

# *Industrie et artisanat : le travail de la subjectivité*

**Olivier Assouly**

Au lieu de traiter de l'artisanat comme d'une activité dévolue à un spécialiste, l'artisan, doué de compétences et répondant à un métier, la question sera étendue à toutes les activités réclamant des compétences. En ce sens, il existe des pratiques de confection de vêtements ou de préparation culinaire, dites domestiques, en marge des métiers artisanaux de tailleur ou de cuisinier. Il faut noter que la sphère domestique d'activité a été tout autant frappée par l'industrialisation que les professions artisanales de tailleur ou de cuisinier. Depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la sphère industrielle exécute à la place de nombreux corps de métiers des opérations de production et de transformation de matières premières.

Cultivant, transformant et commercialisant des semences, des matières premières végétales ou animales, l'industrie a procédé à un déplacement de compétences en sa faveur. Elle conçoit, usine et commercialise à grande échelle ce qui auparavant, aujourd'hui minoritairement, relevait de l'activité traditionnelle de paysans, d'artisans, de cuisiniers, de restaurateurs et de ménagères. Des productions industrielles désignent des marchandises ou des services. Elles intègrent des connaissances scientifiques et des techniques, notamment

culinaires, liées à des traditions ou plus originales. Un plat cuisiné contient tout à la fois des matières naturelles et transformées, des connaissances et des pratiques qui touchent à sa conservation, à sa fabrication, à la préparation et un type de goût.

## **Le transfert industriel de compétences et la consommation**

Ce déplacement marque un progrès d'ordre utilitaire et une libération par rapport aux contraintes d'accès aux nourritures et au labeur lié aux tâches de préparation culinaire. Par là, l'industrialisation n'a cessé de déplacer les limites de l'activité culinaire – activité artisanale au sens du cuisinier de métier et de la ménagère mettant en œuvre des savoir-faire – en refondant à la fois ses prérogatives, et par celles d'artisans déclassés, et par ricochet celles de ses destinataires. En leur abandonnant quelques tâches accessoires comme le réchauffage ou l'assemblage de denrées précuites, ils ont été transformés en consommateurs et passifs. Ainsi, une majorité de besoins est comblée en consommant des produits et des services plutôt qu'en faisant les choses par soi-même. « Les besoins de base, écrit Ivan Illich, sont satisfaits par des produits et services rémunérés : le logement au même titre que l'enseignement, le transport au même titre que l'accouchement. C'est « l'éthique du travail » qui conduit à légitimer la consommation de produits et qui dégrade l'activité autonome »<sup>1</sup>. Or, ce processus ne libérerait de certaines contraintes que pour en générer de nouvelles.

Chacun va devoir transformer la marchandise achetée en un bien utilisable. « Je désigne, ajoute Illich, sous l'expression "travail fantôme" le temps, le labeur et la peine qu'il faut dépenser pour ajouter à la marchandise achetée cette valeur additionnelle sans laquelle elle est impropre à l'utilisation. Ce terme désigne une activité à laquelle les gens doivent

se livrer dans la mesure où ils veulent satisfaire leurs besoins au moyen de marchandises. En introduisant l'expression "travail fantôme", je distingue par exemple la confection d'un plat d'œufs aujourd'hui et hier. Quand la ménagère moderne va au marché, choisit les œufs, rentre chez elle dans sa voiture, prend l'ascenseur jusqu'au septième étage, allume la cuisinière, sort le beurre du réfrigérateur et fait cuire les œufs, chacun de ses gestes ajoute une valeur à la marchandise. Pour sa grand-mère, ce n'était pas le cas. Elle allait chercher les œufs au poulailler, prenait du saindoux qu'elle avait fondu elle-même, faisait du feu avec le bois que les enfants avaient ramassé dans la forêt domaniale, et ajoutait aux œufs du sel qu'elle avait acheté. Cet exemple, qui peut paraître romantique, rend la différence bien claire. Les deux femmes font une omelette, mais une seule utilise une marchandise et des biens dont la production dépend d'un fort investissement en capital : automobile, ascenseur, cuisinière électrique munie de tous ses gadgets. L'une accomplit des tâches spécifiques à son genre en créant la subsistance ; l'autre doit se résigner au fardeau ménager du travail fantôme »<sup>2</sup>.

Or, ce « travail fantôme » se déroule d'abord et avant tout dans la cuisine, devant l'ordinateur ou derrière le volant. Il s'agit en quelque sorte d'un « labeur non rétribué que chacun doit effectuer pour se procurer les marchandises et les transformer afin de pouvoir les utiliser et sans quoi la marchandise ne serait pas "consommable" ». L'organisation de la consommation appellerait des activités contraignantes et dépouillées de tout intérêt. Il n'y a plus tant à cuisiner un plat qu'à le réchauffer. À une pleine activité de subsistance – dite vernaculaire – s'est substituée une opération taylorisée à domicile. Plus les activités dévolues sont insignifiantes, plus elles poussent à recourir à des services marchands supplémentaires : livraison à domicile, sélection de produits, élaboration quasi totale

des produits, restauration rapide, etc. Or, ce remède accentue encore la désaffection qui frappait les activités de subsistance. On assiste à une désagrégation des activités de subsistance et à une modification radicale des modes d'existence. Les produits sont effectivement des consommables, mais ils mobilisent des gestes qui, à la différence de l'artisanat, ont perdu pour ainsi dire tout attrait.

Qu'est-ce qui caractérise les activités artisanales ? Leur définition exige de repartir des *Manuscripts de 1844* et de *L'idéologie allemande* où il est question du phénomène de « dépossession de soi » par un certain type de travail. D'abord, dans le capitalisme industriel, l'aliénation tient à une organisation spécifique du travail au prix d'une séparation entre travail intellectuel et manuel ; à la confiscation légale au gré d'un contrat de travail des valeurs produites par l'ouvrier qui sont sources de plus-value ; à une division du travail, son morcellement, qui interdit un développement des facultés psychiques et physiques que connaît l'artisan ; à une impossibilité pour l'ouvrier de se reconnaître dans la marchandise produite dont il n'a produit qu'une infime partie. L'atrophie des potentialités cognitives et affectives est d'ailleurs caractéristique du prolétaire. Qui plus est, la division du travail a pour effet de produire les sujets qui sont comme autant d'entités isolées et coupées les unes des autres. Avec la division industrielle du travail, conception et production, consommation et production, jouissance et travail sont nécessairement dissociés. Cette dissociation, typique du modèle fordiste, disposerait d'une alternative avec la production artistique et artisanale où celui qui produit conçoit et réalise entièrement l'objet. Dans un régime préindustriel, artisanal, « chacun se faisait un art de son métier même »<sup>3</sup>.

La gageure de l'industrie est d'avoir supprimé des activités au nom même de leur caractère laborieux. D'ailleurs, les apparences d'une activité autonome sont parfois maintenues alors

que la réalité est tout autre : « Faire la cuisine pour grand-maman (...) la chose est considérée comme un vestige indésirable du passé, que le développement futur devra éliminer. Dans l'une comme dans l'autre perspective, donner à grand-mère ce qui lui est dû a été transformé en disvaleur, dès lors que cette activité – en l'occurrence, préparer un petit déjeuner tardif – est considérée comme une valeur produite pour satisfaire les besoins de l'aïeule. La valeur économique s'érige et éclipse les bénédictions là où le contexte culturel est dévasté »<sup>4</sup>. La relation d'achat s'est substituée à l'acte de faire, la consommation à la production sociale, les valeurs d'échange aux valeurs d'usage. Au regard de normes de civilisation reprises par l'industrie, ses produits sont avantageux en déchargeant chacun, devenu consommateur, qui n'a plus qu'à absorber, lui épargnant le souci quotidien de pourvoir à des besoins. Une fois la transaction économique conclue, il n'y a plus qu'à jouir. En vertu de son activité, l'industriel a accès aux espaces privés et domestiques. Ses produits habitent les foyers, ils sont une source de transmission des goûts et ils vont décisivement concurrencer les habitudes locales, familiales ou religieuses.

### **La crise de la subjectivité**

En effet, la machine industrielle est suspectée de briser le rêve de la main de la ménagère et du cuisinier, en particulier de celui-ci au milieu de ses fourneaux, entouré de sa brigade et manipulant avec soin denrées et ustensiles. Avec l'industrialisation, la main est accessoire, déclassée en efficacité par la machine. Marginaux, le « fait à la main » et le tour de main sont remplacés par des processus mécanisés et expressément paramétrés. À l'approximation du geste du cuisinier s'est substituée l'exactitude des plans et de l'appareillage. En fait, l'effacement de la dextérité impose aux ouvriers l'emploi exclusif de leur force de travail, elle-même coordonnée par les

programmes des ingénieurs et les « business plan » des managers. La division entre le travail manuel et le travail intellectuel, entre des tâches d'exécution et de conception, témoigne de l'absence du cuisinier. En tant qu'artisan, ce dernier mettait en œuvre ses facultés psychiques – imagination, représentation, calcul et anticipation – et usait de gestes constamment modulés par son expérience.

Industrialiser implique de revoir pour la modifier, sinon la supprimer, la définition même de la cuisine, en tant qu'activité humaine, qui se transforme au sein de l'usine. Elle devient le lieu d'application et de production en série d'une recette prototypée, reproductible à l'identique. L'industrie n'œuvre pleinement qu'en opérant une double coupure, avec l'acte de cuisiner et le cuisinier. La production mécanique fait qu'il n'y a plus personne à strictement parler derrière les fourneaux : l'opérateur vient se substituer au cuisinier qui, au côté, d'ingénieurs de production et de techniciens, établissent en amont des règles de fabrication. Il reste des process, une organisation paramétrée du travail, un travail divisé et parcellaire, des agents, des cadres, des ateliers, une logistique, des cuves, les mêmes gestes se répétant, des normes sanitaires, des instruments de mesure et des machines transformant des quantités gigantesques de matières premières végétales et animales. À quoi s'ajoute une organisation de la consommation, indispensable à l'écoulement des marchandises, sous la tutelle économique du marketing et de la communication. Les principaux piliers d'une industrialisation des saveurs sont une calculabilité liée à une rationalisation économique, la reproduction à l'identique des produits possédant une qualité constante, l'exclusion de la subjectivité avec la disparition de l'artisan (paysan, cuisinier ou même épicier) et une focalisation sur la consommation. C'est essentiellement le caractère inhumain de la fabrication industrielle qui semble le plus problématique. Si une œuvre suppose

originalité et affectivité, le produit issu de l'industrie renvoie ses concepteurs et ses exécutants à l'application impassible de gestes et d'idées dénués d'affectivité. D'où une opposition entre les processus qui se développent dans un espace de liberté, de façon relativement libre et erratique où le risque de perte d'orientation est combattu par une intention, un dessein, un but, disons une dynamique affective, et les processus qui se développent de bout en bout dans un univers déterministe suivant un enchaînement causal et pour lesquels l'intrusion des sentiments et de l'intelligence est perturbante. La préséance du produit sur l'œuvre corrobore l'avantage de la science sur l'empirisme, de l'organisation rationnelle sur l'action personnelle, du déterminisme sur la créativité, de l'algorithme sur l'heuristique, des activités machinales sur des activités réflexives, des procédés sur les savoir-faire. Ce déterminisme trouve son équivalent dans la consommation avec la préférence que le marché accorde aux passions aux dépens de la raison, à la compulsion à l'encontre de la réflexion, à la dévoration contre la dégustation.

L'expérience se révèle essentielle. Située à mi-chemin de la sensation et de la science, elle est déjà connaissance et s'efface avec la pure discipline formelle. Tout en se rapportant au particulier, elle permet de disposer d'une vue d'ensemble. C'est un savoir vécu plus qu'appris, profond parce que non déduit, reconnu à ceux dont nous disons qu'ils « ont de l'expérience ». L'incommunicabilité de l'expérience n'est que l'envers d'une compétence irremplaçable qu'il appartient à chacun de reconquérir pour soi-même, dans le temps et par l'application. Si la science s'adresse à ce qu'il y a de moins personnel, l'intellect, et si sa transmission se fait par le discours, l'expérience se situe sur ce plan plus vital où les facultés intellectuelles sont aussi responsables de la conduite de l'homme, à un niveau qui parle à la passion et à la peine. De son côté,

la pure productivité ne consistera pas seulement à optimiser la production, elle veillera à la dépouiller des sentiments et des affections qui sont une menace à son bon fonctionnement. En dissociant l'exécution des opérations de la vie affective des sujets, elle vise à gagner en efficacité. Elle sacrifie l'existence sensible à une force de travail. Il n'y a plus d'activité, les sujets sont désensibilisés.

En partie, la critique adressée à l'industrialisation de la cuisine et plus largement à la cuisine présente des similitudes avec la disqualification qui a pu concerner toute machine avant l'époque industrielle. Une machine exclut tout événement au sens radical de ce qui surgirait, sans qu'on puisse s'y attendre et l'anticiper, en dehors d'une programmation et d'une prévision calculable. En cela, un événement devrait être porteur d'une singularité incalculable, donc non programmable, à laquelle la répétition en série ne laisse guère de place. Faut d'être vivante, et aussi sophistiquée soit-elle, la machine est étrangère au mouvement aléatoire de la vie. Ainsi, il n'y aurait pas d'événement sans expérience, pas davantage de cuisine sans sujet humain, ni vin sans vigneron, ni expérience gustative sans un affect esthétique et sans quelque présomption d'organicité vivante. Privée d'organes et de sensations, la machine est vouée à la répétition et à la reproduction, impassible et insensible. Obéissant à un ordre, elle agirait sans capacité d'être affectée et de s'affecter. Cette industrie devient la source de fabrication impersonnelle de vivants à peine organiques, des denrées protéinées presque sans chair et juste viandeuses, à l'arrière-goût métallique des machines ayant servis à leur fabrication. De surcroît, puisque ni les machines ni les animaux d'élevage ne sont porteurs de volonté et de parole, ils sont condamnés à la pure performance technique et utilitaire. La mise à l'écart de l'artisanat a pour conséquence d'affecter la relation aux objets alimentaires.

## L'artisanat industriel ?

Au-delà des oppositions entre la machine et le vivant, l'industrie et la cuisine, peut-on envisager leur réconciliation ? Il faut mettre en garde contre deux tendances qui produisent des simulacres d'activité.

1/Faut-il envisager la généralisation de machines facilement utilisables – du type de machines à pain – à l'échelle des individus ? Au contraire, ces machines pourraient préparer le terrain à des standards d'un nouveau genre. En effet, la schématisation du procédé technique et la simplification du mode d'emploi déterminent la nature de l'objet fabriqué sur le modèle du standard. Certes, il a cessé de provenir de l'usine, il est appelé et mis en œuvre au cœur des espaces domestiques. Ce type d'appareil, pour considérer une machine à pain, nécessite l'emploi de matières premières – à l'instar de la farine et la levure « spéciales machine à pain » – dont les qualités prioritaires et uniques seront de garantir l'obtention d'un produit moyen. Paradoxalement, prendre fait et cause aveuglément pour la réappropriation individuelle, c'est standardiser encore ce qui l'était déjà et désactiver le sens du goût en étant persuadé du contraire.

2/ Il y a des pratiques qui n'ont d'artisanales que les apparences et le puissant discours commercial qui les portent à bout de bras. L'industrialisation peut encore opérer, d'autant plus efficacement qu'elle brillera par sa discrétion, au sein d'une entité d'allure artisanale. C'est ainsi que, dans une majorité de cas, le boulanger, sous l'appellation d'artisan, va dépendre de matières premières industrielles, céréales et farines, que lui fournit le meunier. Outre les farines, ce dernier pourra apporter les machines et même débloquer des fonds nécessaires à l'ouverture d'un commerce, moyennant remboursement et l'obligation de se fournir exclusivement auprès de celui-ci et d'adopter un modèle de production. Enrichies à l'aide d'améliorants et de divers

additifs (levure, arômes, conservateurs, agents de texture, etc.), les farines utilisées sont des produits prêts à l'usage et conditionnés sous formes de mix et de pâton. Elles laissent au dit artisan le soin de parachever une réalisation dont le résultat est lui-même industriellement garanti. Il suffit de suivre un mode d'emploi pour l'essentiel indépendant de tout savoir-faire. Inversement, l'industrie peut être en un certain sens artisanale à condition d'être l'occasion d'une inventivité. Ce n'est pas la taille qui fait qu'une production est industrielle, même à petite échelle elle peut l'être dès que l'homme est déchargé de son activité au profit d'opérations irréfléchies et routinières qui éludent sa contribution particulière. L'industrie dépend d'une organisation du travail et de sa spécialisation, d'un mode systématique de production en grande série et d'une commercialisation à grande échelle. En excluant sensibilité et affects, la mécanisation industrielle tend à la désincarnation – humaine – des denrées produites.

En même temps, en fabriquant un ouvrage qu'elle retranche de tout signataire, l'industrie pose d'autorité que la subjectivité n'a plus besoin d'être requise pour capter avec succès la sensibilité gustative. Avec le déploiement d'un modèle alimentaire non culinaire, où l'artisan et son savoir-faire ont été brocardés, l'industrie apporte la preuve que des produits, pourtant frappés d'anonymat et mécanisés, sont capables de séduire et capter des pans entiers de populations. Tout ce que l'industrie prépare et qu'elle ne cuisine pas à strictement parler, si tant est qu'il s'agit là d'un défaut, est largement rattrapé par les jouissances prodiguées. En même temps, signe de sa déficience, l'industrie devra sans cesse recourir à des symboles esthétiques – marques et campagnes publicitaires mettant en scène de prétendus producteurs ou fermiers et montrant des manières de faire artisanales – qui masquent cette absence d'auteur. Et lorsque ce subterfuge perd en efficacité, le crédit et la confiance s'effondrent, comme

une monnaie qui n'aurait plus cours. De son côté, habitée par un sentiment de défiance, la société réclame à nouveau la présence messianique des hommes et des cuisiniers, le retour urgent d'une subjectivité et la présence du vivant – artisan, vigneron, cuisinier, paysan, cultures biologiques, etc.

Mais reste posée la question de savoir si seules des nourritures issues d'une activité humaine et incarnée sont désirables ? À force de sacraliser la main du cuisinier et sa présence charnelle, on oublie que la cuisine, comme tout atelier, lieu retranché et sous-trait au regard, a longtemps été un espace secret, propice à la dissimulation et à la falsification. Au XIX<sup>e</sup> siècle, placée sous la garde de l'État, la foi dans l'industrie tenait à ce degré supérieur de transparence que corroboraient des normes d'hygiène et de qualité. En cela, le culte de la main est surtout symptomatique de l'intense sentiment de défiance que suscitent l'industrie agroalimentaire et plus largement l'industrie.

Ainsi, au lieu d'exclure par principe des technologies de production, comme un système de réfrigération et par principe toute machine, elles vont être employées à condition d'en évaluer la nécessité et de faire l'objet d'une appropriation. Ces critères échappent au seul calcul économique et se tiennent à l'abri d'une industrialisation systématique. S'il s'agit de produire librement ou artisanalement, tant l'invocation que l'usage de la main sont loin de décider de la nature artisanale d'un ouvrage. Pour preuve, historiquement, la main-d'œuvre que réclame le travail en usine appelle l'emploi de la main pour des opérations complémentaires à celles de la machine ou pour des tâches ne pouvant être mécanisées. Alors, l'activité manuelle correspond à la force de travail, caractéristique du capitalisme industriel et de la prolétarianisation, c'est-à-dire à une quantité de forces musculaires mesurable et disciplinable, échangeable et comparable à n'importe quelle autre

marchandise. Essentiellement mécanique, un tel usage de la main, purement énergétique, exclut des compétences spécifiques et une habileté caractérisée. Pour statuer sur la nature d'une activité, il faut faire entrer en ligne de compte le fait d'agir de manière réfléchie. Cela suppose de concevoir un travail, au sens plein, depuis sa conception jusqu'à sa réalisation, en prenant le contrepied du travail parcellaire où le prolétaire ne réalise qu'une simple opération de détail dont il n'a pas même l'initiative. C'est là que se dessine une manière artisanale de recourir à la main. Seulement lorsque la précision du geste s'avère indispensable et irremplaçable. Surtout quand la dextérité et les aptitudes qui la commandent sont nécessaires au degré de perfection du produit. À un autre niveau, il existe une manière artisanale de fabriquer des objets industriels en usant de compétences spécifiques et irremplaçables. Il y a également une manière artisanale de les employer lorsqu'ils n'imposent pas un usage défini mais ouvrent la possibilité d'en faire librement usage. À chaque fois, c'est être astreint à un travail constant d'évaluation, de ses gestes, d'une situation et éventuellement de corrections à apporter dans des circonstances uniques.

On peut en ce sens parler d'objet ouvert, lequel suppose évaluation, sens critique et affectivité. Dans *Du mode d'existence des objets techniques*, Gilbert Simondon montre qu'un objet fermé se dégrade, en perdant « le contact avec la réalité contemporaine » : « Tout au contraire, si l'objet est ouvert, c'est-à-dire si le geste de l'utilisateur, d'une part, peut être un geste intelligent, bien adapté, connaissant les structures internes, si d'autre part le réparateur qui, d'ailleurs, peut être l'utilisateur, si le réparateur peut perpétuellement maintenir neuves les pièces qui s'usent, alors il n'y a pas d'attaque, il n'y a pas de vieillissement sur une base qui est une base de pérennité ou tout au moins de grande solidité ; on peut installer des pièces qui devront être remplacées mais qui, en tout cas, laissent

le schéma fondamental intact et qui même permettent de l'améliorer car on peut bien penser qu'à un moment ou à un autre si on trouve un outil de coupe meilleure pour une machine destinée à un travail impliquant la coupe, cet outil pourra être monté, à condition qu'il ait les normes nécessaires sur la base et ainsi la machine progressera avec le développement des techniques. Voilà ce que j'appelle l'objet ouvert »<sup>5</sup>.

Il est vrai que l'objet ouvert comporte un risque supplémentaire d'échec et d'incertitude. Cette expérience-là a un caractère aventureux. Dans la production ouverte, pour un même effet attendu les formes fonctionnelles peuvent considérablement varier de l'une à l'autre. Or, lorsque l'on commence à produire industriellement en usant de technologies non modifiables par les utilisateurs, ces variations s'estompent. L'on pose l'existence d'une seule solution, juste et rationnelle, à un problème. Du côté de la consommation, la massification a tout intérêt à ce que les variations excessives entre les goûts s'estompent au maximum. La simplification du goût est une condition *sine qua non* pour satisfaire le plus grand nombre. Surtout, le système de production alimentaire est plus apte à répondre à des désirs nettement définis qu'à des attentes diffuses. En ce sens, un paramétrage systématique de la production tout comme de la consommation s'opère aux dépens de l'individuation. Agir réclame de mesurer des indications de fabrication, évaluer les matières et les gestes requis, les quantités, les assemblages, de savoir réagir au gré des circonstances et de la contingence. Si ce geste est artisanal, pour autant il est en place partout où il y a de l'activité au sens fort, dans des espaces domestiques et pour des communautés d'amateurs. C'est cela qu'une technologie fermée neutralise en planifiant à l'extrême la totalité des opérations.

Un mode ouvert de production associe un savoir-faire modifiable, perfectible, transmissible, idiosyncrasique et des éléments plus

imprévisibles. Agir signifie avoir du jugement. C'est aussi exclure d'imposer la mesure trop radicale du calcul et éviter de juger des événements contingents en fonction de règles immuables et absolues. Au lieu d'exclure les technologies, elles sont employées à condition d'en évaluer la nécessité et la pertinence. Dans cette perspective, on peut produire artisanalement dans un milieu industriel, car l'essentiel se décide sur la base de l'activité et du déploiement d'intelligence. La présence et l'usage de la main sont loin de décider de la nature artisanale d'un ouvrage. Pour preuve, la force de travail réclame de se servir de ses mains pour effectuer des opérations ne pouvant être mécanisées. L'activité manuelle correspond ainsi à une quantité de forces musculaires comparable à celle de la machine. Cet usage « mécanique » de la main exclut des compétences et une habileté caractérisée.

La simple indication d'activité industrielle ou bien artisanale est insuffisante, tout autant que l'indication d'un lieu de fabrication. Pour statuer sur la nature d'une activité, il est préférable de considérer le rapport que le producteur entretient à son activité, à ses outils et son milieu. Une activité « ouverte » consiste à se saisir de son objet depuis sa conception jusqu'à sa réalisation en prenant le contrepied du travail parcellaire. Le cas échéant, le prolétaire n'exécute qu'une opération de détail. Réflexion critique sur son activité, dextérité et capacités à inventer vont faire que cette activité se renouvelle et qu'elle est en ce sens artisanal. À partir de là, il existe bien une manière artisanale d'être en prise avec les technologies, de travailler en collaboration avec ses pairs ou des machines. À chaque fois, tout producteur est astreint à un travail constant d'évaluation de ses gestes, de la situation et des corrections à apporter dans des circonstances uniques.

Au lieu de résister en cherchant à revenir à des méthodes traditionnelles érigées en dogmes, il s'agit d'inventer continuellement des systèmes agricoles et industriels inédits. Les

réalisations les plus singulières ne restaurent pas des gestes passés – sans que rien ne l'interdise si on le jugeait nécessaire de puiser dans le registre de la tradition. Les modes de production sont matières à expériences. Ils sont prospectifs, c'est-à-dire destinés à être améliorés et amendés, au prix de tâtonnements, d'essais et d'inventions. Si le producteur n'est jamais totalement autonome, c'est que son travail réclame la présence active et complice d'un destinataire, indispensable pour apprécier le cas échéant l'originalité de la mise en œuvre, voire pour partager des risques et contribuer ainsi à l'ouvrage.

Olivier Assouly  
IFM

1. Ivan Illich, *Le travail fantôme*, in *Œuvres complètes*, Fayard, 2005, p. 105.
2. Ivan Illich, *Œuvres complètes*, Fayard, p. 273.
3. Gabriel Tarde, *La logique sociale*, Paris, Les Empêcheurs de Penser en Rond, 2003, p. 559.
4. *Ibid.*, p. 744.
5. Gilbert Simondon. *Du mode d'existence des objets techniques*, Paris, Aubier, 1958.