

Candidature au CDU Labex SMS 2016-2019

Chloé Barbier

**« Faire » et « penser » le pain, entre villes et campagnes.
Dynamiques identitaires et formes d'action collective du nouveau métier de
Paysan-Boulangier**

Directrice de thèse : Hélène Guétat-Bernard

Co-directrice : Pascale Moiti-Maizi

I. INTRODUCTION & DYNAMIQUES AUTOUR DE L'ÉMERGENCE DU MÉTIER DE PAYSAN.NE-BOULANGER.ERE

La devise de la FAO est l'expression latine « *Fiat panis* », littéralement « qu'il y ait du pain » pour tous (Luc Guyau, dans Fumey, 2012). Cette formule rend compte d'un lien de responsabilité entre production agricole et alimentation, lien malmené par les politiques de la révolution verte et de la PAC en Europe centrées sur les dimensions quantitatives. Le processus de modernisation agricole a « généré une dissociation croissante des enjeux agricoles et alimentaires (Lamine et Chiffolleau, *op.cit.*, p.85). Ce modèle productiviste a mené à des dérives : crise de la vache folle dans les années 90 et crises alimentaires de 2008 et 2012 notamment.

La démarche de ce projet de thèse s'efforce de dépasser les oppositions qui traversent les systèmes agri-alimentaires : dissociations entre geste-technique / esthétique-sensation, villes et campagnes, éloignement entre aliments et consommateurs, distanciation avec le local. Elle se propose de nuancer la vision mécaniste et dualiste qui oppose davantage les éléments qu'elle ne les lie (Le Breton, 2008 ; Adell, 2015 ; Corcuff, 2004 ; Descola, 2005). Ces séparations non exhaustives ont leur part de responsabilité dans les problèmes alimentaires actuels ; qu'ils soient d'ordre nutritionnel (obésité), qualitatif (« malbouffe »), ou éthique (bien-être animal).

Cependant, de nombreux mouvements (tels que les AMAPs ou les réseaux Nature & Progrès ou Slow-Food) cherchent à reconnecter ces différents mondes en reconsidérant les liens entre agriculture et alimentation. A titre d'exemple, ces préoccupations sont illustrées par le renforcement et/ou la création de nouveaux liens entre producteurs et consommateurs et par l'engouement que suscitent les Systèmes Agroalimentaires Alternatifs (S3A). Bien que cette volonté de rapprochement ne soit pas si récente, l'ambition de systématiquement relier ces deux activités interdépendantes à l'échelle des territoires constitue une priorité scientifique de l'équipe Dynamiques Rurales de l'UMR LISST¹. En outre on peut retrouver ces thématiques dans des travaux de recherche (à titre d'exemple, Lamine & Chiffolleau, 2012 ; Bricas, *et al.*, 2013).

L'émergence de la profession de « Paysan.ne-Boulangère² (PB) » (comme S3A) apparaît emblématique de cette reconnexion logique et nécessaire entre agriculture et alimentation. En effet, le nombre de PB est en augmentation croissante en France³. Cependant, de par l'hétérogénéité de la profession, son estimation est approximative. Le Réseau Semences Paysannes (RSP) en compte environ 500. Ce nouveau métier en configuration est un judicieux cas d'étude afin d'analyser ces (re)constructions et ces nouvelles liaisons. Le pain est un aliment culturel et historique en France au niveau symbolique ou religieux (Kaplan, 2010). Or, les revues de littérature sur la boulange sont souvent focalisées en amont de la production et concernent les semences ; que ce soit d'un point de vue génétique (Goldringer, 2014) ou autour des réflexions sur la construction d'une identité paysanne collective autour de pratiques semencières (Demeulenaere et Bonneuil, 2010 et 2011). En effet, bien que la profession de PB soit très représentée et mise en avant au sein des médias, il existe peu de production en sciences sociales s'intéressant spécifiquement au pain.

Première étude d'envergure sur le sujet, ce projet doctoral ambitionne d'**explorer les nouvelles manières de « penser » le pain ; notamment les engagements (individuel et collectif) autour de la confection de cet aliment et les façons dont ces actes se traduisent en gestes et en savoirs. L'enjeu de ce travail étant d'étudier en quoi cette profession participe à réarticuler villes et campagnes, à savoir à créer du lien au territoire et entre paysan.ne.s / boulanger.ère.s / consommateur.trice.s.**

Mais qu'entend-on par la désignation de PB ? Un questionnement initial d'ordre théorique et sémantique est nécessaire. Ce mot composé peut être considéré comme l'association de deux termes opposés qui renvoient à des catégories distinctes. D'un côté, le vocable polémique et large de paysan, objet historique et catégorie discursive (Landy & Moreau, 2015) reconstruite et idéalisée (Demeulenaere & Bonneuil, 2010 et 2011 ; Van Dam, 2005 ; Perez-Vitoria, 2010) ; de l'autre, le corps de métier de boulanger, profession très circonscrite et réglementée, héritière d'un savoir-faire ancien. Par sa légitimité historique, la corporation des artisans boulangers-pâtisseries possède un poids considérable dans la réglementation de cette profession. De ce fait, il existe des rapports de force entre le métier d'artisan-boulangier – certifié par un diplôme de CAP officiel –, et l'activité de PB qui trouve son origine dans le monde agricole et paysan de manière plus informelle⁴. De ce fait, bien que notre projet ait pour sujet l'étude de faits contemporains, il se situe dans une continuité historique⁵ qui justifie une certaine étude diachronique de l'activité de PB.

¹ A titre d'exemple, deux programmes de recherche dans lequel mon travail s'insère : Darrot C., Pouzenc P., Nigh R., 2016, AGAIN (AGriculture, Alimentation, INnovation), « Social Innovation in the Agro-food system in France and Mexico », en cours d'évaluation, programme ANR-CONACYT.

² En France, l'activité de boulanger est historiquement associée au sexe masculin. Dans l'imaginaire collectif, c'est le boulanger que l'on visualise la nuit en train de travailler. Les femmes étant souvent relayées comme aide invisible ou dans le cas du travail salarié en tant que « vendeuses ». « La femme du boulanger », film français de Marcel Pagnol (1938), illustre la compartimentation genrée qui associe la femme à la boutique et l'homme au fournil. Dans ce sens, il pourra être opportun dans ce travail de s'intéresser à la féminisation du métier (Lapeyre, 2006).

³ L'Union européenne participe par ailleurs à cette émergence, en incitant au développement de cette activité à travers des dispositifs spécifiques (FEADER).

⁴ Une fiche explicative sur l'installation en paysan-boulangier éditée par l'ADEART du Tarn en 2012 revient en détails sur la législation et les tensions entre PB et boulangers artisans, en ligne - <http://www.agriculturepaysanne.org/files/s-intaller-paysan-boulangier2>

⁵ A titre d'illustration, le poids historique des meuneries. Ces lieux de transformations, de par leurs positions nodales stratégiques à mi-chemin entre la production de céréales et la confection des pains, constituaient des espaces idéaux pour exercer et concentrer le pouvoir (collecte des taxes

Ainsi, ces éléments permettent de mettre en lumière, outre des considérations historiques et géographiques, des enjeux sociétaux et politiques particuliers. Tout d'abord, c'est l'opportunité de s'intéresser à une **reterritorialisation des activités agricoles, de meunerie⁶ et de boulange**. Les phénomènes de localisation⁷ et d'ancrage évoqués dans ce travail permettent de replacer le territoire et les formes identités locales (culturelles, professionnelles) au centre des logiques productives. Or, en raison de sa spécificité systémique, la profession de PB réunit toutes les tâches matérielles de la chaîne de production. Ou du moins, il reconnecte par la création de nouveaux liens, le monde de la paysannerie à celui de la boulangerie ; sans passer automatiquement par l'intermédiaire des minoteries industrielles.

Ensuite, le rapport au vivant est indissociable du monde agricole. Mais il est également essentiel dans le processus de transformation⁸ et de confection du pain. Par les techniques de fermentation qu'il requiert, cet aliment peut être considéré comme un objet vivant. En affaiblissant les dimensions sensorielles, l'industrialisation de la boulange a éloigné les hommes et les femmes des sentiments et des émotions vis-à-vis du pain ; et parallèlement de leur environnement. Les nouvelles façons de faire et penser le pain, permettent de replacer l'**interdépendance entre vivant, objets et « non-vivant »** au centre des préoccupations (Latour, 2006). La remise en question du modèle conventionnel passe également par **un nouveau rapport à la matière** ; les choix de sociétés étant aussi imposés par les choix techniques (Gorz, 2008). C'est à dire, des techniques « qui accroissent le champ de l'autonomie » et « favorisent la communication, la coopération, l'interaction ». Où l'Homme s'émancipe de l'asservissement des outils machine et engage un autre rapport au temps, à l'espace et à la matière.

En outre, la **critique du travail** est inséparable de la **critique de la technique** (Zin, 2012). La modernisation et la mécanisation de l'activité de boulange ont ôté toute gratification aux gestes et aux aptitudes du/de la boulanger.ère. Comme le souligne Jean-Pierre Poulain (2002), « dans le contexte d'industrialisation des systèmes de production et de distribution se crée une distance entre consommateurs et aliments » (p.36), qui induit une « désacralisation » de l'alimentation (p.37). Cette distanciation d'ordre géographique, économique et cognitif (Bricas *et al.*, 2013), a modifié les goûts alimentaires panaires (Kaplan, 2010). Alors que les vigneron ont su valoriser une certaine continuité entre culture de la vigne et vinification, entre terroir et saveur, pour le pain ce lien s'est coupé (*Ibid.*). Or, les connaissances nécessaires à cet art, mélange entre savoirs traditionnels et innovations, peuvent revaloriser une profession qui a longtemps pâti d'une mauvaise réputation (chute de la qualité du pain et diminution de sa consommation [Laloss, 2003 ; cité dans Paris, 2014]). La capacité du métier de PB d'englober tout le processus de panification, du blé jusqu'au produit fini (Demeulenaere, 2014), permet de redonner ses titres de noblesse au pain en lui restituant les caractéristiques organoleptiques ôtées par l'industrialisation de la boulange.

Ces questions nous amènent à considérer la construction du métier de PB de manière dynamique, multidimensionnelle et multiscale (locales, territoriales et nationales). Enfin, le **potentiel politique** des S3A n'est pas à négliger (Dubuisson-Quellier & Lamine, 2004). Dans ce sens, notre lecture envisage la profession de PB de manière hybride (Van Dam, 2012). Et ce, à travers un double focal : individuel (mêlant parcours de vie et activité professionnelle) et collectif (formes d'actions collectives, liens au territoire, circulation des savoirs dans les réseaux et au-dehors de ceux-ci). En outre, les enjeux identitaires derrière ce métier « permettent de mettre l'accent sur le rapport à la matière que la main d'un professionnel révèle » (Adell, 2015) ; ainsi que sur l'esthésie et l'esthétique dans la fabrication quotidienne du pain.

II. PROBLÉMATIQUE ET CADRE THÉORIQUE

A/ QUESTION DE RECHERCHE

À la lumière de la pluralité des champs disciplinaires engagés par l'émergence de l'activité de PB (sociologie de l'alimentation mais aussi des identités professionnelles, anthropologie des techniques, géographie des liens villes/campagnes), l'enjeu de ce doctorat sera de comprendre la construction de ce « nouveau » métier et des formes identitaires qui s'y rattachent (Dubar, 2015 [1991])⁹, en tant que mouvement très articulé à l'agriculture. La question centrale de ce projet est divisée en trois interrogations interconnectées. Dans le cadre d'un objet de recherche inexploré, cette démarche délibérée de questions d'ordre général permet de ne pas « forcer des théories sur les données empiriques pour les interpréter » (Guillemette, 2006, p.33) et d'ouvrir le champ des possibles.

- (i) Comment et pourquoi devient-on PB ? À la suite de quel parcours de vie ? Autour de quels collectifs d'apprentissage et de quelles valeurs partagées ?
- (ii) De quelles manières ces formes d'engagements se traduisent-elles en gestes et en savoirs ? Quels sens leur sont donnés par la profession et par les mangeurs ?

notamment). Notons aussi, l'importance des contingents de meunerie qui ont été rachetés petits à petits au cours du XIX et XXème siècle par les grandes minoteries industrielles.

⁶ Depuis 2010/2011, il existe une nouvelle législation qui met à disposition de nouveaux droits de mouture. Jusqu'à cette date, il était interdit pour des paysans de mouler leurs céréales à des fins commerciales car il était difficile de disposer de ces contingents. De plus, grâce à l'invention d'un moulin plus mobile « le moulin Astrié » (par les frères du même nom), le moulin peut désormais « rentrer » dans les fermes.

⁷ Il est toutefois primordial de préciser que notre démarche n'entend pas considérer le local de manière idyllique. Tout comme elle ne prétend pas réduire les S3A à de simples échanges harmonieux. La re-politisation de l'alimentation peut engendrer un risque de dépolitisation du local (Dupuis & Goodman, 2005 ; Bricas *et al.*, 2013 ; Moiti-Maïzi, 2010).

⁸ Rappelons que la focalisation du monde professionnel agricole sur l'activité productive est un fait relativement récent. Avant la modernisation de l'agriculture, les paysans étaient majoritairement pluri-actifs.

⁹ Dans ce sens, les travaux du sociologue Claude Dubar sur les formes identitaires professionnelles sont intéressants à mobiliser. Notamment, puisque cet auteur considère les formes identitaires de manière « plurielles » et dynamiques, fruit d'une double dimension : « l'identité pour soi » et « l'identité pour les autres » (1998).

- (iii) En quoi ce métier en émergence contribue et est emblématique du rapprochement et de la ré-articulation entre ville et campagne ? Comment participe-t-il à la création de nouveaux liens territoriaux et locaux (marchés de proximité, fours ambulants, visite et découverte à la ferme pour des personnes urbaines) ?

B/ PISTES THÉORIQUES

• « *Homo pluralis* », une anthropologie des techniques

Le peu d'engouement autour de l'étude du pain, considéré comme objet anodin, est à replacer dans un contexte plus global de dépréciation du monde scientifique pour l'étude des techniques (Sabban, 2013). Or, au-delà de la dimension symbolique de l'aliment, se trouvent des savoirs, des habiletés et une dimension esthétique (Rodda *et al.*, 2015 ; De Beaune, 2013). Dans ces circonstances, une anthropologie des techniques (Latour, 1987 ; Mauss, 1934) permet de souligner l'importance du plaisir au travail et de sa négation dans notre société actuelle (Sigaut, 2012). De fait, « les idéaux de l'*homo faber*, fabricant du monde : la permanence, la stabilité, la durée, ont été sacrifiés à l'abondance, idéal de l'*animal laborans* » (Arendt, 2012 [1958], p.160).

L'étude des techniques loin d'être « ennuyeuse » (Sigaut, 2012), permet la considération « des petites choses » (gestes, pratiques). Loin d'être incompatibles, les articulations entre dimensions cognitives et pratiques semblent complémentaires et interdépendantes¹⁰. Ainsi, sans prendre parti pour une primauté de l'action envers la pensée ou la main, nous estimons que les gestes sont indissociables de l'esprit (Adell, 2015). De même, la logique fonctionnelle n'exclut pas les notions de beauté et d'esthétique (Mauss, 1934 ; A. De Beaune, 2013), qui sont source de dynamiques et formes identitaires (Dubar, 2015[1991]) et de liens sociaux (appréciation et reconnaissances des pairs, plaisir de faire, expression d'un héritage, de valeurs et des styles de vie associés [A.De Beaune, *op.cit.*]).

• Action collective et cadres de l'expérience protestataire

L'émotion considérée comme « moteur de l'action » est intimement liée à l'engagement des acteur.trice.s ; et à la notion de « mouvement » avec qui elle partage la même racine latine (Damasio, 1995 ; Traini & Siméan, 2009). L'engagement étant mobilisé dans ce cadre en tant que « dynamique de rapport au monde qui gouverne la conduite de l'action » ; plutôt que comme activité isolée à proprement parler (Thévenot, 2006).

La variabilité de l'identité des acteur.trice.s est conjointe à la transformation des causes qu'ils défendent (Cefaï & Trom, 2001). Ainsi, le caractère complexe, mouvant et dynamique du processus de construction et redéfinition du métier de boulanger nous amène à mobiliser le concept de « cadre¹¹ » au sein des théories de l'action collective. Cette notion empruntée à Erving Goffman (1974)¹², place « au centre de l'analyse la question des perceptions de l'injustice et des constructions du sens de l'action collective » (Benford & Snow, 2012) ; sans toutefois, négliger les dispositions individuelles à se mobiliser (Neveu, 2005). Elle met en avant la construction du sens « par où les militants et autres participants aux mouvements sociaux s'engagent » (Snow, dans Cefaï & Trom, 2001, p.27). De plus, cette analyse a le mérite de réintroduire « au sein de l'étude des mobilisations collectives leurs dimensions “symbolique”, “idéologique” ou “culturelle” » (Mathieu, 2002). Elle ouvre « à la compréhension des phénomènes collectifs et de leurs fondements politiques et moraux » (Breviglieri & Stavo-Debaugé, 1999).

C/ HYPOTHÈSES DE RECHERCHE

La problématique centrale de la thèse consiste à explorer trois hypothèses de travail. Conjointement à la problématique centrale et au cadre théorique, elles s'agencent en fonction de trois échelles fortement articulées :

- (i) **Micro / dimension individuelle et familiale ; rapport à la matière** – Cette hypothèse est centrée sur les parcours de vie, les expériences et les formes d'engagements et comment ceux-ci traduisent-ils des manières différentes de confectionner du pain. La profession de PB mobilise et intéresse des acteur.trice.s venant de plusieurs univers (reconversion, nouveaux métiers, issus du monde agricole) et avec diverses motivations (sociale, économique, fiscale¹³). Or, en considérant que les dynamiques et formes identitaires évoluent et se coordonnent conjointement aux parcours de vie¹⁴ (Dubar, *op.cit.*), ces mêmes acteur.trice.s peuvent être considérés comme « pluriels » (Lahire, 2005) ; tout comme leurs engagements (Thévenot, 2006) et leurs régimes d'action (Boltanski, 1990). Cette diversité peut se retrouver dans les gestes, les manières d'élaborer le pain, dans l'esthétique qui s'y rattache, ainsi que les valeurs et perceptions associées à l'acte panaire.
- (ii) **Méso / dimension réticulaire ; cadre action collective** – L'hypothèse stipulée ici concerne les modalités de l'expérience (réseaux de coordination, apprentissage et/ou concertation). De manière concomitante, s'il y a pluralité d'acteur.trice.s, il existe également une multiplicité de lieux, de formes, de dispositifs d'apprentissage et d'échanges

¹⁰ Les réflexions autour de l'asservissement de l'Homme par la machine en sont un exemple probant : « l'outil s'oppose à l'homme fabricant lorsqu'il est *maltraité* (au sens littéral du terme), alors même qu'il a été pensé et fabriqué par l'homme à son service exclusif » (Sabban, 2013, p.195).

¹¹ Ce concept étant entendu ici comme une « tentative de constitution d'un collectif, plus ou moins formalisé et institutionnalisé, par des individus qui cherchent à atteindre un objectif partagé, dans des contextes de coopération et de compétition avec d'autres collectifs » (Cefaï, 2007, p.8).

¹² Les cadres sont pour Goffman, « des principes organisateurs de l'expérience qui permettent aux individus d'identifier, de donner sens et de s'ajuster aux différentes situations qu'ils rencontrent dans le cours de leur existence quotidienne » (Mathieu, 2002).

¹³ Fiscale, car la part d'opportunité que constitue la vente à la ferme et la valorisation du produit grâce au processus de transformation ne sont pas à négliger. En biologique, le métier de PB représente une meilleure option pour vivre de sa production que le maraîchage. Surtout si le paysan/agriculteur ne possède qu'une surface de production céréalière modeste.

¹⁴ Les histoires de vie des acteur.trice.s peuvent être jalonnées de « ruptures ». Ces éléments de changement forts au sein de ces trajectoires peuvent expliquer une reconversion professionnelle. À titre d'illustration, l'envie de retourner vers une élaboration manuelle, de donner un sens à son travail ou de questionner le système dominant.

de savoirs (techniques et cognitifs), et ce, à différentes échelles (locales, territoriales et nationales)¹⁵. Mais ces espaces (formels ou informels) sont aussi des endroits privilégiés d'échanges réciproques, de mobilisation et d'engagements qui concourent à la construction des identités de métier de PB ainsi qu'à leur « ancrage territorial » (Moity-Maizi, 2010)..

- (iii) **Macro / dimension collective et sociétale** – Cette hypothèse concerne le sens social de l'engagement individuel et le croisement de la profession de PB avec d'autres univers (autres collectifs et acteurs économiques ; consommateurs.trices ; monde politique). Elle envisage que la construction de ce métier en apparence individuel, s'inscrit dans l'action collective localisée qui contribue au développement local d'une part et dans l'agencement d'un mouvement social spécifiquement engagé en faveur de « Systèmes Agroalimentaires Alternatifs » (S3A) mais cette fois en réseau avec d'autres mouvements plus vastes, internationaux¹⁶.

III. DÉMARCHE DE RECHERCHE PRIVILÉGIÉE

A/ MÉTHODE DE TRAVAIL ENVISAGÉE

La diversité que recèle l'appellation de PB, nous invite à privilégier, d'une part, le recours à une **approche socio-anthropologie pragmatique**, considérée comme une véritable « philosophie de la participation » par Zask (2013) par la place centrale qu'elle accorde à l'expérience. Par ailleurs, elle présente l'avantage de ne pas restreindre notre étude à un seul niveau spatial et d'être « une conception alternative de l'articulation entre les réalités situationnelles et structurelles » (Barthe *et al.*, 2013, p.180). En envisageant les échelles de manière interdépendante (*Ibid.*), elle permet de coupler plusieurs échelles d'analyse (micro, méso et macro).

D'autre part, cette démarche entend prendre en considération acteur.trice.s et chercheur.se.s de manière symétrique (Breviglierie & Stavo-Debaugé, 1999). À dessein, le travail envisagé projette de dépasser la hiérarchie instituée entre savoirs scientifiques et empiriques. Attentif « aux théories locales » (Moity-Maizi, 2010), aux croyances, savoirs et aux constructions discursives des acteur.trice.s, il privilégie les recherches engagées par ces individus et favorise l'analyse des discours empreints à des registres « d'ordinaires négligés par les sciences sociales » (Breviglierie & Stavo-Debaugé, 1999, p.12)¹⁷. Cette appréhension, qui considère les personnes ressources comme « sujets » de l'étude plutôt que comme « objets d'étude », a le mérite de permettre l'instauration d'un dialogue entre chercheur.se.s et acteur.trice.s ; ainsi que d'inclure ces individus dans la pertinence des questions soulevées. Exemple probant de ce type de co-construction, l'écriture et la construction de ce projet de thèse sont redevables à l'instauration d'une collaboration et d'un dialogue avec Jérémie Nechtschein, boulanger à Mauvaisin¹⁸ (31). Dans une même continuité, la méthode de l'**observation participante** couplée à des **entretiens qualitatifs semi-directifs** seront privilégiées dans la poursuite de ce travail de thèse. En outre, la mention de la diversité et pluralité des PB incite à envisager la construction d'une typologie de cette profession ; typologie des acteurs.trices mais corrélativement aussi de leurs pains (boulanger, de ferme, de ménage).

Par le caractère novateur de ce projet doctoral, les hypothèses présentées plus haut seront davantage appréhendées en tant qu'« intuitions » (Guillemette, 2006). Elles constituent un guide d'accompagnement pour la première année exploratoire du terrain d'étude. À cette fin, ce projet s'inspire en partie de la **perspective de la « théorie ancrée »** (« *Grounded theory* ») conceptualisée initialement par Glaser et Strauss (1967). Cette approche inductive¹⁹, est particulièrement appropriée dans la découverte d'un champ d'études inexploré et lorsqu'il y a volonté de réfléchir à de nouvelles manières de faire la recherche scientifique (Dey, 1999, cité dans Guillemette, 2006). En effet, elle favorise l'émergence de nouvelles théories (*Ibid.*) en effectuant continuellement un aller-retour entre données de terrain et théories existantes ; les données empiriques constituant le point de départ de la recherche et la pratique des acteur.trice.s une ressource pour un savoir partagé et critique (Gélineau, 2001).

B/ TERRAIN D'ÉTUDE

L'émergence du métier de PB pourrait être observée dans n'importe quelle région de France. Néanmoins, un espace géographique se singularise pour notre recherche, la **nouvelle région Languedoc-Roussillon / Midi-Pyrénées**, et ce, pour plusieurs raisons :

- **Un territoire présentant des milieux géographiques et des situations historiques variés.** Que ce soit la plaine héraultaise très urbanisée ou la métropole toulousaine démographiquement très dense, ces territoires sont voisins avec des espaces à faible densité de population (comme la Lozère, l'Ariège ou l'Aveyron). De plus, historiquement, ces départements présentent des situations agricoles distinctes : zones de viticulture sur tout le territoire, mais avec une

¹⁵ Il peut s'agir de mouvements sociaux, mais également d'organisations professionnelles.

¹⁶ Cette hypothèse permettant d'ouvrir le champ d'exploration à différentes arènes (à titre d'exemple, le mouvement Réseau Semences Paysannes, le réseau Nature & Progrès, ou différents collectifs de promotions de l'agriculture biologique tels les CIVAM et les ADEAR »).

¹⁷ À titre d'exemple, le champ amoureux (Boltanski, 1990) ou celui de l'intimité avec les choses et les personnes (Thévenot, 1994 ; Breviglieri, 1999).

¹⁸ Ce boulanger, membre de Nature & Progrès, avait commencé une thèse en anthropologie quant il a décidé de se reconvertir et de se consacrer au pain. Depuis, il participe à de nombreux évènements pour mettre en valeur et transmettre son travail (séminaire et conférence au Muséum d'Histoire naturelle de Toulouse sur le pétrissage à la main, séance photos sur les gestes utilisés en boulangerie, four ambulant de démonstration dans les festivals).

¹⁹ Toutefois, il est important de préciser que pour ses auteurs, cette démarche inductive n'exclue pas l'existence d'une sensibilité théorique du chercheur. Celui-ci doit cependant, garder l'esprit ouvert et tenter au maximum de suspendre temporairement la référence à des cadres théoriques existants (Guillemette, 2006).

BIBLIOGRAPHIE

- A. DE BEAUNE, Sophie, (2013), « Introduction : Esthétique du geste technique », dans *Gradhiva, Revue d'anthropologie et d'histoire des arts*, [en ligne], n°17, pp.4-25, url : <http://gradhiva.revues.org/2556>, consultée le 5 Mars 2016.
- ADELL, Nicolas, (2015), « Introduction : la part de la main. Des rapports entre la main et l'esprit en anthropologie », dans *ethnographiques.org*, n°31, *La part de la main* [en ligne], <http://www.ethnographiques.org/2015/Adell> - consulté le 15 Mars 2016.
- ARENDET, Hannah, (2012 [1958]), *Condition de l'homme moderne*, 369p.
- BARTHE Yannick et al., (2013), « Sociologie pragmatique : mode d'emploi », dans *Politix*, n° 103, pp. 175-204.
- BENFORD Robert D., SNOW David A., PLOUCHARD Nathalie Miriam, (2012) « Processus de cadrage et mouvements sociaux : présentation et bilan. », *Politix*, n° 99, pp. 217-255.
- BOLTANSKI Luc, (1990), *L'amour et la justice comme compétences : trois essais de sociologie de l'action*, Editions Métailié, 382p.
- BOLTANSKI Luc & THEVENOT, Laurent, (1991), *De la justification : les économies de la grandeur*, Gallimard, 483p.
- BREVIGLIERI, Marc, LAFAYE, Claudette, et TROM, Danny (dir.), (2009) « Sociologie pragmatique et normativité de l'agir en public », dans *Compétences critiques et sens de la justice: colloque de Cerisy.*, Economica, pp.7-15.
- BREVIGLIERI, Marc & STAVO-DEBAUGE Joan, (1999), « Le geste pragmatique de la sociologie française. Autour des travaux de Luc Boltanski & Laurent Thévenot », dans *Anthropologica*, n°7, pp. 7-22.
- BRICAS, Nicolas et al, (2013), « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? », dans *Natures, Sciences, Sociétés*, vol.21, pp.66-70.
- BUCKLES, Daniel J., & CHEVALIER, Jacques M., (2008), *Guide sur la recherche collaborative et l'engagement social*, Editions ESKA, 328p, en ligne dans la rubrique « Bibliographie » - <http://www.gdrparcs.fr/>
- CEFAI, Daniel & TROM, Danny (2001), *Les formes de l'action collective : mobilisations dans des arènes publiques*, Éditions de l'EHESS, Paris, 322p.
- CORCUFF, Philippe, (2004), *Les nouvelles sociologies*, Armand Colin, Ed. Nathan, Coll. 128, 128p.
- DAMASIO, Antonio, (2010 [1995]), *L'Erreur de Descartes*, Odile Jacob, 396p.
- DEMEULENAERE, Elise & BONNEUIL, Christophe, (2010), « Cultiver la biodiversité. Semences et identité paysanne » dans Hervieu B., Mayer N., Müller P, Purseigle, F., & J. Rémy, *Les mondes agricoles en politique. De la fin des paysans au retour de la question agricole*, Presses de Sciences Po, pp73-92.
- DEMEULENAERE, Elise & BONNEUIL, Christophe, (2011), « Des semences en partage – construction sociale et identitaire d'un collectif paysan autour de pratiques semencières alternatives », *Techniques et Culture*, n°57, pp 202-221.
- DEMEULENAERE, Elise (2014), « Peut-on faire du bon pain sans les savoirs des paysans ? », dans LARQUE, Lionel & PESTRE Dominique, *Les sciences ça nous regarde. Histoires surprenantes de nos rapports aux sciences et aux techniques*, La Découverte, pp.64-69.
- DESCOLA, Philippe, (2005), *Par-delà nature et culture*, Gallimard, 792p.
- DUBAR, Claude, (1998), « Trajectoires sociales et formes identitaires. Clarifications conceptuelles et méthodologiques », dans *Sociétés contemporaines*, n°29, pp. 73-85.
- DUBAR, Claude, (2015 [1991]), *La Socialisation. Construction des identités sociales et professionnelles*, Armand Colin, Coll. U, 251p.
- DUBUISSON-QUELLIER, Sophie & LAMINE, Claire, (2004), « Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs », *Sciences de la Société, Presses universitaires du Mirail*, pp.144-167.
- DUPUIS, Mélanie & GOODMAN, David, (2005), « Should we go "home" to eat ? : toward a reflexive politics of localism », *Journal of rural studies*, vol.21, n°3, pp.359-371.
- FUMEY, Gilles, (2012), *Géopolitique de l'alimentation*, Ed. Sciences Humaines, Seuil, 144p.
- GELINEAU, Lucie (2001), *Fondements pour une « théorie ancrée » de la conscientisation dans le cadre de la recherche-action participative et de l'éducation dans une perspective mondiale*, Thèse, Presses de l'Université de Montréal, 341p, [en ligne], url - <https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/handle/1866/6736>
- GLASER, Barney G., & STRAUSS, Anselm, (1967), *La découverte de la théorie ancrée. Stratégies pour la recherche qualitative*, Armand Colin, coll. « Individu et Société », 2010, 409p.
- GORZ, André, (2008), *Ecologica*, Galilée, 168p.
- GOSSELAIN, Olivier, (2011), « Slow Science – La dés-excellence », dans *Uzance*, vol. 1, pp.128-140.
- GUETAT-BERNARD, Hélène & PIONETTI Carine, (*à paraître*), « Quand savoirs et imaginaire des agricultrices prêtent main-forte à la recherche agronomique : l'apport de la recherche-action », in DEVREUX Anne-Marie (éd.), [*À paraître*], *Les sciences et le genre. Déjouer l'androcentrisme*, Rennes, PUR.
- GUILLEMETTE, François, (2006), « L'approche de la Grounded Theory ; pour innover ? », dans *Recherches Qualitatives*, vol.26, n°1, pp 32-50.
- HASSANEIN, Neva, (2003), « Practicing food democracy: a pragmatic politics of transformation », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n°1, pp. 77-86.
- ILLICH, Ivan, (1973), *La convivialité*, Seuil, Paris, 158p.
- LAMINE, Claire & CHIFFOLEAU, Yuna, (2012), « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis », dans *Pour*, n°215-216, pp.85-92.
- LANDY, Frédéric & MOREAU, Sophie, (2015), « Le droit au village », dans *justice spatiale / spatial justice*, n°7, en ligne - <http://www.jssj.org>
- LAPEYRE, Nathalie, (2006), *Les professions face aux enjeux de la féminisation*, Ed. Octares, 218p.
- LATOURE, Bruno, et al., (1987), « Les "vues" de l'esprit », *Réseaux*, vol. 5, n° 27, pp. 79-96.
- LATOURE, Bruno, (2006), *Changer de société. Refaire de la sociologie*, Ed. La Découverte, 401p.
- LAHIRE, Bernard, (2005), *L'homme pluriel : les ressorts de l'action*, Armand Colin, 400p.
- LE BRETON, David, (2011), *Anthropologie du corps et modernité*. Presses universitaires de France, 331p.
- KAPLAN, Steven & DE TONNAC, Jean-Philippe, (2010), *La France et son pain : histoire d'une passion*, Albin Michel, 539p.
- MAUSS, Marcel, (1999 [1934]), « Les techniques du corps », dans MAUSS Marcel, *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, « Quadrige », pp. 363-386.
- MATHIEU, Lilian, (2002), « Rapport au politique, dimensions cognitives et perspectives pragmatiques dans l'analyse des mouvements sociaux », dans *Revue française de science politique*, n°1, vol.52, pp.75-100.
- MOITY-MAÏZI, Pascale, (2010), « Le style et l'efficacité technique mis en question », dans MUCHNIK, José & de SAINTE MARIE, Christine (coord.), *Le temps des Syal – Techniques, vivres et territoires*, éd. Quae, pp.47-66

- MOITY-MAÏZI, Pascale & STORUP, Bérangère, (2014), *Expériences de recherche-action collaborative en agrobiodiversité*, Projet Laboratoire Hors-Murs, Document de travail.
- NEVEU, Erik, (2005), *Sociologie des mouvements sociaux*, La Découverte, 128p.
- PARIS, Elora, (2014), *Du levain au pain. Approche anthropologique de l'usage du levain dans la fabrication du pain*, Mémoire de Master « Sciences et techniques du vivant et de l'environnement » Mention « Espaces, ressources, milieux », Spécialité Environnement, développement, territoires, sociétés, AgroParisTech, 85p.
- POULAIN, Jean-Pierre, (2007), *Sociologies de l'alimentation*, éditions Quadrige, PUF, Paris, 287p.
- PEREZ-VITORIA, Silvia, (2010) *La Riposte des paysans*, Actes Sud, 292p.
- RODDA Nicole et al., (2015), « Ethnographier le "tour de main". Une proposition méthodologique pour un défi toujours actuel », dans ethnographiques.org, n°31, *La part de la main* [en ligne], <http://www.ethnographiques.org/2015/Adell> - consulté le 15.03.2016
- SABBAN, Françoise, (2013), « Comment Homo devint faber. Comment l'outil fit l'homme », dans *Gradhiva, Revue d'anthropologie et d'histoire des arts*, [en ligne], n°17, pp.193-207, url : <http://gradhiva.revues.org/2678>, consultée le 5 Mars 2016.
- SIGAUT, François, (2012), *Comment Homo devint faber*, Éditions CNRS, 236p.
- THEVENOT, Laurent, (2006), *L'action au pluriel : sociologie des régimes d'engagement*, Paris, La Découverte, 310p.
- TRAINI, Christophe et al., (2009), *Emotions...Mobilisation !*, Les Presses de Sciences Po., 300p.
- VAN DAM, Denise, (2005), *Les agriculteurs bio, vocation ou intérêt ?*, Presses universitaires de Namur, 204p.
- VAN DAM, Denise et al., (2012), « Les émotions comme lien entre l'action collective et l'activité professionnelle : le cas de l'agriculture biologique » dans *Natures Sciences Sociétés*, n°3, vol.20, p.318-329.
- ZASK, Joëlle, (2013), « Pragmatisme et participation », dans Casillo, Ilaria et al., (dir.), *Dictionnaire critique et interdisciplinaire de la participation*, Paris, GIS Démocratie et Participation, en ligne - <http://www.dicopart.fr/fr/dico/pragmatisme-et-participation>

Etudiante

Codirectrices de la thèse

Chloé Barbier

Hélène Guétat-Bernard

Pascale Moity-Maïzi





