



.....

## La construction de la qualité des produits alimentaires

Le cas du soubala, des céréales  
et des viandes sur le marché  
de Ouagadougou au Burkina Faso

Emmanuelle Cheyns  
Nicolas Bricas

**CIRAD**



## Le projet de recherche ALISA

Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest

Commission européenne, Direction générale XII, Science, recherche et développement

Le projet de recherche ALISA a pour principal objectif de comprendre les relations entre, d'une part, l'évolution de la consommation alimentaire liée à l'urbanisation et, d'autre part, les innovations et les changements des savoir-faire locaux de transformation des produits vivriers en Afrique de l'Ouest. Les résultats de ces recherches contribueront :

- à la création de dispositifs institutionnels dans les pays partenaires pour la mise en place d'observatoires de l'évolution de la consommation alimentaire ;
- à l'organisation de systèmes de formation et d'apprentissage pour la transmission et la diffusion de savoir-faire dans le domaine de la transformation de produits alimentaires et de la restauration ;
- à l'orientation d'actions de développement agroalimentaire local, associant les organisations socioprofessionnelles et les processus de qualification des produits, pour répondre aux nouveaux enjeux sociaux et économiques. Ces enjeux sont, en aval, les changements de comportements et de représentations des consommateurs ; en amont, les changements des rapports entre la société et les producteurs agricoles ; au niveau territorial, le rôle stratégique que jouent dans le développement local les activités agroalimentaires basées sur des ensembles de petites entreprises concentrées spécialement.

La publication de cette collection de dossiers a pour objectif d'organiser la mémoire du projet ALISA et d'en mettre les résultats à la disposition de la communauté scientifique et des agents de développement.

### Les partenaires du projet ALISA

Centre régional de nutrition et d'alimentation appliquées (CERNA) de la Faculté de sciences agronomiques de l'Université nationale du Bénin : M. Mathurin C. NAGO ; M. Joseph HOUNHOUIGAN.

Département de technologie alimentaire du Centre national de la recherche technologique et scientifique du Burkina Faso : M. Bréhima DIAWARA, Me Charlotte YAMEOGO.

ENDA Sahel Afrique de l'Ouest, Groupe de recherche action formation du Sénégal : Me. Khanata SOKONA ; Me Cécile BROUTIN ; Me Fatou N'DOYE.

Humboldt Universität zu Berlin, Philosophische Fakultät III, Institut für Asien- und Afrikawissenschaften : Me Karola ELWERT-KRETSCHMER.

Freie Universität Berlin, Institut für Ethnologie : M. Peter Ay.

Centre national d'études agronomiques des régions chaudes de Montpellier : Me Pascale MAÏZI, M. Hubert DEVAUTOUR.

Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement : M. Paul BOM KONDE ; M. Stéphane FOURNIER (CIRAD-Tera) ; M. Nicolas BRICAS (CIRAD-Amis) ; Me Emmanuelle CHEYNS (CIRAD-Cp)

Coordination scientifique : M. José MUCHNIK (INRA-CIRAD)

Suivi scientifique : M. Alain DARTHENUQC (Commission européenne, DG XII)

# **La construction de la qualité des produits alimentaires**

**Le cas du soubala, des céréales  
et des viandes sur le marché  
de Ouagadougou au Burkina Faso**

Emmanuelle Cheyns  
Nicolas Bricas

**CIRAD**

## **Avertissement**

*Les quatre contributions présentées ici sont des documents de travail qui ont servi à l'élaboration de publications en vue de leur soumission à des revues scientifiques sous une forme remaniée, publiée ou en cours d'évaluation.*

*Deux de ces contributions ont été présentées dans le cadre de séminaires :*

*La contribution de Nicolas BRICAS et Emmanuelle CHEYNS « Incertitudes et procédures de qualification des consommateurs urbains : le cas du soubala » a été présentée au séminaire « Qualification des produits et des territoires », Toulouse, octobre 1995, sous une première version intitulée : « Incertitudes et procédures de qualification des consommateurs urbains au Burkina. Le cas d'un condiment alimentaire traditionnel : le soubala ».*

*La contribution d'Emmanuelle CHEYNS « Le rôle des institutions professionnelles dans la production et la garantie de la qualité des produits » a été présentée, sous le titre original de : « Construction de la qualité et institutions professionnelles. Application au secteur artisanal alimentaire urbain en Afrique » à l'atelier international sur le développement des petites entreprises agroalimentaires en Afrique de l'Ouest et du Centre : organisations locales et dispositifs d'appui, Dakar, Sénégal, 30 novembre - 3 décembre 1999, Cta, Cirad, Enda-Graf.*

*Les quatre contributions sont en grande partie issues d'un travail de thèse mené au Burkina Faso entre 1994 et 1996, avec le département « Amélioration des méthodes pour l'innovation scientifique » du Cirad, le Centre national de recherche scientifique et technique (Cnrst) du Burkina Faso et la Faculté des lettres, des arts et des sciences humaines et sociales de Ouagadougou (Flashes). Les résultats ont par ailleurs été enrichis par des recherches réalisées dans le cadre du projet Alisa entre 1997 et 1999.*

*Nous remercions particulièrement Denis Réquier-Desjardins, Jean-Bernard Ouédraogo, Brehima Diawara et Charlotte Yaméogo pour leurs interventions au cours des recherches.*

Photos de couverture : M-L. Gutierrez, S. Fournier

© Cirad 2003

ISBN 2-87614-540-5

# Sommaire

<b>Résumé</b> .....	5
<b>Abstract</b> .....	6
<b>Introduction</b> (N. Bricas, E. Cheyns) .....	7
Origine du projet.....	7
Des résultats centrés sur les dispositifs de qualification des produits.....	7
Présentation des contributions.....	10
<b>Incertitudes et procédures de qualification des consommateurs urbains :</b>	
<b>le cas du soubala</b> (N. Bricas, E. Cheyns) .....	13
La production du soubala et ses spécificités de qualité .....	14
Les incertitudes pour identifier la qualité du soubala .....	19
Les procédures de qualification du soubala par les consommateurs .....	22
Conclusion.....	27
<b>L'implication des ressources locales dans les dispositifs de qualification des produits</b>	
(E. Cheyns) .....	29
Du proche au standard : différents registres de « normalisation » .....	29
Spécificités des systèmes de qualification des produits artisanaux .....	32
Innovations : compromis et évolutions dans les dispositifs locaux de qualification .....	35
Conclusion.....	41
<b>L'établissement d'un compromis sur la qualité : le cas des groupements de productrices de soubala</b> (E. Cheyns).....	43
Les spécificités du secteur artisanal de transformation des produits vivriers .....	43
L'épreuve marchande : suspicion sur la qualité des produits artisanaux.....	46
L'émergence de compromis : les groupements féminins .....	50
Conclusion.....	55
<b>Le rôle des institutions professionnelles dans la production et la garantie de la qualité des produits</b> (E. Cheyns) .....	59
Hétérogénéité et incertitude sur la qualité pour le consommateur .....	59
La « mise à l'épreuve » de l'offreur et des institutions .....	65
Conclusion.....	73
<b>Bibliographie</b> .....	75
<b>Résumés des contributions</b> .....	81





## Résumé

L'urbanisation rapide en Afrique de l'Ouest contribue au développement d'un secteur artisanal de transformation et de commercialisation des produits agricoles locaux. Vis-à-vis de ces produits, les consommateurs ont diverses attentes de qualité. Une préoccupation commune est d'acquiescer, sur le marché, des produits présentant des garanties de qualité sanitaire ou de conformité à des normes de fabrication. Des études de cas menées à Ouagadougou sur les céréales, les viandes et le soubala ont permis d'étudier la façon dont se construit la qualité des produits alimentaires. L'allongement des filières, la multiplication des intermédiaires, l'installation rapide de nouvelles transformatrices peu formées et un plus grand anonymat dans les relations accroissent l'incertitude des consommateurs sur la qualité des aliments. Face à cette incertitude, les consommateurs utilisent diverses procédures pour évaluer la qualité. La confiance établie par des relations interpersonnelles est un moyen fréquent pour réduire l'incertitude sur la qualité des aliments, mais elle n'est plus suffisante lorsque se distancient les relations entre les acteurs. Par ailleurs, peu de produits locaux sont qualifiés par des procédures industrielles assurées par des organismes possédant la légitimité nécessaire. Entre proximité de personnes qui se connaissent et normalisation industrielle, des formes de compromis se mettent en place. Le rôle des institutions professionnelles, qui représentent une multitude d'acteurs décentralisés et qui génèrent règles et confiance, y est primordial.

# Abstract

**Food product quality development processes. Case studies on soubala, cereal and meat products on the Ouagadougou market.** The rapid urbanisation under way in West Africa has triggered the development of a small-scale local agricultural commodity processing and marketing sector. Consumers have different expectations concerning the quality of these products. Access to commodities with a guaranteed high sanitary quality or conformity to manufacturing standards is a primary concern of consumers. Case studies were carried out in Ouagadougou on cereal, meat and soubala based products to investigate food product quality development processes. The extension of commodity channels, the increased number of intermediaries, the sudden appearance of new, relatively untrained, food processing operators, and the increased anonymity in interactions has boosted consumer suspicion on food product quality. Consumers have thus adopted a range of strategies to assess the quality of these foodstuffs. Confidence established through interpersonal relationships is a common way of reducing uncertainty with respect to food product quality, but this strategy no longer applies when stakeholders in the commodity channel are not operating in close proximity. Moreover, few local commodities are certified by official agencies through standardised industrial procedures. Various trade-off situations are arising as a result of consumer confidence in closely knit small-scale operator networks and their compliance with certain standards. Professional institutions have a key role to play since they represent myriad decentralised stakeholders, enforce regulations and generate consumer confidence.



# Introduction

*Nicolas BRICAS, Emmanuelle CHEYNS, Cirad*

## Origine du projet

L'urbanisation rapide en Afrique de l'Ouest<sup>1</sup> contribue au développement d'un secteur de transformation et de commercialisation des produits agricoles locaux, essentiellement artisanal. L'essor de ce secteur conduit les institutions politiques et de recherche-développement à s'intéresser aux conditions de valorisation et à la compétitivité de ces produits, en portant une attention particulière à l'évolution de la demande urbaine, mais aussi aux conditions de production et d'échange de ces produits.

Autour de ce débat, le projet de recherche Alisa (« Alimentation, innovations et savoir-faire agro-alimentaires » au Bénin, au Burkina Faso et au Sénégal) nous conduit à centrer la question sur les interactions entre, d'une part, les changements de la consommation alimentaire en ville et, d'autre part, les changements dans les systèmes techniques et les savoir-faire de la transformation agro-alimentaire des produits locaux. Il s'agissait donc, dans un premier temps, de caractériser les évolutions dans chacun de ces deux champs, la consommation alimentaire et la transformation des produits, et, dans un second temps, de comprendre par quels mécanismes les changements dans l'un des champs avaient conduit à des changements dans l'autre.

Par rapport à ce questionnement, un groupe de chercheurs de l'équipe s'est positionné sur un segment plus spécifique : étant donné l'évolution des styles alimentaires et de l'offre urbaine, comment se construit la qualité des produits alimentaires en ville, quels types de construction de la qualité concourent à accroître la compétitivité des produits locaux sur les marchés urbains ?

## Des résultats centrés sur les dispositifs de qualification des produits

Les résultats compilés dans ce rapport précisent tout d'abord en quoi la construction de la qualité des produits constitue un angle d'approche pertinent (parmi d'autres) pour aborder la question des interactions entre l'évolution des savoir-faire et de la consommation alimentaire.

En termes de résultats plus concrets et opérationnels, les résultats obtenus à l'issue du projet montrent une diversité des attentes de qualité selon les produits. Certains traits communs aux différentes situations peuvent être relevés. L'un d'entre eux concerne la préoccupation d'acquiescer, sur le marché, des produits présentant des garanties de qualité sanitaire ou de conformité à des « normes » de fabrication. Son étude présente un intérêt particulier pour la problématique du projet.

---

1. En 1990, la population urbaine en Afrique de l'Ouest était estimée entre 22 et 55 % de la population totale selon les pays concernés (Océde-Club du Sahel, Bad et Cils, 1994).

L'urbanisation et la crise économique accroissent l'incertitude des consommateurs sur la qualité des aliments. L'urbanisation se traduit par un allongement des filières, une multiplication des intermédiaires et un plus grand anonymat dans les relations. Savoir d'où vient un aliment, qui l'a produit et dans quelles conditions devient de plus en plus difficile en ville. La crise économique s'est traduite par une multiplication des activités de transformation et de vente d'aliments en ville. Poussés par la nécessité de trouver de nouvelles sources de revenus, les citadins, et en particulier les femmes, ont pu entreprendre ce type d'activité du fait de son accès jugé relativement facile : le capital investi est faible et le savoir-faire est celui de la cuisine domestique ou de certaines activités spécialisées du village.

Concernant des produits pour lesquels le savoir-faire technique est complexe, la compétence des formatrices vendeuses urbaines est très souvent remise en cause. Parce qu'elles se sont installées rapidement, parce qu'elles sont jeunes, elles sont suspectées de n'avoir pas acquis, dans les règles de l'art, l'intégralité du savoir-faire. Celui-ci se transmet, en général de façon traditionnelle, par imitation sur une longue durée, des gestes des anciennes, mères, tantes ou parentes plus âgées. Ce mode d'apprentissage est désormais vécu comme contraignant par les jeunes qui veulent se lancer dans de nouvelles activités. Elles n'ont, de plus, pas d'alternative pour se former ailleurs, aucun système de formation n'existant pour apprendre un métier de l'alimentation autre que celui qui destine à travailler dans l'industrie.

Ce constat conduit à l'une des conclusions importantes sur la problématique du projet.

Un des problèmes d'ajustement entre les évolutions de l'alimentation urbaine et des savoir-faire agro-alimentaires paraît tenir dans ce décalage entre la durée et le rythme lent d'apprentissage des savoir-faire et la nécessité de pouvoir entreprendre rapidement une activité.

A partir de cette conclusion, on peut faire l'hypothèse qu'un nouveau système de formation permettant d'acquérir plus vite un savoir-faire permettrait de rassurer les consommateurs sur la qualité des aliments proposés par les artisanes. Encore faut-il, d'une part, que les bonnes pratiques de fabrication qui pourraient leur être apprises puissent effectivement être mises en œuvre dans un environnement difficile (par exemple : difficulté d'accès à l'eau potable). Encore faut-il, d'autre part, que ce type de formation soit reconnu par les consommateurs, autrement dit qu'il soit visible sur le lieu de vente par le biais d'un signe, et que celui-ci soit crédible et perçu comme un garant effectif de qualité.

D'une façon plus générale, la recherche privilégiée du profit des artisanes urbaines les rend susceptibles, aux yeux des consommateurs, de pratiques frauduleuses ou tout au moins non conformes aux règles traditionnelles de fabrication. Elles sont, par exemple, suspectées d'ajouter de l'eau dans le lait caillé, de la farine de manioc dans celle d'igname, de réduire la durée de fermentation du *soumbala* ou du *gari* pour gagner du temps, etc.

Dans cette situation d'incertitude, comment les consommateurs font-ils pour évaluer la qualité des produits ? Les entretiens réalisés indiquent une diversité de moyens mobilisés, variables d'un consommateur et d'un produit à l'autre. On peut rendre compte de la diversité des procédures de qualification par la typologie suivante.

Procédures de qualification directe : elles mettent en relation directe le sujet et l'objet. Le consommateur évalue la qualité d'un bien par l'intermédiaire de l'appréciation de ses caractéristiques sensorielles. Il mobilise ses compétences tactiles, visuelles, de l'odorat, gustatives, etc. Ces procédures sont souvent insuffisantes pour totalement qualifier le produit, certaines caractéristiques n'étant pas directement visibles, en particulier dans le cas des aliments.

Procédures de qualification indirecte : elles mettent en relation le sujet et l'objet par le biais d'un tiers. Ces procédures ont été étudiées à partir de la grille de lecture de l'économie des conventions (Boltanski et Thevenot, 1990) et sont détaillées notamment dans les deux premières contributions de ce rapport.

Dans le cas des aliments proposés dans les villes africaines, les comportements d'achats et les pratiques d'évaluation de la qualité tels qu'identifiés au cours des observations et entretiens permettent d'établir de nouvelles hypothèses de travail.

Peu de produits locaux sont qualifiés par le biais de procédures industrielles (confiance dans une norme, établie et contrôlée par des critères objectivement mesurables).

D'une part, les produits locaux qui font l'objet de contrôles ou de certifications par des procédures normalisées sont peu nombreux. La majorité des produits locaux provient du secteur artisanal.

D'autre part, les contrôles ou certifications ne peuvent avoir une crédibilité que si les institutions qui les assurent sont elles-mêmes crédibles. Or, la confiance dans l'Etat ou dans les entreprises privées n'est pas toujours très grande. Le cas du tampon d'abattoir à Ouagadougou, qui représente un signe important de qualité pour les consommateurs, révèle néanmoins l'intérêt potentiel de ce type de procédure industrielle. Mais en l'occurrence, il semble que si la crédibilité de ce signe est grande, c'est parce que, du point de vue institutionnel, l'Etat a étroitement associé les professionnels de la boucherie à la mise en place du système de contrôle. Tout cela montre au moins une chose : la question de la normalisation des biens ne peut être posée indépendamment de celle des institutions qui les sous-tendent et de leur légitimité et crédibilité. Autrement dit, l'établissement de normes pour les produits alimentaires ne prend réellement son sens que si les consommateurs peuvent y croire.

Par ailleurs, la confiance établie par des relations interpersonnelles apparaît un moyen très fréquemment mobilisé pour réduire l'incertitude sur la qualité des aliments. La fidélisation des relations entre vendeuse et cliente agit comme un antidote à l'anonymat des relations que favorise la ville et aux risques d'opportunisme. Si ce type de procédure domestique de qualification apparaît particulièrement mobilisé pour les produits artisanaux, on peut se demander s'il peut être suffisant pour des produits plus industriels pour lesquels il existe moins de proximité entre les acteurs de la filière. C'est en tout cas bien là le problème de nombre de petites entreprises semi-industrielles qui se sont créées ces dernières années. Leurs produits se positionnent de façon souvent contradictoire sur le marché : d'un côté, le conditionnement des produits en emballage scellé, la présence d'une étiquette, leurs lieux de vente donnent une image de produits formellement contrôlés et de ce fait rassurants. De l'autre, l'existence même de ces emballages fermés empêche une évaluation sensorielle avant achat, et l'entreprise, même semi-industrielle, peut être perçue comme une « boîte noire » dont la logique de profit n'apparaît pas forcément compatible avec le respect des règles déontologiques ou éthiques. Pour ce type d'entreprises, l'effort à porter sur les caractéristiques de qualité du produit ne suffit donc pas. C'est aussi bien dans la relation avec la clientèle, dans l'image de l'entreprise que s'élabore la qualité.

De l'ensemble de ces considérations, il ressort deux grandes conclusions.

D'une part, la construction de la qualité est une entrée très pertinente pour aborder la relation entre l'évolution de la demande des consommateurs et celle des savoir-faire mobilisés dans l'offre alimentaire, thème central de ce projet de recherche.

D'autre part, l'étude de la construction de la qualité gagne à intégrer celle des institutions qui génèrent règles et confiance. Dans un contexte où le secteur artisanal prédominant se caractérise par une multitude d'acteurs décentralisés, la question des institutions professionnelles qui, à la fois représentent ces acteurs et supportent ces règles, devient primordiale.

## Présentation des contributions

Les contributions qui suivent s'appuient sur des études de cas menées à Ouagadougou autour de la qualification de produits vivriers que sont les céréales, les viandes et le *soumbala*<sup>2</sup>. Ce dernier produit a plus particulièrement retenu notre attention.

Le « soumbala » est le nom mandingue d'un condiment alimentaire « traditionnel » des zones de savanes d'Afrique de l'Ouest, préparé à partir de graines de néré (*Parkia biglobosa*). On le retrouve sous différents noms suivant les pays ou régions : « nététo » au Sénégal, « kalgho » chez les Mossis du Burkina, « dawadawa » au Nigeria. Au Burkina Faso, ce nom générique regroupe en fait des produits aux goûts, textures et formes légèrement différents et propres à des groupes socioculturels et à des régions spécifiques. L'urbanisation a cependant entraîné le développement d'une production artisanale de soumbala plus « standard ». Un centre de recherche agroalimentaire au Burkina Faso<sup>3</sup> étudiait, au démarrage de ce travail, la possibilité d'une production plus industrielle de ce condiment tout en s'interrogeant sur les avantages que présenterait un tel produit pour les consommateurs. La question qui nous intéressait était donc celle de l'évolution des procédures de qualification de ce condiment liée au contexte d'urbanisation.

La première contribution présente des résultats obtenus « à mi-parcours » du travail de recherche : qu'est-ce que la qualité du soumbala pour les consommateurs, où se situe l'incertitude sur la qualité du produit lors de l'achat, quelles sont les procédures de qualification du produit, mobilisées par les consommateurs, pour réduire cette incertitude. La distinction entre qualification « directe » et « indirecte » a été introduite. Les procédures de qualification « indirectes », supportées par des objets particuliers, ont été analysées au travers d'une grille de l'économie des conventions, qui permet de distinguer différents registres de qualification des produits. A ce stade de l'étude, était repérée une « suspicion » des consommateurs urbains vis-à-vis du « soumbala de marché », vendu dans des conditions d'anonymat relatif, qui contrastait avec les situations de qualification établies par la proximité des personnes, et préalablement présentées. Enfin, la contribution présente des premiers résultats sur la perception par les consommateurs d'un soumbala « semi-industriel ». Ces trois derniers éléments : procédures de qualification du produit, suspicions sur les marchés urbains vis-à-vis des produits transformés artisanaux, et solutions envisagées (telles que la production d'un soumbala semi-industriel), sont repris de façon plus approfondie dans les deux contributions suivantes.

Les procédures de qualification du soumbala qui paraissent adéquates aux acteurs sont liées à des ressources qui engagent la proximité entre les personnes et les produits. Elles sont analysées dans la deuxième contribution. Il s'agit notamment de l'approvisionnement au village chez une parente productrice de soumbala (la moitié des ménages) et de la fidélisation à une préparatrice-vendeuse de Ouagadougou (un tiers des ménages). D'une manière générale, la diversité des régimes de qualification des produits est mise en évidence dans cette deuxième contribution. De la proximité entre des personnes qui se connaissent à la normalisation industrielle, des formes de compromis intermédiaires se mettent en place. D'une part, la fidélisation de proximité n'est pas toujours possible dans des conditions d'échange urbain, d'autre part, la normalisation du produit conduit à une standardisation qui n'est pas forcément recherchée par les consommateurs. C'est entre ces deux formes que la question des institutions devient primordiale pour régler le problème de la qualification des produits.

En dehors de l'approvisionnement au village ou de proximité en ville, les ménagères ont recours au marché urbain. Dans ces conditions particulières de l'échange, établi en dehors de

---

2. Ces résultats sont issus d'un travail de thèse entre 1994 et 1997, poursuivi dans le cadre du projet Alisa jusqu'en 1999.

3. Le Dta, Département de technologies alimentaires, dont un groupe de chercheurs est membre du projet Alisa.

toute relation d'engagement (telle que la fidélisation), les consommateurs critiquent la qualité du produit. Ils suspectent les transformatrices et vendeuses de fraudes, de manque de soin et de savoir-faire, et d'ignorance en matière de règles d'hygiène. Les deuxième et troisième contributions présentent cette situation, en tentant d'en expliquer les raisons. Sont incriminées notamment les conditions de l'échange « dépersonnalisantes » et les conditions d'entrée en production non fondées sur un mode de connaissance particulier. Cette situation se révèle de plus en plus générale et concerne quasiment tous les produits, dès lors qu'ils sont transformés de façon artisanale. Cela dit, la troisième contribution présente l'intérêt de distinguer deux types d'artisanat, et de préciser que c'est surtout l'artisanat non-spécialisé qui est concerné par cette critique.

Pour tenter de dépasser cette situation de « tension critique » sur des marchés anonymes, deux types d'initiatives locales ont été repérés :

- l'élaboration d'un procédé semi-industriel de fabrication du soubala qui soustrait au produit son caractère d'authenticité territoriale, mais lui permet d'être échangé dans des conditions de marché urbain « à distance » en réglant la qualification hygiénique du produit (deuxième contribution) ;
- les groupements féminins de production créés lors de « la révolution sankariste » ; ils tentent d'établir un nouveau « compromis » entre des ressources domestiques, civiques, marchandes et industrielles, permettant par-là un accord sur la qualité territoriale et hygiénique du soubala, bien que produit en milieu urbain (troisième contribution).

Outre la réflexion apportée sur les groupements féminins, qui constituent une forme organisationnelle de compromis, la quatrième et dernière contribution ajoute des éléments sur ce que les « institutions » et notamment les « professions » apportent dans la production et la garantie de qualité au consommateur.