire à la fin du séjour, une fois que les comptes seront fait). Il est surpris par le montant de l'addition, il prend définitivement conscience du prix des boissons. Dans le bus qui nous emmène au musée de la vigne et du vin, Frédéric dit à Christophe : *Au prix des bouteilles, on va faire exploser le budget.* Ce dernier le dit à son voisin et ainsi le message remonte le bus. Chacun prend conscience qu'il faudra se modérer.

⁴⁰⁸ C.L. 14.02.2004

⁴⁰⁹ C.L. 14.02.2004

Le bus dépose ses passagers qui sont attendus par la conservatrice du musée de la vigne et du vin. Ce dernier est abrité dans un magnifique chalet valaisan dans la commune viticole de Salquenen. La visite suscite de nombreuses questions. Les safraniers qui cultivent de la vigne s'intéressent à des dimensions très techniques de la production. La conservatrice ne peut pas toujours leur répondre. Elle raconte l'histoire de ce musée et les enjeux politiques qui ont accompagné sa création. Le musée est constitué de deux lieux d'exposition : Salquenen et Sierre. Le choix de ces deux communes voisines revêt des implications symboliques : Sierre est la dernière commune francophone du Canton alors que Salquenen est la première commune germanophone. Un sentier pédestre dans les vignes relie les deux parties du musée : il s'agit de relier symboliquement le haut et le bas Valais. Cette explication permet aux safraniers de découvrir un nouvel aspect du Valais : deux entités linguistiques composent et segmentent le territoire. Cette information complète celle de M. Dayer et leur permet de cerner un peu mieux encore la complexité du Valais.

Le musée a beaucoup plu aux safraniers. Certains diront *là ils ont su faire quelque chose de bien.*⁴¹⁰ Le contact est excellent entre la conservatrice du musée et les producteurs. Ils lui offrent aussi un coffret, elle est très émue, ses yeux sont humides. Cette rencontre est un moment fort au cours duquel il y a eu de nombreux échanges.

Le nouveau savoir acquis au cours de cette visite donne de l'assurance aux français et leur permet d'interpréter ce qu'ils observent : *tu comprends, il y a le haut et le bas c'est normal que ça ne puisse pas se faire.*⁴¹¹ Après une journée de visites, ils ont le sentiment d'avoir saisi le Valais : les Valaisans sont particuliers, ils sont différents. Les safraniers sont contents car ils peuvent les observer, ils sont dépaysés : *je n'aurais pas pensé que c'était si différent !*⁴¹²

Suite à cette visite, nous nous rendons au Château villa à Sierre, seconde partie du musée de la vigne et du vin. Une oenothèque, ouverte au public, permet de déguster et d'acheter du vin valaisan. Les bouteilles de dégustation se paient. Certains safraniers souhaiteraient goûter ces fameux surmaturés dont on leur a tant vanté la qualité, mais la cherté des vins ne leur permet pas de déguster ce qui les intéresse. A ce moment, ils prennent conscience du coût des boissons en Suisse. Certains osent à peine boire le liquide qui se trouve dans leur verre. Lors de cette dégustation, ils découvrent la viande séchée du Valais, ils apprécient. Pendant cette

⁴¹⁰ S.B. 14.02.2004

⁴¹¹ C.A. 14.02.2004

⁴¹² O.L. 14.02.2004

dégustation, les gens se déplacent librement dans le magasin pour acheter du vin, pour voir ce qui se fait. C'est l'anniversaire de Frédéric, n'ayant pas trouvé de cadeau, certains lui achètent une bouteille, et une ou deux pour eux mais ils se limitent dans leurs achats, leur bourse n'étant pas sans fond. Ils se concertent et décident d'acheter du vin au gîte car ils l'avaient goûté le soir en arrivant et l'avaient apprécié. Dans le coin liqueur du magasin, ils découvrent une liqueur au safran qui n'est pas celle de Mund qu'ils connaissent déjà, il s'agit d'une abricotine au safran. Frédéric en ramène une bouteille.

Après la dégustation, nous montons à l'étage dans une salle du château réservée pour nous. La table est dressée en son centre, chacun prend place. Christine, du service de l'agriculture, nous a conseillé ce restaurant car il propose une raclette particulière : les convives dégustent cinq fromages de différentes vallées. Au cours du repas, certains sont surpris par la raclette, chacun essaie de percevoir les différences entre les fromages, un classement est établi, les goûts varient. Pierre se commande une choucroute, la raclette ne lui dit rien. Ayant déjà beaucoup mangé à midi, les gens sont vite rassasiés. J'explique à Frédéric que ce restaurant a presque été imposé par Christine et que le coût du repas sera élevé. Il me dit alors : *c'est normal, elle veut promouvoir son Canton, c'est son travail que de nous proposer le meilleur, Christine fait la même chose dans le Lot.* Arrive alors un vacherin glacé en l'honneur de Frédéric. Les safraniers poussent la chansonnette et lui offrent différents présents dont du vin et une marmotte en peluche. Cette dernière chante la « youtz » lorsqu'on lui appuie sur le ventre, elle fait sensation. Il est 23 heures, nous rentrons.

Le 15 février 2004, 7 heures, la marmotte chante et réveille le dortoir. Frédéric rit comme un enfant : il parvient à réveiller tout le monde dans la bonne humeur. Serge imite le chant de la marmotte, suivit de Jean-Pierre. Gloria et Sophie sont fières d'avoir offert cette peluche : *qu'elle bonne idée on a eu, hein ? On a trouvé la mascotte du voyage !*⁴¹³

Aujourd'hui, les safraniers sont excités à l'idée de rencontrer leurs homologues suisses. A 8h30, le bus se met en marche, nous avons de la route à faire pour arriver à Mund. Le ciel est bleu, il fait un temps magnifique. Serge a revêtu un pantalon de ski et de grosses chaussures de marche. Sophie se moque de lui : il fait beau et les températures sont clémentes, pourquoi s'habiller ainsi ? Serge, très sérieux lui répond : *nous allons en altitude, il faut prendre ses précautions, d'ailleurs Frédéric nous avait dit de prendre des habits bien chauds !*

⁴¹³ S.P. 15.02.2004

Dans le bus, les safraniers reconnaissent le trajet effectué le jour précédent, ils prennent conscience qu'on va dans le haut Valais et que leurs interlocuteurs parleront haut valaisan. Nous suivons la route en lacets qui part de Brigue et qui monte en direction de Mund et du glacier d'Aletsch, classé patrimoine mondial de l'UNESCO. A l'intérieur du bus, l'excitation monte progressivement, les remarques fusent, tous se sont rapprochés des fenêtres pour observer le paysage. *On monte beaucoup... la vue est magnifique... Regarde les moutons ! Ah... C'est ici !* Chacun y va de son commentaire.

A la Bushaltestelle de Mund, une dizaine de personnes nous attendent : le Président de la confrérie des safraniers de Mund, M. Rohmeder, M. H. le guide et la secrétaire. Il y a aussi Christine Roduit, M. Depreux qui va prendre des photos pour le service de l'agriculture et Madame Dufour. Le premier contact est assez timide, la barrière linguistique ne favorise pas les interactions. Du côté français, il semble que chacun veuille faire bien, être poli. Christophe, Président de l'ASQ est très respectueux du protocole. Il tient à serrer, en premier, la main de Daniel Jetziner, Président de la confrérie de Mund. Les gens ont de la peine à aller à la rencontre les uns des autres, chacun s'observe, reste aux côtés d'une personne connue, il y a une gêne. Du côté suisse, j'ai l'impression qu'ils ne savent pas exactement ce qui se passe, pourquoi ces français sont là en si grand nombre. M. H, qui fera office de guide, prend l'initiative : *il faut avancer, nous avons déjà du retard sur le programme, on ne va pas attendre plus*, dit-il avec un fort accent suisse allemand. C'est d'une façon militaire (on apprend par la suite qu'il est colonel à l'armée) qu'il nous dirige dans le village : *allez, allez suivez*, il tape des mains pour que les gens l'écoutent. Sa façon de faire désarçonne les safraniers français qui restent indisciplinés au plus grand damne de M. H, qui tape de plus dans ses mains et fait des signes pour que les gens le suivent. Plus notre guide s'excite, plus les safraniers plaisantent entre eux au sujet de cet homme qui gesticule dans tous les sens en vociférant.

Nous traversons ainsi tout le petit village de Mund. Les moutons dans les étables attirent l'attention ainsi que les chalets vieux de plusieurs siècles. Les visiteurs sont impressionnés : ils sont parachutés dans la Suisse des cartes postale, *c'est fou, j'ai déjà vu des photos mais je pensais pas que ça existe vraiment et que des gens vivent dedans !*⁴¹⁴

⁴¹⁴ O.L. 15.02.2004

Nous arrivons vers la maison de commune installée dans l'un des plus vieux chalet du village. Nous empruntons les escaliers extérieurs qui donnent accès à une salle assez sombre. Le plafond est bas, les fenêtres sont petites, le sol et les parois sont faits en bois comme les tables et les bancs qui permettent aux visiteurs de s'installer. Les safraniers de Mund présentent des diapositives pour parler de leur production. Monsieur H., entame alors une longue explication sur l'histoire de Mund et du safran qui y est produit. A la fin de la seconde guerre mondiale, la population rurale abandonne le travail dans les champs pour travailler à l'usine. La production de safran qui nécessite une main d'oeuvre importante souffre de cet exode rural. Ce n'est qu'à partir de 1973 que les habitants de Mund réalisent que le *crocus sativus* risque de disparaître si rien n'est entrepris. Cette prise de conscience débouche sur la constitution de la confrérie du safran de Mund qui a vu le jour le 4 mai 1979 alors qu'il ne reste plus que 500 m² destinés à la culture du safran. Cette même année, le village de Mund est désenclavé grâce à la construction de la route qui relie Mund à la vallée du Rhône. A partir de ce moment, la production de *L'or de Mund* augmente de façon constante. Aujourd'hui, les récoltes atteignent environ 3 kilos pour une étendue d'environ 17'000 m². *Nous avons fait une demande AOC et espérons l'obtenir cette année, souligne-t-il*⁴¹⁵.

Il décrit ensuite les processus de production, comme si son public ne connaissait rien de la plante. Il explique en effet que le safran fleurit en octobre et que se sont les stigmates qui constituent l'épice. Dans la salle, les Quercynois discutent entre eux, certains disent à haute voix : *Oui, bon ben ça on connaît !*⁴¹⁶ Au cours de l'exposé, Jean-Pierre, Serge et Christophe posent des questions plus techniques : *Au niveau des maladies, quelles sont les maladies que vous avez ? Comment faites-vous pour vous en débarrasser ?* M.H. n'arrive pas à répondre. Il dit ne pas bien comprendre ce qu'on lui demande.

A la fin de cet exposé, les safraniers valaisans nous convient à l'apéro qui est servi dans la même salle. Je prends la parole, les remercie pour leur accueil et leur propose de déguster du chocolat blanc au safran que j'ai fait faire à un chocolatier de la région lausannoise. Les gens sont émerveillés, cette dégustation fait l'unanimité. Gloria en prend dans son sac *je vais le faire goûter au chocolatier de Cahors, tu sais le cousin de Serge. Ça fait longtemps qu'il essaie de faire un chocolat au safran, mais il n'est pas satisfait. Peut-être ça va lui donner des idées !?*

⁴¹⁵ Ils obtiennent l'AOC en juin 2004.

⁴¹⁶ J-P.C 15.02.2004

C'est l'occasion pour chacun de faire un peu plus connaissance. La communication est relativement difficile à cause de la barrière linguistique. Les safraniers valaisans ne savent quasiment pas le français et les quercynois ne parlent absolument pas l'allemand. Les personnes du service de l'agriculture sont beaucoup sollicitées pour traduire. Chacun fait de son mieux pour que le contact puisse s'établir. Monsieur Jetziner, Président de la confrérie de Mund me fait comprendre qu'il faut que je reste un peu à ses côtés, il me sollicite beaucoup. Il affiche un sourire un peu gêné, joue avec ses mains de façon à se donner de la contenance. Jean fume un cigare avec trois producteurs valaisans. Ils affichent un grand sourire et échangent des regards complices au moment où je les observe. Passé le moment au cours duquel chacun a fait un effort pour entrer en relation avec l'autre, les gens se réunissent avec des personnes connues. Les safraniers de Mund discutent avec les représentants de l'office de l'agriculture, les français se retrouvent entre eux et commentent ce qui vient de leur être présenté.

Nous allons ensuite manger au restaurant Jägerheim. La table est disposée en fer à cheval, les deux Présidents sont assis côte à côte. M.H prend place à leur côté afin de traduire. Je suis en face des Présidents. Les autres convives prennent place où bon leur semble. Etre proche nous permet de réaliser que les safraniers de Mund portent fièrement une cravate à l'effigie du safran de Mund et que la montre de M. Rohmeder sert aussi de support à une représentation de cette fleur. Des discours sont alors prononcés de parts et d'autres. Le Président français remercie pour l'accueil qu'il leur est fait et dit qu'il espère que les deux communes : Mund et Cajarc puissent être jumelées. Ce à quoi les suisses ne répondent pas vraiment. Christophe invite les safraniers de Mund pour partager un autre repas avant leur départ. Il est convenu qu'ils viendraient, le mardi soir, au gîte dans lequel les safraniers sont logés.

Durant le repas, les contacts se créent, je suis souvent sollicitée pour traduire ce que je fais avec certaines difficultés. Christine se lie avec Christine Roduit, elles échangent des informations relatives à leur métier de promotion, elles échangent leurs adresses. Serge est un peu rouge, il a chaud. *Tu vois que t'aurais pas du mettre tes pantalons de ski !⁴¹⁷* Au cours des échanges entre les Présidents, ils abordent la question du prix de vente du safran. Les Français disent qu'il est acheté 17 euros le gramme et revendu 32 euro. Ce à quoi les suisses répondent par un sourire surpris, ils se regardent il y a un petit flou, les français ne comprennent pas

⁴¹⁷ S.P. 15.02.2004

l'étonnement qu'ils perçoivent chez leurs homologues helvètes. Monsieur H. exprime leur surprise : *mais c'est pas possible ! C'est beaucoup trop cher, nous on vend 12 francs suisse le gramme ! Et vous arrivez à vendre ?* L'incompréhension des valaisans semble surprendre les français. *Nous on trouve leur produit, leur vin, hors de prix et eux ils vendent leur safran moins cher que nous. C'est fou !*⁴¹⁸

A la fin du repas, Monsieur Rohmeder vient présenter sa liqueur au safran et en donne la composition. Un petit verre est servi à chacun. Les safraniers sourient, hochent de la tête dans sa direction pour lui signifier que c'est bon. Suite à quoi, ils se regardent et échangent des regards complices qui laissent comprendre qu'ils n'apprécient pas. Le Président de la confrérie fait ensuite passer un bocal contenant des stigmates de safran. M.H. leur demande de ne pas ouvrir le bocal. Les réactions sont vives : *Mais c'est pas possible, comment voulez-vous savoir comment il est si on peut pas le sentir ?*⁴¹⁹ Les safraniers font tourner le bocal entre leur main pour observer la longueur des stigmates et leur couleur. Les commentaires vont dans le même sens : *Ah... la couleur est belle, mais tu vois, ils n'émondent pas bien, il reste du jaune.*⁴²⁰ Gloria, prend le bocal, cachée par Sophie. Elle l'ouvre, touche les stigmates, hume le parfum de l'épice. Les safraniers du Quercy attendent son verdict. *Il sent bon, il est pas trop sec, mais le notre est mieux.*⁴²¹ La plupart acquiescent. Les safraniers semblent rassurés par ce qu'ils voient.

A la fin du repas, d'autres discours sont prononcés les Français offrent une assiette commémorative de cette journée sur laquelle une fleur de safran est peinte.

Avant de se rendre dans les champs, les safraniers des deux pays sont rassemblés pour une photo commémorative. Le plat offert par la France est mis en évidence, le Président suisse le tient sur son ventre. Les Quercynois s'impatientent, ils veulent voir les safranières. *C'est bien joli, mais tout ce qu'ils nous ont raconté, on connaît ! Moi je veux voir les safranières !*⁴²² Des petits groupes se forment entre eux et ils échangent à ce sujet, *on dirait qu'ils ne veulent pas nous montrer, depuis ce matin qu'on est là on n'a pas encore vu de safran !*⁴²³

⁴¹⁸ L.F. 15.02.2004

⁴¹⁹ G.T. 15.02.2004

⁴²⁰ S.B. 15.02.2004

⁴²¹ G.T. 15.02.2004

⁴²² S.B. 15.02.2004

⁴²³ J-P.C. 15.02.2004

Nous nous rendons ensuite vers les safranières. Chacun se disperse, touche les feuilles, observe leur état de santé : couleur, longueur, densité. Certains touchent la terre, font des commentaires sur sa qualité. *Le fait que les champs soient en pente leur facilite la vie pour la récolte.*⁴²⁴ Gloria demande au Président, par mon intermédiaire, si elle peut avoir des bulbes. Ce dernier lui dit qu'il lui en amènera mardi soir.

Le bus nous attend le long de la route, il est l'heure de partir. Les adieux sont rapides. Dans le bus qui nous mène aux bains de Saillon, les safraniers discutent de cette rencontre :

*Tu parles qu'il ne comprenait pas, il voulait garder les informations pour lui, comme un trésor.*⁴²⁵

*Moi je dirais plutôt qu'ils n'ont pas fait attention aux maladies.*⁴²⁶

*Regarde quand on leur a montré les feuilles d'un safran qui nous semblait malade, ils ont dit que c'était normal.*⁴²⁷

*Moi je crois qu'ils font moins attention que nous.*⁴²⁸

*Finalement on est en avance*⁴²⁹.

*Bon tu te rends compte : ils n'avaient pas de route il y a 25 ans*⁴³⁰

*T'as réfléchi un peu au prix de revient de sa liqueur ? Il y met trois fois rien comme safran et il vend ça super cher.*⁴³¹

*En tout cas, il fait ses affaires.*⁴³²

*En plus elle est pas bonne, elle a un goût de pharmacie, nous on oserait jamais vendre ça !*⁴³³

*Tu crois qu'il va tenir parole et me ramener des bulbes ?*⁴³⁴

*Moi je crois pas, ils sont tellement secrets.*⁴³⁵

*Non le Président il a l'air encore assez ouvert.*⁴³⁶

Arrivée aux bains de Saillon. Le soleil se cache derrière les montagnes enneigées, le ciel vire au rose et de la fumée sort des bassins d'eau thermale. Odile est étonnée *On doit se baigner*

⁴²⁴ F.H. 15.02.2004

⁴²⁵ C.L. 15.02.2004

⁴²⁶ J-P.C. 15.02.2004

⁴²⁷ L.F. 15.02.2004

⁴²⁸ J.P. 15.02.2004

⁴²⁹ C.L. 15.02.2004

⁴³⁰ J-P.C. 15.02.2004

⁴³¹ L.F. 15.02.2004

⁴³² S.P. 15.02.2004

⁴³³ G.T. 15.02.2004

⁴³⁴ G.T. 15.02.2004

⁴³⁵ C.L. 15.02.2004

⁴³⁶ F.H. 15.02.2004

*dehors ? C'est pas pour moi !*⁴³⁷ D'autres ont les mêmes appréhensions qu'elle. Jean-Pierre est heureux de ne pas avoir pris ses affaires, il a une excuse pour aller boire un café. Le petit groupe qui ose se lancer à l'eau est heureux. Le bien-être est au cœur des discussions. Certains s'isolent pour profiter pleinement d'une buse d'automassage, la légère brume qui recouvre la piscine favorise une ambiance intimiste.

A la sortie, les personnes qui ne sont pas venues se baigner le regrette : *Ben quand je vous entends, je suis con de ne pas être venu ! On pourrait pas y revenir avant de partir ?* demande Jean-Pierre. De retour au gîte, les gens sont fatigués, de petits groupes se forment, on discute de tout et de rien.

Le 16 février 2004, 8h00, la marmotte réveille ceux qui ne le sont pas encore. Après le petit-déjeuner, le groupe part en bus jusqu'au village voisin pour aller suivre une conférence sur les essais des nouvelles variétés de fruits. Certains sont très intéressés car ils sont eux-mêmes producteurs. Au cours de la présentation, ils font des liens avec ce qui se passe chez eux. A la fin de la conférence, ils offrent un coffret au conférencier.

Ensuite, nous nous rendons dans un autre bâtiment du service de l'agriculture où on nous présente le mode de fonctionnement des interprofessions autour des produits AOC. Les questions fusent de la part de Frédéric et de Christine qui sont très intéressés par le système promotionnel mis en place par ces interprofessions. Nous arrivons en retard à notre rendez-vous suivant : la présentation de l'école d'agriculture. Ce retard est très mal perçu de la part des personnes qui nous accueillent. Je suis mal à l'aise, Frédéric relativise en me taquinant et les safraniers ne comprennent pas vraiment pourquoi nos hôtes ne sont pas contents : *T'a déjà vu un groupe être ponctuel toi, enfin il faut s'y attendre !* remarque Jean-Pierre.

On nous propose une dégustation des vins produits par l'école d'agriculture du Valais. *Mmh, il est bon ! On n'aurait pas pensé qu'il y ait autant de vigne en Suisse !*⁴³⁸ Les safraniers, ayant apprécié les produits dégustés, décident de revenir en acheter avant de partir.

Repas à l'école de d'agriculture sise à côté des bâtiments du service de l'agriculture.

Visite du domaine de l'école. Lorsque notre guide nous présentent les vaches de la race d'Hérens, race typiquement valaisanne, les safraniers font le lien entre le nom de cette race et

⁴³⁷ O.L. 15.02.2004

⁴³⁸ L.F. 16.02.2004

le nom de famille de Frédéric. *Eh Frédéric, on savait pas que t'avais de la famille en Valais ! Ben elles te ressemblent un peu...*⁴³⁹ Il fait beau, les gens sont bien, posent des questions, observent.

Départ pour Nendaz où on rencontre M. Métrailler producteur d'abricots et entrepreneur qui leur présente son exploitation. L'homme se présente comme un idéaliste : il ne gagne rien, n'engage que des Valaisans, veut promouvoir sa région et ne veut aucun étranger (non-valaisan) sur son exploitation. Les safraniers semblent sceptiques et impressionnés à la fois par cet homme. Au cours de son discours, les safraniers se rendent compte que derrière cet idéaliste se cache un véritable homme d'affaire qui veut lancer une entreprise d'envergure et qui a de gros projets sur le long terme. Nous allons avec lui en bas des pistes de ski pour voir son stand de vente de produits du terroir. Il y vend du vin chaud, du gâteau aux pommes, des liqueurs d'abricot, de la viande séchée, du fromage : tout est valaisan. M. Métrailler vient d'ouvrir un magasin à Nendaz, il nous propose de venir avec lui. Nous découvrons un magasin ne correspondant pas tout à fait à l'image qu'il a voulu faire passer avec son discours. Les safraniers prennent alors de la distance face à cet homme qui au début leur avait semblé avoir les mêmes objectifs qu'eux et qui, finalement, n'a pas les mêmes cartes en jeu : *il peut se permettre, pour lancer son commerce, de ne rien gagner, t'as vu la photo de lui à côté de sa Ferrari ? Moi aussi si j'étais plein d'argent je pourrais m'amuser à ne rien gagner !*⁴⁴⁰ Chacun y va de son commentaire, ils observent les produits vendus, les trouvent très chers et de fait n'achètent presque rien, certains prennent de la viande séchée, d'autres de l'abricotine.

Au cours du trajet pour aller au restaurant à Veysonnaz, les freins du bus lâchent... Le chauffeur s'arrête et demande à tout le monde de descendre. L'épisode a lieu près d'un restaurant. Le petit groupe s'y rend pour partager un repas et trouver une solution qui nous permette de redescendre en plaine. Le propriétaire du gîte que nous avons pu joindre vient nous chercher avec un de ses employés. Le chauffeur rentre seul avec le bus.

Le 17 février, la marmotte chante, mais il n'y a pas urgence : le bus étant hors service, on ne va nulle part. J'annule tout le programme. Les gens peuvent se balader autour du gîte, certains vont acheter du vin à l'école d'agriculture. J'arrive à atteindre M. Roque que nous devions rencontrer à Evolène, il vient nous présenter le projet IMALP, qui est un projet

⁴³⁹ S.P. 16.02.2004

⁴⁴⁰ L.F. 16.02.2004

européen pour promouvoir des zones de montagne plutôt défavorisées. A la fin de la conférence, les safraniers me disent que ça ne leur a pas apporté grand chose. A force, ils savent les choses et les conférenciers se répètent.

Nous allons manger à Vétroz dans un restaurant réservé le matin même. Ambiance très sympathique, le restaurateur est un personnage ! Je suis assise aux côtés des deux Serge, ils me demandent des précisions sur mon travail. Je leur explique. Ils semblent impressionnés par le fait que je ne sois pas soutenue financièrement de façon régulière.

De retour au gîte, le chauffeur nous annonce que le bus est réparé. On organise l'après-midi en fonction des envies de chacun. Deux groupes se constituent : un va aux bains d'Ovronnaz, l'autre va faire du shopping à Sion, *si on veut ramener des souvenirs à nos petits-enfants, c'est le moment !*⁴⁴¹ Les safraniers sont contents de pouvoir profiter de leur temps. Aux bains, je discute pendant une heure avec Frédéric. Il est heureux de ces quatre jours, estime que c'est un succès. On commence alors à esquisser le futur : le Maroc en février 2005. Il me dit là *on a placé la barre très haut, ce sera difficile de faire mieux ! Mais dans la tête des gens la première fois est très importante, ils vont renvoyer aux autres des images fantastiques et ça va lancer la machine pour la suite.*⁴⁴² On projette ce qu'on pourra faire au Maroc. Frédéric peut s'occuper de tout ce qui est présentation de l'agriculture marocaine, et moi je m'occupe de leur montrer des producteurs de safran, la coopérative de Taliouine etc... Tous les deux on est heureux, très motivés... le soleil brille sur les sommets blancs, c'est le bonheur !

De retour au gîte, on prépare la salle pour recevoir nos invités : Frédéric a eu l'idée d'inviter pour la dernière soirée les gens qui nous ont reçus et les safraniers de Mund. Ils sont trois de Mund à se déplacer : le Président, M.H. et le comptable. Les tables sont arrangées en fer à cheval, en travers de la pièce. Sur les tables, Christine dispose des prospectus de l'ASQ. Sur les tables pour l'apéro ils mettent des noix, des petits canapés au foie gras et au gésier. Ils veulent faire découvrir leur région, leurs spécialités. Pendant ce temps, Christophe prépare son discours, il est très soucieux de bien faire : il fait attention à remercier tout le monde, exerce la prononciation des noms, *c'est important tu sais il faut donner une bonne image.*⁴⁴³

⁴⁴¹ O.L. 17.02.2004

⁴⁴² F.H. 17.02.2004

⁴⁴³ C.L. 17.02.2004

Sophie apprécie ce soucis *pour ça on a un bon Président, il sait comme ça fonctionne, il a beaucoup évolué dans ce milieu.*⁴⁴⁴

Je reçois un coup de fil de M. Jetziner : ils sont dans un café et veulent que je vienne les chercher... Frédéric interprète cette demande : *ils ont besoin d'arriver accompagnés, comme on l'a été, nous.*⁴⁴⁵ Je vais donc les chercher, on arrive au gîte, tout le monde est là, on peut prendre l'apéro. Un des safraniers de Mund, je n'ai pas vu lequel, voit les prospectus des Français sur la table, il sort les leur et les dispose à côté, symboliquement c'est une très belle image, le rapprochement serait-il en marche ? Au cours de l'apéro, David et moi servons d'interprètes aux safraniers français qui posent de nombreuses questions techniques aux suisses. Il est difficile de traduire mais on fait de notre mieux. Serge demande au Président à quelle profondeur ils plantent et à quelle largeur. Du côté suisse par contre, il n'y a quasiment pas de question de cet ordre. L'intérêt est certainement différent. Y en a-t-il un ?

Au niveau de l'habillement, il est intéressant de voir que les Suisses sont venus avec leur cravate safran et que le Président français a expressément pris son costume car il est important de donner une bonne image de son Association. Son épouse s'est d'ailleurs aussi mise sur son 31. Sophie et Gloria plaisantent à ce sujet et se moquent gentiment de la coquetterie d'Odile. Comme promis, Jetziner arrive avec des bulbes : Gloria est enchantée ! *Je ne pensais pas qu'il me les amènerait, ben tu vois !*⁴⁴⁶

Au début du repas, le Président fait donc son discours pour remercier les gens d'être venus, il les invite à manger une choucroute valaisanne et à boire du vin de Cahors. A la fin du repas, à nouveau un discours, ils offrent à Christine Roduit un coffret et une pile de cartes postales à l'effigie du safran : les safraniers ont écrit un petit mot de remerciement sur chacune d'elle. C'est une idée de Frédéric. Elle est émue. Ensuite, ils offrent un coffret au Président de Mund, puis à David et à moi et enfin au propriétaire du gîte. Dans son discours le Président français invite formellement les suisses en juillet 2005 à la fête du safran, l'écho est favorable de la part des Suisses. M. Jetziner me dit que je dois venir à Mund en parler avec les safraniers et voir s'ils sont intéressés, lui ne peut pas répondre pour tous. Frédéric interprète sa demande *Tu vois, on a une organisation différente. En France, il y a un moteur, une ou deux personnes arrivent à motiver le groupe ; en Suisse ils ont l'air plus individualistes.*

⁴⁴⁴ S.P. 17.02.2004

⁴⁴⁵ F.H. 17.02.2004

⁴⁴⁶ G.T. 17.02.2004

*D'ailleurs, en France ça fait longtemps qu'on travaille ensemble pour atteindre un but, en Suisse vous commencez seulement et c'est pas naturel.*⁴⁴⁷ En invitant les Suisses chez eux, le Président dit : *en espérant que chacun ait, d'ici là son AOC et ce sera la première rencontre entre des producteurs de même produit à se réunir.*⁴⁴⁸ A la fin du repas, les Valaisans rentrent chez eux, les Français restent encore un moment autour de la table pour discuter, petit à petit, les gens vont se coucher. On reste en bas avec Frédéric et nous discutons jusqu'à 2 heures du matin, on fait le point, sorte de bilan provisoire.

Mercredi 18 février, la marmotte chante à l'aube, c'est le jour du départ.

Après le petit déjeuner, on quitte le gîte, je suis en voiture avec Frédéric, le bus nous suit. Dans la voiture, on est un peu triste que ça prenne fin, la discussion est pauvre dans le sens où personne ne veut rompre un dernier moment ensemble.... J'ai beaucoup de chance d'avoir Frédéric, on s'entend très bien.

Je guide le bus jusqu'au magasin de Timeo, le chocolatier qui a fait le chocolat blanc au safran. Nous sommes trop nombreux : tous n'arrivent pas à entrer dans la petite boutique de ce village vigneron de la Côte. On peut déguster différentes sortes de chocolat dont un parfumé au priment d'Espelette. *Ah ça, ça vient de chez nous. D'ailleurs ont est allé les visiter eux aussi !*⁴⁴⁹ Les safraniers sont ravis. Timeo arrive, il buvait son café. Il est heureux de voir tant de monde dans sa boutique, il semble ému. Les safraniers remplissent leur panier, ils aiment ce chocolat, dépensent leurs derniers francs et font des cadeaux. Certains passent dans le laboratoire voir Timeo à l'œuvre, ils voient des choses magnifiques. Les plaisanteries fusent, c'est un moment hors du temps. Sophie et le chocolatier échangent des plaisanteries sur la cueillette des fraises. Gloria, Jean-Pierre, Christine, Michèle, Serge, Frédéric et moi rions aux larmes. Cette petite boutique est le théâtre de relations très intenses, les émotions sont véritablement palpables.

Chacun ayant fait ses achats on s'apprête à se quitter. Timeo sort alors de sa boutique avec un panier confectionné en Chocolat empli de petites truffes. Sur le panier, il a écrit Bon voyage et a dessiné de petites fraises, avec la queue ! Le geste touche les safraniers, l'émotion est à son comble, on prend une photo avec Timeo, son cadeau....

⁴⁴⁷ F.H. 17.02.2004

⁴⁴⁸ C.L. 17.02.2004

⁴⁴⁹ O.L. 18.02.2004

CARNET DE VOYAGE PERSONNEL

Je fais la bise à chacun, je reste longtemps dans leurs bras, certains ont les yeux humides... Serge me murmure de gentilles choses à l'oreille.

Ils partent, je suis fatiguée... mais tellement contente !

Sud Maroc du 3 au 10 mars 2005

Jeudi 3 mars 2005, il est 9h00, les premiers participants au voyage dans le sud marocain arrivent à l'aéroport de Toulouse Blagnac. Elsa est un peu stressée, elle va rapidement au comptoir FRAM pour valider ses billets. *Je suis un peu perdue moi, il faut pas m'en vouloir, c'est la première fois que je viens à l'aéroport !* Au moment de la validation des billets, l'hôtesse offre un sac orange à l'effigie du tour opérateur. Une fois les formalités administratives exécutées, Gloria offre à chacun une casquette *Les safraniers du Quercy*, noire pour les hommes, blanche pour les femmes. Le petit groupe se forme autour des bancs situés face au comptoir FRAM. Certains s'assoient, d'autres restent debout pour pouvoir accueillir les nouveaux arrivants. Les allers-retours aux toilettes sont fréquents. De manière générale, les safraniers semblent tendus, le voyage en avion les impressionne. L'heure de l'embarquement approche, il faut passer la douane. Ceux qui ont déjà pris l'avion expliquent aux autres comment il faut faire. L'aîné du groupe, Georges, se fait fouiller. *C'est qu'il a une tête de voyou notre tonton !* plaisante Jean-Pierre.

Odile est excitée comme une puce *tu comprends, je suis née au Maroc, moi ! Enfin je peux y amener Christophe.* Avant l'embarquement, les gens sont calmes, ils parlent peu.

11h30 : on embarque. A bord, le repas est infect aux dires de tout le monde. L'hôtesse distribue les fiches d'entrées au Maroc. Chacun les complète, Frédéric explique la marche à suivre à ceux qui n'ont pas compris.

13h45, heure locale : nous découvrons, au travers des hublots, la ville impériale de Marrakech dans un nuage de sable. Visiblement, il y a beaucoup de vent. L'avion est ballotté. On entend de petits cris de peur parmi les passagers. L'atterrissage est chaotique. On retient notre souffle, plus un bruit dans l'avion ! Un fois ce dernier arrêté, les gens applaudissent, évacuant ainsi la frayeur qu'ils viennent de vivre.

A la douane, le tonton du groupe se fait fouiller à nouveau.... Décidemment !

En attendant les bagages, les safraniers commentent l'atterrissage. *J'ai eu peur, j'ai cru qu'on allait atterrir dans les palmiers à côté⁴⁵⁰ ! Oh moi, comme j'ai jamais pris l'avion, je n'ai pas remarqué que c'était pas normal, alors j'ai pas eu peur et c'est tant mieux⁴⁵¹ !*

Le bus numéro 9 nous conduit à l'hôtel Atlas Marrakech. Smires, notre guide nous donne rendez-vous à 16h00 pour un tour de ville. Arrivés à l'hôtel, on doit remplir des fiches déclinant notre identité et la durée du séjour.

16h00 départ pour un tour de ville. Lors du premier arrêt, Sophie mange un beignet et le partage avec Gloria, elles ont l'air heureuses d'être là, ensemble. On écoute le guide d'une oreille, le groupe fait connaissance, on se retrouve, on se découvre. Sophie offre un doudou à Esteban sous l'œil complice de Gloria. Elle regarde mon fils *il est mignon ! C'est qu'on a pas encore eu le temps de le voir ! Bon maintenant qu'on est arrivé, on peut se détendre !*

Nous reprenons le bus qui nous conduit près du jardin de Majorel. Frédéric insiste pour que l'on puisse le visiter, le guide Ibrahim n'a pas envie de nous faire visiter ce havre de paix. Il nous dit : *vous avez trente minutes pour aller au WC*. Christophe et Jean-Pierre se regardent d'un air entendu et Frédéric leur dit : *il ne reçoit pas de commission lorsqu'il amène des touristes ici, il n'est donc pas intéressé de nous faire visiter*. Elsa est subjuguée par les plantes que l'on trouve dans ce jardin : *regarde, j'ai les mêmes à la maison mais elles sont toutes petites et j'ai de la peine à les garder en vie, c'est de toute beauté !*

De retour à l'hôtel, chacun regagne sa chambre. Luc fait comprendre qu'il va aller au bar, Jean-Pierre, Frédéric et Serge le rejoignent. Avant de se rendre à la salle à manger, Sophie, Gloria et Paul viennent leur dire bonjour et échanger quelques plaisanteries. Durant le repas, les conversations sont animées, les éclats de rires fusent, l'ambiance est à la convivialité. Monsieur Courault découvre avec un plaisir certain le buffet *et en plus on peut se resservir ! C'est pas comme le repas d'hier dans l'avion !*

A la fin du repas, les plus fatigués vont se coucher alors que Luc, sa maman, Frédéric, Roger, Jean, Gloria, Sophie, Serge et moi allons boire un dernier verre. On discute, on fait le point sur la journée, on plaisante. La lumière est faible, les gestes sont chaleureux. On sent

⁴⁵⁰ I.F. 03.03.2005

⁴⁵¹ E.C. 03.03.2005

une véritable amitié entre les gens, des regards sont échangés. C'est un moment de calme durant lequel chacun se laisse aller, on se confie un peu, on parle de la vie.

Vendredi 4 mars, on se retrouve à la salle pour prendre le petit déjeuner, il est tôt, personne n'est encore bien réveillé. 7h30 : départ en bus pour Ouarzazate. Je profite du trajet de plusieurs heures pour aller vers chacun et poser des questions : qu'attendent-ils de ce voyage ? C'est aussi l'occasion pour faire connaissance avec les safraniers que je n'avais jamais vu auparavant. Smirnes, notre guide, parle du Maroc, décrit les paysages que nous traversons. Ils sont magnifiques, je connaissais un Maroc aride en manque d'eau et je découvre des montagnes recouvertes d'herbe verte, les couleurs sont vives, il y a de l'eau dans les oueds !

Arrêt pour faire le stock d'eau, le vendeur affiche un air heureux !

Je discute longuement avec chacun, à ce rythme je n'arriverais jamais à voir tout le monde avant notre arrivée. Je suis étonnée comme les gens s'ouvrent et se confient. Je découvre des parcours de vie fascinants et très différents. Célia est venue avec son mari. C'est leur première escapade en amoureux depuis la naissance de leurs enfants en octobre 2003 et 2004. *Je crois qu'on a besoin de se retrouver, tu sais on ne s'accorde pas de temps.* Célia vient du Nord de la France, elle est venue vivre dans le Sud-Ouest où elle vit dans la ferme de son mari, avec ses beaux-parents. Ce n'est pas toujours facile de s'entendre avec sa belle famille et de savoir les siens au loin. *Je dois faire ma place, mais ça se passe bien, je me plains pas.* Je sens le couple fatigué, j'espère que ce séjour leur permettra de se retrouver.

En remontant le bus, je fais la connaissance de Martha et Pierre. Ils aident Jean-Pierre et Michèle au moment de la récolte d safran. *On adore ça, ce sont des moments géniaux ! Pour rien au monde je ne raterai ces journées !* Les liens d'amitiés entre les deux couples sont nés à la suite du mariage de leurs enfants, aujourd'hui ils font partie de la même famille. Pierre est très souriant, très chaleureux, il déborde d'enthousiasme. Martha, quand à elle, a l'air triste on dirait un petit oiseau apeuré. Je m'assois à ses côtés et elle me raconte. Elle enseignait la couture : *les élèves sont durs parfois... je n'ai pas résisté, j'ai fait de la dépression. Maintenant ça va un peu mieux.* Elle est heureuse de découvrir le Maroc *j'espère comprendre mieux certains élèves que j'ai eu. Je pense que connaître la culture permet d'entrer plus facilement en contact.* Pierre participe de loin à la conversation. Il fait ressortir les aspects positifs, on sent qu'il porte sa femme, qu'il la soutient. Leur fils aîné est parti vivre au

Mexique suite à des problèmes de dépendance. Aujourd'hui ils ont un bon contact *c'est super, il est heureux là-bas ! Il a construit sa vie, il a une magnifique famille* raconte Pierre plein d'entrain. Martha acquiesce, mais on sent que son fils lui manque.

Michèle est assise seule derrière eux, Jean-Pierre est allé discuter vers le « groupe Suisse » au fond du bus. *Je suis restée car je suis malade en bus.* De nature discrète, Michèle me raconte leur organisation lors de la récolte du safran, Martha et Pierre se retournent pour participer à la conversation. Ils décrivent la façon dont leurs petites-filles ramassent les fleurs et comment elles émondent *elles sont mignonnes avec leurs petits doigts ! Tu te rappelles quand Lou nous a aidés pour la première fois ? Qu'est-ce qu'on a ri !*

Plus avant, Caroline et Jean-Pierre boivent les paroles de notre guide. L'appareil photo dans une main, les yeux rivés contre la vitre, Caroline ne rate rien. *On voulait déjà venir en Suisse, on n'a pas pu car j'étais malade, alors maintenant on profite ! ça coûte cher mais, déjà, ça vaut la peine !* Je connaissais le couple pour les avoir rencontrés lors de réunions autour du safran. Ils faisaient chaque fois des rapports très pointus : tous leurs procédés techniques relatifs à la production de l'or jaune est quantifié, mesuré, décrit dans les moindres détails. Leur précision m'avait impressionnée. C'est la première fois que je discute véritablement avec eux. Jean-Pierre est à la retraite, il était militaire de carrière. Caroline ne travaille pas. *Avec ma retraite, on n'a pas assez d'argent pour vivre, on compte sur le safran pour mettre du beurre dans les épinards comme on dit !*

La maman de Luc est assise au fond du bus, au côté de son fils. Elle a l'air timide et réservée. Je m'assois à ses côtés. L'humanité de cette femme me touche. De nature sensible, je découvre qu'elle a dû lutter car la vie ne l'a pas épargnée. *Mon mari est paraplégique, c'est moi qui dois tout gérer. Heureusement que Luc est là pour me décharger un peu. Tu sais, mon mari en a marre parfois et c'est pas facile à vivre. Luc m'a invitée pour me changer les idées, il est mignon, il sait que je suis fatiguée. Alors moi je vais profiter un maximum de ce voyage, d'habitude je m'évade en regardant des émissions à la télé.*

Au fond du bus, le « groupe Suisse » est formé. Sophie et Gloria se sont retrouvées, Jean-Pierre plaisante avec Jean. Au départ, je pensais m'entretenir individuellement avec chacun. Très vite je m'aperçois que ce sera impossible. Je discute alors avec le groupe. *Tu sais bien, depuis la Suisse, c'est génial ! Et là on va de nouveau vivre une semaine inoubliable !* Sophie et Gloria sont excitées comme des écolières qui partent en course d'école. *L'essentiel c'est de*

se retrouver, ça soude le groupe, pour moi c'est le plus important. Après ce qu'on va découvrir, oui ce sera intéressant, mais c'est pas l'essentiel ! confie Jean-Pierre.

Arrêt pipi/achats. Sophie se voile, elle devient marocaine. Serge propose à Jean de la vendre contre des chameaux, moment de franche camaraderie.

13h00 : arrivée à l'hôtel Karam. Nous prenons le repas après avoir rempli les fiches. Il y a quelques gouttes de pluie.

16h00 : Départ pour une visite de la Kasba de Tiffouloute. Esteban ne laisse pas parler le guide, il pleure... Je me tiens un peu à l'écart pour ne pas déranger le groupe avec les pleurs. Célia vient vers moi. Nous discutons enfants et vie de couple. Elle me parle à nouveau de la difficulté devant laquelle elle se trouve : elle a de la peine à se détacher de ses deux enfants et sait qu'elle devrait préserver un peu son mari.

Visite d'un marchand de tapis, on boit un thé à la menthe. Les tapis défilent sous nos yeux, certains craquent et se laissent aller au marchandage pour repartir avec un tapis sous le bras.

Retour à l'hôtel, il manque Josette. Luc est inquiet, ce n'est pas le genre de sa maman. Finalement il la retrouve, elle rentre à pieds avec d'autres personnes. Luc est soulagé mais il sermonne tout de même sa maman qui est alors très gênée d'avoir occasionné tant d'inquiétude.

Soirée de gala, avec musique, certains font quelques pas de danse. La personne qui anime... homme ou femme ? La question anime les discussions autour de la table. Après investigation, c'est une femme. Je retrouve Abdel, un vieil ami avec qui j'ai passé beaucoup de temps lors de mon séjour en 2003. Nous allons boire un verre au bar. Je lui présente Frédéric, Luc, Serge, Sophie, Jean et Gloria. Sophie est contente de voir un marocain et de discuter avec lui, elle le taquine, il lui répond. On plaisante. Serge me prend sous son bras.

Samedi 5 mars, départ à 7h30 pour Taliouine. Durant le trajet je leur raconte mon séjour au Maroc en 2003. Je décris ma vie dans un douar proche de Taznakhte. Smires complète mes informations. Les safraniers m'écoutent avec attention, la plupart sont surpris : ils ne savaient pas que j'avais séjourné deux mois dans la région. *Tu es bien courageuse !* me dit Elsa.

10h45 arrêt pipi, quelques kilomètres avant Taliouine. Plusieurs femmes se retrouvent les fesses à l'air derrière une petite maison... Il n'y a pas à dire, on partage une certaine intimité !

11h00 Arrivée à la coopérative Souktana du safran à Taliouine. Driss, que j'avais rencontré en 2003, nous accueille. Il nous parle du safran dans cette région. Son exposé est riche, documenté, les safraniers du Quercy semblent passionnés.

12h30 repas à l'hôtel Ibn Toumart. Déjà le froid de ses murs nous transperce.

14h45 Départ pour une visite de safranières au Douar Ignaren. Du safran en veux-tu en voilà ! Une vue à couper le souffle. Odile s'occupe d'Esteban. Elle est heureuse d'avoir un bébé dans les bras. Pierre chante Frère Jacques avec les enfants. Les femmes du douar lavent le linge dans l'eau qui irrigue les jardins. Frédéric trouve un soutien-gorge par terre, il le propose à Sophie. Paul fait de l'âne. Les enfants veulent jouer au foot. Nous promettons de revenir le lendemain avec des cadeaux. Moment riche en couleurs et en émotions.

17h00 à la coopérative de safran, Madame Bia fait un maquillage au safran à la maman de Fanny. Il s'agit du maquillage que l'on fait à la future mariée avant la cérémonie. Les hommes partent en ville, ils achètent des ballons de foot.

La femme de Driss propose de faire le henné aux femmes. Après l'avoir fait à Sophie, elle vient à l'hôtel pour le faire aux autres femmes, au coin du feu, pendant que Larbi fait une conférence sur l'agriculture de la région de Taliouine. Plus ou moins discrètement, les femmes tatouées s'organisent pour rémunérer l'artiste.

Driss et son épouse restent manger avec nous, un feu réchauffe l'atmosphère. Les deux groupes sont constitués pour le lendemain : un retournera au douar Ignaren, l'autre mangera chez un producteur de Taliouine.

Durant le repas, Anaïs, Frédéric, Christine et moi rions aux larmes. Toutes les conversations s'arrêtent. On ne sait pas pourquoi on rit, mais on est heureux. Notre rire est communicatif : y a d'la joie !

21h30 : Alors que le bureau se réunit au coin du feu, les safraniers vont se coucher. Les membres du bureau doivent parler de la délimitation géographique de la zone Quercy pour

l'IGP. Les producteurs de safran du Tarn qui ne se trouvent pas dans cette zone imaginent des stratégies commerciales pour écouler leur production et demandent l'accord des safraniers du Quercy.

Il fait très froid, le chauffage de l'hôtel ne fonctionne pas. Nous expérimentons les couvertures marocaines et découvrons avec bonheur qu'elles tiennent bien chaud... mais ça ne me suffit pas, je grelotte toute la nuit. J'ai peur pour Esteban, je le prends dans mon lit. Je ne sais pas lequel des deux réchauffe l'autre !

Dimanche 6, rare matin où l'on peut faire la grâce matinée, les conditions ne s'y prêtent pas : la plupart rêvent de s'habiller et de se réchauffer au soleil. L'eau des douches n'est pas vraiment chaude non plus. Au petit déjeuner, l'ambiance est très calme, la nuit a été rude pour beaucoup.

10h00 : départ pour des visites de safranières. Sur le plateau, nous visitons la safranière de Mohammed qui nous accueillera à midi. Irriguée au goutte-à-goutte, la plantation a deux ans mais semble prometteuse. Driss et Larbi nous expliquent le système de pompage d'eau : on creuse un puit, ici de 10 mètres et on pompe l'eau à l'aide d'un moteur. Conseiller agricole, Larbi n'était jamais venu dans ces safranières. Dans le jardin d'à côté, nous rencontrons le papa de triplées au joli sourire. Les femmes du groupe s'extasient devant ces petites filles si mignonnes. Au loin, trois femmes chargées de bois sur le dos longent la route en direction de notre bus. Alors que nous nous apprêtons à repartir, Elles arrivent à notre hauteur. Paul leur demande s'il peut soulever la charge pour se faire une idée du poids qu'elles doivent porter. Driss explique qu'elles vont chercher le bois pour cuire le pain car il n'y a pas d'électricité dans les douars. Paul regarde sa femme et lui fait comprendre que les femmes occidentales ont la vie plus facile.

En bus, nous rejoignons une autre safranière dans un petit douar. Certains ont l'impression que le safran est malade. Après vérification il semble que non... Les amandiers sont en fleur, c'est magnifique. Driss porte Esteban. On va boire le thé chez le propriétaire, dans la cour intérieure entourée d'arcades. Le ciel est bleu, les safraniers sont heureux mais gênés par tant d'hospitalité. On nous sert le thé à la menthe, des amandes de la propriété, des figues et des petits biscuits. Le propriétaire nous propose d'admirer la vue depuis le premier étage de sa maison : c'est magnifique.

Le bus nous répartit pour le repas de midi : un groupe reste au douar Ignaren, l'autre retourne à Taliouine.

Description du repas à Ignaren : je n'y étais pas.... Tous ceux qui ont partagé le repas dans ce douar sont émus par l'accueil et en parlent avec tant d'émotion dans la voix que les autres regrettent de ne pas avoir partagé ce moment. Pierre nous raconte le contact merveilleux qu'il a eu avec les enfants *nous avons improvisé une chorale, c'était génial. Il y avait au moins quarante enfants qui chantaient !* Luc d'ajouter *T'as vu quand on leur a donné les ballons... comme ils étaient heureux !* Michèle a été surprise par la qualité du repas *vraiment c'était délicieux, mais il y avait beaucoup trop !* Gloria d'ajouter *c'est des gens qui n'ont rien et ils nous donnent tout, c'est pas chez nous qu'on verrait ça !* Serge, quand à lui, regrette de ne pas avoir partagé le repas avec toute la famille *c'est dommage, ils sont là pour nous servir mais on ne les voit pas, moi ça me gêne j'ai pas l'habitude d'être servi comme ça !*

A Taliouine le repas s'est déroulé de façon beaucoup plus formelle. Avant d'arriver, les safraniers me demandent de leur expliquer encore une fois ce qu'ils doivent faire pour respecter les règles de savoir vivre locales. On se déchausse avant de marcher sur les tapis, on se lave les mains avant de manger, on mange dans un plat commun situé au centre de la table, on mange ce qu'il y a devant soit : on ne va pas chercher un bout de viande de l'autre côté du plat, on ne finit pas son plat, on mange avec la main droite, on ne se lèche pas les doigts. Chacun se prépare à manger à la marocaine, certains sont anxieux : ils ont peur de mal faire. Les premières étapes se passent naturellement, en haut des escaliers, un de nos hôtes nous attend avec une bassine pour que l'on se lave les mains. Ensuite, chacun se déchausse. Arrivés dans le salon nous remarquons des couverts à notre attention. Pour beaucoup c'est le soulagement ! Certains essaieront tout de même de manger à la marocaine. Nous sommes reçus dans une maison richement décorée. Le maître de maison et ses fils nous servent du miel, de l'amelou (mélange d'amandes, de miel et d'huile d'argan), du beurre et de l'huile d'argan, ensuite nous dégustons un tajine de bœuf aux pruneaux épicé au safran.... Rassasiés, nous sommes surpris de voir arriver un couscous ! Les fruits terminent le repas avant le traditionnel (pour cette région) thé au safran et les pâtisseries marocaines. Le thé est pris sur la terrasse, notre Président en profite pour remercier nos hôtes et offrir un coffret contenant des produits du Quercy, des affiches du Lot et un plumier en bois à l'effigie des safraniers du

Quercy. Nous avons été très bien accueillis mais je pense que la plupart regrettent qu'il ne se soit pas établi plus de contact avec nos hôtes qui nous ont servi sans participer au repas.

Nous retournons chercher l'autre groupe à Ignaren. Nous trouvons des gens ravis, hilares entourés des enfants et des habitants du douar. L'ambiance est à la fête. On prend une photo de famille avant de partir. On descend en bus jusqu'à Taliouine, une dernière photo est prise devant la coopérative souktana de safran. Avec Driss on évoque encore une fois la possibilité d'accueillir les Marocains en France.

16h30 : départ en direction de Taroudant. Dans le bus, on se raconte notre repas, la générosité des marocains, leur accueil... Smires nous parle des arganiers et du mode de production de l'huile d'argan : les chèvres doivent manger les fruits pour que l'on puisse faire l'huile avec les amandes qui ont été digérées. Les safraniers sont détendus, ils plaisent. Notre guide partage notre joie et plaisante : *peut-être aurons l'occasion de voir Sophie dans un arganier !* C'est le début officiel de l'histoire entre la lotoise et le Fasi (marocain de Fès). Lorsque le bus s'arrête pour que l'on puisse prendre des photos, Sophie grimpe dans un arbre. Tout le monde est hilare.

19h00 Arrivés au Palais Salam de Taroudant. L'hôtel est construit dans les murs d'enceinte de la ville, les lumières indirectes sur les murs font ressortir la végétation : bougainvilliers et palmiers sont magnifiques. La température est très agréable. Le contraste entre cet hôtel et celui de la veille est criant. *On dirait un palais des Mille et une nuits !* A l'intérieur des murs d'enceinte de l'hôtel, la piscine, les petites terrasses donnent un air de vacances à ce séjour. Après avoir rempli les fiches, nous découvrons nos chambres avec mezzanine et décorations murales spécifiques à chacune. Après le repas, certains s'aventurent dans les rues de la ville, d'autres vont se coucher, la tête dans les étoiles.

Lundi 7, 8h00 : petit-déjeuner après une bonne nuit de sommeil réparateur (je parle pour moi !).

9h00, le groupe part en bus pour une visite de la COPAG, qui est un centre de transformation des matières premières. Ils découvrent les modes de fabrication des yaourts, le conditionnement des jus de fruits. Je reste à Taroudant pour visiter cette ville que j'avais découverte en 1989. Il fait beau et chaud, c'est agréable !

A 11h00, je rejoins le groupe dans l'usine. Les français sont ébahis de découvrir ce centre très à la pointe au niveau technologique. *C'est un tel contraste avec ce qu'on a vu à Taliouine, ces gens si pauvres qui vivent sans électricité et ici on se croirait en France !*

12h00 : copieux apéro à la COPAG : thé, pâtisseries, yaourts, jus de fruits..... Esteban goûte du jus pêche-mangue, il en raffole, ça lui ouvre l'appétit !

Nous quittons nos hôtes à 13h00 car nous sommes attendus à la coopérative Chabbab avec laquelle Frédéric avait travaillé dans le cadre d'une coopération entre la Chambre d'agriculture du Lot et cette région du Maroc. Le bus effectue une manœuvre pour se garer. Nous avons le temps d'observer ce qui nous attend. Une grande tente est dressée à notre intention. Il y a environ une centaine de personnes, des hommes, qui attendent notre venue. Frédéric est ému par cette démonstration *tu imagines, ils n'ont pas un sou et ils louent cette tente pour nous recevoir. Et regarde, il y a des officiels... c'est fou !* Les autres participants sont impressionnés. *Je n'ai jamais été reçu avec tant d'honneurs, on dirait qu'on est une délégation officielle ! Ils savent qu'on est des paysans comme eux ?!* Le bus s'arrête, les safraniers descendent du véhicule, l'air un peu gênés : les marocains sont répartis de façon à effectuer une haie d'honneur, les français s'avancent ainsi sur environ trente mètres, ne sachant comment saluer leurs hôtes. Sous la tente des tables rondes pour huit personnes sont dressées. Des rangées de chaises sont orientées de façon à regarder ces tables. Les safraniers sont dirigés de façon à ce qu'ils prennent place autour des tables. Les marocains s'assoient sur les chaises. Gloria me demande à l'oreille : *tu crois qu'ils vont nous regarder manger ? Je n'en sais rien, c'est la première fois que je vis quelque chose de pareil...*

Avant le repas, la dizaine « d'officiels » font des discours pour nous souhaiter la bienvenue. Les safraniers échangent des regards entendus, des sourires. Le Président de l'Association est un peu crispé. Il se rend compte qu'il devra faire un discours pour remercier cette profusion d'attention à notre égard, mais il a peur de faire mal. *Dis Frédéric, il faut que je remercie qui, c'est qui tous ces gens, je leur dis quoi moi ?* Frédéric est aussi un peu dépassé par les événements, il ne sait pas vraiment quoi lui répondre.

Une fois les discours terminés nos hôtes se joignent à nous pour le repas alors que d'autres resteront assis sur les chaises et nous regarderont manger comme l'avait imaginé Gloria. Un marocain au moins s'assied à chaque table. Les safraniers sont sous pression : il s'agit donc de respecter les codes de conduite...*ne pas se lécher les doigts, manger ce qu'il y a devant soi et*

ne pas aller piquer chez le voisin, dis Sandrine, il y a encore autre chose ? On va essayer de faire bien ! On nous sert un tajine de poulet aux olives, Sophie mange avec plaisir et se sert d'un morceau qui se trouve de l'autre côté du tajine, en face d'un de nos hôtes. Après avoir effectué ce geste, elle réalise son erreur *Oh, j'aurais pas dû faire ça, excusez-moi Monsieur !* Le marocain la rassure. Ce dernier lui mettra subtilement les plus beaux morceaux de son côté durant le reste du repas. Arrive ensuite un couscous ! Suivi du traditionnel thé à la menthe, des dates et des amandes. Notre Président remercie pour l'accueil et offre les cadeaux. Il présente les photos de leur région, il parle du « Quercy dans le Lot » ce qui fait bougonner Jean-Pierre. Michel et d'autres vont voir les machines de la coopérative, les moteurs tournent. Le comptable de la coopérative propose à certaines femmes d'aller aux toilettes chez lui. *T'as vu sa femme ? Elle est adorable !* Pour nous remercier d'avoir emmené un bébé dans leur coopérative, ils offrent un petit sabre, symbole de virilité, à Esteban.

En fin d'après-midi, Smires propose que nous allions visiter le souk de Taroudant. C'est le premier contact avec les souks et la façon de faire du commerce à la marocaine. Jean-Pierre et Caroline me demandent de les accompagner *toi qui connais un peu, tu pourras nous aider à marchander car moi je sais que je me laisse avoir...* Caroline veut ramener des petits bijoux pour ses filles. *Oh je n'ai pas beaucoup d'argent mais j'aime tellement faire plaisir.*

La visite est rapide, le bus nous attend pour nous emmener à Agadir où nous passerons deux nuits à l'hôtel des Dunes d'or. Nous approchons de la ville située, d'après notre guide, sur la Côte d'Azur marocaine. Les premières constructions qui s'offrent à notre vue sont les bidonvilles. *C'est beau pour les touristes, mais regarde ceux qui vivent ici...les devises apportées par les touristes ne leur profitent pas !* remarque Serge. Le Maroc est un pays de contraste : la neige, la mer ; le froid, le chaud ; la richesse et la pauvreté.

19h30 : installation à l'hôtel : on remplit les fiches, ils nous offrent le thé.

Il reste deux bouteilles de Cahors que nous n'avons pas offertes à Taliouine de peur d'aller à l'encontre de leurs croyances. La chambre de Frédéric se transforme en lieu de dégustation.... Luc, Josette, Anaïs, Gloria, Christophe, Jean, Sophie, Odile entrent dans la chambre. Nous prenons place sur le lit. Frédéric ouvre la bouteille, je vais chercher des verres dans ma chambre : nous servons du Cahors dans les verres à dents ! *Y a pas à dire, il est bon notre vin !* Tout le monde est détendu, on plaisante. Une fois les bouteilles terminées, on se

rend au bar de l'hôtel pour boire l'apéro avant le repas. Après avoir mangé, certains s'aventurent sur la plage dans l'espoir de se baigner : l'eau est encore froide...

Mardi 8, nous partons en jeep pour visiter des plantations dans l'arrière pays. A l'heure du rendez-vous tout le monde est déjà là, il ne manque que Cédric et Célia *Bon ils sont en retard tous les matins... y en faut bien un !* Huit Jeeps nous attendent devant l'hôtel pour la journée « Rat du désert ». Nous avançons à la manière d'une caravane. Frédéric demande à notre chauffeur de passer à l'avant *comme ça on n'a pas la poussière des autres !!* Nous nous arrêtons pour voir des réserves d'eau. Frédéric nous rend attentifs au fait qu'elles ressemblent beaucoup à celles du Lot. Il sort alors un poster du Lot et demande de prendre une photo de la scène : le poster du Lot avec, en arrière fond, les réserves d'eau marocaines. Après une heure trente de route, nous découvrons le barrage qui constitue la réserve d'eau de la ville d'Agadir. Des militaires assurent une surveillance étroite. *C'est qu'ici l'eau est rare ! Ce qui est le plus révoltant c'est que toute cette eau va profiter aux touristes et que si ça se trouve, les marocains n'en verront pas une goutte !*

Nous quittons la route pour emprunter la piste qui nous conduit dans un village berbère dans la montagne où l'on produit des petites bananes au goût sucré et savoureux. Frédéric souligne le dévouement de nos hôtes *Regarde, ils ont balayé la piste, on voit bien qu'il n'y a pas de cailloux !* A notre arrivée, nous découvrons une vallée luxuriante en contrebas de la maison familiale où nous sommes accueillis. Nous partons, à pieds, visiter la plantation. Le propriétaire nous explique le système d'irrigation mis en place dans ce jardin en collaboration avec la France, notamment avec Frédéric. Il fait beau et chaud... *Et dire que Frédéric nous avait dit de prendre des habits pour le froid ! Il plaisante tout le temps, on ne sait pas quand le croire ! Enfin, c'est vraiment beau ce qu'il nous fait découvrir là.* Je pars avant la fin de la visite, Esteban a faim. Je vais le nourrir chez nos hôtes, entourée des femmes qui sont ravies de voir un bébé.

Nous prenons le repas dans le salon de nos hôtes. Une pièce fraîchement pinte, spacieuse. On nous sert le thé, des dates, les amandes et les pâtisseries avant le repas : nous aurions dû le prendre avant la visite mais le temps nous manquait. Nous dégustons ensuite le miel, l'huile d'argan, le beurre et l'amelou. On nous sert ensuite un tajine de mouton aux pruneaux et aux œufs durs avant le couscous. Ce dernier nous est servi avec un lait caillé aromatisé au thym. Il faut y mettre la semoule de couscous et y ajouter du sucre glace... notre Président fait

honneur au plat ! L'oncle de notre hôte anime le repas d'une façon particulièrement drôle, certains pleurent de rire, Pierre danse avec lui.... C'est l'euphorie !

Après avoir remercié chaleureusement nos hôtes pour leur accueil, offert les cadeaux du Quercy, nous regagnons les Jeeps. Un chauffeur, en reculant dans un arganier casse sa vitre arrière !... certains auront de la poussière sur la piste qui nous conduit jusqu'au bord de la mer. Au détour de la piste, nous croisons un dromadaire effectuant son travail, les paysages sont magnifiques, nous sommes au cœur du Maroc inconnu des touristes ! Arrêt à Tanrif pour acheter des bananes naines, on dévalise le marchand !

On continue notre route pour aller à la rencontre des femmes berbères qui produisent l'huile d'argan. On nous reçoit à la coopérative. Les femmes sont là, c'est la première fois qu'on rencontre celles qui oeuvrent dans l'ombre. Lors de son discours, notre Président rappelle que c'est la journée de la femme.... Mais personne ne le traduit ! Sophie insiste auprès de Smires pour qu'il le traduise.... *Tu ne veux quand même pas qu'elles se révoltent ?* lui demande-t-il. Sophie et moi nous asseyons vers les femmes, elles prennent Esteban dans leurs bras, sont ravies. Pierre et Sophie jouent ensuite aux esquimaux en se frottant nez à nez.... Les femmes sont hilares, l'une d'elles pleure de rire. Nos deux compères expliquent ensuite qu'ils sont mariés à d'autres personnes. Martha vient vers Pierre pour le faire comprendre... Malheureusement nous ne saurons pas ce que ces femmes ont pensé de cette démonstration des rapports hommes-femmes entre européens ! Même Smires a des difficultés pour communiquer avec elles : il ne parle pas berbère et elles ne parlent pas arabe. On leur achète tout leur stock d'huile d'argan et on repart direction Agadir.

19h30, le petit groupe de la veille se retrouve dans la chambre de Frédéric pour boire la dernière bouteille de Cahors. Ensuite, le traditionnel apéro au restaurant. Smires boit un Ricard... *Mais j'ai cru que tu étais musulman ?* Smires sourit et lance un regard entendu à Luc.

20h00 Repas au « restaurant poisson » de l'hôtel. Pour leurs cinquante ans de mariage le couple Pasteur offre les boissons. Frédéric commande, à l'improviste, un gâteau d'anniversaire. On éteint les lumières et Pierre entonne un joyeux anniversaire repris en cœur par le reste du groupe. *Je suis étonné qu'ils aient eu envie de partager ça avec nous, ils sont si réservés, mais là je suis content, je crois qu'ils ont été touchés par les démonstrations d'amitié du groupe,* me confie Frédéric.

Mercredi 9, le réveil est difficile pour certains... les estomacs sont contrariés !

7h30 départ en bus pour Marrakech. Au cours du trajet je pose des questions à certains, je souhaite faire le bilan du voyage. Comme ils sont nombreux et que je passe beaucoup de temps avec chacun, je n'ai pas le temps de discuter avec tout le monde.

Pause pipi dans la montagne, dans un relais touristique.

12h00 arrivée à l'hôtel Atlas Marrakech. Nous n'avons pas besoin de remplir les fiches !
Ah ben ça nous manque, on avait pris le rythme !

Mimid, un ami très cher est venu depuis Casablanca pour me dire bonjour. Il passe l'après-midi avec nous. Après le repas, nous prenons notre bus pour visiter la ville. Nous découvrons le souk de Marrakech, là où les artisans travaillent et fabriquent les articles vendus dans une autre partie du souk. Nous voyons de jeunes personnes travailler. Le guide nous dit qu'ils sont en apprentissage.... Certains émettent des doutes. *Tu parles, ils travaillent pour se nourrir et ils ne doivent pas gagner grand-chose ! On aura vu le Maroc sous différents angles... la richesse, la pauvreté.* Des regards sont échangés, on se comprend à demi-mots.

Les bruits et les odeurs agressent nos sens. Tout est beaucoup plus fort que ce que nous avons visité au cours de ce séjour. Nous sommes en ville et tout s'accélère. Nous visitons une herboristerie. Nous avons droit à des démonstrations vivantes, étourdissantes. Les odeurs sont fortes. A la fin, c'est le moment des achats.... Personne n'achète les herbes conférant une vigueur sexuelle hors du commun, par contre beaucoup de plaisanteries sont échangées à ce sujet.

Nous traversons le souk pour regagner notre bus qui nous emmène au centre commercial FRAM. Après le souk, ce centre manque de charme. Certains y achètent les derniers souvenirs. Sur le chemin du retour, nous nous arrêtons dans « la meilleure pâtisserie » de la ville. En vingt minutes, il ne reste plus rien dans le magasin !

20h00, départ en taxi pour la place Jamaa'El Fna au cœur de Marrakech. Quelques personnes préfèrent rester à l'hôtel, ils se font les gardiens d'Esteban.

Nous sommes divisés en trois groupes. Nous mangeons sur un des nombreux stands des grillades, du poisson, de la salade pour les plus téméraires ! L'ambiance est incroyable, des cris pour attirer les clients, de la fumée, plein de monde, des mendiants qui ont faim. Après un tour de la place, nous rejoignons l'hôtel en calèche.

Jeudi 10 : 3h30 réveil !! Petit-déjeuner pour ceux qui le peuvent.... Certains se précipitent sur l'imodium ! *Heureusement que je n'ai pas attrapé ça au début du voyage ça aurait été dommage !*

4h30 Départ pour l'aéroport. Les guichets n'ouvrent qu'à 5h45.... Pourquoi s'être levés si tôt ? Personne n'a l'énergie de se plaindre. Les allers-retours aux toilettes sont fréquents.

6h30 : On s'envole.

10h00 : arrivée à Toulouse Blagnac, on se dit rapidement au revoir. Un groupe rentre en bus direction Cajarc, ils prendront le temps de se dire au revoir à leur arrivée dans le Lot. Nous sommes fatigués mais heureux !

BIBLIOGRAPHIE

Italie du 25 février au 3 mars 2006

25 février 2006, 17:45, le bus arrive sur la Piazza Principe de Genova pour me prendre. Frédéric descend du bus pour m'accueillir. On se prend dans les bras. On n'échange presque pas de parole, un regard amical suffit pour que nous comprenions notre joie mutuelle de nous retrouver. Lorsque je monte dans le bus, tout le monde est debout avec les appareils photos et me mitraille. A peine montée, le bus repart en direction de San Gimignano : il reste encore 3h30 de trajet. Le premier départ a eu lieu à 3h30 de Cahors : les gens de Dordogne se sont levés à 2h00 du matin : la fatigue se fait sentir.

Je remonte le bus et salue chacun : la plupart des participants sont venus au Maroc et on retrouve plus ou moins la même configuration au niveau de la répartition des places. Les gens « malades » devant, le groupe « Suisse » derrière.

Chacun a un mot sympathique pour l'autre, je sens que malgré la fatigue, les safraniers sont contents de partir pour une nouvelle semaine de découverte. Je m'assois à côté de Sophie : Jean s'est fait opéré, il n'a pas pu venir. On parle maison, enfants, avenir... *On a compté avec Gloria, on est 10 à faire les trois voyages, toi compris.* (Frédéric, Gloria, Sophie, Michèle, Serge D., Christophe, Odile, Sandrine, Luc, Francine L.)

Je m'assois à côté de Frédéric. Il fait beaucoup de parallèles avec les autres voyages en découvrant le paysage. *Tu sais, en venant on a longé la mer qui se trouvait à notre droite. C'était comme en Suisse lorsqu'on longeait le lac après Genève. Maintenant il fait nuit c'est comme en Suisse, on découvrira demain matin, maintenant on ne peut qu'imaginer.* Nous discutons de l'organisation du voyage, des producteurs qu'il a contactés en Toscane. *C'est une collègue à moi qui m'en a parlé. J'ai eu le type au téléphone, Monsieur Simonetti à San Gimignano, il est très attaché à son village il m'a gonflé en me disant que leur village était magnifique que leur safran était rattaché à leur patrimoine. Ce jour là j'ai vu Sophie et Gloria à la coopérative. Je leur ai raconté et elles ont réagi. Elles ont décidé de faire quelque chose : elles ont fait les écharpes avec Cajarc et le safran comme ça on va lui montrer.* Nous arrivons tard à l'hôtel. Le personnel nous attend depuis plus de deux heures pour nous servir le repas. *Ils sont sympas d'avoir attendu ! Ça me fait plaisir, je suis vraiment fatiguée* confie Christine. Notre guide, Graziano, se présente, Frédéric lui explique le but de notre séjour, il ne

semble pas très bien comprendre notre démarche. Odile me dit d'un air entendu *t'as vu, il correspond tout à fait à l'image qu'on se fait de l'italien* Serge rétorque *le dragueur quoi !* Après le repas, chacun gagne sa chambre pour une bonne nuit de sommeil.

26 février 2006, 9h15 on monte dans le bus qui nous emmène à une dizaine de kilomètres direction San Gimignano. Nous visitons le musée du vin Vernaccia. (Blanc première DOP de vin en Italie 1966). Les safraniers sont très curieux, ils font les parallèles avec ce qu'ils connaissent dans le Cahors. Frédéric me dit : *c'est la même configuration qu'en Suisse : vin – safran.*

Dégustation d'huile d'olive au même endroit. Ça plaît ou ça ne plaît pas, elle est très fruitée. Explications sur l'huile, ils sont très intéressés, mais pas très disciplinés. Tout le monde parle en même temps que notre hôte qui explique les modes de production de cette huile. *Mais chut, Sophie, tu n'es pas sortable ! Oh toi tu peux causer...* Les remarques sont amicales et taquines.

Départ pour le maneggiovecchio, ferme où on produit du safran. La propriétaire est la Présidente de l'Association, monsieur Simonetti, qui parle parfaitement le français, est le vice-Président et le deuxième producteur de safran (2.5kg). Dès notre arrivée, ce dernier nous emmène sur la safranière. Nous descendons à travers un verger d'olivier, la terre est humide, personne ne porte des chaussures adaptées. Arrivés sur la safranière, on se place en cercle autour du toscan et chacun observe les feuilles de cette plantation. Les questions fusent, les réponses sont précises et instructives : *On arrache chaque année. Ah ?! Et vous pensez que c'est comme ça qu'on obtient le plus de rendement ? Pas de doute. En tout cas, nous on a une production très intéressante.* François regarde son mari : *Tu vois il faut qu'on arrache, je vais essayer d'arracher une partie chaque année, on verra ce que ça donne.* Luc a un souci plus pratique *et vous faites comment pour les arracher et les planter, vous avez une machine ?* *Oui, on a modifié une machine pour les pommes de terre.* Serge sourit et me dit *moi j'avais mis au point une machine pour arracher les bulbes, j'étais aussi parti sur la base d'une machine de pommes de terre, tu vois, on a les mêmes idées.* Luc et Jean demandent s'ils peuvent aller voir la machine. Tout le groupe ira après le repas dans le hangar situé en haut, au bord de la route.

On remonte manger à la ferme. Le repas est copieux, les safraniers dégustent le vin de la maison, certains abusent, on parle plus fort, on rit. Après le repas notre hôte nous passe une

vidéo qui a été faite par Canale 3 sur la production du safran en Toscane. Il traduit de façon simultanée l'enregistrement. Les safraniers posent de très nombreuses questions. Ils discutent entre eux, font des comparaisons avec leurs pratiques. Un petit groupe se forme autour de Gloria qui est considérée comme l'experte en safran. Son expérience dans le conditionnement et la manipulation de l'épice font d'elle la personne référence quand ils sont confrontés à une pratique inconnue. Ils lui demandent son avis, elle le donne, des discussions s'ensuivent.

Monsieur Simonetti présente le packaging qu'ils utilisent. Serge B. est très intéressé, il m'adresse un clin d'œil. Je lui demande pourquoi il a cet air hilare. *Tu vois, ça me donne des idées ! J'ai un cousin qui est potier. Je vais lui demander de me faire quelque chose de semblable et ensuite je le mettrai en vente à Saint-Cirq Lapopie dans le magasin d'une cousine.* La plupart des français achètent du safran.

Avant de partir, on va voir la machine à planter les bulbes. Luc et Serge semblent très intéressés *on va voir ce qu'on peut faire, mais elle est bien foutue leur machine !* Sophie regrette que son mari ne soit pas présent, *dommage que mon Jean ne soit pas là, il a de la mémoire pour ces choses là, il aurait pu refaire une machine comme ça en France.* Durant le reste du voyage, les conversations tournent souvent autour de cette machine.

Au moment de rentrer en direction de l'hôtel, notre guide nous propose d'aller visiter un petit village fortifié situé sur une colline proche de notre hôtel. D'un accord général, nous retardons notre heure d'arrivée à l'hôtel et allons à la découverte *déjà qu'on est là, il faut voir un maximum de chose !*

Dans le bus qui nous emmène à l'hôtel, Sophie me confie par rapport à la Suisse : *j'aimerais bien refaire le voyage Suisse en se connaissant comme on se connaît, un petit groupe ça serait génial. On était un petit groupe en Suisse et c'est pour ça que c'était si bien, on irait à 40 ça ne serait pas la même chose. On a dormi en dortoir mais on ne se connaissait pas, ça nous a rapproché.*

Avant le repas, certains essaient de nettoyer leurs chaussures. Ils font avec les moyens du bord. Sophie les laisse derrière sa porte pour ne pas salir sa chambre. A son réveil le lendemain, ses chaussures ont disparu. Elle court à travers les corridors de l'hôtel, pieds nu en criant et en riant : *Qui m'a volé mes chaussures,* ceux qui la croisent plaisantent, se moquent d'elle. Finalement le personnel de l'hôtel lui donne ses chaussures parfaitement propres. *Moi je ne suis pas comme vous, je me fais servir...*

Le 27 février, nous retournons à San Gimignano où une guide atypique nous fait visiter le bourg. Au début, les participants écoutent avec attention. Plus la visite avance, plus on s'aperçoit que la guide est particulière *t'as vu, elle a bu c'est pas possible ! Moi je dis qu'elle a fumé, enfin elle est pas nette !* Comme elle parle bien le français, les remarques se font à l'écart du groupe qui, de ce fait, s'allonge dans les rues de la ville. C'est l'occasion d'échanger des plaisanteries, de mieux se connaître, d'entrer dans les magasins de souvenir pour acheter des présents ou des cartes postales. A la fin de la visite, la plupart des participants vont boire un café pour se réchauffer. A midi, nous mangeons dans un restaurant de la ville.

Nous rejoignons le bus qui nous emmène en direction de Rome. La route est longue. Nous arrivons en fin de journée dans un grand hôtel dont nous sommes les seuls clients. Les longs couloirs sont assez lugubres, la salle à manger n'est pas chauffée. Après le repas, tout le groupe se rend au bar de l'hôtel. Je leur suggère de goûter le *limoncello*, digestif au citron qui doit se boire glacé. Malheureusement, ils le servent à température ambiante. Visiblement, même le frigo du bar est vide...

Le 28 février, nous partons assez tôt pour entrer dans Rome avant le gros de la circulation. Nous allons nous acquitter de la taxe d'entrée pour les bus. Les safraniers sont impatients, ils se réjouissent de découvrir Rome qui, visiblement, les fait rêver. Arrivés près du Forum, un guide de la ville se joint à notre groupe. Il nous propose de visiter la Rome Antique le matin et de visiter le Vatican l'après-midi. Je quitte le groupe car je dois aller à la gare changer mon billet de train (une grève étant prévue le jour de notre départ), en décalant mon départ de quelques heures je devrais pouvoir partir avant que les trains ne circulent plus.

Je rejoins le groupe dans un café proche du Colisée. Le repas est frugal malgré son coût élevé. *On remarque qu'on est dans une zone touristique, l'accueil n'est pas le même ! Ça nous fait pas de mal avec tout ce qu'on a mangé ces derniers jours !* L'après-midi, nous nous rendons, comme prévu, au Vatican. Pour entrer dans Saint-Pierre de Rome, nous devons passer un véritable contrôle, il est interdit d'entrer avec un couteau ou autre objet qui pourrait servir pour un acte terroriste. Madeleine a son Laguiole sur elle. Symbole régional, ce couteau fait la fierté des aveyronnais. Elle ne sait que faire, elle tient cet objet. Je lui suggère de le laisser au pied d'un piquet en bois et de le reprendre à la fin de la visite. Le stratagème fonctionne, elle peut le récupérer en sortant. Dans la file qui nous mène au monument chacun

regarde les autres personnes qui attendent. Serge fait remarquer à Sophie l'habillement d'une femme aux jambes interminables. Ils échangent un clin d'œil. Christophe demande ce qui se passe. Serge le lui fait comprendre d'un regard. On rigole.

Notre guide nous présente Saint-Pierre avec un regard critique très intéressant. Durant ce moment au cours duquel on ne parle pas, j'observe le groupe et remarque les regards échangés, les gestes discrets qui témoignent d'une grande complicité entre certains participants. A la fin de la visite, nous regagnons le bus qui nous emmène dans les Abruzzes, à L'Aquila. Nous arrivons à l'hôtel. Il est tard, nous sommes fatigués.

1^{er} mars 2006, le bus nous emmène à Civitavecchia près de Navelli pour rencontrer Monsieur Silvio Sarra Président des producteurs de safran. Sur la route, de nombreux parallèles sont effectués de part et d'autre : Francine montre les montagnes et la neige à sa nièce et lui explique que c'était la même chose en Suisse : *Tu vois c'est comme en Suisse, il y a les montagnes avec la neige et le soleil qui brille, en Suisse c'était magnifique.* Frédéric quant à lui se souvient du Maroc, de la route qui relie Taznakt à Taliouine *Tu vois la route droite, c'est comme sur les plateaux au Maroc.* C'est alors l'occasion de se parler des voyages précédents, d'évoquer des souvenirs et de les raconter à ceux qui n'étaient pas du voyage.

Nous arrivons dans le petit village où nous sommes attendus par Monsieur Sarra, un homme d'une septantaine d'années. Il nous reçoit dans son agrotourisme où il nous parle de l'histoire du safran dans les Abruzzes, il est pressé de question de toutes parts. Je pense que ces échanges n'ont pas pu avoir lieu en Suisse pour des raisons linguistiques mais aussi parce que les Français étaient moins avancés, ils avaient moins de connaissances.

On se déplace ensuite au siège de la coopérative du safran, dans un très joli monastère. Frédéric est presque jaloux : *avec quelque chose d'aussi mignon on ferait un carton !* Ils nous montrent une cassette vidéo du safran, Gloria en a demandé un exemplaire que M. Sarra lui a offert. On va ensuite dans la salle de conditionnement, ils viennent de recevoir une machine à conditionner, 100'000 € offert par l'Europe. Gloria rêve déjà d'avoir leur ancienne machine.... Après cette visite, on va visiter le vieux village, la synagogue, le ghetto... magnifique mais en état de ruine. Il fait froid, c'est un bon prétexte pour se prendre dans les bras, pour se frotter le dos. Cette forme d'échange est assez courante dans le groupe.

Ensuite on va prendre le repas : antipasti : fromage, omelette, zucchini, primo piatto, risotto au safran puis pâtes aux poids chiches, secondo pommes de terres au safran avec de la morue, ricotta au safran... Le jeune couple qui nous sert parle parfaitement le français. Originaires de Navelli, ils vivent en Belgique et sont venu en vacances pour annoncer à la famille leur mariage prochain.

Je mange à la table de M. Sarra et Largentie, je fais office de traductrice. Frédéric essaie de le faire parler sur la DOP, visiblement M. Sarra n'en voit pas l'utilité et n'a pas vraiment compris les enjeux de la DOP. Il estime que cela engendre beaucoup de coûts alors qu'il n'en voit pas les bénéfices.

Après le repas, les safraniers offrent un coffret au couple de futurs mariés qui nous a servi ainsi qu'à M. Sarra. On remet à Gina Sarra une assiette : pour nos amis, les safraniers du Quercy 2006. Ils sont contents, M. Sarra demande s'il peut avoir une écharpe pour la mettre à la coopérative pour pouvoir montrer que nous sommes venus, il ne veut pas consommer les produits du coffret, ils sont une preuve supplémentaire de notre passage. Largentie l'invite officiellement en France. Il ne dit pas non, il dit qu'il fera son possible. *Je suis prêt à échanger mes connaissances, je ne veux pas garder jalousement mon savoir.*

Je me promène au sein du groupe et entend certaines conversations qui tournent autour de ce que nous découvrons. *On observe et on prend que ce qui nous intéresse, il ne faut pas faire du copier coller, il faut adapter.*

Ma femme va vouloir arracher chaque année maintenant. Vous ne voulez pas me vendre une arracheuse d'occasion ? M. Sarra n'entend pas sa question.

Ici on a retrouvé cette ambiance comme au Maroc, cette volonté d'échanger

La végétation est la même que chez nous discussion entre Christine et Frédéric.

Nathalie est déçue par l'attitude des Quercynois. *Ce qui m'énerve c'est qu'ils n'écoutent pas ce qu'on leur dit, comme s'ils partent du principe qu'ils savent mieux qu'eux et que ce qu'on fait c'est le top.*

Certaines tensions au sein du groupe se font sentir, Sophie a de la peine à supporter les remarques d'Odile *moi je ne fais plus de voyage avec elle je n'en peux plus.*

L'après-midi, on prend le bus pour aller visiter un monastère quelques villages plus loin. Cette excursion est organisée par les italiens qui veulent nous faire découvrir leur région. Ainsi nous visitons le château du village. Frédéric souligne *ils font comme nous : ils allient*

safran et patrimoine, quand on a des visites de safranière, on va visiter le château de Cénevière. Nous nous arrêtons sur une des tours du château où M. Sarra nous raconte la légende locale, il est intarissable. Graziano, notre guide traduit de moins en moins. Sophie, Christophe et moi sommes assis sur le banc. Depuis le voyage au Maroc, Sophie s'amuse à menacer Odile de lui piquer son mari. Odile ne comprend pas la plaisanterie et prend cette menace au sérieux, regarde comme elle court Odile, tu m'imagines, moi, avec Christophe, non mais, j'ai mon Jean moi ! Sur ce banc donc, Sophie se rapproche toujours plus de Christophe pour faire mousser Odile. Comme d'habitude ça fonctionne. Tout les trois sommes très amusés par la situation. Aucune parole n'a été échangée mais les regards noirs d'Odile ne nécessitent pas de commentaires. Nos regards se croisent et nous piquons un fou rire terrible. Tous trois avons les larmes aux yeux, nous n'arrivons pas à retrouver notre sérieux. Le groupe qui se trouve face à nous est contaminé par notre hilarité. La situation est merveilleuse mais tellement gênante ! Heureusement, je crois que Monsieur Sarra ne réalise pas ce qui se passe. Nous regagnons le bus qui nous conduit à l'agrotourisme, chacun achète un peu de safran, des lentilles à 10€le kilo j'ai pas réalisé le prix tout de suite, mais j'ai jamais acheté des lentilles aussi chers !

On rentre à l'Aquila où on va faire un tour en ville, on fait quelques achats : Frédéric achète environ cinq emballages différents de safran, pour s'en inspirer un peu *ça donne toujours des idées*. Ce soir Frédéric a prévu un repas de gala. Nous mangeons donc à nouveau beaucoup, les Français sont lassés par la nourriture qu'on leur propose *on mange des pâtes à tous les repas, on dirait qu'ils n'ont pas de variété. En France c'est quand même mieux, on ne servirait pas dix fois le même menu à un groupe sur une semaine.*

22h30 : Après le repas, on se retrouve avec Luc, Nathalie, Frédéric, Christine, Marie, Serge, Serge, Patricia, Jean-Pierre B. et moi. On plaisante, on parle du safran. Nathalie explique comment elle sèche... elle le fait au four mais n'est pas très satisfaite, elle veut acheter un séchoir à pollen. Ils ont oublié du safran dans le four. Serge dit qu'il compte plus ou moins la quantité qu'il sèche à chaque fois... les autres ne comprennent pas comment il fait, il explique alors qu'il compte tout.

On raconte ensuite comment on compte les fleurs. Nathalie dit qu'eux passent plus de temps à chercher les cailloux qu'à récolter le safran et qu'ils ont décidé d'écrire une coche sur une feuille. Patricia propose de lui amener des cailloux.... Serge raconte la façon dont il

compte à cause des essais qu'il fait depuis 1998. Ils se remémorent leurs expériences avec Frédéric : laver les bulbes à la javel, les planter un sur deux On rit aux larmes. Certains se demandent s'ils vont arracher chaque année. Nathalie dit à Luc de mettre au point une arracheuse. Je demande pourquoi ils n'en n'achètent pas une pour l'ASQ. *On est trop éloignés les uns des autres. Pour qu'on l'a trouve cassée quand on la prend....*

2 mars 2006, nous quittons L'Aquila pour Florence. Dans le bus, Nathalie me dit *tu connais bien Monsieur A. ? non pourquoi ? Il me semble qu'il devait être de l'autre groupe. Ah... qu'est ce qui te fait dire ça ? Hier à table, il a dit qu'il n'avait pas de maladie parce qu'il avait les bulbes du Quercy.* La scission qui a eu lieu en 2001 au sein de l'Association est toujours présente dans les esprits.

Nous arrivons à Florence. Nous avons une heure de libre avant le repas. Les gens vont visiter la ville par petits groupes. On se croise dans le marché, on achète des produits régionaux.

L'après-midi, nous faisons une visite guidée de la ville. *Je suis assez déçu par cette ville. Autant Rome je n'imaginai pas une telle splendeur, autant Florence me déçoit, tu vois, c'est marrant.* D'autres partagent l'opinion de Serge.

A la fin de la visite, nous regagnons le bus qui nous emmène dans une petite ville située à une soixantaine de kilomètres. Nous logons dans un hôtel qui a dû être magnifique à une époque. Après le repas, nous allons tous ensemble manger une glace sur la place centrale. *Il fallait quand même qu'on en mange une, c'est tellement typique de l'Italie ! Oui mais ils doivent nous prendre pour des débile : vingt personnes à dix du soir qui mangent une glace dehors alors qu'il fait 10°C ! Oui mais qu'est-ce qu'elles sont bonnes !* Nous retrouvons l'hôtel grâce à Nathalie qui nous guide car personne n'avait eu la présence d'esprit de regarder le chemin.

Le lendemain, nous nous préparons pour un long voyage. Il pleut. Alors que nous arrivons près de Gênes, le ciel s'ouvre et le soleil fait son apparition. Le chauffeur s'arrête sur une aire d'autoroute avant d'arriver dans la ville de Christophe Colomb. Je profite de cet arrêt pour commencer à dire au revoir. Dans le bus qui est reparti, je prends le micro et les remercie. Je leur explique encore une fois le but de mes recherches et leur dit que la récolte des données

touche à sa fin. Je ne participerai pas à l'organisation du prochain voyage, *à vous de le faire !*
A leur tour, les safraniers me remercient, je suis très émue.

Arrivée à Gênes, je descends du bus. Frédéric vient me faire une bise.

De retour en Suisse, j'ai une conversation téléphonique avec Frédéric qui me raconte la fin du voyage. *Après ton départ on s'est arrêté manger. On a pris un steak avec des frites, tout le monde était heureux après une semaine de pâtes ! Ensuite, nous avons changé de chauffeur car il n'a pas le droit de rouler plus d'un certain nombre d'heures. Comme il rentrait avec sa voiture personnelle sur Cahors, quatre personnes sont parties avec lui. Au moment de partir, on avait tous la larme à l'œil, on prenait conscience que le voyage touchait à sa fin... Ensuite, vers 20h00, les safraniers me demandaient si j'avais reçu de tes nouvelles comme tu devais arriver à cette heure-là en Suisse. Ton appel nous a manqué, on était un peu abandonnés. Quand on est arrivés, on était tous très fatigués, on s'est quittés assez rapidement.*