

---

## Nicolas TRIFT, Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire : le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage

Thèse de doctorat en sciences animales, sous la direction de Claude Béranger, Institut national agronomique de Paris-Grignon, 2 volumes, 338 f° et 106 f° d'annexes, soutenue le 19 décembre 2003 devant un jury composé de Jean Lossouarn (président), Bernard Hubert, Jacques Robelin, Yves Quilichini, François Roncin, François Casabianca et Claude Béranger, mention très honorable.

Nicolas Trift

---

**Édition électronique**

URL : <http://ruralia.revues.org/986>

ISSN : 1777-5434

**Éditeur**

Association des ruralistes français

**Édition imprimée**

Date de publication : 1 janvier 2004

ISSN : 1280-374X

**Référence électronique**

Nicolas Trift, « Nicolas TRIFT, Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire : le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage », *Ruralia* [En ligne], 14 | 2004, mis en ligne le 07 janvier 2005, consulté le 30 septembre 2016. URL : <http://ruralia.revues.org/986>

---

Ce document a été généré automatiquement le 30 septembre 2016.

Tous droits réservés

---

# *Nicolas TRIFT, Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire : le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage*

Thèse de doctorat en sciences animales, sous la direction de Claude Béranger, Institut national agronomique de Paris-Grignon, 2 volumes, 338 f° et 106 f° d'annexes, soutenue le 19 décembre 2003 devant un jury composé de Jean Lossouarn (président), Bernard Hubert, Jacques Robelin, Yves Quilichini, François Roncin, François Casabianca et Claude Béranger, mention très honorable.

Nicolas Trift

---

## **Point de départ de la thèse, cadre d'analyse et dispositif**

- 1 Pendant des décennies, les règles en matière d'étiquetage de la viande bovine sont demeurées opaques. Ce déficit de marquage des viandes trouve son origine dans un manque d'articulation entre les opérateurs de la filière qui affecte le lien entre l'origine de l'animal et le morceau prêt-à-trancher. Ces déconnexions observables dans le champ des réalités productives ont justifié, du point de vue scientifique, la rupture entre les disciplines concernés : la zootechnie, la technologie de la viande et l'économie des organisations.
- 2 Les bouleversements qui ont suivi la crise due à l'ESB (encéphalite spongiforme bovine), ont révélé aux consommateurs l'existence de pratiques d'élevage qu'ils ne soupçonnaient

pas. La dimension organoleptique de la viande s'est brutalement effacée au profit du besoin de réassurance sur l'origine de la viande. Aujourd'hui, le marquage de l'origine est un enjeu reconnu par l'ensemble des parties prenantes de la filière bovine. Cependant, la persistance de ruptures structurelles dans la filière exige des parties prenantes qui souhaiteraient s'engager dans des démarches de qualification de l'origine d'assurer le maintien de l'origine (autrement dit son transport) et son inscription successive au cours de la transformation de l'animal. Ce transport de l'origine interroge les formes de couplages à construire entre les fonctionnements des activités d'élevage (qui confèrent à l'animal un potentiel de typicité) et de boucherie (chargée de révéler voire de préserver ce potentiel). Cela dit, la mise en connexion des activités professionnelles de nature composite n'est pas spontanée. La bibliographie insiste sur la mise en œuvre de dispositifs techniques (cahier des charges, règlement technique, type d'élevage, fonction d'abattage, mode de découpe, *etc.*) pour maintenir la coordination des fonctionnements techniques. En conséquence, nous formulons l'hypothèse que c'est au sein des dispositifs techniques que peut se réaliser ce couplage et ce transport de l'origine au fur et à mesure de la transformation de l'animal.

- 3 Pour comprendre la nature des dispositifs techniques en jeu dans le couplage des activités, nous analyserons trois situations contrastées, celle du taureau de Camargue (Bouches-du-Rhône, Gard et Hérault), du fin gras du Mézenc (Haute-Loire et Ardèche) et du *manzu* de Corse. Dans ces trois situations, le transport de l'origine de l'animal au morceau de viande est diversement articulé. La production de connaissance, à partir de ces situations de recherche, ouvre des perspectives de recherche novatrices visant aussi bien à accompagner la constitution de systèmes d'action locaux qu'à fournir une d'aide à la décision publique. En particulier, un des intérêts de la thèse est de conforter les bases sur lesquelles les instances compétentes pourront s'appuyer pour l'instruction de demandes de certification de l'origine des viandes bovines.
- 4 Le document est structuré en quatre grandes parties. Jean Marie Legay<sup>1</sup> propose de formuler des choix de points de vue dans les étapes successives conduisant à la modélisation d'un système complexe. Sans vouloir parvenir à un modèle au sens strict, nous souhaitons explorer les voies possibles du marquage de l'origine des viandes bovines (notre objet complexe) et finalement dessiner des projets d'acteurs et leurs trajectoires. Nous avons identifié deux points de vue possibles qui renvoient à des bases de différenciation par l'origine très différentes. Le premier point de vue concerne le fonctionnement des activités zootechniques. Il repose sur l'exploration des savoir-faire d'éleveurs liés à leur pratique grâce à un travail d'enquêtes et d'observations. Il interroge finalement les modes de qualification par l'origine selon les manières de produire l'animal. Le second point de vue se rapporte au fonctionnement des activités bouchères. Il vise à saisir parmi l'ensemble des pratiques et savoir-faire de découpe, ceux qui permettent aux bouchers d'exprimer le potentiel de typicité contenu dans l'animal vif et sa carcasse. Le travail d'enquêtes et d'observations mené en abattoir nous amène à isoler les savoir-faire locaux à la base de la différenciation de la viande selon son origine. Au delà de ce double point de vue, c'est leur mise en connexion qui fait émerger des faisceaux de cohérences croisées entre les métiers d'éleveurs et de bouchers et nourrit la question du marquage de l'origine. Ce second niveau d'analyse explore le contenu des dispositifs techniques qui assurent, dans chaque situation, la mise en connexion entre les fonctionnements des activités techniques d'élevage et de boucherie. Il conduit à dessiner des trajectoires de qualification de l'origine mettant en cohérence des savoir-faire

d'acteurs, les objets qu'ils travaillent et des dispositifs techniques qui permettent le transport de l'origine.

## Résultats principaux

- 5 Pour observer le fonctionnement des activités (en particulier des bouchers), nous avons développé une méthode originale de recueil de données s'appuyant sur la méthode du cours d'action de Theureau<sup>2</sup>. Cette méthode d'enquête repose sur le filmage de l'opérateur en situation de travail (phase du cours d'action), puis le recueil de ses commentaires *ex post* sur sa propre activité lorsqu'il visionne le film (phase d'auto-confrontation). Une telle posture affirme le caractère situé de l'action et reconnaît l'existence de savoir-faire saisissables à travers l'observation des pratiques techniques. Ainsi, le recours à l'image permet de transformer l'activité spontanée du boucher en un objet montrable (recueil du faire) mais aussi racontable (recueil du dire). Cette méthode est appliquée sur les différentes productions de viandes bovines : en Camargue, dans le Mézenc et en Corse.
- 6 Cependant, la méthode de Theureau ne permet pas, en l'état, de recueillir des données susceptibles de fournir des réponses à notre questionnement sur l'origine des viandes. Même si elle reconnaît le caractère situé de l'action, elle ne discerne pas spontanément ce qu'il y a d'original dans la découpe d'une carcasse de taureau de Camargue par un boucher camarguais. Nous y avons donc apporté trois modifications majeures pour qu'elle soit compatible avec le traitement de notre objet de recherche sur le marquage de l'origine des viandes :
- 7 - (1) l'information recueillie est exhaustive, relativement fidèle au réel de l'activité et transportable d'un lieu à un autre par la mémorisation de l'image. Lorsque ces différentes conditions sont suffisamment réalisées, les discours produits par verbalisation en auto-confrontation peuvent constituer une série de données. Toutefois, la mise à disposition de ces données ne résout pas la question de leur traitement : question à laquelle il n'existe vraisemblablement pas de réponse unique, ni de méthodologie pré-établie. Relativement encadré par la méthode cours d'action, le traitement des données ainsi recueillies restait donc à imaginer. Nous avons choisi de réaliser un traitement exhaustif des données textuelles qui ne préjuge pas des phases de découpes importantes dans la construction de l'origine. Ce traitement est réalisé à l'aide d'un logiciel d'analyse de discours (Alceste).
- 8 - (2) En outre, l'auto-confrontation permet de recueillir des savoirs contextualisés, mais ne témoigne pas directement de savoir localisés. En effet, le contexte intègre en même temps que les savoir locaux des compétences professionnelles, du réglementaire, des bonnes pratiques. De fait, il est difficile de distinguer ce qui relève spécifiquement du savoir local mis en œuvre dans le traitement d'une carcasse des autres éléments de contexte. Pour y accéder et les (faire) expliciter, nous proposons de manipuler la situation réelle en procédant à une seconde auto-confrontation (bis). Elle consiste à réaliser un autre enregistrement vidéo suivi d'une auto-confrontation avec le même opérateur, dans les mêmes conditions, mais en changeant le type d'objet en jeu (découpe d'un taureau de Camargue puis d'une génisse charolaise). Ce croisement entre un même regard de boucher sur la découpe de deux objets différents permet d'accéder à ce qui est spécifique de la découpe d'un taureau de Camargue ou d'un fin gras du Mézenc, par exemple, par rapport à un animal plus classique.

- 9 - (3) Enfin, dans l'observation du cours d'action, Theureau pose le primat de l'intrinsèque qui expulse les éléments fondant le local (qui sont pour lui extérieur à l'activité), mais constituant, pour nous, ce qu'on souhaite précisément observer. Ces éléments recouvrent les cultures locales et les métiers au travers desquels s'expriment les savoir-faire locaux et les savoirs professionnels. Ils recouvrent également les savoir-faire personnels qui témoignent du style de chaque boucher. Ces cultures sont constitutives de l'activité de l'opérateur et interagissent fortement dans la manière de découper une carcasse. Afin de réintroduire ces éléments dans l'intrinsèque de l'activité (qui était à l'origine extrinsèque), nous recourons à la capacité de mémorisation et de transport de l'image filmée. D'autres bouchers, que ceux ayant réalisé la découpe, peuvent ainsi visionner les enregistrements pour en donner leur propre expertise. Cette mise en situation particulière ne place plus l'acteur en situation réflexive (comme c'était le cas pour les auto-confrontations), mais dans une situation de tiers au cours d'action. Par conséquent, ce « boucher-tiers » se retrouve dans une posture d'observation qui constitue une confrontation face à des images d'une découpe réalisée par un boucher qu'il ne connaît pas et des carcasses qu'il n'a jamais travaillées (voire qu'il n'a jamais vues auparavant). Nous avons qualifié cette confrontation de croisée puisqu'elle met en jeu un tiers extérieur à la découpe et les images enregistrées d'un boucher qui l'a réalisée quelque temps avant. Le boucher qui a réalisé la découpe n'est pas présent lors de l'entretien en confrontation croisée avec le tiers extérieur.
- 10 En soi, chacune des méthodes (auto-confrontation et confrontation croisée) n'est pas nouvelle, mais c'est leur assemblage au sein d'un dispositif d'observation cohérent permettant d'accéder aux savoir-faire locaux qui est original. Une telle association permet de prévoir ce qui dans les éléments de la description de l'intrinsèque (y compris les savoir-faire locaux, professionnels et personnels) est invariable lorsque les caractéristiques des acteurs, des objets et de l'environnement du cours d'action sont constantes. Par conséquent, ces variations traduisent ce qu'il y a de local dans les cours d'action observés et permettent d'identifier les caractéristiques des acteurs et des objets associés.
- 11 Une fois que les points de vue sur le fonctionnement des activités d'élevage et de boucherie sont collectés, il s'agit de voir comment ils s'articulent. Ce couplage n'est cependant pas spontané et nécessite la construction de dispositifs techniques. Nous nous intéressons donc au rôle de ces dispositifs techniques (que ce soit des dispositifs mis en place autant du côté de l'activité d'élevage que du côté de l'activité de boucherie) pour saisir les mécanismes qui assurent la mise en compatibilité entre les savoir-faire des professionnels. Nous avons identifié deux situations idéales typiques pour lesquelles les dispositifs de qualification de l'origine s'appuient sur des objets et des acteurs distincts. D'un côté, on trouve le taureau de Camargue et le *manzu* de Corse et de l'autre le fin gras du Mézenc qui fait figure d'exception.
- 12 Le premier s'organise autour d'un mouvement centrifuge autour de la carcasse qui se retrouve expulsée du système de qualification de l'origine de la viande. En effet, peu identifiable, la carcasse du fin gras du Mézenc n'est pas informative du type de viande que l'on peut y trouver. En conséquence, sa seule mise à l'épreuve n'est pas suffisante pour attester de l'origine de la viande. Autrement dit, elle n'offre donc pas de repères décidables sur l'origine de l'animal et de sa viande puisqu'elle est difficilement identifiable par rapport à une production plus classique de génisses d'embouche. Il ne reste donc que l'animal vif qui puisse témoigner de l'origine de la viande. Seulement, il

est impossible de mettre directement ce lien à l'épreuve puisqu'il n'existe pas en tant qu'objet matériel (ni scientifique), mais en tant que fil virtuel entre deux états de l'animal fondamentalement disjoints : l'animal sur pieds et sa viande. Seule la procédure fondée sur une évaluation de l'animal vif peut justifier<sup>3</sup> ce lien compte tenu qui n'est pas entièrement prédictible. Les parties prenantes de la démarche de reconnaissance de l'origine du fin gras du Mézenc ont donc construit un dispositif technique spécifique autour de l'évaluation de l'animal vif (grille d'appréciation de l'animal, indexation des notes sur la grille SEUROP, procédure de mémorisation). Une telle procédure de qualification n'est pas détachable des individus qui évaluent l'aptitude des animaux à l'engraissement. La procédure de qualification exige cette mise en présence des acteurs. Ce n'est donc pas étonnant que le pilotage du système technique « fin gras » est construit et organisé par les éleveurs et non par les abatteurs ou les négociants en viande.

- 13 Le second mode de qualification de l'origine replace la carcasse au centre des dispositifs techniques. Très facilement identifiable, la carcasse agit comme un prédicteur du type de viande que l'on peut y trouver. Les mises à l'épreuve pour asseoir l'origine de la viande sont, par conséquent, toutes construites autour de la carcasse qui offre un support concret pour témoigner de l'origine de la viande. En conséquence, la carcasse constitue le nœud du système de qualification de l'origine du taureau de Camargue. Sa mauvaise conformation la rend facilement identifiable. C'est également le cas du *manzu* de Corse qui constitue à ce titre une archéologie du taureau camarguais puisqu'il n'existe pas (encore) de dispositifs techniques mettant en valeur son origine. Les porteurs de projet ont donc principalement construit le dispositif de qualification autour de cet objet intermédiaire qu'ils trouvaient pertinent pour asseoir les bases de différenciation du marquage de l'origine. La fonction d'abattage est dans ce cas essentielle à la qualification de l'origine de l'animal alors qu'elle ne constitue qu'un enjeu accessoire, de ce point de vue, dans le cas du fin gras du Mézenc. Là encore, le fait que ce soit un négociant en viande et un abatteur qui soit à l'origine de la construction des dispositifs techniques pour la qualification de l'origine du taureau de Camargue n'est pas le fruit du hasard.
- 14 Ces résultats permettent donc de valider notre hypothèse selon laquelle les propriétés de mise en compatibilité des savoir-faire par les dispositifs techniques spécifiques permettent de transporter l'origine de l'animal sur pieds au morceau de viande. La performance technique est cependant indissociable du sens qu'accordent les acteurs à leur pratique. La qualification de l'origine remet cette question du sens au cœur de l'activité. En effet, la nécessité du couplage entre les professionnels de la filière pour assurer le transport de l'origine les engage dans une réflexion au delà des limites de leurs propres métiers. Ce qu'ils font ici et maintenant n'est pas le simple fait de prescriptions, mais d'ajustements locaux en cours d'action pour maintenir les coordinations des fonctionnements techniques. Dans ce contexte, les relations directes entre les éleveurs et les bouchers qui semblaient relever *a priori* du folklore suranné dans le contexte de la filière actuelle prennent un nouveau sens dans le cadre de la qualification de l'origine. C'est la question de la solidarité technique qui est ici au cœur de la réflexion sur l'activité technique.

---

## NOTES

1. Jean-Marie LEGAY, *L'expérience et le modèle. Un discours sur la méthode*, Paris, Édition INRA, 1997, 111 p.
  2. J. THEUREAU, *of cognitive task design*, Edition Lawrence Erlbaum Ass., 2001, 31 p.
  3. que « justifier », renvoyant tous deux à ce qui est juste.
- 

## INDEX

**Index chronologique** : XXe siècle