



HAL
open science

Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire. Le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage

Trift Nicolas

► To cite this version:

Trift Nicolas. Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire. Le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage. Planète et Univers [physics]. INAPG (AgroParisTech), 2003. Français. NNT : 2003INAP0032 . pastel-00000783

HAL Id: pastel-00000783

<https://pastel.hal.science/pastel-00000783>

Submitted on 21 Jul 2004

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE PARIS-GRIGNON



Ecole Doctorale ABIES – Département de Sciences Animales

THÈSE

pour obtenir le grade de

Docteur de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon

Discipline : Sciences Animales

présentée et soutenue publiquement par

Nicolas TRIFT

le 19 décembre 2003

**Qualification de l'origine des viandes bovines
selon les manières de produire**

Le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage

Qualifying the origin of the beef meat
through the meat production system

The importance of linking different professional knowledges

Directeur de thèse : Claude BÉRANGER

Jury

Jean LOSSOUARN, Professeur, Institut National Agronomique de Paris-Grignon, Président

Bernard HUBERT, Directeur de Recherche, Institut National de la Recherche Agronomique, Rapporteur

Jacques ROBELIN, Directeur de Recherche, Institut National de la Recherche Agronomique, Rapporteur

Yves QUILICHINI, Directeur du CIR-Viandes, Examineur

François RONCIN, Délégué National à l'Institut National des Appellations d'Origine, Examineur

Claude BERANGER, Directeur de Recherche, Institut National de la Recherche Agronomique, Directeur

François CASABIANCA, Ingénieur de Recherche, Institut National de la Recherche Agronomique, Encadrant

Remerciements

Ce travail a débuté le 1^{er} avril 2000 au sein du Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage. Il a reçu le soutien financier de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) ainsi que de la Collectivité Territoriale de Corse (CTC) sans lesquels ce travail n'aurait pu être réalisé et que je remercie à ce titre.

Je dois beaucoup à Joseph Bonnemaire et Jean Lossouarn pour m'avoir encouragé à engager ce parcours de thèse, dès mon inscription en DEA. Je remercie également Christine de Sainte Marie et François Casabianca de m'avoir offert l'opportunité de poursuivre ma réflexion sur l'origine des produits en construisant et mûrissant conjointement ce sujet de thèse. Et spécialement François Casabianca d'avoir encadré ce travail et de m'avoir engagé dans des programmes nationaux et européens.

Parmi toutes les personnes qui ont accompagné ce parcours de thèse, je remercie tout particulièrement Claude Béranger qui m'a fait l'honneur d'accepter de diriger cette thèse. J'ai eu beaucoup de plaisir à échanger sur ces situations à la fois marginales et originales qui posent de si singulières questions à la zootechnie et partager un peu de son expérience qui témoigne d'une partie de l'histoire des sciences animales. Je le remercie également pour son aide et son soutien lors de la phase de relectures et de modifications du manuscrit.

Je remercie par ailleurs Pierre Le Neindre pour ses compétences anglophones et sa gentillesse.

Au cours de ces trois ans et demi, j'ai par ailleurs souvent bénéficié des regards critiques et du soutien de mes collègues cortenais. Christine de Sainte Marie, ex-cortenaïse, a été, à sa manière, la marraine de ce parcours de recherche, et ce, à double titre. Elle a orienté ce manuscrit grâce à ses remarques toujours précises et précieuses. Elle a également été une hôtesse remarquable au moment où je menais cette recherche itinérante entre l'Île de Beauté, le Mézenc et la Camargue. Lors de mes séjours camarguais, elle m'a généreusement offert le gîte et le couvert et prêté, peut-être inconsciemment, sa voiture pour parcourir les enganes du delta du Rhône.

Rémi Bouche a soutenu mon incursion dans le monde des sciences cognitives et apporté une aide précieuse dans la pratique de l'image. Je le remercie de son concours aux séances de filmage des découpes bouchères et pour son appui au cours des débriefings avec les bouchers autour d'un caméscope, d'une télévision et d'un verre de muscat de l'Île de Beauté.

J'adresse à Jean Prost mes amitiés pour son soutien inconditionnel et pour avoir été un co-turne toujours agréable. Sa vigilance en matière de veille réglementaire nationale et européenne fut d'un grand secours lorsqu'il s'est agi de faire le point sur la masse documentaire régissant le commerce de la viande bovine.

Je remercie également Jean Michel Sorba qui fut un compagnon de bureau pendant deux ans et une source de réflexions sociologiques renouvelées.

Les membres du comité de pilotage de thèse (Christine de Sainte Marie, Claude Béranger, Joseph Bonnemaire, François Casabianca, Jean Froc, Jean Lossouarn, Pierre Sans et Olivier Roux) ont pendant ces années régulièrement aiguillé cette recherche et m'ont particulièrement aidé pour mener à bien cette recherche. Je remercie en particulier Yves Quilichini et Didier Micol pour avoir soutenu dès le départ une recherche dont les hypothèses n'allaient pas de soi et Jean Pierre Boutonnet de m'avoir initié à l'économie de la viande bovine et à l'analyse de filière.

Itinérant de la recherche pendant les années 2000 à 2002 entre les régions Corse, Auvergne, PACA, Languedoc-Rousillon, Pays de Loire, Bourgogne, je dois au Centre INRA SAD Ecodéveloppement

d'Avignon et notamment à son directeur Christian Deverre et son directeur adjoint Stéphane Bellon de m'avoir offert un soutien logistique.

De même, je remercie Jacques Agabriel, responsable du département Unité de Recherche sur les Herbivores pour son accueil lors de mes enquêtes sur le Plateau du Mézenc. J'ai également beaucoup apprécié les heures de trajet vers le Mézenc en compagnie de Benoît Dedieu, de Stéphane Ingrand et de Marie Odile Nozières. Je remercie en particulier Benoît Dedieu et Stéphane Ingrand pour leur disponibilité.

J'ai trouvé dans le travail de thèse de Pierre Stassart de la Fédération Universitaire Luxembourgeoise, un point de vue très proche de ma réflexion sur l'origine de la viande bovine. Je le remercie du temps qu'il a passé à m'expliquer l'histoire de la filière bovine belge. En comparaison, elle a été une source d'inspiration sur la trajectoire qu'a suivi la filière française.

A l'occasion, j'ai été amené à explorer des arts dont jamais je n'aurais soupçonné que je les pratiquerais un jour. La découpe de la viande en fait partie. Je remercie, à cette occasion, Yves Quilichini et Isabelle Legrand de l'Institut de l'Elevage de Villers Bocage pour m'avoir offert de suivre gracieusement les formations à la découpe des viandes bovines organisées pour les agents de l'Ofival. Ce fut également l'occasion de rencontrer des bouchers (notamment André Durefort) travaillant dans l'industrie de la viande à grande échelle et ainsi confronter leurs expériences à mes observations sur des filières territorialisées.

Je tiens aussi à remercier Pascale Maïzi et Hubert Devautour pour leurs invitations régulières aux stages du CNEARC dans le Gers afin d'y découvrir les ressources territoriales du département.

Certaines rencontres qui ont émaillé ce parcours de thèse m'ont laissé une impression durable. Je dois à Oscar et Jacqueline Maestrini de l'INRA de Corte et leurs fils de m'avoir réservé un accueil toujours généreux pendant mes séjours cortenais.

De même, ma rencontre avec Marcelo Champredonde en décembre 2002 a été le début d'une collaboration scientifique et d'une amitié que, j'espère, son retour en Argentine n'entamera pas.

La richesse de ce travail doit également beaucoup à l'accueil des professionnels engagés dans des démarches de qualification de l'origine. Je remercie les présidents des associations ou groupement d'éleveurs ainsi que des syndicats de défense de l'AOC : Antoine Leschi (*manzu* de Corse), Bernard Bonnefoy (Mézenc), Jean François Ravault (boeuf de Charolles), Jacques Blatière (Camargue), Albéric Valais (maine anjou). De même, je remercie particulièrement Olivier Roux (directeur de l'abattoir de Tarscon), Michel Keskes (ancien technicien désosseur de l'abattoir de Tarascon), André Durefort (Agent OFIVAL), Denis Dumas (Boucher à Privas), Rinieri (boucher à Saint Pierre de Venaco) et René Serres (boucher à Aimargues). Je remercie également la communauté des éleveurs camarguais, mézencole et corse pour leur accueil et souvent leurs invitations à partager leur table.

Je remercie également Sophie Dubreuil (chargée d'études à la chambre d'agriculture de Saône et Loire) et Sabine Trésillard (animatrice du syndicat de défense et de promotion de la viande de boeuf de Charolles) de m'avoir accueilli en Pays Charollais et de m'avoir fait découvrir les hommes et les bêtes qui peuplent leur dossier de demande de reconnaissance en AOC.

J'aurais aimé que la coopération engagée avec Paul Moity pour la réalisation d'un film pédagogique sur la découpe se solde par une réalisation concrète, mais le manque de temps ne l'aura pas permis.

Enfin et entre tous, je remercie Jean Froc qui a été pour moi pendant plus de 5 ans un maître pour penser. Seulement, le problème des remerciements pour un maître, « c'est que l'on ne sait jamais vraiment ce qu'on lui doit » (Leroi-Gourhan). Merci quand même.

Résumé

Fortement ébranlés par les crises alimentaires de la dernière décennie, les consommateurs regagnent progressivement confiance dans la qualité sanitaire des viandes bovines. Cependant, ces événements ont renforcé de nouvelles demandes en faveur d'une meilleure connaissance de l'origine de la viande liée au lieu et aux modes de production. Pourtant, contrairement à d'autres produits alimentaires, peu de projets ont aujourd'hui vu le jour pour qualifier ainsi la viande.

Pour comprendre cette carence, point de départ de notre réflexion, il faut se pencher de façon globale sur les obstacles à la différenciation des viandes bovines. Le principal obstacle est lié à la complexité du circuit de commercialisation et aux manques de communication entre les différentes parties prenantes de la filière. Dans ces conditions, il est difficile de transporter l'origine de l'animal jusqu'au morceau de viande.

En conséquence, la construction de l'origine des viandes consiste à mettre en connexion les différents métiers et leurs savoir-faire respectifs afin d'assurer le lien entre l'animal, sa carcasse et sa viande. Néanmoins, ce couplage n'est pas spontané. Il nécessite la construction d'accords entre les professionnels qui se concrétisent autour de **dispositifs techniques spécifiquement dédiés au transport de l'origine** (grille d'évaluation des animaux ou des carcasses, cahier des charges, commission interprofessionnelle, mode d'abattage, type de découpe).

Pour mener à bien ce travail, nous nous sommes appuyés sur l'observation des fonctionnements techniques des éleveurs et des bouchers engagés dans cinq démarches de certification, en Appellation d'Origine Contrôlée concernant près de 10.000 animaux. Nous avons exploré les différentes modalités qui permettent aux dispositifs techniques d'assurer la mise en connexion entre les savoir-faire des professionnels.

Une première analyse a consisté à préciser, pour chaque type d'animal les savoir-faire mobilisés par les différentes catégories professionnelles (éleveurs et bouchers au sens large) pour élever leurs animaux puis pour transformer les carcasses en morceau de viande. Pour cela, nous avons développé une méthodologie spécifique pour l'analyse des savoir-faire (en particulier ceux des bouchers) qui cherche à donner un sens aux actes de découpe. Ce travail a nécessité une centaine d'enquêtes, des suivis d'activités et le filmage d'opérateurs en situation de travail puis le recueil de ses commentaires *ex post* par auto-confrontation et confrontations croisées (8 situations au total). Cette exploration nous a permis de repérer parmi l'ensemble des savoir-faire inclus dans les pratiques de découpe, ceux spécifiquement locaux qui concourent à la qualification de l'origine des viandes.

Dans un second temps, nous avons modélisé, dans ces différentes situations, plusieurs voies de transport de l'origine de l'animal vif au morceau de viande :

- Dans certains cas, la **carcasse est informative** et les dispositifs techniques sont principalement orientés autour de sa qualification. Les modes de découpe de la viande sont dans ce cas très importants pour révéler le potentiel de typicité des viandes dans ses différentes utilisations gastronomiques.

- Dans d'autres, la **carcasse n'est pas informative du type de viande**. Autrement dit, ce type de carcasse **n'offre pas de repères décidables sur l'origine de l'animal et de sa viande**. Ainsi, l'animal vif est directement mis en connexion avec sa viande. L'accord entre les éleveurs et les bouchers sur le type d'animal qui convient est dans ce cas essentiel, et non plus la découpe, pour produire un animal sur mesure.

Quelle que soit la voie de transport de l'origine choisie, la mise en connexion nécessaire des métiers exige que les parties prenantes de la filière réinventent une « solidarité » technique que les dispositifs techniques de filière existants ont eu tendance à effacer.

Abstract

Strongly shaken by the food crises of the last decade, consumers are gaining back confidence of the sanitary quality of the beef products. Probably as a consequence, those recent events have reactivated strong concerns for a better knowledge of the “origin” of the beef meat (linked with meat and livestock production system and its location). However, very few projects are dealing with such a qualification of the beef meat contrary to what is observed for other foodstuffs.

To understand such a deficiency, we decided first to study the hindrances for differentiating beef meats. The principal obstacle is due to the complexity of the distribution chain and to the weakness of the communications between the various actors of that chain. As a result, the origin of the piece of meat is difficult to trace back.

Consequently, we postulated that the best way to build up the construction of the origin of the meats was to connect the various actors and their crafts in order to clear and assure the links between the animal, its carcass and its meat. Nevertheless, those links are not self-evident. In particular they require the agreements between the professionals. They should be built on technical tools specifically dedicated to the transmission of the origin through the chain including in particular grids of evaluation of the animals and of the carcasses, codes of practices, interprofessional commission, and slaughtering and carving conditions.

We tested our ideas by analysing five French projects of certification of the origin of beef meats concerning around 10.000 animals. We observed in particular the technical operations of the stockbreeders and of the butchers engaged in those projects. We used different new specific paradigms and methods for describing the know-how of those professionals.

In a first step we specified, for each type of animal, the know-how of stockbreeders to rear their animals and of the butchers to transform the carcasses in pieces of meat. For that, we developed a modern methodology for the analysis of know-how. We applied it in particular to the butchers in order to give a signification to the different techniques of cutting.

One thousand surveys, direct observations of the activities and the video recording of the operator were done, in particular during the carving of the carcass (8 cases). Then, we collected his/her comments *ex post* when confronted with the previous record of his/her activity. This work enabled us to define among the complex carving operations, those ones specific to the local know-how that contribute significantly to the qualification of the origin of the meats.

In a second step, two main tracks for transmitting the origin from the animal to the piece of meat were highlighted by modelling them:

- In some cases, the carcass is informative and the technical operations are mainly directed around its qualification. The modes of carving of the meat are in this case very important for revealing the potential of “typicity” of the meats in its various culinary uses.
- In others cases, the carcass is not informative of the type of meat. In other words, this type of carcass does not offer a good reference of the origin of the animal. So, the animal is directly connected with its meat. The agreement between the stockbreeders and the butchers on the type of animal is, in this case, essential to produce a suited animal and not more the carving, as in the previous case.

Whatever, the way of the transport of the origin chosen, the connection between the different actors requires that each parts of the supply chain imagine a technical “solidarity” that the current technical tools of supply chain are to a great extent erasing.

Table des matières

Introduction générale.....	16
PREMIERE PARTIE : HISTORIQUE, PROBLEMATIQUE, DISPOSITIF ET METHODES D'ETUDE.....	23
1. DES DISPOSITIFS CENTRES AUTOUR DE LA CARCASSE A PARTIR DES ANNEES 1960.....	26
1.1 Des dispositifs réglementaires.....	26
1.1.1 L'estampille label.....	26
1.1.2 De la grille de classification FRANCE à la grille SEUROP.....	26
1.2 Des dispositifs de recherches.....	29
1.2.1 Modélisation du lien entre composition corporelle des carcasses et la quantité de viande produite 29	
1.2.2 Extension de la modélisation du lien entre les types d'animaux vifs et la quantité de viande produite.....	30
1.2.3 Mise en relation directe du lien entre l'animal sur pieds et de sa viande.....	30
1.2.4 Intégration du fonctionnement des activités d'élevage dans les modèles zootechniques.....	32
1.2.5 Des connaissances nombreuses, mais difficilement utilisables pour la qualification.....	34
1.2.6 Une approche plus globale	36
1.2.7 ... ou plus approfondie au niveau biologique.....	37
1.2.8 Synthèse des facteurs influençant la qualité de la viande bovine.....	38
1.2.9 Perspectives de recherches.....	39
1.3 Des dispositifs techniques, professionnels et commerciaux.....	40
1.3.1 Un déplacement des lieux et des fonctions dans la filière.....	40
1.3.2 De nouveaux dispositifs techniques.....	40
1.3.3 Un changement dans les méthodes de négociation de la viande.....	41
2. DEVELOPPEMENT DES MARQUES DEPOSEES OU CERTIFIEES.....	44
2.1 Aperçu des marques, label rouge et certificat de conformité existants.....	44
2.2 Des démarches fondées sur la connaissance des facteurs permettant de produire une viande de qualité supérieure.....	45
3. PROBLEMATIQUE DE RECHERCHE : LA QUESTION DE L'ORIGINE DES VIANDE BOVINE.....	48
3.1 Le marquage du lien à l'origine : état de l'art.....	48
3.1.1 La dimension physique au terroir.....	48
3.1.2 La dimension socio-historique du terroir.....	49
3.2 Spécificités de la qualification de l'origine dans le cas de la viande bovine.....	51
3.2.1 Quelle place pour l'origine par rapport à la provenance et la qualité supérieure ?.....	51
3.2.2 Ce que la crise a mis en évidence.....	51
3.3 Un renforcement des exigences réglementaires.....	52
3.4 Les enjeux de la différenciation des viandes bovines selon leur origine.....	53
3.4.1 Protection de la dénomination géographique.....	53
3.4.2 Production de références.....	53
3.4.3 Développement territorial.....	54
3.5 Exploration des obstacles pour qualifier l'origine des viandes bovines.....	54
3.5.1 Des obstacles attenants au produit lui-même et aux savoir-faire de transformation.....	54
3.5.2 Des obstacles liés aux acteurs en présence dans la filière.....	55
3.5.3 La mise en équivalence des carcasses neutralise le lien à l'origine.....	57
3.5.4 Une question de disciplines cloisonnées.....	58
3.6 Quelles sont les voies possibles de qualification de l'origine puis de son transport ?.....	59
3.6.1 Explorer les arcanes de la boucherie.....	59
3.6.2 Décloisonner les activités d'élevage et de boucherie : faire dialoguer l'éleveur et « son » boucher 60	
3.6.3 Dire l'origine d'une viande : des dispositifs spécifiques pour reconnaître l'altérité.....	61

3.6.4 L'indiscipline des disciplines.....	62
3.7 Proposition d'hypothèses.....	62
4. CHOIX DES CHANTIERS ET METHODOLOGIE D'APPROCHE.....	65
4.1 Echantillonnage.....	65
4.2 Constitution d'un jeu de données	66
4.2.1 Données informatives.....	66
4.2.2 Données d'observations en situation des pratiques.....	66
4.2.3 Données d'enquêtes par entretiens semi directifs	67
4.2.4 Données issues du cours d'action et auto-confrontation par enregistrements vidéoscopiques.....	67
4.2.5 Reconstruction ex post des couplages entre le fonctionnement des activités.....	68
4.3 Mode de traitement : analyse du discours	69
4.3.1 Mise à disposition des données de natures différentes	69
4.3.2 Intérêts du recours à l'analyse de données textuelles : accéder aux savoir-faire	70
4.3.3 Logiciels disponibles pour l'analyse de données textuelles.....	71
4.3.4 Principes méthodologiques de Tropes et d'Alceste	71
4.3.5 Mise en forme des données textuelles.....	73
4.3.6 Détails des aides à l'interprétation des données à disposition sous Alceste	74
5. CONSTRUCTION DU DISPOSITIF DE THESE : LES SITUATIONS PERTINENTES A OBSERVER.....	78
5.1 Recension systématique des situations reconnues ou en cours de reconnaissance de leur origine.....	78
5.2 Organisation de cette diversité.....	80
5.2.1 Limite du système initial de catégorisation des situations.....	80
5.2.2 Identification d'une nouvelle clé typologique mettant en avant les fondements du marquage de l'origine.....	81
5.2.3 Des choix nécessaires : partition des terrains entre « principaux » et « satellites ».....	82
5.2.4 Organisation du travail d'enquête sur chaque terrain.....	83
SECONDE PARTIE : POINTS DE VUE ZOOTECHNIQUES SUR LES ACTIVITES DES ELEVEURS..... 84	
1. CONSTRUCTION D'UN CADRE D'OBSERVATION DES SITUATIONS.....	87
1.1 Choix d'un cadre d'analyse inédit.....	87
1.1.1 Inadéquation de la filière comme support d'analyse.....	87
1.1.2 Construction d'une grille d'analyse ad hoc	89
2. EXPLORATION DES TERRAINS DE RECHERCHE : LE TAUREAU DE CAMARGUE.....	94
2.1 Constitution de l'échantillon d'éleveurs et déroulement des enquêtes.....	94
2.2 Les chiffres du taureau de Camargue	95
2.3 Définition du terroir : identité locale et limite d'aire de protection	96
2.3.1 Construction d'une identité locale autour des jeux taurins.....	96
2.3.2 Limite d'aire de l'appellation d'origine taureau de Camargue	97
2.4 Le produit taureau de Camargue	98
2.4.1 Propriétés sensorielles de la viande.....	98
2.4.2 Production d'animaux typés.....	99
2.5 Savoir élever le taureau de Camargue	100
2.5.1 Un système d'élevage utilisateur des races locales.....	100
2.5.2 Des pratiques d'élevage extensif difficilement codifiables : l'activité de sélection des taureaux ...	100
2.5.3. Lieux de mise à l'épreuve de la sélection	106
2.6 Valorisation de la viande de taureau de Camargue.....	108
2.6.1 Enjeux autour du savoir-faire de transformation	108
2.6.2 Parties prenantes intervenant dans la transformation de la viande de taureau de Camargue.....	109
2.6.3 Caractérisation de l'offre de taureau de Camargue.....	110
2.7 Représentativité et légitimité du groupe porteur de l'AOC taureau de Camargue.....	111
2.7.1 Représentativité du groupe porteur de projet.....	111

2.7.2	<i>Légitimité du groupe porteur de projet.....</i>	<i>111</i>
2.8	Les caractéristiques de l'origine du point de vue zootechnique.....	112
3.	EXPLORATION DES TERRAINS DE RECHERCHE : LE VEAU ET LE MANZU DE CORSE	116
3.1	Constitution de l'échantillon d'éleveurs et déroulement des enquêtes.....	116
3.1.1	<i>Assurer la transition entre les travaux du Diplôme d'Etude Approfondi et de la thèse</i>	<i>116</i>
3.1.2	<i>Travaux complémentaires engagés sur l'ensemble de la Corse.....</i>	<i>116</i>
3.2	Les chiffres du veau de Corse	117
3.3	Définition du terroir : identité locale et aires de production du veau de Corse	118
3.3.1	<i>Construction d'une identité locale fragile autour du veau de Corse.....</i>	<i>118</i>
3.3.2	<i>Une île à la géographie composite</i>	<i>118</i>
3.4	Les types de produit « veau de Corse » : sous une seule dénomination, une diversité de produits	119
3.4.1	<i>Géographie des croisements.....</i>	<i>119</i>
3.4.2	<i>Géographie des types de veaux.....</i>	<i>119</i>
3.5	Savoir-élever	120
3.5.1	<i>En montagne : un système très dépendant des ressources fourragères.....</i>	<i>120</i>
3.5.2	<i>En plaine : une intensification des pratiques d'élevage</i>	<i>122</i>
3.5.3	<i>Quelques exemples de la diversité des fonctionnements techniques entre plaine et montagne</i>	<i>123</i>
3.5.4	<i>Synthèse des différents modes de fonctionnements des activités d'élevage.....</i>	<i>125</i>
3.6	Une grande diversité des modes de production, mais faiblement différenciée.....	125
3.6.1	<i>Perte de spécificités des modes de production et des produits bovins en Corse.....</i>	<i>126</i>
3.6.2	<i>Besoin de reconstruction du lien à l'origine.....</i>	<i>128</i>
3.6.3	<i>Organiser les changements de repères.....</i>	<i>136</i>
3.6.4	<i>Dispositifs de légitimation.....</i>	<i>137</i>
3.6.5	<i>Représentativité du groupe porteur de projet actuel.....</i>	<i>139</i>
3.7	Les caractéristiques de l'origine du point de vue zootechnique.....	140
4.	EXPLORATION DES TERRAINS DE RECHERCHE : LE FIN GRAS DU MEZENC	144
4.1	Constitution de l'échantillon d'éleveurs et déroulement des enquêtes.....	144
4.2	Les chiffres du fin gras du Mézenc.....	146
4.3	Définition du terroir : identité locale et limite d'aire de protection	147
4.3.1	<i>Construction d'une identité locale autour du bœuf gras</i>	<i>147</i>
4.3.2	<i>Proposition d'une délimitation de l'aire de production du fin gras fondée sur l'altitude</i>	<i>147</i>
4.3.3	<i>Un foin d'exception récolté à plus de 1100 mètres d'altitude</i>	<i>149</i>
4.4	Le produit fin gras du Mézenc.....	149
4.4.1	<i>Propriétés sensorielles de la viande</i>	<i>149</i>
4.4.2	<i>Production d'animaux typés : qualification à travers l'activité du jury de la foire des Etables et de la commission d'évaluation du fin gras.....</i>	<i>150</i>
4.5	Savoir élever le fin gras du Mézenc : mise en compatibilité entre le tri du foin et le tri des animaux.....	158
4.5.1	<i>Stratégies des éleveurs en matière de tri des animaux</i>	<i>158</i>
4.5.2	<i>Stratégies des éleveurs en matière de tri du foin</i>	<i>162</i>
4.6	Représentativité et légitimité du groupe porteur du projet fin gras	167
4.6.1	<i>Légitimité du groupe porteur du projet</i>	<i>167</i>
4.6.2	<i>Représentativité du groupe porteur du projet.....</i>	<i>168</i>
4.7	Les caractéristiques de l'origine du point de vue zootechnique.....	170

TROISIEME PARTIE : POINTS DE VUE SUR LES ACTIVITES DES BOUCHERS 171
--

1. UTILISATION D'UNE METHODE DE COLLECTE DE DONNEES FONDEE SUR L'UTILISATION DE L'IMAGE VIDEOSCOPIQUE.....	174
1.1 Hypothèses sous-tendant le recours au cours d'action et intérêts pour notre questionnement	174
1.1.1 <i>Fondements théoriques de la méthode.....</i>	174
1.1.2 <i>Principes de mise en œuvre du cours d'action</i>	177
1.1.3 <i>Limite de l'usage du CA à la boucherie</i>	179
1.1.4 <i>Intérêts méthodologiques de l'image.....</i>	180
1.2 Aménagement de la méthode pour traiter notre questionnement : objets de confrontation et confrontation d'objets.....	183
1.2.1 <i>Répétitions des autoconfrontations.....</i>	183
1.2.2 <i>Introduction de confrontations croisées</i>	183
2. UTILISATION D'UNE METHODE D'INTERPRETATION DES DONNEES FONDEE SUR LA GRILLE D'ANALYSE DEVELOPPEE PAR JEANTET ET AL. (1996).....	186
2.1 <i>Des recherches sur le processus de conception et les dispositifs associés</i>	186
2.2 <i>Identification des types d'action intervenant dans le processus de conception des objets techniques.....</i>	187
2.3 <i>Formalisation du processus de conception</i>	189
2.4 <i>Signification du point de vue des activités de découpe.....</i>	190
3. REALISATION ET INTERPRETATION DES AUTOCONFRONTATIONS	193
3.1 Regard d'un boucher sur sa découpe d'une carcasse de taureau de Camargue.....	193
3.1.1 <i>Giraud : technicien-desosseur à Tarascon (Bouches du Rhône).....</i>	193
3.1.2 <i>Structure du discours.....</i>	193
3.1.3 <i>Exploration de l'apprentissage de la découpe.....</i>	194
3.1.4 <i>Exploration de l'activité de découpe</i>	197
3.1.5 <i>Exploration des gestes techniques</i>	203
3.2 Regard d'un boucher sur sa découpe d'une carcasse de manzu de Corse	205
3.2.1 <i>Paolacci : éleveur-boucher ambulancier à Saint Pierre de Venaco (Haute-Corse).....</i>	205
3.2.2 <i>Structure du discours.....</i>	206
3.2.3 <i>Veaux, vaches, cochons</i>	206
3.2.4 <i>Un veau découpé comme un porc.....</i>	206
3.2.5 <i>Les chemins du couteau : une histoire d'os.....</i>	207
3.2.6 <i>Identification des types d'action de découpe</i>	208
3.2.7 <i>Une forte inertie des pratiques de découpe</i>	211
3.3 Regard d'un boucher sur sa découpe d'une carcasse de fin gras du Mézenc.....	212
3.3.1 <i>Lamastre : boucher détaillant à Privas (Ardèche)</i>	212
3.3.2 <i>Structure du discours.....</i>	212
3.3.3 <i>Les chemins du couteau : entre désossage et décharnage.....</i>	212
3.3.4 <i>Identification des types d'action de découpe</i>	215
3.3.5 <i>Stratégie de dépiéçage.....</i>	217
4. REALISATION ET INTERPRETATION DES AUTOCONFRONTATIONS (BIS).....	221
4.1 Regard de Giraud sur sa découpe d'une carcasse de génisse charolaise	221
4.1.1 <i>Recension des écarts entre taureau et génisse.....</i>	221
4.1.2 <i>Conclusions sur les décalages entre taureau et génisse.....</i>	223
4.2 Regard de Lamastre sur sa découpe d'une carcasse de génisse limousine	224
4.2.1 <i>Recension des écarts entre fin gras et génisse non fin gras.....</i>	224
4.2.2 <i>Des modes de découpe paradoxaux.....</i>	225
4.2.3 <i>Conclusions sur les décalages</i>	225
5. REALISATION ET INTERPRETATION DES CONFRONTATIONS CROISEES	228
5.1 André Thiénaux commente la découpe enregistrée d'une carcasse de taureau de Camargue par Giraud	228
5.1.1 <i>André Thiénaux : ancien boucher parisien et agent OFIVAL.....</i>	228

5.1.2	<i>Spécificités de la découpe d'un taureau de Camargue en Camargue par rapport à la découpe parisienne</i>	228
5.1.3	<i>Regard sur le désossage d'un taureau de Camargue</i>	229
5.1.4	<i>Regard sur le dépiéçage d'un taureau de Camargue</i>	230
5.1.5	<i>Regard sur le parage d'un taureau de Camargue</i>	231
5.1.6	<i>Jugements obviés et obtus: ce qui paraît évident et ce qu'il l'est moins pour Thiénau en ce qui concerne la découpe de Giraud</i>	232
5.1.7	<i>Traduction statistique des appariements et des divergences de discours</i>	232
5.2	Conclusions sur les autoconfrontations de Giraud et la confrontation croisée de Thiénau sur taureau de Camargue	235
5.3	René Pézan commente la découpe enregistrée d'une carcasse de manzu de Corse	237
5.3.1	<i>René Pézan : boucher détaillant à Aimargues (Gard)</i>	237
5.3.2	<i>Obviés et obtus de la découpe de Paolacci</i>	237
5.3.3	<i>Divergences de discours et de points de vue sur la découpe</i>	237
6.	CONCLUSIONS SUR LES TROIS AUTOCONFRONTATIONS ET CONFRONTATIONS CROISEES	243
6.1	Projection de l'ensemble des types d'action dans la grille de Jeantet et al. (1996) : « faire-mettre-laisser-faire »	243
6.2	Exploration d'une activité de découpe virtuelle : ce que les bouchers ne font pas	244
6.3	Exploration de l'activité réelle : confrontation des pratiques de la découpe	246
6.3.1	<i>Définir son métier au travers de ses activités techniques</i>	248
6.3.2	<i>Termes de passage d'une logique bouchère à une autre</i>	250
6.3.3	<i>Respect de la matière, respect du muscle</i>	252
6.4	De l'observation du fonctionnement des activités technique à l'émergence des savoir-faire	255
6.4.1	<i>Exposer la multiplicité des savoir-faire engagés dans l'acte de découpe</i>	255
6.4.2	<i>Des savoir-faire cachés</i>	256
6.4.3	<i>Faire émerger les savoir-faire : une opportunité de codification des savoir-faire de découpe au sein des règlements techniques</i>	257
6.4.4	<i>Perspectives de recherche</i>	258
6.4.5	<i>Conclusions sur les statuts des différents types de savoir-faire</i>	259

QUATRIEME PARTIE : COUPLAGE ENTRE LES ACTIVITES : ROLES ET PROPRIETES DES DISPOSITIFS TECHNIQUES	261
---	------------

1.	DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES STRUCTURELLEMENT DISJOINTES	264
1.1	<i>Des frontières professionnelles en pointillés</i>	264
1.2	<i>Des couplages diversement articulés</i>	264
2.	ANALYSE THEMATIQUE DES DISPOSITIFS TECHNIQUES	266
2.1	<i>Les logiques d'acteurs</i>	266
2.2	<i>La configuration des dispositifs techniques</i>	268
2.2.1	<i>Des lieux et des formes de présentation des animaux sur pieds</i>	268
2.2.2	<i>Constitution des lots d'abattage</i>	269
2.2.3	<i>Composition des lots d'abattage et objets en jeu dans la négociation entre éleveurs et bouchers</i>	274
2.2.4	<i>Enjeux autour d'une carcasse</i>	275
2.2.5	<i>Les modes de découpe de la carcasse et d'apprêtement de la viande</i>	279
2.2.6	<i>Dispositifs techniques et institutionnalisation</i>	281
2.2.7	<i>Entre dispositifs d'évaluation et dispositifs de prédiction</i>	284
3.	APPROCHE OPERATIONNELLE DES DISPOSITIFS TECHNIQUES : MODALITES DE LA QUALIFICATION A L'ORIGINE	286
3.1	<i>Construction du modèle pour la qualification de l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc</i>	286

3.2 Construction du modèle pour la qualification de l'origine dans le cas du taureau de Camargue et du <i>manzu</i> de Corse	289
3.3 Synthèses des modalités de qualification de l'origine	292

CINQUIEME PARTIE : VALIDATION DES MODALITES DE QUALIFICATION DE L'ORIGINE ET MODELISATION DU TRANSPORT DE L'ORIGINE	293
--	------------

1. VALIDATION DES MODALITES DE CONSTRUCTION DE L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES : L'APPORT DE LA MAINE ANJOU	296
1.1 Un projet d'éleveurs porté à son début par l'UPRa maine anjou	296
1.2 Un type de produit à contre courant des orientations de la filière bovine	297
1.3 Des manières d'élever adaptées à l'environnement de production	299
1.4 Mode de transformation et dispositifs de qualification de l'origine	301
1.5 Identité sensorielle.....	302
1.6 Mise en évidence des éléments d'origine et des dispositifs techniques construits	303
2. VALIDATION DES MODALITES DE CONSTRUCTION DE L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES : L'APPORT DU BOEUF DE CHAROLLES.....	305
2.1 Un projet d'éleveurs.....	305
2.2 Un type d'animal difficilement différentiable	306
2.3 Mode de production spécifiées et dispositifs de qualification de l'origine	306
2.4 Mode de transformation.....	309
2.4.1 <i>Omniprésence des chevillards</i>	309
2.4.2 <i>Une viande quasi exclusivement commercialisée par des bouchers détaillants</i>	310
2.5 Identité sensorielle.....	311
2.6 Mise en évidence des éléments d'origine et des dispositifs techniques à construire.....	312
3. GENERALISATION DES MODALITES DE QUALIFICATION DE L'ORIGINE : MODELISATION DU LIEN A L'ORIGINE.....	313
3.1 Les éléments constitutifs sur les modes de transport de l'origine et des dispositifs à construire	313
3.2 Modélisation du transport de l'origine	316
3.2.1 <i>Structuration des éléments de la qualification de l'origine</i>	316
3.2.2 <i>Mise en dynamique des éléments de qualification de l'origine</i>	317
3.3 Discussion.....	319
3.3.1 <i>Discussion sur la démarche adoptée : intérêts et limites d'aborder les couplages par les fonctionnements techniques</i>	320
3.3.2 <i>Des dispositifs techniques finalisés et des propriétés de transport de l'origine en conséquence</i>	322
3.3.3 <i>Développement d'une méthode pour expliciter les savoir-faire locaux : le cours d'action</i>	324
3.3.4 <i>Perspectives en terme de connaissances : compléments à l'approche par les fonctionnements techniques</i>	327
3.3.5 <i>Perspectives en terme d'efficacité des dispositifs techniques spécifiques dans la filière actuelle</i> ...	328
3.3.6 <i>Perspectives opérationnelles</i>	331
Conclusion générale	334
Références bibliographiques	339
Annexes	355

Liste des tableaux

Tableau 1 : importance de la variabilité génétique et du mode d'élevage des bovins sur les caractéristiques musculaires et les qualités organoleptiques de leurs viandes.....	34
Tableau 2 : principales stratégies de différenciations des viandes bovines.....	44
Tableau 3 : classification des situations retenues	81
Tableau 4 : évolution des pourcentages d'agrément en AOC et du nombre de manades validées	95
Tableau 5 : évolution de la composition des lots sur l'année.....	103
Tableau 6 : alternance de la mise en place des troupeaux entre les <i>pays</i> d'été et d'hiver	103
Tableau 7 : typologie des élevages des types d'animaux et des modes de transaction associés	124
Tableau 8 : codage des réponses à l'enquête par entretien sur les opinions et les anticipations des parties prenantes au projet d'abattoir	134
Tableau 9 : progression du nombre d'animaux suivis par l'association fin gras et des animaux commercialisés sous la marque fin gras.....	146
Tableau 10 : calcul des corrélations entre les prix d'achat des animaux et leur notation	153
Tableau 11 : notation de l'état d'engraissement par rapport au développement musculaire sur la grille fin gras	158
Tableau 12 : grille originale construite par Jeantet et <i>al.</i> , pour juger des situations d'interaction	188
Tableau 13 : grille aménagée pour l'étude du fonctionnement des activités techniques bouchères .	189
Tableau 14 : formalisation des résultats de la classification ascendante hiérarchique	194
Tableau 15 : projection les verbes utilisés par Giraud dans la grille de Jeantet et <i>al.</i> (1996)	201
Tableau 16 : projection les verbes utilisés par Paolacci dans la grille de Jeantet et <i>al.</i> (1996).....	208
Tableau 17 : orientation des muscles en différents morceaux de viandes.....	209
Tableau 18 : projection les verbes utilisés par Paolacci dans la grille de Jeantet et <i>al.</i> (1996).....	216
Tableau 19 : comparaison des divergences des discours de Giraud et de Thiénau sur la découpe d'un taureau de Camargue et d'une génisse.....	236
Tableau 20 : formalisation des couples d'action non mobilisés par les bouchers.....	244
Tableau 21 : formalisation des couples d'actions mobilisés par les bouchers	246
Tableau 22 : opposition aux marqueurs de la personne pour les 3 bouchers	248
Tableau 23 : relation entre le niveau de prescription et le découplage entre le fonctionnement des activités	252
Tableau 24 : propriétés des dispositifs techniques dans chaque situation type	292
Tableau 25 : synthèse des caractéristiques d'élevage du boeuf de Charolles	307
Tableau 26 : modalités de qualification de la carcasse de boeuf de Charolles.....	308
Tableau 27 : critères d'évaluation de la carcasse des animaux boeuf de Charolles.....	309

Liste des figures

Figure 1 : étapes d'élargissement des travaux de recherche de l'animal à sa viande	35
Figure 2 : facteurs de formation de la qualité de la viande bovine	38
Figure 3 : réorganisation de la filière et montée en puissance de la cheville	40
Figure 4 : les différents types de données et leurs traitements pour les rendre analysables conjointement.....	70
Figure 5 : représentation de l'analyse par ordre chronologique du texte sous Tropes	72
Figure 6 : représentation de la CAH du contexte lexical de la classe 4 d'un discours d'éleveur	75
Figure 7 : analyse factorielle des correspondances.....	76
Figure 8 : saturation de l'espace par les situations choisies	82
Figure 9 : mise en forme de la roue de l'origine	91
Figure 10 : pourcentage d'agrément en AOC des carcasses et de la viande commercialisée	96
Figure 11 : logo de la marque AOC taureau de Camargue.....	96
Figure 12 : carte des aires délimitées par la zone humide et la totalité de l'AOC.....	98
Figure 13 : photographie de gardians menant un troupeau de taureaux cocardiers.....	101
Figure 14 : allotement type d'un troupeau de taureau de Camargue.....	102
Figure 15 : photographie d'un razet	106
Figure 16 : stratégie de la course à la cocarde	107
Figure 17 : photographie du déroulement d'une course camarguaise (Arles).....	107
Figure 18 : photographie d'une carcasse de taureau de Camargue de race raço di biou (abattoir de Tarascon)	108
Figure 19 : photographie du fronton de l'abattoir de Tarascon	109
Figure 20 : profil de la roue de l'origine dans le cas du taureau de Camargue	112
Figure 21 : carte de la Corse figurant les sièges sociaux des adhérents aux groupements ou associations rencontrés (entourés)	118
Figure 22 : modèle biogéographique de répartition des types génétiques en Corse.....	119
Figure 23 : calage des cycles de reproduction sur la disponibilité fourragère.....	120
Figure 24 : photo figurant la promotion du veau corse dans le rayon boucherie d'une grande surface du Sud de l'Ile.....	126
Figure 25 : comparaison entre une carcasse de <i>manzu</i> de 12 mois et une carcasse de veau de plaine de 7-8 mois	127
Figure 26 : zones d'action des parties prenantes en fonction de la légitimité/légalité de leurs activités	138
Figure 27 : profil de la roue de l'origine dans le cas du <i>manzu</i> de Corse.....	140
Figure 28 : carte de l'aire figurant l'aire AOC proposée par l'association fin gras du Mézenc.....	148

Figure 29 : courbe de modélisation des prix des animaux fin gras en fonction des notes de développement musculaire	152
Figure 30 : courbe de modélisation des prix des animaux fin gras en fonction de la note d'état d'engraissement	152
Figure 31 : accroissement de l'écart entre la notation des fin gras sur pieds et de leurs carcasses sur deux années.....	156
Figure 32 : photographie d'une génisse fin gras et du foin gras.....	162
Figure 33 : profil de la roue de l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc.....	169
Figure 34 : organisation de la découpe et objet du cours d'action	178
Figure 35 : photo montrant une séance de filmage de la découpe d'une carcasse de fin gras du Mézenc.....	179
Figure 36 : enchaînement des différentes données collectées et de leurs traitements	182
Figure 37 : dispositif complet d'observation du fonctionnement des activités bouchères	185
Figure 38 : évolution des catégories sémantiques du discours en fonction des scénarii	202
Figure 39 : mouvement de qualification des morceaux de viande en fonction des scénarii.....	203
Figure 40 : plan 1-2 simplifié de l'AFC réalisée par Alceste	233
Figure 41 : interprétation par un tiers de la confection des morceaux : entre savoir professionnel et savoir local.....	242
Figure 42 : formalisation des savoir-faire attachés aux techniques de découpe et aux objets qui en sont issus.....	255
Figure 43 : groupe porteur de projet et parties prenantes adhérant à la démarche de certification	267
Figure 44 : ordre des séquences d'élevage d'une même cohorte d'animaux	273
Figure 45 : objets de la négociation dans les différentes situations.....	275
Figure 46 : maniements de l'animal sur pieds (les maniements les plus utilisés sont soulignés).....	276
Figure 47 : modalités du transport de l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc	288
Figure 48 : modalités du transport de l'origine dans le cas du taureau de Camargue et possible dans le cas du <i>manzu</i> de Corse.....	291
Figure 49 : photographie d'une vache maine anjou.....	297
Figure 50 : délimitation de la zone retenue pour le projet AOC	299
Figure 51 : photographie de jeunes bovins boeuf de Charolles.....	306
Figure 52 : photographie d'une carcasse issue d'animaux boeuf de Charolles	309
Figure 53 : photographie d'un type de présentation des carcasses destinées à la boucherie de détail	310
Figure 54 : explicitation et mise en cohérence des axes de la roue de l'origine.....	316
Figure 55 (a) : cas où la carcasse est informative.....	319
Figure 55 (b) : cas où la carcasse n'est pas informative.....	319
Figure 55 (c) : synthèse des voies de transport de l'origine	319

Liste des annexes

Annexe 1 : grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins.....	355
Annexe 2 : facteurs de variations de la qualité de la carcasse et de la viande des bovins	358
Annexe 3 : recension des viandes françaises de bœufs et de veaux reconnues en IGP ou en AOP en 2002	359
Annexe 4 : distribution de la viande bovine en France en 2002.....	362
Annexe 5 : figuration simplifiée des séries d'enquêtes selon la saisonnalité de chaque terrain.....	363
Annexe 6 : contextualisation de la production du taureau de Camargue.....	365
Annexe 7 : contextualisation de la production du <i>manzu</i> de Corse	371
Annexe 8 : contextualisation de la production de fin gras du Mézenc	385
Annexe 9 : trame d'enquête par entretien à destination des éleveurs ayant servi à informer les terrains principaux	396
Annexe 10 : décret du 7 juin 2000 abrogeant les décrets du 3 décembre 1996 et du 8 septembre 1997 relatifs à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue »	400
Annexe 11 : statistique trimestrielle 2000 et 2001 des poids et des volumes de taureau de Camargue AOC	404
Annexe 12 : sujet de post-doctorat confié à Marcelo Champredonde	406
Annexe 13 : questionnaire de l'enquête consommateurs sur le veau de Corse	409
Annexe 14 : résultats de l'enquête sur les modes de consommations de la viande de veaux de Corse (Trift et <i>al.</i> , 2003).....	414
Annexe 15 : volet de l'enquête concernant la commission technique en charge de l'agrément des animaux fin gras du Mézenc	420
Annexe 16 : comparaison de la notation de la commission concernant le développement musculaire (DM) et l'état d'engraissement (EE) par rapport au classement SEUROP en abattoir.....	422
Annexe 17 : cahier des charges de la marque fin gras du Mézenc	424
Annexe 18 : classification ascendante hiérarchique (CAH) calculée par Alceste pour les 3 bouchers	431
Annexe 19 : analyse factorielle des correspondances (AFC) réalisée sur les discours d'autoconfrontation de Giraud concernant les découpes d'un taureau de Camargue et d'une génisse.....	433
Annexe 20 : analyse comparée des prises du couteau pour la découpe d'une génisse et d'un taureau de Camargue	434
Annexe 21 : analyse factorielle des correspondances (AFC) réalisée sur les discours d'autoconfrontation de Lamastre concernant les découpes d'un fin gras du Mézenc et d'une génisse.....	435
Annexe 22 : caractérisation des carcasses de taureaux (extrait du règlement technique AOC taureau de Camargue).....	436
Annexe 23 : données complémentaires concernant le boeuf de Charolles	437
Annexe 24 : note sur le dossier de reconnaissance en AOC bœuf de Charolles à la demande du groupe porteur de projet de l'AOC	442

Introduction

Depuis une décennie, nos sociétés du Monde occidental s'interrogent fortement sur les orientations et les fonctions de l'agriculture. Elles sont amenées à reconsidérer la fonction productive de l'agriculture, notamment en recherchant les voies d'un développement durable.

Les crises successives qui ont ébranlé le monde agricole ces dernières années (la vache folle, la dioxine ou encore les OGM), ont accentué cette demande en faveur d'un « produire autrement¹ ». Il s'agit à la fois d'accroître préférentiellement la qualité des produits plutôt que leur quantité et de faire jouer à l'agriculture son rôle territorial et environnemental. Cette orientation vaut pour toutes les productions alimentaires, et en particulier pour l'élevage des bovins, le plus durement touché par les crises.

C'est la filière viande qui a retenu particulièrement notre attention. Si la production ne s'est guère « industrialisée », la distribution a été profondément modifiée depuis une trentaine d'années. En effet, à partir des années 1970, de moins en moins de bouchers détaillants occupent l'arrière des étals **pour assurer à leurs clients la provenance de l'animal et la manière dont il a été élevé**. Une partie croissante de la viande est commercialisée en grandes surfaces sous forme de portion unitaire industrielle (PUI), sans autre indication que l'espèce animale qui a servi à confectionner le morceau de viande en barquette. Ces nouveaux modes de distribution rompent avec la convention « domestique » de confiance qui prédominait au travers de la relation interpersonnelle entre le boucher et son client. Chaque client estimait qu'il consommait de la bonne viande, parce qu'il avait un bon boucher.

Les deux crises successives dues à l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine) encore appelée « maladie de la vache folle » en 1996 puis en 2000 ont profondément entamé la confiance des consommateurs dans **une viande dont ils ne connaissaient finalement plus rien**. Suite à ces bouleversements, les réponses immédiates ont été de nature réglementaire. Afin de satisfaire le besoin de réassurance des consommateurs sur la viande, le Parlement et le Conseil européen adoptent un premier règlement (820/97) qui codifie les éléments déjà disponibles sur la traçabilité et sur l'étiquetage.

Il reste donc à inventer ce cadre permettant d'assurer l'exactitude des informations figurant sur l'étiquette. C'est l'objet d'un dispositif inédit établi au niveau communautaire assurant la **provenance documentée** de l'animal vif jusqu'à sa viande, plus connu sous le terme de **traçabilité**.

Parallèlement, en France, les pouvoirs publics mettent en place une marque certifiant la provenance française de la viande : VF (Viande Française) puis VBF (Viande Bovine Française) pour éviter toute confusion malencontreuse dans l'acronyme. De même, l'interprofession bovine met en place deux marques certifiées, l'une Bœuf de Tradition Bouchère (BTB) destinée aux bouchers détaillant et l'autre Bœuf Verte Prairie (BVP) destinée aux grandes surfaces².

Depuis le 1^{er} janvier 2002, l'étiquette mentionne le lieu de naissance et d'engraissement. La mention de la provenance signifie que l'animal est « né, élevé, abattu » dans un même pays. La France souhaite faire figurer sur l'étiquette une information supplémentaire par rapport

¹ C'est aussi le souhait de la profession agricole et de la société civile dont témoigne la Loi d'orientation agricole de 1999. Elle préconisait, en rupture avec le modèle sectoriel adossé à des procédés de fabrication standards et une économie d'échelle, une déssectorisation et une reterritorialisation de la production.

² Dès 1992, les responsables de la filière avaient créé ces 2 marques BTB et BVP ayant pour objet l'identification sur le marché des produits traditionnels du troupeau allaitant et leur promotion. Mais c'est après la crise de 1996, que l'interprofession du bétail et des viandes (INTERBEV) met en place « Critères Qualité Contrôlés » (CQC) qui amène les deux marques professionnelles BTB et BVP à entrer dans la certification, au travers d'un signe officiel de qualité.

aux règlements européens mentionnant le type d'animal dont est issu la viande : vache laitière ou à viande.

Ce premier besoin de **réassurance des consommateurs³ sur l'innocuité sanitaire de la viande** a laissé la place à une demande toujours plus précise d'informations sur le mode de production des animaux, sur la région d'élevage, sur la race de l'animal et sur le type d'animal laitier ou allaitant. Aujourd'hui, de nombreuses études de consommation montrent que la seule provenance n'est plus le premier critère pour le choix des viandes bovines. Elle est aujourd'hui définitivement supplantée par une demande d'informations sur l'origine de l'animal dont est issu la viande. On retrouve ce souci dans les autres produits alimentaires comme le vin ou le fromage dont l'image est souvent associée aux souvenirs ou à la représentation d'une région. Comme le beaufort est associé aux montagnes alpines, la charolaise est associée aux verts bocages bourguignons qui sont pour beaucoup de consommateurs le reflet du mode d'élevage. Savoir que l'animal a pâture, une partie de sa vie, dans une verte prairie rassure plus qu'une étiquette figurant le type d'animal laitier ou allaitant.

Il faut à ce stade comprendre **ce qui différencie la provenance de l'origine**. Afin de mieux saisir ces différences, transportons cette discussion sur les produits à celle des hommes. Prenons l'exemple d'un Corse installé depuis longtemps à Paris. A la question : « d'où venez-vous ? », l'homme répondra : « de Paris » (c'est la provenance). A la question : « d'où êtes-vous originaire ? », l'homme répondra assurément : « de Corse, voire de la ville de Corti ». Cette origine est constitutive de sa personnalité. En ce qui concerne la viande bovine, la provenance rassemble différents éléments qui ne peuvent à eux seuls justifier le lien au territoire. Ce sont des éléments qui ne sont pas strictement localisés : la race, l'alimentation, les types d'animaux, la conduite d'élevage. Ni l'histoire du produit, ni la combinaison des savoir-faire mis en œuvre et de l'environnement d'élevage ne peuvent assurer une production parfaitement singulière. Il est possible d'élever des taureaux de race camarguaise en Normandie, mais il ne feront pas pour autant un taureau de Camargue.

Pour qualifier l'origine, **les porteurs de projet ont construit un système** singulier fondé sur le lien entre les ressources alimentaires spécifiques à la Camargue (qui dépendent des conditions climatiques et édaphiques), une race adaptée à la valorisation de ces ressources alimentaires, leurs pratiques et leur savoir-faire de manadiers et de bouchers, les traditions locales (courses camarguaises). Ce système aboutit à un type de produit qui exprime les éléments singuliers de ces interactions. **C'est cette construction qui rend le produit non transportable et non délocalisable.**

La protection des dénominations géographiques à travers les signes d'origine (les Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et les Indications Géographiques Protégées (IGP)) pourrait constituer, face à ces nouvelles attentes, un atout pour différencier les viandes bovines. Pourtant, parmi les viandes bovines dont l'origine est actuellement reconnue, on ne trouve seulement que 5 IGP (et 7 en cours de reconnaissance) et encore moins d'AOC (seul le taureau de Camargue est actuellement reconnu et 2 sont en cours de reconnaissance). Parmi l'ensemble des produits bénéficiant d'AOC ou d'IGP, les viandes ne constituent ainsi qu'une part infime des produits d'origine.

³ Il faut signaler qu'hormis la première semaine suivant l'annonce de la découverte de cas de vache folle en France, les bouchers détaillant n'ont pas subi de baisse de la consommation de viande bovine significative. Ce sont les grandes surfaces qui ont le plus souffert de cette crise.

Ce déficit interroge et pose le point de départ de notre questionnement. Pourquoi existe-t-il si peu de viandes différenciées selon leur origine comparativement aux 41 appellations d'origine fromagères ou aux 470 appellations viticoles françaises ?

Le produit viande bovine et le secteur dans lequel il est produit constituent-ils des facteurs de résistance au marquage de son origine ? Notre premier souci sera d'essayer de comprendre les difficultés que rencontrent les groupes porteurs de projet qui souhaiteraient s'engager dans des démarches de reconnaissance de la typicité de leur viande bovine. **Notre objectif final étant de répondre à la question : comment qualifier l'origine des viandes bovines et subséquemment analyser les moyens techniques à mettre en œuvre par les parties prenantes de la démarche de certification pour assurer le marquage de l'origine aux différentes étapes de la transformation de la viande ?**

En conséquence, **notre questionnement ne concerne pas tant le mode de reconnaissance institutionnelle** (c'est-à-dire la certification en elle-même), **mais interroge le processus de qualification et la construction de l'origine de la viande bovine** par le groupe porteur de projet AOC ou IGP.

Les difficultés de qualifier l'origine des viandes bovines posent à la recherche un double enjeu :

- (i) Explorer les changements de repères (ou critères) nécessaires à la différenciation des viandes selon leur origine ;
- (ii) Produire des références pour accompagner le changement. C'est la fonction d'expertise pour laquelle la recherche est de plus en plus convoquée.

Nous pensons que la construction du lien des viandes bovines au terroir passe par le transport de l'origine (de l'animal vif au morceau de viande) et son inscription au fur et à mesure de la transformation de la viande.

Ce transport doit être étendu à l'ensemble des parties prenantes de la filière pour qu'ils soient effectivement actifs dans la construction de l'origine. Nous considérons cette filière comme une chaîne de solidarités techniques (Dodier, 1995). Seulement les maillons de cette chaîne ne sont pas spontanément appariés et leur couplage demande aux parties prenantes, engagées dans le marquage de l'origine, des efforts de mise en connexion sous forme de dispositifs techniques spécifiquement dédiés au transport de l'origine (qui ne sont pas des dispositifs déjà en place). Nous faisons l'hypothèse que ces efforts de mise en connexion se construisent collectivement sous forme de dispositifs techniques.

Face aux problèmes méthodologiques que nous avons rencontrés pour aborder la question de la construction de l'origine⁴, nous avons exploré des formes d'instrumentation particulière pour la collecte de données. Notre approche privilégie les enquêtes par entretien, les suivis d'activité et l'enregistrement vidéoscopique. Le recours à des outillages spécifiques mêle différentes catégories de données (textuelles, discursives, des données d'observation directe et des images). Une opération de traduction est nécessaire afin de les rendre analysable conjointement et de disposer d'un faisceau de données alimentant la même question de recherche.

⁴ Nous excluons volontairement les consommateurs qui nécessitent des méthodes d'observation et d'analyse particulières.

Ce parti pris méthodologique fondé sur le recueil de discours nous permet de donner du sens aux actes techniques de professionnels.

En outre, nous avons vu que les savoir-faire prennent une place décisive dans l'inscription de l'origine dans le produit. Afin d'observer spécifiquement l'activité des bouchers⁵ et de faire émerger leurs savoir-faire techniques, nous avons utilisé une méthode fondée sur le recours à l'image.

Nous avons mis en œuvre ces méthodes sur plusieurs terrains de recherche où les groupes porteurs de projet avaient fait le choix de différencier leur viande selon son origine. Chaque situation étant par définition originale, nous avons essayé de contraster différentes trajectoires de qualification de l'origine. Nous avons fait le choix d'explorer le fonctionnement des activités d'élevage et de boucherie sur trois terrains principaux : la Corse (pour sa production de *manzu*), la Camargue (pour son élevage de taureau AOC) et le Mézenc (pour l'engraissement des fin gras en cours de reconnaissance AOC). Ces trois terrains de recherche disséminés dans la moitié Sud de la France, tout en offrant une gamme de situations assez large, permettent des observations *in situ* approfondies. Ils constituent le cœur du dispositif de collecte de données de la thèse. Afin de compléter et valider ces observations, nous avons choisi deux autres situations (qualifiées de « satellites » par rapport aux trois autres) : la maine anjou en cours de reconnaissance AOC et le boeuf de Charolles dont le syndicat de défense et de promotion exprime sa volonté de faire reconnaître l'origine de sa viande par une AOC.

Nous avons exploité le découpage productif structurel de la filière bovine pour tenter de résoudre la question de la différenciation des viandes bovines selon leur origine.

En effet, une des manières de résoudre les systèmes complexes passe par le découpage de la réalité en autant de parties nécessaires pour que l'objet retenu pour l'étude soit simple. Sans céder à un tel réductionnisme, Jean Marie Legay (1997) propose de formuler des choix de **points de vue** dans les étapes successives conduisant à la modélisation d'un système complexe. Cette méthode d'analyse permet d'échapper au découpage incertain des objets complexes dont les ruptures dénaturent le système pré-existant et provoquent des interactions nouvelles entre les éléments du système.

Nous proposons d'adopter cette méthode du choix des points de vue pour mener cette recherche sur l'origine. 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.

Une telle posture exige de rendre explicite le choix de points de vue afin de mieux saisir l'objet en jeu dans la recherche (*ibid.*). Nous avons identifié deux points de vue possibles qui renvoient à des bases différenciation par l'origine très différentes.

- (i) **Le premier point de vue, zootechnique concerne l'activité des éleveurs.** Il repose sur l'exploration des savoir-faire d'éleveurs liés à leur pratique grâce à un travail d'enquêtes et d'observations. On recherche dans ces manières d'élever, celles qui confèrent à l'animal vif un potentiel de typicité (en référence à Salette (1996)). Il interroge finalement les modes de qualification par l'origine selon les types de **systèmes d'élevage** de l'animal.

⁵ Nous restreignons cette méthode à la seule activité de boucherie. Le fonctionnement intime des activités d'élevage rend inopérant le recours à l'image.

- (ii) **Le second point de vue porte concerne les activités des bouchers** (on entend par bouchers les professionnels qui pratiquent la découpe de la viande). Il vise à saisir parmi l'ensemble des pratiques et des savoir-faire de découpe, ceux qui permettent aux bouchers d'exprimer le potentiel de typicité contenu dans l'animal vif et sa carcasse.

- (iii) Au delà de ce double point de vue, c'est **leur mise en connexion** qui fait émerger des faisceaux de cohérences croisées et nourrit la question du marquage de l'origine. Ce second niveau d'analyse explore **le contenu spécifique des dispositifs techniques dans leur capacité à assurer**, dans chaque situation observée, la **mise en connexion entre les fonctionnements des activités techniques d'élevage et de boucherie**.

Cette recherche conduite à travers l'adoption de points de vue amène donc à structurer la thèse en cinq parties :

La première partie est consacrée à l'exploration des difficultés de qualification de l'origine des viandes bovines et à la manière de les appréhender. Une rétrospective de l'histoire des recherches, de la structuration de la filière et de la réglementation y apportent des éléments de compréhension de ces difficultés. Au delà de l'analyse de ces difficultés, cette première partie pose l'hypothèse et les choix de dispositifs.

La seconde partie adopte le premier point de vue zootechnique. La description des situations retenues n'est pas seulement une monographie de filière où l'on appliquerait un cadre formel prédéfini à informer pour chacune d'elles. Nous avons construit notre propre grille d'exploration et de collecte de données fondé sur 4 grands thèmes : le produit, le terroir, le savoir-faire, le groupe porteur de projet.

La troisième partie adopte le point de vue des activités de bouchers. En l'absence de méthodes d'approches spécifiques sur les pratiques des bouchers, nous proposons de considérer les bouchers comme dépositaires de savoirs. En conséquence, nous avons développé une méthode originale de recueil de données fondée sur l'image qui permet d'accéder au savoir-faire contenus dans les pratiques de découpe de la viande.

La quatrième partie s'intéresse à la mise en connexion des fonctionnements techniques des activités qui nourrissent la question du marquage de l'origine. Nous nous intéressons donc au rôle de ces dispositifs techniques pour saisir les mécanismes qui assurent la mise en compatibilité entre les savoir-faire des professionnels.

Enfin, **la cinquième partie interroge la robustesse de notre analyse** en extrapolant la démarche à deux autres situations engagées dans des projets de différenciation par l'origine et ouvre une discussion générale.

A l'issue de ce travail, nous tentons de **modéliser les trajectoires de qualification** de l'origine des viandes bovines en fonction des parties prenantes intervenant dans la filière et des types d'animaux produits.

Première partie
Historique, problématique,
dispositif et méthodes d'étude



On a coutume de distinguer dans la filière bovine plusieurs catégories de produits correspondant aux différentes étapes de la transformation : l'animal sur pieds, la carcasse puis la viande plus ou moins transformée. Un nombre croissant d'activités professionnelles assure la transformation de l'animal en viande consommable. Jusque dans les années 1950, c'est le boucher qui abattait lui-même les animaux. Le désossage des pièces de viandes et leur parage étaient aussi réalisés par le cuisinier ou la cuisinière. Avec l'interdiction des tueries particulières dans les années 1960, les abattoirs se sont multipliés d'abord communaux, ils sont actuellement pour la plupart privés. Les bouchers désossent les carcasses, parent les morceaux de viandes et se sont mis parfois à élaborer des préparations culinaires. Aujourd'hui de moins en moins de bouchers achètent des carcasses entières qu'ils désossent intégralement. Ce sont les ateliers de découpe généralement attenants à l'abattoir qui s'en chargent et livrent des morceaux de muscles prêts à découper (PAD) que le boucher n'a plus qu'à trancher. Ce déplacement des fonctions au sein de la filière a également modifié le mode de commercialisation des produits. Auparavant, la négociation du prix sur l'animal vif reflétait à elle seule la qualité. Aujourd'hui, le classement des carcasses a défini des gradients de qualité sur lesquels sont indexés les prix de vente des carcasses. Les prix de chaque classe de carcasse varient les unes par rapport aux autres et sont réactualisés périodiquement (Mercuriales).

Pour pouvoir évaluer les produits qu'il travaille, chacun de ces maillons s'est doté de critères d'appréciation de la qualité qui leur sont propres. De sorte qu'au fur et à mesure que la transaction se rapproche du consommateur, il apparaît une **discontinuité dans les critères pris en compte pour juger de la qualité**. En effet, ce qui intéresse le consommateur a plutôt trait à l'origine et à la tendreté de la viande, mais n'a pas nécessairement de rapport direct avec le poids de la carcasse ou sa morphologie. Ces discontinuités ont créé des ruptures profondes entre les parties prenantes de la filière bovine.

1. Des dispositifs centrés autour de la carcasse à partir des années 1960

1.1 Des dispositifs réglementaires

1.1.1 L'estampille label

Jusqu'en 1960, l'absence réglementaire d'indexation du paiement des carcasses sur une grille de classement unique créait des disparités de prix importantes sur les différents marchés régionaux, y compris sur le marché parisien de la viande.

Si bien qu'au mois de septembre 1952, suite au rapport d'Alexandre Verret (1952), le Conseil Economique recommande que soit étudié à nouveau¹ le problème de l'unification éventuelle du marché parisien des viandes.

Le 7 novembre 1952, nous dit Haddad (1995), le directeur de la Police économique convoquait les représentants du syndicat de la Boucherie en gros, quai de Gesvres, afin de leur faire connaître les résultats de l'enquête effectuée par ses services sur les prix de la viande au marché aux bestiaux et aux abattoirs. Il résultait de cette enquête que les chevillards achetaient environ 5 % d'animaux au prix de « l'extra », proportion confirmée par les commissionnaires en bestiaux, mais qu'ils en revendaient plus de 30 % en extra dans les échandoirs.

L'administration estimait que cette pratique, consistant à reclasser les animaux en qualité, permettait à la boucherie en gros et à la boucherie de détail de faire de larges bénéfices au détriment des consommateurs et des producteurs. **Le manque de références sur la qualité des carcasses bovines aboutissait donc à un manque de transparence de la mise en marché des viandes.**

Une dizaine d'années plus tard, l'article 37 de la loi d'orientation agricole du 5 août 1960 prévoit qu'à partir du 1er juillet 1961, *tous les abattoirs publics et les abattoirs industriels agréés, doivent être munis d'une estampille « label » destinée à marquer d'une façon indélébile et apparente les carcasses de qualité extra et de première qualité. L'estampille « label » porte le nom de la race de l'animal abattu. Les vétérinaires inspecteurs des viandes, ou leurs préposés en leur présence, sont habilités à apposer cette estampille « label ». En aucun cas l'estampille « label » ne peut être appliquée sur la carcasse d'un animal abattu dans une tuerie particulière* (loi n° 60-808 du 5 août 1960, titre IV, article 37). Malgré l'imprécision de ce type de marquage de la carcasse, reposant davantage sur son appréciation que son classement, **l'estampille « label » pose les jalons d'une identification toujours plus poussée des caractéristiques de la carcasse.**

1.1.2 De la grille de classification FRANCE à la grille SEUROP

Rapidement, l'arrêté ministériel du 24 octobre 1961 établit le classement des carcasses selon leur conformation et attribue une valeur commerciale à chacune des classes définies. Cette

¹ C'est le rédacteur qui souligne, relevant la récurrence du problème d'unification des prix de la viande et son indexation sur une base nationale d'évaluation de la qualité des carcasses.

classification s'inspire largement des travaux du vétérinaire A. Houdinière (1957)² sur les profils concaves, convexes ou rectilignes des quartiers arrières des carcasses. Cette codification repose sur la définition d'une classe d'animal selon l'âge, le sexe et la race et des caractéristiques propres à la carcasse (la conformation, la qualité du muscle, l'importance de l'os, le degré d'engraissement, la qualité de la graisse).

Un peu plus tard, la loi du 8 juillet 1965 régleme les conditions nécessaires à la modernisation du marché des viandes parmi lesquelles la classification des viandes bovines prévue par l'article 13. Il précise que *l'identification des animaux, l'identification et la classification des viandes, la découpe des carcasses destinées à la commercialisation sont réglementées par arrêtés conjoints du Ministre de l'Agriculture et du Ministre chargé du Commerce en tenant compte de la nécessité d'harmoniser ces méthodes dans le cadre de la communauté économique européenne et des échanges extérieurs.*

Cette nouvelle identification prend effet le 9 juillet 1966. Elle est désormais pratiquée par un Service d'Etat d'hygiène alimentaire composé de vétérinaires fonctionnaires spécialisés. Dans un article dédié à la classification des viandes, la revue AZ élevage (1966) avance que *l'inspection qualitative obligatoire des carcasses est présentée dans l'article premier de la loi comme devant être procédée dans l'intérêt de la protection de la santé publique. Il ne fait cependant aucun doute que cette qualification a été prévue dans un but économique afin de pouvoir servir la politique.*

Le discours de Valéry Giscard d'Estaing devant l'Assemblée Nationale en atteste : *« avant de procéder à l'examen des articles, je voudrais vous rappeler les objectifs que nous poursuivons dans cette partie du texte. La création de nouveaux équipements en matière de viande, la construction de nouveaux abattoirs plus rationnels, n'ont de sens que si, simultanément, la commercialisation de la viande est elle-même réorganisée ».*

Des critères d'identification sont mis en place tout au long du circuit commercial. Ils prévoient essentiellement l'appréciation de la race, de l'âge, de la conformation et du degré d'engraissement de l'animal. Des expériences ont lieu dans des abattoirs témoins dans un double objectif. Le premier vise à objectiver et uniformiser cette nouvelle classification des viandes. Le second doit aboutir à un nombre de classes suffisamment restreint **pour permettre des transactions claires et des commandes à distance**. Ce deuxième objectif inquiète fortement la corporation des bouchers qui redoute la fin de la spécialisation du commerce de la viande. Ce système de classement des carcasses permettait à d'autres opérateurs profanes en matière de viande (notamment les magasins à succursales précurseurs des grandes surfaces) d'acheter à distance des carcasses qu'ils n'avaient pas évaluées eux-mêmes d'un niveau de qualité homogène.

Au cours des 5 années qui suivront la promulgation de la loi, cette classification sera généralisée en commençant par les 23 grands abattoirs dont la construction est prévue, puis s'étendant progressivement à l'ensemble des transactions sur les viandes.

C'est aussi à cette période que la controverse autour de la reconstruction des abattoirs de La Villette oppose le gouvernement et le président du Syndicat de la Boucherie en gros à la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA). Tandis que le gouvernement et le Syndicat encourageaient le plan de reconstruction, une politique de rénovation des abattoirs menée par les Fédérations Départementales des Syndicats

² Cité par la revue AZ élevage (1966).

d'Exploitants Agricoles (FDSEA) se dessinait en province et dans le périmètre de la région parisienne, « ce qui allait être fatal quelques années plus tard au nouveau complexe parisien » (Haddad, 1995).

Marcel Bruel, alors secrétaire général de la FNSEA, proposait une nouvelle vision de la mise en marché de la viande. Pierre Belleville (1962) reprend les arguments de M. Bruel : Première proposition de ce plan : « **changer le lieu des transactions de bétail, c'est-à-dire pratiquement en finir avec la vente à la traverse**³, qu'elle ait lieu à la ferme ou sur le champ de foire. S'inspirant d'exemples étrangers : suédois, hollandais, voire américains. Bruel demande que se généralise, que soit seule admise, la vente à l'abattoir, au rendement en viande de la carcasse. Cela signifie que le paysan voulant se dessaisir d'une bête, téléphonerait à sa coopérative, ou au centre de ramassage ou conduirait lui-même son bétail à l'abattoir primaire. Il toucherait alors un acompte, **mais le prix exact de la bête vendue ne serait déterminé qu'après abattage, pesée et classification. Avec ce système apparaît pour la première fois la possibilité d'un prix qui corresponde à quelque chose de réel.** A condition toutefois, que les prix nationaux des différentes qualités ne découlent plus des transactions spéculatives de La Villette. Les producteurs, d'après le plan Bruel, demandent que le prix national soit établi à partir de la moyenne des prix d'une dizaine d'abattoirs ».

Cette controverse n'était pas indépendante de la rénovation générale de l'organisation de la production et des marchés de la viande mise en œuvre suite à la loi d'orientation agricole de 1960 visant à plus de transparence dans la commercialisation des viandes.

Cette première classification du 8 juillet 1965 sera par la suite légèrement simplifiée et aboutira à l'élaboration de la grille « FRANCE », puis au niveau européen de la grille de classement « EUROPA » et enfin suite à la suppression de la catégorie A et l'apparition des culards de la grille « SEUROP » (se reporter aux définitions de la grille SEUROP fournies en annexe 1).

Cette classification permettra de faire **disparaître les autres procédés d'identification utilisés jusqu'à présent et notamment de l'estampille dite « label » prévue par la loi d'orientation agricole** qui ne reposait pas sur un classement mais une évaluation de la carcasse.

La lecture de l'article 13 permet de mieux préciser les termes d'identification et de classification, en distinguant les termes d'identification et de classification.

L'identification consiste à décrire les carcasses à partir d'un certain nombre de caractéristiques essentielles telles que l'âge, la race, le sexe, la conformation, l'état d'engraissement, les qualités du muscle, les qualités de la graisse. Cette **identification** était assurée par un corps d'identificateurs formés dans un centre d'apprentissage. Son résultat était directement apposé sur la carcasse ou plus tard sur une étiquette accompagnant la carcasse.

Elle était **pratiquée sur un certain nombre de carcasses en même temps que le prix de ces carcasses était enregistré**. L'analyse statistique de la liaison entre ce prix et les caractéristiques essentielles de la carcasse devait mettre en relation un prix de carcasse et un degré de qualité. Ce lien permet d'établir **l'importance économique relative à chacune de ces caractéristiques et par suite de déterminer la classe de qualité à laquelle appartiendra une carcasse déterminée**. Les caractéristiques des animaux seront connus à tous les stades de la commercialisation jusqu'au stade de détail et du consommateur par indication sur le bulletin d'achat.

Un essai de classification des carcasses de gros bovins fut réalisé dans les abattoirs de Lyon sur 1600 animaux, « mais n'a pas débouché sur des conclusions nettes » (AZ élevage, 1966).

³ C'est-à-dire une vente dont le prix est directement négocié sur l'animal vif dans l'étable ou sur un marché aux bestiaux.

Selon Flachet, le promoteur de l'expérimentation en abattoir, ce « premier essai d'application semble démontrer les possibilités techniques et pratiques. Il est certain cependant que seule une expérimentation plus vaste permettra de parfaire le système proposé, de l'améliorer et vraisemblablement de le simplifier ».

La proposition de l'époque consistant à nommer une commission quadripartite composée du classificateur, des producteurs organisés, des professionnels de la viande et du gestionnaire de l'abattoir pour la prise en charge de litiges dans la classification avait été rejetée dans le projet de loi. Plus tard, la création des Comités Interprofessionnels Régionaux (CIR) permettra de régler les litiges entre les parties prenantes de la commercialisation de la viande. Elle intervient à la demande des éleveurs ou d'autres opérateurs dans les abattoirs pour vérifier les conditions d'application des accords interprofessionnels. Les motifs les plus fréquents d'intervention des CIR concernent les litiges sur le poids et l'établissement des responsabilités en cas de saisie sanitaire (2/3 des demandes d'intervention) et seulement 15 % pour le classement des carcasses (Mazé, 2000).

Les modifications successives du commerce de la viande depuis 1945, notamment celles inscrites dans la loi d'orientation agricole de 1960 ont organisé le resserrement progressif des critères de fixation des prix des viandes autour de la carcasse. Le classement met en relation un type de carcasse et un prix. Ce prix n'est pas fixe mais varie.

Le système belge, développé dans les années 1960, élargit ce système en amont et en aval de la transformation de la carcasse. « Il relie l'animal sur pied et la valeur commerciale des morceaux de découpe, à travers la définition de 5 catégories appelée « tableau de découpe ». Au-delà de la carcasse, c'est le prix des bêtes sur pieds qui est articulé à travers le tableau de découpe. Le boucher connaît le prix de vente des différents morceaux qu'il affiche à son comptoir. Il peut calculer, à travers le classement carcasse et le tableau de découpe, *au prorata* du pourcentage et du poids vif de la bête, le revenu total de ses ventes. Ensuite, contraint par l'administration fiscale, il peut retirer la marge forfaitaire, ce qui lui permet d'obtenir un prix d'achat du bétail » (Stassart, 2002). Ce système n'a été rendu possible que par la sélection simultanée d'animaux de race blanc-bleu de type culard.

1.2 Des dispositifs de recherches

1.2.1 Modélisation du lien entre composition corporelle des carcasses et quantité de viande produite

La loi d'orientation agricole (en l'occurrence l'article 37) a orienté, depuis les années 1960, les enjeux de la Recherche autour de la caractérisation de la viande bovine et particulièrement de l'étude des relations entre un animal vif, sa carcasse et enfin sa viande.

Ainsi, les recherches engagées en France, depuis 1935 pour les porcins puis à partir des années 1960⁴ pour les bovins, sont fondées sur l'établissement de modèles biométriques reliant les états de l'animal au cours de sa transformation : de l'animal vif à sa carcasse jusqu'au morceau de viande. Elles ont cherché à mettre en correspondance la composition corporelle des bovins à partir de l'étude de leur carcasse.

L'enjeu était d'abord de connaître la valeur commerciale de la carcasse en estimant sa composition à partir de prélèvements de morceaux de muscles sur le « pan traité ». La

⁴ Dès 1940 aux Etats-Unis.

carcasse idéale devant fournir une quantité maximum de muscles pour une quantité optimum de dépôts adipeux. Les Américains furent les pionniers dans le domaine grâce notamment aux travaux d'Hopper (1944). Mais les mesures effectuées sur la carcasse au niveau du morceau tricostal (9, 10 et 11^{ème} côte) n'étaient pas envisageables en France sans dévalorisation commerciale de la carcasse puisque le pan traité y est vendu intact. Pour y remédier, Dumont et *al.* (1961(a), 1961(b) et 1964) lancent une série de recherches visant prédire le poids des différents muscles de la carcasse à partir des mensurations d'une demi-carcasse et de sa conformation générale. Ils concluent que les **différences constatées dans la conformation se retrouvent très atténuées dans les proportions des morceaux de découpe**. De même, ils constatent une faible variabilité des morceaux de premier choix entre différentes conformations de carcasses malgré une très forte différence de valeur commerciale entre animaux. Malgré l'absence de relations entre conformation de carcasse et importance des divers morceaux, ils préconisent tout de même d'orienter la sélection vers le raccourcissement des animaux et leur élargissement au niveau des trochanters.

En 1969, Geay et Béranger synthétisent les travaux réalisés depuis Hopper et proposent une nouvelle méthode d'estimation de la composition de la carcasse, en tissu adipeux notamment, à partir d'un morceau monocostal au niveau de la 11^{ème} côte qui ne dégrade pas la valeur commerciale de la carcasse.

1.2.2 Extension de la modélisation du lien entre les types d'animaux vifs et la quantité de viande produite

L'ensemble des travaux réalisés jusque-là ne permettent pas d'apprécier l'influence des types d'animaux dans l'évaluation de la composition corporelle de leur carcasse. Des recherches sont entreprises dans ces sens afin de prendre en compte les facteurs en amont de la carcasse et en particulier les caractéristiques des animaux sur pieds. Ainsi, Robelin et *al.* réalisent en 1974 des dissections sur 120 animaux mâles entiers, appartenant à 4 principales races françaises, d'un âge compris entre 9 et 17 mois, et dont le poids de carcasse variait de 120 à 450 kg. Ils concluent que pour un même type racial, **la relation entre la composition corporelle de la 11^{ème} côte et celle de la carcasse ne dépend pas de l'âge**. Il est donc possible d'utiliser une même équation pour la prévision de la composition corporelle de la carcasse quel que soit l'âge de l'animal.

1.2.3 Mise en relation directe du lien entre l'animal sur pieds et de sa viande

Les recherches jusqu'alors centrées sur la modélisation des relations entre l'animal vif et sa carcasse se déplacent vers la qualité du muscle, en particulier vers l'étude des facteurs d'influence de sa flaveur et sa tendreté. Elles reprennent, néanmoins, les mêmes variables explicatives que précédemment.

La plupart des travaux conclue que **l'âge** entraîne une diminution de la tendreté du fait de la diminution de la solubilité du collagène (Touraille, 1982 ; Scheeder et Langholz, 1996 ; Bocard et *al.*, 1979). D'autres, plus récentes, Bastien et *al.* (2002) et Jurie et *al.* (2002) montrent qu'il n'existerait pas de différences de tendreté entre une viande issue de vaches jeunes (3,5 à 5 ans) et âgées (9 à 11 ans) sur des vaches normandes et limousines. Ce résultat n'est pas contradictoire avec ceux déjà obtenus par Dumont et *al.* (1991). Les résultats de Bastien et *al.* (2002) sont d'autant plus intéressants que la quantification des résultats est

réalisée à partir de tests sensoriels sur des muscles de tendretés différentes (*Longissimus dorsi* ou faux-filet et *supraspinatus* ou jumeau à bifteck).

Cela dit, il est admis qu'avec l'âge, la tendreté diminue. Les travaux qui présentent des résultats contradictoires ne mesurent généralement la tendreté que sur le *Longissimus dorsi* (Boccard et Bordes, 1996 ; Haurez et Joulie, 1994), dont le taux de collagène est rarement suffisant pour jouer un rôle significatif sur la tendreté du muscle. Les seuls travaux qui font figurent d'exception sont ceux de Dumont et al. (1991) et de Bastien et al. (2002), mais la mesure réalisée à l'aide de tests sensoriels modifie éventuellement la nature des résultats.

De même, l'augmentation avec l'âge de l'activité oxydative des fibres musculaires et la teneur en lipides intramusculaires développent la flaveur de la viande (Goutefonga et Valin, 1978). De fait, les viandes les plus « mûres » sont les plus goûteuses (mais perdent en tendreté). L'ensemble des études réalisées sur ce sujet conclue dans ce sens. Cela dit, une étude précédente (Melton, 1974) avaient conclu à des effets contradictoires de ceux observés par Goutefonga et Valin.

Les essais sur l'effet de la **race** sont contradictoires. Même si la majorité des travaux concluent à un effet non significatif du type génétique sur les équations d'estimation en muscles et en tissus adipeux des carcasses (Oldigs et al., 1990), d'autres montrent des écarts significatifs (Dufey, 1987 puis 1988 ; Tatum, 1990).

Enfin, tous les travaux concluent que les génisses ont la viande la plus tendre suivis par les bœufs. Les taurillons ont la viande la plus dure. Les facteurs de flaveur et de jutosité suivent la même tendance, mais les résultats sont nettement moins significatifs que pour la tendreté (Touraille, 1982 ; Oldigs et al., 1990). Ces écarts de tendreté suivant le sexe de l'animal pourraient s'expliquer par la plus faible teneur en collagène chez les génisses dont le degré de solubilité est plus important (Monin, 1991). De même, la taille des fibres musculaire semble joué un rôle, la viande de taurillons présentant des fibres musculaires plus grossières que les génisses et les bœufs (Seideman et Crouse, 1986).

Aujourd'hui, les crises dues à la vache folle ont déplacé les priorités des consommateurs centrées sur la tendreté et le goût vers le besoin d'assurance de l'innocuité des viandes. Cependant, une troisième évolution est envisageable à moyen terme. En effet, si ce besoin de réassurance des consommateurs sur la qualité sanitaire des viandes bovines a pour un temps occulté leur dimension nutritionnelle, en particulier le lien entre une consommation excessive et l'apparition pathologies cardio-vasculaires, elle ne l'a pas définitivement supprimée.

Ces préoccupations d'ordre nutritionnel ne sont aujourd'hui pas encore d'actualité. Actuellement, les consommateurs prennent le contre-pied de la « malbouffe » (de Rosnay, 1981) en privilégiant dans le choix des viandes qu'ils consomment son origine et son mode de production ainsi que son goût.

Toutefois, afin de devancer la résurgence prévisible de ce type de demande, le Syndicat National de la Viande Bovine a affiché ces aspects nutritionnels comme une priorité pour les années 2001 et 2002. Des travaux de recherche ont aussi été initiés dans ce sens. Geay (2002) ainsi que Bas et Sauvart (2002) ambitionnent notamment de formuler l'alimentation des animaux afin de produire une viande à valeur diététique ajoutée.

Ces différents facteurs animaux sont toutefois négligeables devant les facteurs technologiques de transformation de l'animal en viande (conditions de transport et d'abattage puis vitesse de refroidissement et maturation de la carcasse, sans parler des modes

de découpe). En conséquence, ces **paramètres de variation liés à la transformation de la viande risquent de masquer les variations induites par les caractéristiques intrinsèques des animaux** (âge, race, sexe) et leur élevage. Si les facteurs animaux ont leur rôle à jouer (dont les conclusions précédentes attestent l'existence), ils ne peuvent conférer à l'animal qu'une qualité potentielle jusqu'au moment où l'animal quitte l'élevage. La question de leur transformation reste en suspens : des conditions d'abattage « stressantes » pour l'animal, une chute de la température trop rapide de sa carcasse risquent d'anéantir les efforts consentis au niveau de l'élevage.

1.2.4 Intégration du fonctionnement des activités d'élevage dans les modèles zootechniques

A partir de la fin des années 1970, les facteurs de variation se déplacent des caractéristiques intrinsèques de l'animal et de sa viande (race, sexe, réfrigération, maturation) vers le fonctionnement des activités d'élevage et de transformation. En 1979, Boccard *et al.* mettent en relation les caractéristiques du muscle et l'influence de l'âge, du sexe et des conditions d'élevage. Autrement dit, ce recentrage sur l'éleveur et le boucher remet les décisions et les pratiques de l'éleveur au cœur de la question de la construction de la qualité de la viande. En conséquence, la **sélection génétique** permet d'influer favorablement sur la vitesse de croissance et le développement musculaire des animaux (Renand *et al.*, 1988 puis Renand *et al.*, 1994 et Renand *et al.* 1998). En testant 60 taureaux Charolais, Renand *et al.* (2003) ont montré qu'une sélection associant la croissance et l'efficacité alimentaire permettait d'améliorer la croissance musculaire de l'animal sans modifier celle des dépôts adipeux. La sélection visant à améliorer le rapport muscle/gras pourrait se développer plus rapidement si la méthode d'estimation *in vivo* de la composition corporelle basée sur des mesures par ultrasons était opérationnelle (Renand et Fisher 1997). Une sélection des bovins sur le rapport masse musculaire / tissu adipeux aurait un effet plutôt favorable sur la tendreté, mais défavorable sur la couleur et la flaveur (Renand *et al.*, 2003).

Pourtant, ce travail de sélection, s'il a un effet de gain quantitatif certain, ne permet guère aujourd'hui de jouer sur les qualités de la viande produite (notamment sur sa tendreté et sa teneur en lipides intramusculaires) (Renand, 1988 ; Geay et Renaud, 1994). En effet, chez le bovin, l'amélioration simultanée de la croissance musculaire et de la teneur en lipides intramusculaires se heurte non pas tant à l'existence d'une relation génétique négative entre ces deux objectifs, mais surtout à la difficulté d'obtenir un prédicteur fiable et non destructif de cette teneur chez des animaux de race à viande à faible adiposité et à fort développement musculaire. Il est donc difficile de relier la qualité de la viande à la variabilité génétique des animaux et par conséquent de la prendre en compte comme critère de sélection des animaux (Renand *et al.*, 2003).

En matière de conduite de l'alimentation, tous les auteurs notent que l'augmentation du niveau d'alimentation entraîne une augmentation de la vitesse de croissance et conduit à un niveau d'engraissement supérieur. De même, certains d'entre eux (Roux *et al.* (1993) puis Mooney *et al.* (1998)) montrent que la finition, un niveau d'alimentation élevé après un engraissement au pâturage augmente la tendreté de la viande. C'est le gras de couverture plus important qui permet une chute de température plus lente et un abaissement de pH plus rapide. **On remarque ici le couplage *ad hoc* entre des facteurs d'élevage et les mécanismes de transformation.** Il existe beaucoup d'exceptions à ces résultats. Ainsi,

Haurez et Joulie (1994) n'observent pas de différences liées au niveau d'alimentation sur des taurillons charolais âgés de 20 mois.

Néanmoins, ces recherches se focalisent sur la conduite de l'engraissement et non sur l'effet propre de chaque aliment. En conséquence, elles permettent rarement de faire la distinction entre ce qui relève du niveau d'alimentation et ce qui incombe à la nature de l'alimentation puisque les comparaisons de rations ne sont pas constituées à un même niveau d'énergie nette (Geay et Renaud, 1994).

Parallèlement, suite au regain d'intérêt pour les systèmes d'élevage extensif, les récentes recherches ont réinvesti **l'effet de la croissance compensatrice sur la qualité des muscles**. Elle consiste en un passage d'un régime à niveau énergétique bas à un régime à niveau énergétique élevé. Ce phénomène de croissance compensatrice s'explique par le fait qu'un animal, lorsqu'il cesse d'être sous alimenté a une capacité d'ingestion accrue et des besoins d'entretien plus faibles ce qui fait de lui un meilleur transformateur. Au début de cette période suivant la sous-alimentation où les gains de poids vif sont les plus élevés, le tissu adipeux est formé en faible quantité mais il est plus important ensuite si bien qu'en définitive, abattu au même poids que l'animal non restreint, sa carcasse aura une valeur bouchère comparable. Clinquart et al. (1994) puis Hoch et al. (2003) montre qu'une croissance compensatrice ne détériore pas la qualité du muscle. Bien plus, elle permet de produire une qualité similaire aux bovins engraisés de façon intensive. En particulier, Picard et al (1995) ont montré que la taille des fibres est rétablie après 47 jours quelle que soit l'intensité de la compensation de croissance. Cependant, dans certains cas, Jurie et al. (2000) notent que la surface des fibres, en particulier oxydatives, reste inférieure après croissance compensatrice.

La croissance compensatrice aurait également des effets sur l'augmentation de la tendreté du muscle post-mortem. Cassar-Malek et al. (2001) ont observé que la dégradation de la protéolyse chez l'animal vivant au cours des phases de restrictions alimentaires suivies d'une compensation, pourrait influencer le processus de maturation de la viande et expliquer en partie les variations de tendreté de la viande.

Les effets sur le collagène dépendent du muscle considéré. En effet, Damergi et al (1998)⁴ observent un collagène plus soluble dans le muscle *Semitendinosus* (ST) d'animaux restreints et, au contraire, un collagène moins soluble dans le *Triceps brachii* (TB) des mêmes animaux. Globalement, une néosynthèse de collagène a lieu au cours de la phase de croissance compensatrice. Il en résulte l'augmentation du taux de collagène néoformé plus soluble développant ainsi la tendreté des muscles riches en collagène.

Selon Tatum (1981)⁵, l'augmentation du niveau de croissance en finition obtenu dans le cas de croissance compensatrice, est bénéfique pour les propriétés sensorielles de la viande. Concernant les autres propriétés sensorielles, les données sont peu nombreuses. Boleman et al. (1996)⁵ ont constaté une diminution de la flaveur, et Homer et al. (1997)⁵ ont décrit une augmentation de la jutosité de la viande.

Quoiqu'il en soit, l'intérêt économique de ce type de conduite, avec restriction hivernale de l'alimentation et utilisation optimale du pâturage, reste souvent très rentable pour l'éleveur.

⁵ cité par Hoch et al. (2003)

1.2.5 Des connaissances nombreuses, mais difficilement utilisables pour la qualification

A l'issue de ce synopsis rapide des travaux sur la viande bovine, il est possible de tirer deux enseignements.

- **Le premier concerne les facteurs de variations dont les effets sont connus** sur les caractéristiques musculaires et les qualités organoleptiques des viandes (Tableau 1). Ces éléments sont également disponibles en annexe 2 sous une forme différente.

Tableau 1 : importance de la variabilité génétique et du mode d'élevage des bovins sur les caractéristiques musculaires et les qualités organoleptiques de leurs viandes (Geay et Renand, 1994).

Facteurs de variations	Caractéristiques musculaires					Qualités organoleptiques			
	Teneur en		Collagène		Type de fibres	couleur	tendreté	flaveur	Jutosité
	lipides	pigments	teneur	Solubilité					
Variabilité génétique :									
- Entre race	+++	+	Effet culard		?	ε	Effet <i>Bos Indicus</i>	ε	ε
- Intra race	+++	+	+	+	++	ε	+	ε	ε
Age	↗	↗	↻	↘	↘	↗	↘	↗	↗
Sexe-hormones	+++	+	+	++	++	+	++	+	+
Niveau alimentaire	+++	?	+	++	++	?	++	++	++
Nature de la ration	ε	+	?	?	?	+	?	+	+(?)
Stress avant abattage	-	-	-	-	-	+++	+	+	+++

Action très faible (ε), faible (+), modérée (++), importante (+++), évolution activités enzymatiques des types de fibres (↘) et de la teneur en collagène (↻)

- Le second enseignement se rapporte aux différentes étapes qui ont marqué les recherches sur les facteurs de variation des qualités du muscle et de la viande (figure 1).

Figure 1 : étapes d'élargissement des travaux de recherche de l'animal à sa viande



Il est possible de sérier ces recherches en plusieurs phases :

- (i) La première phase (suite à la mise en place de l'évaluation des carcasses) s'organise autour de la modélisation du lien entre la composition corporelle des carcasses et la quantité de viande produite.
- (ii) Le second mouvement remonte d'un cran dans la filière pour prendre en compte les facteurs de variation en amont de la carcasse. Les recherches toujours focalisées sur la carcasse, essaient de mettre en relation les caractéristiques de l'animal sur pieds avec la composition corporelle de leur carcasses. Les dernières recherches en la matière introduisent, de façon privilégiée, le mode de conduite du système d'élevage plutôt que les caractéristiques intrinsèques de l'animal.
- (iii) Enfin, les recherches nutritionnelles, génétiques et biomoléculaires tentent aujourd'hui de relier directement les spécificités de l'animal ou de son alimentation avec les caractéristiques de sa viande.

Finalement, les travaux de recherche se sont progressivement étendus à l'ensemble de la filière (de l'animal vif à sa viande) pour essayer de saisir les différents facteurs jouant un rôle significatif sur la qualité finale de la viande.

Cependant, si on connaît bien l'ensemble des facteurs qui concourent à la qualité de la viande tout au long de sa production et le sens de leur action respective, certaines particularités de la viande bovine empêchent de **quantifier leur influence individuelle** (ce qui amène parfois à des résultats statistiquement contradictoires) et d'apprécier leurs interactions.

En effet, contrairement à d'autres productions animales comme le lait⁶, la viande bovine est une production dont le résultat n'est connu qu'après l'abattage. En conséquence, les caractéristiques de la viande sont le reflet cumulé des conditions successives d'élevage puis de transformation. Les facteurs de variation sont dans ces conditions difficilement isolables et leur influence difficilement quantifiable.

C'est pour cette raison que les travaux adoptent, pour la plupart un point de vue analytique. Ils isolent et étudient séparément ces différents facteurs d'influence. Ces postures de recherche compartimentent la production de l'animal puis sa transformation en une somme de facteurs *a priori* indépendants. En conséquence, il est impossible de disposer d'un point de vue global et

⁶ Le lait est une sécrétion continue et les réponses physiologiques de l'animal sont rapides. Il est donc facile de sérier les facteurs de variations de la composition du lait.

systemique de la filière compte tenu que les facteurs de variations étudiés isolément ne sont pas additifs.

Autrement dit, on ne peut pas prévoir la qualité de la viande à venir simplement en sommant, voire en pondérant, les facteurs ce qui éluderait également les possibles effets d'interaction entre les facteurs. L'état des connaissances ne permet guère encore de modélisation constructive et prédictive de la valeur organoleptique et nutritionnelle de la viande.

1.2.6 Une approche plus globale ...

Face à la complexité et à la variabilité que nous venons de constater, Grenet et *al.* (2000) concluent que la « valeur intrinsèque d'un animal, pour la qualité de viande qu'il va fournir, n'est à l'heure actuelle guère prévisible ou mesurable ».

L'impossibilité de trouver des facteurs de variation unitaires qui relient les caractéristiques d'un animal sur pieds à la valeur intrinsèque de sa viande engage alors les recherches dans une autre direction.

Au lieu de considérer ces facteurs individuels qui vraisemblablement ne sont pas le bon moyen d'établir le lien « animal-carcasse-viande », les travaux actuels interrogent les modes de production d'un système d'élevage dans leur ensemble et les pratiques des éleveurs ou des maquignons.

Les observations de Grenet et *al.* (2000) en donnent un exemple. L'étude consiste à identifier diverses caractéristiques morphologiques, musculaires et d'engraissement discriminantes chez les génisses charolaises et limousines préalablement classées à dire d'experts en types précoce ou tardif. Chaque type est ensuite orienté vers un cycle long (40 à 42 mois) ou court (28 à 32 mois) suivant un mode d'élevage classique. Grenet et *al.* (2000) concluent qu'il est illusoire de prétendre trier des bovins selon leur précocité physiologique pour les orienter vers des cycles de production de viande courts ou longs. Il ne semble donc pas exister de savoir particuliers permettant aux éleveurs de trier leurs animaux selon la qualité de viande à venir, sachant que l'ensemble des animaux de 2 à 3 ans et demi font l'affaire. Encore une fois cette conclusion ne veut pas dire qu'il n'existe pas de lien entre les caractéristiques morphologiques d'un animal sur pied et sa capacité à l'engraissement. **Les maquignons en savent quelque chose, eux qui savent choisir les jeunes animaux et réussissent « la métamorphose du maigre en gras » (Lizet, 1993). Mais nous ne sommes pas encore capables de les saisir.**

Quoiqu'il en soit, même si le classement des génisses n'a finalement pas permis de différencier ces animaux sur la qualité finale de leur viande, la méthodologie utilisée par Grenet et *al.* (2002) est novatrice. Elle modifie l'angle d'observation pour tenter construire ces liens insaisissables entre l'animal et sa viande.

Nous pensons que ce type de travaux qui remettent au cœur de leur analyse les pratiques productives réelles des éleveurs en milieu contrôlé ou semi contrôlé pourraient aboutir à des résultats plus concluants. Ceci implique d'accorder beaucoup plus d'importance que par le passé aux interactions entre les phénomènes étudiés et à la cohérence entre les études menées à des niveaux d'organisation différents. La décomposition analytique n'est réversible qu'à condition que l'on soit en mesure de rendre compte des relations et des propriétés que l'on a dans un premier temps négligé pour isoler les objets d'étude (Landais et Bonnemaire, 1996).

L'élaboration de méthodes constitua d'emblée une dimension essentielle pour ces recherches qui ne pouvaient plus s'enraciner dans la seule biologie, dès lors que des acteurs organisés socialement, agissant et projetant, étaient placés au centre du champ de la recherche, et y introduisaient des objets qui, à l'instar des pratiques d'élevage, n'étaient pas à proprement parler inconnus des zootechniciens, mais qu'ils ne considéraient pas jusque là comme des objets de recherche : l'exploitation agricole, le troupeau, son territoire, le système agraire local, le système productif régional ... Cette démarche globale et pluridisciplinaire, qui rejoint les sciences de la décision et de l'organisation, qui associe la recherche à l'action, s'insère dans un courant scientifique plus global, où elle puise les éléments qui lui manquent (Landais et Bonnemaire, 1996 ; Capillon, 1990 ; Béranger et Vissac, 1994).

La fourniture de produits animaux reste la principale fonction impartie à l'élevage, et le premier objectif est de maîtriser les processus biotechniques mis en jeu dans la production. Mais il faut aussi vendre, et le champ de la zootechnie s'élargit en direction des filières des produits d'origine animale et des processus technologiques qui transforment ces produits. Le zootechnicien doit être capable d'analyser les « nouvelles fonctions » de l'élevage, et de les resituer dans un ensemble complexe de finalités et d'interactions. Les plus importantes d'entre ces fonctions sont de nature territoriale et/ou environnementale (ce qui n'exclut pas des composantes patrimoniales et culturelles).

En définitive, le concept de système d'élevage constitue à nos yeux le nouvel « objet critique » de la zootechnie, au sens épistémologique du terme, parce qu'il est désormais seul susceptible de fédérer et d'unifier le champ de la discipline, succédant dans ce rôle au concept de « machine animale » ou « d'animal entier », qui recouvrait le fonctionnement biologique global de l'animal. Ceci ne signifie pas que les systèmes d'élevage doivent nécessairement constituer l'objet de recherche de tous les zootechniciens (Landais et Bonnemaire, 1996).

L'enjeu est de maintenir un équilibre entre deux types d'approches : les approches « fondamentales » (physiologie musculaire et génomique fonctionnelle) et les approches « pragmatiques » (modélisation, activités de synthèse) qui permettent de crédibiliser les premières (Hocquette et *al.*, 2001).

1.2.7 ... ou plus approfondie au niveau biologique

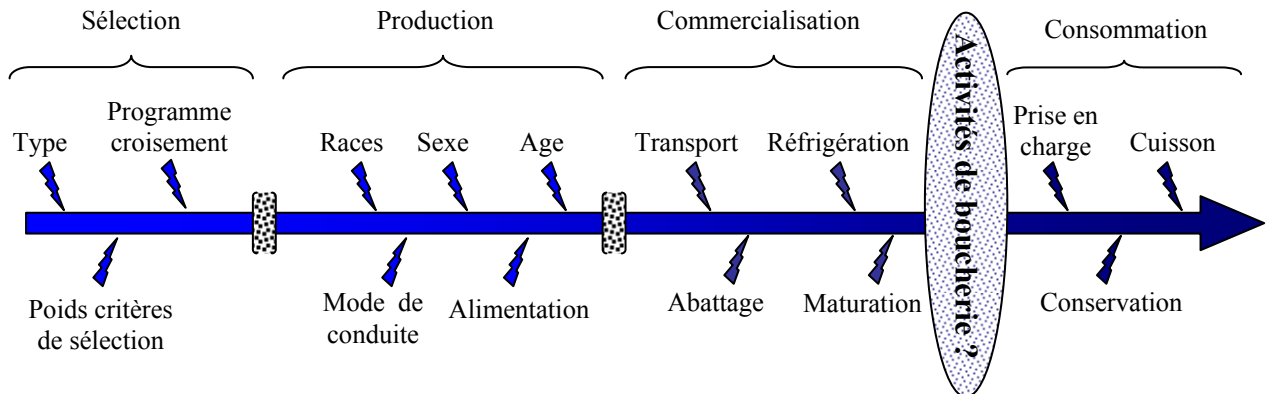
Les recherches récemment engagées au niveau moléculaire ont déplacé la référence à la carcasse et à la viande vers l'étude des mécanismes métaboliques du muscle (*Longissimus thoracis*, *Semitendinosus* ou encore *Triceps brachii*). Ce sont ces mécanismes qui sont aujourd'hui au cœur des modèles pour expliquer la tendreté, la composition lipidique et plus généralement nutritionnelle de la viande (Renand et *al.*, 1997). Mais, tout comme les modes de passage entre l'animal vif et sa viande n'était guère explorés, les voies de passage entre muscle et sa viande demeurent hors champ des recherches. Pourtant le muscle n'est pas la viande et la modélisation de l'activité métabolique du muscle ne peut qu'aider à prédire la qualité de la viande.

L'ensemble de ces recherches, passé rapidement en revue, semble témoigner de l'incapacité actuelle à mesurer correctement et à révéler le système complexe qui conditionne la qualité finale de la viande. Il amène à conclure à l'absence de possibilité de prévision fiable.

1.2.8 Synthèse des facteurs influençant la qualité de la viande bovine

Si l'on tente de résumer les facteurs pouvant influencer sur la qualité des carcasses ou des muscles, il apparaît qu'ils couvrent l'ensemble de la filière bovine. Dufey et Chambaz (1999) répartissaient ainsi les « responsabilités dans la filière » sous forme d'un arbre des causes (figure 2).

Figure 2 : facteurs de formation de la qualité de la viande bovine



Les symboles « [] » témoignent de la compartimentation des étapes de transformation et donc des recherches sur la viande bovine induisant des découpages disciplinaires forts. La recherche systémique sur les modes d'élevage essaie de replacer les facteurs concourant à diverses qualités de viande dans des processus globaux.

Cette segmentation des facteurs de variation de la qualité de la viande oublie souvent qu'entre la phase de « commercialisation » et celle de « consommation », les procédés de transformation des muscles de la carcasses en viande consommable exigent des opérations de découpe qui ne sont pas neutres dans la qualité de la viande finale.

Le repérage des facteurs d'influence à chaque étape du processus de production puis de transformation et enfin de consommation n'identifie pas le rôle du boucher dans la construction de la qualité de la viande.

La majorité des recherches laisse hors champ la question du passage du muscle au morceau de viande qui interroge l'influence possible de la découpe des viandes sur la qualité de la viande prête à consommer. L'absence de bibliographie confirme que le rôle du boucher n'est jamais pris en compte et est occulté dans les recherches scientifiques. Il est pourtant essentiel au passage d'une carcasse à sa viande et ne se résume pas qu'à des facteurs de variation technologiques.

Il faut signaler sur ce point, les travaux de l'Institut de l'Élevage et notamment la prise en compte des pratiques de découpe bouchère dans la gestion de la tendreté dans les démarches qualité (Bastien et al., 2002). Ces recherches se placent uniquement du point de vue des pratiques de la boucherie parisienne.

1.2.9 Perspectives de recherches

Depuis le début des années 1990, le mode de classification SEUROP est de plus en plus critiqué du fait de son extrême subjectivité, de sa non reproductibilité dans le temps et dans l'espace, des faibles relations avec la répartition des masses musculaires et de la forte variabilité intra classe qui rend caduque toute appréciation. Ce sont d'ailleurs les mêmes critiques qui avaient été formulées à l'occasion de sa mise en place alors qu'elle s'appelait encore la classification « label ».

De nouvelles méthodes d'analyses (encore peu utilisables en routine en abattoir) permettent de mesurer d'autres critères (notamment le rapport os/muscle ou le pourcentage de tissus adipeux) (Geay et al., 1991). Selon les auteurs, une telle méthode d'objectivation pallierait le jugement si peu fiable de l'œil du classificateur en abattoir. Ces techniques reposent sur l'utilisation du scanner X, de la RMN (Résonance Magnétique Nucléaire) ou de l'utilisation d'ultrasons pour mesurer le taux de dépôt adipeux dans une carcasse. Cependant si les systèmes ultrasons fournissent une bonne prédiction de l'épaisseur de gras, ils ne sont guère pertinents pour la mesure du rendement de découpe.

De même, les dispositifs optiques (de type Fat O Meter) couramment utilisés pour les porcs ne sont pas applicables aux bovins. Bien qu'ils fournissent une bonne prédiction de l'épaisseur de graisse, ils ne semblent pas bien corrélés au rendement de découpe. Ils présentent aussi quelques défauts dans certains cas (mauvaise répétabilité de la mesure et cadence limitée).

Les mesures des propriétés électriques de la viande par impédancemétrie donnent d'excellents résultats pour prédire les rendements et la composition corporelle. Ce système est également rapide et non destructeur.

La mesure du poids spécifique pour prédire la composition des carcasses est très bonne sur des porcs ou des volailles. Cette technique est étudiée depuis longtemps et a été validée sur les ovins et sur bovins, notamment à l'INRA (Béranger, communication personnelle). Cela dit, leur mise en pratique en abattoir pose des problèmes sanitaires. En effet, la seule manière que l'on connaisse pour mesurer la densité de la carcasse consiste à la plonger dans l'eau. Lorsque l'on sait que le simple douchage des carcasses est sévèrement contrôlé, on imagine mal de les plonger dans un bain d'eau. Cependant, la précision de cette technique pour connaître la composition corporelle de la carcasse a encouragé la poursuite de recherches complémentaires. Ainsi, les machines à classer pourraient permettre de mesurer le volume de la carcasse et le poids est mesuré en fin de ligne d'abattage. Cette technique ne nécessiterait donc pas d'équipements supplémentaires à l'abattoir.

Le rapport INTERBEV/OFIVAL/ADIV (2002) sur la mesure de l'état d'engraissement des carcasses à l'abattoir conclue que « deux techniques semblent permettre un bon compromis entre le coût et l'efficacité ». Il s'agit de l'impédancemétrie et de la mesure du poids spécifique.

Pour le moment, les chercheurs fondent aujourd'hui plus d'espoir sur l'analyse d'images dont la machine à classer serait l'aboutissement. Une fois de plus, ces tentatives d'objectivation rejoignent celles des années 1960, les nouveaux outils de mesure en plus. Cependant, elles restent largement assujetties au jugement de la carcasse comme moyen de prédiction du rendement en viande ou de la répartition dans la carcasse des morceaux nobles et des bas morceaux alors même que les relations sont faibles. **Là encore, rien ne vient informer la qualité finale de la viande qui se retrouve sur les étals des bouchers et des grandes surfaces.**

Malgré ces difficultés, terminons sur cette note d'optimisme positif qui laisse penser que « ces percées scientifiques devraient permettre de continuer à améliorer la productivité et les qualités des produits » (Geay et al., 1991).

1.3 Des dispositifs techniques, professionnels et commerciaux

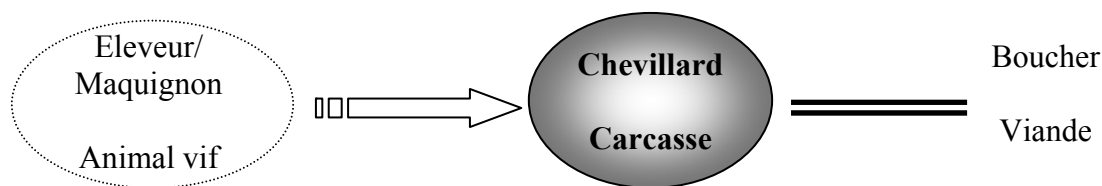
1.3.1 Un déplacement des lieux et des fonctions dans la filière

A aucun moment depuis les années 1960, l'objet en jeu dans le jugement d'un animal n'a changé. Cette cristallisation des dispositifs autour de la carcasse n'a pas permis d'envisager des manières alternatives pour qualifier la viande autrement que sur l'appréciation de sa conformation et de son rendement boucher.

Cette mise en valeur au profit de la seule carcasse a bouleversé l'organisation de la filière viande bovine en **renforçant la montée en puissance du métier de la cheville**.

Parallèlement, le négociant en animaux ou le maquignon a cédé leur position centrale (courant des années 1970) sous l'effet de l'expulsion de la qualification de l'animal vif des transactions commerciales (figure 3).

Figure 3 : réorganisation de la filière et montée en puissance de la cheville



Ainsi, **l'instrumentation et les formes d'objectivation retenues ont eu des effets majeurs sur la redistribution des rôles et des pouvoirs des parties prenantes de la filière**. Cette redistribution des activités et des fonctions au sein de la filière amène dans un même mouvement à une redistribution des savoirs entre les acteurs.

L'émergence du mouvement coopératif pour la commercialisation en vifs des bovins au début des années 1970 a parachevé la modification des équilibres antérieurs.

1.3.2 De nouveaux dispositifs techniques

Récemment, l'opérationnalisation de la machine à classer (MAC) dans les abattoirs constitue sans doute un nouveau déplacement dans la distribution des fonctions et des pouvoirs au sein de la filière bovine. Sur ce sujet, les producteurs de viande bovine ont reçu le soutien de Monique Saliou, la directrice de cabinet de Jean Glavany. Elle a annoncé que le ministre avait demandé à l'Ofival de prévoir en 2002 un budget permettant d'accompagner la mise en place de la machine à classer.

Un décret fixant la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage des carcasses de l'espèce bovine autorise l'utilisation de la machine à classer. « Ces opérations peuvent être exécutées au moyen d'un appareil de mesure ou d'une machine à classer agréée par le ministre chargé de l'agriculture conformes à la réglementation européenne » (décret n° 94-808 du 12 septembre 1994).

Les promoteurs de la MAC reprennent l'argument du classement nécessairement subjectif de l'homme (en l'occurrence l'agent accrédité Ofival) et de sa nécessaire objectivation par la machinisation de la tâche.

La MAC mesure la qualité des demi carcasses à travers la prise de clichés photographiques selon différents plans. L'équivalence entre un certain nombre de mesures sur ces plans et une échelle de référence permet d'effectuer un classement. La saisie est réalisée par 4 ou 6 caméras.

Les images conservées dans la mémoire virtuelle de la MAC remplacent désormais dans quelques abattoirs, le petit carnet du chevillard où il consignait les caractéristiques des carcasses qu'il observait dans les frigos.

L'enregistrement systématique des classements des carcasses (au tiers de classe près) déplace le nouveau point de passage obligé vers celui qui mémorise et gère cette base de données. Ce sont désormais les techniciens et les ingénieurs français de Normaclass SA qui sont les seuls à pouvoir étalonner la MAC et condensent de fait le nouveau point de passage obligé (Stassart, 2002).

1.3.3 Un changement dans les méthodes de négociation de la viande

Jusqu'à la fin des années 1960, l'évaluation du prix d'un animal reposait sur son estimation globale. L'éleveur et le négociant convenaient du prix intégral de l'animal vif et négociaient sur la base de cette valeur. Ce mode d'évaluation permettait aux éleveurs d'échapper à la pesée de la carcasse par les maquignons que la réputation rendait coupable de sous-estimer. Ce mode de paiement « à la bloque » encore appelé « à la traverse » avait lieu dans l'intimité de l'étable ou sur le champ de foire en présence du maquignon et de l'éleveur.

Pourtant, à partir des années 1970, ce système de fixation des prix disparaît. Il ne subsiste que dans certaines régions pour la vente des vaches de réforme dont les erreurs liées à l'estimation globale du poids ont moins de répercussions économiques que sur la vente d'un bœuf dont la valeur au kg est plus importante.

En effet, le système de l'estimation globale de l'animal sur pied satisfaisait avant tout l'acheteur mieux entraîné à évaluer les animaux à l'estime que l'éleveur ne disposant souvent que de ses seuls animaux ou ceux de ses voisins comme référence.

Une nouvelle méthode de paiement à « la traverse » prend le pas sur la précédente. L'acheteur et l'éleveur ne négocient plus sur la base d'une valeur globale de l'animal vif, mais sur un prix rapporté au kg de carcasse. Dans ce cas, le prix total est donc connu après abattage et pesée de la carcasse en abattoir. Cela permettait à l'acheteur de ne payer l'éleveur qu'après l'abattage et la réception du ticket de pesée.

On assiste à un premier déplacement des objets en jeu dans la transaction. Le prix continue d'être négocié sur l'animal vif, mais dans le second cas du paiement à « la traverse », c'est le poids de la carcasse, mesuré en abattoir, qui permet d'établir le prix global payé à l'éleveur.

Dans les années 1970, l'évaluation à la bloque de l'animal vif était la manière la plus courante de négocier un animal. Progressivement, l'estimation à l'œil est substituée par le « paiement en carcasse » sur la base de leur classement en abattoir.

Le développement du mode de « paiement en carcasse » (ou de « paiement en confiance » pour reprendre le terme de Mazé (2000)) a fait l'objet d'un sévère critique de Soufflet (1988). Il assimile son extension à la généralisation du mouvement coopératif paysan qui oblige l'éleveur à céder complètement la fonction de mise en marché aux coopératives d'abattage et de commercialisation.

Mazé (2000) considère que sur la campagne d'abattage 1995/1996, le « paiement en confiance » représentait près de 60 % des achats de gros bovins par les entreprises d'abattage. Du point de vue de la théorie des contrats, Mazé (2000) analyse que ce système de paiement minimise les coûts de transactions, notamment par la diminution des coûts de recherche *ex ante* et d'évaluation *ex post* des biens pour les entreprises d'abattage. En effet, le « paiement en confiance » a constitué un moyen de limiter les comportements de sur-recherche associés à la collecte puis au tri des animaux. Par ailleurs, transmise la semaine précédant l'abattage à un certain nombre de fournisseurs sélectionnés, cette grille rend plus facile la planification des apports et la logistique. L'objectivation permise par le classement SEUROP diminue les risques d'erreur de décalage entre les qualités de carcasse achetées et celles recherchées. Mazé (2000) fait l'hypothèse que l'utilisation croissante du classement SEUROP, comme référence pour la réalisation des transactions, tient à la réduction de ces erreurs de mesure, mais finalement tout dépend ce que l'on cherche à mesurer.

C'est aussi dans les années 1970 que le système de classement FRANCE est mis en place à la suite du système « label ». Pour la première fois, la valeur d'un animal est déterminée par le classement de sa carcasse sur une grille de différentes conformations pré-formatées allant de F à E.

Parallèlement, le développement de ce système de classement s'accompagne du plan de rénovation des abattoirs publics et le développement du mouvement d'intégration coopératif de la production paysanne. « Le producteur devait produire pour sa coopérative d'abattage et de commercialisation et lui faire totalement confiance pour la valorisation de l'animal. En conséquence, l'idéal semblait être l'abandon de toute négociation : le producteur confiait l'animal à la coopérative et recevait en paiement le prix de vente de l'animal diminué de la marge destinée à couvrir les charges de la collecte, de la transformation et de la vente » (Soufflet, 1988).

La délégation de la mise en marché des carcasses par des structures coopératives s'accompagne d'une rigidification croissante des règles de tri pour constituer les lots d'abattage. Elle oblige les éleveurs à fournir aux groupements de producteurs, des animaux en adéquation avec leur cahier des charges. Dans les années 1970-1980, chaque groupement s'engage dans la construction de cahier des charges qui permettent à la fois d'homogénéiser leurs approvisionnements puis plus tard de communiquer sur la spécificité de leur production pour se différencier des groupements concurrents.

*
* *

Depuis une quarantaine d'années, les travaux de recherche ont mis à jour une somme considérable de connaissances. Pourtant, les effets de ces facteurs unitaires de variation ne sont pas additifs et ne peuvent rendre compte d'une construction globale de la qualité. Il est donc aujourd'hui difficile de mettre en évidence des liens prédictifs entre les caractéristiques d'un animal vif et la qualité de sa viande (même s'ils existent).

Face à cette situation, pour assurer la qualification de la viande, on se tourne de plus en plus vers la qualification des processus de production et de transformation, sur les marques, les labels et les signes de qualité spécifiques qui les garantissent et aboutissent à des viandes reconnues par le marché pour leurs qualités. **Les travaux de recherche fournissent une part des bases de ces spécificités qui donnent en moyenne de bons résultats et permettent d'assurer la qualité supérieure d'une viande Label Rouge.**

En outre, face à cette somme de connaissances en zootechnie et en technologie de la viande, on constate qu'il existe **peu de travaux explorant les savoir-faire de découpe des bouchers**. Ce sont pourtant eux qui élaborent les morceaux de viande à partir des muscles d'une carcasse. Face à l'hétérogénéité des carcasses, le mode de découpe n'est pas que la stricte application de règles prédéfinies, mais varie pour s'adapter à la morphologie particulière de chaque bovin.

2. Développement des marques déposées ou certifiées

2.1 Aperçu des marques, label rouge et certificat de conformité existants

Ainsi au cours des années 1980, bien que les circuits garantissant les caractéristiques de la viande fraîche de gros bovins restent négligeables du point de vue de leur poids économique faible (de Fontguyon et Sylvander, 1996), les filières ayant fait le choix de documenter leur provenance et de certifier leur qualité supérieure sont de plus en plus nombreuses. Ces stratégies de différenciation des viandes par des marques déposées (collectives ou privées) ou par des marques certifiées (label rouge ou certificat de conformité) se développent (Tableau 2).

Tableau 2 : principales stratégies de différenciations des viandes bovines

Principales démarcations		Principe	Caution
Simple marque déposée	Individuelle ou collective	Définit des caractéristiques du produit	Une entreprise ou un collectif
Marque certifiée	Certification de conformité du produit	Constance des caractéristiques du produit	Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires
	Label Rouge (marque collective)	Définit une qualité supérieure	

(d'après de Fontguyon et Sylvander, 1996)

Les carcasses labellisées sont essentiellement destinées aux bouchers-détaillants pour lesquels la garantie d'une qualité supérieure permet de résister à la grande distribution. Mais les contraintes imposées par cette source d'approvisionnement limitent la pénétration réelle des viandes label rouge. En effet, les bouchers sont tenus de s'approvisionner exclusivement en viande label puisque la faible différence entre une viande label et non label ne permet au consommateur de les distinguer dans l'assiette et pourrait encourager les fraudes. De même, la plus-value assurée par le système label est fortement limitée par l'écoulement des viandes sous forme de carcasses entières. Le différentiel de prix est facile à justifier pour les morceaux de viande à griller, mais le système label ne valorise guère les morceaux à braiser ou à bouillir. De fait, il est difficile pour les bouchers de rentabiliser, dans sa totalité, une carcasse dont le prix d'achat est globalement élevé. D'autant qu'ils sont obligés de pratiquer sur les parties à griller des prix importants pour compenser les différences de qualité entre les différents morceaux. A ce jour, nous comptons 23 viandes de bœufs et de veaux reconnues en label rouge (listée en annexe 3) par la Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires (CNLC).

Quant aux certificats de conformité, ce sont généralement des marques commerciales développées par les abatteurs, la grande distribution ou des interprofessions. Il existe, aujourd'hui, 33 certificats de conformité produit (annexe 3).

Les marques collectives se développent principalement à partir de 1986 et représentent en 2002 un tonnage supérieur à celui des viandes label rouge (170000 TEC contre 29000) (annexe 4). Elles sont destinées à la grande distribution et la viande est livrée sous forme de quartiers, de morceaux sous-vide ou en unités de vente consommateur. Elles s'appuient sur plusieurs caractéristiques souvent associées entre elles. Elles assurent une garantie d'origine (race, région d'élevage), un tri qualitatif des carcasses, des quartiers ou des muscles, une qualité organoleptique (tendreté des morceaux à griller) une qualité de service (portions unitaires sous-vide).

2.2 Des démarches fondées sur la connaissance des facteurs permettant de produire une viande de qualité supérieure

Aujourd'hui, les opérateurs souhaitant s'engager dans des démarches de différenciation de la viande bovine passent plus volontiers par le certificat de conformité voire le label rouge (documentant la provenance de la viande) que par l'IGP (Indication Géographique Protégée) ou l'AOC (Appellation d'origine Contrôlée) (marquant l'origine de la viande). Cette préférence témoigne de la disparité des références disponibles et mobilisables par les parties prenantes du projet de certification dans les deux cas.

L'ensemble des recherches engagées depuis les années 1960 ont identifié un certain nombre de facteurs (le sexe, l'âge, le mode de production parfois le type génétique) comme des sources de variation possibles de la qualité de la viande bovine. La connaissance de ces facteurs de variation influençant directement les caractéristiques de la carcasse voire de la viande permet, au moins statistiquement, de produire une viande de qualité supérieure.

Ces résultats de recherche alimentent les bases de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label gros bovin de boucherie et veau de boucherie (approuvée par décision interministérielle, arrêté du 7 août 1997 publié au Journal officiel du 15 août 1997).

Cette notice technique « label⁷ » a pour objet de **définir les règles de production et les caractéristiques minimales** d'une viande bovine. Ces caractéristiques doivent être différentes de celles imposées par les réglementations en vigueur pour qu'elle puisse prétendre à la qualité supérieure. Pourtant peu de critères prennent en compte la qualité finale du morceau de viande à l'étal du boucher détaillant ou de grandes surfaces.

Les exigences minimales développées dans le cahier des charges sont de nature implicite (sécurité, santé, etc.) et explicite (type génétique, alimentation, durée de maturation, etc.). Elles s'imposent à chaque étape du procédé et doivent être maîtrisées et/ou contrôlées par le producteur, le groupement et/ou l'organisme certificateur agréé pour assurer la conformité du produit. Les méthodes de maîtrise et/ou de contrôle doivent être décrites (Direction des Politiques Economique et Internationale, 1998).

Finalement, la notice technique reprend point par point les résultats acquis par la recherche soutenant que **la diversité des viandes bovines présente sur le marché** (en terme de poids, de couleur de viande et de caractéristiques gustatives) **résulte principalement des modes de conduite d'élevage à partir de types génétiques et de ressources fourragères variées.**

(i) Ainsi, la notice technique prévoit les exigences particulières minimales du naissage des animaux jusqu'à leur sevrage. Il s'agit donc pour le groupe porteur de projet d'un label de

⁷ A ne pas confondre avec l'ancienne grille de classification des carcasses

définir la (les) race(s) et leur croisement, les conditions d'élevage, l'âge à la castration qui doit avoir lieu avant l'âge de 12 mois.

(ii) Le cahier des charges doit ensuite faire figurer les conditions d'engraissement. Les animaux disposent de 0,30 hectare de prairie par Unité Gros Bovin (UGB) et sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 UGB par hectare de surface fourragère principale. Les animaux doivent être élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage (soit au minimum 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois). Le cas échéant, en fonction des conditions climatiques, la période de stabulation peut être supprimée (plein air intégral). Ne peuvent être labellisés que les mâles de 30 mois minimum castrés avant l'âge de 12 mois et les femelles de 28 mois minimum et de 96 mois maximum. Ce maximum peut être porté à 108 mois sur justification liée au type racial. Au vu des travaux de recherches, cette limite d'âge ne semble pas totalement justifiée. En revanche, à aucun moment, la notice exige des précisions sur la durée de finition (en fin d'engraissement) en terme de niveau alimentaire et de vitesse de croissance. Il s'agit d'une donnée essentielle pour la qualité de la viande à venir.

(iii) Les modalités de transport des animaux sur le lieu d'abattage doivent répondre aux exigences sanitaires et de bien-être des animaux.

(iv) La notice impose de caractériser la conformation, l'état d'engraissement et la couleur des carcasses selon les exigences réglementaires communautaires.

(v) Enfin, lors de l'abattage, tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les conditions de ressuage sont contrôlées par des enregistrements périodiques des températures et du pH des carcasses, mais ne précisent pas la vitesse de refroidissement pour prévenir le phénomène de cryochoc. De même, les temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final sont respectivement de 10 jours pleins minima pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers et de 13 jours pleins minima pour la présentation sous-vide. Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de **maturation** entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final doit être précisé dans chaque cahier des charges.

(vi) La découpe ne fait l'objet d'aucune prescription, sauf en termes sanitaires et de contrôles métrologiques des instruments de pesée (pour l'établissement des bilans matière et des rendements en viande).

La mise en place successive des grilles de classement garantit une identification de la carcasse. En revanche, au-delà, le morceau de viande n'a pas fait l'objet d'un même niveau d'identification.

Même si ces méthodes permettent d'estimer la composition corporelle des bovins à partir de leur carcasse et finalement d'en prédire la valeur commerciale, elles n'informent pas sur l'origine de l'animal et sur ce qui fonde sa typicité. Il en va de même sur les plus récents travaux concernant les composés volatils des tissus adipeux utilisés comme traceurs (Cornu *et al.*, 2001) réalisés notamment en Auvergne sur les carcasses de certains bovins. **Si elle peuvent authentifier un mode d'élevage** (essentiellement l'alimentation), **elles ne permettent d'attester de l'origine de la carcasse** : c'est-à-dire d'assurer qu'elle provient bien d'une aire géographique donnée.

De même, ces marques certifiées ne font que rarement référence à l'origine. Les argumentaires développés dans les cahiers des charges justifient plutôt la provenance de la viande et parfois sa qualité supérieure dans le cas des Labels Rouges. Cette provenance repose sur plusieurs facteurs originaux (la race, l'alimentation ou la conduite d'élevage), mais elle reste non localisée à la différence des Appellations d'Origine Contrôlée, c'est-à-dire qu'elle n'atteste pas de lien au terroir.

3. Problématique de recherche : la question de l'origine des viandes bovines

3.1 Le marquage du lien à l'origine : état de l'art

Marquer l'origine relève avant tout d'une volonté collective reliant les fonctions techniques de production de l'animal vivant aux produits typiques. Cela suppose donc mettre en compatibilité des savoir d'éleveur, d'abatteur et de boucher pour permettre le transport de l'origine de l'animal sur pied jusqu'au morceau de viande. Ces tentatives de mise en compatibilité de réalités productives différentes ont trouvé un écho du point de vue scientifique d'abord pour les porcins dès 1935 puis les bovins à partir des années 1950.

3.1.1 La dimension physique du lien au terroir

Le lien au terroir est souvent traduit, de façon réductrice, à l'effet terroir. S'il est bien connu dans le cas des produits vitivinicoles et des productions végétales qui sont fixes sur un sol, il devient plus difficilement saisissable lorsque la matière première se déplace. C'est le cas des produits lactés et carnés.

Cette approche sous l'angle unique de l'effet terroir peut masquer les savoir-faire de transformation. En effet, si le terroir possède des potentialités agronomiques, faut-il encore qu'il soit exprimé, révélé par des techniques précises de production. Ces pratiques techniques, ces modes d'élaboration imaginés par des hommes au fil du temps vont influencer la production et intervenir à des degrés divers dans les caractéristiques finales du produit (Barjolle et al., 1998). On rejoint les observations de Morlat (1996) et de Salette (1996) sur la construction du « potentiel vin ». Il s'agit d'une « succession de potentiels imbriqués, qui se déduisent l'un de l'autre par une simple logique, et qui s'expriment d'autant mieux que les techniques utilisées sont bien raisonnées et orientées dans ce but prédéterminé, fonde la logique du lien du terroir au produit » (*ibid.*).

Ces potentialités du milieu physique révélés par les savoir-faire humains font dire à certains que le poids des facteurs pédologiques dans les terroirs viticoles est mineur en faisant remarquer que la qualité des vins est l'expression d'un milieu social et de ce qu'il appelle le « vouloir humain » (Roger Dion, cité par Bérard et Marchenay (1995).

Quelle que soit la part de la matière première ou des savoir-faire impliqués dans le marquage de l'origine, « on constate que le lien au terroir est loin d'être manifeste, qu'il ne saute pas aux yeux, qu'il ne s'impose pas de lui-même » (Barjolle et al., 1998).

L'exigence de la preuve du lien à l'origine géographique pour l'obtention d'une IGP et *a fortiori* d'une AOP impose aux groupes porteurs de projet de reconnaissance à démontrer un lien entre la typicité d'un produit et le terroir dont il est issu.

Le développement de méthodes instrumentales, notamment les méthodes d'analyses des composés volatils (terpènes) ont permis de mieux différencier les produits en fonction du milieu et de leur mode de fabrication (Berdagué et al., 1993 et Viallon et Berdagué, 1998). Les vins et fromages ont très tôt bénéficié de ces méthodes. Ainsi, tous les résultats des travaux engagés sur ces deux produits convergent pour dire que « le terroir modifie les propriétés physico-chimiques et/ou sensorielles du produit fini. Les effets semblent plus marqués pour le vin que pour le fromage d'une part en raison des différences d'élaboration de

la matière première et d'autre part en raison du caractère plus abouti des travaux entrepris sur le vin » (Asselin *et al.*, 1998).

Parallèlement à ces études analytiques, des recherches sur la caractérisation des terroirs à destination des producteurs et des responsables des produits IGP/AOP ont vu le jour. Particulièrement avancées dans le cas du vin, ces recherches ont abouti au concept d'Unité Terroir de Base (UTB) (Morlat *et al.*, 1997) et son modèle associé « roche – altération – altérite ». Elles se sont révélées opérationnelles « pour réaliser une caractérisation intégrée des facteurs naturels des terroirs et un zonage des UTB, comme de leurs potentialités, à une échelle utilisable par le viticulteur » (Asselin *et al.*, 1998).

De la même façon, Monet (1996) dans la filière Comté a proposé le concept d'Unité Agropédologique Prairiale (UAP) sur la base de relevé floristique. Ces UAP se superposent au « zones de cru » élaborés par un jury de connaisseurs sur la base d'une évaluation sensorielle des fromages (sans préciser à quelles composantes se rapporte ce lien).

Cela dit, n'envisager le lien au terroir que sous cet angle, serait restreindre la notion d'origine à la simple dimension biologique du milieu. D'autant qu'en ce qui concerne les méthodes de différenciations analytiques, loin de fournir des éléments attestant l'origine d'un produit, elles ne sont que des traceurs permettant d'attester éventuellement de l'existence d'une relation avec une composante du terroir. Ainsi, la présence de certaines molécules volatiles dans un fromage (ou dans une viande) témoigne uniquement que l'animal a consommé une flore particulière, mais en aucun cas que la typicité du fromage est liée au terroir.

« Les recherches sur les Unités de Terroir de Base ou sur les Unités Agropédologiques Prairiales laissent entrevoir la possibilité d'une délimitation des terroirs sur des critères physiques, mais ces unités se situent à une échelle nettement plus petite qu'une zone d'appellation qu'elles ont tendance à fragmenter et non à cimenter. Les réponses homogènes des produits issus de cette zone seraient un début de preuve, mais cette démarche ne permet pas d'isoler les facteurs déterminants » (Barjolle *et al.*, 1998).

3.1.2 La dimension socio-historique du terroir

La dimension bio-physique du terroir ne doit pas occulter ses autres dimensions. Qu'elles soient liées aux savoir-faire professionnels, à l'histoire de la production et de la transformation du produit et à la construction du projet de marquage de l'origine.

Cette dimension culturelle et sociale des productions de terroir a donné lieu à de nombreuses recherches d'anthropologues, de sociologues ou de socio-économistes et notamment de l'Antenne de recherche et d'information sur les ressources des terroirs au Centre national de la recherche scientifique (CNRS) à Bourg en Bresse (Laurence Bérard et Ph. Marchenay). De même, des chercheurs comme Marie-Thérèse Letablier, F. Nicolas, Christine de Sainte Marie, F. Casabianca ou B. Sylvander ont exploré cette dimension de l'origine en associant les dimensions sociales, économiques et techniques. Plusieurs de ces recherches sont rassemblées dans le rapport final de l'Action Incitative Programmée (AIP) INRA intitulé : « construction sociale de la qualité » (Casabianca et Valcheschini, 1996).

La construction sociale (de Sainte Marie *et al.*, 1995) et pour mieux dire socio-technique (Stassart, 2002) interroge la dimension collective des techniques attachées aux savoir-faire et des accords entre les parties prenantes de la certification par l'origine d'un produit.

Ces accords mobilisent des ressources héritées, mais construisent également de nouvelles règles de production (Prost et *al.*, 1994). Autrement dit, les parties prenantes d'un projet de différenciation par l'origine établissent des conventions autour de la définition de la qualité d'un produit. Les conventions de qualité utilisées par Boisard et Letablier (1987) puis Letablier et Delfosse (1995) et Sylvander (1995) permettent de raisonner les caractéristiques du produit qui entre acteurs sont retenus ou rejetés dans les négociations parce qu'ils sont trop coûteux ou qu'ils ne font pas l'objet d'un compromis ou qu'ils empêchent l'innovation technologique. Il s'agit pour les parties prenantes du projet d'identifier et de se mettre d'accord sur l'argumentaire à développer pour marquer l'origine du produit. Il comprend la constitution du référentiel pertinent, l'identification des éléments qui assurent le caractère non substituable de la matière première, la fixation des usages qui rendent non transportables les savoir-faire et la mise à l'épreuve des dispositifs assurant l'ancrage du produit à son origine (de Sainte Marie, 1996).

La dimension culturelle et sociale du produit doit être également couplée à une profondeur historique. Sans se suffire à elle-même, le temps est une composante de l'origine au même titre que la délimitation de l'aire géographique. L'Union Européenne estime qu'une antériorité d'au moins 30 ans (c'est-à-dire une génération) est nécessaire à l'obtention d'un signe d'origine (AOP ou IGP) (Barjolle et *al.*, 1998). Loin d'être une valeur absolue, elle réduit l'antériorité historique à un nombre d'années plutôt que d'explorer son lien avec la société locale au cours.

Lorsqu'on parle d'un produit historique, traditionnel, typique, ancré dans un lieu et dans une société, entouré de savoir-faire qui se transmettent au cours du temps, l'appellation prend une dimension que l'on peut qualifier de patrimoniale (Barjolle et *al.*, 1998).

« Les appellations d'origine, et n'importe quel autre produit typique, sont ainsi le résultat d'une coordination des acteurs dans un espace donné et en référence à une tradition. Boisard et Letablier (1987) parlent ainsi de convention domestique, parce qu'elle suppose des relations de proximité, et de confiance entre les acteurs. Ici, ce sont non plus les produits, mais les acteurs qui ont un lien au terroir dans sa dimension d'espace de voisinage, de valeurs partagées, de tradition collective. Exiger du produit son lien au terroir suppose que le groupe demandeur puisse se cordonner en faisant référence à un espace, à une histoire, à une tradition commune. C'est s'assurer que l'élaboration d'un cahier des charges ne repose pas sur des relations qui se régulent par des normes techniques (convention industrielle) ou par des décisions visant à pouvoir proposer le produit au plus grand nombre de consommateurs possibles en gommant sa typicité et son caractère pour en faire un produit standard (convention marchande) (Barjolle et *al.*, 1998).

Sans s'opposer, les approches biophysiques du lien du produit à son origine et sa construction sociale interrogent les réalités productives sous des points de vue différents. La confrontation de ces points de vue permet d'organiser des assemblages socio-techniques pour traiter d'objets aussi complexes que le marquage de l'origine d'un produit.

3.2 Spécificités de la qualification de l'origine dans le cas de la viande bovine

3.2.1 Quelle place pour l'origine par rapport à la provenance et la qualité supérieure ?

Le changement hiérarchique d'attribut au profit de la provenance observé par Sans et de Fontguyon en 1998 est confirmé, à la même période, par les études consommateurs de Giroud (1998) indiquant que 89% des consommateurs considèrent ce critère comme déterminant dans leur choix pour l'achat des viandes bovines.

Face à la pression des consommateurs, les pouvoirs publics ont apporté suite à crise due à l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine) une première série d'information sur la **provenance** de l'animal. Cependant, il semble qu'il y ait une place pour un second type d'information relevant de l'**origine** de la viande.

De fait, un des enjeux majeurs n'est pas d'interroger la seule provenance du morceau de viande, mais aussi de s'intéresser à son origine. Autrement dit, la situation observée dans une région est-elle transférable à une autre région ? Quel est le poids du terroir (savoir local et milieu) dans la construction du produit ? Est-ce un produit typique ou simplement spécifique ? Cette série de questions permet d'apprécier la nature très différente entre ces deux notions.

3.2.2 Ce que la crise a mis en évidence

Les bouleversements qui ont suivi la crise due à la maladie de la « vache folle » ont révélé aux consommateurs « l'existence de pratiques d'élevage (notamment en ce qui concerne l'alimentation) qu'ils ne soupçonnaient pas » (Sans et de Fontguyon, 1999). Cette récente prise de conscience a conduit, en quelques semaines, à un déplacement de la « hiérarchie des attributs recherchés par les acheteurs de viande bovine » (Sans et de Fontguyon, 1999). La dimension organoleptique de la viande (tendreté, goût, etc.) s'efface au profit de la sécurité alimentaire qui passe par la garantie de la provenance de la viande. Les exigences en terme de marquage de la provenance et les obligations de transparence au sein de la filière ont donc dû être renforcées conduisant à une remise en cause partielle des ruptures ayant cours auparavant (Sans et de Fontguyon, 1996).

Néanmoins, les obligations d'information du consommateur portent essentiellement sur la seule traçabilité et l'appartenance de l'animal à de grandes catégories peu explicites (par exemple génisse de race à viande). Du point de vue réglementaire (règlement européen 1760/2000 et la norme ISO 8042⁸ sur la provenance documentée), ces obligations se traduisent en terme d'identification et d'enregistrement des bovins associés à un système d'étiquetage de la viande et des produits à base de viande bovine. Du point de vue de l'organisation de l'interprofession, la mise en place de deux marques collectives « Bœuf de Tradition Bouchère » (BTB)⁹ et « Bœuf Verte Prairie » (BVP)¹⁰ garantit via leur cahier des charges l'origine française des animaux, le type « race à viande », l'alimentation « traditionnelle » des animaux et la tendreté des morceaux à griller. Sans et de Fontguyon

⁸ La norme ISO 8042 définit la traçabilité comme l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées.

⁹ Destiné aux bouchers détaillant

¹⁰ Destiné à la grande distribution

(1999) parlent d'une différenciation collective de masse. Cette différenciation ne repose pas sur une innovation de produit forte, mais plutôt sur un changement organisationnel de l'ensemble de la filière viande. L'émergence de cette dimension organisationnelle accompagnant le changement hiérarchique d'attribut ont profondément bouleversé les capacités d'initiatives des acteurs de la filière. En effet, « les démarches de différenciation promues par les industriels de la transformation et de la grande distribution, ne sont pas à même de répondre à cette nouvelle donne » (Mazé, 2000). L'étude des relations au sein de la filière montre qu'avant la crise, les groupes industriels de transformation et de distribution ne formulaient pas d'exigences particulières en matière d'élevage. Aussi, les démarches collectives, souvent initiées par l'amont (tels que BTB ou BVP) sont aujourd'hui susceptibles d'intégrer les nouvelles exigences réglementaires puisqu'elles définissent les pratiques d'élevage dans un cahier des charges contrôlé par des organismes tiers indépendants. On retrouve là les deux contraintes soulevées par Valceschini (1999) pour l'élaboration et l'usage d'un « signal de qualité ». La première rejoint la « pertinence du signal » et la nécessité pour les acteurs d'y recourir. Dans le contexte du changement d'attribut des consommateurs, décrit par Sans et de Fontguyon (1999), le signal développé par l'interprofession est totalement pertinent. La seconde concerne « la crédibilité du signal de qualité ». Le contrôle par des organismes tiers permet de garantir « que l'information apposée sur le produit est en conformité avec la définition énoncée et les engagements pris » (Valceschini, 1999).

La qualification de l'animal par sa provenance a donc été la réponse principale donnée pour la résolution de la crise. Cette normalisation de la provenance par la traçabilité peut cependant faire perdre de vue les autres critères de qualification de la viande et notamment son origine.

3.3 Un renforcement des exigences réglementaires

Pendant des décennies, les règles en matière d'étiquetage de viande bovine sont demeurées opaques. A l'origine du dernier règlement européen 1760/2000 du 17 juillet 2000¹¹, le législateur invoque l'instabilité du marché de la viande bovine provoquée par la crise due à l'ESB et le manque d'efficacité des directives précédentes. Malgré l'existence d'un décret réglementant l'identification des animaux et les enregistrements zootechniques¹² depuis 1969 puis des directives européennes 90/425¹³ et 92/102¹⁴ « l'expérience a montré que la mise en œuvre de la directive [au moins celle de 1992] n'a pas été totalement satisfaisante et doit encore être améliorée. Il est par conséquent nécessaire d'adopter un règlement spécifique pour les bovins afin de renforcer les dispositions de la dite directive » (Règlement 1760/2000).

Les décrets d'application de la loi sur l'élevage puis les directives au niveau communautaire existaient donc bien avant la première crise de 1996, mais pêchait par leur manque d'opérationnalité.

Le second inconvénient de ces premières réglementations sur ce qu'on n'appelait pas encore la traçabilité (et pour cause) est qu'elles ratifiaient les ruptures entre les systèmes productifs :

¹¹ Ce règlement établit un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abroge le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil.

¹² Décret n° 69-422 du 6 mai 1969.

¹³ Conseil du 26 juin 1990, relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques de l'identification et l'enregistrement des animaux vivants afin de faciliter les échanges communautaires.

¹⁴ Conseil du 27 novembre 1992, concernant l'identification et l'enregistrement des animaux.

d'un côté le décret sur l'identification des bovin et de l'autre sur l'étiquetage. Dans ces conditions, la traçabilité de la viande bovine n'était guère envisageable puisque aucun des lois et règlements ne couvrait la filière dans son intégralité.

La crise due à la vache folle, en touchant directement le consommateur, a engagé les pouvoirs publics dans une volonté de marquage de la viande au fur et à mesure de ses transformations et en particulier d'étiquetage du produit final. En conséquence, il est apparu essentiel d'envisager dans un même texte l'identification des animaux (telle que décrite dans la directive 92/102) et l'étiquetage spécifique au secteur de la viande bovine. C'est l'objet du règlement européen 1760/2000 venant préciser celui faisant directement suite à la crise : le règlement 820/97.

La mise en place de la traçabilité comme moyen de documenter la provenance de la viande bovine est un outil essentiel pour assurer l'origine. Sans la traçabilité, il serait impossible de contrôler l'origine des viandes.

3.4 Les enjeux de la différenciation des viandes bovines selon leur origine

3.4.1 Protection de la dénomination géographique

Le marquage de l'origine est un élément déterminant pour le droit à la protection des appellations d'origine. Pour beaucoup, la protection de l'origine est comprise comme un instrument outil de valorisation et d'amélioration de la qualité intrinsèque des produits agro-alimentaires, comme un instrument d'organisation des filières agro-alimentaires, notamment pour garantir aux producteurs un revenu supérieur, et par conséquent un instrument de régularisation des marchés de matières premières et de produits finis, ou comme un instrument de gestion des disparités géographiques, d'aménagement rural, de protection de l'environnement (Lemeur-Baudry, 2002).

Malgré cette nécessité de protection voire d'aménagement et de développement rural, dix ans après la mise en place du système communautaire de reconnaissance des AOP et des IGP, il semble qu'il n'existe pas encore en France de compromis sur une interprétation commune des deux définitions données par le règlement 2081/92 des AOP et des IGP.

Les juristes ne sont pas non plus encore parvenus à s'entendre sur la qualification juridique de ce régime de protection par l'origine. Ni même les « bio-techniciens » qui éprouvent des difficultés à approcher la notion d'origine et de lien au terroir.

Cette incapacité se traduit par le petit nombre d'AOP et d'IGP enregistrées par la voie normale (article 7 du règlement 2081/92) et non par la voie simplifiée (article 17).

Le groupe de producteurs porteur du projet de certification de l'origine d'un produit doit s'assurer que le nom géographique et la notoriété associée ne soient pas étendus à d'autres produits qui ne seraient pas issus de l'aire de production originelle. Le système de fabrication fait partie d'une région avec ses caractéristiques naturelles, ses paysages, ses hommes et leurs savoirs, et il doit garder ce lien avec son aire d'origine. Les professionnels doivent donc, au-delà du droit à la protection du nom, trouver les éléments qui forment l'identité du produit et mettre en évidence le caractère régional de la production (Barjolle *et al.*, 1998).

3.4.2 Production de références

L'émergence de nouvelles exigences des consommateurs et des pouvoirs publics ouvrent des perspectives de recherches novatrices. Le besoin de nouveaux référentiels visant aussi bien à

accompagner la constitution de systèmes d'action professionnels locaux qu'à fournir une aide à la décision publique engage la recherche à produire des connaissances scientifiques sur le marquage de l'origine. En particulier, un des intérêts de la thèse sera de conforter les bases sur lesquelles les instances compétentes pourront s'appuyer pour l'instruction de demande de certification des viandes bovines.

3.4.3 Développement territorial

D'autre part, des régions à faible potentiel concurrentiel pourraient trouver, dans de telles démarches, de nouveaux atouts pour le développement de l'élevage utilisateur de ressources locales. Les filières qui apporteront des preuves sur l'origine de leur viande seront mieux à même de défendre leur produit. La recherche publique ne peut rester absente de ces enjeux de développement territorial.

3.5 Exploration des obstacles pour qualifier l'origine des viandes bovines

En dépit de ces enjeux et de la pression exercés par les consommateurs et le renforcement du dispositif réglementaire, il n'existe, à ce jour, en France, que deux Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) en viande, dont une en viande bovine. Cette faible mobilisation témoigne soit d'un intérêt modéré pour ce genre de différenciation soit d'une réelle difficulté pour qualifier l'origine des viandes et en particulier des viandes bovines. Si nous recensons en parallèle les viandes bovines ayant fait l'objet d'un marquage de leur origine sous IGP, nous en avons relevé 5¹⁵. Ce nombre d'IGP vis-à-vis de l'unique AOC existante montre que la différenciation des produits selon leur origine est recherchée par les groupes porteurs des projets de reconnaissance. Seulement la notion d'origine dans ces deux signes officiels de qualité se réfère à deux conceptions différentes. L'une – l'IGP – issue du droit jurisprudentiel anglo-saxon référant plutôt l'origine à l'antériorité historique ou à la réputation du produit, tandis que l'autre – l'AOC – s'attache à démontrer l'origine en tant que lien au terroir comprenant à la fois des composantes du milieu et des savoir faire mobilisés par les éleveurs ainsi que les bouchers. La justification du lien à l'origine est dans ce dernier cas souvent plus délicate à démontrer puisqu'il s'agit d'établir un lien bio-physique et socio-historique entre la typicité du produit et son terroir de production.

3.5.1 Des obstacles attenants au produit lui-même et aux savoir-faire de transformation

Un des obstacles à la qualification de l'origine des viandes bovines tient aux caractéristiques du produit lui-même. La forte hétérogénéité des muscles d'une carcasse altère le lien à l'origine de sa viande. En effet, il existe une hétérogénéité plus forte entre les muscles d'une même carcasse qu'entre deux mêmes muscles de deux carcasses différentes. Autrement dit, la différence entre un rumsteck découpé dans l'ailoyau d'une carcasse d'un bœuf de l'Aubrac et celui découpé dans l'ailoyau d'une carcasse d'un bœuf de Vendée sera moins importante que la différence entre un rumsteck d'ailoyau et une araignée découpée dans la cuisse d'un même

¹⁵ Toutes s'appuient sur un label rouge au niveau national (veaux et gros bovins confondus).

veau du Ségala par exemple. De fait, c'est la nature du **morceau découpé** qui prend le pas sur l'origine de la **carcasse de l'animal** dans la qualification de la viande.

La façon de travailler les viandes altère également le lien à l'origine. Il existe une forte diversité dans les savoirs incorporés au niveau de l'élevage, que l'on ne retrouve pas dans les savoir-faire mobilisés pour l'abattage et la découpe de la viande. En effet, l'itinéraire technique du travail de la viande (abattage, ressuyage, démontage, découpage, désossage, parage, etc.) est très normalisé au regard des pratiques d'élevage qui présentent une grande diversité de systèmes. Cette opposition entre le mode de production d'un animal et son abattage puis sa transformation pose problème. **Le travail systématique de toutes les viandes de façon similaire réduit fortement les effets de la diversité engendrés par des modes d'élevage singuliers** (type génétique, type d'animaux, niveau d'engraissement, finition, âge à l'abattage, etc.).

Cette homogénéisation a été permise par la vulgarisation, auprès de l'ensemble des bouchers, d'un dispositif technique de découpe particulier : la « découpe parisienne »¹⁶.

Les spécificités des découpes régionales adaptées au type d'animal qui y est élevé ont progressivement cédé le pas à ce type de découpe.

Ce sont principalement les étapes fondamentales de désossage et dépiéçage des carcasses, faites de plus en plus en série dans les ateliers de découpe, qui altèrent fortement le lien entre l'animal et le morceau prêt-à-trancher (PAT). Il est donc difficile de remonter à partir d'un morceau de viande PAT à l'animal et donc de qualifier l'origine de l'animal. Ce qui fait dire à Noëlie Vialles (1998), du point de vue de l'ethnologie, que *“ nous trouvons chez nos bouchers une viande réduite à sa froide matérialité, déjà suffisamment découpée pour que le spectre de l'animal ne vienne pas hanter nos grils et marmites. [...] Nous n'achetons ni des muscles, ni des parties du corps mais des morceaux de viande ”*.

Nous verrons que la pratique de la découpe bouchère fait écho à cette remarque et qu'effectivement le morceau de muscle n'est pas le morceau de viande consommable. Les transformations qui ont lieu entre ces deux catégories de produit sont tout aussi essentielles que l'abattage de l'animal tant du point de vue symbolique que du point de vue des actes techniques.

3.5.2 Des obstacles liés aux acteurs en présence dans la filière

Le déficit de marquage de l'origine des viandes bovines est associé à un manque d'articulation entre les opérateurs de la filière (Quilichini, 1998), entretenu par la prédominance de certaines catégories professionnelles.

La montée en puissance du métier de la cheville au cours des années 1970 pré-figure une nouvelle organisation de la filière dans laquelle l'activité des éleveurs et celles des bouchers seraient renvoyées dans des registres disjoints. Dans son analyse de la filière bovine belge, du point de vue des réseaux d'innovation socio-technique, Pierre Stassart (2002) « reconnaît cette capacité extraordinaire [du chevillard] d'assembler des mondes hétérogènes, de tenir dans le

¹⁶ La découpe parisienne, poussée au bout de sa logique, consiste à séparer individuellement chaque muscle de la carcasse de manière quasi-anatomique.

même mouvement éleveurs-engraisseurs et bouchers ». Parallèlement, ajoute-t-il le chevillard « évite de mettre en contact les bouchers entre eux et ces derniers vont rarement à l'abattoir comparer les carcasses ». Cet intermédiaire dispose donc d'un ensemble de connaissances acquises par expériences qui lui permet de relier d'une part l'animal vif à sa carcasse et d'autre part la carcasse aux morceaux de viande qui en sont issus. Cette double mise en connexion autour de la carcasse, qu'il est le seul à pouvoir réaliser, le place en point de passage obligé à la fois des produits et des informations (prix, volume) qui circulent. Ce point de passage est lié au « format des compétences peu accessibles » (Stassart, 2002) que le chevillard mobilise. Ces compétences et les informations sont peu codifiées (pas de contrat, pas de grille de classement) et ne sont donc pas détachables de sa personne.

Cette capacité à confiner les éleveurs et les bouchers dans leur seul registre d'activité (l'animal sur pieds ou la viande) crée des **lignes de ruptures fortes dans la continuité du fonctionnement technique des activités et affaiblit par là-même le lien à l'origine.**

Pierre Haddad (1995) parlant des chevillards de La Villette du point de vue plus historique renchérit en citant un extrait du discours de M. Lefèvre, président du Syndicat de la Boucherie de Paris et du département de la Seine : « depuis nombre d'années déjà, MM. les chevillards ont en maintes circonstances manifesté à la boucherie de détail une véritable hostilité. Ces deux corporations qui auraient dû opérer toutes leurs transactions dans le plus parfait accord, sont devenues rivales sur le terrain économique. La profession de chevillard n'est pas un métier dans toute l'acception du mot ; elle ne constitue qu'une opération d'agiotage¹⁷ ; car à l'exception du travail d'abattage qu'il nous sera facile de faire exécuter nous-mêmes, ce commerce ne comporte aucun travail manuel ».

Du point de vue économique, Yves Quilichini (1998) ré-interroge ces déconnexions à travers les **mécanismes de formation des prix** d'une carcasse ou d'un morceau de viande au cours des transactions commerciales successives. Il s'intéresse à la nature « des critères de qualité qui sont effectivement sanctionnés par les pratiques commerciales » (*ibid.*). Il constate que ces critères de qualité varient selon que l'on s'adresse « au producteur, au transformateur ou au consommateur, pour ne citer que les trois principales articulations de ce secteur ». Le consommateur associe, encore très souvent, la qualité d'une viande à sa tendreté (Mainsant et de Fontguyon, 1988). Malgré cela, le prix de la viande n'est pas directement lié à sa tendreté, tout simplement parce qu'aujourd'hui, on ne sait pas la mesurer simplement. Ce sont les facteurs concernant la conduite d'élevage reconnus scientifiquement ou empiriquement dans l'obtention d'une tendreté optimum que les bouchers mettent en avant. « **Faute de pouvoir accéder directement à la tendreté [...] Ce sont les facteurs qui font cette tendreté, qui sont donc vendus** » (Quilichini, 1998).

Finalement, en bout de chaîne, les caractéristiques morphologiques de la carcasse (type, poids, conformation) ne jouent plus que dans une certaine mesure sur le prix des morceaux. L'altération – voire la rupture – entre les critères concourant à la définition d'un niveau de qualité d'une carcasse ou d'un morceau de viande repose, pour Quilichini (*ibid.*), sur une valorisation différentielle des divers morceaux issus de la carcasse. « La démarche catégorielle attache, avant tout, un prix à une catégorie de viande (basée sur le type de morceau et son niveau d'élaboration) » et par conséquent estompe la référence à la carcasse. Elle introduit, de fait, une **discontinuité** entre ce qui fait le prix carcasse et le prix de la viande. (*cf.* figure 2, page 37).

¹⁷ Haddad (*ibid.*) précise que l'agiotage consiste en une manoeuvre frauduleuse visant à provoquer la hausse ou la baisse d'une valeur boursière et à spéculer sur ce mouvement.

3.5.3 La mise en équivalence des carcasses neutralise le lien à l'origine

Le processus d'industrialisation de la filière viande bovine (en particulier dans le processus de transformation) n'est pas totalement abouti en comparaison à d'autres secteurs agroalimentaires. La filière de transformation bovine est composée d'une juxtaposition d'entreprises dont le mode de fonctionnement s'apparente plus à une organisation artisanale que purement industrielle. Les raisons principales en sont la forte hétérogénéité des carcasses traitées interdisant toute mécanisation des chaînes de transformation et nécessitant un fort besoin en main-d'œuvre qualifiée. Des tentatives de mécanisation des chaînes de découpe ont pourtant été tentées, mais les rares expérimentations ont finalement échoué. L'expérimentation la plus aboutie a duré une dizaine d'années au Centre l'INRA de Theix. Elle a conduit à la conception d'un **robot de découpe** qui finalement fut abandonné il y a quelques années, faute d'opérationnalité sur les chaînes de découpe.

Cette tentative avortée témoigne du mouvement général d'industrialisation du secteur bovin. Elle se traduit, **en amont**, par une volonté de **formatage des animaux** (à l'image des porcs de 100 kg ou des poulets de 42 jours) et, **en aval**, par **la production en grande quantité de marchandises de plus en plus normalisées, standardisées et à la mise en marché de produits de plus en plus élaborés**. Soufflet (1988) avait déjà observé, il y a 15 ans, les prémices de ce mouvement d'industrialisation. Sans et Coquart (1998) confirment cette tendance et remarquent son intensification dans le domaine de la transformation de la viande.

Cette industrialisation croissante a nécessité la mise en place de dispositifs techniques capables de normaliser et de standardiser les produits issus de l'élevage bovin.

Ainsi, les **différents dispositifs de classement des carcasses** qui ont accompagné ce mouvement, **depuis la grille France jusqu'à la grille SEUROP, ont eu pour principal objectif de mettre en équivalence les produits, afin notamment de réduire les coûts de transaction. Cette mise en équivalence (qui rend possible la standardisation des procédés), au lieu de mettre en valeur les caractéristiques des carcasses, nie leurs spécificités.**

Cette logique supprime toute référence à l'origine de la viande. Dans ces conditions, les carcasses des bovins et leur viande ne sont plus considérées que comme un « **minerai** » indifférencié. **La différenciation des produits est, dans ce cas, assurée par les innovations technologiques de transformation de l'aval**¹⁸.

Les récentes avancées en matière de classement des carcasses, destinées à remplacer les agents OFIVAL en abattoirs, ne changent en rien la grille de classement SEUROP existante. Ainsi, l'introduction de la Machine à Classer (MAC) dans les abattoirs, approuvée par les pouvoirs publics, renforce la tendance de mise en équivalence des produits issus de l'élevage bovin. Ses fabricants justifient sa mise en œuvre par l'objectivation du classement des carcasses qu'elle permet, jusqu'alors réalisé par l'œil subjectif et faillible de l'homme.

Cette innovation constitue un nouveau déplacement dans la distribution des fonctions au sein de la filière bovine, mais ne modifie en rien les déconnexions entre les parties prenantes de la filière.

Au delà des déplacements de fonctions opérés par la machine, « déléguer ainsi le traitement de l'information aux centres de calcul n'est pas sans risque » (Stassart, 2002). La possibilité de redistribuer tout au long de la filière les informations collectées et stockées par la MAC

¹⁸ C'est le cas notamment des produits Charal.

reste hypothétique. En conséquence, la MAC risque de maintenir, après les chevillards, les déconnexions au sein de la filière, en réservant les informations attachées aux carcasses aux mains d'un seul acteur.

Cependant, alors que le chevillard était capable de changer de référentiel selon chacun de ses clients, la MAC, une fois étalonnée, évalue l'ensemble des carcasses selon la même équation et leur attribue une classe de prix.

En effet, selon les bouchers en fonction de leur préférence, une même carcasse pouvait avoir des prix différents que le chevillard savait négocier (une carcasse légèrement couverte en gras pouvait satisfaire l'un pour allonger le temps de maturation et déplaire l'autre à cause du refus de sa clientèle). Ou bien encore une carcasse couverte pouvait alimenter les bouchers de Bordeaux et une autre peu couverte des bouchers lillois.

En revanche, l'étalonnage définitif de la MAC classera automatiquement la carcasse dans sa catégorie de prix et ne permettra plus de pondérer ce classement en fonction des demandes de chaque boucher ou grossiste, voire de reconnaître les spécificités de consommation de chaque région.

Comment, dans ces conditions, **faire reconnaître l'existence de projets locaux de différenciation sur d'autres critères que la seule conformation ?** Un étalonnage sur ce seul paramètre reviendrait à **exclure des projets fondés sur la valorisation d'animaux mal conformés ou sur des caractéristiques d'alimentation exploitant des ressources locales** et garantissant parfois imparfaitement les conformations attendues.

Dans le premier cas, la MAC aurait un classement disqualifiant (si la carcasse est mal conformée) et dans le second cas, elle ne saurait pas évaluer entièrement la valeur de la carcasse (faute d'inscription repérable dans la carcasse de certaines pratiques d'élevage).

3.5.4 Une question de disciplines cloisonnées

L'ensemble de ces déconnexions, observables dans les réalités productives, a justifié, du point de vue scientifique, la rupture entre les champs disciplinaires concernés : la zootechnie, la technologie de la viande ou encore l'économie des organisations. En effet, on ne ressentait pas la nécessité de faire le lien entre les manières de produire, les relations entre agents et les transformations des produits carnés.

Chez les spécialistes de la production animale, la question de la qualification de l'origine est considérée en terme d'effets mesurables des facteurs de production en recherchant à maximiser la réponse biologique de l'animal principalement **centrée** sur la croissance musculaire.

De même, chez les spécialistes de la transformation des produits carnés, l'analyse porte sur l'étude des propriétés du produit (physico-chimiques, technologiques, organoleptiques). Elle vise à optimiser la transformation des muscles en viande, essentiellement **centrée** autour de la conduite des processus de maturation et des prédicteurs de tendreté.

Chez les économistes, cette question est traitée classiquement en termes d'interaction entre agents au sein de réseaux d'information. De plus, les théories de l'équilibre de l'économie

classique ne permettent pas de traiter des phénomènes d'émergence, tout comme les coûts de transaction ne peuvent totalement rendre compte des phénomènes d'organisation.

Les dispositifs techniques existants comme ceux en cours de conception (notamment la machine à classer) tentent de mobiliser de plus en plus de connaissances scientifiques et technologiques afin d'objectiver le jugement porté sur une carcasse quelconque. De fait, ils représentent un obstacle à la qualification de l'origine des viandes bovines.

En conséquence, la plupart des dispositifs techniques, tels qu'ils sont conçus actuellement, sont inopérants pour qualifier l'origine des viandes bovines. Bien plus, **ils interdisent les groupes porteurs de projet de se doter des moyens nécessaires pour justifier et faire reconnaître l'origine de leur viande.**

Dans tous les cas, les parties prenantes du projet de marquage de l'origine apparaissent donc obligées de construire des dispositifs techniques singuliers pour faciliter le transport de l'origine.

3.6 Quelles sont les voies possibles de qualification de l'origine puis de son transport ?

L'ensemble des obstacles qui existent actuellement ne sont pas tous de même nature. Il semble évident que ceux liés aux caractéristiques du produit lui-même ne peuvent être levés.

Cependant, l'hétérogénéité des carcasses perçue dans les dispositifs techniques actuels comme un handicap à la mécanisation des procédés peut devenir, dans des projets locaux, une ressource sur laquelle il est possible de fonder la qualification de l'origine des viandes.

En effet, reconnaître l'hétérogénéité des produits, c'est reconnaître qu'il existe des modes de production spécifiques responsables de types de carcasses et des types de viande particuliers. **Cela ne veut pas dire pour autant que les systèmes d'élevage locaux par manque de maîtrise technique conduiraient à n'importe quel type d'animal.**

De même, face aux obstacles posés par dispositifs techniques proprement dits, il est parfois nécessaire de construire d'autres dispositifs **capables de mettre en valeur l'originalité des viandes.** Examinons les pistes à explorer dans cette perspective.

3.6.1 Explorer les arcanes de la boucherie

Les savoir-faire de bouchers sont trop souvent ignorés dans les processus qui conduisent à l'élaboration du morceau de viande. Lorsqu'ils sont étudiés, c'est la « découpe parisienne » qui sert de référence. Elle a su recomposer l'anatomie de l'animal selon sa propre vision et s'institutionnaliser en un corps de règles enseignées à tous les bouchers¹⁹.

Tous les actes de découpe qui seraient étrangers à ce dispositif technique enseigné à l'ensemble des bouchers sont rejetés hors de l'analyse, considérant qu'il n'existe qu'une façon

¹⁹ J'ai été amené à participer à deux séances de formation sur la découpe de la viande bovine où la découpe parisienne a servi de modèle pour le travail des carcasses (le contexte et l'objectif de cette formation sont détaillés dans le chapitre 3, page 174). Nous percevons assez clairement donc ce qui se joue dans ces processus d'apprentissage de jeunes bouchers.

de découper une carcasse. **Cette approche monolithique risque d'occulter les pratiques réelles des bouchers et avec elles les variations imposées par la plasticité des carcasses qu'ils travaillent. Ce sont précisément ces variations par rapport au modèle dominant qu'il faut regarder si l'on veut saisir comment le travail de découpe permet d'exprimer du potentiel d'origine de l'animal et de sa carcasse.**

En effet, toutes les carcasses ne se ressemblent pas et une exploration fine des pratiques de découpe permettrait de saisir comment cette découpe parisienne est interprétée lorsqu'elle est mise en œuvre sur des carcasses originales. Une telle exploration conduit à **réinvestir les savoir-faire de bouchers qui semblent loin d'être réduits à la stricte application de la découpe parisienne.**

Il ne suffit pas d'identifier des pratiques de découpe originale pour les faire exister. Leur existence passe par leur formalisation et leur reconnaissance par l'ensemble des parties prenantes. Cette reconnaissance doit conduire les professionnels à codifier ces pratiques au sein du règlement technique comme moyens de qualifier l'origine. Cette phase de codification n'est pas simple, mais elle permet d'instituer en dispositifs un ensemble de règles techniques jusque là ignorées et pourtant qui font sens dans l'inscription de l'origine dans la viande.

3.6.2 Décloisonner les activités d'élevage et de boucherie : faire dialoguer l'éleveur et « son » boucher

Le confinement des activités des éleveurs et des bouchers par la multiplication des intermédiaires entre l'animal sur pieds et sa viande crée des lignes de ruptures entre les parties prenantes de la filière. Si bien que l'origine se dilue au fur et à mesure des changements de mains et des transformations du produit et n'autorise plus son transport jusqu'au morceau de viande.

Au contraire, la mise en connexion directe des fonctionnements techniques des activités d'élevage et de boucherie, qui ne soit pas réduit à de simple flux d'animaux et de carcasses mais soit aussi l'occasion d'échanges, rendrait envisageable le transport de l'origine.

Cette mise en connexion demande de réapprendre à travailler ensemble. Cette exigence reconfigure les frontières des activités de chacun. Ainsi, **le travail de l'éleveur ne s'arrête plus au moment du départ de l'animal de l'exploitation, mais s'étend au delà après son abattage.** Les discussions entre l'éleveur et le (son) boucher lui permettent d'appréhender ce que devient la carcasse de l'animal qu'il a élevé. Ce n'est pas tant qu'il s'intéresse dans quelle boucherie ou supermarché elle va être commercialisée où par quel type de client. **Il se préoccupe plutôt des critères de jugement sur lesquels elle va être évaluée pour pouvoir éventuellement en retour ajuster le type d'animal à produire.**

Aujourd'hui, la fonction du boucher est réduite à des opérations de tranchage toujours plus éloignée des animaux vifs et de leur carcasse. Au point qu'elle disparaît complètement lorsque c'est l'atelier de découpe qui se charge de lui fournir des morceaux prêts à découper (PAD) sous vide qu'il n'a plus qu'à trancher. Peut-on, en effet, encore appeler boucher un homme²⁰ dont le métier se résumerait à débiter des tranches de viande ? Le robot de découpe s'il s'était avéré opérationnel en abattoir aurait poussé à son terme le raisonnement excluant définitivement le boucher de son métier originel.

²⁰ Ce n'est pas par conviction phallogocentrique que nous ici excluons les dames de la boucherie, mais faute d'avoir rencontré des femmes exerçant le métier.

Instaurer un couplage entre l'éleveur et le boucher exige que ce dernier réinvestisse plusieurs pans de son métier :

- l'évaluation de l'animal sur pieds qu'il négocie avec l'éleveur ;
- l'achat et la découpe de l'ensemble de la carcasse qui demande à la fois des compétences techniques, mais aussi commerciales pour réussir à vendre toute la carcasse. Ce problème ne se pose lorsque le « boucher » travaille avec des morceaux PAD. Il commande un réassort lorsqu'il en a besoin, mais uniquement composé de morceaux nobles.

Dans ce contexte, le boucher peut parler à ses clients de la viande qu'il vend et reconstruire le lien à l'origine, alors qu'il est occulté lorsque le boucher ne travaille que du PAD.

Cependant cette mise en connexion n'est pas spontanée, ni du point de vue des objets (animal vif et viande) ni de celui des parties prenantes et de leurs activités. Elle nécessite des formes d'ajustement des critères de jugement entre les professionnels. Un éleveur regarde préférentiellement chez un animal son niveau d'engraissement et ne le jugera pas de la même façon qu'un boucher qui recherchera principalement à prédire le rendement en viande. Les parties prenantes doivent donc construire des **dispositifs techniques spécifiques** qui reconnaissent ces différents critères de jugement, mais qui les maintiennent en compatibilité.

Le couplage entre des critères mobilisés par les éleveurs et ceux utilisés par les bouchers devraient alors permettre d'assurer des validations réciproques des choix de production.

3.6.3 Dire l'origine d'une viande : des dispositifs spécifiques pour reconnaître l'altérité

Le développement des stratégies industrielles impose de mettre en équivalence les types de viandes bovines pour obtenir des mesures objectives indépendamment du temps et de l'espace. Dans ce cas, l'ensemble des viandes est évalué sur un même plan et la référence à l'origine en est totalement expulsée.

Or justement l'origine est par définition singulière. **Elle n'est donc pas réductible à des catégories préexistantes qui, en général, ne conviennent guère au jugement des animaux et des carcasses atypiques par rapport au reste de la production bovine.**

De même, l'origine est non transportable. **Les dispositifs techniques créés spécialement pour qualifier l'origine des viandes ne sont guère transportables.** Leur non reproductibilité tient au fait qu'ils ont été édifiés sur la base de savoir-faire et de pratiques spécifiques d'élevage et de découpe bouchère.

Cela dit, il est parfois difficile de construire de tels dispositifs spécifiques à contre courant des discours techniques circulants.

3.6.4 L'indiscipline des disciplines

La qualification de l'origine n'est ni un objet de zootechnie, ni un objet de la technologie de la viande²¹. Le transport de l'origine intéresse tout autant ces deux disciplines et laisser la question de sa qualification à l'une d'entre elle, c'est se priver de comprendre quelles sont les voies de son transport.

Il devient urgent, comme Bertrand Vissac puis Bruno Latour l'affirmaient, de devenir suffisamment indiscipliné. Autrement dit, sans renoncer à l'approche disciplinaire, nous pensons que les véritables enjeux de la qualification de l'origine ne se jouent pas à l'intérieur de chaque point de vue disciplinaire. Au contraire, ils se jouent aux interfaces, dans les points de couplage entre le fonctionnement de l'élevage et la transformation de la viande. C'est l'étude de ces points de couplage qui permet de comprendre les modes de transport de l'origine.

L'exploration des dispositifs existants montre qu'un certain nombre d'entre eux empêche de « filer » le lien à l'origine jusqu'au morceau de viande. A un moment ou à un autre de la transformation le fil est rompu.

En levant successivement les obstacles à la qualification de l'origine des viandes, on dévoile les propriétés spécifiques que devraient posséder les dispositifs techniques pour assurer son transport. La principale de ces propriétés consiste en la mise en connexion des différentes parties prenantes de la filière pour permettre la transformation du produit sans altérer son originalité.

3.7 Proposition d'hypothèses

Dans l'instruction de ces demandes, on peut identifier quatre questions majeures. **On souhaite repérer parmi elles, celles qui fondent la typicité de la viande au cours des différentes étapes de transformation de l'animal et déterminer comment s'y inscrit et se transporte l'origine d'étapes en étapes.** Parmi ces questions, toutes ne sont pas traitables directement. Certaines font déjà l'objet de recherches et peuvent donner lieu à des collaborations sur des questionnements complémentaires.

① La première question concerne **l'influence des choix techniques** (type génétique, mode d'alimentation, flore de prairie, etc.) sur la réponse biologique de l'animal (caractéristiques de sa carcasse et de sa viande). Ce sont les couplages entre système d'élevage et type de produit obtenu qui sont ici en jeu pour garantir un lien au terroir et pour assurer la typicité de la viande (et de fait sa non reproductibilité). Ce premier type de questions renvoie à des problématiques en-dehors de nos champs de compétences qui ne nous permettent pas de les traiter directement. D'ailleurs, même si les méthodes de caractérisation actuelle des produits permettent de définir leur identité, elles n'informent pas sur leur typicité et encore moins sur l'inscription de leur origine à chaque étape de transformation. Elles sont

²¹ Sans exclure l'analyse économique de la qualification de l'origine, je m'estime suffisamment profane en la matière et préfère me recentrer sur l'analyse technique des phénomènes qui d'ailleurs constituent le cœur de la thèse.

donc « loin de permettre de tout expliciter et de favoriser la reproduction et la délocalisation de produits typiques » (Béranger, 1999).

② La seconde interrogation relève de **l'existence de savoir-faire d'éleveurs** liés à ces choix susceptibles de rendre l'animal typique. Comment les choix en matière de système d'élevage permettent de donner du sens à la différenciation par l'origine ? Le programme ÆBA (Adaptation des Elevages Bovins Allaitants) aborde cette question du point de vue des orientations des systèmes d'élevage bovin sous contrainte d'une certification de produits. Cette question se rapproche fortement de notre problématique puisqu'elle traite de la confrontation des systèmes de production avec les signes de qualité. Le domaine de recherche d'ÆBA se focalise donc sur la qualification des conduites d'élevage et de leurs *adaptations* aux exigences des cahiers des charges. Notre problématique met plutôt en évidence l'explicitation des savoir-faire qui permettent de fonder les *projets* d'éleveurs.

③ Le troisième type de question se rapporte à **l'aptitude des savoir-faire bouchers à valoriser les manières de produire mises en œuvre en amont**. Avec les systèmes d'élevage, cette question est au cœur de notre problématique. En effet, notre objectif est de comprendre comment les caractéristiques du produit (voire sa spécificité ou sa typicité) initiées au niveau de la conduite d'élevage sont transportées dans les étapes suivantes de transformation jusqu'au morceau de viande.

④ La dernière question n'est pas centrale dans notre propos. Elle concerne le transport de l'origine jusqu'au morceau de viande préparé selon les usages culinaires locaux. Elle renvoie, dans ce cas, aux restaurateurs et plus largement aux « préparateurs » et les manières d'accommoder la viande. Autrement dit, existe-t-il des modes de préparations culinaires contribuant à la construction de la typicité ? Pour cela, le Conseil National des Arts Culinaires (dont le fond de produits traditionnels et recettes régionales regroupe plus de 2000 références sur l'ensemble des régions françaises) est une ressource à mobiliser.

Il faut s'intéresser aux systèmes d'élevage et aux particularités des savoir-faire bouchers pour chercher à comprendre comment s'effectue la mise en relation entre les savoir-faire. Nous avons vu qu'elle faisait souvent défaut et qu'elle pouvait être la cause des obstacles au marquage de l'origine des viandes bovines. C'est à ce niveau que réside le transport de l'origine lors de la transformation de l'animal en viande qui ne se fait pas naturellement et qui reste ignoré des études en cours.

Ainsi, parmi ces quatre questions, on se focalisera sur les connections qu'entretiennent deux d'entre elles : celles relatives aux savoir des éleveurs et aux techniques de valorisation mises en œuvre par les bouchers. Comment les choix en matière de système d'élevage permettent-ils de donner du sens : c'est-à-dire d'appuyer et de justifier la démarche de différenciation par l'origine ? En quoi la valorisation bouchère des carcasses permet-elle de révéler ou simplement de valoriser le potentiel de l'animal reposant sur des pratiques des éleveurs ? Mais surtout comment assurer leur mise en cohérence dans les projets locaux de certification

alors que les critères d'évaluation des objets (animal-carcasse-viande) diffèrent selon que l'on se place du point de vue des éleveurs ou des bouchers ?

Cette dernière question renvoie au manque d'ajustement spontané entre les savoir-faire professionnels. C'est dans cet entre deux que les parties prenantes construisent des dispositifs techniques capables d'assurer le couplage entre les fonctionnements des activités techniques et finalement de transporter l'origine.

Seulement, les dispositifs existants au sein de la filière bovine représentent des obstacles à la mise en connexion des activités et des savoir-faire. Les porteurs de projets doivent donc imaginer des dispositifs techniques spécifiques qui rendent possible le transport de l'origine au fur et à mesure de la transformation de l'animal jusqu'à sa viande. Loin d'instrumentaliser les relations entre les professionnels de l'élevage et de la viande, ces dispositifs spécifiques sont une manière d'organiser les points de contact entre les savoir-faire professionnels. **Ils permettent à l'animal singulier et hors norme d'exprimer son originalité qui ne peut être réduite aux catégories pré-formatées des dispositifs actuels. Ces dispositifs particuliers ne sont pas légions dans le secteur de la viande bovine et c'est pour cela que nous allons observer des situations « en marge » des systèmes existants.**

Nous proposons donc d'approcher les enjeux propres à la qualification de la viande par l'origine en formulant l'hypothèse suivante : **c'est au sein de dispositifs techniques spécifiques que peut se réaliser un couplage entre des manières de produire spécifiées et leur inscription successive au fur et à mesure de la transformation de l'animal : de l'animal sur pied, au morceau de viande en passant par la carcasse.**

L'étude approfondie de certains d'entre eux devrait nous permettre d'énoncer leurs propriétés et d'évaluer leur efficacité.

4. Choix des chantiers et méthodologie d'approche

4.1 Echantillonnage

Notre stratégie d'échantillonnage repose sur la mise en tension de plusieurs systèmes techniques contrastés. En conséquence, elle procède du repérage des situations pertinentes pour traiter de notre hypothèse.

Ce repérage n'est pas dicté par la validation statistique permise par les grandes masses puisque les situations étudiées représentent des phénomènes assez limités dans le volume d'animaux mis en marché. Les observations et les données recueillies sont plutôt validées par le contexte et leur réalité singulière et non par leur signification statistique.

Cette mise en tension organise l'échantillonnage tant à l'intérieur de chaque situation observée qu'entre les différents terrains de recherche. En effet, la construction des bases de différenciation par l'origine tolère des degrés de liberté sur la façon d'élever puis de transformer la viande, même si elle exige l'adhésion des différentes parties prenantes à un projet unique. Ce sont ces degrés de liberté (autrement dit ces « écarts à la moyenne ») que nous souhaitons explorer qui traduisent la capacité d'interprétation du cahier des charges ou du règlement technique.

D'autre part, l'originalité du projet de marquage de l'origine repose sur les ressources locales (savoir-faire, alimentation, génétique) ce qui rend chaque situation unique. Ces manières d'être originales nous invitent à collationner plusieurs terrains afin d'explorer les façons de qualifier l'origine lorsque les parties prenantes et les ressources changent.

Autrement dit, chaque ensemble de données recueille une réalité en soi. Le corpus de résultats recueilli sur un même terrain de recherche constitue une gamme de variations possibles à l'intérieur de laquelle les parties prenantes du projet agissent. La confrontation de ces terrains nous donne les stratégies de différenciation.

Compte tenu que nous ne recherchons pas de validation statistique des résultats, mais plutôt un recueil de la diversité existante, nous nous appuyons principalement sur **la connaissance des activités** dont disposent localement certaines « personnes-ressources ». Il s'agit de parties prenantes de la filière bovine engagées et légitimes dans le fonctionnement des activités locales. On peut citer les techniciens de Chambre, les agents de l'INAO, les présidents de syndicats de défense, les présidents de groupement qualité, les directeurs d'abattoir, des chercheurs impliqués dans le développement, etc.

Aussi, dans un premier temps, nous ne mobiliserons pas les fichiers statistiques (notamment ceux mis en place par les Chambres Régionales d'Agriculture) même s'ils permettent de vérifier, dans un second temps, la représentativité de l'échantillon composé. Ce n'est malheureusement pas toujours aussi simple compte tenu que le découpage administratif sur lequel repose les statistiques agricoles ne se superpose pas nécessairement au découpage de la zone retenue pour l'AOC ou l'IGP. Compte tenu du niveau élevé d'agrégation des statistiques, il est difficile de reconstruire précisément *ex post* les statistiques s'intéressant en particulier à la population engagé dans le projet de marquage de l'origine.

Ce choix méthodologique suppose, avant tout, d'identifier, de prendre contact et d'expliquer notre recherche à ces **personnes ressources**. Elles nous permettent aujourd'hui de disposer d'une liste de contacts qualifiés pour nous aider à **construire notre échantillon** et nous permettre « d'entrer » dans les élevages pour les uns et les abattoirs pour les autres.

Les bouchers détaillants seront identifiés via les enquêtes auprès des éleveurs en particulier et les négociants/abatteurs avec qui ils sont en relation. Cette méthode de proche en proche consiste à demander à un premier interviewé de désigner d'autre(s) interviewé(s). Ce dispositif repose donc sur la mobilisation de relations qui ne sont pas que sociales et commerciales pour reprendre Blanchet et *al.* (1993), mais aussi techniques. Les objets échangés (animal vif, carcasse, viande) et les informations qui y sont attachées (poids, conformation, persillé) sont autant d'éléments servant à qualifier les « styles » de relation entre les parties prenantes du projet de certification.

4.2 Constitution d'un jeu de données

4.2.1 Données informatives

Elles font référence à des éléments directement accessibles auprès des institutions en charge des dossiers de reconnaissance de l'origine des viandes. De nature quantitative, elles facilitent le repérage des personnes à rencontrer.

Dans notre cas, elles sont disponibles auprès des centres INAO, des syndicats de défense ou des groupements qualité, des organismes statistiques régionaux voire départementaux, des fichiers d'Identification Pérenne Généralisée (IPG). Ce sont donc nos personnes ressources (à travers les institut(ions) qu'ils représentent) qui disposent de ces données.

Cette collecte de données informatives doit permettre de cerner en quelques critères le type d'activité et de produits élevés ou fabriqués/transformés par les acteurs concernés. Elle précède les enquêtes de terrain proprement dites.

4.2.2 Données d'observations en situation des pratiques

L'explicitation des savoir-faire incorporés dans les actes (zoo)techniques ou bouchers passe nécessairement par une *description factuelle* du fonctionnement des activités d'élevage et de boucherie. En effet, ces activités sont souvent si manifestes qu'on ne les remarque pas et restent dans l'implicite, si on ne prend pas soin d'en relever chaque étape.

L'observation des pratiques *in situ* consiste, dans la mesure du possible, à suivre l'éleveur dans ses manipulations du troupeau (repérage et tri des animaux destinés à l'engraissement, alimentation, constitution des lots d'abattage) et le boucher dans ses jeux de découpe (achat d'animaux sur pieds, type de découpe). Ce type d'observation n'est pas réalisable avec tous les acteurs rencontrés et concernent seulement quelques uns d'entre eux. Quoiqu'il en soit, une visite de l'exploitation a systématiquement été faite avec l'éleveur et quelque fois en compagnie du technicien INAO.

Il se rapporte également aux suivis d'activités (agent agréé par l'OFIVAL pour la classification des carcasses, agrément AOC, commission d'experts du comité III de l'INAO, commission technique en charge de l'agrément des animaux sur pieds).

Les suivis d'activités ont tous fait l'objet de la rédaction d'un compte-rendu de quelques pages.

4.2.3 Données d'enquêtes par entretiens semi directifs

Les points de vue dans lesquels s'incarnent les représentations des professionnels enquêtés ne préexistent pas au travail d'enquête par entretien. Au contraire, ils sont co-construits dans le discours entre enquêté et enquêteur, en particulier dans la méthode de **l'entretien compréhensif** pratiqué par Kaufmann (1999) que nous avons privilégié.

On cherche ici à saisir les pratiques dans leur globalité (organisation du système d'élevage, mode d'abattage et de traitement des viandes). Dans cet optique, ces acteurs ne sont pas simplement vu comme des « **porteurs de structures** » (Kaufmann, 1999), mais aussi des **porteurs de projets** dépositaires et gestionnaires d'un savoir-faire partagé, à qualifier.

Avec ces observations *in situ*, nous sommes en mesure de comparer les déclarations des parties prenantes des démarches de reconnaissance de l'origine avec le fonctionnement effectif de leurs pratiques afin de relever les éléments anachroniques du discours recueilli.

L'objectif ici est de donner de l'importance à des pratiques d'élevage qui en auraient moins dans d'autres études sur l'efficacité alimentaire ou le rendement en carcasse par exemple. Il s'agit de *discerner dans l'ensemble des manières de produire un animal, le signifiant de l'accessoire, ce qui fait l'origine*.

La collecte de ce second type de données fait appel à l'enquête par entretiens semi directifs auprès des acteurs échantillonnés. Grâce à une suite de questions sériées, ils permettent de saisir des éléments d'ordre factuel, tout en laissant aux personnes l'enquêtées la liberté de s'exprimer sur ce qu'il fait et d'affirmer son point de vue.

Ces entretiens ont pour la plupart été enregistrés (hormis ceux pour lesquels l'enregistrement suscitait des réticences et qui aurait pu entraver le bon déroulement de l'entretien). Les enregistrements ont été retranscrits *in extenso* et analysés individuellement ou conjointement à l'aide du logiciel d'analyse de données textuelles.

Nous avons eu l'opportunité d'engager un partenariat sur le terrain du Mézenc avec l'équipe INRA-SAD de Theix porteur du projet ÆBA. Malgré une approche du système d'élevage vu sous l'angle adaptatif (alors que notre posture d'observation est plutôt projective), le projet ÆBA présente des similitudes avec notre questionnement qui permettent d'alimenter notre hypothèse. A travers le co-encadrement d'un stage de fin d'étude d'ingénieur (Nozières, 2002) qui prend place dans le projet ÆBA, nous avons défini une stratégie d'échantillonnage qui soit complémentaire d'un premier travail déjà réalisé sur le Plateau du Mézenc (Trift, 2000).

Les enquêtes en élevages et chez les bouchers ont fait l'objet d'un dépouillement classique réalisé grâce à la conception et à l'édition pour chaque entretien d'un compte-rendu. De même, ils ont été intégralement transcrits sous forme textuelle sur un support informatique.

4.2.4 Données issues du cours d'action et auto-confrontation par enregistrements vidéoscopiques

L'observation directe et l'entretien sont deux façons de recueillir des données sur le fonctionnement des activités. Toutefois, dans certaines situations, l'observation ne permet pas toujours de repérer les actes essentiels à l'élaboration et au transport de l'origine, lorsqu'ils sont noyés dans une multitude d'autres opérations de moindre importance. De même, il est souvent délicat d'interroger les opérateurs *en cours d'activité* (on imagine difficilement faire

parler les tâcherons en atelier de découpe sur leur manière de travailler une demi carcasse sans perturber son déroulement habituel). Le recours à l'image vidéo, nous permet de différer la production de discours pour en avoir une meilleure interprétation. Dans ce type de recueil de données, on ne demande pas aux opérateurs²² de « penser tout haut ». L'étude du cours d'action est menée avec une méthode : l'autoconfrontation. Elle permet le commentaire *ex post* des images recueillis d'un opérateur sur sa propre activité.

En instrumentant notre recherche avec une telle méthode, nous faisons l'hypothèse que les savoir-faire contenus dans les actes techniques des opérateurs ne sont pas saisissables en l'état, mais exige un important travail de dévoilement.

4.2.5 Reconstruction *ex post* des couplages entre le fonctionnement des activités

Les couplages entre les savoir-faire des différents métiers ne sont pas saisissables en l'état, mais sont observables à travers l'exploration synchrone des activités de chacune des parties prenantes. Il faut chercher les indices de leur existence au travers de la construction de dispositifs techniques qui font exister les mises en connexions et les maintiennent actives.

En conséquence, l'analyse des modalités de **mise en connexions** du fonctionnement des activités et des savoir-faire qui y sont liés fait l'objet **d'une reconstruction a posteriori à partir de l'observation des métiers d'éleveurs et de bouchers.**

On s'attachera à discerner les possibilités de leur mise en relation tout au long de la **chaîne opératoire**. La mise en connexion des activités et des savoir-faire qui y sont liées est d'autant plus importante qu'elle doit permettre le changement de nature des objets sans pour autant modifier l'originalité qu'ils contiennent.

Les **critères de constitution des lots d'abattage** sont un premier ressort de la mise en connexion des activités. Ils sont réalisés par l'éleveur seul, mais il arrive que les animaux soient sélectionnés par le boucher.

De même, l'identification des **flux d'informations** sont des témoignages précieux de la nature des couplages entre les parties prenantes de la filière. Notamment ceux qui traversent les dispositifs mis en œuvre pour permettre les retours d'information vers l'éleveur (ticket de pesée, validations ou refus de l'agrément AOC). On juge ici de la perception de l'éleveur de l'ensemble de la filière et la manière dont il envisage le devenir de l'animal qu'il a élevé.

Ces flux d'information doivent être mobilisables à tout moment et par l'ensemble des parties prenantes. L'analyse des **formes de mémorisation** donne une idée du niveau **d'institutionnalisation** de la démarche et finalement des dispositifs de qualification. Si elles sont attachées à la mémoire de quelques personnes, la disparition de ces personnes du système de qualification risque d'entraîner à sa suite la disparition de l'ensemble des dispositifs associés à la démarche. Au contraire, l'information systématique stockée institutionnalise la démarche en rendant, en théorie, l'information accessible pour l'ensemble des parties prenantes de la démarche.

Cette institutionnalisation des dispositifs de qualification est d'autant plus importante qu'elle « se manifeste chaque fois que des classes d'acteurs effectuent une typification réciproque des actions habituelles » (Berger et Luckmann, 1996). Autrement dit, c'est l'accord réciproque autour d'une règle par un collectif qui définit une institution. Saisir ces typifications

²² Bien que cette expression ne nous convienne pas parce qu'elle ne retraduit pas la totalité de l'activité, nous reprendrons, par la suite, la terminologie des ergonomes utilisateurs de cette méthode.

récioproques est donc essentielle à la compréhension des couplages entre les métiers d'éleveurs et de bouchers. Dans ce cadre, les cahiers de notation des carcasses, les bordereaux, les analyses sensorielles, les registres de qualification des animaux, des carcasses et des viandes sont autant de documents pertinents à collecter puis à analyser.

Par ailleurs, l'institutionnalisation de la démarche de qualification de l'origine est intimement liée à la **légitimation** du groupe porteur de projet de la démarche. Le problème de légitimation se pose, en effet, quand les objectivations d'ordre institutionnel doivent être transmises : ce qui suppose évidemment des formes de mémorisation ad hoc. Sans elles pas de transmission, donc pas d'institutionnalisation de la démarche et pas de pérennisation du système de qualification.

Parfois, ces formes de mémorisation n'existent pas pour des raisons diverses attenantes à la situation et aux acteurs en place, il nous a donc fallu les créer.

Enfin, l'institutionnalisation pose le problème du contrôle et des dispositifs techniques qui le garantissent. « Les institutions par le simple fait de leur existence, contrôlent la conduite humaine en établissant des modèles prédéfinis de conduite, et ainsi la canalisent dans une direction bien précise au détriment de beaucoup d'autres directions qui seraient théoriquement possibles ». (Berger et Luckmann, 1996). Ainsi, dans le cas où le groupe porteur de projet a défini le type idéal de l'animal qu'il souhaite voir reconnaître, il doit, en parallèle, mettre en place des dispositifs de contrôle afin de s'assurer que le système de qualification ne dérive pas de cet objectif.

Ce n'est pas que le système de qualification soit figé, mais il s'agit de s'assurer que les règles construites collectivement soient respectées, rien n'empêche de les réactualiser : le processus d'institutionnalisation est réversible.

4.3 Mode de traitement : analyse du discours

4.3.1 Mise à disposition des données de natures différentes

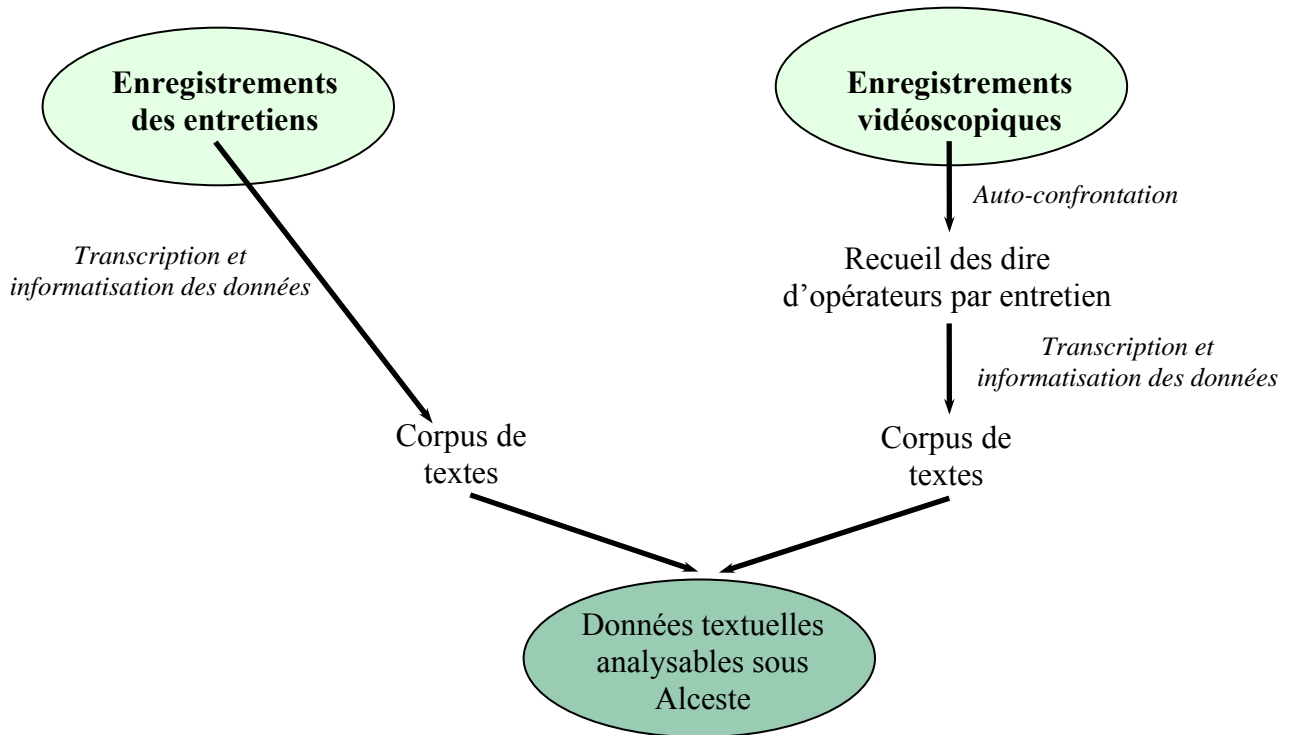
Les entretiens semi directifs (i) et l'autoconfrontation (ii) produisent du discours (outre les images qui ne sont qu'un moyen d'accéder aux dires d'opérateurs). Ce discours est donc analysable après retranscription *in extenso* sous Alceste.

Cette production de discours alimente le corpus de données textuelles dont l'interprétation permet de comprendre les points de vue des différents opérateurs. Toutefois, la nature multiforme des modes de collecte assigne les données de statuts différents (les unes issues d'un discours sur les pratiques d'éleveurs, les autres d'une autoconfrontation de découpeurs et de bouchers par le détour des images). **Alors que les premières sont à « dire d'acteurs », les secondes sont produites à partir d'un enregistrement sur le faire et sans cesse actualisées par la confrontation du discours à l'image.**

Les entretiens permettent d'éclairer les pratiques dans leur ensemble, alors que l'autoconfrontation s'attache à rendre compte des savoir-faire liés aux actes techniques voire aux gestes.

La mise en tension de ces deux types de données permet de disposer de différents points de vue sur le même objet : c'est-à-dire les couplages. Sauf que la première série de données informe les couplages du point de vue des éleveurs (l'amont), alors que la seconde alimente notre objet de recherche du point de vue des découpeurs et des bouchers (l'aval) (figure 4).

Figure 4 : les différents types de données et leurs traitements pour les rendre analysables conjointement



Ces différents types de traitements loin de s'exclure l'un l'autre, s'alimentent et doivent permettre des recoupements entre des données de nature composites (des images, des mots), mais portant sur le même objet de recherche. **L'application de traitements différents (interprétation d'enquêtes, analyse textuelle, analyse par cours d'action) permet d'éprouver les différents points de vue des professionnels sur le marquage de l'origine de la viande. Leur regroupement au sein d'un même corpus puis leur confrontation met à notre disposition un faisceau de réalités pour informer le rôle des couplage entre les fonctionnements techniques dans la qualification de l'origine répondre à notre questionnement.**

4.3.2 Intérêts du recours à l'analyse de données textuelles : accéder aux savoir-faire

Interroger la construction de la typicité des viandes demande d'explicitier les savoir-faire qui fondent les projets individuels et collectifs des éleveurs et des bouchers. Même s'ils sont contenus dans les façons de faire et de dire des acteurs, *ces savoir-faire ne sont certainement pas accessibles en l'état*. Ils ne constituent, en effet, *ni un donné, ni même un objet fini*,

mais une construction entre une certitude culturelle du savoir, normalisée dans la répétition des actes techniques et un contexte social qui donne un objectif à l'acte. De sorte que la réalité des savoir-faire liés aux actes techniques n'est perceptible qu'à travers les points de vue des parties prenantes engagées dans le discours (enquêteur et enquêté). *Seule une étude fine du discours permet d'accéder aux représentations qu'un simple questionnaire ne pourrait révéler.* Le recours à l'analyse textuelle est un moyen d'y accéder.

4.3.3 Logiciels disponibles pour l'analyse de données textuelles

L'utilisation de l'analyse des données pour la description des structures textuelles a démarré avec la création de la discipline par Benzécri. Pourtant, ce n'est que bien plus tard avec l'informatisation des traitements de données que des logiciels d'analyse de données textuelles apparaissent. Chacun d'entre eux présentent des spécificités qui dédient leur utilisation au traitement de certaines données. Une rapide recension des logiciels existants permet d'orienter notre choix.

* Lexico (concepteur, A. Salem) : il s'agit d'un logiciel de traitement lexicométrique de textes de grande taille à des fins essentiellement documentaires. Les partitions du corpus sont décidées par l'utilisateur.

* Spad-T (concepteur, L. Lebart) : ce logiciel est plus spécifiquement orienté vers le traitement des réponses à des questions ouvertes sur un échantillon important d'individus dont on connaît *a priori* les caractères socio-économiques. Le mode de classification utilisé est la classification ascendante hiérarchique.

* Hyperbase (concepteur, E. Brunet) : c'est un outil destiné au traitement de grandes séries documentaires dont les fonctions hypertexte permettent de naviguer facilement entre les séries.

* Sato (concepteur, JF Daoust) : plutôt destiné à l'analyse de contenu, il permet aussi l'indexation d'un corpus.

* Sphinx : Il convient aux études qualitatives comme aux études quantitatives. Il sert principalement au dépouillement et au traitement des enquêtes par questionnaires.

* **Tropes (concepteur Acetic)** : Tropes réalise une analyse lexicale qui permet de ne pas simplement travailler sur l'occurrence des mots. Elle lui permet de définir des champs sémantiques qui rendent compte des représentations ou des points de vue des différents acteurs.

* **Alceste (concepteur, M. Reinert)** : il permet d'effectuer de manière automatique en particulier l'analyse d'entretiens et d'obtenir un classement statistique des énoncés simples du corpus étudié. Il se rapproche beaucoup de Tropes par son analyse lexicale.

La plupart de ces logiciels ont privilégié une approche purement formelle des structures textuelles comme Lexico ou Spad-T. Il s'agit principalement de comparer les distributions des mots entre différents textes ou d'étudier leurs co-occurrences dans de mêmes contextes. L'occurrence d'une forme est sa position matérielle dans le texte. Ainsi pour chaque forme, on peut calculer le nombre d'occurrences où elle apparaît. La cooccurrence est donc un comptage des formes qui apparaissent associées, de façon plus ou moins forte, dans un texte.

4.3.4 Principes méthodologiques de Tropes et d'Alceste

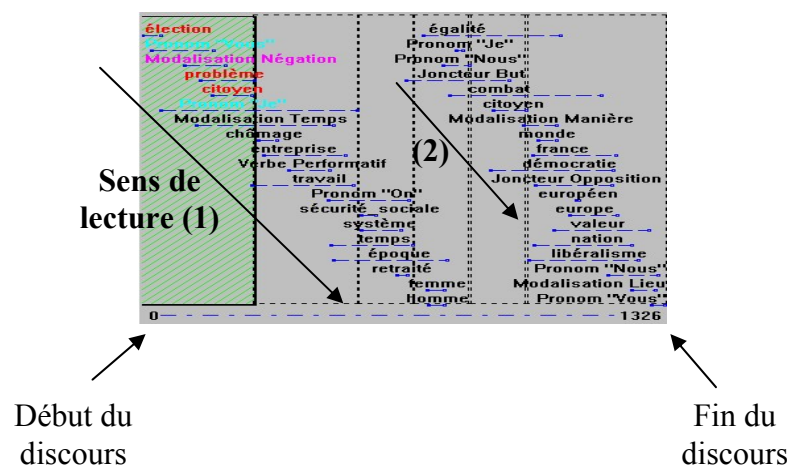
La méthodologie d'Alceste et de Tropes associe ce type d'approche formelle et une catégorisation conceptuelle. Alceste va dégager des lignes de forces qui constituent autant de

« faits bruts » sur lesquels on pourra appuyer notre démarche interprétative (Reinert, 1986). Son analyse met en œuvre des mécanismes d'analyse indépendants du sens du contexte, ce qui empêche les différences de points de vue du type de corpus traité de s'exprimer et d'interférer dans l'analyse. Cette approche nous intéresse à plusieurs titres. Elle permet de mettre en relation des textes issus de discours d'acteurs de milieux professionnels disjoints (des éleveurs et des bouchers) en veillant à ce qu'il existe une cohérence thématique entre ces discours. De même, il est possible de regrouper des données textuelles issues d'entretiens de bouchers de différentes régions ne travaillant pas la viande de la même façon. On peut donc imaginer plusieurs combinaisons possibles du moment qu'elles respectent une harmonie thématique. Cet affranchissement du sens (privilegié dans l'analyse de contenu) pour une approche plus lexicale du texte est obtenu à partir du classement statistique des phrases du corpus étudié en fonction de la distribution des mots dans ces phrases. L'analyse Alceste permet ainsi de dégager des « mondes lexicaux » comme Tropes dégage des « univers de référence ».

Le choix entre ces deux logiciels qui reposent sur une méthodologie d'analyse et des possibilités de traitement équivalentes a été guidé par le coût du logiciel (plus de 1450 € pour Tropes soit plus du double que pour Alceste). De même, le concepteur d'Alceste proposait, au moment où nous cherchions un logiciel, une formation sur les fondements méthodologiques de l'analyse de données textuelles, suivie d'une prise en main du logiciel et de ses fonctions statistiques avancées. Notre choix s'est donc porté sur Alceste. Pourtant la version gratuite disponible sur Internet nous a permis pour certaine analyse de discours d'exploiter un module de Tropes indisponible sur Alceste. Ce module fait figurer les graphes de rafales. La rafale est un mot (ou regroupement de mots) arrivant de façon fréquente dans une certaine partie du texte. L'emploi localisé de ces mots est souvent révélateur d'une insistance particulière par l'auteur à suivre tout au long du texte.

Elle est représentée graphiquement sous la forme d'une ligne pointillée horizontale indiquant sa longueur et sa position par rapport au début du texte (Figure 1).

Figure 1 : représentation de l'analyse par ordre chronologique du texte sous Tropes (les mots sont à lire de haut en bas puis à nouveau en haut etc.)



Revenons à l'analyse d'Alceste que nous avons principalement exploité pour l'analyse du discours des parties prenantes des démarches de qualification de l'origine et décrivons-en rapidement les principes de fonctionnement.

4.3.5 Mise en forme des données textuelles

(i) Dans un premier temps, l'intervention de l'utilisateur est donc limitée à une simple préparation du corpus, de sorte qu'aucun présupposé ne vienne influencer les résultats de l'analyse. Ainsi, le corpus est divisé en sections naturelles qui correspondent dans notre cas aux différents entretiens retranscrits de plusieurs acteurs ou au regroupement de leur réponse à une même question ouverte. Chacune d'elles constitue des Unités de Contexte Initiales (UCI). Elles sont les premiers indices d'une structure qu'il faut signaler à Alceste. Lors de la retranscription du corpus, il est possible d'introduire des informations appelées « mots étoilés » indiquées par le symbole « * » caractérisant les UCI comme le type de système d'élevage, la localisation géographique, le réseau commercial etc. Ainsi, la retranscription du discours d'un éleveur pourra être noté « *éleveur_allaitant *mézenc *vente_boucher_détaillant ».

Ces UCI sont elles-mêmes divisés en Unités de Contexte Élémentaires (UCE) qui sont considérées comme l'unité statistique de base par le logiciel. Cette fragmentation nécessite la définition d'une liste de caractères délimiteurs, autrement dit la ponctuation (. ? ! ; : , etc.). C'est grâce à ces délimiteurs que les unités de décompte sont identifiées, regroupées et comptées. La segmentation d'un texte est ainsi définie et permet de le considérer comme une suite de formes séparées entre elles par un ou plusieurs délimiteurs. Il n'est jamais évident de transcrire un discours oral et de rendre compte des moments d'arrêt du récit, d'interrogation ou d'affirmation par la ponctuation. Cette étape est pourtant essentielle à l'analyse par Alceste. Une des principales opérations pour l'analyse de données textuelles consiste, au préalable, à repérer puis à différencier les unités de décompte (aussi appelés « formes » ou « mots ») afin de permettre le comptage.

L'objectif principal de la méthodologie est d'obtenir un classement de ces UCE en fonction de la distribution du vocabulaire. Ce classement consiste à regarder les liens entre les unités de contexte qui sont le fait des cooccurrences entre les formes : l'hypothèse étant que les unités de contexte associées au même type de formes, proviennent plus probablement d'un même domaine de représentation (Reinert, 2000).

Alceste dans ce premier temps procède également à la lemmatisation du vocabulaire. Elle consiste à regrouper en une même unité des formes correspondant aux différentes graphies d'un lemme (c'est-à-dire la forme standardisée des dictionnaires). Ainsi, tous les substantifs sont lemmatisés au singulier, les adjectifs au masculin singulier, les formes élidées sans élision et les verbes à l'infinitif. Un verbe comme « laisser » conjugué dans le texte d'origine apparaîtra dans les sorties d'analyse réalisées Alceste sous la forme « laiss+er » qui rend compte des différents temps de conjugaison du verbe. De même, le substantif « client » apparaîtra sous la forme « client+ » qui témoigne des graphies possibles prises par le mot (client, clients, clientes, etc.).

Le caractère original des situations observées amène à ce que beaucoup de formes sont absentes du dictionnaire pré-existant inséré dans Alceste, si bien qu'il ne peut les reconnaître et les lemmatiser. C'est le cas des abréviations ou des jargons locaux d'éleveurs et de bouchers (AOC, chaîne_marseillaise, glissner, anouble, abrivade, *manzu*, etc.). Il est donc nécessaire de créer un dictionnaire personnel annexe de toutes ces formes non reconnues par Alceste et ne contribuant donc pas totalement à l'analyse alors qu'elles constituent le cœur de notre questionnement sur les savoir-faire locaux.

Enfin les termes insécables dont nous verrons parfois des incursions dans les morceaux de discours choisis sont notés à l'aide d'un tiret bas. Par exemple, « veine_grasse, pot_au_feu, taureau_de_Camargue » pour que Alceste les analyse en entier et non mot à mot. Ces mots rendus insécables sont également répertoriés dans le dictionnaire personnel.

(ii) Dans un second temps, il est possible d'affiner le traitement d'Alceste ou d'essayer de nouvelles hypothèses interprétatives en modifiant les paramètres statistiques de l'analyse (variation des seuils de signification du χ^2 ou χ^2 , longueur des UCI, nombre de classes).

4.3.6 Détails des aides à l'interprétation des données à disposition sous Alceste

Parmi les traitements statistiques fournis par Alceste, trois d'entre eux apportent des aides pertinentes à l'interprétation des discours des bouchers (que ce soit en autoconfrontations ou en confrontations croisées).

4.3.6.1 La classification ascendante hiérarchique

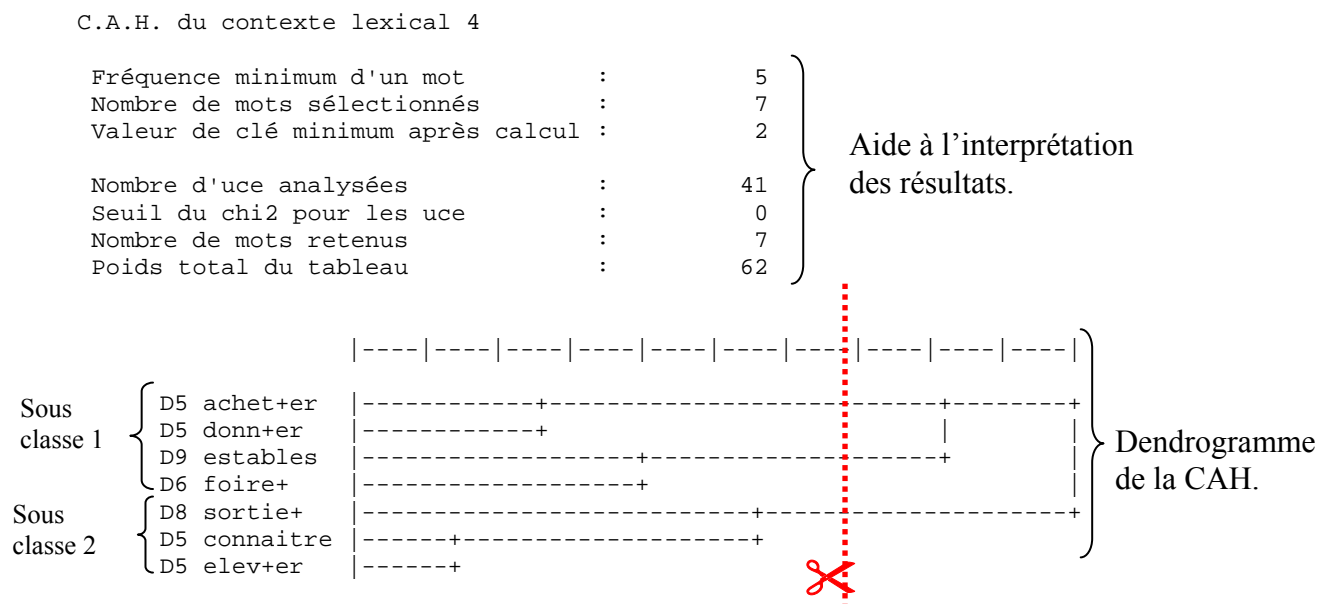
La classification ascendante hiérarchique (CAH) fractionne le discours en classes. Cette analyse permet de compléter les analyses factorielles. Elle présente l'avantage de décrire tout l'espace (dans toutes ses dimensions) et pas seulement le réduire aux premiers plans factoriels. La CAH est représentée le plus fréquemment sous forme d'un *dendrogramme*. Dans ce dendrogramme chaque regroupement réalisé s'appelle un *nœud*. L'ensemble des éléments terminaux rassemblés dans un nœud s'appelle *classe*. Les niveaux inférieurs du dendrogramme correspondent à des formes qui sont très proches. A l'inverse les niveaux supérieurs constituent des oppositions.

La connaissance de la composition du discours révèle la structure de l'activité de découpe en la décomposant en grands thèmes. La décomposition en structures de l'activité ne se superpose pas nécessairement au déroulement linéaire et temporel de la découpe.

Pour chaque classe, Alceste calcule la liste des formes les plus significativement présentes. Cette procédure travaille à la fois sur tous les mots analysés (qui ont contribué à la classification), mais aussi sur tous les autres mots du dictionnaire des formes réduites : c'est à dire les mots outils (préposition, conjonction, verbes auxiliaires) ; les mots illustratifs (mots en majuscules) et les mots supplémentaires (mots étoilés). On obtient ainsi une liste complète du vocabulaire de la classe, en utilisant le « **chi2 d'association** » **que nous noterons désormais « χ^2 »**. Cette valeur du χ^2 est une mesure de la qualité d'association d'une forme avec une classe. Plus cette valeur sera importante plus la forme sera fortement associée à la classe et sera donc caractéristique de celle-ci. On distingue dans le texte analysé les éléments qui sont dans la classe A et d'autre part les éléments qui n'y sont pas (ceux appartenant à \bar{A}). Ce type d'analyse par le jeu d'un double mouvement entre le discours puis sa mise en forme écrite permet d'isoler les structures signifiantes les plus fortes et de retrouver dans la construction du discours *les traces des savoirs liés aux actes techniques* observés précédemment.

Pour donner, d'ores et déjà, une idée de la représentation graphique de ce type de résultats statistiques, nous en faisons figurer un exemple (Figure 2).

Figure 2 : représentation de la CAH du contexte lexical de la classe 4 d'un discours d'élève



Il est possible à partir de ce dendrogramme de distinguer deux sous-classes en le coupant à la hauteur du pointillé. Nous avons ainsi défini la sous-classe 1 composé des mots « achet+er, donn+er, estables et foire+) et de la sous-classe 2 constitué des formes « sortie+, connaitre, elev+er ». De là il est possible de tirer des conclusions sur la structuration du discours de cet élève.

4.3.6.2 L'analyse factorielle des correspondances

L'Analyse factorielle des correspondances distribue sur deux dimensions du plan les termes significatifs de chacun de ces discours (c'est-à-dire les substantifs, les verbes, les mots outils). L'analyse factorielle permet de visualiser les oppositions entre les formes ou les classes qui circonscrivent des univers sémantiques homogènes. Si nous nous intéressons aux espaces de recouvrement entre ces classes, il devient possible de saisir ce qu'il y a de commun entre elles. Ces surfaces partagées témoignent d'une communauté de sens du discours et les mots qui y sont projetés permettent de décrire cet espace conjoint.

L'importation sous un tableur des coordonnées de chaque point du plan représentant chacun des termes significatifs permet de mesurer les distances qui les séparent. Il est donc possible, en comparant les discours deux à deux, de regrouper des termes entre eux selon leur proximité spatiale. La compilation de ces termes amènent à déterminer des univers sémantiques différenciés (celui des muscles, de la viande, des morceaux apprêtés, celui des techniques de désossage, etc.). Les proximités traduisent les univers sémantiques communs dans les discours. Cette communauté de discours témoigne ce sur quoi des individus se rejoignent bien que ne partageant pas nécessairement des références culturelles, professionnelles communes.

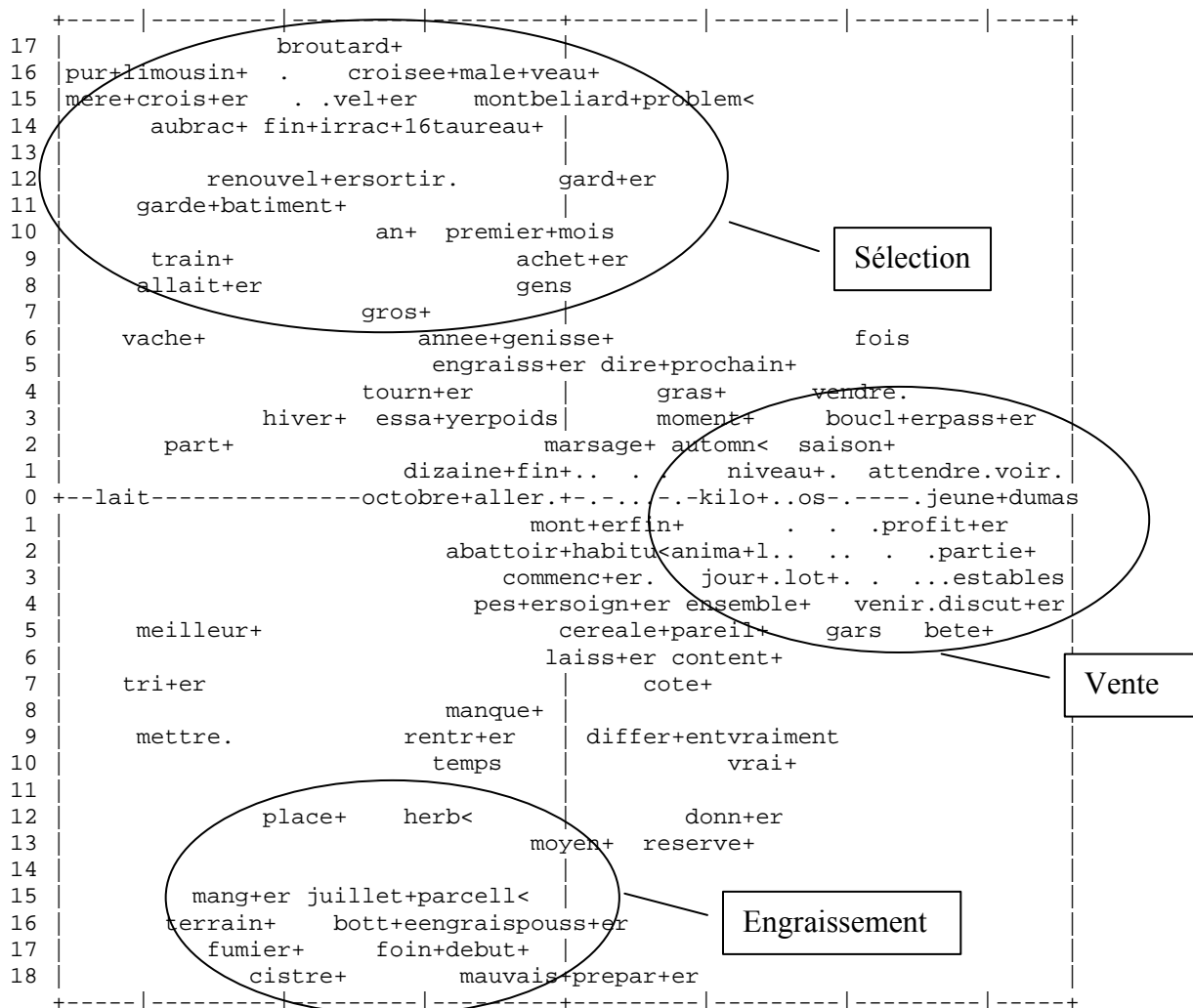
Pour donner, d'ores et déjà, une idée de la représentation graphique d'une analyse factorielle des correspondances, nous en faisons figurer un exemple (Figure 3).

Figure 3 : analyse factorielle des correspondances

Projection des mots analysés sur le plan 1 2 (corrélations)

Axe horizontal : 1e facteur : V.P. = .3464 (25.88 % de l'inertie)

Axe vertical : 2e facteur : V.P. = .3228 (24.12 % de l'inertie)



Nombre de points recouverts 3 dont 2 superposés

x	y	nom
-22	15	janvier+
-22	15	femelle+
-22	15	insemin+

Dans les bulles que j'ai tracées sur la base des résultats fournis par Alceste, figurent les mots appartenant à des mondes lexicaux communs. Ils permettent de comprendre la structuration du discours et de définir le sens des deux axes.

4.3.6.3 Le tri croisé

Enfin, le tri croisé permet de mettre en relation un terme particulier du discours avec l'ensemble des autres termes contenus dans le discours. Une mesure de l'intensité de leurs liaisons (établies sur la base des co-occurrences à l'aide du χ^2) permet de savoir à quels autres termes est attaché le terme que l'on cherche à expliciter. Les associations transcrivent *a priori* les rapprochements que réalise le boucher lorsqu'il pratique la découpe.

Il s'agit, à présent, d'explorer les situations où nous allons mettre en œuvre ce dispositif de collecte de données. Parmi l'ensemble de ces situations seules quelques unes nous sont apparues pertinentes pour traiter de notre questionnement sur l'origine des viandes bovines.

5. Construction du dispositif de thèse : les situations pertinentes à observer

5.1 Recension systématique des situations reconnues ou en cours de reconnaissance de leur origine

Dans un premier temps, nous avons procédé à une recension systématique de l'ensemble des situations, sans autre souci de pertinence que celui de collationner les cas où les parties prenantes s'étaient engagées dans une démarche de marquage de l'origine des viandes bovines²³. De fait, malgré la diversité des situations, toutes convergent vers la labellisation.

Ce premier niveau d'analyse dévoile un ensemble de réalités observables qu'il faut mettre en scène. Parmi ces réalités, certaines constituent des formes anticipées par rapport aux autres que l'on peut classer en fonction du degré d'engagement des acteurs dans la certification. On détermine ainsi trois catégories de situations :

1) des situations en **émergence** apparaissant pertinentes dans un contexte de réactivation des dossiers d'abattoirs régionaux et des projets de certification des viandes bovines ;

2) des situations en **cours de reconnaissance**, où il existe déjà des démarches collectives de certification engagées mais qu'il faut valider voire consolider ;

3) des situations **ayant obtenu une certification** comme plusieurs IGP et l'AOC Taureau de Camargue qui reste à ce jour la seule AOC française en viande bovine.

En croisant deux à deux, les trois « familles » de situations et les types de certification dans lesquelles elles se sont engagées (en AOP ou IGP), nous pouvons envisager toute la gamme des possibles dans le marquage de l'origine des viandes bovines. Dans le cas de la Corse, la récente mise en dynamique des professionnels ne permet pas encore de dire dans quelles voies ils souhaitent s'engager et le(s) type(s) de certification reste(nt) à définir.

Parmi les situations émergentes, nous avons recensé le *manzu* de Corse et le veau de plaine de Corse. Nous avons distingué ces deux types de production bien qu'elles proviennent toutes deux de l'Ile. La première de type génétique corse est élevée en montagne et peu complémentée en finition. La seconde de race continentale est élevée en plaine et finie le plus souvent à l'aliment concentré. Cette caricature des systèmes d'élevage en Corse révèle deux types de manière d'élever (Trift, 1999) qui seront détaillés ultérieurement.

Le boeuf de Charolles constitue aussi une situation en émergence qui a déjà fait l'objet d'un dépôt d'un dossier au CNPA, mais qui n'a pas encore obtenu de nomination d'une commission d'enquête. Cet ajournement doit permettre au groupe porteur de projet d'interroger à nouveau la pertinence du signe d'origine choisi (l'AOC) pour la protection de la viande de boeuf de Charolles. Suite à cette recommandation du CNPA, le conseil d'administration du syndicat s'est, à nouveau, prononcé pour la poursuite de la demande de reconnaissance en AOC. Il s'est notamment engagé à apporter des réponses concernant l'antériorité et la notoriété de la viande de boeuf de Charolles, la qualification du lien au terroir de la viande, la caractérisation des pratiques des éleveurs de boeuf de Charolles en

²³ Nous avons collationné l'ensemble des dossiers de demande de reconnaissance ayant fait l'objet d'un dépôt auprès du Comité III et du Comité IV de l'INAO, voire ceux ayant déjà obtenu la reconnaissance en AOC ou en IGP.

termes de conduite herbagère et sur le travail des bouchers assurant le transfert de l'origine jusqu'au produit final (Dubreuil, 2001).

La production de données sur ces situations interroge directement les processus de construction du marquage de l'origine. Lorsque les parties prenantes ont obtenu la reconnaissance de l'origine de leur viande, il est difficile, *a posteriori*, de revenir sur les événements qui y ont conduit. Or, l'histoire du projet constitue « l'échafaudage » sur lequel a reposé, à un moment donné, les étapes de la construction des dispositifs techniques. Une fois enlevé, il ne reste plus qu'une lisse façade d'où les conflits sur les stratégies possibles et les choix qui n'ont pas été retenus sont bien souvent évacués. Le suivi de cette édification permet de dessiner sur une période de trois ans (et de 4 ans en Corse grâce au travail de DEA) une trajectoire de différenciation par l'origine. Ce suivi s'est évidemment accompagné d'un travail d'expertise et d'appui au développement auprès des groupements de producteurs concernés.

Au cours de ces trois années de thèse, les situations en cours de reconnaissance engagées dans les modifications successives de leur dossier suite aux recommandations des commissions d'enquêtes sont finalement parvenues à obtenir l'accord de principe pour l'utilisation de l'AOC. Mais dans les faits, le travail de terrain a été réalisé au cours de la période de construction du dossier. Ainsi, le fin gras du Mézenc produit en Haute-Loire et en Ardèche et la maine-anjou sont deux situations pertinentes du point de vue de leur état d'avancement. Le principal intérêt de ces situations est de comprendre le rapport des Instances de l'INAO (notamment la commission d'enquête) avec les professionnels (éleveurs et bouchers). Il s'agit de saisir non plus la justification du choix de tel ou tel signe, mais la nature des dispositifs techniques mis en place suite aux recommandations de la commission. Autrement dit, quelles réponses apportent le groupe porteur de projet pour assurer, voire renforcer, le lien de leur viande à son origine ?

Les situations qui ont abouti à l'obtention d'une AOC ou d'une IGP ne les exonèrent pas de la gestion et de la réactualisation permanente de leur référentiel technique. C'est cette dernière activité du syndicat qui nous intéresse dans ces situations. Comment s'amorce la trajectoire de gestion du signe d'origine ? Les quelques années d'activité en AOC ou en IGP nous offrent un recul suffisant pour comprendre le fonctionnement d'un système dont l'origine a été reconnue.

Autrement dit, nous interrogeons principalement la nature des changements techniques introduits dans le référentiel technique ou le cahier des charges, le statut et la légitimité du groupe porteur de ces changements.

Nous avons recensé, avec l'aide des parties prenantes du comité de pilotage, l'ensemble des situations où le groupe porteur de projets ont fait le choix de différencier leur viande selon son origine.

1. l'AOC taureau de Camargue ;
2. le manzu de Corse et le veau de plaine de Corse ;
3. le fin gras du Mézenc en cours de reconnaissance AOC ;
4. la maine anjou en cours de reconnaissance AOC ;
5. le bœuf de Charolles dont le groupe porteur de projet souhaite faire reconnaître l'origine de leur viande ;
6. l'IGP veau de l'Aveyron et du Ségala ;
7. l'IGP charolais du Bourbonnais ;
8. l'IGP bœuf du Maine
9. l'IGP bœuf de Chalosse

Les IGP recensées dans le cas présent ont toutes été reconnues en procédure simplifiée. C'est-à-dire que leur reconnaissance est nationale et les dossiers n'ont pas emprunté de nouveau le chemin de la procédure européenne²⁴. En conséquence, l'argumentaire concernant le lien à l'origine géographique, développé dans les dossiers de reconnaissance en IGP en procédure simplifiée, n'a pas été au fond de l'origine. Ce qui ne veut pas dire pour autant que ce lien n'existe pas. Cependant, une exploration sur ces situations reconnues en IGP (ou en cours de reconnaissance) aurait demandé un travail de maïeutique bien plus important que dans les autres situations où l'origine apparaît plus explicitement. C'est notamment le cas du veau de l'Aveyron et du Ségala qui aurait été une situation intéressante (notamment en contre point de la situation corse) et que nous n'avons pas écarté d'emblée.

5.2 Organisation de cette diversité

5.2.1 Limite du système initial de catégorisation des situations

Ces réalités situées deviennent particulièrement pertinentes et fécondes en questions dès lors qu'elles sont mises en contraste. Nous avons volontairement laissé ouvert le choix des situations pour permettre de discuter non pas la pertinence de chacune d'elle, mais de la construction d'un système de réalités observables cohérent et opérationnel. La performance du dispositif dans la production de questions et de connaissances ne se mesure donc pas dans chaque situation individuelle, mais dans la construction idoine des interfaces.

De ce point de vue, notre système initial de catégorisation des situations répondait à un **modèle de développement linéaire** (en émergence, en cours, achevée) et n'était pas satisfaisant en terme de repérage des objets et des questions de recherche. Loin de l'abandonner, nous proposons de contraster les situations retenues sur un autre mode. Cela permet de s'affranchir de la contrainte temporelle de l'avancement du dossier de reconnaissance dont une observation ponctuelle ne saurait totalement rendre compte. Le temps de la certification reste néanmoins partie prenante de l'analyse puisque les situations anticipées vis-à-vis des autres restent un point de référence par lesquelles, d'ailleurs, nous avons commencé le travail d'enquête.

Cette mise en réseau des réalités (en ouvrant le jeu à d'autres variables que les temps de l'itinéraire de développement) autorise des questionnements inédits. Ces questionnements se rapportent aux différentes manières de qualifier les viandes selon leur origine. Cela revient à poser la question des bases de différenciation sur lesquelles les parties prenantes vont construire le marquage de l'origine de la viande produite. Autrement dit, les « choses » qui font sens pour la qualification de l'origine varient selon la singularité de chaque situation et conduisent les acteurs à appuyer leur demande sur des bases différentes privilégiant la race, le système de conduite d'élevage, la notoriété, un type d'animaux particuliers, etc. ou leur combinaison.

²⁴ D'ailleurs, le Conseil Européen a aboli, en 1994, l'article 17 du règlement européen qui régit la procédure simplifiée d'enregistrement qui ne permet pas les objections, qui sont une condition essentielle de la protection des droits acquis et de la prévention des infractions à l'enregistrement.

5.2.2 Identification d'une nouvelle clé typologique mettant en avant les fondements du marquage de l'origine

Le marquage de l'origine interroge **les bases de différenciation** sur lesquelles les parties prenantes vont appuyer ou valider leur demande. L'étude systématique des situations observables révèle deux possibilités divergentes, mais non exclusives. Elles répondent à deux formes d'ancrage de la production de viande à l'origine. L'une privilégiant la **race** (i) (principalement lorsqu'il s'agit du berceau d'origine), l'autre un **système d'élevage** (ii) particulier constituant le lien au lieu.

- (i) La race locale (si elle subsiste) ou le type génétique d'un animal sont souvent mis en avant par le groupe porteur de projet comme élément de différenciation de l'origine de sa viande. Cependant, justifier le lien à l'origine par ce seul argument génétique, c'est oublier que les animaux, à la différence d'un cep de vigne, sont mobiles. La race est donc un élément du terroir parmi d'autres et elle n'est pas suffisante pour attester de l'origine. Au contraire, le recours exclusif à la race dans la qualification de l'origine d'une viande ferait disparaître totalement le terroir. En effet, les individus d'une race locale sont facilement transportables et, pris isolément, la race ne peut définir entièrement le terroir même si elle en est l'éponyme.
- (ii) Le système d'élevage et les savoir-faire qui y sont attachés (c'est-à-dire les différentes catégories d'animaux, la manière de les engraisser et de les finir, l'âge à la castration, le tri des animaux, la constitution des lots d'abattage) fournissent des bases importantes de la qualification de l'origine. Un savoir-faire d'engraissement particulier associé à un type d'alimentation spécifique rendent la production d'un animal peu transportable.

Ces deux stratégies extrêmes dans la construction de l'origine dessinent un premier axe race/système suivant lequel il est possible de contraster plusieurs situations.

Nous avons identifié une seconde clé typologique en distinguant les situations selon l'intensité de leur lien au terroir (Tableau 3).

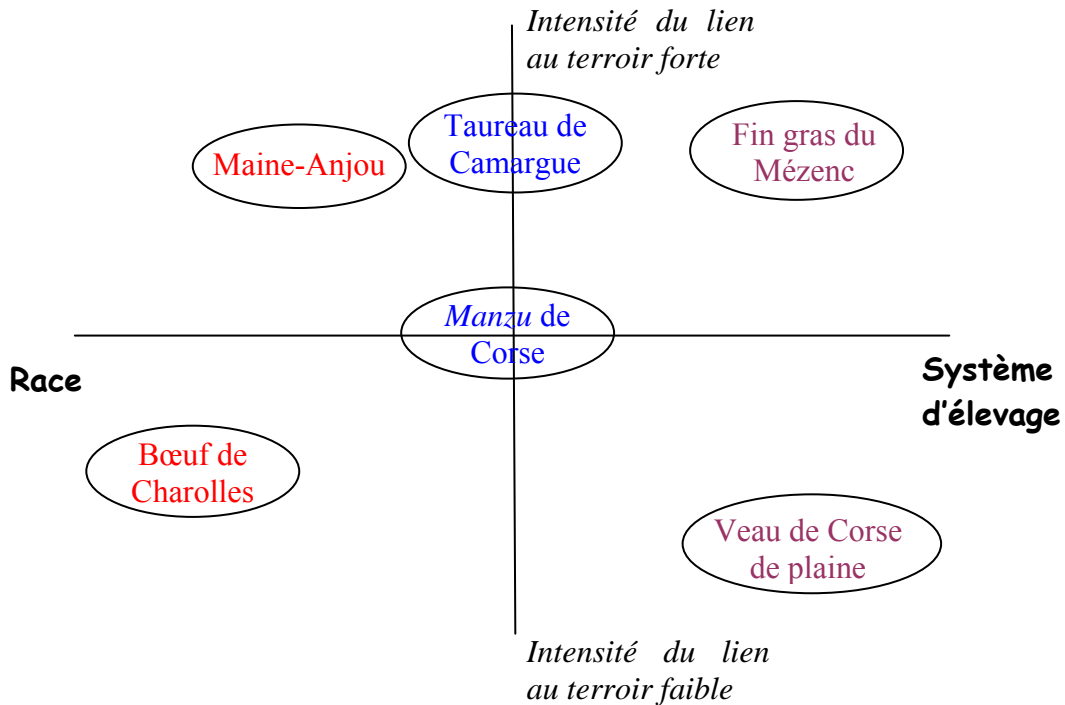
C'est sur cette mise à l'épreuve du lien du produit au terroir, à la charge des porteurs de projet, que les demandes de reconnaissance en AOC achoppent le plus souvent.

Tableau 3 : classification des situations retenues

	Race	Race*Système	Système
Intensité du lien au terroir faible	Bœuf de Charolles	Manzu de Corse	Veau de plaine de Corse
Intensité du lien au terroir forte	Maine-Anjou	Taureau de Camargue	Fin Gras du Mézenc

Si nous projetons ces situations sur un plan, elles saturent l'espace délimité par la nouvelle clé typologique (Figure 4).

Figure 4 : saturation de l'espace par les situations choisies



5.2.3 Des choix nécessaires : partition des terrains entre « principaux » et « satellites »

Les objectifs de collecte de données que nous nous sommes fixés, ne nous permettent pas d'explorer *in situ* l'ensemble de ces 6 chantiers. Nous proposons donc de nous focaliser sur un petit nombre de **chantiers** « **principaux** » susceptibles de soutenir le traitement des hypothèses. Ces chantiers concourent directement à la production de connaissances et ont fait l'objet d'un important investissement en temps. Ils constituent le cœur du dispositif de thèse.

Nous suggérons la mise en place d'un second type de **chantiers** « **satellites** » qui opéreraient dans un premier temps comme des chantiers de « veille » servant à une collecte minimale de données puis comme situations de validation de connaissances produites dans le cœur du dispositif. Ces deux types chantiers s'informeront donc mutuellement en constituant un système d'objets observables qui circonscrivent le champ de production de connaissances.

Les deux terrains Maine-Anjou et Bœuf de Charolles, qualifiés de satellites, jouent un rôle spécifique dans notre dispositif. Nos investigations sur ces deux terrains se sont limitées à un travail à distance. Pour le premier, c'est à travers l'intervention à l'Assemblée Générale de l'UPRA Maine-Anjou, ainsi que les discussions avec les personnes en charge du dossier maine-anjou du Centre de Recherche et de Transferts de Technologies (CRITT) Crisalide. L'observation de ces deux terrains permet d'interroger sur la robustesse de notre analyse en extrapolant la démarche à deux autres situations engagées dans d'autres démarches de différenciation par l'origine. Il ne s'agit pas tant d'établir une validation de nos résultats

obtenus sur les trois chantiers principaux, mais plus de construire un domaine de validité. Autrement dit quelles sont les limites de notre modèle et jusqu'où est-il pertinent ?

5.2.4 Organisation du travail d'enquête sur chaque terrain

Pour des raisons scientifiques et logistiques, chaque terrain a fait l'objet d'une collecte de données différenciée en veillant à respecter l'originalité et la temporalité de chacun d'eux. Les temps forts du calendrier des activités en Camargue ne sont en effet pas les mêmes que sur le Plateau du Mézenc ou qu'en Corse. C'est pourquoi, chaque type d'enquête (entretien, suivi d'activité et cours d'action) est calé sur la saisonnalité propre à chaque situation observée. Ainsi nous veillerons à être présent sur les terrains avant la transhumance des troupeaux (parfois difficile de retrouver des animaux dans la montagne corse), lors des agréments des animaux sur pieds ou en abattoirs, des fêtes locales (foires, courses camarguaises), des saisons d'abattage. Ce calage des enquêtes en phase avec le calendrier des activités permet d'observer *in situ* et dans l'instant le fonctionnement des pratiques des éleveurs et des bouchers pour les recouper avec leurs discours (annexe 5).

Nous allons donc à présent nous projeter successivement sur chacun des trois terrains principaux : la Camargue, la Corse et le Mézenc. L'exploration du fonctionnement des activités d'élevage va nous permettre de comprendre les différentes manières de construire le potentiel de typicité des animaux.

Seconde partie

Points de vue zootechniques sur les activités des éleveurs



Cette seconde partie explore, sur la base d'enquêtes et de suivis d'activités, les trois terrains de recherche principaux du point de vue du fonctionnement des activités d'élevage. L'originalité de ces situations empêche de leur appliquer un cadre d'analyse pré-existant qui nierait leur singularité. En conséquence, nous avons **construit notre propre grille de collecte et d'organisation des données** dont nous informons les différents thèmes au fur et à mesure. **Nous avons volontairement exclu les éléments de contexte** des situations qui ne concourent pas directement à caractériser la construction de l'origine (ces informations complémentaires sont disponibles en annexes 6, 7 et 8). Pour plus de lisibilité, **l'exploration de chaque situation est précédée d'une fiche signalétique** qui résume les éléments les plus importants. Par ailleurs, nous revenons systématiquement en fin d'exploration de chaque terrain sur **ce qui caractérise l'origine du point de vue zootechnique et devra finalement être transporté jusqu'à la viande**.

La mise en perspective des différentes manières de qualifier l'origine et des stades de qualification plus ou moins aboutis permet **d'organiser un sens de lecture des situations**. Nous commencerons donc notre exploration par le taureau de Camargue qui est la première et seule AOC existante en France en viande bovine. Les types d'animaux élevés en Camargue et les problèmes soulevés par la valorisation de bovins mal conformés sont très proches ce que l'on peut observer en Corse. Les deux situations sont liées par une préoccupation similaire qui consiste à savoir comment requalifier un animal disqualifié. Le taureau de Camargue a réussi cette requalification alors que la Corse n'en est qu'à ses balbutiements.

La 3^{ème} situation est plus classique du point du mode d'élevage. L'engraissement du fin gras du Mézenc recherche avant tout l'excellence de l'animal et de sa viande tout en cultivant le lien au terroir. Elle est un contre point intéressant aux deux premières situations car c'est une démarche en passe d'aboutir à l'obtention de l'AOC et qui fonde sa différenciation par l'origine sur des pratiques d'élevage et de qualification rigoureusement différentes.

1. Construction d'un cadre d'observation des situations

La description des 3 situations ne produit pas d'emblée des connaissances. Elle permet de collecter des données qui nourriront les mises en tension de ces situations afin d'en extraire, de façon plus transversale dans les chapitres suivants, les bases du marquage de l'origine.

Dans ce discours factuel sur les 3 terrains principaux, nous avons choisi de ne retenir que les éléments essentiels à la compréhension de la trajectoire du projet de différenciation selon l'origine, les enjeux et les modalités de cette différenciation. Ce choix, décanté des points de vue qui n'intéresseraient pas directement notre questionnement, permet aux lecteurs profanes des situations camarguaise, mézencole et corse de s'en imprégner puis d'accéder aux bases de différenciation sur lesquelles les parties prenantes ont justifié l'ancrage au terroir. La production d'un tel discours apporte à la fois une **dimension comparative** entre les situations observées et permet, en retour, **d'identifier des modes constructions du lien à l'origine**.

Ce double objectif (comparaison/identification) exige de recourir à une forme de structuration des données collectées *ad hoc*, qui ne soit pas la simple juxtaposition de 3 monographies informées selon un cadre formel pré-défini.

1.1 Choix d'un cadre d'analyse inédit

Nous proposons plutôt d'adopter un **point de vue** sur chacune des situations. Ce point de vue s'organise différemment d'une analyse de filière classique qui répondrait mal à notre objectif et ne permettrait pas d'alimenter notre question de recherche.

Il existe au moins 3 raisons qui nous conduisent à privilégier un autre cadre d'analyse que celui de la filière pour exposer les situations observées. La première est d'ordre général et se réfère aux limites du concept de filière pour la compréhension du fonctionnement des activités autour des animaux et de leur viande. Les deux suivantes relèvent du cadre pertinent pour traiter spécifiquement de nos questions de recherche sur l'origine et le rôle des dispositifs techniques.

1.1.1 Inadéquation de la filière comme support d'analyse

Depuis les économistes ruraux dans les années 1960 (Chombart de Lauwe et *al.*, 1963) puis Soufflet (1988), la filière ne se limite plus à une structure strictement verticale linéaire, mais traverse des structures horizontales parmi lesquelles le progrès génétique dans l'élevage, le revenu des consommateurs urbains, les structures de la distribution alimentaire. La filière doit être abordée comme un espace organisé d'opérations technologiques et de conventions économiques, d'acteurs et d'organisations, de stratégies et de relations (Lossouarn, 1994).

La filière et son évolution se situent donc dans la dynamique générale de la société. Cette évolution générale peut avoir, ou non, des répercussions sur les éléments de structuration des entreprises de la filière, ou de la filière dans son ensemble. Le problème est d'intégrer¹ les variables de la dynamique d'ensemble dans la dynamique propre de la filière (Soufflet, 1988). C'est une limite forte de l'analyse de filière puisque le domaine d'extension de l'analyse reste flou. De même, l'influence des variables macro-économiques des structures horizontales sur l'évolution de la filière reste

¹ C'est l'auteur qui souligne

incertaine. Autrement dit, « s'il faut résolument sortir de la filière pour expliquer son mouvement, c'est que l'approche a des limites » (Soufflet, 1988).

Ces limites sont d'autant plus marquantes dans nos situations où le local constitue le niveau d'analyse et dans lequel s'inscrivent les filières observées. **Comment, dans ces conditions, repérer les structures horizontales globales qui influent sur l'organisation des filières locales ?**

On connaît suffisamment les analyses de nos contemporains pour savoir que le grand écart entre global et local est généralement difficile à réaliser et leur **articulation** délicate. Ce flou dans les limites de la filière la rend donc peu opérante pour servir de cadre au traitement de nos terrains.

Avec le mouvement d'industrialisation de la filière bovine repéré par Sans et Coquart (1998) à laquelle n'échappent les viandes d'origine, l'influence des structures horizontales s'est amplifiée. Elle rend la dynamique de la filière dépendante de variables globales alors que la filière artisanale est assez autonome de ce point de vue.

La filière propose un cadre qui ne satisfait pas totalement notre questionnement sur les bases de marquage de l'origine. En retraçant le cheminement du produit au cours de ses changements de propriétaires et de sa transformation selon une vision principalement verticale, elle ne témoigne pas des éléments qui attestent d'un ancrage territorial particulier. Le balisage qu'elle permet arrache le produit à son origine pour n'en garder que les articulations entre les opérateurs.

Elle permet donc de rendre compte de la **provenance** d'une viande mais peu de son **origine**. Le terme « filière » est d'ailleurs largement cité dans les règlements européens, notamment ceux concernant la mise à dispositions d'informations aux consommateurs sur le système d'étiquetage (R (CE) 1358/2001).

Sylvander et Marty (1998) vont même jusqu'à opposer les deux logiques d'organisation. D'un côté, une logique industrielle, fondée sur « des variantes issues de technologies [plutôt] que sur des différences liées à la matière première » : ce mode d'organisation répondant à une logique de filière ou « **logique sectorielle** ». De l'autre, « la **logique territoriale** » considère le produit plus irrégulier dépendant des modes de production et du terroir dans lequel il a été élaboré.

Une approche de la filière purement analytique et pré-formatée, décomposant successivement les agents et les variables, évacue toute approche compréhensive des projets d'acteurs, désincarne les conflits et **nie les ajustements nécessaires** pour continuer d'assurer la coordination des fonctionnements techniques.

Même si une telle approche clarifie le discours sur les situations, elle ne parvient pas à dévoiler les formes de couplages entre les activités d'éleveurs et de bouchers et encore moins entre leurs savoir-faire. Derrière ces formes de couplages, ce sont les dispositifs techniques qui assurent la mise en connexion et restent difficilement accessibles par le recours à une analyse de filière.

La filière ne nous offre donc pas un cadre pertinent pour rendre compte des situations observées. Dans ce contexte, il nous a fallu construire notre propre grille d'analyse, mieux à même de révéler les bases du marquage de l'origine et de comparer les situations entre elles.

1.1.2 Construction d'une grille d'analyse ad hoc

1.1.2.1 mode de conception

Nous nous sommes appuyés sur **plusieurs sources de nature professionnelle (i et ii), institutionnelle (iii, iv) et scientifique (v)** :

- ✘ (i) une recension des dossiers de demande d'AOC ou d'IGP. Elles ont nourri une série de réflexions théoriques autour de la manière dont les groupes porteurs de projet en AOC ou IGP ont motivé le lien à l'origine dans la constitution du dossier de reconnaissance ;
- ✘ (ii) une recension des documents produits par le syndicat de défense de l'AOC, le groupement qualité soutenant l'IGP ou l'association porteuse du projet de reconnaissance en AOC. Ces documents concernent les procès verbaux des comptes-rendus d'Assemblée Générale des syndicats de défense, des associations ou des groupements, les règlements intérieurs, des rapports d'expertise produits par la recherche à la demande du groupe porteur de projet. Ces documents permettent de retracer la trajectoire et les stratégies choisies à différents moments de la construction de l'AOC ;
- ✘ (iii) une recension des documents produits par les réflexions du groupe INAO, chargé des viandes et volailles. Notamment le rapport final pour l'établissement d'un « guide technique sur la recevabilité des dossiers de demande de reconnaissance en AOC pour les produits carnés » (Béranger et *al.*, 1999) ;
- ✘ (iv) les motivations de refus ou de modifications du règlement technique opposés par le Comité National des Produits Agro-alimentaires de l'INAO aux demandeurs de l'AOC ou par le comité IV concernant les demandes d'IGP ;
- ✘ (v) une recension bibliographique sur le marquage de l'origine. En particulier, une communication au colloque SFER de Casabianca, Béranger et Monin (1999) concernant la codification des liens entre le terroir et le produit dans le cas des produits carnés. Il s'agissait d'une analyse des plusieurs situations et d'un bilan des perspectives de certification de l'origine.

Ces apports, de nature bibliographique, ont permis de confronter un ensemble de points de vue sur la question de l'origine. D'une part, la doctrine en cours de constitution de l'INAO en charge de la certification de l'origine, d'autre part les atouts et les contraintes rencontrés par les professionnels dans la construction du lien à l'origine et enfin les perspectives d'évolution à la fois du système réglementaire et du processus de relocalisation des élevages engagé dans différents secteurs (Casabianca et *al.*, 1999).

Ce triple point de vue a permis d'identifier un minimum de facteurs clés, nécessaires pour la qualification de l'origine d'une viande bovine. Ces conditions nécessaires mettent en scène les bases institutionnels requises, les fonctionnements techniques des activités et l'existence d'une organisation collective. Une construction cohérente de ces facteurs doit permettre aux porteurs de projets de différencier une viande selon son origine. En conséquence, il s'agit d'un enjeu de connaissances et de productions opérationnelles.

Un premier travail de conceptualisation de ces différentes bases de différenciation a conduit à isoler **4 grands items pour le marquage de l'origine**. Chacun de ces 4 items se partage en 2 catégories qui précisent leur contenu (ils sont notés en gras dans le corps du texte).

1.1.2.2 Déclinaison des items

① Le terroir

L'élevage, l'abattage et la transformation des produits d'origine sont toujours localisés. Dans le cas des AOP, l'élevage, l'abattage et la transformation doivent avoir lieu dans la même aire géographique. Néanmoins, des boucheries détaillant peuvent travailler des carcasses et vendre la viande qui en est issue en-dehors de la zone d'AOP.

La **délimitation de l'aire** détermine par ses frontières les ayant droit à l'utilisation de l'appellation d'origine. Cette délimitation repose sur la justification du lien au terroir et pas seulement sur la réputation du produit. Elle est toujours difficilement identifiable et bien souvent elle ne se superpose pas aux grands découpages administratifs régionaux ou départementaux.

La justification du lien au terroir à travers l'exploitation de races locales et de pratiques de sélection singulières ainsi que la reconnaissance d'une communauté autour d'une **identité locale** constituent les bases de la qualification de l'origine.

Souvent, les logiques de sélection en même temps qu'elles formatent un animal typé, le placent en dehors des standards des catégories zootechniques existantes.

Les logiques de sélection constituent donc à la fois un élément fort de marquage de l'origine, mais peut constituer un handicap majeur dans la valorisation des carcasses puisqu'elle ne satisfait pas aux critères bouchers. Elle exige donc des parties prenantes de la filière qu'elles mettent en place des dispositifs de qualification spécifiques reconnus par les producteurs pour ce qui est de l'évaluation de la carcasse et des consommateurs usagers pour ce qui est de la viande. Ces dispositifs doivent assurer une meilleure connexion entre des manières d'élever des animaux typés et des manières de transformer leur carcasse en viande afin de passer de carcasses d'animaux disqualifiés à un morceau de viande valorisé.

② Le produit

Le produit est définissable à travers deux éléments. C'est l'**identité sensorielle** du produit qui est avant tout en jeu. Elle n'est pas évaluée sur la base d'une comparaison à un produit de référence comme dans le cas du label rouge. C'est d'ailleurs là toute la difficulté puisque le produit d'origine, totalement singulier, n'est référentiel à aucun autre produit et ne se définit qu'en soi.

La typicité (constitutif du type) suppose également un accord collectif sur une évaluation de **l'appartenance à un type** de produits candidats pouvant montrer des variantes recevables (Casabianca et al., 1999). La difficulté consiste toujours à identifier ces variantes tout en restant à l'intérieur du type.

③ Les savoir-faire locaux

Par analogie au modèle viti-vinicole (Salette, 1996), les savoir-faire mobilisés dans les pratiques d'élevage assurent la construction d'un potentiel de typicité de l'animal que les savoir-faire de transformation bouchère permettent d'exprimer assurant sa mise en valeur.

Souvent, les **savoir-faire** liés au fonctionnement des activités **d'élevage** sont difficilement codifiables au sein d'un règlement technique dès lors qu'ils sont mis en œuvre dans des conditions extensives et qu'ils utilisent des modes de régulations et des ressources naturelles. Les critères qui fondent l'origine sont peu repérables et formalisables mais fournissent une preuve robuste du lien au terroir. Dans un univers plus domestique se rapprochant d'objectifs zootechniques plus classiques (fertilité, efficacité alimentaire, gain journalier), il est plus facile de sérier les éléments pertinents pour qualifier l'origine des animaux.

L'exploration des **savoir-faire** locaux est encore plus difficile lorsqu'ils concernent les pratiques **bouchères**. En effet, la densification du réseau de normes et la prégnance des savoirs professionnels

ont occulté les savoir-faire locaux de découpe. **Cette exploration ne figure pas dans ce chapitre puisqu'elle fera l'objet d'un développement plus important dans le chapitre dédié au fonctionnement de l'activité bouchère pour chaque terrain principal.**

④ Le groupe porteur de projet

Il arrive que le groupe en charge de porter le projet de reconnaissance en AOC auprès des institutions ne représente pas l'ensemble des producteurs et des usagers du produit. En effet, l'assemblage composite des parties prenantes d'une filière (de l'éleveur au boucher) ne se retrouvent pas toujours autour d'un même projet commun ne sont pas toujours animés par une même stratégie.

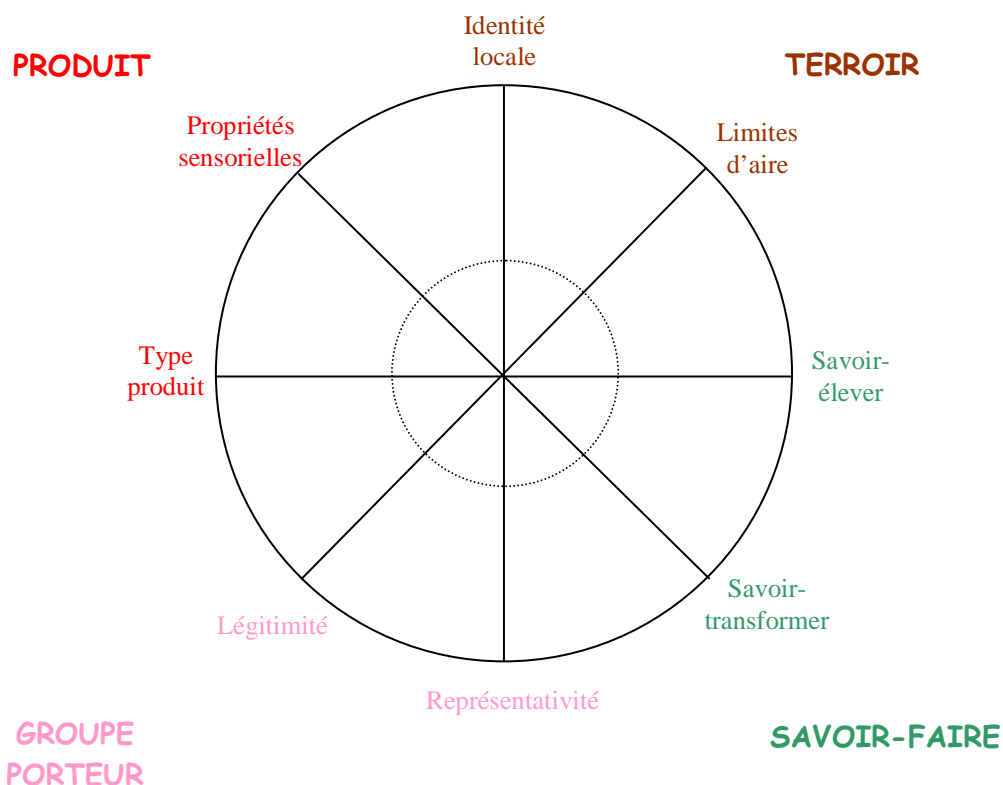
Le groupe porteur de projet devra construire des compromis suffisamment puissants pour dépasser les intérêts individuels ou corporatistes afin qu'ils apparaissent **représentatifs** de l'ensemble des parties prenantes de l'AOC ou de l'IGP.

En outre, le choix des qualifications acceptables parmi l'ensemble dont se servent les parties prenantes de l'AOC ou l'IGP pour l'évaluation de l'origine de la viande pose la question de la légitimité de ce choix. La constitution de collèges ou de comités interprofessionnels réunissant l'ensemble des métiers intervenant dans l'élaboration du produit permet d'assurer une base de **légitimité** suffisante pour continuer à construire l'origine du produit. Deux voies sont alors possibles : une légitimation par la procédure ou une légitimation par la communauté de personnes qui partagent l'évaluation de l'origine.

1.1.2.3 Mise en forme de la grille

Le travail de mise en forme des 4 items et leurs catégories s'inspire de la conception des profils sensoriels circulaires (figure 9).

Figure 9 : mise en forme de la roue de l'origine



L'attribution d'une note sur chaque axe de la roue permet de dessiner les « profils » des trois terrains principaux. Ils sont disponibles en fin de chaque partie consacrée au taureau de Camargue, au manzu de Corse et au fin gras du Mézenc.

Cette grille propose de donner un aperçu de la qualification du lien à l'origine à un instant donné de la démarche de certification. Elle a donc pour fonction première de circonscrire les ressources à faire valoir et les arguments à préciser ou à développer pour mieux qualifier l'origine.

Outre les terrains principaux, cette roue nous a permis de renvoyer aux parties prenantes d'autres démarches IGP ou AOC une image de leur argumentaire du lien à l'origine.

La représentation synthétique à la manière des « profils sensoriels » manifeste un intérêt didactique. Une telle présentation donne à voir rapidement, **sous une forme graphique**, les forces (points saillants) et les faiblesses (points rentrants) de l'argumentaire développé par un groupe porteur de projet de reconnaissance en AOC. Il permet d'emblée d'identifier les items sur lesquels il convient d'engager de nouvelles réflexions. Une présentation de cette « roue » a eu lieu dans le cadre de **l'Assemblée Générale de l'Union pour la Promotion de la Race (UPRA) maine-anjou**. De même, la réalisation d'une expertise du dossier de demande de reconnaissance en AOC pour le compte de l'Association **Bœuf de Charolles** a permis de traduire graphiquement l'argumentaire développé sur le lien à l'origine. Enfin, nous avons construit une roue pour essayer de définir le potentiel d'origine de la viande bovine produite sur **l'île de la Réunion par les adhérents de la SICA régionale (SICAREVIA)**.

Cet outil sera utilisé dans le cadre d'un programme de recherche pluridisciplinaire à la Réunion co-financé par l'Institut Français de la Biodiversité (IFB) pour l'évaluation de la pertinence du recours aux signes de qualité et de provenance pour la filière « élevage allaitant » de la Réunion.

Synthèse des caractéristiques essentielles du taureau de Camargue

L'AOC taureau de Camargue repose sur l'élevage de deux races (*raço di biou* et *brava*) dans une zone correspondant à la Camargue élargie à l'Est par le plan du Bourg et à l'Ouest par la Camargue gardoise. Le taureau est avant tout élevé pour produire des animaux aptes à la course ou à la corrida et la viande AOC provient des animaux éliminés des jeux taurins. Les animaux pâturent en plein air sur deux zones : une sèche et une humide. Les logiques à l'œuvre dans la gestion des lignées pour assurer durablement l'aptitude aux usages taurins, concourent à façonner des animaux aux caractéristiques particulières. Un syndicat a été constitué essentiellement autour de l'abattoir de Tarascon et de son directeur.

PRODUCTION	<ul style="list-style-type: none"> • Volume total en 2001 : 254 T soit 1614 taureaux de Camargue • Poids moyen des carcasses : 165 kg • Taux d'agrément en AOC : 83 %
TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> • Aire AOC calqué sur le berceau d'origine du cheval de Camargue (Arrêté de mars 1978) • Deux aires emboîtées : <ul style="list-style-type: none"> - Aire géographique AOC (triangle Uzès au Nord, Montpellier à l'Ouest et Istres à l'Est) - Zone humide (correspondant à la Petite Camargue) dans laquelle les animaux pâturent pendant 6 mois de l'année en hiver • Aire AOC sur 2 régions et 3 départements (conduit à un problème de coordination des actions publiques et des actions des Chambres d'agriculture)
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none"> • Principalement des bœufs de 3 à 6 ans abattus parce qu'inaptes aux jeux taurins • Faible conformation des animaux et de la conformation des carcasses (l'idéal est situé dans la classe P2) • Race « taureau de Camargue » débaptisée en « raço du biou » pour éviter la confusion entre le nom de l'appellation et le nom de la race et pour distinguer les deux races présentes : <i>raço di biou</i> et <i>brava</i>. • Animaux ayant le statut d'animaux sauvages • Les tests sensoriels concluent à la typicité de la viande de taureau : <ul style="list-style-type: none"> - Une différence de la viande de taureau de Camargue d'avec les autres races bovines (charolais) - Une différence entre les viandes de taureau de Camargue selon la conduite d'élevage et l'alimentation pâturée
SAVOIR ELEVER	<ul style="list-style-type: none"> • Les logiques à l'œuvre dans la gestion des lignées pour assurer durablement l'aptitude aux jeux taurins, concourent à façonner des animaux aux caractéristiques particulières. • Alternance de pâturage entre les pays d'été et d'hiver (= zone humide) • Stratégie de sélection complexe reposant sur la recherche de transmission de caractères dont l'héritabilité n'est pas connue (« moral » de l'animal) • Mise à l'épreuve de la sélection pendant les courses à la cocarde et élimination des taureaux inaptes
GROUPE PORTEUR DE PROJET	<ul style="list-style-type: none"> • Le porteur de projet est un négociant local • Bonne représentativité. Assez légitime car porteur de projet depuis le début du projet de reconnaissance en AOC mais remise en cause périodique • Stratégie d'intégration des éleveurs à la construction des dispositifs techniques

2. Exploration des terrains de recherche : le taureau de Camargue

2.1 Constitution de l'échantillon d'éleveurs et déroulement des enquêtes

A partir d'un entretien exploratoire avec les agents de l'INAO en charge de la gestion de l'AOC taureau de Camargue, nous avons établi une première liste d'éleveurs à enquêter. Deux regards complémentaires sont venus modifier la liste initiale. Celui d'Olivier Roux dont la vision binoculaire entre activité d'élevage et de boucherie nous a permis d'être plus pertinent sur les mécanismes de couplages. Celui de Anne Vadon, responsable de la division élevage et de André Mauger, directeur adjoint du Parc Naturel Régional de Camargue dont les vocations écologiques sont partagées par beaucoup de manadiers. Ils sont en charge, en particulier, de la gestion des listes d'adhérents aux courses camarguaises et aux corridas. Quatre critères ont été déterminants dans la sélection des élevages pertinents pour répondre à notre question. La localisation géographique (dans la zone AOC ou hors zone), la race des animaux élevés (*raço di Biou* ou *Brava*), les « styles » de commercialisation, l'engagement dans l'AOC (validé, invalidé, en dehors de l'AOC et nouvellement validé).

Une série de 4 pré-enquêtes a été réalisée en compagnie de Delphine Rigolet, en charge du suivi technique de l'AOC. Elles avaient pour objectif de me familiariser avec le mode de fonctionnement des manades dont le système d'élevage est assez éloigné des systèmes habituels (les animaux sauvages sont élevés pour des usages taurins dans un système hyper extensif). Elle m'ont également permis de pénétrer plus facilement un monde fermé au profane : celui de la « bouvine ». Il n'existe pas réellement de porteurs de projet auxquels on puisse se référer pour cautionner la visite des exploitations. Une longue explication lors de la prise de rendez-vous des motifs de l'enquête et des raisons pour lesquelles l'INRA s'intéresse à la viande de taureau de Camargue fut, à chaque fois, un préalable nécessaire à l'entrée dans la manade.

Les 21 enquêtes par entretiens suivantes ont été réalisées à huis clos avec l'éleveur ainsi que les autres personnes travaillant sur l'exploitation, lorsque cela était possible (conjoint, associés, gardians). Ces enquêtes ont toujours été suivies par d'une visite des troupeaux en voiture pour des questions de sécurité sur les herbous (une trame de l'entretien en disponible en annexe 9, elle est reprise dans ses grandes lignes pour conduire les enquêtes sur les autres terrains).

La réalisation des enquêtes a été déployée sur l'ensemble de l'année afin de s'assurer de saisir les moments clés de la production de taureau de Camargue. Les mois de mai-juin 2001, en pleine saison des courses, ont été l'occasion d'entretenir, en particulier, les éleveurs sur les pratiques de sélection des taureaux. A l'inverse, le mois de septembre 2002 marque la fin des courses et le début des éliminations des taureaux qui se sont avérés inaptes pendant les essais de la saison. Ces deux grandes périodes (ponctuées par des retours de terrain courant mars 2001, février 2002, juin 2002) ont permis de comprendre les stratégies d'éleveurs mettant en œuvre leurs pratiques d'élevage et d'élimination à contre saison.

En ce qui concerne les négociants et des abatteurs (ainsi que leurs usagers), une série de 3 enquêtes par entretiens auprès du directeur de l'abattoir de Tarascon (Olivier Roux) nous a permis saisir le fonctionnement d'un des abattoirs situé dans la zone AOC. L'entretien a essentiellement porté sur les approvisionnements en taureaux, les relations avec les éleveurs et les modes de commercialisation de la viande prête à découper (PAD) auprès des grandes surfaces. Une visite dans deux supermarchés de la région avignonnaise commercialisant de la viande de taureau de Camargue et une rencontre auprès du responsable achat de l'une d'elle a permis de balayer l'ensemble du cheminement de la viande de l'animal vif jusqu'à sa mise en linéaire.

Une seconde série d'enquêtes par entretiens et un suivi d'activités a été réalisée à la Société des Usagers de l'Abattoir de Nîmes (SCUAN). La première avec son directeur (Fabrice Vernière) pour comprendre le fonctionnement de l'abattoir et la place du taureau de Camargue dans ses activités. La seconde a consisté en un suivi d'activité durant une demi-journée dans l'abattoir en compagnie des éleveurs venant livrer leurs taureaux de Camargue à la SCUAN puis du classificateur chargé de l'agrément en AOC des carcasses de taureaux de Camargue. Cette demi-journée a été l'occasion de brosser un panorama complet de l'arrivée des taureaux à 7h00 jusqu'à la mise en chambre de ressuage de leur carcasse vers 13h00.

Etant donné que la quasi-totalité des carcasses de taureau de Camargue abattus à Nîmes sont commercialisées par la société Bigard, nous avons jugé utile de rencontrer le responsable des achats d'animaux vifs du groupe Bigard (M. Dutoit). Il nous a été ainsi possible de couvrir l'ensemble de la chaîne non seulement des animaux abattus et commercialisés par l'abattoir de Tarascon mais aussi par l'abattoir de Nîmes.

Malgré le peu de bouchers qui commercialisent de la viande de taureau de Camargue, nous en avons rencontré deux pour comprendre les modalités particulières d'approvisionnements, de choix des animaux ou des carcasses et de transformation de la viande.

2.2 Les chiffres du taureau de Camargue

En 2001, 73,3 % des carcasses présentées ont été agréées représentant 1614 carcasses soit 254,5 tonnes (tableau 4). L'ensemble de ces taureaux est abattu par les entreprises :

- Alazard et Roux (A&R) qui représente 70 % des carcasses agréées (en volume).
- la Société des Usagers de l'Abattoir de Nîmes (SCUAN) qui abat les 30 autres pourcents.

Tableau 4 : Evolution des pourcentages d'agrément en AOC et du nombre de manades validées.

TOTAL	Carcasses présentées	Carcasses agréées	% d'agrément	Poids total des carcasses En T	Poids moyen d'une carcasse en Kg	Nombre de manades « AOC »
1997	1350	756	56	131,45	173,9	75 au 31/12/1997
1998	1850	1477	80	247,6	167,6	85 au 31/12/1998
1999	1874	1328	70,9	227,3	171,2	86 au 31/12/1999
2000	1977	1405	71,0	226,75	161,4	88 au 31/12/2000
2001	1926	1614	83,8	254,4	157,6	91 au 31/12/2001
TOTAL	8977	6580	73,3	1087,5	165,3	107 demandes (dont 9 invalidations, 6 suspensions et 1 regroupement de deux cheptels)

Source : INAO/Syndicat de défense de l'AOC taureau de Camargue

Le pourcentage d'agrément indiqué dans le tableau 4 ne témoigne pas directement du pourcentage de viande de taureau réellement vendu sous AOC.

C'est notamment le cas pour l'abatteur Bigard qui utilise les services de la SCUAN de Nîmes qui ne peut pas vendre de viande AOC faute d'atelier de découpe situé dans l'aire d'AOC (figure 10).

Figure 10 : Pourcentage d'agrément en AOC des carcasses et de la viande commercialisée

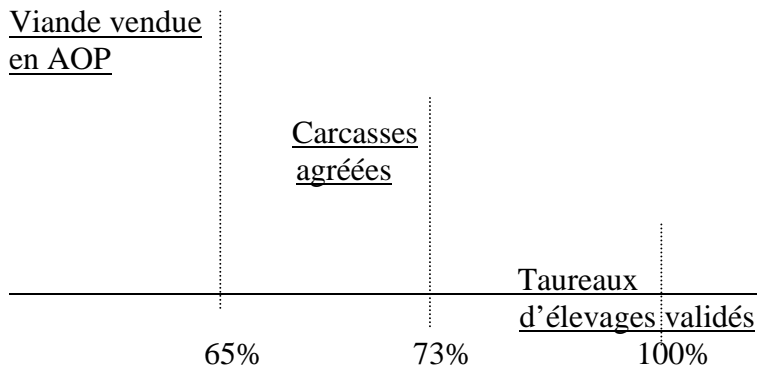


Figure 11 : logo de la marque AOC taureau de Camargue



La marque AOC taureau de Camargue est apposée sur chaque carcasse et chaque morceau de viande prêt à découper agréés AOC. Elle est commune à l'ensemble des taureaux de Camargue abattus, et chaque négociant y indique son nom : ici, en bas à gauche : Alazard et Roux. La marque AOC est située en bas à droite (figure 11).

2.3 Définition du terroir : identité locale et limite d'aire de protection

2.3.1 Construction d'une identité locale autour des jeux taurins

Les manadiers (les éleveurs de « Taureau de Camargue ») n'élèvent pas leurs animaux *sauvages*² pour la production de viande mais pour les jeux taurins, notamment pour la course à la cocarde (à partir de la race « di Biou », c'est-à-dire l'ancienne race de Camargue qui a dû être débaptisée) et la corrida (à partir de la race « Brava » d'origine espagnole). Seuls les animaux inaptes aux usages taurins sont destinés à la production de viande. Cette originalité amène les manadiers à développer des modes de production très différents de ceux des éleveurs d'animaux *domestiques* destinés à la boucherie.

L'exploitation de ces deux races pour ses aptitudes à la course répond avant tout à l'affirmation culturelle d'une communauté locale autour d'un jeu. D'ailleurs, il existe une superposition géographique entre la présence de ces deux races locales et les hauts-lieux de la course camarguaise ou la corrida. A travers les jeux taurins, ce ne sont pas seulement les producteurs (éleveurs, négociants, bouchers) qui affirment leur appartenance à une communauté mais la société locale dans son ensemble.

² Les animaux sont reconnus comme tels par les Pouvoirs Publics. Cette reconnaissance a fait l'objet d'une discussion lors d'une réunion de l'association (procès-verbal, 1993).

La viande de « Taureau de Camargue » reconnue en AOC depuis 1996 reste jusqu'à ce jour l'unique AOC française en viande bovine. Le taureau de Camargue sort du monde des aficionados des manifestations taurines et fait son apparition dans l'univers de la boucherie et de la grande distribution.

2.3.2 Limite d'aire de l'appellation d'origine taureau de Camargue

Dès le début de l'année 1991, une première réunion est programmée concernant la « délimitation d'une zone destinée à labelliser la viande de bœuf sauvage AOC taureau de Camargue ». Elle regroupe des représentants de la région PACA, des négociants en viande et des éleveurs de taureaux de Camargue. L'objectif est clair : il s'agit de faire bénéficier de l'AOC, les « produits de boucherie et de charcuterie³ » issus des taureaux. Les parties prenantes de la réunion souhaitent donc se donner les moyens de valoriser ce qui jusqu'à présent n'était qu'un sous-produit de l'élevage des taureaux pour la course camarguaise. La question de la délimitation de la future zone AOC est rapidement réglée et un consensus s'établit autour du berceau d'origine du cheval de Camargue défini par Arrêté Ministériel du 17 mars 1978 modifié du 9 mars 1990. Les travaux beaucoup plus nombreux et anciens sur le cheval camarguais permettent de reprendre les arguments qui avaient alors été avancés pour la délimitation de cette aire. Les relations intimes entre l'élevage du cheval pour le maniement des taureaux ont motivé et justifié cette décision.

Cette première délimitation a ensuite été modulée en fonction de la localisation des abattoirs et des ateliers de découpe dont le nombre devait être suffisant pour pouvoir abattre et travailler la viande de l'ensemble des taureaux commercialisés pour leur viande.

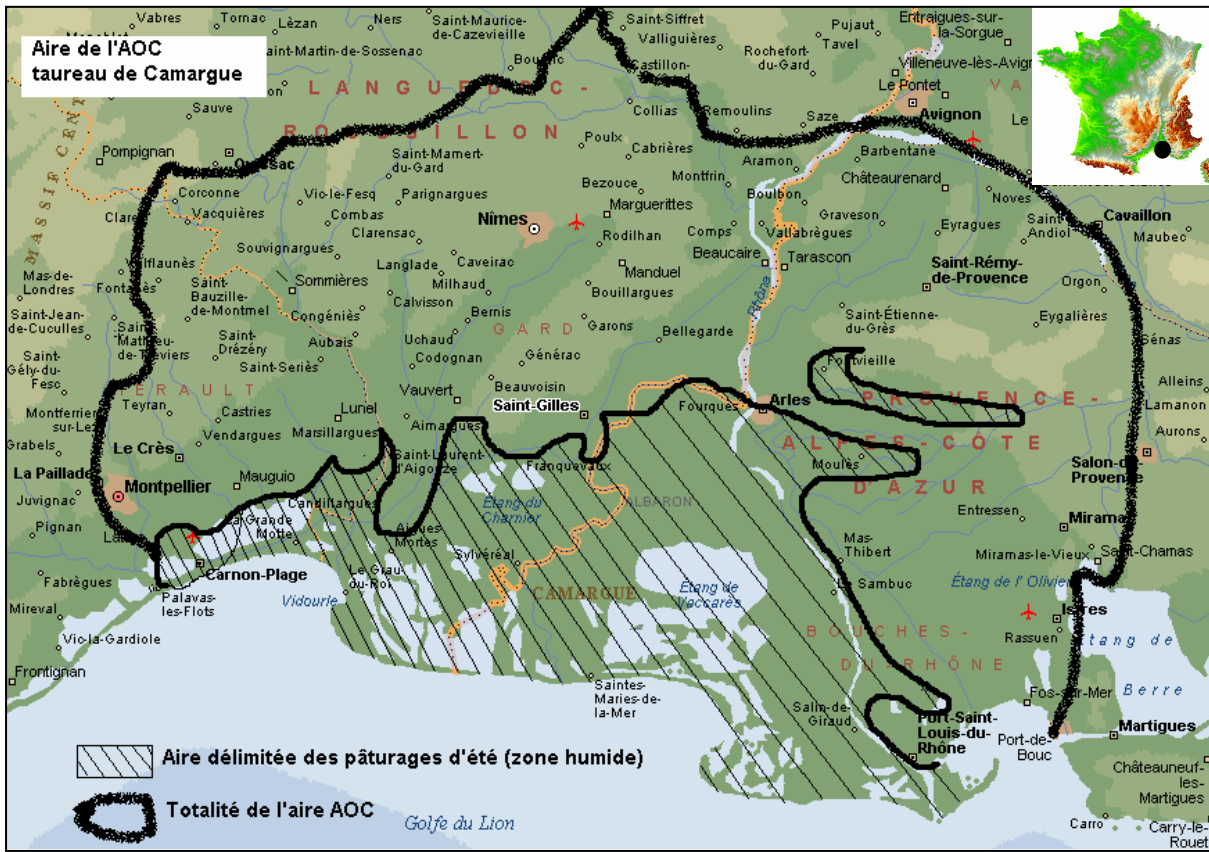
« Aucune distinction ne sera faite entre les élevages de taureau de Camargue et les élevages espagnols ». La question de la race est évacuée et les participants s'accordent à dire avec Marcel Mailhan que « c'est la terre qui fait la bête ». Le mode d'élevage et les caractéristiques du terroir d'élevage sont donc considérés déterminantes dans la définition de l'origine du taureau de Camargue (bien plus que l'appartenance à une des deux races).

La question du passage obligé des taureaux sur la zone humide (située en Petite Camargue) a longtemps posé problème. Beaucoup de manadiers et de ganaderos maintiennent que seul le pâturage principal est primordial. Cette position a d'ailleurs justifié le rejet de l'extension de l'aire de transhumance⁴ au département de l'Aude notamment. Finalement, les parties prenantes de l'association de la viande bovine de Camargue arrivent à un accord sur la question de la zone humide imposant pour l'obtention de l'AOC un passage des taureaux durant 6 mois (d'avril à novembre) (procès-verbal, 1995) (figure 12). Aujourd'hui, environ 81% des sièges d'exploitation sont déjà situés dans la zone humide. **Cette zone humide limitée couplé à un chargement lui aussi restreint à 0,67 Unité Gros Bovin (UGB) par hectare constitue un verrou important à l'augmentation des taureaux ayant droit à l'AOC.**

³ Il existe un saucisson traditionnel de taureau de Camargue permettant de valoriser au mieux les avants de l'animal

⁴ La transhumance ne correspond pas à l'alternance de pays entre zone humide l'hiver et parcours d'été mais à une véritable transhumance notamment entre la Camargue et les Alpilles.

Figure 12 : carte des aires délimitées par la zone humide et la totalité de l'AOC



L'aire proposée ne correspond pas à un strict découpage administratif, mais plutôt sur un assemblage de petites régions agricoles et repose sur 3 départements (l'Hérault, le Gard et les Bouches du Rhône) et 2 régions (Languedoc-Rousillon et PACA). La nécessaire coordination institutionnelle des actions entre les Chambres d'agriculture, les Conseils généraux et régionaux a fait l'objet d'un accord entre les différentes parties prenantes (notamment concernant l'identification pérenne généralisée des animaux taureau de Camargue).

2.4 Le produit taureau de Camargue

2.4.1 Propriétés sensorielles de la viande

La question de la certification en Label Rouge ou en Agriculture Biologique de la viande de taureau de Camargue est rapidement évacuée. Le choix des membres de l'association se porte prioritairement sur l'AOC et les agents de l'INAO les amène à réfléchir sur la définition des caractéristiques sensorielles de leur viande.

Les porteurs de projet AOC, avec l'aide du Lycée agricole de Saporta près de Montpellier, engagent des analyses dans deux directions. Ils tentent de définir la viande de taureau en termes de spécificités sensorielles (c'est à dire de caractériser les différences avec d'autres races à viandes), mais aussi la typicité sensorielle (c'est à dire sur quoi définir la singularité de la viande de taureau de Camargue et en quoi elle peut être attribuée au terroir d'origine).

Les propriétés sensorielles de la viande de taureau de Camargue ont été caractérisées au cours de 4 séances de dégustation réunissant l'Association de la viande bovine de Camargue (le groupe porteur de projet de l'AOC) en collaboration avec l'INRA et l'INAO. Elles débutent en octobre 1994 et

s'achèvent en juin 1995. Dans le cadre de la commission « agrément produit », des réunions de dégustation sont organisées au moins une fois par an afin de contrôler la régularité des propriétés sensorielles de la viande de taureau.

Les séances de caractérisation de la viande s'organisent en deux séries de dégustations.

(i) La première permet de « caractériser la viande de taureau de Camargue par rapport à des races différentes (charolais, limousin, aubrac) » (compte rendu des caractérisations AOC taureau de Camargue, non daté). Il s'agit de positionner le profil sensoriel de la viande de taureau sur la base de comparaisons entre plusieurs races les plus couramment rencontrées sur le marché. Le jury de dégustation conclut à des différences entre la viande de taureau de Camargue et celles des autres races. On notera que ces différences sont les plus significatives lorsque la viande de taureau de Camargue est préparée selon les usages culinaires locaux en gardiane. Il existerait une relation entre préparation culinaire locale et expression de la typicité de la viande. Cette relation donne au produit une dimension culturelle que le simple morceau de viande n'exprimait pas totalement. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard s'il existe des modes d'apprêtement type « entrecôte bordelaise » pour des viandes grasses et d'autres type « gardianne » pour des viandes plus maigres.

(ii) La seconde série de dégustation vise à définir les propriétés sensorielles de la viande de taureau « raço di biou » en soi. Les descripteurs sensoriels restent assez classiques (odeur, texture, goût) et **témoigne du manque de références pour caractériser les viandes et encore plus celles les plus typées**. Cette seconde série de dégustation ne permet pas de révéler des différences significatives entre des taureaux de race « raço di biou ». Les différences observées sont le fait des types d'animaux dont sont issus les morceaux de viande dégustés (en particulier le sexe, l'âge et l'alimentation qui sont des effets connus des technologues de la viande). En ce qui concerne l'alimentation, les analyses sensorielles du 3 mars 1995 relient le pâturage des taureaux dans les zones sèches de la Crau et la moindre jutosité des échantillons de leur viande. Elles posent donc le problème de l'élevage exclusivement en zone sèche et justifie, de ce point de vue, le passage impératif pendant 6 mois de l'année en zone humide. L'INAO reconnaît que les spécificités locales permettent d'obtenir un produit dont la typicité sensorielle est reconnue et attribuée au terroir.

2.4.2 Production d'animaux typés

La course camarguaise, contrairement à la corrida, n'emploie pas que des taureaux mais aussi des vaches et principalement des bœufs ou des génisses. Cette tradition taurine amène à distinguer, parmi le genre « taureau », plusieurs types d'animaux. **Autrement dit, nous sommes en présence d'une catégorie zootechnique inédite qui rassemble sous le terme générique « taureau » principalement des génisses et des bœufs et accessoirement des taureaux⁵.**

La diversité des modes de sélection associées aux pratiques existantes des jeux taurins (course camarguaise) et l'hétérogénéité des conduites d'élevages attachés aux différents animaux produits (types et races) ont été considérées par les parties prenantes de l'AOC comme relevant de différences de degré et non de nature puisqu'ils ont choisi de les rassembler au sein de la même AOC « taureau de Camargue ». La définition d'un type exige donc que les parties prenantes de la filière s'accordent sur l'évaluation de l'appartenance à un type de produit à l'intérieur duquel des variations peuvent apparaître.

Les types d'animaux ne sont pas seulement différents entre eux, mais différents des autres et cela de façon singulière. En effet, **les logiques mise en œuvre par les manadiers et les ganaderos pour assurer durablement l'aptitude aux jeux taurins, concourent à façonner des animaux aux caractéristiques particulières**. La singularité de ces animaux ne permet pas toujours de les classer dans des catégories zootechniques pré-existantes. Ainsi des génisses de 90 kg carcasse âgées de 1

⁵ La catégorie « taureau » est d'ordinaire réservée aux seuls mâles entiers.

à 2 ans ou des taureaux de 6 ans n'ont guère d'équivalence parmi les différentes catégories d'animaux habituellement abattus en France.

L'appartenance à un type particulier d'animaux pose le problème de leur existence et de leur définition puisqu'elle n'est référable à aucune autre catégorie zootechnique. Ces types existent en eux-mêmes et les parties prenantes de la filière doivent donc produire des référentiels spécifiques permettant de les évaluer indépendamment des référentiels standards disponibles par ailleurs (notamment pour ce qui concerne les performances zootechniques, le classement en abattoir, le type de découpe).

2.5 Savoir élever le taureau de Camargue

2.5.1 Un système d'élevage utilisateur des races locales

Le système d'élevage est orienté vers l'obtention de taureaux sélectionnés pour leur aptitude au combat, leur beauté et leur rusticité. Pour y parvenir, manadiers et ganaderos s'appuient à la fois sur les **racés locales** et leur **savoir faire de sélection** (pour ne parler que de pratiques d'élevage pour le moment).

Il existe deux races autorisées pour la production de taureau de Camargue. La race « di biou » c'est-à-dire l'ancienne race de Camargue qui a dû être débaptisée pour échapper à la confusion entre la dénomination géographique et l'appellation d'origine ainsi que la race espagnole « brava ». Ces deux races ne fournissent pas d'animaux domestiques mais des animaux sauvages reconnus en tant que tels par les pouvoirs publics.

Les éleveurs cherchent à fixer ce caractère sauvage qu'ils exploitent pour accroître la combativité des taureaux en course. Ces deux races sont donc particulièrement bien adaptées à l'usage taurin.

Les animaux issus de ces deux races manifestent aussi des aptitudes pour la valorisation de zones où les ressources fourragères sont rares. Ainsi, ces races locales permettent d'exploiter les enganes camarguais que les autres espèces présentes en Camargue (ovines et équines) ne permettent pas de valoriser.

2.5.2 Des pratiques d'élevage extensif difficilement codifiables : l'activité de sélection des taureaux

Le maintien de la combativité des taureaux repose donc sur des pratiques d'élevage extensif et mobilise en particulier des savoir-faire de sélection génétique des taureaux. La gestion des lignées et leur croisement doivent permettre de fixer dans la population ces caractères (aussi appelé « moral en course »). Cette recherche d'aptitudes, fondées pour partie sur le caractère de l'animal en course, se révèle peu maîtrisable voire incertaine comparativement à une sélection visant une maximisation des performances zootechniques comme dans le cas de l'élevage d'animaux pour la boucherie. Ces objectifs rendent difficiles à codifier les pratiques de ces éleveurs, le règlement technique de l'AOC demeurant basé sur quelques grands principes (animaux des deux races prévues, aire et période d'élevage en zone humide, types d'animaux, poids d'abattage limité et faible niveau d'engraissement).

2.5.2.1 Entretien d'un pool de sélection suffisant : critères d'allotement des taureaux et changement de pays

L'allotement est entièrement tourné vers la sélection de taureaux pour la course, mais un aménagement temporaire des lots, en été notamment, permet d'utiliser une partie du troupeau pour l'organisation d'activités agro-touristiques.

Le lot le plus important pour le manadier est donc le lot des cocardiers qui assure un part plus ou moins importante du revenu de l'exploitation et sur lequel il joue la réputation de la manade (lot 4). Il leur réserve les parcelles dont le potentiel fourrager est le meilleur (luzernière, regain des prairies de fauche, précédente mise en culture) et les complètent généralement pendant les courses en avoine ou en orge. Afin de faciliter les manipulations à l'intérieur de ce lot (chargement pour les courses, tri des animaux, complémentation journalière), il est situé au plus près du mas. Chaque cocardier porte un nom avec lequel il est annoncé en course.

Les jeunes animaux de 1 à 3 ans sont répartis en un ou deux lots selon la surface disponible dont dispose le manadier. Si les surfaces sont insuffisantes, les nullipares incorporent le lot de vaches. Les mâles sont placés, si possible, dans un lot à part du troupeau pour éviter les accidents entre ces jeunes mâles entiers et agressifs et les cocardiers de plus de 3 ans castrés. Lors de la mise à la reproduction, les nullipares védelières⁶ sont isolées du troupeau de vaches et constituent un lot à part au moins durant la saillie pour maîtriser et contrôler la paternité. Ces jeunes animaux subissent une sélection assez faible, conduisant à l'élimination des animaux portant des tares ou dont l'ascendance n'est pas satisfaisante.

Figure 13 : photographie de gardians menant un troupeau de taureaux cocardiers



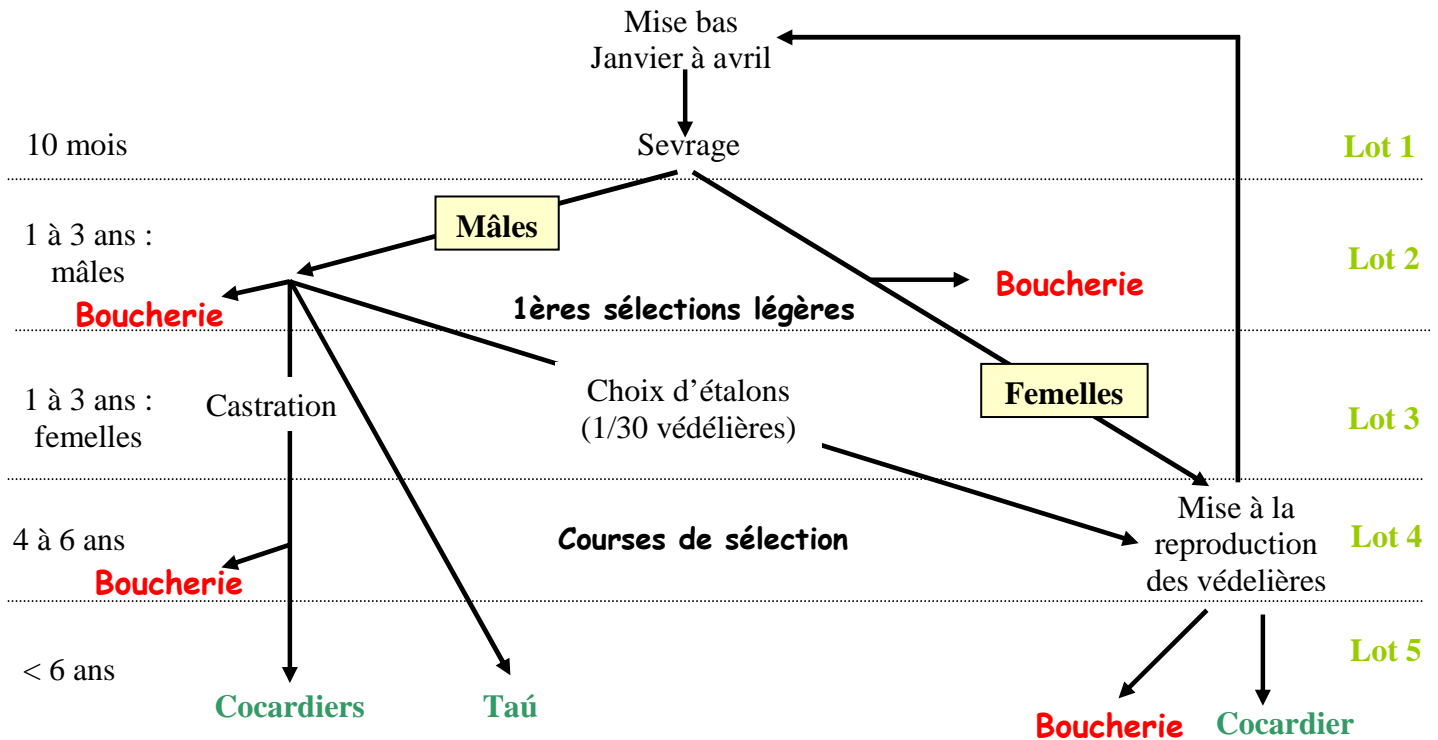
Les animaux de 4 à 6 ans constituent le « pool de sélection » parmi lequel la pression de tri est la plus importante. Les animaux sont essayés en course et acquièrent de l'expérience. S'ils expriment des aptitudes à la course durant ces deux ou trois ans de sélection (selon la précocité des lignées à produire des taureaux expérimentés) ils rejoignent le lot des cocardiers (figure 13). La plupart des animaux abattus proviennent de ce lot.

Enfin un lot de 2 ou 3 taureaux sélectionné parmi le « pool de sélection » rarement pour ses qualités en course mais surtout sur sa morphologie et sa génétique. Ils saillissent en monte naturelle au printemps une trentaine de védelières.

⁶ Vaches mises à la reproduction

Ce fonctionnement des activités correspond à des manades qui orientent leur sélection vers la production de taureaux de course. Ce sont généralement de grandes manades réputées constituées juste après les années 1950. Elles disposent de terres en marais mais aussi de pâtis où les ressources sont suffisamment importantes pour gérer l'ensemble de ces 5 lots (figure 14).

Figure 14 : allotement type d'un troupeau de taureau de Camargue



Toutes les manades n'ont pas suffisamment d'espace pour mener un allotement aussi complexe. Leur activité de sélection est donc moins performante et ils doivent diversifier leurs sources de revenus en s'orientant vers des activités touristiques (accueil à la ferme, journées camarguaises). Leur allotement est donc destiné à satisfaire ce qui pour certains n'est qu'un complément de revenu aux courses ou pour d'autres la part principal du revenu. Pour les premiers, ce sont de grandes manades profitant de leur renommée pour développer une activité touristique. Elles sont totalement tournées vers la sélection de taureau pour les courses et conservent donc un allotement en conséquence mais durant la saison estivale composent un 6^{ème} lot de « travail ».

Pour les seconds, ce sont de petites manades limitées en surfaces et en ressources fourragères. On trouve aussi de grandes manades, mais ne disposant pas suffisamment de ressources fourragères ou dont les surfaces se sont réduites par l'extension des zones industrielles ; contraignant les manadiers à pratiquer un élevage hyper extensif dont les chargements n'excèdent pas 0,1 UGB/ha.

Pour ces deux types de manades, l'allotement est simplifié et limité à 3 lots. Un premier lot de jeunes animaux de 1 à 3 ans, un second de mâles (y compris les cocardiers) et un troisième lot composés des védelières correspondant généralement à la durée des saillies. Cette simplification s'accompagne de l'apparition d'un quatrième lot de « travail » durant la saison estivale. Il est composé d'anoubles (veau de 1 an) voire de doublens (veau de 2 ans) servant aux ferrades et de

vaches non suitées pour l'organisation des abrivades⁷ ou des courses dans des arènes privées sur la manade.

La stratégie de sélection est donc contingentée par la disponibilité en surfaces et la possibilité de complexifier le schéma d'allotement pour une gestion et maîtrise plus fines des descendance.

Elle est aussi contingentée par un manque de connaissance du potentiel fourager des terres⁸. Pour les troupeaux en période de constitution et de montée en charge, les éleveurs peinent à estimer le chargement acceptable et le niveau de complémentation nécessaire en fourrage l'hiver. Ce qui fait que ces éleveurs éliminent autant d'animaux qu'il naît de veaux avant de pouvoir estimer leur propre marge de manœuvre. Ils peinent donc à augmenter en effectif pour atteindre la masse critique (estimée à 100 vaches mères) nécessaire à la sélection de taureaux de course.

La composition des lots d'animaux est assez stable dans le temps (un changement tous les 6 mois) (tableau 5). Chaque lot utilise des *pays* différents. Les vaches suitées et les cocardiers pâturent les terres les plus riches (anciennes cultures de riz ou de blé voire des garrigues). Les taureaux de plus de 3 ans sont sur les réserves de chasse. Les jeunes dans les roselières ou les enganes. **Il existe donc un gradient en terme de proximité du mas et de valeurs fourragères des terres selon la composition des lots.**

Tableau 5 : évolution de la composition des lots sur l'année

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Etalon												
Védelières				Lot 1				Sevrage				
				Lot 2 (de travail)								
Femelles de 1-3 ans												
Anoubles												
Mâles de 1-3 ans												
Cocardiers Mâles de + 4 ans				Animaux en course ou à l'essai								

Les deux grands temps forts de la vie du manadier se déroulent au printemps et à l'automne. Ils correspondent aussi au départ du troupeau vers les *pays* d'été et leur retour en hiver (tableau 6). On peut se demander si ces activités d'élevage ne conditionnent pas l'organisation des activités

⁷ Les abrivades consistent à lancer le troupeau de taureaux encadrés par les gardians à cheval.

⁸ Les valeurs fourragères des marais, des sansouires, des roselières voire de la garrigue sont extrêmement variables entre elles et entre les années.

taurines. En effet, c'est le déplacement des troupeaux pour trouver les ressources fourragères nécessaires à l'alimentation des taureaux en été qui rythment la vie des courses taurines. D'ailleurs les grandes manifestations festives taurines (ferrades, abrivades, bandido) retracent (certains diront simulent) publiquement les activités d'élevages.

Tableau 6 : alternance de la mise en place des troupeaux entre les *pays* d'été et d'hiver

Changement de <i>pays</i>	Pays d'été	Pays d'hiver
Eleveur 1	Saint Martin de Crau	Eyguières
Eleveur 2	Le Cailar	Saint Gilles
Eleveur 3	Saint Laurent d'Aigouzes	Vauvert
Eleveur 4	Aigues Mortes	Aigues Mortes
Eleveur 5	Saint Gilles	Saint Gilles
Eleveur 6	Saintes Maries de la Mer	Saint Gilles
Eleveur 7	Saint Laurent d'Aigouzes	Saint Laurent d'Aigouzes
Eleveur 8	Le Cailar	Saint Gilles
Eleveur 9	Arles	Arles
Eleveur 10	Saint Martin de Crau	Saint Martin de Crau

Il n'existe plus à proprement parler de transhumance même si le principe du déplacement saisonnier et alternatif demeure. Ces mouvements d'animaux consistent plus aujourd'hui en un changement de *pays* qu'une véritable *transhumance*. Quand les *pays* d'été situés en terres basses sont exondés par les pluies les éleveurs font pâturer leur troupeau sur les terres hautes en hiver. Mais les travaux d'aménagement dans les années 1970, notamment de la zone industrielle et portuaire de Fos sur Mer, ont considérablement grevé la surface pâturable des terres hautes pour le pâturage d'hiver. De fait, les éleveurs qui possèdent des herbages d'hiver en Grande Camargue autour de l'étang de Vaccarès ne sont pas nombreux. Seuls les troupeaux des grandes manades y sont encore présents en hiver. Les manades plus petites ou plus récentes doivent chercher plus loin pour trouver leur *pays* d'hiver, jusque dans les Alpilles, la Crau ou jusque dans le Languedoc Roussillon. Cet éloignement oblige les éleveurs à transporter leur fourrage sur de longues distances et remet en cause la vivabilité et la pérennisation de telles pratiques.

En ce qui concerne les élevages validés en AOC, 81 % des adhérents au syndicat d'appellation sont en zone humide, c'est-à-dire répartis en grande Camargue et majoritairement en Petite Camargue, ce qui leur permet de ne pas déplacer leurs taureaux trop loin de la manade.

Les *pays* d'été utilisés à partir du printemps sont utilisables jusqu'à la montée des eaux dès les premières pluies de la fin de l'automne. Les éleveurs font pâturer aussi longtemps que possible ces marais parce qu'une fois arrivés dans les *pays* d'hiver ils savent qu'ils vont devoir les « nourrir artificiellement ». Parfois la durée d'utilisation est soumise aux contrats de Mesures Agri-Environnementales (MAE) depuis 1997 ou aux contrats passés avec des sociétés de chasse pour une mise en eau plus précoce des terres dès mi-août.

Les pâturages d'hiver en Camargue *sensu stricto* sont rares parce que monopolisés par des activités industrielles et la mise en cultures céréalières. Ces *pays* sont généralement situés dans les sansouires ou des les pinèdes qui offrent un abri pour les animaux. Les éleveurs-agriculteurs qui possèdent pour la plupart de telles cultures céréalières (riz et blé) y mettent leur troupeau qui pâture la paille après récolte et l'herbe des roubines. Ils sont tout à fait autonomes du point de vue de l'alimentation fourragère. Parmi les éleveurs enquêtés les 3/4 produisent leur fourrage (mais seulement un peu plus du tiers est autonome) tandis que l'autre quart achètent en totalité leur fourrage pour l'hiver (à raison d'un ballot de foin de 40 kg pour 4 à 5 bêtes). Ces derniers achètent soit le foin récolté soit ils

louent des herbages sur pieds qu'ils font pâturer. En général, les éleveurs achètent le foin de Crau l'été à une époque où il est le moins cher.

Il existe une ambiguïté dans le discours des éleveurs qui souligne la contrainte de l'affouragement l'hiver. Ils associent le *fourrage à l'achat* alors qu'ils *donnent à manger de l'herbe*. Le fourrage est extériorisé alors que donner de l'herbe est un acte presque socialisé.

2.5.2.2 L'art de tricoter les mailles : passage d'une gestion par lots à une gestion par lignées

Lorsqu'il décrit le fonctionnement des activités d'élevage, le manadier dit intervenir très peu dans la mise à l'épreuve des performances taurines de ses animaux alors qu'il se place au centre quand il s'exprime sur ses activités d'élevage. D'ailleurs, il ne « produit » pas du taureau, il le « sélectionne ». L'éleveur change alors de métier, d'objet de gestion et d'objectif.

L'activité de sélection du manadier ne s'intéresse plus directement à la gestion du troupeau en **lot** mais laisse la place à la gestion des **familles**. Ces familles correspondent à des lignées (2 ou 3) gérées en parallèle ou en croisement pour assurer le renouvellement. Ces lignées ont le plus souvent été sélectionnées à partir d'animaux provenant de manades différentes (achat à l'occasion d'une installation notamment). Chacune d'elles possède des caractéristiques propres, essentiellement comportemental (maturité dans l'expression des aptitudes taurines, méchanceté). L'objectif étant de « **fixer** » les caractères recherchés dans la descendance et de maintenir tel quel les familles dont les produits sont les meilleurs en course.

L'éleveur gère donc son **troupeau** sur un mode **horizontal** (mise en adéquation des lots d'animaux au type de végétation). Le manadier gère ses **familles** de façon **verticale** puisque il raisonne sa sélection sur des lignées et la qualité de la descendance.

La difficulté principale est de **repérer dans le troupeau les différentes fonctions des animaux**, c'est à dire ce qu'ils apportent comme caractéristiques : de la méchanceté, du caractère, de la morphologie, etc. Ce premier travail de repérage permet de trier les animaux et de les **regrouper par famille**. L'art de la sélection organisée par le manadier consiste à croiser entre elles ces différentes familles.

2.5.2.3 Passage des activités d'éleveur aux activités de manadier

Le sevrage, avec la ferrade, marque la fin des activités d'élevage comme si la ferrade donnait un nouveau statut au jeune veau pour le faire entrer dans le monde de la bouvine. La période qui suit n'est pas évoquée par les manadiers. Le jeune bovin continue sa croissance avant que l'activité de sélection ne prenne définitivement le relais des pratiques d'élevage à partir de 2 voire 3 ans. Avant cet âge, mâles et femelles sont mélangés dans un seul lot indifférencié. A partir de 2 ans les femelles et les mâles sont séparés en deux lots. Ces broutards n'ont pas encore de valeur effective (tout juste probable). D'ailleurs en tri croisé dans l'analyse de discours le terme « élevage » s'oppose aux formes « trois », « quatre » et « cinq » ans ($\chi^2 < 0$).

La castration des veaux dépend évidemment des stratégies de sélection. Certains éleveurs castrant quelques uns de leurs veaux à 6 mois au même moment que le sevrage pour ceux dont le niveau génétique ne les intéresse pas. Ils serviront d'animaux de travail pour les *abrivades* ou les *encierres*. Ces animaux castrés précocement deviendront des bœufs qui n'auront jamais réellement couru. Lorsqu'ils sont abattus à l'âge de 2 ou 3 ans, leur viande est donc très appréciée par les bouchers camarguais.

Les éleveurs qui castrant une série de veaux à 6 mois, *bistournent*⁹ un nouveau lot de taureaux cette fois à l'âge de 3 ou 4 ans une fois qu'ils ont été essayés pour transformer définitivement les *tau* en

⁹ Terme consacré pour la castration des taureaux

biou. Les manadiers ne gardent entier que les taureaux destinés à la reproduction. Ils n'en conservent en général que le nombre limité pour saillir leur troupeau de vaches compte tenu des multiples accidents entre les *tau*¹⁰. Enfin d'autres manadiers qui utilisent leurs jeunes bovins avant l'âge de 3-4 ans pour diverses manifestations les castrant à 18 mois. Cela permet de ne pas perdre 6 mois à un an de course avant qu'ils ne se remettent de l'opération ce qui est le cas de ceux bistournés à 3-4 ans. La manipulation des jeunes bovins de 6 mois est beaucoup plus facile et moins dangereuse (même si parfois elle est recherchée par certains amateurs). Enfin, cela permet que des mâles ne saillissent leurs mères ou leurs collatéraux afin d'éviter toute erreur dans l'établissement des liens de parenté.

2.5.3. Lieux de mise à l'épreuve de la sélection

2.5.3.1 Mise à l'épreuve dans les pays

La sélection repose presque uniquement sur un travail de repérage, d'évaluation et de tri des animaux. Elle commence dans l'activité d'élevage par l'élimination des animaux qui se plient difficilement aux travaux d'astreinte. Ceux qui se trient difficilement, ceux qui détruisent systématiquement les clôtures, ceux qui chargent le cheval partent à l'abattoir. Un taureau doit être « brave sur le *pays* et dans l'arène » (Christian Espelly). Un taureau qui est brave dans l'arène mais qui manifeste un comportement dangereux pour les autres animaux et pour le gardien est systématiquement éliminé du troupeau. Les facilités d'élevage (de contention et de manipulation notamment) sont donc le premier facteur de sélection parmi les taureaux qu'ils soient par ailleurs bons ou mauvais dans les arènes.

Les stratégies de sélection relèvent principalement de processus décisionnels sans attester de système opérant propre qui se retrouve délégué aux activités d'élevage. La sélection n'est donc pas assimilable à une activité *continue* en tant que telle mais relève d'actes plus *ponctuels*. Par conséquent, elle ne vise pas à assurer la reproduction du système mais à orienter ce système.

2.5.3.2 Mise à l'épreuve dans les arènes

2.5.3.2.1 Principe des courses à la cocarde

Figure 15 : photographie d'un razet



Malgré une tradition ancienne, la course camarguaise reste méconnue. On peut décrire la course camarguaise comme une épreuve d'habileté où le razeteur décroche à l'aide d'un crochet (le razet en figure 15) les attributs (cocarde, glands, ficelles) attachés aux cornes des taureaux (majoritairement des bœufs). L'épreuve se

déroule dans une arène où une quinzaine de razeteurs sont en compétition entre eux. Ils éprouvent

¹⁰ Les *tau* sont les seuls taureaux entiers de la manade

leur habileté à décrocher les attributs attachés aux cornes des animaux en évitant les taureaux. Six taureaux entrent successivement en compétition.

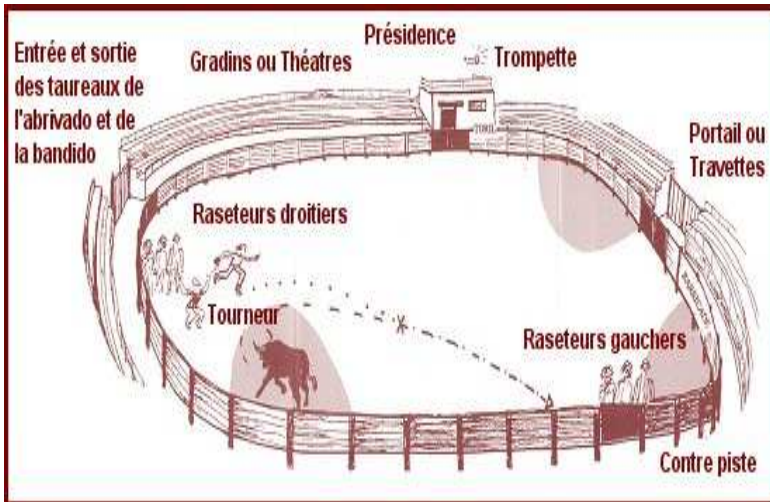


Figure 16 : stratégie de la course à la cocarde

Différents trophées ponctuent la saison de compétition qui s'étend de mars à novembre. Certaines courses se déroulent à cornes nues et l'incursion des taureaux dans les contre pistes derrière les abris est toujours possible.

Les raseteurs sont aidés dans leur tâche par des tourneurs qui placent le taureau en position favorable pour décrocher le raset (figure 16).

Les courses sont organisées par les journaux de la presse locale, par les clubs taurins, par les municipalités, ou par des manades privées. Le déroulement de la course est animé par la présidence qui annonce, à certain moment, l'attribution de primes au raseteur qui décroche la cocarde suivante. Les temps forts de la course sont soulignés par l'usage de la musique de Bizet, extraits de Carmen, diffusés lorsque le taureau fait preuve de vaillance par ses coups de barrière ou lorsqu'il rentre après avoir défendu ses attributs avec succès. La prestation de chaque taureau s'achève lorsqu'il a perdu ses attributs ou lorsque le temps de 15 minutes de présence en piste est écoulé.

Quant aux taureaux, ils sont récompensés en fin de saison et classés, selon leurs résultats, en première ou seconde série. Pour le manadiers, ce classement est extrêmement important puisqu'il détermine la valeur économique du taureau (c'est-à-dire son prix de location pour un spectacle taurin).

Figure 17 : photographie du déroulement d'une course camarguaise (Arles)



La performance des croisements est mise à l'épreuve à l'occasion des courses (figure 17). Il existe trois niveaux différents de courses. Les premières ont lieu avec des écoles taurines formant des raseteurs professionnels. Les *biou* ou les *tau* qui concourent dans ces courses ont les cornes emboulées (recouverte d'une protection en cuir). Viennent ensuite les courses de l'Avenir mettant en scène des taureaux plus âgés de 5 à 6

ans et des razeteurs plus expérimentés. Enfin les courses de l'As couronnent les taureaux les meilleurs et les razeteurs les plus confirmés. Ces taureaux font figure « d'accident » (quoique providentiel) dans le processus de sélection.

A l'issue de ces essais, les taureaux sont castrés (s'ils ne l'étaient pas déjà) et ne courent plus pendant un an. Les taureaux sont constamment en sursis jusqu'à l'âge de 6 ou 7 ans, âge auquel ils peuvent prétendre avoir passé les épreuves de sélection avec succès. De fait, on ne retrouve pas de taureaux de plus de 7 ans sur les chaînes d'abattage hormis ceux trop vieux pour continuer de courir (même si certains sont encore enterrés dans la manade face à la mer).

Le système de location des taureaux par les organisateurs de course est très verrouillé. Les taureaux des manades les plus réputés sont loués le plus cher si bien que les petites manades n'ont guère l'occasion de faire courir leur taureau. Ils ne peuvent donc pas se rendre compte des performances du taureau, ni lui permettre d'acquérir de l'expérience en course. Ce système entretient une dizaine de grandes manades sur la petite Camargue laissant aux autres peu de chance de sortir leur taureau. De fait, pour sélectionner leur taureaux, les petites manades ne font courir leur taureau que deux fois en mai (pour les plus vieux) et en septembre.

Dans les élevages en cours de sélection, l'abattage est une façon d'éliminer les bêtes qui ne conviennent pas pour la course. Alors que dans les manades renommées, l'abattage des animaux en course est vécu comme un risque de voir tuer leur meilleur cocardier (suite à la leucose ou la tuberculose). Ces manières de référer l'abattage à des registres différents doivent conduire à des modes de couplages différenciés.

D'une façon générale, on tue pour la viande mais on abat pour éliminer (des bêtes mauvaises ou malades). Les termes de passage entre les activités « d'élevage » et de « boucherie » diffèrent selon le type de manadier en jeu.

2.5.3.2.2 Définition du bon de taureau de course

Un bon taureau en course doit être craint par les razeteurs. Les manadiers recherchent de plus en plus des taureaux spectaculaires qui « vont à la planche », c'est-à-dire qui ne s'arrêtent pas aux barrières de protection mais les heurtent voire les franchissent. L'objectif étant de résister à la concurrence de plus en plus importante de la corrida en proposant en spectacles des taureaux impressionnants en course.

2.6 Valorisation de la viande de taureau de Camargue

2.6.1 Enjeux autour du savoir-faire de transformation

Figure 18 : photographie d'une carcasse de taureau de Camargue de race raço di biou (abattoir de Tarascon)



Les principes de cette sélection sur des aptitudes aux jeux taurins ne « tiennent compte ni de la quantité de viande produite, ni de tout autre critère boucher en général » (décret AOC taureau de Camargue du 07/07/2000 disponible en annexe 10). Les logiques de sélection fondées sur un usage taurin des animaux sont donc *a priori* incompatibles avec une valorisation des carcasses issues des taureaux inaptes aux courses. Elles amènent les manadiers à produire des animaux performants en course mais dont les carcasses sont disqualifiées dans des réseaux de boucherie classique. Par ailleurs, cette élimination uniquement sur des critères de performance dans les jeux taurins conduit les éleveurs à constituer des lots d'abattage très hétérogènes. Les animaux suite à leur élimination ne sont pas triés par la suite et sont rarement engraisés ni même finis.

Ce tri par défaut exige que les négociants en viande et les abatteurs-découpeurs développent des stratégies de valorisation de la viande adaptées à ce type de carcasse

très hétérogène et mal conformée (la carcasse « idéale » est une carcasse notée P2 sur la grille SEUROP, figure 18). L'enjeu pour la filière consiste donc à passer de carcasses de taureau de Camargue disqualifiées dans le référentiel de classement européen SEUROP à un morceau de viande qualifiée par la référence à l'animal d'origine.

C'est en tout cas l'enjeu pour A&R qui seul aujourd'hui peut commercialiser la viande de taureaux sous AOC, sous sa marque propre et sous des formes de présentations variées¹¹. Bigard qui fait abattre ses taureaux via la SCUAN ne peut pas commercialiser de viande de taureaux transformée sous AOC. Il ne dispose pas, en effet, d'atelier de découpe dans la zone AOC (son seul atelier agréé se situe au Pontet près d'Avignon). La seule solution consiste donc à vendre des morceaux de viande de taureaux non AOC ou des carcasses entières de taureaux AOC à des bouchers de la

¹¹ Les mentions qualifiantes sur l'étiquetage du steak haché ont, à un moment, posé problème. En effet, peut-on encore affirmer que le steak haché issu de viande de taureaux AOC est un produit AOC. Il s'agit d'un problème analogue à l'étiquetage du fromage de comté AOC : sous sa forme râpé, peut-il encore bénéficier de l'AOC ? Aujourd'hui, la mention AOC sur le steak haché a été retirée.

région¹². En conséquence, Bigard est beaucoup moins impliqué dans la commercialisation du taureau de Camargue qui semble légitimer ses autres activités commerciales dans la région. D'ailleurs, porteur de projet d'un label « Agriculture biologique à la fin des années 1992 » alors que c'est l'AOC s'imposait progressivement, il ne figurera plus dans les procès-verbaux des réunions du syndicat AOC.

2.6.2 Parties prenantes intervenant dans la transformation de la viande de taureau de Camargue

Figure 19 : photographie du fronton de l'abattoir de Tarascon



L'entreprise A&R existe depuis 1964. Cette entreprise familiale a réinvesti en 1992 l'ancien abattoir municipal de Tarascon (figure 19). Restauré et agrandi par les entreprises départementales avec l'aide de l'Ecole des Beaux Arts pour faire renaître son fronton, l'abattoir du Pays d'Arles est devenu un emblème du dynamisme de la filière viande locale.

L'entreprise A&R s'est particulièrement engagée dans la maîtrise de l'hétérogénéité des lots d'abattage, en favorisant par une politique de prix le soin des animaux destinés à l'abattoir (voire de les finir). De même, l'encouragement des manadiers à l'étalement des abattages au cours de l'année par une plus value sur les taureaux livrés à contre saison¹³ a complété le dispositif de maîtrise de la composition des lots à la fois individuel et collectif.

Le responsable des achats des taureaux pour l'entreprise Bigard reconnaît qu'il « est passé d'un système de cueillette mal payé à un système de cueillette mieux payé » et que les éleveurs soignent mieux leurs animaux destinés à l'abattage. Néanmoins, cette tendance est générale au marché du taureau de Camargue et il n'existe pas d'incitations spécifiques par les prix. De même, les essais de planification sur 3 semaines ne sont pas accompagnés de rémunération différenciée selon la période d'abattage.

2.6.3 Caractérisation de l'offre de taureau de Camargue

¹² Bigard commercialise des carcasses de taureaux AOC entières à des bouchers détaillant dont la boutique est située hors zone AOC. Le règlement technique prévoit néanmoins que ces bouchers peuvent commercialiser la viande découpée sous AOC.

¹³ Fortement saisonnés par l'activité taurine, les abattages sont principalement regroupés entre septembre et décembre à la fin des épreuves de sélection des taureaux en course. La plus-value concerne donc les taureaux abattus entre janvier et août.

Une étude des flux d'approvisionnement des abattoirs de Nîmes (SCUAN) et de Alazard et Roux de Tarascon (A&R) montre des résultats inégaux en fonction des stratégies privilégiées par les abatteurs.

L'analyse des flux d'animaux passant entre les années 2000 et 2001 par la SCUAN et A&R pour l'abattage des taureaux de Camargue¹⁴ montre :

- ✘ que 2/3 de la viande de taureau de Camargue est commercialisée en grandes surfaces. L'autre tiers est destiné à proportion à peu près égale aux boucheries détaillantes et aux restaurateurs.
- ✘ même si le choix de l'un ou l'autre des abatteurs est avant tout déterminé par la proximité de l'abattoir, il existe un opportunisme des livreurs de la SCUAN plus important que pour ceux livrant à A&R. Les éleveurs envoyant leurs animaux à la SCUAN ont des comportements plus volatils. De plus en plus de manadiers choisissent d'abattre leurs taureaux chez A&R.
- ✘ que les taureaux sont principalement abattus en fin de saison des courses taurines, c'est-à-dire de septembre à décembre. Les éleveurs disposant de lignées de taureau dont les poids sont faibles (petites mailles) ainsi que ceux qui élèvent leurs taureaux en dehors de l'aire d'appellation AOC étalent les dates d'abattage de leurs animaux chez A&R depuis 1999. La politique de prix mis en place chez A&R leur permet de combler le manque à gagner (faible poids ou vente hors AOC). Le suivi des approvisionnements de la SCUAN ne montre pas de diminution de la saisonnalité des abattages et les éleveurs disposant de petites lignées de taureau n'ont pas tendance à étaler les dates d'abattage de leurs animaux.
- ✘ un resserrement de la gamme de poids des taureaux abattus par A&R alors qu'elle augmente pour la SCUAN. Le poids des animaux abattus à la SCUAN est plus élevé compte tenu de leur localisation au cœur de l'activité tauromachique et du nombre plus important de taureaux de race Brava. Les animaux abattus durant le premier trimestre ont en moyenne un poids faible. Ils correspondent aux jeunes génisses de moins de 2 ou 3 ans que les éleveurs éliminent de leur troupeau lors des premiers tris réalisés sur les gros défauts des animaux (l'abaissement du poids des carcasses à 85 kg prévu par le décret du 26/09/02 concerne principalement ces génisses de 18 à 30 mois). Elles sont peu valorisables en boucherie de grandes surfaces, mais sont par contre très appréciées par les bouchers détaillants.
- ✘ que les taureaux abattus durant les trimestres 2 et 3 sont en général plus âgés puisqu'il s'agit des éliminations au fur et à mesure des courses des taureaux d'au moins 3 ans. Ce sont des animaux qui ont en outre profité des ressources fourragères importantes lors de la pousse de l'herbe sur les zones humides. Enfin les taureaux abattus en fin d'année (trimestre 4) sont plus légers puisqu'ils ont couru pendant toute la saison et les éleveurs ne prennent en général pas le temps de les finir. La SCUAN assure un abattage de service alors que A&R assure l'abattage et la commercialisation de la viande. Bigard est le principal abatteur de la SCUAN mais l'implantation de ses ateliers de découpe hors zone AOC ne lui permet pas de vendre de la viande de taureau de Camargue sous forme de PAD. Il ne peut donc commercialiser de la viande de taureau de Camargue que sous forme de carcasse ce qui ne lui permet pas d'accéder à certaines moyennes surfaces ne réalisant pas la découpe des carcasses.
- ✘ qu'aux dires des deux principaux abatteurs de taureaux de Camargue (O. Roux et Bigard pour la SCUAN), les manadiers ont réalisé d'importants efforts pour fournir des taureaux en état : c'est à dire non pas engrainés ce qui irait à l'encontre du règlement technique, mais finis avec une alimentation complémentée. De même, l'organisation des jeux taurins implique une forte

¹⁴ Les graphiques des volumes d'animaux abattus et leurs poids sont disponibles en annexe 11.

saisonnalité de l'offre. L'analyse des flux montre les premiers effets de la politique de fixation des prix mise en place par A&R à partir de fin 1999. Elle encourage les éleveurs à étaler leur production tout au long de l'année alors que leur activité est extrêmement saisonnière puisqu'elle est calée sur le calendrier des jeux taurins. Les animaux abattus en dehors de cette période d'engorgement bénéficient d'une plus-value. Les manadiers ont donc tout intérêt à gagner en maîtrise technique (surtout ceux dont les taureaux sont légers ou hors AOC), puisqu'elle traduit de la capacité des manadiers à sortir des taureaux quel que soit le moment de l'année. **Cependant, même si le prix peut constituer un moteur de mise en dynamique individuelle des systèmes d'élevage, il n'est pas directement vecteur d'une organisation collective.**

2.7 Représentativité et légitimité du groupe porteur de l'AOC taureau de Camargue

2.7.1 Représentativité du groupe porteur de projet

L'identité locale entièrement tournée vers l'usage taurin des animaux et non vers leur utilisation bouchère pose le problème de la rencontre entre le monde de la *bouvine* et celui de la boucherie. Quelle est, dans ces conditions, la capacité du groupe porteur de projet AOC (composé de négociants, de bouchers mais aussi de manadiers) à représenter un ensemble de producteurs de taureaux en principe destinés à la course ? La forte identité culturelle affaiblit la représentativité du groupe porteur de projet puisque leur action repose sur des logiques divergentes.

2.7.2 Légitimité du groupe porteur de projet

La légitimité se réfère à ce qui est juste et équitable. Elle repose donc sur des relations équilibrées faiblement hiérarchisées, notamment dans les transactions commerciales. La présence de deux opérateurs sur le marché de la viande de taureau de Camargue amène beaucoup de manadiers à protester contre la situation oligopolistique. Ils dénoncent le mécanisme de formation des prix qui ne suit pas l'effort qu'ils ont consenti pour mieux finir leurs animaux. La réévaluation des prix d'achat pour les manadiers dessaisonnant leur vente d'animaux a été une première réponse. Une seconde réponse a consisté à créer une commission interprofessionnelle à l'initiative d'un négociant dans le but de partager les difficultés rencontrées du côté des éleveurs et de celui des abatteurs. Cette mise en relation d'instances éclatées (manadiers, abatteurs, bouchers) traduit un effort inédit d'association (d'*enrôlement* aurait dit Callon) de l'ensemble des parties prenantes qui élève et transforme le taureau de Camargue. Ne peut-on pas y voir une forme de légitimation de l'activité de négociant vis à vis des éleveurs, comme on pourra le voir dans l'activité de maquignon en Corse ?

Même si la production de règles n'est pas spontanée, mais plutôt contraignante, elle est un passage obligé pour la (re)qualification des ressources locales. Cette mise en dynamique des acteurs et des systèmes techniques s'appuie en général sur un groupe porteur de projet. En Camargue, la position centrale du directeur de l'abattoir de Tarascon lui a permis d'assurer le rôle d'un médiateur facilitant le couplage entre les activités d'élevage et de boucherie. La position de porteur de projet dans une démarche de labellisation **lui permet de façon privilégiée de réinterpréter les règles et d'incrémenter le référentiel technique** en prenant soin de laisser ouverte la question du chemin à emprunter (Trift et Casabianca, 2000). Tarascon est en quelque sorte le « laboratoire » de l'AOC taureau de Camargue.

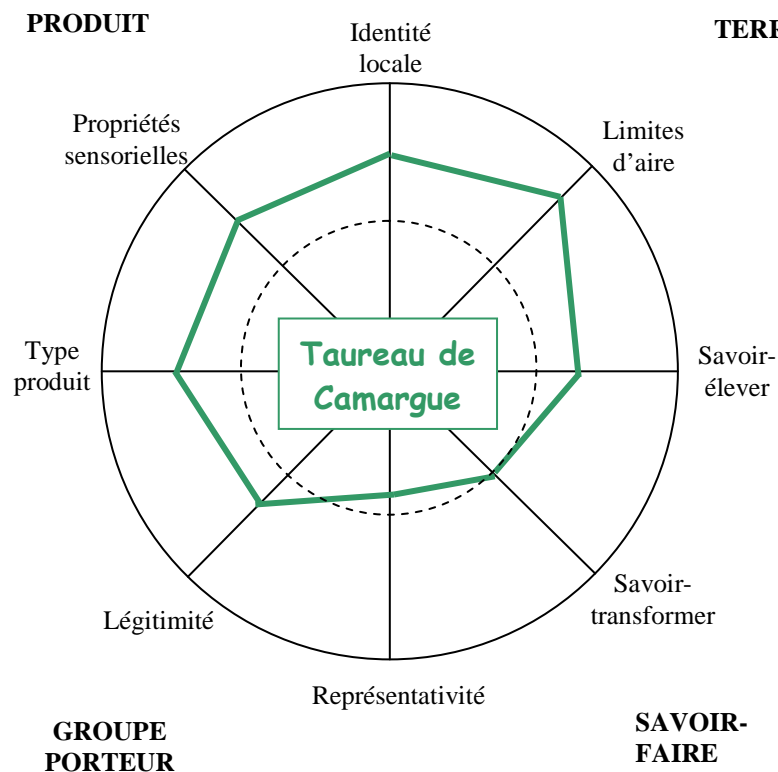
Les parties prenantes engagées dans la démarche AOC se sont saisies de la ressource locale qui jusqu'en 1991 était disqualifiée et non gérée. Dans cette optique, **le référentiel technique n'est plus simplement un outil de codification des pratiques, mais devient un levier d'organisation collective**. La question du marquage de l'origine fait sens ici, car elle émane d'une volonté collective reliant les manières d'élever puis de transformer l'animal aux produits typiques qui en sont issus.

2.8 Les caractéristiques de l'origine du point de vue zootechnique

La grille d'analyse des situations que nous avons construite est mobilisable pour figurer les bases de différenciation de l'origine. Autrement dit, nous regardons ce qui du point de vue zootechnique fonde l'origine du taureau de Camargue et doit être transporté au fur et à mesure de sa transformation.

L'attribution d'une note pour chacun des items permet de dessiner un profil propre au taureau de Camargue. Une note en dessous de la moyenne (le trait passe en dessous du cercle intérieur pointillé) témoigne d'une faiblesse dans la qualification de l'origine. Au contraire, une note au dessus de la moyenne (le trait passe au dessus du cercle pointillé) atteste d'un point clé dans l'argumentation de l'origine. Une telle présentation donne à voir rapidement, **sous une forme graphique**, les forces (points saillants) et les faiblesses (points rentrants) de l'argumentaire développé par un groupe porteur de projet de reconnaissance en AOC (figure 20).

Figure 20 : profil de la roue de l'origine dans le cas du taureau de Camargue



Globalement, l'argumentaire développé dans le dossier AOC taureau de Camargue complété par les observations *in situ* montre un équilibre dans la qualification de l'origine.

C'est aussi la capacité de cet animal à valoriser les zones humides (enganes, sansouires) que les autres espèces animales ne peuvent valoriser. L'alternance des pays (notamment un pâturage de 6 mois sur la zone humide) est préservé et inscrit dans le règlement technique, alors que bien souvent les mouvements d'animaux sont aujourd'hui inexistantes. Il s'agit d'une composante essentielle du lien au terroir.

Il est difficile d'évaluer le savoir élever puisqu'il ne concourt pas directement à la production de viande. Mais nous avons vu qu'il est source d'animaux dont l'originalité est incontestable. Quant au groupe porteur, sa position de quasi-monopole dans la commercialisation de la viande issue des taureaux de Camargue menace parfois sa représentativité parmi l'ensemble des partenaires intervenant dans la production des animaux (notamment les manadiers). Sa représentativité est bien plus invectivée que sa légitimité. L'ensemble des dispositifs techniques assurant la qualification de l'origine du taureau de Camargue a été construit par le groupe qui porte le projet depuis le début du lancement du projet de reconnaissance du taureau en AOC. Il a toujours été légitime lorsqu'il s'est agi de modifier ces dispositifs (notamment le poids des génisses ayant droit à l'AOC) et inscrire ces modifications dans le règlement technique.

Ce qui caractérise particulièrement l'origine du taureau de Camargue c'est le type de produit. La race et les spécificités de l'élevage du taureau à destination des courses camarguaises produisent un type d'animal complètement original. Les pratiques des manadiers formatent des animaux destinés aux courses et leur confèrent par là même une morphologie singulière. Cette originalité se retrouve, une fois l'animal abattu, au niveau de sa carcasse.

Synthèse des caractéristiques essentielles du veau de plaine et du manzu

La production de bovin pour leur viande en Corse date d'un peu moins d'un demi siècle. Il existe deux types de production qui aujourd'hui ne sont pas différenciées sur le marché de la viande de veau produit sur l'Ile. Le premier est un jeune bovin abattu entre 10 et 14 mois pour un poids de carcasse de 80 à 110 kg. Il est de type génétique corse et élevé en montagne. Ce veau appelé manzu serait le plus typique des veaux produits en Corse, mais sa faible conformation le disqualifie auprès des bouchers de l'Ile et paradoxalement il sert à approvisionner en partie les marchés souterrains maghrébins. L'autre type de veau est élevé en plaine où l'intensification fourragère été possible. Il est abattu entre 6 et 8 mois pour un poids de carcasse de 150 à 170 kg. De race pure à viande (limousin) ou croisé corse, il n'a pas de spécificité particulière par rapport aux productions continentales. Il est destiné aux boucheries urbaines et aux grandes surfaces.

PRODUCTION	<ul style="list-style-type: none"> • 40 000 vaches allaitantes en Corse (dont 60% en Haute-Corse) • 18 000 veaux et jeunes bovins (dont 85 % en Haute-Corse) source RGA 2000
TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> • Une Ile assez hétérogène du point de vue du relief et de la possibilité d'accès aux ressources fourragères. • Pas de fortes affirmations identitaires autour du veau de Corse ou du <i>Manzu</i>.
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none"> • Principalement du jeune bovin ou du veau. • Sous une même dénomination générique (« Veau Corse ») coexistent plusieurs types de viande très différents, ce qui occulte la diversité existante. • Viande de <i>manzu</i> (abattu entre 10 et 14 mois) reconnue par le Conseil National des Arts Culinaires comme la plus typique, mais aujourd'hui disqualifiée par les bouchers de l'Ile (faible conformation, tendreté faible, couleur de la viande rouge soutenu). Viande commercialisée dans des réseaux souterrains notamment maghrébins. • Viande de veau de plaine (abattu entre 6 et 8 mois) peu typique de la Corse (hormis sa provenance insulaire), mais appréciée par les bouchers notamment urbains et des grandes surfaces.
SAVOIR ELEVER	<ul style="list-style-type: none"> • Peu de contraintes techniques dans les cahiers des charges des différentes associations d'éleveurs bovins. • En montagne, où les ressources fourragères sont limitées, production d'un jeune bovin typique, abattu entre 10 et 14 mois (type génétique local, élevage hyper-extensif, peu complémenté). Recherche de souplesse du système d'élevage face à la plasticité des ressources fourragères. • En piémont et en plaine où l'intensification de la production fourragères a été possible, production d'un veau peu spécifique, abattu entre 6 et 8 mois (vache de race locale croisée avec des taureaux améliorateurs en viande limousin, gascon ou troupeau de race pure, complémentation). Recherche d'augmentation de la conformation des veaux face à la disponibilité fourragère assez importante.
GROUPE PORTEUR DE PROJET	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'abattoir en Haute-Corse. Persistance des tueries particulières. Dans ce contexte, importance des maquignons dans l'écoulement des animaux. • Faible représentativité du groupe porteur car pas de représentation du groupement d'éleveurs de montagne dans la nouvelle association régionale. Le <i>manzu</i> produit par une majorité de ces éleveurs est donc une fois encore marginalisé.

3. Exploration des terrains de recherche : le veau et le *manzu* de Corse

3.1 Constitution de l'échantillon d'éleveurs et déroulement des enquêtes

3.1.1 Assurer la transition entre les travaux du Diplôme d'Etude Approfondi et de la thèse

Notre principal partenaire professionnel depuis le début de la reprise des travaux sur l'élevage bovin en 1998 est le Groupement des Producteurs de Bovins de Montagne (GPBM)¹⁵. Durant ces trois ans, nous avons accompagné ses démarches (recrutement d'un technicien, montage de dossiers pour le financement de projets dont la reconnaissance de la race corse et la mise en place d'une filière de qualité sur le veau de Corse dans le cadre du Contrat de Plan Etat-Région (CPER 2000-2006), animation de réunions régionales sur les thèmes du CPER).

Ce partenariat nous a amené à mobiliser bon nombre des adhérents du GPBM qui ont été une source importante de nos données d'enquête. Néanmoins, cet échantillon *partiel* de la population des éleveurs n'aurait pu que se solder que par une analyse *partiale* de la situation, reflétant les orientations d'un groupe particulier d'acteurs. Pour cela, il nous a semblé nécessaire de sortir du cadre du groupement en entretenant d'autres éleveurs n'y appartenant pas. Ces autres éleveurs font partie de la seconde grande association de la Haute-Corse (l'Association des Eleveurs de Haute-Corse : A.D.E.). Ces deux organisations regroupent à elles-seules plus de 60 % des éleveurs du département.

Avec un tel d'échantillon, nous disposons d'une vision claire du fonctionnement des activités des éleveurs et des bouchers de Haute-Corse, dont les exploitations sont principalement localisées en montagne ou en piémont. Cependant, il laisse hors champ les activités des éleveurs du Sud de la Corse qui, d'après nos pré-enquêtes prospectives, diffèrent du fonctionnement de leurs collègues du Nord. Nous avons donc élargi notre échantillonnage initial pour comprendre les raisons d'un tel écart (non seulement en termes de fonctionnement mais aussi de relations avec les bouchers) entre des élevages situés à moins de 100 km les uns des autres. Les enquêtes ont donc concerné les éleveurs des groupements de Balagne¹⁶, d'Ajaccio¹⁷, de Ghisonaccia¹⁸, de Porto-Vecchio¹⁹ et de Sartène²⁰.

3.1.2 Travaux complémentaires engagés sur l'ensemble de la Corse

La zone définie dans mon DEA (Trift, 1999) qui couvrait un espace délimité par le triangle Ile-Rousse, Bastia, Ghisonaccia et s'est donc élargi à l'ensemble de la Corse. C'est l'arrivée en post-doctorat de Marcelo Champredonde²¹ qui a permis d'explorer une zone et un nombre d'éleveurs plus important (son sujet de post doctorat se trouve en annexe 12). Cela dit, nous n'avons pas

¹⁵ La réalisation de mon Diplôme d'Etude Approfondi avait mobilisé une partie des adhérents du groupement afin de saisir le fonctionnement des relations entre les éleveurs et les bouchers ruraux en Corse.

¹⁶ Association Balagnaise des Eleveurs Producteurs (ABEP)

¹⁷ Association Départementale des Producteurs de Viande Bovine (ADPVB)

¹⁸ Coopérative I Pastori

¹⁹ Association des Eleveurs d'Extrême Sud (ADES)

²⁰ Association des Eleveurs du Valinco (AEV)

²¹ M. Champredonde a été post doctorant au LRDE de mars 2002 à février 2003.

cherché l'exhaustivité. Nous avons préféré, comme sur les autres terrains, explorer la diversité des systèmes existants. Nous avons donc réalisé une vingtaine d'enquêtes (une partie de ces entretiens a été réalisée avec M. Champredonde, l'autre ayant fait l'objet de comptes rendus réguliers et de discussions quotidiennes autour des manières de qualifier l'origine du veau élevé en Corse.). Parmi ces 18 enquêtes, nous avons ensuite concentré nos efforts sur 8 éleveurs que nous avons suivi régulièrement une année entière, des printemps 2002 à 2003 en couvrant ainsi les temps forts du fonctionnement des activités d'élevage.

De même, le traitement du matériau d'enquête avait alors été orienté vers la production de connaissances sur les relations entre éleveurs extensifs et bouchers ruraux qui étaient le thème central du DEA. Les questions de l'émergence de nouveaux dispositifs techniques et notamment de la rénovation de la fonction d'abattage dans l'Ile étaient restées en creux. En conséquence, les conclusions du DEA avaient laissé hors champ la question du couplage entre les parties prenantes de la filière et du possible transport de l'origine qu'il autorise. Cela dit, la richesse du matériau collecté en 1999, nous a amenés à reprendre les données brutes afin de les retravailler dans le sens de nos questionnements actuels.

Néanmoins, ces données ne pouvaient à elles seules saturer l'exploration de nos questionnements actuels puisque leur collecte n'avait pas été formatée dans ce sens.

Avec Marcelo Champredonde, nous avons spécifiquement choisi d'orienter les entretiens vers notre problématique commune.

L'ensemble de ces enquêtes a donné lieu à une restitution auprès des parties prenantes régionales des entretiens (professionnelles et institutionnelles).

3.2 Les chiffres du veau de Corse

Il est extrêmement difficile de chiffrer la production de veaux de Corse. Il n'est pas rare que les commerçants ambulants parcourant les villages de montagne ou le facteur en sachent plus sur le nombre d'animaux de tel ou tel éleveur que n'importe quel service d'identification de la Chambre d'Agriculture.

Cette difficulté tient à trois raisons majeures :

- les pratiques hyper-extensives des éleveurs de montagne ne permettent pas toujours de connaître à tout moment le nombre d'animaux que possède l'éleveur. Ils ont d'ailleurs, contrairement à la croyance populaire, tendance à sous-estimer leur déclaration du nombre d'animaux présents sur l'exploitation.

- il existe des types de production de veau très différents en terme d'alimentation, de type génétique, de mode de conduite. Ces systèmes d'élevage produisent des veaux très hétérogènes. Pourtant, tous ces veaux sont regroupés dans une seule catégorie zootechnique (alors que certains ont déjà basculé dans la catégorie « jeune bovin ») ce qui masque la diversité des veaux produits.

- enfin, l'absence d'abattoir en Corse depuis une trentaine d'année (l'abattoir de Cuttoli dans la région d'Ajaccio n'a été ouvert qu'en 1998). L'absence de structure d'abattage pérenne empêche de connaître avec précision le nombre d'animaux qui sont abattus. S'il existe un abattoir en Corse-du-Sud beaucoup d'éleveurs n'y font pas abattre leurs animaux et continuent à utiliser les tueries tolérées par la DSV (pour lesquels les données chiffrées sont rarement disponibles).

Malgré tout, il est possible d'estimer dans les grandes masses le cheptel bovin en distinguant plusieurs périodes de l'agriculture en Corse. Après une augmentation rapide du cheptel (notamment sous l'effet des primes (Casabianca et Vercherand, 1989) entre 1970 et 1990, la progression des effectifs s'émousse. A la fin des années 1990, elle tend à se stabiliser – voire diminuer légèrement –

autour de 48.000 bovins dont 29.000 vaches allaitantes en Haute-Corse (chiffres Identification Pérenne Généralisée (I.P.G.), 1997).

3.3 Définition du terroir : identité locale et aires de production du veau de Corse

3.3.1 Construction d'une identité locale fragile autour du veau de Corse

Dans un système agricole « reposant sur une rotation céréale – jachère pâturée » (Salvat, 1979), les bovins avaient pour fonction principale la fourniture de boeufs de travail pour la céréaliculture. Au sein de la société rurale, on distinguait le « *Buiaghju* » (le laboureur) du « *pastore* » (qui vit de l'élevage).

Avec la disparition de la céréaliculture en Corse, les bovins ont changé de fonctions. Ils sont passés d'une production d'énergie pour la traction animale à une production de viande de veaux essentiellement ou de broulard.

Cela dit, **nous sommes loin de la forte affirmation identitaire construite autour d'autres produits comme le fromage** (on se souvient quand Uderzo met en scène le fromage Corse), **le vin et les charcuteries**. Les bovins de Corse élevés pour leur viande sont une production trop récente dans l'histoire de l'agriculture insulaire (un peu plus d'un demi siècle) pour témoigner d'une tradition réelle. **En effet, la fonction de l'élevage est passée, en moins de 50 ans, de sous-produit de l'élevage pour la fourniture de bœufs, à un élevage destiné à la production de viande. Il n'existe donc pas ou peu de culture de la viande bovine.**

3.3.2 Une île à la géographie composite

Figure 21 : carte de la Corse figurant les sièges sociaux des adhérents aux groupements ou associations rencontrés (entourés)



On a coutume de dire que la Corse ressemble à une montagne dressée dans la mer. Seulement le pourtour de cette montagne laisse la place à des zones de plaine notamment sur sa façade orientale (figure 21).

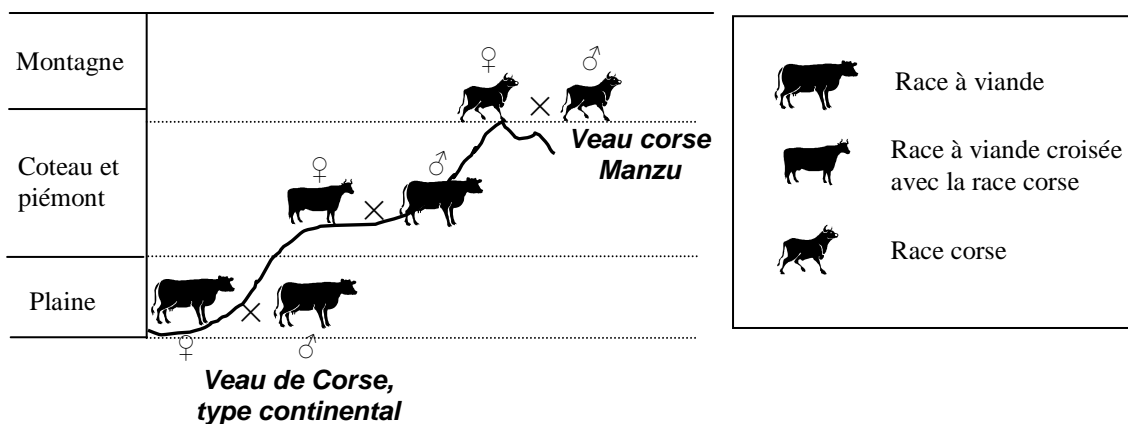
La Corse ne forme donc pas un tout homogène en terme de relief et laisse la place à des systèmes de production très divers. Il existe des systèmes hyper-extensifs en montagne fondés sur l'élevage de broulards de type génétique autochtone. On trouve également des systèmes plus intensifs en plaine où les ressources fourragères plus abondantes permettent l'introduction d'animaux de races continentales (parfois élevés en race pure).

3.4 Les types de produit « veau de Corse » : sous une seule dénomination, une diversité de produits

3.4.1 Géographie des croisements

La diversité des ressources fourragères selon les milieux d'élevage constitue un facteur limitant majeur et retentit sur le fonctionnement des activités ainsi que sur les types d'animaux élevés. La gestion de la ressource génétique locale et importée permet de donner de la plasticité au système d'élevage face à la forte alternance de la disponibilité fourragère. Les degrés de croisement dépendent donc de la géographie de la production (figure 22).

Figure 22 : modèle biogéographique de répartition des types génétiques en Corse



3.4.2 Géographie des types de veaux

Le *manzu* est élevé en liberté dans les **montagnes** corses. C'est un jeune bovin âgé de 9 à 11 mois (entre le veau et le broutard) pesant entre 80 et 170 kg de carcasse. Les animaux sont très hétérogènes du fait des croisements entre la race locale et de nombreuses autres races et de la difficulté de maîtriser la saisonnalité de la reproduction. La viande est particulièrement rouge car l'animal, après une longue période d'allaitement sous la mère, consomme l'herbe des parcours. Il s'agit d'un produit au goût prononcé, recensé par le Conseil National des Arts Culinaires dans l'inventaire du patrimoine culinaire de France (1996). Mais dans les faits, **l'absence de dispositifs techniques** (pas d'abattoir, ni cahier de charges) et **le mode particulier d'organisation collective** entre éleveurs et bouchers **n'autorisent pas la mise en valeur de sa spécificité**. Cette disqualification du *manzu* amène les bouchers et négociants de l'île à lui préférer des carcasses issues d'animaux de races limousine ou charolaise mieux conformées et dont le rendement boucher est supérieur à celles des veaux de montagne. Ces carcasses peuvent venir de l'abattage d'animaux élevés dans la plaine corse ou plus fréquemment du continent.

Ce veau typique et réputé se retrouve donc paradoxalement à alimenter des marchés souterrains et notamment maghrébins. La différenciation par l'origine permettrait pourtant de qualifier les veaux de montagne sur d'autres critères qu'exclusivement sur le rendement en viande et donnerait donc une chance à l'élevage de montagne de sortir de la voie de marginalisation dans laquelle il est confiné.

Dans les zones de **coteaux** une partie des veaux élevés ressemblent à ceux de la montagne. Cela dit, le gabarit des vaches est fréquemment plus important. Les taureaux sont souvent de race pure

continentale voire croisés. Ce gradient des types génétiques utilisés par les éleveurs amène à une grande hétérogénéité de gabarits.

Une trentaine d'éleveurs appartenant à l'Association des Eleveurs de l'Extrême Sud ont engagé un partenariat avec les grandes surfaces du Sud de l'Ile. La base génétique de leur troupeau est composée de vaches croisées corses et de taureaux améliorateurs continentaux. Leur cahier des charges interdit l'usage de compléments industriels pour l'engraissement des animaux et en particulier des veaux.

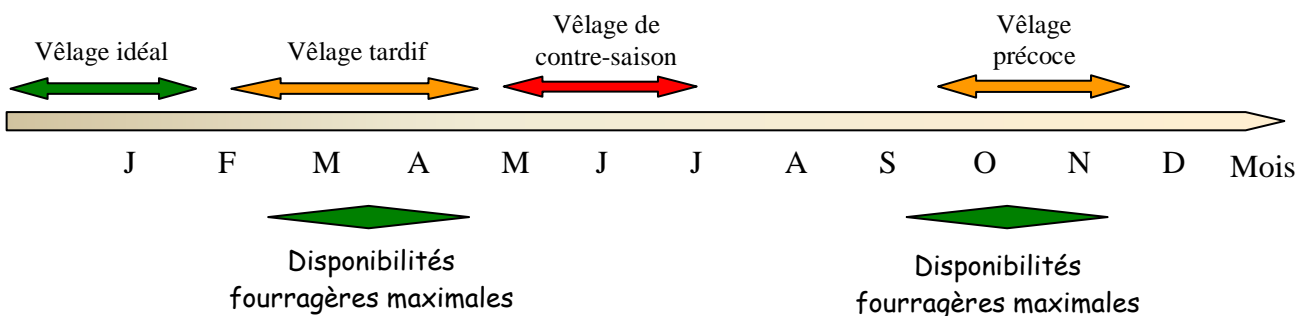
L'autre partie des élevages de coteaux produit des veaux semblables à ceux de la **plaine**. Les gabarits des vaches sont importants (vache de race continentale pure) et la quasi-totalité des taureaux sont de races amélioratrices en viande importées du Continent²². L'abandon de la race autochtone empêche les éleveurs de transhumer en montagne. Cette sédentarisation des troupeaux de plaine amène les éleveurs à intensifier la production fourragère et à engraisser les veaux à l'aliment. Ils sont alors allotés dans des parcs de contention où sont amenées les vaches pour les faire têter. Ces veaux sont abattus vers 6 ou 7 mois et ressemblent fortement à la viande continentale.

3.5 Savoir-élever

3.5.1 En montagne : un système très dépendant des ressources fourragères

Le principal objectif des éleveurs est de **caler les cycles de reproduction sur la disponibilité en ressources fourragères** (figure 23). Le printemps étant la période où l'alimentation est plus la plus abondante, il résulte que le vêlage de fin d'hiver (janvier-février) correspond à la situation optimale. Les jeunes bovins nés à cette saison (traditionnellement appelés *manzi*) sont généralement abattus à l'automne (septembre-novembre) autour de 10-12 mois pour un poids carcasse d'environ 100 kg. A l'inverse, les vêlages de fin d'été (août-septembre) donnent des veaux de contre saison et handicapent leur croissance car les ressources fourragères font défaut. Après avoir été affouragés pendant l'hiver, ils seront abattus au printemps (avril-mai) et sont également appelés *manzi*.

Figure 23 : calage des cycles de reproduction sur la disponibilité fourragère



La faible disponibilité fourragère et la complémentation alimentaire réduite amènent les éleveurs à croiser des vaches corses à des taureaux corses en montagne. En piémont, les ressources fourragères, bien que toujours limitées, permettent de produire des animaux plus lourds et de

²² Les vaches sont principalement de race gasconne, limousine, aubrac ainsi que les taureaux. Chaque année, lors de la foire du col de Prato (Haute-Corse), les UPRA de différentes races viennent exposer quelques uns de leurs animaux. C'est l'occasion pour les éleveurs corses d'acheter des génisses de renouvellement pour leur troupeau ou des taureaux pour le croisement.

meilleure conformation. Les éleveurs utilisent des vaches corses voire croisées avec des races à viande et un taureau le plus souvent pur de race continentale et quelque fois de race locale. Pour tenir compte de la forte inertie du troupeau, les éleveurs exploitent principalement la capacité d'adaptation de leurs animaux aux contraintes imposées par la disponibilité en ressources fourragères. « L'acceptation de périodes de reconstitution des réserves corporelles sous formes de campagnes écourtées voire infécondes, la forte capacité d'ingestion en période favorable » (Casabianca et Vallerand, 1994) sont autant d'éléments privilégiés par les éleveurs. Ils disposent d'un ensemble de pratiques d'élevage compatibles et cohérentes avec les contraintes du milieu. Ces pratiques permettent de sécuriser le système en maîtrisant la forte saisonnalité de la ressource alimentaire. En effet, « si, à certains moments, un déficit par rapport aux besoins n'a pas de conséquences trop graves, certaines périodes peuvent être qualifiées de stratégiques puisqu'une sous-alimentation, à ce moment là, hypothèque la saison à venir et donc la production de cet animal » (Casabianca, 1988). Toutefois, au sein des troupeaux, les quelques vaches-mères issues de croisements entre la population locale et des races spécialisées en viande montrent un format adulte peu compatible avec les équilibres recherchés.



Dans ces conditions, chaque éleveur développe sa propre stratégie en matière de **choix des reproducteurs** (un taureau de type génétique corse sur la photo ci-contre). Sa gestion du troupeau repose sur une recherche d'aptitudes peu maîtrisables et incertaines comparativement à une sélection visant une maximisation des performances zootechniques (Trift et

al., 2002 (a)). Ainsi, l'attrait des subventions pour l'achat d'un taureau de race à viande conduit l'éleveur à croiser ses génisses corses avec ce taureau. **S'il garde les produits de ce croisement (comme ¼ des éleveurs enquêtés) pour le renouvellement, il risque d'orienter son système d'élevage vers des animaux qui ne sont plus capables de « faire l'accordéon »,** c'est-à-dire maintenir une succession régulière de gestations malgré l'alternance de périodes de sous-nutrition et de ressources fourragères suffisantes.

Aussi, l'intrusion opportune d'un taureau corse du voisinage dans le troupeau constitue, en assurant le renouvellement en race corse, un exemple flagrant de prévention spontanée de ce risque.

La maîtrise de la **ressource génétique** est au cœur du système d'élevage puisqu'elle assure le maintien des aptitudes des animaux face aux contraintes imposées par le milieu. Aujourd'hui, la population locale n'est ni gérée au niveau d'un collectif régional d'éleveurs ni prise en compte au niveau institutionnel. Il n'existe donc aucune procédure permettant de qualifier avec certitude la valeur génétique des animaux en circulation. L'éleveur est amené fréquemment à essayer plusieurs taureaux améliorateurs. La bonne facilité de vêlage des femelles permet de les croiser avec des taureaux améliorateurs en viande dès la première mise-bas.

Les éleveurs, en agissant sur la base d'événements contemporains, ne maîtrisent pas toujours ces croisements et mettent parfois en péril la pérennité du système d'élevage. Dans un milieu où le niveau des ressources alimentaires n'est jamais garanti toute l'année, cela peut mettre en péril la reproductibilité du système ou exiger des interventions coûteuses (affouragement hivernal).

Cette **souplesse de fonctionnement** est également liée à l'ensemble des régulations biologiques que l'éleveur laisse jouer en les corrigeant si besoin (allotement spécifique, complémentation des veaux, tris des femelles). Au mépris des objectifs zootechniques classiques et de l'incertitude qu'elle engendre, cette logique de fonctionnement est particulièrement efficace en terme de flexibilité du système. Les éleveurs ne cherchent donc pas à maximiser les réponses biologiques de leurs animaux, mais à assurer leurs performances sur la durée. L'absence de constitution de référentiels propres à la gestion de ces systèmes extensifs rend toutefois difficile la définition de stratégies collectives qui leur seraient propres.

Dans un milieu contraignant, les éleveurs corses se satisfont d'un régime de pratiques (excluant toute intervention lourde) et de stratégies basées sur des expériences individuelles peu codifiables et généralisables (Trift et *al.*, 2002 (a)).

3.5.2 En plaine : une intensification des pratiques d'élevage

Vers la fin des années 1980, on constate « une sédentarisation de troupeaux par des éleveurs qui modifient leurs structures génétiques et cherchent à produire de la viande. Les conditions sont bien évidemment plus propices et les veaux produits mieux conformés » (Casabianca, 1988).

Cette évolution est tirée par les bouchers-éleveurs possédant une boucherie urbaine (voire les éleveurs-bouchers) qui sont les plus sensibles à l'obtention de carcasses bien conformées.



Dans la recherche d'une bonne conformation musculaire des carcasses des veaux, ils effectuent alors des croisements entre les vaches issues de la population locale et des taureaux de races amélioratrices comme la race charolaise ou la blonde d'Aquitaine. Ces croisements entraînent néanmoins des pertes importantes au vêlage. Ils essaient donc un peu plus tard des croisements avec

la Salers, l'Aubrac ou la Gasconne. Cette pratique devient courante chez les bouchers-éleveurs ayant leur exploitation dans les régions à forte production fourragère du littoral telles que la Plaine Orientale, le Sartenais (comme la photo prise ci-contre en croisement limousin), le bas Taravo et la plaine du Nebbiu, aux alentours de Saint-Florent.

Au milieu des années 1980, quelques éleveurs de la zone de Porto-Vecchio, du Sartenais et de la plaine de *Campo del Oru*, aux alentours d'Ajaccio, soucieux de la qualité des produits offerts,

commencent aussi à faire du croisement. Mais, à cette époque, ces éleveurs sont encore une minorité.

Les changements amorcés par les actions développées dans les années 1980 par quelques organisations dans les zones littorales de Corse-du-Sud se généralisent à l'ensemble de la région Corse (hormis en zone de montagne) au cours des années 1990.

Les deux organisations pionnières dans la mise en place d'une ébauche de travail technique sont l'Association Départementale de Producteurs de Viande Bovine de la Corse-du-Sud (ADPVB), qui a son siège à Ajaccio et l'Association des Eleveurs de l'Extrême-Sud de la Corse (ADES), qui est basée à Porto-Vecchio.

Une des premières activités collectives de ces structures sera l'organisation d'expositions et de ventes des reproducteurs « améliorateurs » de races « à viande » provenant notamment de la France continentale. Il en est de même de l'implantation de pâturages dans les zones les plus fertiles où l'irrigation peut compenser le fort déficit hydrique estival.

Le travail sur la nutrition animale devient important dans le fonctionnement de ces groupements d'éleveurs. Ainsi, l'ADPVB organise l'importation d'aliments industriels qui sont achetés majoritairement en France continentale et distribués localement aux éleveurs.

Malgré l'amélioration de la conformation des carcasses, ces éleveurs se heurtent à un problème majeur : les bouchers et les négociants ne traduisent pas cet effort dans le prix d'achat des animaux sur pieds.

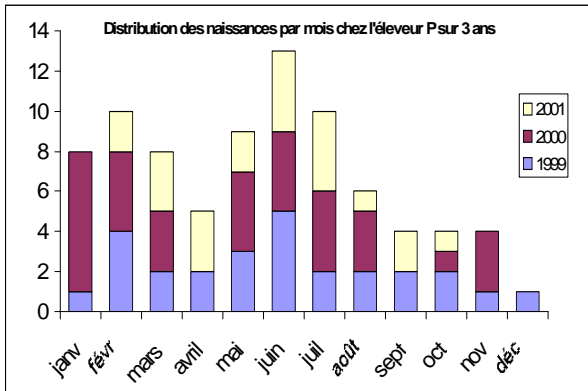
Les éleveurs regroupés autour de l'Association d'éleveurs de bovins de l'Extrême Sud de la Corse rencontrent des problèmes similaires. Pourtant la mise en place d'un cahier des charges²³ plus rigoureux permet de **vendre leurs carcasses** auprès des grandes surfaces de l'Ile. (Champredonde, communication personnelle).

3.5.3 Quelques exemples de la diversité des fonctionnements techniques entre plaine et montagne

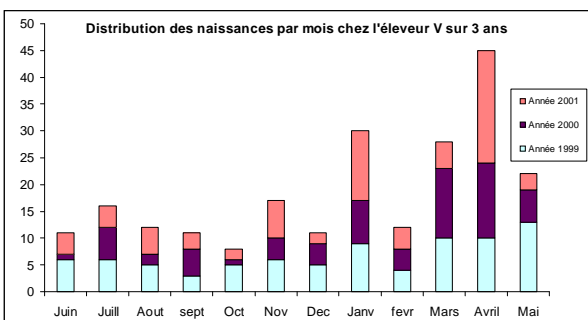
La poursuite du travail d'enquête auprès d'une dizaine d'éleveurs couvrant les différentes zones de montagne, de plaine et de piémont en Corse a permis de collationner des données générales sur le fonctionnement de l'élevage et des données plus précises sur les dates de naissances et d'abattage sur 5 élevages.

²³ Comportant un volet sur le poids et la conformation des carcasses, l'âge des bovins abattus et d'autre part sur la définition d'un produit naturel dont l'apport de compléments n'est pas autorisé dans l'alimentation des veaux.

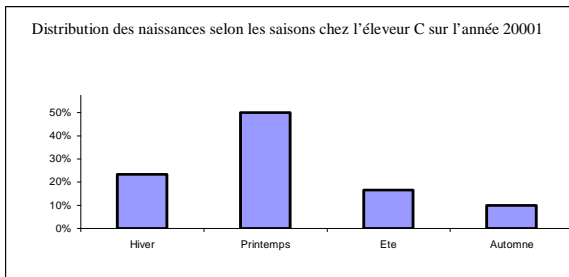
3.5.3.1 Distribution des naissances chez 3 éleveurs



En élevage de montagne, les pics des naissances sont répartis sur deux périodes : entre les mois de janvier et mars puis entre mai et juillet. Le printemps est la période où l'alimentation est la plus abondante : le vêlage de fin d'hiver correspond bien à la situation optimale. A l'inverse, les vêlages de juin/juillet sont en limite car il donne des veaux de contre-saison et handicape leur croissance à une période où les ressources fourragères font défaut.

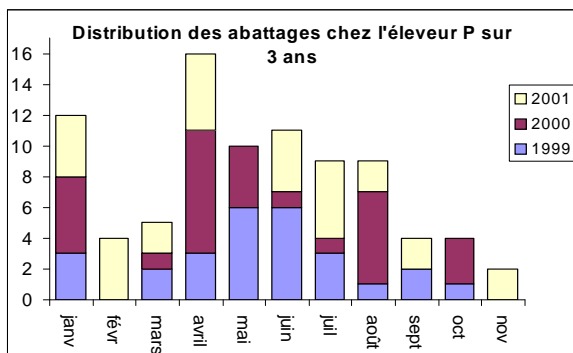


En élevage de plaine, il existe toujours 2 pics de naissance, en janvier et entre mars et mai. Le vêlage un peu plus tardif est permis par la bonne disponibilité en ressources fourragères permise par l'irrigation mise en place par l'éleveur (y compris l'été). On observe un calage des naissances de plus en plus précis au printemps.

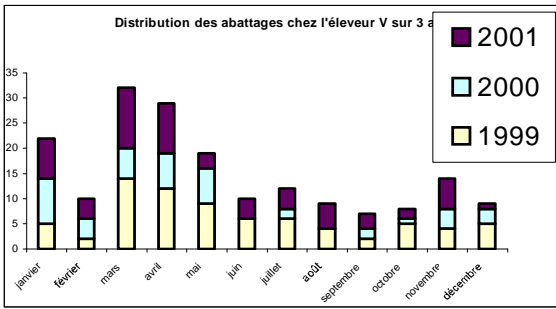


En piémont, le pic des naissances est très nettement situé au printemps : entre mars et mai. Il est important pour cet éleveur de caler les vêlages à cette période de l'année compte tenu de sa localisation.

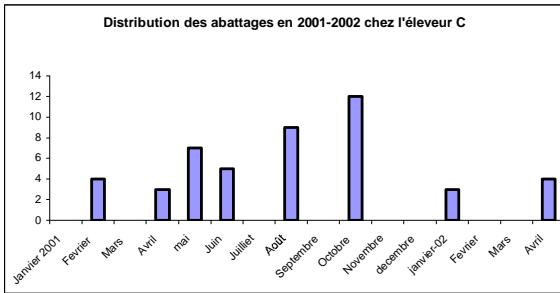
3.5.3.2 Distribution des abattages sur l'année chez 3 éleveurs



Les abattages ont principalement lieu en avril puis continuent jusqu'en août pendant la saison touristique. Ce sont des animaux nés l'été précédent, âgés d'environ 8 à 10 mois pour un poids carcasse moyen de 115 kg.



Les ventes ont lieu principalement entre mars et mai juste avant l'été ce qui réduit les apports alimentaires en l'absence de parcours en montagne.



Les abattages ont lieu principalement pendant tout l'été jusqu'en octobre. Ce sont des veaux de 6 à 8 mois nés au printemps. Les sorties de veaux sont réparties de façon beaucoup plus diffuse durant l'année.

3.5.4 Synthèse des différents modes de fonctionnements des activités d'élevage

L'ensemble des travaux menés avec M. Champredonde a permis d'aboutir à une typologie des différents éleveurs enquêtés révélant une gamme de situations (tableau 7).

Tableau 7 : typologie des élevages des types d'animaux et des modes de transaction associés

Types	Types d'élevage	Types d'animaux	Localisation	Types de transaction
T1	Adapté au milieu Faible disponibilité fourragère Faible complémentation Génétiq ue corse	Jeune bovin mal conformé	Montagne (piémont/plaine)	Voisinage même culture Voisinage transculturel
T2	Adapté au milieu et répondant à la demande du marché Complémentation foin et aliment Vache corse ou croisée et taureau corse ou croisé (1/4 du renouvellement est non assuré en race corse)	Gamme de situations	Montagne/piémont	Rapport ponctuel/opportuniste Estimation du poids Paiement à l'estime Vente au maquignon, au boucher ou aux engraisseurs
T3	Bonne disponibilité fourragère (sauf en été et en hiver) Complémentation en foin et/ou aliment Finition des veaux Taureau pur et vache croisée		Piémont/plaine	Veaux bien conformés Volumes variables, prix selon marché Vente à une association ou à un groupement d'éleveurs (cahier des charges sommaire)
T4	Forte disponibilité fourragère Taureau pur et vache pure Forte complémentation en foin et/ou aliment	Veau banal bien conformé	Plaine	Veaux bien conformés Prix et volumes préétablis Approvisionnement des supermarchés et des boucheries (cahier des charges sommaire)

3.6 Une grande diversité des modes de production, mais faiblement différenciée

Enfin, ces différents modes d'élevage conduisent à la production de types de veaux extrêmement composites, mais dont la dénomination commerciale revient toujours à la désigner par les mots « viande de veau corse ». Elle occulte cette diversité au risque de faire disparaître certains types de production de veau, notamment le plus typique d'entre eux : le *manzu*.

Cette dénomination exploite davantage la référence à la Corse lorsqu'elle se décline à grand renfort de tête de maure et de toponyme. Ainsi trouve-t-on dans les linéaires des grandes surfaces apposé sur les barquettes de viande les macarons des différentes associations de l'île portant les marques *Carri corsa* de l'ADES (viande corse), *Altra carri* de l'ADPVB (autre viande), *Carne corsa* de l'ADE (viande corse) et récemment Corsicarne²⁴. Le dossier de presse de l'association Corsica Vaccaghji nous informe obligeamment de la simplicité de sa stratégie de communication en nous dévoilant que « corsicarne indique tout à la fois la provenance (Corsica) et l'objet (carne).

Figure 24 : photo figurant la promotion du veau corse dans le rayon boucherie d'une grande surface du Sud de l'île



Sur la photo de la figure 24, nous pouvons saisir le type d'information disponible pour la promotion du veau de Corse au rayon boucherie d'un hypermarché. Le veau de Corse est ici né d'une vache de race pure limousine et d'un père limousin.

L'examen des cahiers des charges des différentes

marques présentes sur le marché de la viande de veau de Corse (à l'exception de *Carri corsa*) montre qu'en dehors de la réglementation, il n'existe aucune spécification différenciant la viande de veau corse d'une autre viande, hormis sa provenance insulaire. Comme si le simple fait que les animaux soient nés, élevés, et abattus en Corse et d'apposer sur le produit une tête de maure suffisait à marquer l'origine de la viande.

Cependant, le raisonnement par défaut consistant à trouver un dénominateur commun à l'ensemble des veaux produits par tous les élevages d'une association réduit à minima les critères codifiables dans un cahier des charges. Il empêche également d'engager un travail technique sur les types génétiques, sur l'alimentation qui ouvrirait **la voie à la possibilité de différencier les productions et éventuellement à une meilleure définition de l'origine des veaux de Corse.**

²⁴ Cette nouvelle marque date de juin 2003. Elle émane de la fédération de la majeure partie des groupements dont nous avons rencontré les membres (ABEP, ADE, ADPVB, AEV, ADES) regroupée au sein de l'association régionale *Corsica Vaccaghji* (littéralement les *vaches corses*). Le seul point commun entre les productions de ces groupements se résume à la provenance corse de leur veau. Au delà, ils peuvent être de type génétique corse, croisé avec des races continentales ou pur continental, complétés ou non, d'âge et de poids différents.

3.6.1 Perte de spécificités des modes de production et des produits bovins en Corse

3.6.1.1 Une continentalisation de l'offre en veau de Corse

Pendant les années 1970 à 1990, le cheptel corse suit une courbe de croissance exponentielle²⁵ du troupeau en réponse à la mise en place des primes à l'élevage de bovins (Casabianca, 1988(a)). Dans les années 1990, la production se stabilise, mais le marché local n'arrive pas à absorber cette offre importante et l'export n'est possible qu'à titre dérogatoire compte tenu de l'absence d'outils d'abattage répondant aux normes européennes. Par ailleurs, l'implantation progressive des grandes surfaces a profondément modifié la demande qui n'a plus grand-chose à voir avec celle des bouchers ruraux. Les animaux arrivent sur un marché déjà encombré, mais sont de surcroît disqualifiés par le cahier des charges imposé par la grande distribution ou par la demande des bouchers urbains. Outre une régularité d'approvisionnement, les grandes surfaces demandent des animaux bien conformés, âgés de 6-7 mois à l'abattage dont le poids des carcasses oscille entre 100 et 140 kg. Pratiquement seuls les veaux produits en plaine sur une base génétique croisée ou continentale sont capables d'atteindre ce poids à 6 ou 7 mois. **Cette poussée des exigences de la grande distribution induit en retour des changements dans les systèmes d'élevages locaux.** Ils concernent notamment la généralisation des croisements avec des races « continentales » et l'emploi généralisé des aliments industriels dans l'alimentation des bovins. **Cette « continentalisation de l'offre » (Champredonde, communication personnelle) pénètre différemment les régions de Corse observées, mais évidemment la plaine (15% de la superficie insulaire) et les piémonts sont les premiers à s'orienter dans ce type de système d'élevage.** Soulignons que, aujourd'hui, les difficultés d'écoulement de la production locale des veaux persistent. Cela amène une partie des éleveurs à amplifier ce processus de « continentalisation » de leurs pratiques. Néanmoins, **les limites imposées par le relief montagneux et par le climat méditerranéen, constituent une limite importante à ce type de stratégie.**

Figure 25 : comparaison entre une carcasse de *manzu* de 12 mois et une carcasse de veau de plaine de 7-8 mois.



Carcasse de *manzu*



Carcasse de veau de plaine

²⁵ Durant quinze ans entre 1973 et 1988, l'augmentation du cheptel a été de 18 % par an.

Ces deux photos de la figure 25 montrent que la carcasse du veau de plaine (dans le frigo d'une grande surface) est mieux conformée que celle du *manzu* (dans une tuerie particulière). La génétique et la complémentation des veaux en engraissement permettent une telle différence de conformation.

A l'heure où la référence à l'origine s'étiole (y compris pour certaines production de *manzi*), beaucoup de professionnels se posent des nouvelles questions concernant l'adoption d'un autre type de stratégie où la démarcation des produits locaux pourrait jouer un rôle important. Nous sommes ainsi confrontés à une dichotomie entre la re-création de typicité pour certains produits et la recherche d'une qualité « normée » pour d'autres.

3.6.1.2 Une « corsisation » de la demande en veau : enquêtes de consommation

A partir des années 1960, la demande en viande bovine en Corse a évolué parallèlement à l'augmentation de la fréquentation touristique, notamment au cours des mois d'été. Parallèlement au mouvement de croisement de la race corse avec des génotypes continentaux, la demande en viande typée augmentait. Afin de comprendre exactement les motivations des achats de viande de veau en Corse, nous avons réalisé une enquête, inédite en Corse, auprès de 331 consommateurs fréquentant 7 des plus grands supermarchés et hypermarchés de l'Ile (Bastia, Ajaccio, Corte, Ponte Leccia, Ile Rousse, Calvi, Porto Vecchio) (le questionnaire figure en annexe 13). Nous avons ainsi enquêté 268 consommateurs de viande de veau de Corse. De même, afin de respecter la répartition des volumes de viande écoulés en Corse, nous avons réalisé 62 enquêtes dans 4 boucheries détaillant (Bastia, Ajaccio, Saint Florent, Corte) soit un peu plus de 1/4 des personnes enquêtées. La réalisation de cette enquête en saison touristique durant les mois de mai à septembre a permis de capter, à la fois une clientèle locale (58 % des répondants) et estivale (42 % des répondants) (Trift et al., 2003). L'enquête s'est déroulée sur le linéaire viande de veau en grandes surfaces (en libre service ou à la coupe s'il existe) et à la sortie des boucheries détaillant.

Parmi les consommateurs ayant déjà acheté de la viande de veau de Corse (86 % des répondants), 10 % n'ont pas renouvelé leur acte d'achat. Ce refus est motivé par une première consommation décevante. Cette déception se rapporte principalement **au manque de tendreté** de la viande de veau de Corse pour 35 % des personnes interrogées. **La méconnaissance des pratiques culinaires associées à ce produit typique de la Corse est également un frein à son achat et à sa consommation.**

Parmi les motivations les plus importantes pour l'achat de viande de veau, les répondants évoquent prioritairement des critères de goût et de couleur qui cumulés représentent 65% des critères d'achat.

La couleur de la viande est un facteur de reconnaissance pour l'achat de la viande de veau de Corse. 47 % des répondants l'identifient simplement en la voyant, sans éprouver le besoin de recourir aux indications figurant sur les étiquettes ni au boucher. En conséquence, **la viande de veau élevé en Corse est reconnaissable en elle-même, sans avoir besoin d'être accompagnée d'une signalisation particulière.**

L'utilisation plutôt quotidienne de la viande de veau amène les consommateurs à privilégier des préparations culinaires rapides de type grillades. A l'inverse, les préparations à base de tendrons de veau notamment pour les sautés de veaux ne représentent que 20% des achats, alors qu'il s'agissait du mode de préparation traditionnel du veau de Corse.

Ces quelques résultats sont détaillés en annexe 14.

3.6.2 Besoin de reconstruction du lien à l'origine

3.6.2.1 Les blocages aux changements liés aux revendications identitaires

Christine de Sainte Marie écrivait en 1996 que « l'emploi anarchique des dénominations locales suscite en Corse des réactions de type revendicatif vis à vis de l'administration ». Nous avons remarqué la pléthore de dénominations faisant appel à l'origine, mais qui se réduit vaguement dans le cas de la production bovine à une simple indication de provenance (made in Corsica). Ces revendications empêchent de penser le changement dans ses dimensions techniques et productives. On aurait pu également penser que les revendications d'une référence à l'origine corse auraient pu constituer un lien suffisamment solide à l'intérieur et entre les groupes professionnels pour engager une dynamique de différenciation autour d'un produit identitaire. Au contraire, les différences de statuts à l'intérieur d'un même métier empêchent de penser les couplages et l'action collective. Il existe, en effet, plusieurs manières d'être éleveur. On peut être éleveur tout court, éleveur-maquignon, éleveur-boucher, boucher-éleveur (selon l'importance respective des deux activités). Il ne s'agit pas de pluriactivité, il s'agit d'une seule et même activité intégrant plusieurs extensions. La construction de projet collectif au sein d'une association n'est pas toujours évidente lorsqu'il s'agit de faire travailler ensemble deux de ses parties prenantes qui se réclament de la même activité, mais dont l'un (l'éleveur-maquignon) garde le pouvoir de prendre ou non les veaux de l'autre (l'éleveur tout court). Finalement, l'émergence d'autres formes de lien social (en l'occurrence des liens commerciaux et de clientèle) fait violence à la représentation idéalisée d'une communauté égalitaire et indifférenciée (Gil, 1991 ; cité par Sainte Marie, 1996).

3.6.2.2 Des blocages d'ordre technique

Les conclusions tirées à partir d'un premier projet de gestion collective de la race bovine corse nous renvoient tout d'abord à des inconvénients propres au fonctionnement des exploitations. Ces difficultés sont largement imposées par le marché, car les veaux issus de la population locale sont généralement disqualifiés par leur mauvaise conformation. Cela entraîne non seulement une baisse importante dans le revenu des exploitations, mais, fréquemment, l'impossibilité d'accéder aux réseaux formels de commercialisation.

Un autre problème lié au manque de structuration du marché insulaire des bovins sur pieds, est la faible valorisation de génisses de « race corse » destinées au renouvellement des troupeaux. Ces difficultés découragent actuellement la production des veaux et des génisses « corses », alors que ces dernières sont plus adaptées aux contraintes pédo-climatiques locales. Ce sont autant de facteurs qui n'encouragent pas une organisation de la gestion de cette population (Champredonde et *al.*, 2003).

3.6.2.3 Des blocages de nature institutionnelle

Les associations d'éleveurs reflètent le souci de leurs adhérents face aux nombreux croisements avec des races à haut rendement en viande qui mettent en péril la capacité des troupeaux à valoriser les parcours de montagne et à la possible perte de typicité de ces productions. Néanmoins, les termes mêmes dans lesquels sont exprimés les besoins de préserver ce patrimoine génétique constituent un des plus importants blocages pour leur mise en place. En effet, les interactions complexes développées entre certains acteurs locaux, tels que associations d'éleveurs, instances politiques et administrations, se disputant la légitimation de la gestion de la « race », constituent un blocage sérieux pour l'émergence d'un opérateur « neutre », susceptible de représenter l'ensemble des éleveurs voulant s'engager dans une telle démarche.

En l'absence de dispositifs de qualification, d'autres formes de caractérisation des veaux organisent leur vente entre éleveurs et bouchers (trier des animaux, donner un prix).

L'analyse des transactions commerciales entre éleveurs et bouchers révèle que la qualification d'un *manzu* **dépend assez peu de ses propriétés**, d'autant qu'il n'est jamais jugé individuellement mais toujours inclus dans un lot et donc **sans existence propre** (Trift, 1999). Sa caractérisation sera contingente de la nature de la relation commerciale dans laquelle il est inséré. Ce « style » particulier de transaction se substitue donc aux dispositifs de qualification classique des animaux et reste lié aux acteurs en jeu. Dans ce contexte, comment passer d'une qualification de « producteur corse de [veau] » à celle de « producteur de [veau] corse » (Prost et *al.*, 1994) ? D'autant plus qu'il n'existe pas de correspondance entre la constitution de lots productifs pour gérer l'activité d'élevage et celle de lots commerciaux pour la vente des animaux. Cette gestion particulière des lots ne permet pas d'ajuster facilement la production de *manzu* à la demande des bouchers corses (Trift et Casabianca, 2000). Elle empêche de construire de nouvelles références sur le fonctionnement des activités d'élevage (reproduction, saisonnalité, race, alimentation) et de boucherie (traitement spécifique des carcasses). Elle rigidifie le découpage productif entre éleveurs et bouchers en dessinant une frontière faiblement perméable entre les manières d'élever et les manières de transformer la viande. En outre, ce déficit de mise à l'épreuve et de preuves de la qualité d'un animal et de sa carcasse permet aux bouchers d'entretenir une forte incertitude vis-à-vis des éleveurs.

Dans ce contexte, l'ouverture prochaine d'un abattoir n'engagera pas nécessairement les parties prenantes dans des stratégies d'action collective. L'effort d'organisation entrepris pourrait viser avant tout à satisfaire des stratégies particularistes pour conforter une position dominante ou l'atténuer.

Ainsi, il semble que la plupart des éleveurs n'aient pas la possibilité de s'approprier réellement ce nouvel outil. On s'achemine probablement vers une forme de **confiscation de la fonction d'abattage** au profit de quelques bouchers-négociants. Cette confiscation ne laisse guère la place d'engager des démarches associant éleveurs et bouchers notamment en matière de **définition** de la spécificité et de l'origine de la viande de veau corse. Sa reconnaissance est pourtant indispensable au maintien de l'activité de nombre d'éleveurs en montagne. Mais ceci suppose que les gestionnaires pressentis de l'abattoir engagent une démarche ouverte où les clés de l'organisation soient à la disposition du plus grand nombre. Cette démarche passe par l'élaboration de règles de production claires et de procédures transparentes de qualification des animaux et des produits. Pourtant, la **persistance des stratégies d'évitement**, la **prééminence des activités souterraines** et le **maintien des relations hiérarchiques entre éleveurs et bouchers** ne conduiront spontanément pas à une meilleure connexion entre les activités d'éleveurs et de bouchers.

3.6.2.4 Une fonction d'abattage exsangue

Une lente structuration de la fonction d'abattage s'est soldée aujourd'hui par l'échec des projets d'abattoirs agréés aux normes européennes. La persistance des tueries locales et des stratégies d'évitement des abattoirs et la défiance envers les futures fonctions d'abattage sont autant de raisons à leur dysfonctionnement structurel.

Une partie seulement de la viande abattue est contrôlée par la DSV (certaines tueries sont, en effet, agréées par les Services vétérinaires alors que d'autres sont clandestines). **Le nombre de tueries contrôlées a diminué de 113 à 23 entre 1985 et 1999. Cela ne signifie pas que le nombre de tueries a effectivement diminué mais que, dans de nombreux cas, la DSV n'effectue plus de contrôles.**

En 1996, les Services vétérinaires ont contrôlé 400 TEC abattues dans 41 tueries dans le département dont :

- 148 TEC dans 11 tueries dans le Cap Corse et la région bastiaise ;
- 144 TEC dans 5 tueries du Cortenais (*estimé*);
- 68 TEC dans 19 tueries du Sud et de la plaine orientale ;
- 36 TEC dans 6 tueries de Balagne (*estimé*).

Les animaux abattus dans les tueries d'une micro-région ne sont cependant pas le reflet de la production de cette micro-région compte tenu que l'approvisionnement des tueries se fait sur tout le département, voire la région.

o Petite chronique des abattoirs

En 1979, l'appui technique s'organise autour d'un groupe de 25 éleveurs autour de la conduite sanitaire, l'alimentation et la sélection génétique. L'ADPVB se met en place à ce moment.

L'abattoir de Porto-Vecchio – agréé CEE et destiné à l'abattage des bovins – est alors en cours de construction et son inauguration aura lieu le 1^{er} octobre 1984. En 1986, la construction de cette grosse structure – prévue pour 250 T/an – devait être suivie de deux autres micro-unités destinées à l'abattage des bovins²⁶.

Toutefois, les premiers résultats ne sont pas à la hauteur des espoirs mis dans l'abattoir de Porto-Vecchio. Deux ans après son ouverture, la plupart des tueries, pourtant interdites, sont encore en activité et les éleveurs n'ont guère abandonné leurs activités de vente directe. L'abattoir de Porto-Vecchio qui se voulait un outil sanitaire et économique (Procès-verbal, 1984) n'a atteint ni l'un, ni l'autre de ses objectifs et les conditions d'abattage se dégradent progressivement. En 1986, l'agrément sanitaire européen lui est retiré.

En 1992-1993, face à la demande des GMS en prêt-à-découper, les éleveurs ne disposant pas d'abattoir sur place décident pendant quelques mois de faire abattre leurs animaux et découper les carcasses sur le Continent. Cette situation intenable conduit à l'ouverture de l'abattoir de Cuttoli en 1998. Il reçoit en janvier 1999, la visite de Jean Glavany qui prend en exemple cette « profession qui réussit lorsqu'elle se structure » (Quotidien *La Corse*, 27 janvier 1999).

En juin 1999, M. Mannarini ouvre un atelier de découpe attenant à l'abattoir de Cuttoli. Il crée, pour commercialiser ses produits transformés (steaks hachés, carpaccio de bœuf, brochettes, etc.), sa propre marque commerciale « *Tra di Noi* » c'est-à-dire « entre nous » (la référence à la communauté est toujours mise en avant).

En 2002, l'agrément sanitaire de l'abattoir de Cuttoli est retiré, juste avant qu'il ne soit contraint de se déclarer en cessation de paiement pour la troisième fois en 4 ans d'activité.

En juin 2003, afin de pérenniser l'activité de la fonction d'abattage de l'Ile, la Collectivité Territoriale de Corse (CTC) propose la mise en place d'un syndicat mixte en charge de la gestion de l'abattage. Ce syndicat regroupe la CTC, les chambres d'agriculture, l'Office de Développement de l'Agriculture de la Région Corse et les collectivités territoriales.

Finalement, ces deux abattoirs qui devaient être un outil d'aménagement du territoire deviennent un enjeu de pouvoir local faiblement régulé.

Pendant ce temps, le projet d'abattoir en Haute-Corse dont la première pierre, posée en 1992, fut volée quelques jours plus tard suit son cours. Son ouverture devrait avoir lieu à la fin de l'année 2004 à Ponte-Leccia au Nord de Corte.

²⁶ Situées dans la plaine du Bas Taravo et dans la région de l'Alta Rocca, elles permettraient de couvrir l'ensemble du département du Sud de l'Ile. Conçues pour 50 T/an, leur coût de construction était estimé à 260.000 F au milieu des années 1980. Le coût d'abattage variait entre 0,84 et 1,16 F/kg selon les hypothèses de financement retenues et les frais financiers en découlant. Seule la micro-unité d'abattage de Sartène (dans l'Alta Rocca) continue de fonctionner aujourd'hui malgré son état d'insalubrité sanitaire.

○ **Incertitudes autour des anticipations de la future structure d'abattage en Haute-Corse**

Le tableau 8 présente les résultats de l'enquête par entretien sur l'abattoir. Il est sérié en trois catégories de questions. Les réponses concernant les opinions sur la situation actuelle et les anticipations sur la situation à venir sont codées : -1 pour une réponse négative et 1 pour une réponse positive. De la somme de ces réponses, on peut tirer un profil individuel qui témoigne de l'interprétation personnelle que fait l'éleveur du projet d'abattoir. Il est aussi possible de sommer l'ensemble des colonnes concernant ces deux catégories de réponses, ce qui rend compte d'une interprétation collective que les acteurs font de l'abattoir.

Afin de discriminer les rationalités des éleveurs vis à vis du nouvel abattoir, nous avons sélectionné deux critères : la **localisation géographique** par rapport à l'abattoir et le **type de veaux produits** sur leur élevage. Les éleveurs ont ici été triés selon le poids des veaux qu'ils produisent (3^{ème} ligne du tableau). En effet, la localisation géographique (évaluée ici par la durée de transport (2^{ème} ligne du tableau) ne présage pas de l'adhésion des acteurs. Ainsi, les éleveurs (ou les éleveurs-bouchers) dont les exploitations sont contiguës au lieu d'implantation du futur abattoir manifestent un intérêt pour son ouverture équivalent à ceux situés plus loin en Balagne ou sur la côte orientale. En revanche, **ce sont les contraintes du milieu et les caractéristiques des animaux à vendre qui deviennent particulièrement pertinentes pour juger de leur adhésion**. On voit très nettement qu'**au-delà d'une production de veau de plus de 100 kg**, les éleveurs et éleveurs-bouchers sont plutôt favorables au projet d'abattoir alors que quand ils produisent des veaux plus légers, ils sont de moins en moins favorables.

Par conséquent, il s'agit donc plus **d'un éloignement de type organisationnel ou technique que spatial** qui fonderait leur possible choix d'adhésion. On le voit très nettement dans le cas de la compatibilité. En effet, c'est bien la **compatibilité entre un nouveau système conventionnel (voire technique) et un mode de fonctionnement actuel** qui détermine la position des acteurs de livrer ou non des animaux à l'abattoir. Il est difficile d'imaginer que des veaux produits en montagne pesant 60-70 kg soient adaptés aux exigences des bouchers lorsque ceux-ci recherchent avant tout le rendement en viande et rompent leurs relations avec leur ancien réseau d'éleveurs.

Les individus M, B, C, D sont globalement très défavorables au projet d'abattoir (leur profil individuel est de -5). En effet, ils produisent aujourd'hui des animaux assez mal conformés, peu ou pas finis et de petits gabarits. En conséquence, leurs veaux sont disqualifiés dans les circuits classiques de boucherie et notamment en grandes surfaces. Selon eux, l'ouverture de l'abattoir reproduirait les mêmes schémas d'organisation technique existants à l'heure actuelle (entité de gestion pilotée par les maquignons).

Les éleveurs ou éleveurs-bouchers A et F constituent une classe intermédiaire entre ceux qui sont défiants vis-à-vis du projet d'abattoir et ceux qui sont très favorables (leur profil individuel est de -1 et 1). Leurs prises de position indiquent qu'ils sont assez confiants dans la situation actuelle, mais qu'ils émettent des doutes importants dans les orientations du projet et de la situation à venir.

Les interviewés H, N, E, G, J, L, O, I ont des profils individuels supérieurs ou égaux à 3. Leurs opinions sur la situation actuelle et ce qu'il adviendra en présence du futur abattoir sont favorables.

Il existe un cas particulier (noté K) qui malgré sa production de veaux lourds bien conformés obtient un profil individuel de 1. Il ne croit pas en la nécessité de l'abattoir, ni ne semble être concerné par le projet. C'est donc principalement son opinion défavorable sur la situation actuelle qui ramène son profil à 1. Il s'agit, en fait, d'un couple de néo-ruraux nouvellement installés, peu intégrés aux réseaux de commercialisation classiques (bouchers, GMS, ...) pour une telle qualité de production de veaux (150 kg). Ils font découper leur viande à façon par un boucher, qu'ils commercialisent en vente directe en caissette de 5 à 6 kg.

Tableau 8 : codage des réponses à l'enquête par entretien sur les opinions et les anticipations des parties prenantes au projet d'abattoir

Catégories de questions	Questions	M	B	C	D	A	F	H	N	E	G	J	L	O	I	K	Profil commun	Opinions et anticipations concernant le projet d'abattoir
Localisation et types de production	Localisation par rapport à Corte (en minutes)	150	45	30	30	45	160	160	50	55	120	140	140	120	160	140	moyenne (105)	
	Production (poids des veaux en kg)	55	65	70	70	80	80	95	100	110	115	120	120	130	135	150	moyenne (100)	
Opinions sur la situation actuelle	<i>Adhésion</i>	-1	-1	-1	-1	1	-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2/3
	<i>Nécessité</i>	-1	1	-1	-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-1	7	3/4
	<i>Concernement</i>	1	-1	-1	1	1	1	1	1	1	1	1	-1	1	1	-1	7	3/4
Anticipations sur la situation à venir	<i>Profitabilité</i>	-1	-1	-1	-1	-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2/3
	<i>Probabilité</i>	-1	-1	1	-1	-1	1	1	-1	1	1	-1	1	1	1	-1	1	1/2
	<i>Compatibilité</i>	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1/2
	<i>Confiance en l'entité de gestion</i>	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	1	-1	1	1	-9	1/5
Profil individuel		-5	-5	-5	-5	-1	1	3	3	5	5	3	5	5	7	1		

L'opinion actuelle des éleveurs et leurs anticipations face à l'ouverture annoncée de l'abattoir de Ponte-Leccia ne sont pas guidées par leur éloignement géographique. C'est essentiellement le fonctionnement technique de leurs activités et le type de veaux produits qui déterminent leur rationalité sur la future fonction d'abattage. S'il pense que leur veau produit actuellement ne satisfera pas à la demande du marché en veau bien conformé, ils sont très négatifs vis à vis du futur abattoir. Ils préfèrent continuer de commercialiser leur veau sur les marchés de sortie souterrains notamment maghrébins et boucheries rurales.

Des profils collectifs, on retiendra qu'un peu moins des $\frac{3}{4}$ **des parties prenantes enquêtées ont une opinion favorable sur la situation actuelle, alors que $\frac{1}{2}$ émet des doutes et est plus défiant quant à la situation à venir. Il semble donc ressortir de ces enquêtes un climat général de défiance envers le futur abattoir et notamment envers les formes collectives de gestion qui ne sont pas toujours représentatives de l'ensemble des éleveurs, ni des éleveurs-bouchers.**

o **L'abattoir : un outil collectif ?**

Dans ce contexte, l'apparition annoncée d'un nouvel outil collectif amène effectivement les parties prenantes concernées par l'élevage bovin à modifier, par anticipation, leur comportement.

Néanmoins, les types d'action engagés par les différents acteurs ne présenteront pas forcément de portée collective. L'effort d'organisation entrepris visera avant tout à satisfaire des stratégies particularistes pour conforter une position dominante ou l'atténuer. L'ouverture prochaine d'un outil collectif, tel qu'un abattoir, n'engagera donc pas nécessairement les parties prenantes dans des stratégies d'action collective. En effet, la persistance des stratégies d'évitement, la prééminence des activités souterraines et le maintien des relations hiérarchiques permettent d'envisager l'action concertée de plusieurs leaders des entités associatives préexistantes; mais sans vraisemblablement conduire éleveurs et bouchers dans la voie de l'action collective.

Dès lors, si les associations (en particulier le GPBM) ne s'engagent pas à définir clairement la place des éleveurs dans l'entité de gestion de l'abattoir, et si l'administration (DDA, DRAF) négligent les formes d'engagement des différents types d'acteurs, la plupart des éleveurs n'auront pas la possibilité de se l'approprier réellement. On s'achemine vers une forme de confiscation de l'abattoir au profit de certains leaders actuels.

De plus, cette confiscation ne laisse guère de place à la possibilité d'engager des démarches collectives, notamment en matière de définition de la spécificité et de l'origine de la viande de veau corse dont la reconnaissance est indispensable au maintien de l'activité de certains éleveurs de montagne. En effet, en matière de qualification par l'origine de la viande corse, tout reste à faire. L'abattoir peut apporter aux acteurs locaux les dispositifs nécessaires à la définition de la provenance de la viande (notamment en terme de traçabilité). Mais, la différenciation par l'origine, quant à elle, nécessite la mise en place d'une dynamique collective transcendant les intérêts personnels, sur lesquels reposent aujourd'hui les stratégies d'action. Ainsi, la définition, la gestion et l'amélioration de la race bovine corse ne font sens que si elles émanent d'une volonté collective reliant la ressource génétique locale aux produits spécifiques qu'elle autorise. Et la différenciation par l'origine permettrait de qualifier les veaux de montagne sur d'autres critères qu'exclusivement bouchers et donnerait donc une chance à l'élevage de montagne de sortir de la voie de la marginalisation dans laquelle elle s'est confinée.

L'abattoir de Haute-Corse, au delà du respect des normes d'abattage, deviendrait alors un outil au service du développement local, dès lors qu'il symboliserait une opportunité réelle d'émergence d'un bien commun. Ceci suppose que ses gestionnaires pressentis engagent une démarche ouverte où les clés de l'organisation professionnelle puissent être à la disposition du plus grand nombre, avec des règles de production claires et des procédures transparentes de qualification des animaux et des produits.

3.6.3 Organiser les changements de repères

3.6.3.1 Du veau accidentel au veau recherché

Au bout de cette exploration, il semble que la difficulté de rencontre entre ces veaux et le marché vient du mode actuel de **différenciation des veaux uniquement fondée sur le rendement en viande**. La possibilité d'une meilleure valorisation passe donc par un changement de mode de différenciation des carcasses (par l'origine en l'occurrence). Mais ce passage d'un système de qualification à un autre pose le problème d'une refonte des catégories d'animaux définis dans les cahiers des charges des associations.

Cela veut donc dire : mettre en évidence l'existence d'un veau complémenté de race pure, distinct d'un veau plus léger de phénotype local peu complémenté, mais dont la différenciation par son origine et la qualité de viande pourrait compenser son rendement en viande plus faible.

Dès lors, cela mettrait en concurrence les deux types de veaux qui étaient jusqu'à présent destinés à deux canaux commerciaux différents. Les premiers bien conformés étaient destinés à alimenter les étals des boucheries urbaines ou des grandes surfaces alors que les seconds étaient réservés à fournir les bouchers plutôt ruraux ou de la viande à bouillir pour les maghrébins (Trift, 2002).

Une telle requalification des veaux est d'autant plus essentielle pour les éleveurs de montagne qui pourraient voir dans la différenciation par l'origine des viandes de leurs veaux, une possibilité de les valoriser sur d'autres critères que le rendement en viande. Aujourd'hui, ces *manzi*, produits en particulier en montagne, sont sous valorisés dans des dispositifs techniques qui ne tiennent compte que de la carcasse et de son rendement en viande. En plaine, la production de *manzi* est moins fréquente, elle est liée aux méventes qui contraignent l'éleveur à garder au-delà de 6-7 mois leurs animaux. En conséquence, quelles que soient les raisons attenantes à la production de *manzi*, il s'agit d'un veau que précisément les éleveurs cherchent à éviter, autrement dit un **produit accidentel** (Trift, 2000).

L'enjeu pour les éleveurs de montagne consiste à passer de ce qu'ils cherchent à éviter à une production volontaire. Ce passage nécessite de gagner en maîtrise technique du système d'élevage. Pour les éleveurs de plaine, l'enjeu est d'éliminer ces veaux du système de production en renforçant leurs réseaux commerciaux avec les boucheries et les grandes surfaces de l'Ile.

Parmi l'ensemble des *manzi*, qu'ils soient hors de la norme ne suffit à les définir par défaut : tous ne peuvent pas prétendre à la typicité. Finalement, les enjeux pour les éleveurs corses (en particulier ceux de montagne) rejoint, avec un pas de temps différé, ceux des manadiers camarguais. **L'exploration des dispositifs en Corse consiste en une fouille archéologique des dispositifs techniques camarguais.**

3.6.3.2 Du « veau Corse » au « veau de Corse »

Il serait opportun de définir les dispositifs nécessaires pour qualifier cette viande sur l'origine.

La typicité et l'identité sensorielle du *manzu* sont reconnues par le Conseil National des Arts Culinaires, notamment. D'autant, qu'en comparaison, on peut douter de la typicité d'un veau croisé salers-charolais élevé dans la plaine de Porto-Vecchio, sur des prairies plantées en ray-grass anglais. Pourtant, c'est bien cette viande, finalement peu typique de la Corse, qui est la mieux valorisée aujourd'hui, en raison de l'évaluation exclusive des carcasses sur des critères de rendement en viande, de tendreté et en couleur. Le *manzu* (qui lui est un produit plus typé) est relégué au rang « d'accident » par les éleveurs de la plaine de Porto-Vecchio et est destiné à alimenter le marché

informel et illégal des maghrébins. C'est donc un paradoxe de voir qu'une viande typique, pouvant donc faire l'objet d'une mise en valeur, soit vendue dans des réseaux souterrains.

Le lien au terroir nécessiterait de définir les savoirs locaux mis en œuvre dans l'itinéraire technique de production. Aujourd'hui, l'ensemble des techniques mises en œuvre par les éleveurs de montagne est peu apparent, ce qui nécessiterait un effort d'explicitation pour mieux les qualifier. Néanmoins, la posture de la Chambre d'Agriculture consiste plutôt à plaquer des modèles productifs sans chercher à saisir les mécanismes internes qui régissent les actions des éleveurs de montagne.

De même, ce lien au terroir doit être soutenu par la nécessaire définition de la race corse pour pouvoir passer de la qualification d'éleveurs corses de veaux à éleveurs de veaux corses. Mais ce passage implique un effort collectif, qu'aujourd'hui les acteurs engagés dans des stratégies particularistes ne sont pas prêts à concéder. Les efforts déployés dans les années 1982 à 1984 par un petit groupe d'éleveurs, appuyé par la recherche n'ont pas été capitalisés par les producteurs corses. L'absence de stratégie collective, comme le peu d'intérêt démontré par les éleveurs corses, ont fait que même les quelques 1887 doses de sperme de taureaux corses qui avaient été conditionnées à cette époque ont été perdues quelques années plus tard.

Tout reste à faire pour définir l'origine de la viande corse. Cette définition de l'origine permettrait de caractériser les veaux de montagne sur d'autres critères que le poids ou la conformation et **donnerait donc une chance à l'élevage de montagne de sortir de la voie de la marginalisation dans laquelle il est confiné.**

3.6.4 Dispositifs de légitimation

3.6.4.1 Entre légitimité et légalité : spécificités des hommes et des lieux

Les maquignons disposent à la fois des compétences d'abattage et de démontage des carcasses, et du droit d'exercer ces compétences (toléré par l'administration) qui leur donne des accès exclusifs à certains marchés. En effet, les actifs – c'est-à-dire les atouts – des maquignons sont si **spécifiques** qu'ils ne peuvent être redéployés dans d'autres situations alternatives.

La spécificité des compétences à un moment de transformation cruciale de l'objet (passage du registre du vivant au mort, de l'animal à la viande) fait de la tuerie un lieu de changement de nature du produit. Finalement la tuerie est à mi-chemin entre lieu fonctionnel et liens relationnels ; entre lieu de mort et lieu de vie sociale.

La notoriété du maquignon couplée à l'habitude de livraison des veaux à la tuerie rendait le fonctionnement de la tuerie presque légitime. En effet, toute une génération d'éleveurs n'a jamais livré d'animaux à un abattoir en régie municipale ou privée. Le dernier abattoir du département de la Haute-Corse a fermé ses portes, il y a une quarantaine d'année à Bastia.

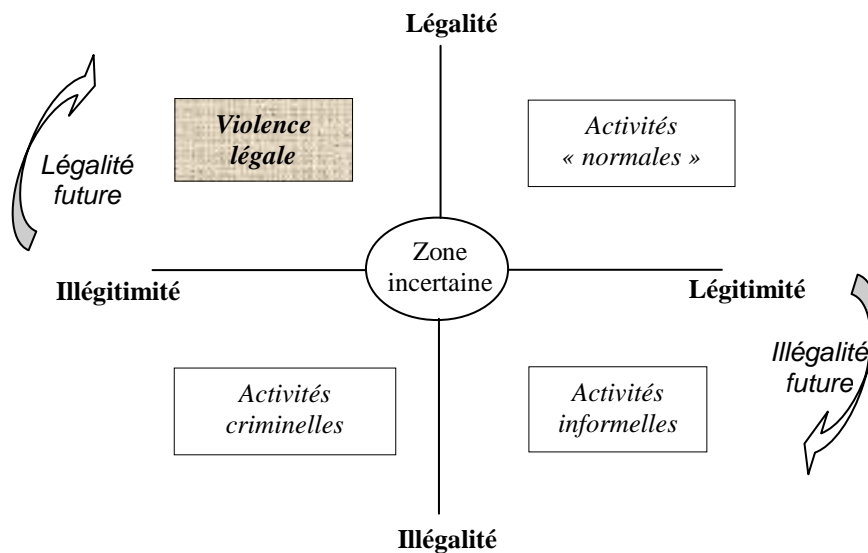
A cette légitimité « coutumière » vient s'adjoindre la légalité « républicaine ». Les investissements (parfois publics) dédiés à ces quelques structures (souvent privées) viennent renforcer cette spécificité. L'exemple de la période transitoire en rend compte de façon explicite. Le choix de certaines tueries et les investissements de mise aux normes sanitaires viennent conforter leur rôle incontournable dans l'abattage et la commercialisation des animaux de l'Ile.

La notion de légalité est facilement identifiable. Dans le cas des maquignons, le maintien de certaines tueries particulières préexistantes et la construction de nouvelles, tolérées les Services

vétérinaires (alors même que ces tueries sont interdites en France depuis les années 1960) est la preuve manifeste d'une légalisation de l'activité des maquignons. Néanmoins, cette forme de légalité ne repose-t-elle pas sur un exercice « non démocratique », dans le sens où elle ne satisfait plus des intérêts collectifs, mais entretient le maintien d'une « coalition au pouvoir » (Usunier et Verna, 1994) ?

Ces activités de maquignonnage, tolérées par l'Administration n'en sont pas moins fort discutables, et sont d'ailleurs discutées par une fraction importante de la population des éleveurs qui leur refuse la légitimité à laquelle les maquignons aspirent parfois. De fait, ils entretiennent une forme de « violence légale » (ibid., 1994), c'est-à-dire légale mais peu légitime pour un grand nombre de parties prenantes de la filière (figure 26).

Figure 26 : zones d'action des parties prenantes en fonction de la légitimité/légalité de leurs activités



3.6.4.2 Quelles sont les possibilités de mise en dynamique : du point de vue des maquignons ?

L'ouverture du futur abattoir en Haute-Corse suppose, comme en Corse-du-Sud, la fermeture de l'ensemble des tueries particulières (y compris celles tolérées actuellement).

Ce jeu de « l'évolution vers les *illégalités futures* veut qu'assez naturellement ces [acteurs] concernés tentent d'éviter que la loi ne change » (ibid., 1994). Dans ce contexte, seuls maquignons les plus importants de la zone d'enquête ont d'ailleurs obtenu une prorogation de leur droit d'abattre jusqu'à l'ouverture de l'abattoir. Cette prorogation conforte leurs activités dans la catégorie de « violence légale ». En effet, c'est une réaffirmation de la légalité de l'abattage dans leur tuerie et un renforcement du sentiment d'illégitimité des autres éleveurs et/ou bouchers qui doivent passer par ces maquignons pour abattre leurs animaux.

Néanmoins, après ce moratoire de quatre ans (voire plus, si le projet d'abattoir venait à prendre du retard), l'activité de maquignonnage, telle qu'elle existe aujourd'hui, deviendrait illégale. Aussi, au lieu d'éviter l'évolution du maquignonnage vers des domaines « d'illégalités futures », les maquignons pourraient, à l'inverse, s'appuyer sur l'abattoir comme un ressort à l'établissement d'une nouvelle zone d'activité légale. Leur choix stratégique n'est donc plus « de sortir [leur] action de la zone d'illégalité future [mais] de la faire entrer dans la zone de légalité future » (ibid., 1994).

Dans cette optique, la constitution de la future entité de gestion de l'abattoir est un levier d'action stratégique pour l'entrée dans cette nouvelle zone légale.

3.6.4.3 Perspectives d'évolution

Les maquignons semblent s'engager, à défaut de pouvoir continuer à légitimer et de maintenir la légalité de leurs activités sous leurs formes actuelles, dans la zone de légalité future en prenant possession de l'entité de gestion. Face à cela, les éleveurs ont adopté deux stratégies différentes. Les éleveurs innovants (ceux qui développent leur propre activité de vente directe) se sont eux aussi engagés dans cette « zone de légalité future » en allant faire abattre leurs animaux dans un abattoir agréé CEE et en disposant d'un atelier de découpe agréé par les services vétérinaires. Les autres éleveurs sont dans une position défensive vis-à-vis de la posture des maquignons. L'enjeu pour eux est qu'ils ne prennent pas possession de l'entité de gestion de l'abattoir.

Les éleveurs-bouchers enfin sont en dehors de cette dynamique. Ils s'enferment dans la zone d'illégalité et pourrait bien perdre leur légitimité auprès des autres acteurs. En effet, il ne serait pas « juste » que toutes les parties prenantes concernées par l'abattoir doivent aller y faire abattre leurs animaux, alors qu'eux n'y seraient pas contraints.

3.6.5 Représentativité du groupe porteur de projet actuel

Les mouvements récents de structuration des différents groupements et associations insulaires organisent une nouvelle donne dans les possibilités de qualification de l'origine du *manzu*. La majeure partie des instances professionnelles et d'encadrement de l'élevage cautionne l'activité de l'association Corsica Vaccaghji (y compris la Chambre d'agriculture de Haute-Corse qui a détaché un de ses techniciens pour assurer un appui technique aux seuls adhérents de Corsica Vaccaghji).

D'ailleurs, un des seuls groupements de l'île qui ne se soit pas engagé auprès des autres associations fédérées autour Corsica Vaccaghji est le Groupement des Producteurs de Bovins de Montagne (GPBM). De sorte que la majeure partie des éleveurs de montagne n'est pas représentée dans la nouvelle association régionale. Cette marginalisation (volontaire ou contrainte) exclut un peu plus encore à la fois les adhérents du GPBM, mais aussi les types de veaux qu'ils élèvent plus proche du *manzu* que du veau de plaine.

La généalogie que l'on a tracée du projet AOC taureau de Camargue est une perspective pour la qualification de l'origine du *manzu* de Corse. Néanmoins, du moment où il n'existe pas de projet partagé, un travail technique au sein de tous les élevages et pas seulement auprès des clientèles constituées ça et là et une assise de représentativité et de légitimité suffisante du groupe porteur, les changements de repères pour la qualification de l'origine du *manzu* ne pourront être envisagés.

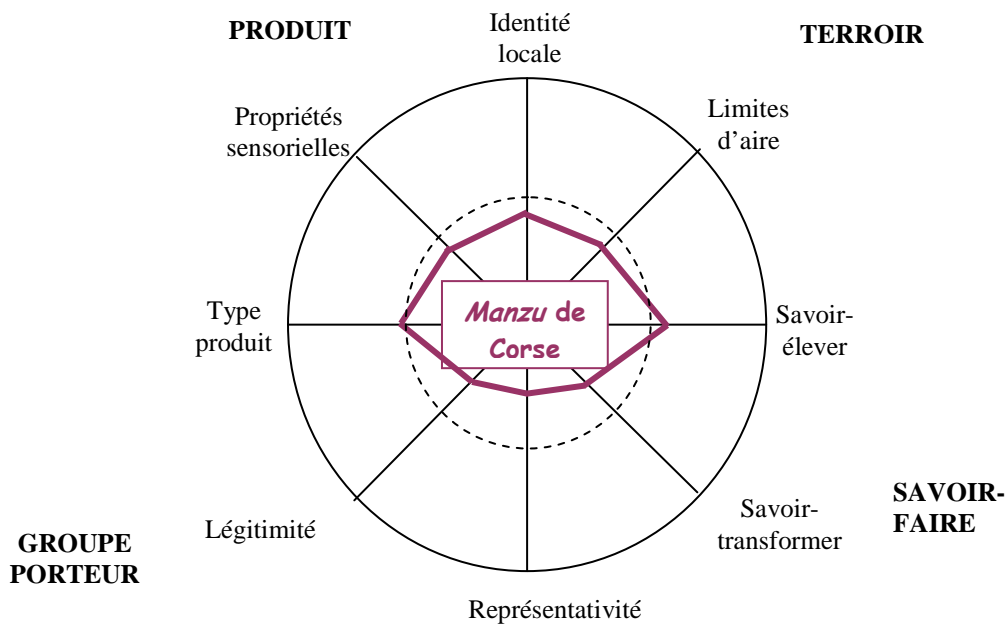
Cette particularité du *manzu* vis à vis du veau de Corse montre la pertinence de la qualification de l'origine dans des stratégies de différenciation de produits.

3.7 Les caractéristiques de l'origine du point de vue zootechnique

Nous avons choisi de ne dessiner que le profil d'un animal type *manzu*, en écartant le veau de plaine de l'analyse dont on sait qu'il ne présente guère d'originalité, dans l'état actuel des choses.

Le profil dessiné par la roue montre des déséquilibres importants dans la construction de l'origine (figure 27).

Figure 27 : profil de la roue de l'origine dans le cas du *manzu* de Corse



Les notes attribuées aux différents items ne sont pas très élevées. La faiblesse de ces notes ne traduit pas le fait qu'il n'existe pas de typicité réelle associée à ces différents items, mais simplement qu'ils ne sont pas suffisamment formalisés et explicités. Ainsi, l'identité sensorielle du produit existe (sa couleur et son goût sont deux critères spécifiques de la viande de *manzu*), mais elle n'est pas démontrée et codifiée comme c'est le cas pour le taureau de Camargue par exemple. De même, le fait que la Corse soit une île ne résout en rien la délimitation de l'aire de production du *manzu* compte tenu que l'échelle insulaire est trop imprécise. **L'aire n'est donc pas donnée mais nécessite un travail de construction autour des critères à prendre compte pour définir la zone de production du *manzu* de Corse.**

Le point le plus saillant est porté par l'identité locale. Pas en tant qu'utilisation abusive de marque toponymes ou éponymes ou tout autre objet indiquant une provenance insulaire, mais en tant qu'affirmation d'une identité originale inscrite dans le produit au travers du mode de production typique. La race corse, l'alimentation à base d'herbe du parcours, la transhumance, la production d'un type particulier de veau (type veau lourd de l'Aveyron) sont autant d'éléments qui permettraient de qualifier l'origine de la viande de *manzu*.

Pourtant, le manque de porteurs de projet représentatifs de l'ensemble des professionnels, le maintien des relations fortement hiérarchisées entre éleveurs et maquignons et les stratégies d'évitement des nouveaux outils d'abattages empêchent d'enclencher une dynamique de changement de repère de qualification.

Parallèlement, le manque de travail technique dans les élevages permet de ne pas qualifier les modes d'élevage existants dans l'Ile. De fait, l'absence de réel projet technique laisse indifférenciés les différents types de veaux qui coexistent sous la même dénomination « veau de Corse ». Jugés sur les mêmes critères d'évaluation (rendement boucher et tendreté), le *manzu* n'a d'autres perspectives que d'être disqualifié dans les réseaux commerciaux classiques et rester marginalisé, tout comme ceux qui l'élèvent.

Le *manzu* de Corse dispose d'un potentiel de typicité à peu près équivalent à celui du taureau de Camargue avant que le groupe porteur de projet camarguais ne décide de différencier le taureau. Il manque cependant un **groupe porteur suffisamment représentatif et légitime et un **travail technique** de qualification du *manzu* et de son mode d'élevage. La mise à disposition de ces références techniques permettrait aux porteurs de projet de construire les dispositifs ad hoc pour qualifier le *manzu* en soi.**

Synthèse des caractéristiques essentielles du fin gras du Mézenc

Il s'agit d'une production de faible volume. Les animaux (principalement des génisses d'un peu moins de 3 ans, de différentes races) sont uniquement commercialisés pendant 6 mois de l'année : de janvier à juin. L'originalité du fin gras repose sur un tri ad hoc des animaux suivi par un long engraissement hivernal essentiellement à base de foin du Plateau du Mézenc. Ce foin d'altitude est original car il contient de la cistre (fenouil sauvage). Il est trié et généralement la meilleure fraction est distribuée au fin gras en engraissement trois fois par jour. Les animaux sont quasi exclusivement commercialisés auprès de bouchers détaillants.

PRODUCTION	<p>Volume total en 2002 : 390 animaux commercialisés sous la marque fin gras du Mézenc en 2002</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids moyen des carcasses : 358 kg • Taux d'agrément : 73 %
TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> • L'habitat permanent le plus haut d'Europe (jusqu'à 1500 m) • Une zone proposée pour l'AOC fin gras du Mézenc définie par l'altitude. Au-delà de 1100 m, l'herbe fauchée est marquée par la présence de cistre. • Une zone répartie sur 2 régions et 2 départements (problème de coordination des actions publiques et des Chambres d'agriculture)
PRODUIT	<ul style="list-style-type: none"> • Le fin gras est un animal anachronique dans un secteur bovin qui recherche des viandes plutôt maigres • Des carcasses peu couvertes en gras, mais une viande persillée • Mise en évidence d'une différence avec d'autres types d'animaux par des tests sensoriels (préparation en pot au feu qui révèle le plus la typicité de la viande de fin gras) • Mise en place de dispositifs techniques de qualification de l'animal fin gras type (grille d'évaluation fin gras, commission fin gras, classement des fin gras au moment des foires)
SAVOIR ELEVER	<ul style="list-style-type: none"> • La race locale a disparu (utilisation d'animaux de races pures ou en croisement : salers, aubrac, limousin, charolais et croisement montbéliarde ou abondance avec des mâles charolais ou limousin) • Plusieurs tris au cours de la vie de l'animal plus ou moins intenses selon la disponibilité en foin à cistre, en place dans l'étable, le nombre de génisses d'une cohorte • Engraissement spécifique à base de foin du Mézenc • Tri du foin principalement en fonction de ses caractéristiques floristiques • Distribution du foin 3 fois/jour et élimination des refus • Apport d'aliment concentré pour moduler la prise de gras • Stratégies différentes autour de l'utilisation du foin et du nombre de fin gras à engraisser • Conduite d'élevage (notamment engraissement et finition) orientée pour la production d'une viande persillée
GROUPE PORTEUR DE PROJET	<ul style="list-style-type: none"> • Groupe porteur de projet composé d'éleveurs et d'élus locaux • Représentatif et légitime auprès de l'ensemble des professionnels (éleveurs, bouchers, restaurateurs) et de la société civile

4. Exploration des terrains de recherche : le fin gras du Mézenc

4.1 Constitution de l'échantillon d'éleveurs et déroulement des enquêtes

Sur les conseils du président de l'association fin gras (Bernard Bonnefoy) et de son technicien (Franck Chazallon), nous avons sélectionné une douzaine d'élevages à enquêter sur deux critères. L'un consistant à explorer les différents systèmes d'élevage au sens large (allaitant ou laitier) en respectant les proportions de chacun des systèmes présents sur le Mézenc. L'autre visant à observer l'ensemble des « styles » de transaction existant entre éleveurs et bouchers (qu'ils soient détaillants, chevillards ou de structure coopérative).

La rencontre avec Marc Martin responsable, au moment de l'échantillonnage, du service viande de la Chambre d'Agriculture de Haute-Loire a permis d'affiner et de compléter la première liste d'éleveurs.

Cela dit, les Chambres d'Agriculture de Haute Loire et *a fortiori* d'Ardèche ne disposent pas d'informations quantifiées spécifiques de la population d'éleveurs du Plateau du Mézenc. En effet, le découpage administratif départemental des Chambres d'Agriculture ne se superpose pas avec la délimitation naturelle du Plateau retenu pour la zone fin gras du Mézenc. L'antenne Mézenc-Meygal de la Chambre d'Agriculture de Haute-Loire nouvellement créée (après la réalisation des enquêtes) dispose aujourd'hui d'une dimension spatiale pertinente pour l'étude de la population d'éleveur de fin gras dont nous ne disposons pas à l'époque.

Dans ce contexte, il nous a donc été très difficile de recueillir des informations pertinentes pour la constitution de l'échantillon. Elle s'est principalement faite sur la base de dires d'experts et des parties prenantes du système en essayant au mieux de croiser les regards sur le choix des éleveurs.

Nous avons privilégié des enquêtes par entretiens semi directifs pour collecter des données. Elles sont structurées en deux parties. Une première partie d'entretien centrée sur le fonctionnement des activités d'élevage, qui permet de cerner la diversité des systèmes. Une seconde plus spécifique se rapporte au fonctionnement des relations entre éleveurs et bouchers abordant successivement les types d'animaux mis en vente, les types de bouchers, les modes de transaction, leur fréquence, les façons de constituer les lots d'abattage, ...).

Les entretiens exploratoires, ayant trait à cette seconde partie, ont révélé l'existence d'une instance tiers s'immiscant dans l'intimité de la relation entre l'éleveur et son boucher. Au cours de l'analyse du cahier des charges de l'association fin gras, nous avons relevé la mise en place de cette instance. Elle consiste en une commission technique mise en place par l'association fin gras du Mézenc chargée de l'agrément des animaux engraisés en fin gras. Alors que nous avons noté son rôle dans la qualification des animaux fin gras, nous n'en soupçonnions pas l'importance dans le système de relation entre éleveur et boucher. Suite à cette nouvelle partie prenante de la qualification de l'origine, nous avons réactualisé la trame d'entretien en l'augmentant d'un 3^{ème} volet relatif à cette commission fin gras (annexe 15). Finalement, il s'agit de démêler ce jeu à trois : entre l'éleveur (qui détient la prérogative du tri), le boucher (qui valide ou sanctionne par le prix le tri et l'engraissement réalisé par l'éleveur) et la commission (qui modifie les relations en produisant des informations supplémentaires de prix et de jugement des animaux dans le système). Le repérage des zones de tension ou de recouvrement entre ces rationalités différentes est totalement pertinent dans l'étude du couplage entre les activités d'élevage et de boucherie.

Le massif du Mézenc, nous dit la brochure commerciale du fin gras, « c'est loin ... mais c'est près ». Vu de la Corse, nous retiendrons que c'est plutôt loin en tout cas un peu plus que la

Camargue. En conséquence, chaque déplacement sur le terrain, d'environ une à deux semaines, s'est déroulé en organisant le maximum de rencontres avec les parties prenantes.

Les enquêtes ont été programmées en 3 étapes afin de respecter les temps de l'activité d'élevage. Un **premier passage** dans les exploitations a eu lieu courant novembre 2000 à la rentrée des animaux à l'étable puis un **second passage** en décembre 2001. Ces deux passages ont été l'occasion de réaliser 5 entretiens exploratoires puis les entretiens suivants et l'opportunité de découvrir le rôle de la commission technique. Le parcours commenté avec l'éleveur de la partie de la stabulation réservée au fin gras donne un aperçu du type d'animal qui sera *a priori* commercialisé sous la marque et les autres animaux de 1 voire 2 ans destinés au fin gras, mais dont l'abattage n'aura lieu que l'année suivante, voire l'année d'après. Cette comparaison permet de différencier les animaux en finition, des animaux en engraissement (c'est-à-dire en devenir). C'est aussi l'occasion d'interroger l'éleveur sur les **modalités de repérage des animaux pour l'engraissement fin gras**. Autrement dit, **de mettre en connexion du résultat de l'action (c'est-à-dire le tri réalisé) avec le cours de l'action (c'est-à-dire l'orientation de la conduite de finition au foin)**.

A l'issue de ces passages en revue, on doit être en mesure de qualifier un animal fin gras (idéal)-typique.

Entre ces deux premiers passages, j'ai participé avec l'autorisation de l'association fin gras à la réunion de la commission d'enquête INAO sur le Massif du Mézenc le 26 et 27 avril 2001. Ce fut l'occasion d'observer au travers de quel dispositifs d'évaluation, l'INAO juge *in situ* les dossiers de reconnaissance qu'elle reçoit.

Un **troisième** passage a eu lieu en février 2002. Cette exploration (hormis une nouvelle série d'enquêtes) a été particulièrement dédiée au suivi d'activité de la commission fin gras. Avec Franck Chazallon et Etienne Exbrayat en charge du bouclage des animaux en fin gras, nous avons visité à l'improviste cinq fermes aux alentours de Fay sur Lignon, au cours desquelles ils ont procédé à l'agrément des fins gras. Ce passage a permis de mieux saisir le fonctionnement de la commission en cours d'agrément et d'apporter des éléments d'interprétation aux discours des éleveurs et des bouchers la concernant.

Parmi les animaux agréés, nous avons pris soin de repérer plus particulièrement ceux qui ont posé problème. Ces « animaux frontières », en révélant des seuils d'exclusion, témoignent, de fait, des stratégies et des compromis réalisés. L'orientation ou non en fin gras s'appuie sur des raisons endogènes (l'animal lui-même) comme sur des causes exogènes (disponibilité en place dans l'étable, prix du broutard, proportion de mâles par an, disponibilité en foin gras²⁷). Cette orientation loin d'être irréversible peut être révisée à tout instant selon les opportunités du moment.

Enfin, le **quatrième** passage a eu lieu en juin, lorsque les congères évaporées permettaient de circuler convenablement sur les routes du Plateau et de visiter certaines fermes qui étaient restées inaccessibles à la voiture de l'INRA. Il s'agit de la période de mise à l'herbe et du tri des animaux pour l'engraissement ou pour la production de maigre. Elle est particulièrement propice à l'évaluation des aptitudes des animaux du troupeau en présence des éleveurs.

C'est aussi l'occasion de s'intéresser aux parcelles et au tri du foin. Ce tri ne doit pas se résoudre uniquement à une dichotomie foin à cistre pour le fin gras/foin sans cistre pour les autres, mais plutôt dans une gestion des compromis.

²⁷ Le foin gras désigne la partie du foin récolté destinée spécifiquement à l'engraissement des animaux fin gras. On reprend la définition qu'en ont donné Ribet et *al.* (1996).

4.2 Les chiffres du fin gras du Mézenc

La production de fin gras est relativement confidentielle (390 animaux ont été agréés en fin gras pour 285 animaux effectivement commercialisés sous la marque fin gras pour la saison 2002). Depuis les premiers animaux commercialisés en 1997, le nombre de fin gras agréés par l'association n'a cessé de croître (tableau 9). Cette augmentation d'un peu moins de 40% s'explique par le recrutement de nouveaux adhérents, de nouveaux bouchers et la progression du nombre d'animaux engraisés. Dans une dizaine d'années, les membres de l'association estiment commercialiser entre 900 et 1000 fin gras par le seul fait de l'augmentation du nombre d'animaux engraisés (et non par l'accroissement du nombre d'adhérents).

Tableau 9 : progression du nombre d'animaux suivis par l'association fin gras et des animaux commercialisés sous la marque fin gras.

Années	Nombre d'animaux suivis par l'association	Nombre d'animaux vendus sous la marque	Pourcentage animaux suivis/vendus sous marque
1997	198	26	13 %
1998	232	54	23 %
1999	305	118	39 %
2000	278	153	55 %
2001	314	228	73 %
2002	390	285	73 %

NB : Le recul de la production de fin gras sur l'année 2000 correspond à la mise en place d'une grille plus stricte de sélection et d'agrément des animaux.



La progression la plus significative concerne le pourcentage d'animaux commercialisés sous la marque fin gras (photo ci-contre²⁸) par rapport au nombre total d'animaux suivis par l'association. Elle traduit la perte de charge entre les animaux engraisés en fin gras et ceux effectivement vendus. Cette progression témoigne de l'engagement à la fois des éleveurs à trier et sélectionner des animaux aptes à la production de fin gras et de l'adhésion des bouchers détaillants à commercialiser les animaux agréés sous la marque non seulement pour Pâques, mais sur l'ensemble de la période retenue par l'association (de janvier à juin).

Entre 2001 et 2002, la perte de charge en animaux non vendus sous marque concerne $\frac{1}{4}$ des animaux mis à l'engrais. Ces animaux concernent essentiellement les génisses destinées à la production de fin gras, mais finalement commercialisées hors saison (pour cause de mévente ou d'âge insuffisant). Ce sont aussi les animaux achetés et commercialisés par l'enseigne SUPER U qui n'apposent pas la marque fin gras sur la viande issue d'animaux pourtant agréés par l'association.

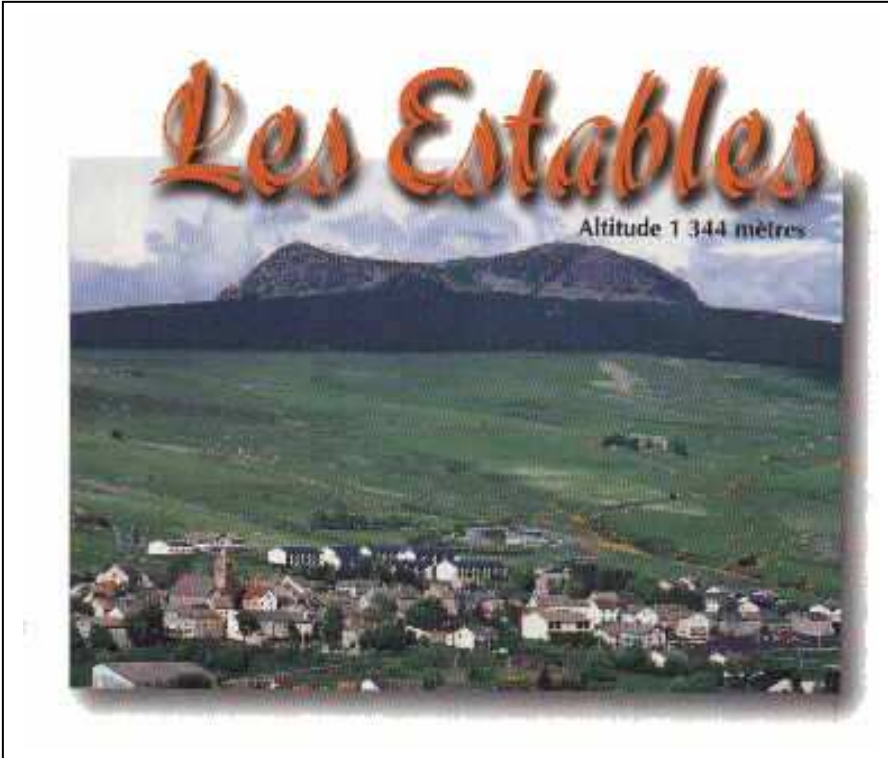
Les animaux (principalement des génisses d'un peu moins de 3 ans) **sont uniquement commercialisés pendant 5 mois de l'année** : de février à juin. Contrairement aux deux situations

²⁸ Chaque boucher détaillant commercialisant de la viande sous la marque fin gras du Mézenc appose le nom de sa boucherie sous le logo de la marque (ici, la boucherie SARL l'Ardéchoise), comme c'est le cas pour le taureau de Camargue.

précédentes, la quasi totalité de **la production de fin gras est commercialisée par des bouchers détaillants de Haute-Loire et d'Ardèche**. Le prix au kilo est négocié sur l'animal vif. Le revenu qu'en tirent les éleveurs est faible rapporté au résultat d'exploitation, **mais l'identité des éleveurs du Mézenc repose en grande partie sur l'originalité de cette production**.

4.3 Définition du terroir : identité locale et limite d'aire de protection

4.3.1 Construction d'une identité locale autour du bœuf gras



L'aire proposée pour la délimitation de la zone AOC s'organise autour du village des Estables. Comme son nom l'indique, il a été un haut lieu de l'élevage allaitant sur le Plateau.

Il reste aujourd'hui une dizaine d'élevages de fin gras sur la commune (dont celui de Bernard Bonnefoy, le président de l'association des éleveurs de fin gras du Mézenc) et 4 distributeurs (dont une boucherie et 3 restaurants). C'était donc le lieu tout indiqué comme point de chute pour mes enquêtes de terrain.

Autant le manque de données sur les éleveurs de fin gras a rendu difficile la constitution de l'échantillonnage, autant l'accueil de la communauté d'éleveurs et des bouchers du Mézenc a facilité la réalisation des enquêtes.

Le fin gras, nous indiquent les ethnologues, est invention²⁹ au sens de découverte (Ribet et *al.*, 1996). La dénomination fin gras est attestée dans certains textes du XIX^{ème} à propos de l'engraissement des bœufs dans le Mézenc. Cependant, il n'appartient pas au langage des éleveurs et vient des manuels zootechniques de l'époque. Les éleveurs parlent pour la plupart de bœuf de Pâques. Ils en ont cependant adopté la dénomination et ne parlent désormais plus que de fin gras. C'est aussi un régime de pratiques d'engraissement qui n'avaient jamais été codifiées ni au niveau professionnel, ni au niveau scientifique.

On retrouve des résurgences de telles pratiques d'engraissement dans les prés d'embouches du Brionnais si bien décrites par Bernadette Lizet (1993). D'ailleurs, la conduite de l'engraissement d'un bœuf de Charolles rejoint de ce point de vue les pratiques et la culture de la viande persillée des éleveurs et des bouchers du Mézenc.

²⁹ au même titre que la grotte Chauvet qui porte le nom de son inventeur, celui qui l'a découverte

4.3.2 Proposition d'une délimitation de l'aire de production du fin gras fondée sur l'altitude

Nadine Ribet et *al.* (1996) proposent une délimitation singulière du terroir du mézenc. Les frontières qui délimitent l'espace de production du fin gras ne sont pas projetées sur un plan horizontal mais sur un plan vertical. L'espace est partagé entre un bas (la plaine ardéchoise et celle située dans le triangle Freycenet, Saint Clément et Champclause) et un haut (le plateau du Mézenc) ; entre des élevages laitiers et des élevages allaitants ; entre des producteurs de céréales et des producteurs de foin exclusivement ; entre le pays des blancs, du charolais (de plus en plus des limousines) et le pays des jaunes (des croisées). On pourrait décliner indéfiniment les oppositions, tant les systèmes sont différents et les identités professionnelles dissonantes.

En raison du partage de cette petite zone entre deux départements (l'Ardèche et la Haute-Loire) et deux régions (l'Auvergne et Rhône-Alpes), aucune entité géographique administrative ne vient spontanément délimiter le territoire du Mézenc.

L'entité géographique retenue (avant d'être affinée par la commission de délimitation) englobe l'ensemble des surfaces situées à plus de 1100 mètres du Haut Plateau du Mont Mézenc (on remarque que l'aire retenue suit les contours du Massif, symbolisé sur la carte par une couleur plus claire) (figure 28). Ce Mont (1754 mètres) est le point culminant de toute la bordure orientale du Massif central, du Morvan à l'Aigoual en passant par les Cévennes et le Mont Lozère. Au pied du Mézenc, des exploitations agricoles permanentes (les plus hautes d'Europe) élèvent des animaux toute l'année jusqu'à 1500 mètres d'altitude.

Figure 28 : carte de l'aire figurant l'aire AOC proposée par l'association fin gras du Mézenc



4.3.3 Un foin d'exception récolté à plus de 1100 mètres d'altitude

A cette altitude, on trouve 25 espèces végétales répertoriées dont la cistre³⁰ : un fenouil sauvage des Alpes (*Meum athamanticum*) légèrement anisé.

Il est très difficile à cette altitude de récolter du foin compte tenu que les conditions optimales de séchage ne sont pas souvent réunies. Mais l'altitude et le microclimat particulier du Mézenc en début d'été permettent d'obtenir une herbe déliée et fine qui ne devient jamais très haute. Le foin est court et fin et donc propice à l'engraissement du fin gras. Dans les autres régions (Massif central et Alpes), le foin contenant de la cistre est rarement fauché et cette plante n'est pas consommée au pâturage. Elle ne concourt **donc à l'alimentation des animaux, sous forme de foin, que dans le Mézenc**. C'est la présence de cistre qui a servi de base à la délimitation de la zone proposée pour l'AOC.

La commission d'enquête AOC d'avril 2001 relève que le milieu naturel (sol et climat) ainsi que les pratiques agricoles sont favorables au maintien de la diversité floristique des pâtures. Les éleveurs considèrent que l'alternance fauche/pâturage est bénéfique au maintien d'une flore diversifiée avec une bonne valeur fourragère (dossier de reconnaissance, 2001).

Les prairies sont fauchées après le 1^{er} juillet. L'apport de fumier doit être modéré car des apports d'azote trop importants diminuent la diversité floristique des parcelles et peut notamment disparaître la cistre. Les porteurs de projets ont donc limité l'apport d'azote à 30 unités par an. Le chargement doit être compris entre 0,6 et 1,4 UGB/ha.

Une étude réalisée par l'INRA, le laboratoire Flaveur a confirmé ce lien au terroir : « cette étude a permis de montrer un lien étroit entre le profil terpénique de la cistre et le profil terpénique des foins du Mézenc. Ce lien s'explique par la très forte teneur en terpènes de la cistre qui contribue vraisemblablement à l'odeur des foins du Mézenc » (Cornu et al., 2001).

La cistre serait donc, à l'image de « l'herbe violente » de Lizet (1993), une herbe pour la production de viande. Néanmoins, les animaux ne la consomment jamais sous forme d'herbe pâturée, mais seulement lorsqu'elle est répartie dans le foin. Le foin d'altitude à cistre confère donc une particularité essentielle à la typicité du fin gras.

4.4 Le produit fin gras du Mézenc

4.4.1 Propriétés sensorielles de la viande

Le fin gras du Mézenc est **une sorte d'anachronisme contemporain dont la marque constitue une exhortation incongrue à la consommation de gras**. Mais pas un gras grossier acquis à la vavite boursouflant la bête, un gras marbrant finement la chair et persillant le muscle.

Une série de dégustations (notamment en mars 2001³¹) a été réalisée sur 2 types d'échantillons : la viande crue (rumsteck et faux-filet), la viande cuite en pot au feu (flanchet) et la viande grillée. La première caractéristique de la viande de fin gras est d'être persillée. La présence de ces dépôts lipidiques intramusculaires confère à la viande son arôme.

En cru, la viande de fin gras est une viande rouge brillante, persillée de fines veines de gras, évoquant le beurre fermier. La viande est décrite comme très tendre, fondante et onctueuse. Les

³⁰ La récolte de ce foin à une telle altitude est si particulière que la commission d'enquête INAO s'est demandée si l'AOC ne devait pas être attribuée au foin plutôt qu'aux animaux qui le consomment. Cette proposition a été contestée par le groupe porteur du projet AOC fin gras qui a depuis développé un argumentaire plus étayé sur l'origine des animaux engraisés.

³¹ Le 9 mars 2001 (26 dégustateurs), le 15 mars (26 dégustateurs), 22 mars (21 dégustateurs) et le 5 avril (12 dégustateurs pour une analyse comparative discriminante).

arômes se libèrent progressivement en bouche et sont de bonne persistance. Ils sont caractérisés par des arômes sanguins et métalliques couplés à une certaine acidité, donnant une sensation de fraîcheur en bouche.

En pot au feu, le flanchet est caractérisé par une odeur de foin, avec un arôme légèrement beurré. Le bouillon est parfumé et plutôt huileux. A sa surface, on distingue de nombreuses petites bulles de gras réparties de façon homogène qui forment les « yeux du bouillon » particulièrement fins avec ces viandes.

Cette pellicule de gras se retrouve en bouche. Au niveau olfactif, le jury note une odeur de moelle. Au niveau gustatif, le bouillon non cuisiné dispose, cependant, de beaucoup de goût (moelle, gibier, volaille). Ce qui est remarquable, c'est que **sous cette forme, les arômes semblent le plus se développer dans le bouillon et les viandes à cuisson lente**. Cette observation rejoint celle déjà réalisée par les dégustateurs du taureau de Camargue qui décelaient une intensité plus importante des arômes et du goût lorsque la viande est préparée en gardiane. **Là encore, les préparations traditionnelles en pot au feu ou en daube sont celles qui semblent exalter, au mieux, le potentiel gustatif et aromatique de la viande.**

En viande grillée, le fin gras est une viande très tendre fondante et onctueuse dotée d'une bonne jutosité qui persiste en bouche. Des arômes de sous-bois apparaissent sous cette forme de cuisson.

4.4.2 Production d'animaux typés : qualification à travers l'activité du jury de la foire des Etables et de la commission d'évaluation du fin gras.

4.4.2.1 Fonctionnement du système de notation des animaux fin gras

o Les principes de la qualification

L'agrément des animaux a lieu en 4 temps au cours de l'engraissement de l'animal : il est orchestré par la commission technique de l'association fin gras du Mézenc. 3 passages successifs ont lieu en début d'automne lorsque l'animal a moins d'un an, entre un et deux ans et à plus de deux ans. Cette première série de jugement sera complétée par un 4^{ème} passage juste avant abattage pour agrément et bouclage final du fin gras.

L'appréciation globale de l'animal porte sur plusieurs points (un fac-similé de la grille d'évaluation est disponible en annexe 8) :

- ◆ le développement musculaire (DM) est apprécié à chaque passage ;
- ◆ le développement squelettique est apprécié aux trois premiers passages ;
- ◆ les aptitudes fonctionnelles sont jugées aux trois premiers passages ;
- ◆ l'aptitude à l'engraissement est jugée au cours du 3^{ème} passage ;
- ◆ l'état d'engraissement (EE) est estimé au cours du 4^{ème} passage ;
- ◆ la présentation générale (PG) est appréciée au cours du 4^{ème} passage.

Une lettre est attribuée dans la grille fin gras pour chaque appréciation :

- ◆ « F » si l'animal présente le type idéal fin gras ;
- ◆ « G » si l'animal se rapproche très près du type ;
- ◆ « M » si l'animal est moins près du type ;
- ◆ « O » si l'animal est éloigné du type.

La synthèse des notes partielles permet d'attribuer une appréciation globale aussi notée F, G, M, O :

- ◆ si l'appréciation globale est « F » ou « G », l'avis de la commission est favorable ;

- ◆ si l'appréciation globale est « M », l'avis est réservé et des conseils sont donnés à l'éleveur pour corriger les mauvaises appréciations
- ◆ si l'appréciation globale est « O », l'avis est défavorable et il est conseillé à l'éleveur de sortir l'animal de l'engraissement en fin gras.

○ Les instances de la qualification

Il existe deux instances professionnelles qui rythment la qualification des fin gras.

➤ La première est collective et se déroule tous les ans sur le foirail des Etables (le 3^{ème} jeudi avant Pâques). Le concours des Etables s'est récemment doté d'une section spécifique fin gras, et, à cette occasion, un jury composé d'éleveurs note les animaux sur pieds. Les animaux primés se vendent souvent entre 4,50 € et 6,40 €.

➤ La seconde instance constitue le cœur du marquage de l'origine des animaux fin gras et se déroule dans l'intimité de l'écurie. Il s'agit de la commission technique fin gras du Mézenc (composée là encore exclusivement d'éleveurs) agréant en dernier hiver le fin gras s'il correspond au type idéal recherché.

Ces deux instances construisent des repères (révisables) pour la typification du fin gras du Mézenc en primant ou en agréant certains types d'animaux et en en disqualifiant d'autres.

4.4.2.2 Notation des animaux les plus représentatifs du type fin gras



➤ La première série de données que nous analysons a été collectée sur deux années (2001 et 2002) de notations lors du concours d'animaux à l'occasion de la foire des Etables (photo ci-contre). Les animaux qui y sont exposés représentent la fraction la plus conforme au type fin gras.

Il existe une note sur 40 pour le développement musculaire (DM), une note sur 20 pour l'état d'engraissement (EE) ainsi que pour la présentation générale de l'animal fin

gras. A partir de la somme de ces notes (note générale appelée NG), les animaux exposés sont classés (classement C).

Les foires et en particulier celle des Etables sont un événement local important. Non pas pour les transactions qui peuvent s'y dérouler (elles sont assez rares), mais pour la notoriété à la fois du fin gras, des éleveurs remportant les 1^{er} prix et des bouchers les achetant au prix fort (les animaux fin gras peuvent être achetés jusqu'à 6,40 €/kg).

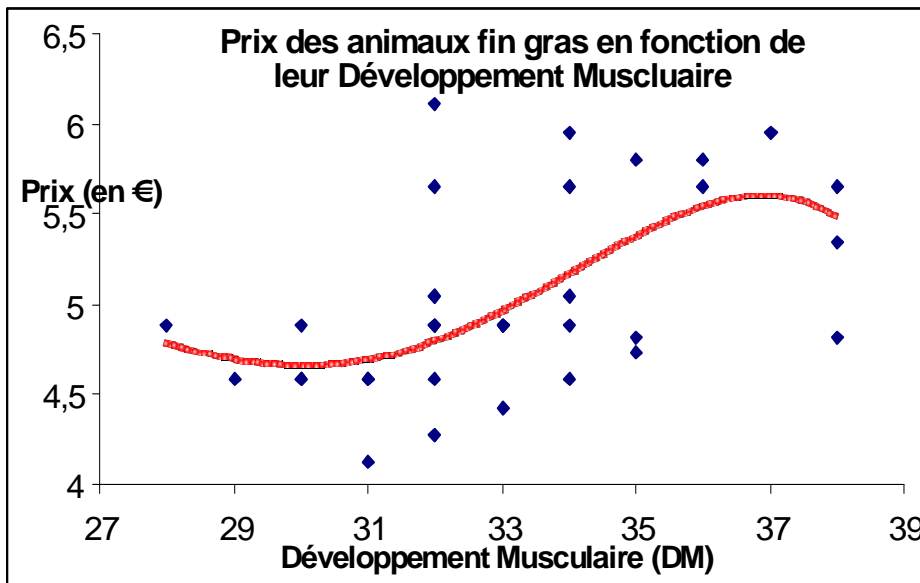
Cette manifestation est si importante aux yeux de la communauté du Mézenc qu'en 2001, en raison de la fièvre aphteuse la tenue du foirail a été annulée. Cela n'a pas empêché les éleveurs, le 30 mars 2001, d'organiser un concours virtuel sur grand écran présentant les fin gras éligibles pris en photos quelques jours auparavant.

Les bouchers recherchent ces animaux primés pour les faire défiler dans les rues de la ville puis les exposer devant leur boucherie au moment de Pâques.

La recension des notations du jury et des prix de vente des fin gras au boucher permet d'établir une grille de correspondance entre un jugement d'éleveurs (apprécié au travers des notes) et un jugement de bouchers (apprécié au travers du prix). Les prix de vente ont été corrigés selon le mode de livraison de l'animal : départ étable ou livré à l'abattoir.

Il est possible de relier sous forme graphique ces deux jugements.

Figure 29 : courbe de modélisation des prix des animaux fin gras en fonction des notes de développement musculaire



La courbe polynomiale modélisant les prix des animaux fin gras en fonction de leurs notes de développement musculaire montre deux points d'inflexion (figure 29).

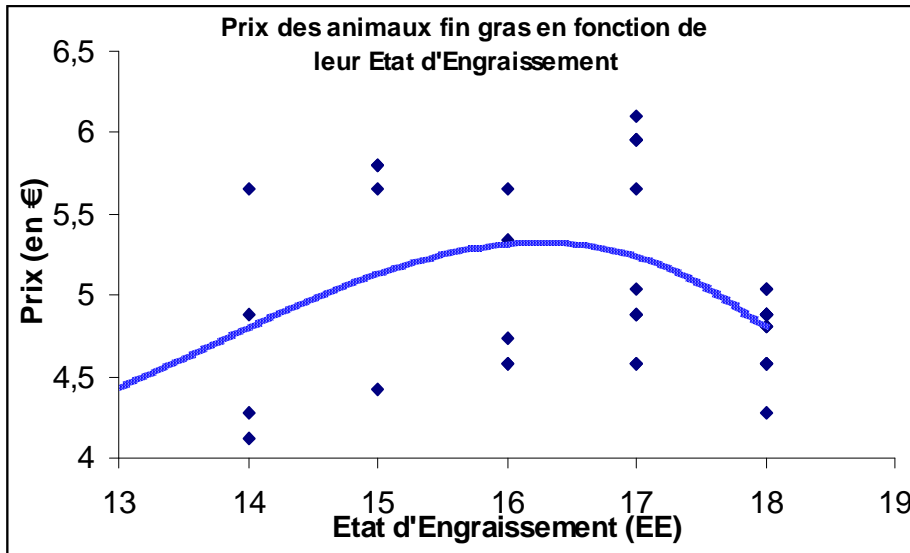
Le premier point à DM = 31 témoigne d'une plage de prix stables (environ 4,70 €) entre DM 28 et DM 31. Les éleveurs n'ont donc rien à gagner à chercher à augmenter le développement musculaire dans ce genre d'animaux de conformation moyenne.

Un second point d'inflexion à DM 37 montre une augmentation importante du prix des animaux en fonction de leur développement musculaire de 4,70 € à 5,60 €. Le gain en conformation est intéressant dans cette plage.

Enfin à partir d'un DM 37, les prix décroissent.

Cela montre que les bouchers recherchent et paient la conformation d'un fin gras jusqu'à une certaine limite. Au-delà de cette limite, le gain de conformation ne permet plus de rentabiliser l'animal au prix auquel il a été acheté. Cette courbe confirme les résultats des expérimentations menées par Dumont et *al.* (1964) qui constatent une faible variabilité des morceaux de première catégorie entre différentes conformations de carcasses (en dépit d'une très forte différence de valeur commerciale entre animaux). En retour, ce mode de fixation du prix en fonction de la conformation influe sur les choix zootechniques des éleveurs qui limitent la taille et le développement musculaire excessif de leurs fins gras. On y reviendra par la suite sur une autre série de données.

Figure 30 : courbe de modélisation des prix des animaux fin gras en fonction de la note d'état d'engraissement



La courbe polynomiale ne dispose que d'un seul point d'inflexion (figure 30). L'analyse des prix montre qu'au-delà d'un état d'engraissement de 16, le prix négocié entre l'éleveur et le boucher diminue. En effet, en l'absence d'émoissage autorisé en abattoir, les déchets à la découpe deviennent trop importants pour le boucher.

Un fin gras idéal pour les bouchers serait donc un animal noté par les éleveurs entre 32 et 37 pour son développement musculaire et compris entre 14 et 16 pour son état d'engraissement.

Le calcul du coefficient de corrélation montre une relation linéaire étroite et positive entre le prix négocié et le résultat général du pointage des fin gras (c'est-à-dire la Note Générale : *NG*) qui cumule les notes de développement musculaire (*DM*) et d'état d'engraissement (*EE*) (tableau 10). Les sections des génisses ou des bœufs sont déterminées par leur âge (la section 1 regroupe les animaux les plus jeunes et la section les plus âgés).

Tableau 10 : calcul des corrélations entre les prix d'achat des animaux et leur notation

	<i>Corrélation (prix/Dév. Musc.)</i>	<i>Cor(prix/Etat d'Eng.)</i>	<i>Cor(prix/Note Gén.)</i>
<i>Section génisse 1</i>	0,68	0,39	0,93
<i>Section génisse 2</i>	0,87	0,00	0,46
<i>Section génisse 3</i>	0,35	0,19	0,07
<i>Section Bœuf 1</i>	0,31	0,10	0,76
<i>Section Bœuf 2</i>	0,76	- 0,85	0,71

Cette relation va en diminuant avec l'âge de l'animal que ce soit pour les génisses ou les bœufs. En deçà de 3 ans (sections 1 et 2), la relation entre prix de vente et classement est assez forte. Au-delà (section 3), la relation s'amenuise et le coefficient de corrélation passent de 0,70 à 0,54. De tels résultats signifierait qu'il existe un truchement entre les jugements d'éleveurs et de bouchers lorsque les animaux sont jeunes (moins de 3 ans) qui s'affaiblit lorsque les animaux mis en marché gagnent en âge.

Cette détérioration est principalement liée à un état d'engraissement moins bien maîtrisé pour les animaux âgés de plus de 3 ans (le coefficient de corrélation (prix/EE) = 0,19, alors qu'il était de 0,39 en section génisse 1). Ces génisses suifardes³² ont dépassé la date idéale d'abattage et sont de plus en plus grasses ce que montre le classement en engraissement sur la grille SEUROP pour ces animaux (les génisses de moins de 2 ans et demi sont classées entre 2 et 3 sur la grille et les génisses de plus de 3 ans sont plutôt classées 3).

³² L'aspect « suifard » d'un animal ou de sa carcasse ne renvoie pas à la qualité du gras, mais désigne une couverture de gras trop importante.

Les génisses s'engraissent plus vite que les mâles, quelques unes de ces génisses auraient sans doute dû être orientées vers des cycles de production plus courts et non engraisées en fin gras. Il s'agit peut être de brouardes qui n'ont pas trouvé d'acquéreurs lorsqu'elles étaient prêtes à la vente (ou déjà prêtes à l'abattage à un âge plus jeune) ou encore des génisses destinées au renouvellement du troupeau de vaches mères et qui ont finalement eu un problème de reproduction et sont engraisées en fin gras (même si ce dernier cas reste marginal).

Des erreurs de tri occasionnées par des événements conjoncturels (méventes des animaux) ont amené les éleveurs à relâcher la pression de tri sur les génisses.

Hormis ces écarts ponctuels, **il existe globalement une validation du jugement zootechnique par les bouchers à travers la négociation du prix. Cette validation confirme que la grille d'évaluation des animaux mise en place par l'association à l'occasion du concours n'est pas déconnectée des critères de jugement des bouchers. Elle témoigne donc de la mise en connexion effective des savoir faire associés à l'évaluation des animaux sur pieds.**

La perception des éleveurs diverge selon les parties prenantes de la filière auxquelles ils ont à faire : de la négociation informelle avec les bouchers au jugement normalisé de la commission. Pourtant, l'observation, à l'occasion des suivis d'activités, des discussions entre éleveurs et bouchers et des procédures de jugement par la commission montre une communauté de sens des pratiques.

En effet, la discussion de l'éleveur avec la commission lors de l'évaluation s'apparente à une **pré-transaction de l'animal**. Elle semble se dérouler de la même façon qu'avec le boucher (critères d'évaluation mobilisés, argumentaire développé, rapport des savoirs en jeu).

Cette pré-transaction joue le rôle d'apprentissage dans la négociation future individuelle avec le boucher en donnant à l'éleveur les références nécessaires (le prix notamment).

De même, les membres de la commission disposent d'une vue d'ensemble du cheptel de fin gras et ont réussi à développer leur capacité à juger un animal. Le technicien dispose d'une expertise sur l'animal vivant que les éleveurs individuellement ne sont pas capables d'exercer.

Le boucher est peu sensible à la notation de la commission selon le système F, G, M puisqu'il dispose de ses propres repères d'évaluation. Cela dit, les premières estimations des relations entre prix de vente et classement par les éleveurs confortent l'idée que les éleveurs ont construit un système d'évaluation compatible avec celui des bouchers.

La déconnexion entre la grille de classement de la commission d'éleveur et les modalités d'évaluation constitue le principal danger. Si la commission juge uniquement des caractéristiques morphologiques ou zootechniques de l'animal en éludant ses performances bouchères, elle risque de créer des déconnexions entre la note de pointage et le prix négocié entre l'éleveur et son boucher. La constitution de tels dispositifs de mise à l'épreuve du système d'élevage (grille de pointage et bouclage) validé par le boucher (via le prix négocié) permet de stabiliser les savoirs disponibles et mobilisables par les éleveurs et les bouchers autour de compétences communes. Ces validations réciproques sont particulièrement importantes pour assurer la pérennité de la coopération entre les parties prenantes puisqu'elles consolident le savoir constitué par les apprentissages croisés. Le rôle du technicien de l'association est une fois de plus fondamental de ce point de vue puisque c'est lui qui assure cette mise en connexion.

Ces apprentissages croisés ne sont possibles que si les informations attachées aux différents états des objets (vif, carcasse, PAD) sont partagées et bien plus que chacune des parties prennent part aux épreuves de jugement des animaux vifs (en phase de conception puis en phase de fonctionnement). La participation des bouchers à la commission fin gras permettrait d'accroître le partage des savoirs relatifs au jugement des animaux. Aujourd'hui, la commission n'envisage pas ce mode de

fonctionnement craignant de transformer le ou les bouchers membres de la commission, en membres juge et partie. En effet, ils attribueraient ou non la marque fin gras puis seraient en charge de la négociation du prix des animaux et de leur commercialisation.

La perte de charge entre les animaux qualifiés fin gras et ceux effectivement vendus en boucherie sous la marque sera d'autant plus faible que les modes d'évaluation seront mis en compatibilité. La diminution, d'année en année, de ce taux de perte de charge tend à montrer que le jugement des éleveurs et celui des bouchers sont en adéquation.

Finalement, **il s'agit de démêler ce jeu à trois : l'éleveur** (prérogative du tri), **la commission fin gras** (entérine ou modifie le tri de l'éleveur) et **le boucher** (valide finalement le tri et le mode d'élevage, c'est-à-dire ce qu'on a appelé l'orientation de l'animal). Le repérage des objets en jeu, des zones de conflits entre ces trois entités, et des ajustements qui en découlent permet de dessiner les frontières entre ces activités.

4.4.2.3 Notation de l'ensemble du cheptel fin gras par la commission fin gras du Mézenc

La seconde série de données porte sur la recension des **notations (F, G, M) des animaux fins gras** par la commission d'éleveurs relevées en dernier hiver avant abattage et **les classements réalisés en abattoir sur la grille SEUROP**.

Nous avons recensé les fin gras sur les années 2001 et 2002 à partir des tickets de pesée d'abattoir et du cahier de notation de la commission où sont consignées les caractéristiques des animaux orientés en fin gras. **En l'absence de données déjà compilées et informatisées, nous avons été amené à rassembler les données éparses pour constituer notre propre base de données.** A partir de celle-ci, nous avons réalisé l'analyse statistique.

Afin de les comparer deux à deux, nous avons réalisé une analyse statistique du χ^2 (que nous noterons χ^2) sur les saisons 2001 et 2002. Elle permet de mesurer la **différence entre l'expertise des animaux sur pieds par la commission et le classement de leur carcasse en abattoir**.

L'analyse statistique du χ^2 exige de distinguer les données se rapportant aux *effectifs observés* de celles se rattachant aux *effectifs théoriques*³³. Nous avons posé que les effectifs observés se rapportent à la notation F, G, M puisqu'il s'agit de l'unité d'évaluation réelle des animaux fin gras retenue par les éleveurs. De même, nous posons que les effectifs théoriques attendus correspondent au classement en abattoir (qui est statistiquement proche de la notation F, G, M si le test du χ^2 n'est pas significatif).

Si nous faisons abstraction de toute la démarche fin gras déjà décrite autour de la qualification d'un type d'animal singulier et original, nous rejoignons le raisonnement classique de la boucherie. Une telle rationalité recherche le maximum de conformation (pour en tirer un maximum de morceaux arrières). Dans ces conditions, l'animal recherché pour le fin gras (c'est-à-dire noté F par la commission) correspondrait à un animal classé E en abattoir dans la grille SEUROP³⁴, ce qui pourrait se traduire par $F \# E$ ³⁵.

Dans une telle perspective, le test statistique du χ^2 montre un écart très significatif entre la notation des animaux sur la grille F, G, M et le classement SEUROP des carcasses (au seuil de $P < 0,01$).

³³ *Effectifs observés* et *effectifs théoriques* sont les termes consacrés utilisés dans le test statistique du χ^2 et ne renvoient à aucun jugement de valeur sur la situation réelle observée dans le cas du fin gras.

³⁴ La classe S n'étant réservé qu'aux animaux culards que le groupe porteur de projet a exclus de la reconnaissance en fin gras, le maximum de conformation correspond à la classe E.

³⁵ Lire « F équivaldrait à E ».

Autrement dit, il n'y a pas de correspondance significative entre l'évaluation sur pieds des animaux fin gras et leur classement en abattoir. En conséquence, une stratégie fondée entièrement **sur la recherche de conformation des animaux fin gras conduirait à une déconnexion entre les critères de jugement zootechnique des éleveurs et celui des bouchers.**

Suite à la demande de la commission d'enquête INAO, le groupe porteur de projet a récemment mis en place une grille de correspondance entre le jugement des animaux fin gras sur pieds (suivant la notation F, G, M) et la classification en abattoir (SEUROP) (annexe 8). Elle a déterminé qu'au type idéal fin gras noté F correspond la classe U (et non E comme nous l'avions posé précédemment). L'argumentation principale à cette mise en équivalence repose sur un « jugement de la typicité qui n'est pas une appréciation de la meilleure conformation selon les principes de la grille EUROPA » (dossier de reconnaissance, 2001).

La formalisation de cette équivalence (F # U) montre en effet que les éleveurs ne recherchent pas la conformation de l'animal, mais privilégient l'engraissement c'est-à-dire le dépôt de gras persillé dans la viande.

Cet objectif remet-il en compatibilité les projets des différentes parties prenantes là où la seule prise en compte de la conformation l'avait expulsée ?

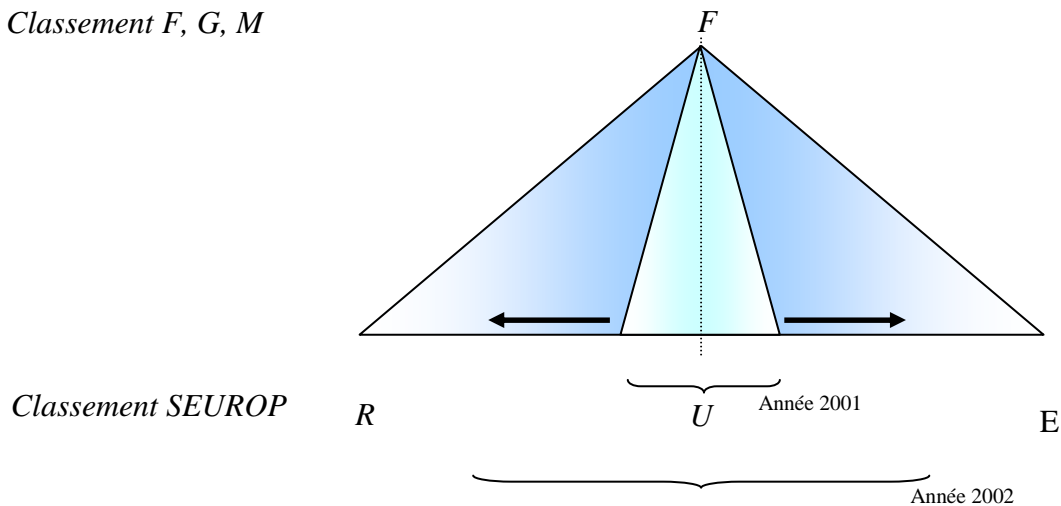
Nous avons réalisé un second test du χ^2 en posant cette fois F # U pour respecter la grille de correspondance (entre F, G, M et SEUROP).

Globalement, sur les 2 années, **l'analyse du χ^2 montre qu'il n'existe pas de différences statistiquement significatives au seuil de $P < 0,05$ ($\chi^2 = 2,28$ pour 2001 et 4,52 pour 2002) quel que soit l'âge ou le poids des animaux (les résultats sont disponibles en annexe 16). Le classement des carcasses sur leur conformation et l'expertise de la commission sur l'animal vif sont donc très connectés sur l'ensemble de la population de fins gras et finalement les classements SEUROP valident les notations à l'étable des fins gras sur pieds.**

Alors que les grilles d'évaluation et de classement portent pour l'une sur l'animal vif et pour l'autre sur la carcasse, les résultats restent significativement proches. Le projet de produire un animal finement engraisé plutôt qu'un animal hyper conformé permet donc de réintroduire des liens entre l'élevage et la boucherie.

Cela dit, entre les deux années, le χ^2 devient moins significatif, ce qui signifie qu'un nombre croissant d'animaux se retrouve évalué différemment entre leur notation sur pieds et le classement de leur carcasse en abattoir. Autrement dit, en 2001, les animaux notés F étaient pour la plupart classés U (correspondance importante) alors qu'en 2002, une partie non négligeable des animaux notés F ne se retrouve pas en U à l'abattoir (figure 31).

Figure 31 : accroissement de l'écart entre la notation des fin gras sur pieds et de leurs carcasses sur deux années



Ce manque progressif de cohérence est d'autant plus vrai pour les gros animaux de plus de 370 kg de poids carcasse. Une telle prise de distance peut traduire le manque de dispositifs (ou leur mise à l'épreuve) assurant la compatibilité entre les compétences des éleveurs et celles des bouchers.

Cette remarque vaut aussi pour l'attribution des **notes d'engraissement** F, G, M et du classement 1, 2, 3 en abattoir statistiquement différents au seuil de 1% pour les animaux de plus de 340 kg. Pour cette dernière série de données concernant l'engraissement, il existe une inversion entre l'expertise de la commission et le classement en abattoir. Elle témoigne d'un **changement de valeur** entre un système qui recherche des carcasses couvertes pour qu'elles se conservent au moins 3 semaines pour murer dans de bonnes conditions (cahier des charges fin gras en annexe 17) et un système qui recherche des couvertures faibles en gras (carcasses orientées en catégoriel et maturation sous vide).

Nous avons remarqué que la notation des animaux sur pieds sur la grille F, G, M tendait à s'éloigner du classement des carcasses. Faute de système de mémorisation opérationnel, l'écart observable est difficilement mesurable d'année en année. Dans ces conditions, il est difficile d'assurer le maintien en relation de l'animal vif et sa carcasse alors qu'il figure explicitement dans le cahier des charges.

Il faut donc s'interroger sur l'intérêt de l'outil de notation F, G, M qui n'est pas totalement dépendant du classement des carcasses en abattoir. D'ailleurs, la négociation entre l'éleveur et le boucher n'a lieu que sur la base de l'expertise de l'animal vif et non sur le classement en abattoir. Nous avons vu dans le précédent rapport au comité comment ce type de **négociation à la traverse influait sur les modes de relations entre éleveur et boucher**.

Nous reviendrons uniquement sur l'objectif d'un tel système de notation. Dans la mesure où ce système permet le déclassement des animaux mais qu'il n'est pas effectif (aucun animal proposé par les éleveurs n'a été déclassé sur les saisons 2001 et 2002), il n'a pas pour fonction de disqualifier les animaux inaptes à la production de fin gras ou d'agréer les animaux fin gras.

De même, son but n'est pas d'établir, sur la base de la somme des données recueillies, de liens entre animal vif et sa viande. Cette fonction reviendrait pour les éleveurs à donner aux bouchers les capacités l'objectiver ce lien et donc de perdre l'incertitude qui leur permet aujourd'hui de négocier le prix de façon bilatérale et controversée.

En revanche, il a pour fonction principale de caler des ventes en fonction du degré de finition des animaux fin gras. Plus qu'une notation, il s'agit finalement d'un classement des animaux entre eux au sein d'un même troupeau de fin gras.

Cette notation témoigne d'une faculté particulière des éleveurs présents dans la commission à prédire l'animal à venir en fonction de son état au moment du dernier passage en fin d'hiver. Ainsi, une analyse sur la base de données 2001/2002 des fins gras montre que les animaux notés par la commission comme les plus gras seront vendus en premier, au mois de février voire en début mars (depuis 2002 puisque la saison commence dès février depuis cette année). De même, les animaux notés par la commission comme ayant un développement musculaire conforme au type fin gras sont vendus à Pâques lorsque les bouchers recherchent les meilleurs animaux pour les exposer devant leurs boucheries.

Cette notation, comme nous l'avions déjà remarqué, est une aide à la négociation avec les bouchers puisque les éleveurs peuvent situer la qualité de leurs animaux parmi l'ensemble de la population fin gras. Elle constitue, à ce titre, une **pré-transaction**.

Elle apporte aussi aux éleveurs une aide pour **déterminer la période de vente de leurs animaux** en fonction de la combinaison entre le développement musculaire (DM) et l'état d'engraissement (EE) caractéristique de chaque animal fin gras.

Dans ces conditions, la catégorie « animal sur mesure » varie selon les saisons de vente (tableau 11) :

- En début de saison, la combinaison idéale de l'animal "sur mesure" est $DM = \text{notes } G \text{ (voire } M) \times EE = F$;
- A Pâques, la combinaison idéale de l'animal "sur mesure" est $DM = F \times EE = G$;
- En fin de saison, la combinaison idéale de l'animal "sur mesure" est $M = G$ ou $M \times EE = M$ (ce sont des animaux que l'éleveur n'a pas pu vendre avant dans la saison ou qu'il ne souhaite pas conserver un hiver de plus mais dont l'état d'engraissement n'est pas encore satisfaisant).

Tableau 11 : notation de l'état d'engraissement par rapport au développement musculaire sur la grille fin gras

		Développement musculaire (DM)		
		F	G	M
Etat d'engraissement (EE)	F		Début de saison	
	G	Pâques		
	M			Fin de saison

Les premiers fins gras de la saison, abattus en février (voire en janvier), sont des animaux plus âgés (« plus faits » dira un boucher) par rapport aux dernières bêtes abattues en mai plus jeunes. Parmi les animaux de début de saison on trouve des bœufs qui sont généralement vendus à Pâques. Il faut souvent garder des bêtes jusqu'en fin de saison pour qu'elles aient l'âge minimum requis pour la certification fin gras. D'autre part, les éleveurs tentent au maximum de les garder afin qu'elles continuent à prendre du poids. Une partie des éleveurs a tendance à engraisser trop fortement ces petites génisses pour qu'elles prennent le maximum de poids avant la fin de la saison fin gras et elles sont de l'avis des bouchers trop grasses (2,80 en moyenne sur le classement abattoir).

4.5 Savoir élever le fin gras du Mézenc : mise en compatibilité entre le tri du foin et le tri des animaux

4.5.1 Stratégies des éleveurs en matière de tri des animaux

4.5.1.1 Des difficultés relevées dans la bibliographie

La difficulté de la production d'animaux gras repose sur le repérage, au sein d'une cohorte, des animaux aptes à un type d'engraissement d'une part plus ou moins précoce (âge à la mise à l'engrais) et d'autre part plus ou moins poussé (durée de l'engraissement). Ce problème du tri a fait l'objet de nombreuses publications, mais peu d'entre elles ont su mettre en relation des clés de tri et une réelle aptitude des animaux à l'engraissement. Dans un récent article, les conclusions de Grenet et *al.* (2000) montrent qu'il est illusoire de prétendre trier des animaux selon leur précocité physiologique pour les orienter vers des cycles courts ou longs de production (y compris pour des experts). En effet, « le classement des génisses charolaises et limousines en type précoce ou tardif par des experts, et donc le choix précoce de leur date d'abattage, n'a pas permis de différencier ces animaux sur la qualité finale de leur viande » (*ibid.*). Autrement dit, à l'intérieur d'une fourchette d'âge de deux ans à environ trois ans et demi, couvrant la quasi-totalité des modèles de production de viande à partir de génisses, conçus pour des races spécialisées, n'importe quel animal pourrait faire l'affaire.

Grenet et *al.* (2000) (*cf.* page 34 du chapitre 1) concluent que l'élaboration d'une grille de jugement des animaux en vif permettant de prévoir la qualité de la viande à venir, et sa tendreté en particulier, n'est malheureusement toujours pas à l'ordre du jour.

Les savoir-faire des experts dans ce domaine peuvent et doivent être fortement remis en question. Ces conclusions s'inscrivent en pleine contradiction avec nos résultats. La conception de la grille de jugement sur pied des animaux fin gras montre qu'il existe une relation entre le choix des animaux, la conduite de leur engraissement et *in fine* la qualité de leur viande.

4.5.1.2 Description du système d'élevage des éleveurs laitiers disposant d'un troupeau mixte

Les élevages laitiers disposent d'un troupeau mixte : un troupeau laitier de race montbéliarde³⁶ et un troupeau allaitant de montbéliardes croisées. Dans ce cas, les races sont donc pures et spécialisées pour la production laitière et croisées en insémination artificielle (avec la plupart du temps des taureaux charolais) pour la production de viande. Entre ces deux troupeaux, il existe des circulations d'animaux accompagnées de flux de gènes (notamment quelques réformes du troupeau de vaches laitières servent au renouvellement du troupeau allaitant).

Les veaux issus du croisement montbéliard × charolais sont vendus en veau de lait de 28 jours pour l'exportation. Sur les velles, quelques unes (15 à 20 % du troupeau) sont élevées pour le

³⁶ Un seul éleveur rencontré produit son lait à partir de vache de race abondance.

renouvellement et d'autres (pour une part variant de 5 à 15 % troupeau) sont élevées pour la boucherie et vendues entre 24 mois pour les plus précoces et 36 mois pour les tardives. Ces génisses pâturent les surfaces les plus éloignées de l'exploitation.

Le choix du taureau est avant tout déterminé par la production de veaux sous la mère d'un mois et non pour la production de génisses grasses. Tous les veaux mâles nés du croisement sont vendus à un mois en veau sous la mère ou en veau de lait de 8 jours. Les femelles croisées sont rarement vendues (sauf pour manque de place dans l'étable lorsque les femelles sont particulièrement nombreuses) et sont toutes gardées pour l'engraissement.

Le nombre et l'intensité de tris réalisés varient selon le nombre de génisses présentes dans une cohorte, c'est-à-dire le degré de croisement avec le troupeau laitier. On comprend que dans des élevages qui ont beaucoup de vèlages, le nombre de tri augmente pour pallier le manque de place et de foin disponible.

- (i) Si l'éleveur choisit de ne croiser qu'une faible part de son troupeau de vaches laitières (moins de 50 %), il ne réalise que deux tris : un premier tri entre mâles et femelles à un mois. La plupart des mâles sont vendus en veau de lait. Un léger tri au sevrage à 9-10 mois (avant rentrée étable pour des raisons de places à l'attache), l'ensemble des génisses ainsi triées est destiné à la production de fin gras. La part de génisses grasses vendues sous la marque fin gras dépasse les 65 %. Les éleveurs qui ont choisi cette stratégie représentent 72 % des éleveurs rencontrés.
- (ii) Si l'éleveur croise la plupart de son troupeau laitier, il doit réaliser des tris plus nombreux et plus complexes. Un premier tri à un mois sur les mâles et femelles accompagnés d'un autre tri sur les femelles en fonction de leur ascendance génétique. Les éleveurs mixtes trient leurs animaux destinés à la production bouchère suivant le même raisonnement que lorsqu'ils réalisent des tris au sein de leur troupeau laitier. En conséquence, ils regardent peu le phénotype des animaux et beaucoup leur génétique. Un second tri au sevrage (plus sévère que dans le premier cas (i)) est réalisé sur les femelles à 9-10 mois et quelques unes sont vendues avant la rentrée à l'étable. Il n'y a à ce stade pas de choix de génisses pour la reproduction. Enfin, un troisième tri a lieu à 18 mois, au moment de la mise à l'herbe. Les animaux ainsi triés sont destinés soit à la reproduction soit à l'engraissement pour la boucherie. En ce qui concerne les génisses grasses destinées à la boucherie, seules 45 % d'entre elles sont commercialisées sous la marque fin gras.

L'achat extérieur de génisses pour compléter les lots d'animaux croisés est une pratique que l'on a peu rencontrée, hormis un éleveur qui achète l'ensemble de ses génisses à engraisser.

Une des grandes difficultés des éleveurs laitiers consiste à fidéliser les bouchers. Parmi eux, beaucoup ont connu leur boucher en lui vendant une partie des veaux sous la mère. Cependant, ces **bouchers pour la plupart ruraux** s'ils sont prêts à prendre une carcasse de veau sous la mère sont réticents à prendre une carcasse entière d'une génisse de 350 kg. Seuls un ou deux gros **bouchers urbains** achetant des animaux sur le Plateau du Mézenc sont capables d'abattre et de commercialiser une telle quantité de viande. En général, les éleveurs vendent l'ensemble de leur lot de fin gras (qui ne dépasse pas 3 ou 4 animaux) en une seule fois à un seul boucher. Les animaux sont ensuite abattus progressivement au cours de la saison en fonction des besoins du boucher.

Les quelques éleveurs qui commercialisent auprès de bouchers ruraux sont obligés de vendre leurs animaux à plusieurs bouchers et à en contacter d'année en année. Beaucoup de leurs génisses sont donc vendues une par une et parfois hors saison.

4.5.1.3 Description du système d'élevage des éleveurs allaitant

Les éleveurs allaitant vendent la majeure partie de leurs veaux en broutards de 10 mois à un an. Un éleveur parmi ceux rencontrés produit du taurillon de 18 mois et trois d'entre eux du broutard repoussé (ce report étant lié au phénomène conjoncturel suite à la mévente des broutards, notamment pour l'export italien).

Suite aux crises dues à l'ESB et à la fièvre aphteuse, en 2000 et en 2001, beaucoup d'éleveurs ont castré leurs broutards pour en faire des bœufs (le phénomène s'est tari en 2002). De fait, au cours des saisons 2002 à 2004, un nombre important de bœufs engraisés va être mis en marché qui ne pourra pas nécessairement les absorber en totalité. A titre indicatif, lors de mon passage en 2000 auprès de 9 éleveurs, 4 d'entre eux engraisaient 2 bœufs sur l'ensemble du lot de fin gras. En février 2002, tous les veaux des éleveurs rencontrés (hormis 1 ou deux intentionnellement castrés puis engraisés) étaient commercialisés en broutards.

En définitive, le nombre de bœufs produits par rapport aux nombres de génisses est faible (ils ne représentent jamais plus du quart d'un lot de fin gras en situation normale). Ce nombre est pourtant très variable en fonction des aléas conjoncturels du marché du jeune bovin. L'exemple de la mévente des broutards lors des crises en est un exemple (certains se retrouvent alors avec la moitié de leur lot de fin gras composé de bœufs, ce qui pose des problèmes de commercialisation à venir).

En ce qui concerne les femelles, **un premier tri** des animaux a lieu au moment du sevrage entre 8 et 10 mois à l'automne avant la rentrée à l'étable. Ces broutardes sont vendues pour être engraisées ou pour la reproduction. Ce premier tri permet de libérer des places pour la rentrée à l'étable des vaches mères.

L'éleveur ajuste donc son niveau de sélection en fonction de la place dans la stabulation et du stock de foin disponible. Il peut donc lui arriver d'appliquer un taux de sélection important si, une année, les femelles sont particulièrement nombreuses. Ce tri est l'occasion d'identifier les femelles dont le potentiel élevage ou boucher lui semble intéressant.

Un peu après la sortie des animaux à l'herbe, l'éleveur réalise **un second tri** des génisses de 18 mois sur leurs qualités maternelles pour le renouvellement du troupeau ($\pm 20\%$ par an).

Suite à ces deux tris, l'éleveur a retiré du lot initialement destiné à la production de fin gras, les animaux les moins adaptés et ceux destinés à la reproduction. En définitive sur l'atelier des vèles, seules 20 à 30 % d'entre elles seront commercialisées en fin gras.

Les génisses sont en moyenne abattues à 31 mois sur les 12 éleveurs allaitants. Le calage des mises bas (assez bien regroupées sur l'année) permet aux éleveurs allaitant d'abattre l'ensemble de leur lot de génisses grasses d'une même cohorte sur une période très courte (2 ou 3 mois). Cela dit, en fonction du pic de vêlage, les génisses sont abattues à des âges différents : à 27 mois pour des vêlages d'hiver (décembre-janvier) ce qui est assez rare ; ou à 34 mois pour des mises bas centrées autour de mars-avril (voire plus pour des vêlages plus tardifs).

10 des 12 éleveurs allaitant rencontrés commercialisent ces génisses fin gras auprès d'un boucher attiré (voire deux si la production dépasse 8 ou 9 animaux). Les deux autres éleveurs viennent de

s'installer et ne disposent pas encore d'un réseau de clients suffisamment établi pour entretenir des relations commerciales durables avec un ou deux bouchers.

4.5.1.4 Confrontation des résultats obtenus sur le fin gras du Mézenc avec les données de la bibliographie

Contrairement à ce que la bibliographie nous avait montré, le tri réalisé par les éleveurs de fin gras sur les caractéristiques phénotypiques des animaux et leurs aptitudes présumées à leur engraissement permettent d'aboutir à de bons résultats en terme de qualité finale de la viande (traduits par le prix de vente élevé de l'animal).

En l'absence de race locale sur laquelle appuyer la construction de l'origine de la viande, c'est sur leur savoir-faire d'engraissement que les éleveurs ont justifié du lien au terroir. Le fait qu'il n'existe pas de races spécifiques pour la production de fin gras a sans doute poussé les éleveurs dans une stratégie de **mise en forme** de l'animal par la maîtrise de l'alimentation, plutôt qu'une recherche de **conformation** par la maîtrise de la sélection.

Afin de mieux comprendre les critères mobilisés par l'éleveur lors du tri, il faut distinguer l'état de l'animal, contemporain de l'acte de tri, et le processus présumé de l'engraissement à venir. Raisonner sur l'aptitude (c'est à dire la mise en relation entre « état d'engraissement » et « processus d'engraissement ») projette l'éleveur dans une dynamique de transformation de l'animal (et plus seulement dans le simple jugement de sa conformation à 10 mois ou 18 mois). Plus que la « forme » (Ribet et *al.*, 1996), **c'est la mise en forme de l'animal (c'est-à-dire le processus donc sa capacité d'engraissement) qui s'oppose à sa conformation (c'est-à-dire l'état d'engraissement).**

Alceste montre ce hiatus entre ces deux registres. La classe ayant trait à l'engraissement des génisses montre que le substantif « forme+ » est significativement plus présent que « conform+16 » (comprenant tous les dérivés sémantique du mot conformation).

Privilégier ainsi la mise en forme de l'animal à partir de l'évaluation de sa capacité à s'engraisser permet d'envisager la production de viande persillée, alors que la seule prise en compte de la conformation ne permet de produire qu'une carcasse aux formes rebondies.

Encore une fois, c'est la production de viande persillée que visent les éleveurs (et les bouchers) et non la production de carcasses.

Les travaux en zootechnie (Haurez et *al.*, 1998) confirment que l'excès de conformation **sert le rendement en viande** et l'obtention de morceaux arrières de première catégorie, mais **dessert la production d'une viande persillée de qualité supérieure.**

Cette double perspective entre **état d'engraissement/processus d'engraissement** renvoie à l'enchaînement de plusieurs séquences techniques constituées du **tri** des animaux puis de leur **orientation** dans un système particulier de production brouillards ou génisses grasses.

Reprenons la méthodologie utilisée pour le travail de Grenet et *al.* (2000) et comparons-la au mode de conduite des animaux fin gras. Dans l'expérience de Grenet, les experts chargés du repérage et du tri des animaux ne sont pas ceux qui réalisent ensuite la conduite de l'engraissement. En confiant à deux parties prenantes différentes, le soin de réaliser le tri et l'engraissement, Grenet et *al.* (*ibid.*) **découplent les activités de tri et d'engraissement ce qui revient à dissocier les aptitudes d'engraissement du processus d'engraissement. Alors que l'on remarque que c'est précisément cet enchaînement par le même individu qui permet aux éleveurs de produire une viande de fin gras de qualité reconnue par les bouchers.**

4.5.2 Stratégies des éleveurs en matière de tri du foin

Quel que soit le type d'élevage (allaitant ou laitier), l'éleveur est confronté à la gestion de son stock de foin et notamment celui destiné à la finition des animaux fin gras en dernier hiver. Quand les animaux passent six mois de l'année à l'attache dans une stabulation, la place disponible (à la fois pour les animaux et le stockage du foin) se révèle le principal facteur limitant pour leur engraissement.

Cette disponibilité limitée constitue un des verrous du système à l'augmentation immodérée du cheptel fin gras ou à l'intensification des pratiques individuelles vers une spécialisation de l'élevage pour la production d'animaux fin gras.

Figure 32 : photographie d'une génisse fin gras et du foin gras



© Association fin gras du Mézenc

Le foin et plus particulièrement le mode de séparation du bon foin du foin grossier constitue le fondement de l'engraissement du fin gras, au même titre que le tri des animaux. A plus de 1110 mètres où seuls quelques reliquats de terres emblavées subsistent dans le parcellaire des exploitations laitières, le foin devient la principale source d'alimentation pendant la moitié de l'année.

Cette culture du foin a amené les éleveurs du Mézenc à développer un ensemble de savoir-faire autour de sa récolte et de son tri. D'ordinaire relégué au second plan derrière les ensilages, les tourteaux et les concentrés, il assure, sur le Plateau, un rôle de premier plan dans

l'expression du savoir-faire d'engraissement des éleveurs (figure 32).

4.5.2.1 Moments et modalités du tri du foin

○ Récolte et tri du foin destiné au fin gras

Le tri du foin s'organise autour de deux tris : **un premier lors de la récolte de l'herbe et un second lors du stockage puis de la distribution du foin au fin gras.**

Toutes les parcelles ne se valent pas. Celles situées dans les parties les plus basses assez humides favorisent les graminées jugées peu nutritives alors que celles situées sur les plateaux, plus sèches, favorisent la présence de légumineuses. Pendant les trois semaines de récolte du foin, les éleveurs savent à la fois définir la valeur nutritive des pâturages et l'ordre de fauche. Certains éleveurs préfèrent faucher leurs prairies précocement pour ne pas perdre la graine, alors que d'autres pensent qu'une fauche plus tardive permet de réensemencer les prairies. C'est la couleur du foin qui permet de juger de la maturité du foin et du moment de sa récolte : entre le vert et le virement au rouge.

Alors que l'herbe est très peu qualifiée dès lors qu'elle est fanée, l'éleveur développe des capacités d'identification de la palette floristique qui compose le foin. Cela renvoie au fait que la cistre (la plante caractéristique du foin du Mézenc) n'est pas consommée par les animaux lorsqu'elle est sur la prairie mais lorsqu'elle est fauchée. D'ailleurs, Alceste grâce au tri croisé sur les termes « herbe » et « foin » montre que l'herbe est très peu qualifiée du point de sa diversité floristique. Au contraire, la dénomination des différentes espèces végétales apparaît avec la fauche de l'herbe lorsqu'une fois fanée et récoltée elle devient foin. **Cette attention particulière portée à la composition floristique du foin détonne avec les considérations zootechniques habituellement utilisées par les éleveurs.** D'ordinaire, ce qui fait la qualité du foin, c'est sa date de récolte (par rapport à la fenaison) et les conditions climatiques de la récolte (maîtrise de l'humidité lors du fanage). Ce n'est pas pour autant que les éleveurs du Mézenc ne prêtent pas attention à ces deux contraintes essentielles à l'obtention d'un foin de bonne qualité.

Le conditionnement du foin peut s'organiser en balles rondes ou en petits ballots. Aujourd'hui, le foin n'est guère plus stocké en vrac, même si cela persiste ici et là. Cela permet de distribuer le foin dans l'espace de la grange (dans sa hauteur et sa largeur) en fonction des différentes qualités de foin (c'est-à-dire de la provenance du foin, de sa richesse en cistre et des conditions de récolte) et des bêtes à engraisser.

Le conditionnement en balles rondes déplace le moment où s'effectue le tri du foin vers la récolte remarquait Nadine Ribet et *al.* (1996). Elle nécessite donc que le foin soit trié au moment du conditionnement et pas seulement au moment de la distribution. Le stockage en balles de différentes qualités ou en ballots implique plusieurs types de tri du foin. Il existe deux grandes tendances :

- Une première qui consiste à trier le foin au niveau de l'ensemble des balles récoltées, sachant qu'une part d'entre elles provient de parcelles de bonne qualité comparativement à d'autres. **Le tri du foin a lieu au moment de la récolte et les balles de foin sont alors réparties dans la grange en fonction de leur qualité.** Ce sont essentiellement les éleveurs allaitants qui organisent leurs tris sur ce modèle (environ $\frac{3}{4}$). A l'aide de ce système, les éleveurs allaitants ont tendance à reproduire le modèle ancien de stockage du foin en vrac. Ils compartimentent la grange en foin de qualité moyenne et de qualité supérieure de façon à distribuer, durant l'hiver, ces différentes qualités de foin en fonction des catégories d'animaux.
- Une seconde tendance privilégie un mode de tri au niveau de la balle elle-même. Le foin subit, dans ce cas, une pression sur le tri moins importante. **Le tri n'est pas réalisé au moment de la récolte, mais différé au moment de la distribution.** Le cœur de balles est en général le meilleur du point de vue qualité de conservation (il n'a pas été exposé aux pluies éventuelles) et est réservé aux fin gras et aux animaux en production (notamment les vaches laitières). La moitié des éleveurs laitiers fonctionnent principalement sur ce modèle de tri. Il existe une concurrence très vive pour l'accès à la ressource en foin de bonne qualité entre les vaches laitières et les fin gras. Il arrive qu'ils stockent leur foin récolté sous forme enrubannée. En effet, les éleveurs laitiers disposant d'un troupeau mixte doivent à la fois nourrir en foin de qualité leurs vaches laitières en lactation ainsi que les fin gras en engraissement. Ils considèrent la présence de cistre comme un plus dans l'appétence du foin, mais ils sont avant tout sensibles à la qualité du foin qu'ils évaluent principalement en fonction des conditions de récolte (plus proche du modèle zootechnique dominant).

Finalement, il existe deux populations d'éleveurs, globalement partagés entre les laitiers et allaitants. Dans la population des éleveurs laitiers, l'intensité du tri des animaux et du foin est moins forte que chez les éleveurs allaitants. Le nombre et l'intensité du tri des animaux dépendent cependant du degré de croisement avec son troupeau laitier. **Si le taux de croisement est faible (ce**

qui se passe chez la majorité des éleveurs rencontrés) l'intensité du tri sera faible. Le tri principal a lieu dans ce cas à la rentrée à l'étable et la durée de finition oscille entre 110 et 120 jours. Une proportion importante des génisses grasses est vendue sous la marque fin gras pendant la saison.

Si le taux de croisement est important (au delà de 50 % du troupeau), **les pratiques d'élevage de la partie allaitante du troupeau mixte se rapprochent de la conduite des éleveurs allaitants (intensité du tri du foin et des animaux fort, durée de finition entre 120 et 180 jours)**. Toutefois, un peu moins de la moitié des génisses grasses est commercialisée sous la marque fin gras. La vente a lieu souvent par lot de 2 ou 3 animaux (même si l'abattage des animaux est progressif).

Les éleveurs allaitants adoptent des stratégies de tri du foin et de leurs animaux plus intenses. Le tri le plus important se réalise davantage à la mise à l'herbe. La période de finition dure entre 120 et 200 jours en moyenne et dépasse pour la moitié des éleveurs 180 jours. Ils commercialisent la quasi totalité de leurs génisses grasses sous la marque fin gras auprès d'un ou deux bouchers attitrés et réguliers.

○ Modalités de la distribution quotidienne

Les animaux destinés à la production de fin gras sont conduits à l'unité et non par lot. Chaque animal reçoit une alimentation en fonction de la date prévisionnelle d'abattage. Le foin est distribué au minimum deux fois par jour sous forme de repas et jusqu'à quatre fois dans certains élevages. Les éleveurs éliminent à chaque nouvelle distribution les refus pour stimuler l'appétit des animaux et augmenter la consommation de foin par les animaux. La pratique d'enchaînement des repas est bien connue des bergers pour maintenir l'appétence du foin et est utilisée dans le cas du fin gras. Cette pratique de distribution individuelle est en cohérence avec la recherche d'une viande persillée. Notons que la **distribution du concentré en complément du foin n'est pas considérée par les éleveurs comme un moyen d'accélérer l'engraissement, mais comme un régulateur du dépôt de gras**. Cette pratique se réfère à un savoir-faire particulier qui vient là encore en contradiction avec les usages habituels du concentré dans les élevages.

4.5.2.2 Deux types de compromis autour de l'utilisation du foin

Néanmoins, **la souplesse du cahier des charges, concernant la gestion du stock de foin laisse à l'éleveur des degrés de liberté importants pour organiser la production d'animaux gras**. Cette production de fin gras, même s'il s'agit d'un élevage à part, de plusieurs points de vue (spatialement dans l'étable, identitairement dans la communauté du Mézenc et commercialement sur l'étal du boucher), est largement dépendante du reste du cheptel. Elle entre en concurrence avec les autres ateliers de production que ce soit les vaches laitières ou les animaux maigres (comme les broutards et les taurillons³⁷). Le nombre de places disponibles, mais aussi les réserves en foin pour l'hivernage sont déterminants dans le calcul de l'éleveur pour garder et engraisser une génisse en fin gras. D'autant que la prime de maintien du troupeau de vache allaitante (PMTVA) et la prime spéciale au bovin mâle (PSBM) encouragent l'allocation des places du bâtiment d'élevage pour les animaux maigres ou aux vaches bénéficiant de ces aides. Par ailleurs, on comprend que, pour les éleveurs laitiers ou mixtes, l'apport de fourrages de bonne qualité aux vaches laitières en période de

³⁷ Encore parfois appelés *baby bœuf* localement par les éleveurs.

lactation est aussi important (et plus directement observable étant données les réponses biologiques courtes) que l'apport aux génisses en engraissement.

Cette double concurrence met en jeu d'un côté la distribution préférentielle de la réserve en foin entre les animaux maigres et gras et de l'autre la plus-value commerciale. La tension exercée engage les éleveurs dans des types différents de stratégie en période d'engraissement durant les 2 ou 3 hivers que les fin gras passent sur l'exploitation.

(i) Face au stock de foin disponible (et le nombre de places à l'attache), l'éleveur trie et sélectionne un nombre d'animaux engraisables. Le compromis porte donc sur le nombre d'animaux à engraisser : la pression de sélection sera d'autant plus forte que les réserves en foin sont faibles. Dans ce cas, **l'animal destiné au fin gras reçoit au cours de sa croissance puis de son engraissement une succession de rations de foin**. Dans un premier temps, il reçoit du foin non trié hors période finition puis au cours du dernier hiver il dispose de foin trié. Ce foin n'est pas nécessairement riche en cistre mais il a été séparé du fourrage plus grossier et trié en fonction des parcelles, des conditions de récolte. Il arrive même que des éleveurs procèdent au tri du foin hors période de finition. Il s'agit de 3 éleveurs laitiers qui trient leur foin pour les vaches laitières en lactation. Les 2 ou 3 animaux fin gras qu'ils engraisent jouxtent le lot de vaches laitières et reçoivent la même ration.

Parmi la vingtaine d'éleveurs rencontrés, plus d'une quinzaine exposaient ce type de raisonnement en partant de la disponibilité existante en foin.

(ii) La seconde stratégie raisonne différemment la capacité de l'atelier d'engraissement. L'affermissement de la notoriété du fin gras et sa reconnaissance prochaine en AOC engagent de plus en plus de parties prenantes dans la démarche et notamment des bouchers. L'accroissement de la demande amène certains éleveurs à réaliser un calcul du nombre d'animaux à engraisser d'un point de vue radicalement différent. Il ne s'agit plus de partir du stock de foin, mais de la demande bouchère en animaux fin gras. En conséquence, ce ne sont plus les ressources alimentaires (amont de la filière) qui soutiennent le calcul du nombre d'animaux à engraisser, mais la pression commerciale des bouchers (aval de la filière). Dans ce cas, l'objectif est de passer le plus grand nombre possible d'animaux en fin gras.

Ce déplacement amont/aval, qui augmente le nombre d'animaux à engraisser au delà des capacités de réserve en foin trié, amène les éleveurs à **ajuster la composition de la ration par rapport au nombre d'animaux réservés par le(s) boucher(s)**. **L'animal fin gras reçoit un mélange de foin de qualité moyenne et de qualité supérieure qui conduit à un phénomène de dilution de la ration**. Autrement dit, l'apport de foin à cistre est variable au cours de l'engraissement. On rejoint, dans ce cas, le système de tri du foin des éleveurs laitiers qui jouent le tri du foin au niveau de la balle (le cœur de balles étant destiné aux animaux à soigner particulièrement).

En présence d'un nombre d'animaux importants (que ce soit pour répondre à une plus forte demande bouchère ou par la présence simultanée sur l'exploitation d'un troupeau laitier et allaitant), on constate une diminution de l'intensité du tri du foin.

Afin de pallier l'effet d'une telle pratique, deux des éleveurs rencontrés divisent leurs animaux fin gras en deux lots. Le premier composé de 6 ou 7 fin gras reçoit une ration diluée en foin non trié (boule entière) – stratégie (i), l'autre composé de 3 ou 4 fin gras particulièrement aptes à l'engraissement reçoit du foin trié (cœur de boule du foin de parcelles à cistre) – stratégie (ii). Cette partition de l'atelier fin gras associe les deux stratégies qui permet l'augmentation du nombre de fin gras (ici de 9 à 11) en se ménageant un petit nombre d'animaux de qualité exceptionnelle.

Il existe donc deux façons de penser l'alimentation en finition des fin gras. L'une consiste davantage en une succession de rations au cours de la vie de l'animal, l'autre en une dilution des rations en foin spécifique au cours de l'engraissement. Ces manières de penser le fonctionnement des activités de l'atelier fin gras renvoient aux questions de tri du foin et du tri des animaux.

En conséquence, la question qui se pose est une question de seuil. Dans quelle proportion la cistre doit-elle être présente dans le foin ou dans quelle proportion un foin doit être trié du foin grossier pour prétendre le donner à un Fin Gras ? Autrement dit, qu'est ce qui différencie un foin trié d'un foin non trié ? Ces questions ne font pas l'objet d'une codification : il existe des règles pour l'apport de complément mais pas pour le foin.

4.5.2.3 Des stratégies de commercialisation cohérentes avec l'utilisation du foin

Ces compromis dépendent fortement de la répartition des ventes au cours de la saison fin gras. Le suivi des abattages des animaux fin gras, pour chaque élevage, permet de différencier 3 modes de distribution des ventes des animaux sur la saison :

- 1) les abattages sont plutôt regroupés dans la première moitié de la saison (février à mars), à l'exception de quelques animaux invendus (en raison de leur âge ou de leur engraissement insuffisant) et commercialisés hors saison;
- 2) les abattages sont plutôt regroupés autour de Pâques et dans la seconde moitié de la saison (avril à juin) ;
- 3) les abattages sont plutôt bien répartis au fil de la saison.

On observe que les éleveurs dont la courbe d'abattage des animaux fin gras s'apparente au 1^{er} cas suivent une stratégie de succession de rations de foin. C'est-à-dire que les animaux reçoivent au cours des deux premiers hivers d'engraissement du foin non trié puis lors du dernier hiver à la rentrée à l'étable en mi-octobre, du foin trié (avec présence ou non de cistre).

Les élevages dont les abattages suivent les profils décrits dans les 2^{ème} et 3^{ème} cas ont plutôt une stratégie de dilution des rations. En effet, lorsque les animaux fin gras sont conservés en finition de 120 jours (3/4 des élevages) jusqu'à plus de 200 jours, les éleveurs³⁸ ont tendance à diluer la ration en foin sur l'ensemble de l'engraissement pour pouvoir assurer une durée aussi longue de finition (notons que le 2^{ème} cas est soumis à la mobilité de la date de Pâques mais globalement ces 10 ou 15 jours (même 28 jours) ne modifie guère la stratégie de ces éleveurs).

Le report des animaux maigres en animaux fin gras (suite aux méventes des broutards et baby bœuf) et la demande croissante des bouchers risquent d'engager les éleveurs dans la seconde stratégie. Ce passage d'une stratégie à l'autre ne change pas que le mode de calcul du nombre d'animaux engraisables, il modifie également le fonctionnement des activités d'élevage. La demande croissante de l'aval, induit en retour chez les éleveurs le **passage d'une gestion de stock (d'animaux et de foin) à une gestion de flux**. Ce flux est encouragé par la mise en place d'un calendrier d'abattage des animaux et la demande des bouchers de répartition de la charge d'animaux sur la saison fin gras. Dans ce cas, les fin gras ne sont plus des animaux que l'on garde à l'engraissement pendant le dernier hiver, mais des animaux qui passent dans l'exploitation. L'ajustement de la ration a lieu en cours d'engraissement et le **taux de dilution du foin à cistre est**

³⁸ En particulier les éleveurs laitiers qui doivent aussi assurer l'affouragement en foin de qualité de leurs vaches laitières sur cette période. Certains éleveurs diffèrent la rentrée à l'étable de leur animaux à engraisser de 2 à 3 semaines quand le temps le permet pour économiser en fourrage sec (seul 1/3 des éleveurs rencontrés fonctionne sur ce schéma).

variable suivant le nombre d'animaux présents sur l'exploitation. La pratique de l'achat extérieur d'animaux pour compléter les lots de fin gras entrent dans cette logique si le taux de dilution de la ration augmente en foin à cistre.

On retrouve le fonctionnement des activités des emboucheurs (fondé sur l'herbe) qui jouent sur le chargement (animaux/disponibilité en surfaces pâturables) quitte à racheter des animaux si le chargement devient trop faible.

4.6 Représentativité et légitimité du groupe porteur du projet fin gras

4.6.1 Légitimité du groupe porteur du projet

Le groupe porteur de projet a mis en place un certain nombre de dispositifs techniques et notamment la commission d'évaluation des fin gras. Pour les éleveurs, cette commission sans se substituer à leur jugement, entame leur autonomie de décision vis à vis d'un animal.

En effet, la commission devient le tiers dans la relation interpersonnelle entre éleveur et boucher. Elle plonge l'éleveur dans le collectif puisque le jugement que la commission porte sur chaque animal individuellement est relativisé par son appréciation globale du cheptel fin gras présent sur la zone Mézenc. On passe donc d'un jugement implicite entre l'éleveur et le boucher, dans l'intimité de l'écurie, à une évaluation explicite et institutionnalisée.

Ce qui était tacite (le jeu des maniements, la négociation du prix) devient normalisé (une grille d'évaluation en 6 volets, 19 points et 2 passages successifs dans l'année). L'introduction du tiers engendre la production d'un discours normatif qu'Alceste permet d'identifier. Un tri croisé du corpus d'entretiens des éleveurs fin gras avec la forme « commission » montre qu'elle est associée dans le discours des éleveurs à l'univers sémantique de la normalisation. A l'inverse, le terme « boucher » est plus particulièrement associé à l'intimité de l'écurie.

La mise en place de la grille d'agrément des animaux au-delà de son rôle de pré transaction et de calage des ventes des fins gras sur la saison instrumente la qualification des animaux. **Les procédures de jugement au cours de la vie de l'animal (et en particulier lors de l'engraissement) permettent aux éleveurs et aux bouchers de se défaire des épreuves de qualification sur la carcasse de l'animal. Ils reconnaissent le bien-fondé de la grille d'agrément (même s'ils n'ont pas tous participé à sa conception) et sa pertinence dans l'obtention d'animaux d'excellence. Ces procédures d'agrément des fins gras légitiment, de fait, le rôle de la commission dans sa capacité à juger des animaux en vif et dans la qualification des fins gras sur pieds.**

Le groupe porteur du projet fin gras est d'autant plus légitime qu'il a été à l'origine du partenariat entre les éleveurs et les bouchers. Le rôle du technicien de l'association fin gras a été, de ce point de vue, remarquable.

Par ailleurs, sa capacité à construire des dispositifs techniques capables de mettre en relation un animal vif et sa viande permet de produire une viande persillée à partir d'une conduite spécifique de l'engraissement des animaux fin gras. Ces épreuves de réalité efficaces au regard du manque de connaissances zootechniques renforcent la légitimité du groupe porteur à faire évoluer les dispositifs déjà existants.

4.6.2 Représentativité du groupe porteur du projet

4.6.2.1 Une association d'éleveurs représentative d'un projet porté par un groupe de producteurs locaux

Le projet fin gras du Mézenc est résolument un projet d'éleveurs qui a su progressivement convoquer les différents métiers afférents à la production de bœufs gras. Que ce soit la recherche, les pouvoirs publics, les élus locaux, les fabricants d'aliments, les abattoirs, les bouchers ou les restaurateurs. La commission d'enquête lors de sa visite au printemps 2001 souligne l'engagement de toute une filière autour du fin gras du Mézenc qui a su créer une dynamique collective qui intègre les bouchers et les restaurateurs (notamment Régis Marcon, Bocese d'Or en 1995).

Le groupe porteur de projet semble donc représentatif de l'ensemble des professionnels qui gravitent autour du fin gras.

Il représentent également, les élus³⁹ et les différentes associations⁴⁰ qui gravitent autour de l'animation culturelle du Plateau du Mézenc. Les élus et les représentants des DRAF ont eu un rôle décisif dans le soutien du dossier auprès des pouvoirs publics et sont régulièrement présents à l'occasion des manifestations autour du fin gras. De même, les associations ont fourni un soutien logistique à l'association fin gras. Elles ont permis de tisser des liens avec d'autres régions agricoles européennes notamment avec la Suisse.

Aujourd'hui, la notoriété que l'association a construit autour du fin gras est moteur dans plusieurs pans de l'économie rurale du Plateau (d'autres productions du Massif du Mézenc profitent de la notoriété, les foires et défilés des bœufs gras maintiennent une activité touristique au moment de la saison creuse). Enfin, l'entretien des pâtures et un habitat permanent maintient le milieu ouvert en haute altitude. L'association est donc représentative des professionnels, mais aussi de l'ensemble de la société civile.

4.6.2.2 Des craintes pour l'avenir

Nous nous en tiendrons à la grille d'agrément qui est un bon indicateur des dispositifs techniques de qualification de l'origine du fin gras. Elle permet d'instrumenter le jugement des pratiques d'engraissement des éleveurs. Toutefois, le déficit de système d'information et de mémorisation en ce qui concerne notation à l'étable et classement en abattoir **ne permet pas de sortir de la relation personnelle voire commune pour qualifier et négocier un animal sur pied**. Se garder de construire un tel dispositif technique de mémorisation et de pérennisation du système qui soit détaché des personnes qui le gèrent aujourd'hui ne permet pas d'institutionnaliser et finalement de pérenniser la démarche. La typification de l'animal fin gras idéal, si elle a déjà eu lieu n'est pas stabilisée.

Aujourd'hui, le système de qualification repose sur le technicien de l'association qui connaît à la fois les éleveurs, leurs animaux et les bouchers ainsi que leur préférence. Sans ce maillon central qui réalise le tri des animaux en fonction des bouchers et qui contribue à l'enrôlement de nouveaux bouchers, le système se fragilisera puisqu'il n'a pas su mettre en place de structures de pérennisation des relations éleveurs-bouchers.

Il se peut que le système de qualification (encore dépendant des personnes qui réalisent l'évaluation des animaux sur pieds) dévie alors de l'animal type fin gras tel qu'il a été défini collectivement au début du projet par l'ensemble des parties prenantes.

³⁹ Les élus sont représentés dans l'association fin gras du Mézenc à travers un de ses quatre collèges (à côté des éleveurs, des bouchers et des personnes physiques ou morales motivées par l'objet de l'association).

⁴⁰ Notamment « Les Amis du Mézenc et du Mont Gerbier » qui est membre du Conseil d'Administration de l'association fin gras du Mézenc.

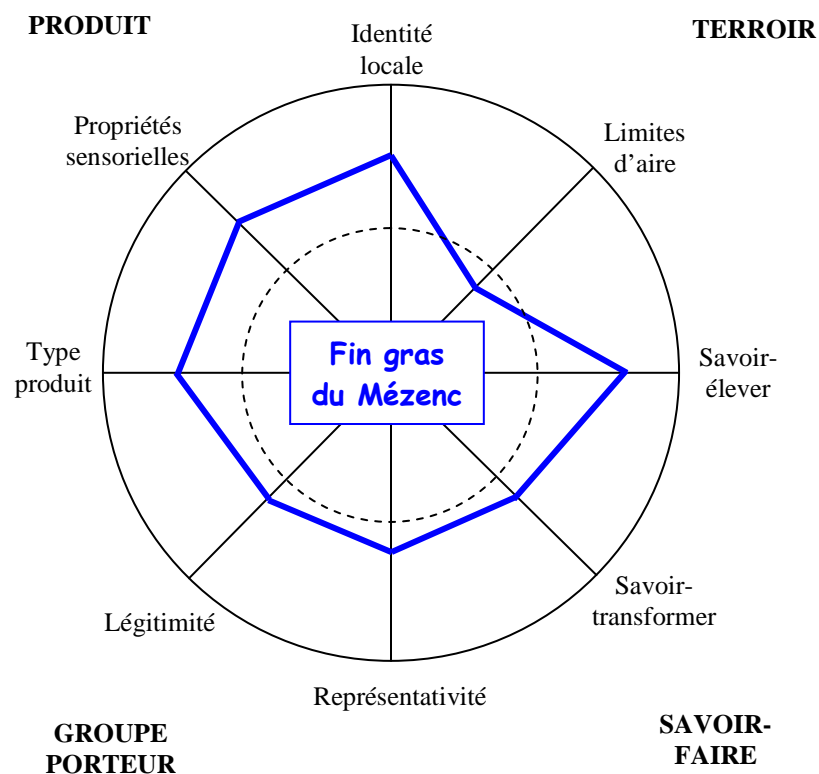
Nous pouvons conclure, sur l'exemple du fin gras, que les éleveurs ont un rôle primordial à jouer dans la qualification de l'origine de la viande. Ils sont reconnus pour cela parmi l'ensemble des parties prenantes professionnelles (notamment les bouchers) et la société civile.

Le fonctionnement des activités d'élevage atteste d'une réalité productive tangible que les connaissances zootechniques actuelles ne permettent pas de dévoiler complètement. Ce manque de formalisation des savoir-faire d'élevage qui permettent de prédire, à partir d'un animal sur pieds, la qualité de sa viande pose le problème de leur transmission. Comment, en effet, transmettre un savoir qui relève avant tout de l'art zootechnique (pour reprendre Landais et Bonnemaire, 1996) ? La formalisation de cet art pourrait certainement aider à mieux saisir les ressorts du passage d'un animal sur pieds à sa viande, mais ne pourrait vraisemblablement pas remplacer l'expérience de l'appréciation et de l'engraissement d'un fin gras. Cette expérience de l'art n'est pas l'apanage de quelques éleveurs séculaires que l'on aurait été rechercher pour leur savoir-faire. C'est principalement le fait de quelques jeunes éleveurs d'environ trente ans et notamment du président de l'association fin gras et de son technicien. Trouver autant d'authenticité dans les manières de produire chez d'aussi jeunes agriculteurs prouve que la transmission intergénérationnelle des savoir-faire d'engraissement a parfaitement fonctionné et donne encore une bonne génération pour la transmettre à nouveau.

4.7 Les caractéristiques de l'origine du point de vue zootechnique

Le profil dessiné dans le cas du fin gras présente un équilibre remarquable (figure 33) ce qui est compatible avec sa reconnaissance à venir en AOC.

Figure 33 : profil de la roue de l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc



Le seul point rentrant du profil est lié à la définition de l'aire géographique potentielle de l'AOC. En effet, la commission d'experts nommés pour la délimitation de la zone n'a pas encore rendu son rapport. La délimitation reste donc frustrée et limitée aux communes (ou aux parties de communes) situées au dessus de 1100 m d'altitude. Cette limite est à mettre en relation avec la possibilité de récolter du foin contenant de la cistre. Là encore ce n'est pas tant l'absence effective d'une aire de production qui justifie cette faiblesse dans le profil, mais le manque de précision pour sa définition.

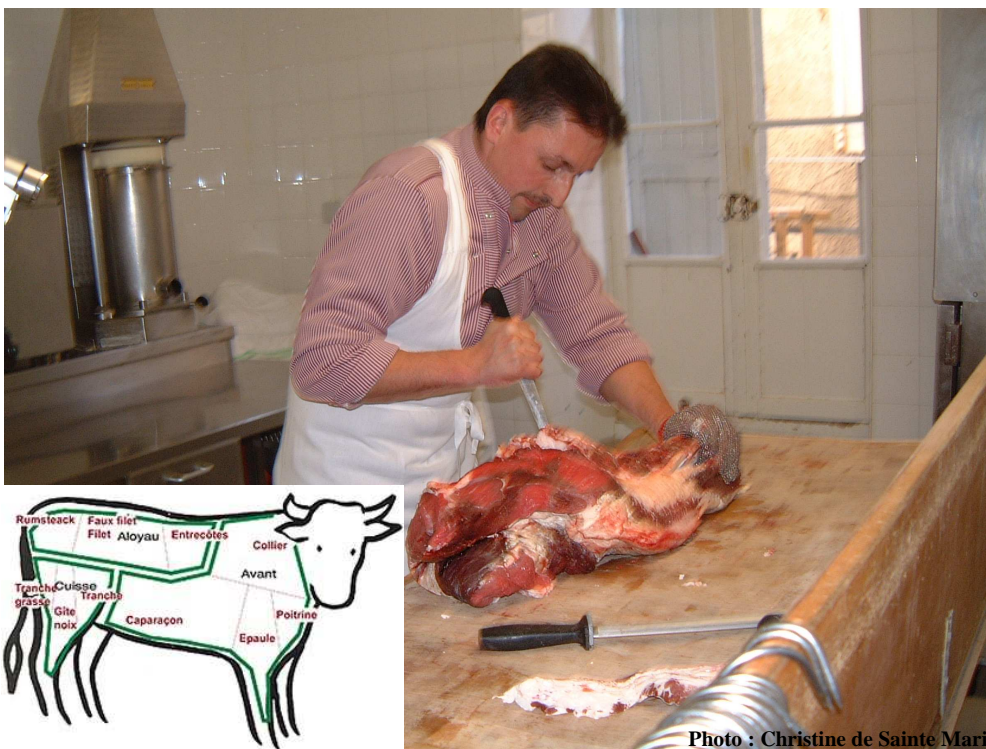
On remarque que tous les éléments qui concourent à la qualification de l'origine de la viande ne sont pas donnés (même s'ils pré-existent dans la nature). Au contraire, ils demandent des efforts de construction et de codification au sein de dispositifs techniques.

On ne retrouve pas ici les problèmes de légitimité et de représentativité posés au groupe porteur de projet, comme c'était le cas en Camargue et en Corse. Ils ont réussi par la construction de dispositifs techniques originaux à établir une relation entre une conduite d'élevage particulière et un type de viande persillée ce qui permet aux éleveurs, aujourd'hui porteurs du projet AOC, de fédérer à la fois les professionnels de l'élevage et de la boucherie.

L'originalité du fin gras du Mézenc s'appuie précisément sur la construction de dispositifs techniques (commission fin gras, grille d'agrément des fin gras) capables de relier de façon efficiente un type d'engraissement spécifique au foin du Mézenc et une qualité de viande reconnue par les bouchers.

Troisième partie

Points de vue sur les activités des bouchers



Au cours du chapitre précédent, nous avons exploré les différentes manières dont les éleveurs construisent le potentiel de typicité de leurs animaux aux travers de pratiques originales. Dans ce chapitre dédié à l'observation du fonctionnement des activités bouchères, nous interrogeons les savoir-faire développés autour de la découpe de la viande capable de révéler cette origine (encore potentielle) et de la transporter jusqu'au morceau de viande.

Saisir l'imperceptibilité des savoir-faire à l'œuvre dans ces processus de transformation, dont la littérature ne fait que rarement état, demande un outillage d'observation particulier. Nous avons choisi l'image filmée et une succession de regards portés sur les pratiques de découpe réalisées par différents bouchers.

Au delà du savoir-faire et de l'acte lui-même, nous cherchons le sens que leur donnent les bouchers. Les chemins du couteau ne sont jamais tracés au hasard, ils procèdent d'une logique que nous essayerons de dévoiler. Cette logique répond aux contraintes imposées par la carcasse et les muscles, mais aussi à la nécessité de maintenir un couplage entre les autres parties prenantes (éleveurs et clients). Nous prendrons soin de repérer les dispositifs techniques qui assurent cette mise en compatibilité.

1. Utilisation d'une méthode de collecte de données fondée sur l'utilisation de l'image vidéoscopique

1.1 Hypothèses sous-tendant le recours cours d'action et intérêts pour notre questionnement

1.1.1 Fondements théoriques de la méthode

Profane en matière de recherche en ergonomie et en anthropologie cognitive, par ailleurs peu répandue au sein de l'INRA, nos principales ressources se limitaient au département Systèmes Agraires et Développement (SAD) structurées autour d'un faisceau de trois types de contributions s'alimentant l'une l'autre.

Avec Philippe Geslin et l'équipe de Corte impliqué dans la recherche sur l'origine des produits, nous avons exploré les outils existants, formalisés au sein d'un corpus méthodologique et éprouvés dans la littérature. La méthode du cours d'action en général et de l'autoconfrontation en particulier est rapidement apparue comme la plus adaptée à notre question de recherche au regard des différentes situations dans lesquelles elle a été mise en œuvre (Carboni et al. 2001 ; Clot & Faïta, 2000 ; Clot & al, 2000 ; Pinsky & Theureau, 1987 ; Theureau, 1992 ; Theureau, 1999 ; Theureau, 2001).

Avec Rémi Bouche et François Casabianca, nous avons conçu et réalisé le dispositif d'observation ainsi que les aménagements nécessaires de la méthode originelle pour qu'elle puisse traiter spécifiquement de la question de la qualification de l'origine.

Enfin avec Christine de Sainte Marie et José Muchnik (animateurs du programme inter-unités (PIU) SAD « Processus d'Innovation dans le Développement Agro-alimentaire local » (PIDAL)¹, nous avons organisé dans le cadre d'une session de travail, une mise à l'épreuve du premier essai de la méthode en Camargue, en présence de Jacques Theureau et de Pascal Salembier, respectivement concepteur et utilisateur de la méthode du cours d'action. Cette confrontation avec concepteur et utilisateur a été l'occasion d'approfondir les fondements méthodologiques du cours d'action qui s'est traduit par un ajustement de sa mise en œuvre sur le terrain (notamment pour les autoconfrontations). Elle a permis de mieux saisir la dimension socio-ethnologique dans l'activité technique d'un opérateur.

Les documents filmés ethnographiques sont compris « comme une manière de figer ce qui ne se renouvellera pas [...] ou d'apporter des points de comparaison possibles toujours difficilement perceptibles à la lecture de descriptions » (Morice, 1976). Dans cette optique, l'image a donc principalement une fonction de témoignage et d'archivage des traditions autochtones. C'est la fonction primaire des premiers films ethnographiques. Cependant, déjà dans les années 1960, des ethnographes se servaient de l'image pour recueillir le témoignage

¹ Le PIU PIDAL constitue l'apport du département SAD notamment au Groupement d'Intérêt Scientifique (GIS) « Systèmes Agro-alimentaire Localisés » dont le directeur est José Muchnik.

des autochtones. La méthode du cours d'action, sans disposer de la profondeur méthodologique que lui donnera Theureau, existait donc empiriquement et était pratiquée intuitivement.

Ainsi, Morice (1976) nous dit que l'image donne également « la possibilité de montrer ce qui vient d'être filmé et peut même changer les termes des rapports entre ceux qui filment et ceux qui sont filmés. Il est possible que l'on arrive à une discussion réelle entre les ethnographes et les hommes filmés autour de l'image en train de se dérouler. Un ancêtre de ce système, M. Flaherty filmait et travaillait immédiatement sa pellicule et la projetait à la famille Nanook. A ce moment, l'observation des réactions est essentielle et sera approfondie par une discussion autour de l'image. Le magnétoscope se révèle sur le terrain un complément indispensable de la caméra en enregistrant une première fois les événements, où les erreurs peuvent apparaître tout de suite au gré des réactions de ceux qu'on a filmés ».

C'est cette fonction de l'image mobilisée pour l'observation d'activités techniques dans des situations non expérimentales qui nous intéresse. Alors que les situations expérimentales sont, en effet, « condamnées à rater des phénomènes essentiels à l'activité humaine » (Theureau, 2001), l'observation de l'accomplissement de la performance de l'acteur *in vivo*, en situation naturelle de travail permet d'accéder aux savoir-faire des opérateurs. Le cours d'action en tant que méthode d'exploration du fonctionnement des activités humaines prend à contre-pied le paradigme behavioriste ou cybernétique selon lequel l'acte technique obéit à des représentations symboliques prédéterminées réduisant l'homme à un système de traitement d'informations.

Dans la vie réelle, il n'y a pas de problème bien défini, unique et statique, mais plutôt « un problème changeant sans cesse, dont la définition se modifie à partir de l'information que les acteurs extraient de leur mémoire ou de celles qu'ils obtiennent à travers les réponses de l'environnement aux actions qu'ils ont réalisées » (Simon, cité par Theureau, 2001).

Une telle posture affirme le **caractère situé de l'action (i)** et reconnaît l'existence de savoir-faire saisissables à travers l'observation des pratiques techniques.

Ce primat de l'intrinsèque de l'activité dans l'analyse pour reprendre les mots de Theureau (2001) prend pour point de départ l'activité technique de l'opérateur et non pas la « structure de la tâche » *a priori*. **Ce point de vue constructiviste prend au sérieux le discours des opérateurs sur leur propre activité (c'est l'objet de l'autoconfrontation) et pose l'autonomie de leur système de pratiques (ii)**. L'activité technique « consiste à être ouvert à la virtualité des éléments du réseau » (Dodier, 1995). Afin d'explicitier ses analyses sur la dimension expérimentale de l'activité, Dodier commente les résultats de Conein et Jacopin (1993) en sciences cognitives. Conein et Jacopin proposent « de distinguer les séquences *off line* de l'activité, antérieures, et donc décalées par rapport à la tâche à entreprendre, et les séquences *on line*, réalisées dans le cours même de l'activité. En gardant cette terminologie, on peut donc distinguer une expérimentation *off line*, qui s'effectue dans des moments séparés de l'activité technique proprement dite, tels que la *préparation*², et une expérimentation *on line*. Si les moments d'expérimentation étaient uniquement *off line*, on pourrait facilement isoler une activité technique expérimentale, qui appliquerait les résultats de l'expérimentation à l'activité réelle. Mais ce n'est pas le cas. Nos observations suggèrent que l'expérimentation fait partie intégrante de l'activité technique ». Autrement dit, la construction du cours d'activité de l'opérateur dépend fortement et à tout moment de l'interaction avec la situation. Cette interaction entre l'acteur et la situation est néanmoins dissymétrique nous précise

² C'est l'auteur qui souligne.

Theureau (1999), en ce sens que l'opérateur n'interagit qu'avec les éléments caractéristiques de cette situation qui sont pertinents pour sa dynamique interne, ou encore que l'acteur interagit avec une situation à la construction de laquelle il a participé.

De ce jeu d'alternances entre expérimentation *off line* (voire *on line*) face aux contraintes et aux ajustements imposés par la nature biologique de la matière, l'opérateur construit continuellement des savoir-faire et acquiert de l'expérience. Theureau (2001) renvoie cette dimension de l'activité à son **caractère cognitif et vécu (iii)**.

Ne pas réduire ainsi le fonctionnement des activités à la simple tâche ou au geste technique permet de faire surgir les imprévus qui obligent, l'opérateur filmé, à des ajustements au cours de son activité. En effet, une analyse qui ne se bornerait qu'à l'explication du mode de tranchage d'un collier n'apporterait aucun élément pour saisir les ressorts du couplage entre les activités. Au contraire, **dévoiler l'activité technique dans son contexte global de fonctionnement permet de comprendre les raisons qui ont conduit les bouchers à découper de cette façon** le collier en fonction de la conformation de l'animal, de la saison, de sa clientèle. C'est dans l'activité du boucher qu'est contenue la dynamique des couplages entre le fonctionnement des activités et non dans la tâche. C'est dans ces modalités d'ajustement que réside la dynamique de la coordination, des corrections et des apprentissages (Thévenot, 1997).

Seulement, cette description du réel ne fait pas d'hypothèse de hiérarchie dans les causes qui président à ces formes de couplage (ni la conformation, ni la saison, ni la clientèle ne sont posées *a priori*, mais procède de l'observation et du commentaire du boucher sur son activité). C'est au détour du cours d'action qu'apparaissent ces causes. Ce parti pris pour la description du cours de l'activité laisse provisoirement de côté tous les « savoirs constitués – scientifiques ou de sens communs – » (Theureau, 2001) afin d'envisager le système socio-technique le plus ouvertement possible. En conséquence, ni les déterminismes zootechniques, ni le guide des bonnes pratiques de la boucherie parisienne ne doivent venir troubler le jeu du dévoilement progressif des activités et des savoir-faire qui y sont attachés et principalement dans la phase d'analyse. D'autant que l'analyse des savoirs locaux s'inscrit parfois en contrepoint des modèles préexistants par ailleurs.

En outre, partir de l'exploration du fonctionnement des activités socio-techniques tel que le propose la méthode du cours d'action plutôt que de leur conception conduit à renverser la conception que Callon et Latour ont adoptée sur les techniques. « C'est finalement prendre acte de leur limite principale : être avant tout une sociologie des innovations techniques, perçue au travers du point de vue des innovateurs » (Dodier, 1995). **En choisissant de regarder le cours de l'activité des opérateurs, des objets qu'ils travaillent et des relations qu'ils entretiennent avec d'autres parties prenantes, nous avons renoncé au seul point de vue des innovateurs.** Ce n'est pas à travers le discours des leaders des projets de certification de l'origine que nous avons choisi d'aborder le fonctionnement des activités, mais **c'est en suivant le travail et le récit de l'opérateur sur la chaîne de découpe ou du boucher détaillant.** A cet instant, les grands flux d'approvisionnement, les stratégies globales ou les prescriptions restent dans l'ombre des ajustements locaux. Ces arrangements infimes permettent pour autant de réguler l'activité et de maintenir la compatibilité entre des activités et des métiers fondamentalement différents.

Loin de surévaluer l'importance de ces arrangements locaux, cette approche permet d'échapper aux tentations technicistes et d'être en phase avec le niveau d'observation que requiert notre questionnement.

Cela dit, les instances au caractère plus général (les flux d'animaux, la fonction d'abattage, les stratégies des groupes porteurs, la dimension culturelle de l'activité) font aussi l'objet d'un travail d'enquête plus classique par questionnaires ou par entretiens. Dans ce cas, c'est la description extrinsèque de l'activité de l'opérateur (Theureau, 1999) que nous privilégions par opposition à son activité intrinsèque.

Afin de tenir compte de cette opposition de Theureau en Camargue, nous avons réalisé plusieurs enquêtes par entretiens qui ont précédé ou succédé l'analyse en situation de la découpe d'un taureau. Ce travail d'enquêtes vient étayer, valider voire contredire les observations réalisées dans les arènes plus étroites des activités de découpe en atelier. En effet, toute l'activité de l'opérateur n'est pas entièrement contenue dans ses actes techniques et impose de s'intéresser à ces à côtés du cours action. Il s'agit, autrement dit, de regarder ce qui se passe en aval et en amont de son activité et d'envisager les formes de mise en compatibilité de sa propre activité avec celles des autres parties prenantes de la chaîne de solidarité.

Le maintien de la compatibilité par des ajustements en cours d'action relève de **la dimension à la fois individuelle du fonctionnement des activités indissociable de sa dimension collective (iv)**. En effet, chaque événement individuel est inclut dans une somme d'évènements collectifs. L'opérateur est, à chaque instant, engagé dans un travail d'équilibrage des instances éclatées de la chaîne de solidarité. « Faire l'expérience de l'éclatement des instances est central dans l'apprentissage d'une activité technique, non pas parce que les différentes instances auraient pour stratégie de s'opposer les unes aux autres, mais parce qu'il n'existe pas systématiquement de dispositifs de confrontations qui soient antérieurs à l'activité technique elle-même » (Dodier, 1995). Autrement dit, Dodier nous dit que la construction des dispositifs qui assurent la mise en connexion entre les différentes parties prenantes découle du fonctionnement technique de chaque activité et ne lui préexiste pas.

Sans revenir sur les fondements épistémologiques qui ont guidé la construction de la méthode du cours d'action, **nous pensons que le faisceau d'hypothèses théoriques égrenées au long du discours sur la méthode du cours d'action, la confirme comme pertinente pour le traitement de notre questionnement**. Nous reprenons ici une à une les hypothèses qui nous semblent particulièrement compter dans les enjeux de recherche que nous nous sommes fixés. **Le fonctionnement des activités techniques est autonome (i)** et les interactions sont asymétriques entre l'environnement et l'opérateur en situation. Autrement dit, l'ajustement en cours d'action est inhérent au fonctionnement de l'activité.

Il est, par ailleurs, **situé dynamiquement (ii)**, c'est-à-dire qu'il « fait constamment appel aux ressources, individuellement ou collectivement partagées à divers degrés, que constituent les caractéristiques matérielles, sociales ou culturelles changeantes de sa situation d'occurrence » (Theureau, 2001).

Il comprend une **dimension cognitive et vécue (iii)**, dans le sens où l'activité manifeste et édifie constamment des savoir-faire et entretient ainsi la dynamique de l'innovation.

Enfin, le fonctionnement des activités techniques possède **une dimension indissolublement individuelle et collective (iv)**.

1.1.2 Principes de mise en œuvre du cours d'action

Les hypothèses du cours d'action présupposent un type de rapport à l'action pertinent pour traiter de nos questionnements permettant de saisir le fonctionnement des activités et les modes de couplage entre les métiers.

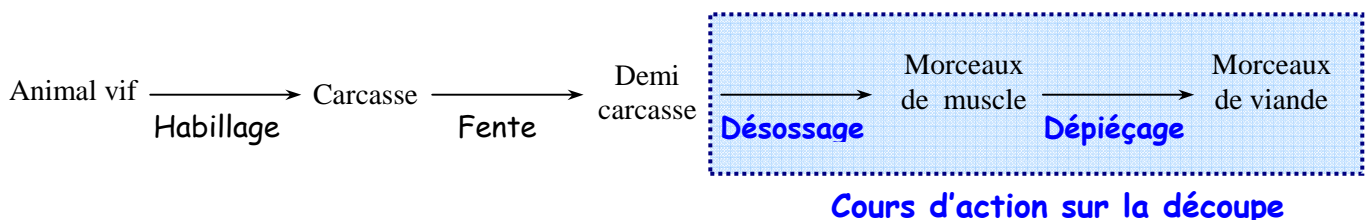
Sous sa forme actuelle (Theureau, 2001), **la méthodologie consiste à réduire, de la façon la plus simple, l'activité observée à celle du cours d'action.**

Les auteurs la définissent comme *l'activité d'un acteur déterminé, engagé activement dans un environnement physique et social déterminé et appartenant à une culture déterminée, activité qui est significative pour ce dernier, c'est-à-dire montrable, racontable et commentable par lui à tout instant de son déroulement à un observateur-interlocuteur* (Theureau et Jeffroy, 1994).

Pour ce qui nous concerne, **l'activité de découpe est facilement montrable et circonscriptible** dans l'ensemble des opérations d'abattage, d'habillage et finalement de découpe conduisant de l'animal vif à sa viande. On distingue dans l'activité de découpe deux opérations successives permettant de passer de la carcasse au morceau de viande : le désossage (séparation des muscles et des os) et le dépiéçage (séparation des muscles entre eux).

Le travail de découpe de la demi carcasse est à la fois déterminé dans le temps (de la demi carcasse jusqu'au morceau de viande), dans l'espace (la salle de découpe) et dans les objets à observer (la carcasse, le morceau prêt à découper, les outils, etc.). **Nous disposons donc d'une unité de temps et de lieu pour filmer les séquences de découpe sur lesquelles porte le cours d'action** (figure 34).

Figure 34 : organisation de la découpe et objet du cours d'action



Il s'agit donc de filmer l'opérateur en situation, découpant une demi-carcasse, jusqu'au morceau de viande prêt à trancher.

On diffuse ensuite ces enregistrements vidéoscopiques à ce même opérateur pour qu'il commente, explique et analyse les actions qu'il a réalisées sur la carcasse et la viande quelques jours plus tôt. En imposant à l'acteur filmé un retour sur son action, on lui impose une épreuve de cohérence de ses actions et donc de justification *a posteriori* de ses actes. **Ce « débriefing » ex post (autoconfrontation) a lieu dans l'intimité entre l'opérateur et le(s) chercheur(s). Le discours produit par l'opérateur est recueilli sous forme d'enregistrements audio.** Ce discours est par la suite intégralement retranscrit sous forme textuelle et informatisée sous un logiciel de traitement de texte.

Finalement, cette méthodologie de recueil de données « relie, de façon précise, en relation avec les caractéristiques des activités et des situations étudiées, des observations et des enregistrements en continu du comportement des acteurs, des verbalisations provoquées des acteurs en activité (principalement des verbalisations interruptives à des moments privilégiés)

et des verbalisations en autoconfrontations des acteurs avec des enregistrements de leur comportement » (Theureau, 1999).

Les théories du cours d'action et de l'autoconfrontation reposent donc sur la capacité de réflexivité et d'expression de l'opérateur (hypothèse (ii) sur l'activité située). Autrement dit, les conditions de recueil des données de verbalisation en autoconfrontation doivent permettre de saisir, à tout instant, le sens que donne l'opérateur à son activité. La réflexivité provoquée par le commentaire de ses propres actes engage l'opérateur dans une posture de justification et de reconstruction des logiques qui ont abouti à la réalisation de l'activité telle qu'elle a été observée (Trift et *al.*, 2002).

La confrontation à l'image (au réel de l'action pour ainsi dire) **établit des conditions d'entretien proches du cours d'action** (dans le temps et dans l'espace) **qui affranchissent le discours de l'opérateur des reconstitutions purement normatives du déroulement de l'activité** (que se soit l'idéal de performance à atteindre ou les prescriptions du cahier des charges).

Chaque autoconfrontation est étagée sur deux niveaux qui ont lieu de façon séquentielle dans le déroulement de l'entretien. Ces niveaux sont inspirés de la méthodologie de Von Cranach (Theureau, 2000). **Dans le premier niveau, nous exploitons la capacité de l'opérateur à raconter**, c'est-à-dire à décrire son activité au contact des images sans en analyser le contenu. **Le second niveau s'est développé récemment (Theureau et Jeffroy, 1994). L'acteur est mis en position d'auto-analyse** et fait plutôt appel dans ce cas à son commentaire du cours d'action. Il fournit les éléments d'explication au premier niveau du récit et c'est à ce moment qu'on le met dans cette posture de justification afin de reconstruire les logiques de ses actions.

Pratiquement, nous demandons dans un premier temps à l'opérateur de raconter les images pour ce qu'elles sont ce qui correspond finalement à ce qu'il fait. Nous l'interrogeant dans des termes les plus naturels possibles : « **pouvez-vous nous dire ce que vous faites ?** » (En se réservant la possibilité de lui promettre de s'expliquer sur les logiques de l'action ultérieurement s'il s'engage trop rapidement dans l'analyse des images).

Une fois son récit des images réalisé, nous abordons le second niveau réflexif de l'autoconfrontation en l'interrogeant sur les raisons qui ont poussé l'opérateur à réaliser de cette façon précise ses actions : « **pour quelles raisons avez-vous fait ainsi ? ... et pourquoi pas de telle autre façon ? ... etc.** ».

1.1.3 Limite de l'usage du cours d'action à la boucherie

Nous avons volontairement limité l'usage du cours d'action à l'activité de boucherie au sens large (figure 35). En effet, même si la verbalisation différée en autoconfrontation reste toujours possible, elle est néanmoins parfois peu fiable et peu explicitable selon le degré de manifestation des actions. Autrement dit, il est beaucoup plus difficile de (faire) commenter *ex post* une activité qui repose essentiellement sur le regard en dehors de toute autre engagement du corps dans l'action. Dans ces conditions, il est difficile, pour l'observateur, de saisir la direction du regard, à chaque instant, et pour l'opérateur de se remémorer les conditions de changement de direction du regard en l'absence de gestes manifestes. Les données qui seraient recueillies dans de telles conditions n'auraient pas la même valeur que celles collectées selon les hypothèses du cours d'action (notamment (ii)).

En effet, en cessant d'être strictement connecté au déroulement de l'activité, puisque les actions manifestes n'apparaissent plus qu'en pointillés, le discours de l'opérateur risque de retomber sur des reconstitutions purement normatives (Trift et al., 2002).



Ainsi, l'activité d'évaluation d'un animal vif (sur laquelle la qualification de l'origine repose dans la situation mézencole) s'appuie, pour partie, sur le regard : il s'agit en l'occurrence d'une « évaluation à l'œil ».

Les managements visibles ne représentent qu'un élément de cette activité auxquels on ne saurait les réduire totalement sous peine de perdre une grande partie des savoir-faire mobilisés. En conséquence, nous avons décidé de restreindre la mise en œuvre du cours d'action aux seules activités de boucherie qui représentent à elles seules un investissement important.

1.1.4 Intérêts méthodologiques de l'image

Malgré la difficulté imposée par le recours à l'image dans les conditions de l'atelier de découpe (la question de la confiance avec le chercheur, mais aussi des questions plus matérielles dues à la faible intensité lumineuse dans l'atelier, aux basses températures et à la forte hygrométrie), l'image offre de multiples intérêts.

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)**. La méthode présuppose bien sûr l'existence d'un savoir-faire de la découpe, mais elle impose en même temps à l'opérateur le savoir-dire ses actes et ses gestes, tout en sachant que l'acteur en fait toujours plus qu'il n'est en mesure d'en dire. Ce savoir-dire est le moyen privilégié pour accéder au savoir-faire : il donne un contenu et un sens aux actes techniques. Le savoir-dire recouvre donc plusieurs formes :

- le **savoir raconter** qui décrit les actes et informe le contenu des pratiques de découpe (niveau 1 de l'autoconfrontation) ;
- le **savoir commenter** qui permet d'accéder à l'analyse que l'opérateur fait de ses propres actes (niveau 2) ;

- le **savoir justifier** qui témoigne de la manière dont l'opérateur reconstruit la logique de ses actes et légitime la façon dont il a procédé pour la découpe d'une carcasse (niveau 2).

Ce savoir-dire n'est pourtant pas spontané et il est indispensable de créer les conditions *ad hoc* pour inviter l'opérateur au récit et au commentaire de ses actes. On ne dévoile pas en effet si facilement un savoir-faire, en particulier dans le monde clos de la boucherie (surtout en période de vache folle et de tri des matériaux à risque spécifié). Ce dévoilement demande un investissement en temps important en terme de pré-enquêtes (types de bovins travaillés, modes d'approvisionnement, types de clientèle), de préparation (formation) et de mise en confiance). Un travail est nécessaire dans deux directions principales pour ne pas en rester à la simple incursion dans les savoirs de découpe.

La première est d'acquérir les connaissances et les compétences suffisantes pour pouvoir dialoguer et réagir aux commentaires de l'opérateur de façon pertinente, sans s'encombrer de trivialisés. En théorie, **Theureau suggère que le niveau de connaissance du chercheur qui réalise l'autoconfrontation soit légèrement en dessous de celui de l'opérateur filmé**. Cette idée que le partage du sens des actes techniques n'est concevable que s'il est accompagné d'un partage (*a minima*) des connaissances rejoint le concept de « savoir décalé » avancé par Philippe Roqueplo (1990) : « la communication n'est possible que si chacun a déjà un savoir sur le savoir de l'autre ».

En conséquence, **deux séries de stage de formation à la découpe ont été un préalable indispensable** avant tout contact avec le directeur de l'abattoir et le responsable de l'atelier de découpe afin de partager le même langage. Ces trois jours de formation à la théorie du muscle et à la pratique de la découpe, auxquels Yves Quilichini et Isabelle Legrand ont accepté ma participation, se sont révélés, de ce point de vue, très efficaces. Ils se sont déroulés au cours de septembre 2000 à l'Institut de l'Élevage de Villers-Bocage avant d'entreprendre les premiers cours d'action au début de l'année 2001.

D'autre part, alors que l'abattage et sang demeurent inmontrables dans notre société, nos prises d'images contreviennent à ce tabou en exposant et en mémorisant les pratiques de la boucherie d'ordinaire reléguées dans l'arrière boutique. **Cela demande donc un long travail d'explication de nos motivations et de mise en confiance des bouchers** avant de pénétrer dans la salle de découpe avec une caméra. La mise en confiance ne se résume pas à une simple précaution oratoire. Theureau (20001) propose même un contrat de collaboration ; ce que nous avons fait de façon implicite en acceptant de mettre à disposition des entreprises ou des bouchers les enregistrements vidéo et en garantissant autant que possible (comme dans l'ensemble de nos enquêtes) l'anonymat des bouchers figurant sur les images. La confiance constitue, en effet, un préalable essentiel sans lequel tout velléité d'enregistrement vidéo devient caduque. Classiquement, on retrouve cette condition dans les travaux d'ethnologie participative.

Au delà des techniques classiques d'enquête par questionnaires ou par entretiens, le recours à l'image filmée pour l'observation du fonctionnement des activités est particulièrement intéressante (Trift et *al.*, à paraître).

Le cours d'action repose sur le recueil de données qui perturbe le moins possible le déroulement de l'activité. En situation naturelle de travail, l'entretien classique entrave l'enchaînement « normal » de l'activité de l'opérateur à la fois concentré sur la réalisation de la découpe et attentif aux questions posées. Le recueil d'images supprime, au moins dans le

temps de l'action, le besoin de recours à l'entretien formel et à la production de discours sur son activité. Il se réduit à quelques verbalisations provoquées des acteurs en cours d'action par l'observateur (principalement des verbalisations interruptrices à des moments privilégiés). Par conséquent, on laisse l'opérateur entièrement tourné vers la réalisation de son activité en interférant le moins possible et en respectant la complexité du système d'action « opérateur/objet travaillé ».

Par ailleurs, le recueil d'images autorise la mémorisation d'un matériau riche qui retrace à la fois le déroulement linéaire de l'activité de l'opérateur, l'environnement visuel et sonore de l'atelier de découpe ainsi que les types de carcasses traitées. Il devient donc possible de transporter ce matériau au-delà du lieu de la découpe et des personnes ayant participé à la réalisation de ces enregistrements vidéoscopiques. Des tiers au cours d'action peuvent ainsi visionner les enregistrements pour en donner leur propre expertise et leur interprétation des actes réalisés par un boucher qu'ils ne connaissent pas sur des demi carcasses qu'ils ne travaillent pas d'ordinaire.

L'information ainsi recueillie est exhaustive, relativement fidèle au réel de l'activité et transportable. Lorsque ces différentes conditions sont suffisamment réalisées, nous dit Theureau (1999), les discours produits par verbalisation en autoconfrontation 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 établie. Relativement encadré par la méthode cours d'action, le traitement des données ainsi recueillies restait donc à imaginer.

L'hypothèse que fait Theureau (2001) « d'aucune sorte de hiérarchie causale » dans les événements qui ponctuent le cours d'action nous engage à ne privilégier aucune pratique de découpe en particulier. Cette hypothèse exige que toutes les verbalisations sur le cours d'action soient analysées sur le même plan et exhaustivement.

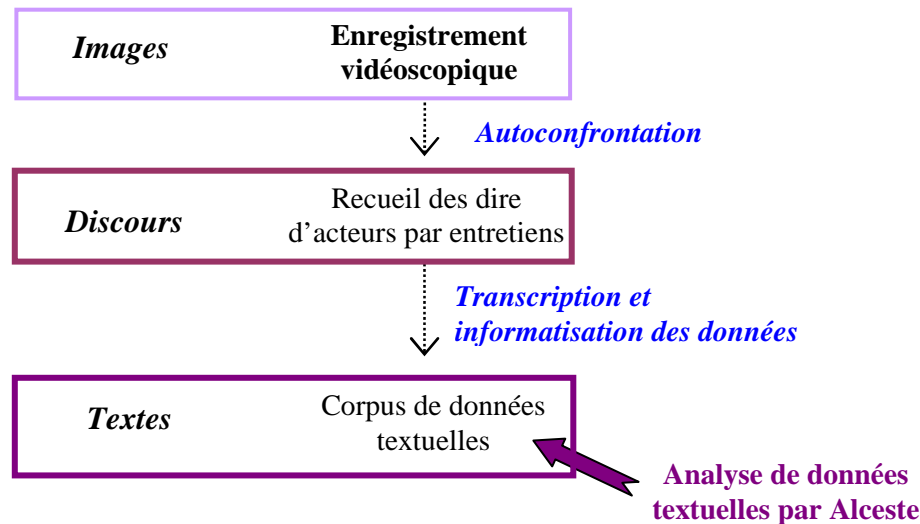
Autrement dit, parmi l'ensemble des pratiques de découpe de l'opérateur, verbalisées par le commentaire des images, nous ne faisons pas *a priori* de différences entre celles qui sont spécifiques du traitement d'une demi-carcasse de taureau de Camargue de celles qui relèvent de pratiques plus conventionnelles. Pour distinguer les opérations qui sont susceptibles de conférer de la valeur au morceau de viande, nous avons donc choisi de ne pas privilégier un type d'opération de découpe plutôt qu'un autre. Cette approche exige une analyse exhaustive du discours sans formuler d'hypothèses sur la pertinence de tels ou tels actes de la découpe de la demi-carcasse. De même, dans le cadre de notre question qui consiste à identifier les structures pertinentes du cours d'action (en l'occurrence les séquences qui sont spécifiques de la découpe du taureau de Camargue), il est nécessaire de recourir au découpage du discours de l'opérateur sur son activité. Ce découpage du discours dévoile finalement des structures de l'action en unités élémentaires analysables une à une.

Cette forme d'objectivation de l'activité autorise donc une analyse exhaustive et séquentielle des pratiques de découpe permettant d'identifier les structures pertinentes pour le traitement de notre question.

Nous proposons donc d'enrichir la méthode en donnant au discours ainsi recueilli par autoconfrontation, le statut de données textuelles pour pouvoir le traiter avec le logiciel d'analyse textuelle Alceste.

Par conséquent, il existe un enchaînement de données à partir de l'image recueillie jusqu'aux données textuelles en passant par la verbalisation de l'opérateur sous forme de discours (figure 36).

Figure 36 : Enchaînement des différentes données collectées et de leurs traitements



1.2 Aménagement de la méthode pour traiter notre questionnement : objets de confrontation et confrontation d'objets

1.2.1 Répétitions des autoconfrontations

La méthode de Theureau permet d'observer une situation sans pour autant pouvoir échapper à la singularité de cette observation unique et parfaitement originale. **Pour échapper à ces observations peu reproductibles, nous avons construit un dispositif original.** L'utilisation d'Alceste nous a permis d'objectiver l'analyse du discours qui sinon restait, pour nous, une question en suspens (Trift et *al.*, 2002).

L'Autoconfrontation permet de recueillir des savoir-faire contextués, mais ne témoigne pas directement de savoir-faire localisés. En effet, le contexte intègre en même temps que les savoir locaux des formes de connaissances professionnelles, du réglementaire, des bonnes pratiques etc. « Le réseau des normes a parachevé la tâche, en recouvrant un savoir pratique complexe d'un discours et de prescriptions impératives, qui laissent dans l'ombre tout ce qu'ils ne légitiment pas. Une sorte d'ésotérisme, pas nécessairement transgressif, se retranche comme automatiquement sous la norme » (Vialles, 1987).

De fait, il est difficile de distinguer ce qui relève spécifiquement du savoir local mis en œuvre dans le traitement d'une carcasse de Taureau de Camargue des autres éléments de contexte. Pour y accéder et les (faire) expliciter, nous proposons de manipuler la situation réelle en procédant à **une seconde autoconfrontation (bis)**. Elle consiste à réaliser un autre enregistrement vidéo suivi d'une autoconfrontation avec le même opérateur, dans les mêmes conditions mais en changeant le type d'objet en jeu. Ainsi, au lieu de le filmer en train de travailler une demi carcasse de Taureau de Camargue, nous le filmons découpant une demi carcasse de génisse charolaise (beaucoup moins spécifique que le *biou*). Cette manipulation du réel permet de sortir d'une situation contextuelle et par là singulière de l'observation en la

référant à un témoin. Nous disposons donc à présent d'un dispositif expérimental permettant de mieux approcher des pratiques qui seraient spécifiques au traitement des carcasses issues de taureaux de Camargue.

De même, nous avons réalisé deux autoconfrontations dans le Mézenc : une première sur la découpe filmée d'une génisse fin gras du Mézenc pendant la saison de commercialisation et une seconde sur une génisse limousine.

1.2.2 Introduction de confrontations croisées

Afin de saisir la raison pour laquelle nous avons éprouvé le besoin d'aménager (c'est-à-dire d'ajouter un dispositif qui n'existait pas dans la méthode initiale de Theureau), il est nécessaire de revenir sur le contenu du « primat de l'intrinsèque ».

« Les données *objectives*³, statiques ou dynamiques sur l'état des acteurs, les caractéristiques des divers composants des situations (en particulier les tâches prescrites), les cultures (culture générale, cultures de métiers, cultures locales, voire personnelles⁴), permettent, jointes aux autres données, de réaliser cette description extrinsèque. Mais si l'on veut que la conjonction entre description intrinsèque et description extrinsèque constitue une description symbolique admissible du couplage structurel de l'acteur avec sa situation, il faut que ces données *objectives* soient filtrées par le point de vue de l'acteur. D'où un principe de l'analyse des données fournies par l'observatoire du cours d'action, celui du primat de la description intrinsèque » (Theureau, 1999).

Les éléments que Theureau expulserait de la description intrinsèque de l'activité recouvrent précisément ce qu'on veut observer, c'est-à-dire les cultures locales et de métiers à travers lesquelles s'expriment les savoir-faire locaux et les savoirs professionnels. De même, 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. Dans les activités de simulation de contrôle de centrale nucléaire (Theureau, 2000a) ou de régulation du trafic ferroviaire (Theureau et Filippi, 1995), le fonctionnement s'apparente à du pilotage extrêmement encadré et normé où la culture locale n'a pas sa place. A l'inverse, portés par nos situations et voulus par notre questionnement de recherche, cette culture et ces savoir locaux occupent une place et déterminent, en partie, l'activité intrinsèque. L'expulser au nom du primat de l'intrinsèque n'aurait, pour nous, pas de sens. En effet, sous la masse des comportements normés et prescrits, c'est précisément ces savoir-faire locaux que nous recherchons que nous nous donnons les moyens de dévoiler.

Pour cela 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 s'apparente à 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 travaillé (voir qu'il n'a jamais vu auparavant). Nous avons qualifié cette **confrontation**

³ C'est l'auteur qui souligne

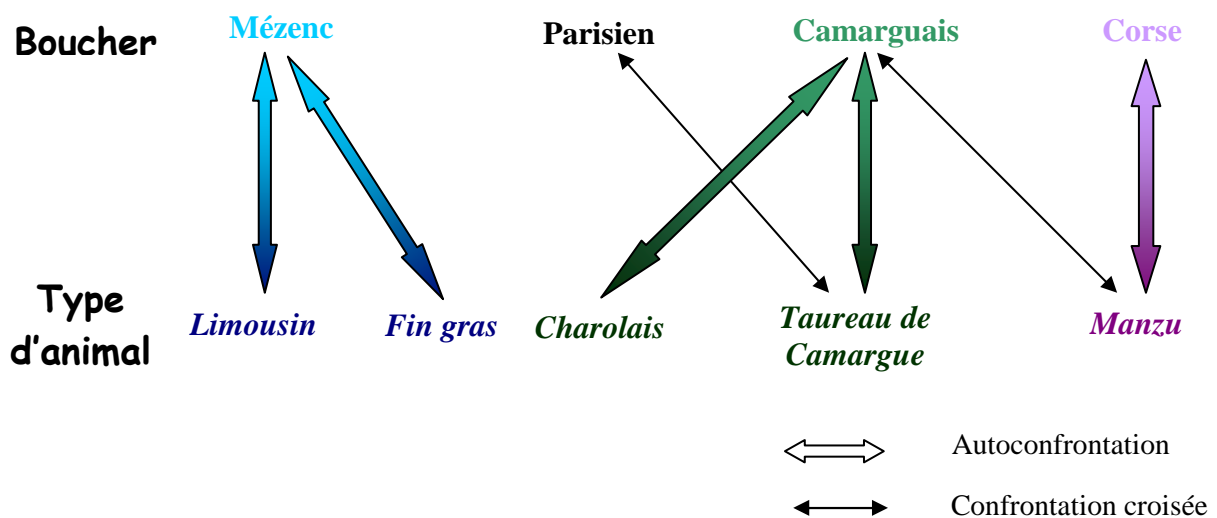
⁴ C'est le rédacteur qui souligne

de **croisée** puisqu'elle met en jeu un tiers extérieur à l'action de 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.

La confrontation croisée se déroule de la même façon que l'autoconfrontation puisqu'elle se réalise sur deux niveaux : le récit des actes de découpe du boucher qui a été filmé puis le commentaire et l'analyse des images. Cette seconde étape plonge instantanément le « bouchertiers » dans une heuristique des modalités d'une découpe qu'il ne connaît pas, explorant chaque geste que le boucher filmé a réalisé et surtout ceux qu'il n'a pas accompli.

Nous avons donc réalisé une première confrontation croisée d'un ancien boucher parisien commentant l'activité de découpe d'un taureau de Camargue. Une seconde confrontation croisée mettait en scène un boucher camarguais commentant la découpe d'un *manzu* par un boucher corse. Ces deux confrontations croisées viennent s'ajouter aux autoconfrontations déjà réalisées (dans le Mézenc, en Camargue et en Corse) pour former un dispositif d'observation complet (figure 37).

Figure 37 : Dispositif complet d'observation du fonctionnement des activités bouchères



En soi, chacune des méthodes (autoconfrontation 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 du travail des acteurs et des objets associés.**

2. Utilisation d'une méthode d'interprétation des données fondée sur la grille d'analyse développée par Jeantet et *al.* (1996)

2.1 Des recherches sur le processus de conception et les dispositifs associés

Les grands changements à l'œuvre dans l'industrie contemporaine ont conduit certains auteurs (Jeantet et *al.*, 1996) à engager des recherches sur la transformation des dispositifs grâce auxquels les produits sont conçus puis commercialisés. Ces travaux, menés dans le domaine de la gestion cognitive, mettent en question les méthodes séquentielles et linéaires de l'activité de conception. Les auteurs repensent les phases, les métiers impliqués et leurs modalités d'intervention dans le processus de conception. Cette mise en cause les amène à développer l'idée de conception « simultanée » ou « intégrée ». « Il s'agit d'une méthode de travail qui vise à prendre en compte dès l'origine l'ensemble du cycle de vie du produit, depuis sa production, son usage, sa maintenance jusqu'à son recyclage. Ceci conduit à associer au processus de conception **l'ensemble des acteurs ayant compétence** pour intervenir aux différents moments et sur **les différents aspects du cycle de vie**, et à les faire travailler autant que possible simultanément et de façon concourante » (Jeantet et *al.*, 1996).

Un tel point de vue est totalement compatible avec notre ambition de recherche sur la qualification de l'origine. En effet, l'engagement d'un ensemble de parties prenantes dans une démarche de certification vise à assembler un **ensemble d'acteurs hétérogènes** afin de permettre le transport de l'origine **au cours de la transformation de l'animal** : de l'animal vif jusqu'au morceau de viande.

Les travaux des auteurs et leur idée de conception intégrée rejoignent donc notre étude du couplage des fonctionnements techniques : c'est-à-dire la mise en compatibilité de stratégies d'acteurs (éleveurs, abatteurs, bouchers) ayant affaire à des objets intermédiaires de nature différente (animal vif, carcasse, muscles puis viande).

Cette perspective de recherche met en jeu deux problèmes majeurs de **structuration des activités**.

(i) Le premier suppose de déborder les cadres du découpage des activités en métiers. Ce qui fait dire aux auteurs « qu'en interne, [les entreprises] doivent convertir leurs structures, fondées jusqu'alors sur le principe de la division du travail par « fonctions » ou « métiers », aux formules matricielles d'organisation ». Ces matrices d'organisation renvoient à la construction de projet autour duquel il est possible d'assembler les objectifs parfois contradictoires d'un ensemble d'acteurs de métiers différents.

(ii) Le second interroge la capacité des acteurs à interagir en mettant à contribution leur apports spécifiques. Cette interaction loin d'être spontanée passe par « l'instrumentation » des relations entre éleveurs et bouchers.

La mise en perspective des différentes phases du cycle du produit place les **objets intermédiaires** au cœur de l'analyse des coordinations qui s'opèrent dans les actions de conception. Ces objets constituent dans le cours des interactions d'un processus de conception, une ponctuation dans le temps ou une frontière dans l'espace social.

Ils servent, en particulier, de repères pour juger de l'action qui se déroule. Il reste que l'objectivité de ces repères n'est pas totalement assurée ce qui leur permet d'être appréhendés dans le cadre de référence de chaque acteur. De ce point de vue, ils constituent des « lieux de rencontres des intentionnalités et de confrontation des subjectivités » (*ibid.*). La constitution d'un tel référentiel commun les rend partageables.

La dynamique de qualification des objets se réduit progressivement au fur et à mesure de la finalisation du processus de conception. En fin d'opération de conception, les objets intermédiaires acquièrent une consistance et une précision qui « limitent et structurent le champ des divergences possibles » (*ibid.*). Ainsi, les intentionnalités et les connaissances convergent vers une action ensemble via la mise en compatibilité d'une multitude d'actions locales.

Cette montée en généralité des objets intermédiaires (constamment mis à l'épreuve) vers des objets finalisés (clôturant le cycle des mises à l'épreuve) s'apparente au passage d'objets personnalisés et des objets communs aux objets conventionnels. Dans les catégories de l'action collective, ce changement de grandeur revient à passer de l'action à plusieurs à l'action commune (où il faut rendre manifeste des règles d'action interprétables) puis à l'action ensemble (afin d'assurer l'action à distance par des opérations de qualification générale). De la même façon, il s'agit du passage « de la définition d'un type d'action, identifié pour nous-mêmes, à la manifestation d'une règle d'action interprétable pour autrui, puis à la volonté d'affirmer une *intention* de l'action » (Livet et Thévenot, 1995).

La constitution d'un corps de règles conventionnelles et leur interprétation au cours du processus de conception constitue des dispositifs (socio)techniques qui assurent le maintien de la coordination entre les parties prenantes d'un projet.

Ce sont ces dispositifs (que les auteurs appellent « instrumentation »), construits autour de caractéristiques et de points de vue d'acteurs sur des catégories différentes d'objets intermédiaires, qui nous intéressent particulièrement dans le travail de Jeantet et al. Ces dispositifs sont donc variables selon les types d'objets en jeu dans la relation entre plusieurs parties prenantes et les types d'actions qui y sont associées.

2.2 Identification des types d'action intervenant dans le processus de conception des objets techniques

Les auteurs déterminent deux axes de classement des types d'actions soutenues par un objet intermédiaire.

- le premier axe distingue la **force** d'action des objets : de simplement « commissionnaire » (transporteur transparent) à « médiateur » (acteur, traducteur) dans la transformation des objets intermédiaires.

Le type d'action commissionnaire est « considéré comme la simple matérialisation d'un état spécifique des interactions antérieures, en particulier humaines » (*ibid.*). L'objet, dans ce cas, est censé ne rien rajouter par rapport à celle-ci. La matière est supposée parfaitement obéissante, transparente, sans consistance propre. L'objet passif est donc celui qui est censé représenter, fidèlement, comme un porte-parole, le jeu et les interactions entre les acteurs : l'objet se transmet ici à l'identique.


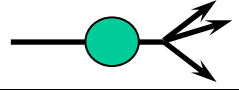
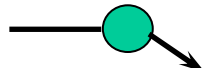
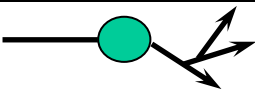
En revanche, le type d'action active « transforme l'intention qui préside à la conception des objets [...] il est co-auteur de la situation créée et de ce qui en résulte. Il change l'état des relations entre les acteurs » (*ibid.*). L'objet en jeu dans la relation créée, lorsqu'il se transmet de proche en proche, une chaîne de ponctuation, créant ainsi un amont et un aval. Dans ce cas, l'objet constitue en soi un élément de cette convention, c'est-à-dire de mise en compatibilité des stratégies de plusieurs individus. La matière est supposée active et les objets sont inévitablement des médiateurs dans le sens où ils ne se transmettent pas à l'identique.


- le second axe distingue la **forme** d'action des objets : entre « fermeture » (visant à une prescription) et « ouverture » (incitant à l'interprétation).

Lorsque la forme d'action est totalement prescriptive, l'opérateur est censé exécuter ce qui lui est demandé et suivre le script qui lui a été confié (ce qui peut prendre la forme d'un cahier des charges, d'un mode de découpe appris). Ce rapport de prescription ne renvoie pas nécessairement à un rapport de subordination directe. En effet, nous dit Hatchuel (1996), toute relation de collaboration entre deux acteurs peut entraîner un rapport de prescription. Par exemple, les éléments inscrits dans le règlement technique AOC taureau de Camargue ne signifient pas qu'il existe une relation hiérarchique entre le prescripteur et l'exécutant de la découpe d'une carcasse de taureau. L'opérateur exécute au besoin sans comprendre ce qu'il fait, ou au mieux en retrouvant les intentions des concepteurs.

Ces deux axes sur lesquels les auteurs évaluent les postures d'appréhension des situations d'interaction permettent de dresser un tableau des 4 grandes postures possibles (tableau 12).

Tableau 12 : grille originale construite par Jeantet et al., pour juger des situations d'interaction

Force \ Forme	<i>Fermé</i>	<i>Ouvert</i>
<i>Commissionnaire</i>	(A) 	(B) 
<i>Médiateur</i>	(C) 	(D) 

 Objet intermédiaire

L'activité réelle ne rend jamais totalement compte des énoncés des prescriptions. Dans le cas des actions des objets ouverts, l'opérateur dispose de degrés de liberté dans la réalisation. L'interprétation des règles codifiées dans le cahier des charges permet de réaliser plusieurs types d'actions. Cette interprétation permet d'ajuster les pratiques et les gestes techniques à l'instabilité de la matière travaillée ou à l'introduction d'aléas difficilement maîtrisables. Les objets intermédiaires ne prennent sens que dans le cours de l'action. Ils peuvent être le support de points de vue hétérogènes et d'élaboration de compromis. Ils sont donc suffisamment malléables pour être adaptés à différentes postures tout en étant suffisamment robustes pour conserver leur identité.

Finalement, on retrouve sur ce second axe la distribution des activités législatrices (fermées sur des prescriptions) et expérimentales (ouvertes sur des interprétations) de Dodier (1995). Dodier montre que l'activité technique est toujours enfermée dans des préalables permettant aux opérateurs de disposer de repères dans l'exécution. Ces repères qui valent de règles sont toutefois « insuffisants [en eux-mêmes] pour résoudre toutes les questions qui affluent le cours de l'activité (ibid.). Ainsi basée sur ces préalables, l'activité technique se présente en même temps comme exploration de virtualités inconnues pendant laquelle les opérateurs manifestent ouvertement qu'ils ne suivent aucun repère préalable, mais qu'ils sont ouverts à la part d'incertitude liée à leur activité.


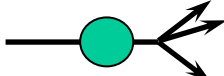
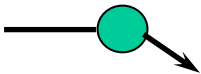
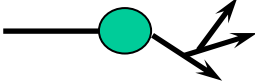
L'interprétation de ces préalables procède, pour partie, des présomptions des opérateurs sur la signification des instructions (Suchman, 1987). En effet, il n'existe pas de signification univoque pour une instruction, mais plusieurs significations possibles, en fonction de la manière dont l'opérateur reconstruit le contexte pertinent de cette instruction. C'est « l'indexicalité des instructions » qui est ici en jeu.

2.3 Formalisation du processus de conception

Les recherches de Jeantet et *al.* sur le processus de conception des objets techniques sont totalement compatibles avec notre recherche sur le fonctionnement technique des activités de boucherie. En effet, l'apparition progressive des morceaux de viande prêts à consommer à partir du matériau brut de la carcasse est jalonnée d'objets intermédiaires et soumis au respect de règles (qu'elles soient réglementaires, professionnelles, commerciales). La découpe de la viande bovine est, à plus d'un titre, un processus de confection⁵, même si les actes de transformation sont *a priori* limités. **Transformer une carcasse en morceaux de viande exige plus qu'un simple travail de dissection.** A l'inverse, la somme des morceaux de muscle une fois séparée est un peu plus que la carcasse entière.

Le dessin formé par ces deux axes permet de catégoriser 4 types de dispositifs. Nous avons modifié légèrement le schéma de Jeantet et *al.* (sur la dénomination des axes en l'occurrence) pour le rendre définitivement compatible avec nos types d'observation et les catégories de l'action des bouchers (tableau 13).

Tableau 13 : grille aménagée pour l'étude du fonctionnement des activités techniques bouchères

Force \ Forme	Prescriptif	Interprétatif
Passif	(A) 	(B) 
Actif	(C) 	(D) 

Il faut voir dans ces 4 cadrans des idéaux-types comme des moyens d'appréhender le fonctionnement des activités techniques pris dans un ensemble de contraintes à la fois de type

⁵ Nous préférons dorénavant le terme de confection à celui de conception qui traduit mieux l'action du faire et la transformation de la matière.

conventionnel (c'est-à-dire assurant le maintien du couplage entre activités techniques) et de type **technique** (c'est-à-dire ajuster (ou non) sa découpe à la matérialité changeante de la carcasse).

➤ **Le cadran (A) détermine un certain rapport à l'action** (passif/prescriptif). Dans ce cas, la matière est supposée obéissante et l'opérateur suit les prescriptions qui lui ont été confiées. L'activité est entièrement « confinée » dirait Hatchuel (1996). L'opérateur est inclus dans un processus de conformation à la prescription qui est rendu possible par le traitement de manière prédictible de chaque situation.

➤ **Dans la situation du cadran (B), l'objet se transmet aussi à l'identique.** Cela dit, dans les étapes à venir du processus de conception, ils sont amenés à ne pas suivre exactement ce qui a été prescrit. Cette interprétation du script (c'est-à-dire un ajustement en cours de l'action à son contexte) permet de gagner en flexibilité pour l'objet et en autonomie pour l'opérateur. Ainsi à partir d'un même morceau de muscle, il est possible de confectionner plusieurs apprêtements culinaires.

➤ **Dans le cadre du cadran (C), l'activité est prescrite.** L'objet pourtant ne se transmet pas à l'identique (en cela il est médiateur). Cette médiation permet de mettre en compatibilité des réalités différentes impliquant des parties prenantes de la filière différentes (un boucher et ses client(e)s par exemple). Il manifeste une proposition ou un accord sur un état de mise en forme de la carcasse et des morceaux de muscles qui en sont issus. Cet accord (autrement appelé convention) permet des effets de structuration. C'est cette mise en forme qui permet le passage du semi-membraneux et adducteur de la cuisse (muscle de l'anatomiste) au tendon de tranche (muscle du boucher) puis au rosbif (viande du client usager). Ces mises en mots successives découvrent des actes de confection fondamentaux qui autorisent le couplage entre des acteurs différents.

➤ **Le cadran (D) cumule les effets d'ouverture à l'interprétation et de transmission d'un objet transformé des cadrans (B) et (C).** Il décrit le fonctionnement d'une activité ajustée en permanence en cours de l'action donc finalement très peu intentionnelle. L'objet ne se transmet pas à l'identique et subit donc une très forte modification. Il fait l'objet par la suite d'une série d'interprétation quant à sa destination finale. C'est, par exemple, le cas de l'abattage d'un animal qui selon sa conformation peut être découpé et destiné au catégoriel ou envoyé directement en transformation pour tout ou partie de sa carcasse.

2.4 Signification du point de vue des activités de découpe

Afin de mieux saisir ce que recouvrent ces 4 cadrans et les faire sortir de leur simple signification idéale typique, nous proposons de les illustrer par quelques extraits des discours des bouchers recueillis par autoconfrontations. Dans chaque discours des bouchers, on retrouve des verbes d'action (associés à chaque manière de découper) qui correspondent à chacun des cadrans.

Cadran A : passer. Dans ce cas, le morceau de viande tel qu'il est correspond à ce qu'attend le client sans besoin de le travailler d'une façon particulière. Par exemple, le boucher travaillant le taureau de Camargue dira que « *l'hiver, on peut laisser les os sur le flanchet en*

entier, ça passe comme ça » ou encore « la pièce on la passe à la machine à parer sans y toucher plus ». Il n’y a pas de transformation du morceau, il est vendu tel quel. C’est ce qu’indique la ligne horizontale sans intervention du boucher sur le morceau de viande.

Cadran B : laisser. Dans ce cas, l’acte de découpe de la viande sera conditionné par plusieurs facteurs liés notamment la demande de la clientèle ou adapté aux caractéristiques de la carcasse.

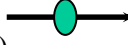
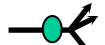


Ainsi, le boucher camarguais dira que « le carré : ou on le désosse et on va faire des entrecôtes de taureau, ou on le laisse avec os et ça fera le carré de taureau selon ce que me demandent mes acheteurs ». Le boucher travaillant le fin gras dira aussi « j’ai ne pas hésité à laisser la nourrice⁶ attenante à la tranche grasse parce que pour une fois c’était plus facile de l’enlever après au dépiéçage ». Le boucher délègue la transformation finale à son client ou dans les étapes de transformation à venir.

Cadran C : mettre. Ici, la façon de découper répond à une prescription forte. Que ce soit celle imposée par un cahier des charges ou par les caractéristiques de la matière travaillée. Ainsi, le boucher travaillant le fin gras racontera que « nous on respecte pas mal la maturation et puis on peut mettre la fin de la tranche en rosbif ». Ou encore, le boucher camarguais dira « là j’enlève le dessous des côtes c’est une partie qu’on va mettre en gardiane ».

Cadran D : faire. Ici, c’est réellement l’acte de confection des morceaux de viande qui est en jeu. On regarde le couteau du boucher travailler la matière. Ainsi le boucher corse commentera son activité en disant : « je fais le derrière de l’omoplate je prends bien ma pointe de couteau et je trace bien au fond jusqu’à l’os et voilà ». Ou encore le boucher camarguais dira « je fais la découverte et je sors une partie des côtes plates ».

On verra que l’association spécifique de ces verbes caractérise chaque mode de découpe des différents bouchers rencontrés.

Autrement dit, le tableau 13 prend la forme suivante :

Force \ Forme	Prescriptif	Interprétatif
Passif	(A)  PASSER	(B)  LAISSER
Actif	(C)  METTRE	(D)  FAIRE

Il y a plusieurs manières d’interpréter ces types d’action. Nous en distinguerons deux principales, mobilisables dans le cadre de notre objet de recherche qui mettent en scène des configurations particulières des objets intermédiaires.

Un objet et le type d’action associé ne sont pas en eux-mêmes prescriptifs, interprétatifs, actifs ou passifs. Ce n’est que dans une situation particulière qu’ils sont considérés comme tels,

⁶ Petit os

c'est-à-dire insérés (« embedded » dirait Polanyi) dans une relation. Sans pour autant « sur-socialiser » les relations, nous pouvons dire que le type d'action et les objets qui en découlent peuvent donc changer de sens en fonction de la relation dans laquelle ils sont pris. Certains types d'actions seront prioritairement utilisés lorsque le boucher confectionnera des morceaux de muscles destinés à sa communauté professionnelle. Leurs conventions de langage et d'objet permettent de passer des types d'objets qu'ils partagent (presque tous les bouchers savent reconnaître un mouvant ou un quartier arrière traité à 8 côtes, autrement appelé ART 8). Dans ce cas, les cadrans A et B sont principalement mobilisés puisque le fonctionnement des activités repose sur des objets partagés. En effet, les relations entre un boucher et le chevillard auprès duquel il s'approvisionne ne nécessitent pas d'opérations de traduction ou de médiation pour continuer d'assurer le couplage entre les fonctionnements techniques de ces deux instances.

A l'inverse, lorsque ce même boucher met en vente des types de viandes destinés à des apprêtements différents, il doit nécessairement passer par des opérations de traduction et de médiation pour pouvoir passer des catégories de muscle à des catégories commerciales de viande. Ces opérations de traduction (qui ne sont pas seulement un changement de termes mais renvoient à une réelle confection des morceaux) permettent de rendre consommable la viande, sans quoi elle reste à l'état de muscle. On ne mange pas un psoas iliaque, mais un filet ou pour mieux dire un steak coupé dans le filet.

Le diagramme permet aussi de comparer les différents temps du processus de confection. Dans les premiers stades de la confection, les objets et les types d'actions se situent plutôt dans le cadran (D) : ils aident dans l'exploration du problème et des solutions nous disent Jeantet et *al.* (1996). Dans cette perspective, les objets intermédiaires ne témoignent pas de l'objet final à obtenir, mais cherchent à ouvrir les horizons de la confection en explorant différents objets possibles.

A l'inverse en fin de conception, les bouchers s'efforceront de produire des objets de type (A) voire (B), c'est-à-dire capables de supporter différentes lectures de l'objet, selon la professionnalité et le contexte d'usage qui leurs sont liés. Cela dit, il contraint ces lectures à être compatibles avec l'intention ayant présidé à la conception de l'objet (Jeantet et *al.*, 1996).

Enfin, l'information systématique de la grille (lorsque cela est possible) pour chaque situation filmée et processus de confection permet de comparer le déroulement des activités. Sur cette base intelligible et riche, il est possible de discerner les ressorts et les logiques des pratiques de boucherie. Cette dernière utilisation sera mobilisée, en fin de chapitre, dans une mise en perspective des 3 autoconfrontations bouchères.

3. Réalisation et interprétation des autoconfrontations

3.1 Regard d'un boucher sur sa découpe d'une carcasse de taureau de Camargue

3.1.1 Giraud⁷ : technicien-desosseur à Tarascon (Bouches du Rhône)

Giraud se définit comme un technicien-désosseur en relation avec son ancien métier de tâcheron. Il a commencé le métier à 16 ans et est aujourd'hui contremaître responsable d'équipe dans un atelier de découpe qui travaille du taureau de Camargue AOC.

Il est le premier boucher avec qui nous avons mis en œuvre la méthode du cours d'action. C'était aussi rétrospectivement la situation la plus difficile à filmer. La réfrigération de la salle à 4°C, l'ambiance sonore et la présence d'autres tâcherons circonspects à la vue de la caméra n'ont pas facilité la prise d'images. Ce qui était pour nous un galop d'essai a pourtant porté ses résultats et a permis d'affiner notre méthode chemin faisant. Un long travail de repérage et de discussion sur les conditions d'abattage et de découpe, de mise en confiance de l'opérateur ont précédé l'accord de son directeur pour filmer les scènes de découpe d'une carcasse de taureau de Camargue. Giraud (outre les responsabilités de gestion des frigos et de la traçabilité en atelier de découpe) est l'un des deux ou trois seuls opérateurs habilités à travailler le taureau. Si un de ces opérateurs venaient à partir, c'est lui qui serait en charge de la formation des nouveaux techniciens à la découpe du taureau de Camargue.

Giraud découpe, devant nous, une carcasse de taureau de Camargue de race « raço di biou » classée P2 sur la grille SEUROP. Cette carcasse de 174 kg est issue d'une manade située près d'Arles.

3.1.2 Structure du discours

Alceste distingue trois classes statistiquement significatives dans le discours de Giraud.

Ces classes correspondent à trois registres différents de son activité de découpe de carcasses de taureau de Camargue. Ces registres sont d'autant plus intéressants que le discours n'a pas été *a priori* formaté pour collecter des données sur ces trois thèmes puisqu'il suit strictement le commentaire et l'explication du cours d'action commenté par Giraud.

Le premier concerne l'ensemble des processus d'apprentissage qui ont conduit Giraud à la maîtrise technique de la découpe au sens large. Ce registre est doté d'un vocabulaire riche pour décrire les différentes manières dont il a appris le métier. Souvent, il relie chacune de ces manières à des moments de la découpe d'une carcasse qui mobilisent tel ou tel type de savoir-faire qu'il a acquis dans une situation particulière.

Le second thème se rapporte spécifiquement aux manières de faire, c'est-à-dire à un régime de pratiques qui témoignent de l'art de la découpe. Tout au long de ce thème, on perçoit la carcasse qui s'estompe et le morceau de viande qui apparaît progressivement. Au fur et à mesure de la projection vidéoscopique, on découvre une gamme d'opérations

⁷ Les noms de tous les bouchers rencontrés ont été modifiés par respect de leur anonymat

techniques qui porte sur des différents objets et met en scène des acteurs exogènes à l'atelier de découpe. Ces activités techniques renvoient à des types d'action particuliers.

Le troisième thème, enfin, se réfère non plus à un système de pratiques mais à un corpus de gestes techniques assez précis dans le maniement du couteau, les mouvements du corps accompagnant la découpe ou la recherche du geste idéal.

L'analyse textuelle révèle donc des modes d'apprentissage, des catégories et de règles d'action ainsi qu'une collection de gestes techniques.

3.1.3 Exploration de l'apprentissage de la découpe

Le premier registre témoigne des processus auxquels Giraud attribue son apprentissage du métier de la découpe. Cet item est doté d'un vocabulaire riche pour décrire les différents types d'apprentissage associés à des types d'action différenciée. **Elle révèle chez lui, au-delà de son savoir-faire, une extraordinaire capacité à savoir dire et savoir commenter son expérience.** Il distingue donc plusieurs formes de savoir dont les modes d'acquisition diffèrent. Ces formes de savoir concourent à la réalisation d'actes techniques successifs au cours de la découpe de la carcasse de taureau de Camargue jusqu'au morceau de viande (tableau 14).

Tableau 14 : formalisation des résultats de la classification ascendante hiérarchique

Noeuds de l'arborescence	Types d'action	Façons de faire associées	Modes d'acquisition
Noeud 1	désosser	habitude	Geste idéal
Noeud 2	dépiécer	façon	Expérience personnelle ajustée
Noeud 3	Travail sur la carcasse	Technique précise Métier	Apprentissage professionnel

Ce premier item est fortement marqué par une absence de formes verbales (χ^2 signé négativement) et suggère une attitude réflexive de Giraud sur ses compétences et savoir faire acquis de diverses manières. De même, il se distingue des deux autres registres du discours par une présence significative (χ^2 signé positivement) de mots marqueurs de la personne semblant indiquer comme le suggère François Sigaut (2000) que l'acte d'apprentissage est individuel. « Transmettre un savoir, c'est placer quelqu'un dans les conditions les meilleures pour qu'il puisse lui-même acquérir ce savoir, à l'aide de ses propres ressources sensorielles et mentales ».

A l'intérieur même du discours de Giraud sur ses différentes façons d'apprendre les techniques de boucherie, il semble que la nature diverse de ses expériences ait abouti à la constitution de registre de savoirs différents.

Le premier se rapporte vraisemblablement au domaine de la compétence. Il s'agit d'un savoir-faire adapté au traitement de quartiers de viande de Taureau de Camargue. La présence significative dans cette sous-classe de mots outils marqueurs de la personne (χ^2 signé positif) témoigne de l'ajustement personnalisé (de faits expérimentés) des règles de dépiéçage au travail spécifique du taureau.

*En fait c'est une technique personnelle parce qu'on est tous doués d'une façon, moi c'est cette façon là. Ça, je l'ai appris dans les ateliers ici je l'ai expérimenté.*⁸

Cette adaptation est le fruit de la combinaison d'expériences répétées et d'observations d'autres opérateurs. Giraud met donc en tension un savoir faire individuel expérimenté par ses propres actions et un savoir faire acquis grâce à l'observation des actions des autres sans vraisemblablement privilégier l'une ou l'autre de ces options dans l'acquisition d'un savoir faire personnalisé.

On me l'a pas appris mais je l'ai vu faire dans mon métier dans le milieu de la viande et je l'ai essayé. Au début je faisais pas comme ça mais à la base la carcasse était pendue, et petit à petit à force de le répéter ce mouvement je l'ai fait sur le plan de travail. Vous essayez à chaque fois d'améliorer votre façon de travailler et petit à petit le geste idéal il vient.

A l'inverse, le second porte plus généralement sur le travail de la carcasse dans son ensemble. Sans pouvoir déterminer avec certitude où commence et où s'arrête ce travail il semble que la carcasse disparaît lorsque l'ensemble des os ont été séparés des muscles et s'étend donc jusqu'à la fin du désossage (excluant de fait le dépiéçage, parage). Les façons de travailler la carcasse sont très nettement associées à un savoir-faire professionnel que l'on retrouve à travers le terme « métier » ($\chi^2 = 16,92$). Sans doute s'agit-il d'un fond de connaissance générique du métier de boucher acquis en milieu scolaire et professionnel comme apprenti. On voit apparaître des techniques spécifiques du milieu de la boucherie. Comme le désossage *que l'on appellera dans notre milieu à l'américaine. Ils peuvent se le permettre dans les gros ateliers de découpe sûrement parce qu'ils ont des suceuses d'os et ils désossent toutes les vertèbres d'un coup au lieu de s'embêter vertèbre par vertèbre comme nous.*

Revenons à la dichotomie des nœuds 1 et 2 portant sur l'enchaînement de 2 actions : le désossage et le dépiéçage. Ce sont les deux grandes catégories se rapportant au travail de la viande qui apparaissent significatives dans l'analyse du discours ($\chi^2 = 15,09$ pour désossage et 3,87 pour le dépiéçage). Les autres formes verbales associées aux manières de faire ne ressortent pas significativement du discours (même si elles figurent de la même façon sur l'enregistrement vidéo). Il s'agit de l'épluchage ($\chi^2 = 3$) et du parage (forme non analysée par Alceste). Il existe donc dans l'itinéraire de découpe une hiérarchisation des actes techniques. D'une part, ceux qui apparaissent essentiels pour Giraud et les autres mineurs dans l'obtention d'un morceau de viande prêt à trancher. Cette hiérarchisation semble cohérente puisque c'est bien le désossage qui sépare les muscles des os et le dépiéçage qui divise les muscles en morceaux de viande. L'apparition du morceau de viande dans sa forme brute (le seul objet commercial issu de la carcasse pour l'entreprise) est donc contingentée pour l'essentiel à ces deux actes techniques. Ce qui rend commercialisable et donne sa valeur à la carcasse est donc compris dans ces deux opérations. On comprend l'importance des khi2 dans ces conditions dans le discours de Giraud.

Les façons de désosser et de dépiécer ne se rejoignent cependant pas tout à fait du point de vue des savoir-faire mobilisés. Alors que le désossage est principalement associé à une « habitude » routinisée de l'acte de découpe, le dépiéçage lui se rapproche plutôt d'une « façon » de faire ajusté aux muscles de taureau. Le désossage ne semble donc pas spécifique

⁸ Toutes les citations des bouchers figurent dans le texte *en italique*.

du taureau et est significativement associé au terme « bœuf » en tri croisé sur la forme réduite désoss+er ($\chi^2 = 2,97$).

Une carcasse avec les années on s'aperçoit qu'une carcasse c'est une carcasse il n'y a pas de différence avec le bœuf. C'est juste une question de gabarit. On ne va pas désosser différemment.

En fait, la technique de désossage du bœuf « s'est bien appropriée au taureau », nous dit Giraud. Il s'agit donc juste d'un **transfert** d'un même savoir-faire d'un objet à un autre, sans qu'il nécessite d'ajustement. Un objet original n'implique donc pas nécessairement pour toutes les opérations de transformations des manières de faire inédites.

D'autre part, le désossage se rapproche plus du métier et des savoirs professionnels dont nous avons d'ailleurs précisé qu'ils portaient sur l'ensemble du travail de la carcasse s'étendant jusqu'à la fin du désossage, ce qui semble être confirmé ici. En outre, même si la technique du désossage lui est personnelle, Giraud la ramène souvent à un collectif (qui regroupe la communauté des bouchers au sens large et ceux de l'entreprise où il travaille en particulier). Il n'est pas étonnant que le désossage varie peu puisque les os constituent des lignes à travers la carcasse qui permettent de comprendre la manière de la désosser. Ce sont eux qui guident le couteau de Giraud à travers deux muscles lors de la découpe en quartiers.

Je le décolle et c'est une fois que je suis arrivé au bout du fil que je vais me servir de l'os comme règle pour redescendre en bas. Je décolle la pièce noire et je me suis servi de l'os, mais c'est au toucher que je le sens avec la pointe. Je me sers du fil et une fois que mon fil est dégagé pour moi c'est systématique il y a l'os derrière.

En revanche, le dépiéçage d'une carcasse de taureau ne fait pas l'objet d'un traitement de routine, mais plutôt d'un style de découpe particulier et fortement personnalisé. A ce titre, le mot outil « alors », marqueur d'une relation discursive est significativement associé au dépiéçage. Cette relation étroite témoigne vraisemblablement de règles de décision et d'action contextualisées.

Il ne faut pas endommager le faux filet vu que c'est une partie peu épaisse comparée à un bœuf, alors je fais cette technique et ça permet de garder le faux filet présentable. C'est une technique pour le taureau AOC.

A certain moment, en cours d'action, Giraud modifie le sens du dépiéçage pour l'ajuster au contexte qui peut être une mauvaise fente de la carcasse au moment de la dépouille de l'animal (i). La solidarité entre les différents postes de l'abattoir que l'on pourrait aussi appelé instances (c'est-à-dire les postes de dépouille puis l'atelier de découpe) se manifeste ici dans sa dimension purement technique. Les frictions de voisinage entre postes (ici la fente non symétrique de la carcasse laissant des apophyses de vertèbres seulement d'un côté de la carcasse) attaquent l'intégrité de la découpe de Giraud et l'obligent à l'ajuster à la situation.

De même, la morphologie particulière de la carcasse (ii) indépendante de l'activité technique des autres postes de l'abattoir peut opposer à Giraud une résistance dans le traitement de la carcasse. L'instabilité de la matière le contraint à ces ajustements pour équilibrer les actions des opérateurs qui le précèdent sur la chaîne.

J'ai hésité à enlever la nourrice le petit os qu'on voit là. J'ai hésité à passer entre ou à le contourner et après j'ai choisi sur l'instant. Je me suis aperçu qu'entre la nourrice il y avait pas mal de nervures et pour moi c'était plus facile de l'enlever d'un coup et de pas revenir après sur la tranche grasse, parce que si je passe entre, une fois que j'ai dépiéçé, il faut que je revienne sur la tranche grasse enlever ce petit os.

Pendant un moment, Giraud s'appuie sur ses capacités intériorisées pour juger s'il faut contourner ou passer entre la nourrice. Dodier (1995) parle alors de « mémoire inconsciente » pour évoquer la résurgence de gestes presque instinctifs. Il cite l'exemple de l'acrobate ou du pianiste qui aurait oublié l'enchaînement des gestes à faire. Giraud semble réaliser ces arbitrages face à la carcasse sur ce même registre laissant agir sa « mémoire inconsciente ». D'ailleurs sa décision n'est qu'à peine raisonnée, il la prend « sur l'instant » sans convoquer d'autres repères qu'une expérimentation antérieure au cours de l'action.

Il n'y a donc pas de transfert possible puisque les objets en jeu du point de vue du dépiéçage, c'est-à-dire du point de vue des muscles ne sont pas comparables. Et ce notamment du fait de la plus petite taille des muscles qui nécessite un travail beaucoup plus minutieux et « **compliqué** » nous dit Giraud ($\chi^2=14,08$ alors qu'il n'était que de 5,45 en tri croisé avec la forme « désosser »). On verra dans la deuxième partie que cette particularité des muscles de taureau de Camargue induit des règles et des types d'action inédite. Cette remarque indique que **le système d'action n'est pas uniquement déterminé par la mise à l'épreuve des savoir-faire existants, mais aussi par les objets sur lesquels il porte.**

Les outils tiennent une place fondamentale dans le travail de la viande et sont d'ordinaire spécifiques des différents moments de la découpe. Il existe autant de couteaux que d'opérations de découpe : du désosseur au pareur en passant par la feuille. Giraud n'utilise que le désosseur d'un bout à l'autre de la transformation de la carcasse en morceau de viande. On peut comprendre cette attitude en se souvenant que Giraud a été pendant longtemps tâcheron en abattoir au poste de technicien-désosseur et n'a finalement appris à manipuler que le couteau désosseur 15 en courbe. **Il dépièce donc avec un couteau désosseur.** Ce « piratage des outils » vise à économiser du temps : au lieu de changer de couteau à chaque opération de découpe, Giraud conserve le même. En outre, il permet de disposer uniquement d'un ou de deux couteaux sur le poste de travail. C'est donc plus une question de temps et de confort de travail qui est en jeu ici.

3.1.4 Exploration de l'activité de découpe

Le second registre se distingue de façon générale par un nombre de formes verbales significativement plus élevé ($\chi^2>0$) que dans les autres classes et par une absence significative de mots outils auxiliaires ($\chi^2<0$). Il témoigne d'un recentrage de l'acteur commentant, au cœur du faire.

Cette classe ne fait plus référence au processus d'apprentissage de Giraud ni aux opérations de découpe proprement dites qui y sont liées (désossage puis dépiéçage). Il décrit les **produits de la découpe** (absents de la première classe) et les types d'action qui régissent leur valorisation commerciale. On voit aussi apparaître dans ce second registre, les clients auxquels les morceaux de viande sont destinés. Pour Giraud, il existe une façon unique de penser le client. Il s'agit d'un client générique appartenant au monde de la boucherie et principalement à la boucherie de grande surface. Que l'on interroge les formes « boucher » ou « client » par un tri croisé, il ressort strictement les mêmes termes associés : « demand+er », « besoin+ », « spécifique+ », « cahier des charges » (pour toutes ces formes $\chi^2>10$).

Dans la satisfaction des demandes des clients de l'abattoir, la référence au cahier des charges est fréquente sans pour autant sembler y apporter une attention particulière dans la réalisation

des opérations de découpe. Il est « précis » ($\chi^2 = 12,64$) nous explique-t-il et son « respect » ($\chi^2 = 5,37$) s'impose autant que celui du produit, mais jusqu'où ? Qu'entend-il exactement par « cahier des charges ». Giraud ne l'associe en aucune façon à des opérations de désossage ni de dépiéçage (χ^2 non significatif). Son activité de découpe n'est donc absolument pas orientée par le souci de se conformer au cahier des charges qui ne contient d'ailleurs pas d'obligations en la matière⁹. Les contraintes attenantes aux opérations de désossage/dépiéçage sont donc faibles et permettent à Giraud d'exprimer son savoir-faire personnel.

De fait, ce premier travail de découpe engendre une série de produits pour l'instant non qualifiés car issus de pratiques non qualifiables (savoir personnalisé) donc non contrôlables et surtout non négociés entre les parties prenantes en jeu (découpeur et boucher de GMS). Malgré l'inexistence d'objets qualifiés, il existe pourtant une forme d'organisation voire une coordination des fonctionnements techniques sur laquelle repose la commercialisation des produits en question. L'analyse en tri croisé sur le mot « cahier_des_charges » montre d'étroites liaisons avec les formes « envoy+er » et « destin+er » ($\chi^2 > 4,20$). La présence significative de ces formes et un examen du corpus initial suggèrent que le cahier des charges porte plutôt sur des modes d'orientation (ou de tri) des produits issus de la découpe que sur les procédés techniques d'élaboration des morceaux de viande. Il repose donc essentiellement sur des types de gestion de morceaux, formatés par des savoir-faire personnalisés dont il faut réussir la mise en relation avec des besoins standardisés de bouchers de grandes surfaces.

Cette mise en connexion, visant à satisfaire les besoins des bouchers, est assurée par la mise en gestion différenciée des objets obtenus. Cette mise en gestion repose sur quatre types d'action. L'objectif de ces actions consiste à fournir des produits qualifiés dans le cahier des charges¹⁰ à partir de morceaux dont le mode d'obtention est non qualifié et implicite.

3.1.4.1 Identification des types d'action qui régissent l'activité de découpe

La classification ascendante hiérarchique révèle l'existence de 4 **types d'action** (à défaut de pouvoir cerner la **règle**) permettant d'ajuster les produits de la découpe aux exigences des clients (annexe 18).

Ces 4 types d'action apparaissent dans l'analyse sous leur forme verbale et peuvent fonctionner par couple.

Le premier couple regroupe les formes « faire » et « passer » qui renvoient à deux registres de l'action rigoureusement différents. Le « faire » « c'est réussir la métamorphose » disait Bernadette Lizet (1993) dans le domaine de l'élevage. Par analogie, le « faire », c'est confectionner le morceau rendu consommable par une transformation radicale de la viande. Il est associé, dans le dendrogramme, aux morceaux traditionnellement nobles dans une demi carcasse (le faux filet, la côte, les parties avant de l'animal). Le « passer » correspond à du parage sans véritablement de transformation profonde ni apparition de nouveaux objets. Cette activité moins gratifiante est d'ailleurs associée au collier et par extension à l'avant de l'animal, c'est à dire les parties les moins nobles de l'animal. Dans ce premier couple, on associe donc des activités de transformation radicale à des activités plus neutres de parage.

⁹ D'ailleurs, il n'existe pas non plus de règles fixant les opérations de découpe dans le règlement technique de l'AOC taureau de Camargue.

¹⁰ Cette qualification reprend les différentes catégories figurant sur l'emballage comme possibles préparations culinaires (à braiser, à griller, à rôti, etc.).

Le second couple est composé des formes verbales « mettre » et « laisser », là encore en opposition deux à deux. La première forme génère une catégorie commerciale (haché, pavé, brochettes, gardianne, steak, rosbif) à partir de un ou plusieurs types de morceaux de viande (flanchet, dessous de côtes, araignée, rond de gîte, boîte à moelle). Une même catégorie commerciale peut varier en composition selon la saison, la demande du client, la tendreté des morceaux, la taille des morceaux. Ces deux types d'action n'engendrent pas de nouvelles catégories. Giraud délègue au boucher le soin d'éclater un morceau composé de plusieurs muscles, de découper du PAD ou de réorienter des morceaux vers d'autres catégories (mettre des morceaux destinés à la gardianne en haché par exemple). Cette délégation permet au boucher de grandes surfaces de débiter les morceaux au rythme qui lui convient et surtout **ne crée pas d'irréversibilité dans l'orientation des morceaux de viande dans telle ou telle catégorie.**

Ces 4 types d'action permettent de continuer à assurer la coordination alors que les catégories d'objet et leur mode de valorisation sont très instables. Ils autorisent le réajustement de la coordination en cas d'insuccès. C'est bien le sens que Livet et Thévenot (1995) donne à la règle.

En générant principalement du catégoriel, Giraud rend visible les morceaux de viande jusqu'à présent inexistantes pour le boucher de grande surface. La décision de « faire », de « passer », de « mettre » ou de « laisser » autorise la mise en compatibilité de catégories différentes d'acteurs et d'objets. On remarquera que ces décisions sont mises à l'épreuve et révisables en cours d'action par Giraud. C'est toujours à l'issue d'une opération technique que sa décision intervient, organisée autour de 4 types d'actions à sa disposition (dans les limites circonscrites par le cahier des charges). L'intention et les règles de décision sont donc largement inféodées aux actions les précédant.

De fait, **chaque situation ne pourra plus être traitée sur un mode entièrement prédictif** (hormis les opérations de désossage et de parage, par exemple). Mais dans ce contexte de prescription assez faible, il existe un découplage fort des apprentissages entre les parties prenantes puisque les savoir-faire restent fortement personnalisés et les objets peu qualifiés (hormis en fin de processus). En effet, même s'il doit en fin de découpe aboutir à une certaine gamme de morceaux, Giraud mène son activité de découpe comme il le souhaite.

Les morceaux intermédiaires issus de la découpe ne sont donc pas commercialisables en l'état puisqu'ils ne correspondent pas totalement à la demande de ses clients. Il doit, dans une dernière phase, mettre en compatibilité les morceaux intermédiaires et le cahier des charges spécifiques de ses clients (qui impose les types de morceaux à obtenir en fin de dépiéçage).

3.1.4.2 Projection des types d'action dans la grille de Jeantet et al.

Il est intéressant de reprendre la grille proposée par Jeantet et al. (1996) concernant les objets dans les interactions.

Il est possible de replacer nos 4 types d'action dans ce tableau puisque l'on a vu qu'elles permettent bien de gérer des objets dans des interactions entre découpeurs et bouchers de grandes surfaces.

- Le « **passer** » ne change pas le contenu de l'objet en question et la machine à PAD se charge d'homogénéiser le traitement de la pièce de viande à parer.

J'ai eu aussi mon expérience de machiniste sur machine à PAD¹¹ et automatiquement ça donne l'expérience de savoir si le muscle il est assez dégagé pour passer à la machine correctement pour éviter d'avoir de la finition derrière.

- Le « **laisser** » semble toujours définir des objets commissionnaires mais délègue aux bouchers de GMS le soin de ré-orienter des morceaux vers d'autres catégories. Il s'agit donc toujours des mêmes morceaux, mais dont les valorisations possibles peuvent être réinterprétées.

On voit le faux filet sur la partie gauche et à droite on voit le carré ou on le désosse et on va faire¹² des entrecôtes de taureau ou on le laisse avec os et ça fera le carré de taureau, que vendra ensuite le boucher en côtelettes de taureau

Je prépare la tranche grasse et on la démonte pas on l'éclate pas on la laisse en PAD, parce qu'après le boucher peut la trancher en bifteck ou faire des pavés avec sans problème. Le but c'est pas d'aller chercher tous ces petits morceaux

- Le « **mettre** » est médiateur dans le sens où il modifie l'état des relations entre les parties prenantes. Il permet de générer des catégories d'objets inédites assurant une certaine forme de coordination. Seulement, il est fermé sur la prescription des bouchers de GMS qui imposent à l'opérateur la composition des lots commerciaux en morceaux de viande.

A la décision de Giraud de laisser un morceau de muscles attenants peut suivre la possibilité pour le boucher de faire ce qu'il voudra en fonction de la demande de sa clientèle : *le boucher il décidera s'il veut le mettre en brochettes ou en steak ou en haché c'est lui qui décidera.*

Le rumsteck c'est un morceau qu'on va mettre en trois catégories ça va être en steak à griller en pavé en rosbif de taureau, c'est un morceau qui est bien utilisé.

Enfin, le « **faire** » porte sur des objets « médiateurs-ouverts » puisqu'il implique une modification radicale de la pièce de viande et laisse à Giraud la possibilité d'ajuster sa découpe.

Je trace le flanchet os par os ça se fait très bien c'est un morceau qu'on va incorporer dans la gardiane, l'hiver on peut laisser les os en entier, ça passe très bien c'est très goûteux pour les amateurs de goût.

Là je vais pas tracer le carré à la feuille je vais couper au couteau pour éviter d'endommager le faux filet en le cassant en le faisant à blanc je vais carrément l'enlever d'un coup. Dans le taureau on peut se permettre de faire ça aussi.

¹¹ Machine constituée d'un tambour et d'un couteau pour parer les muscles

¹² On remarque l'ambivalence du « faire » et du « laisser ». Giraud aurait pu aussi dire ici « mettre en entrecôte ».

Il est possible de réintroduire l'ensemble de ces verbes dans la grille de Jeantet et *al.* (1996) (tableau 15).

Tableau 15 : projection des verbes utilisés par Giraud dans la grille de Jeantet et *al.* (1996)

	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

NB : Les verbes pour lesquels la signification du χ^2 est supérieure à 5% figurent sur fond vert dans le tableau. Cependant, l'ensemble des verbes est significativement présent dans le discours de Giraud) à un seuil de signification de 10%.

Ce diagramme permet de visualiser les différents moments du processus de confection au cours desquels les morceaux de viande sont successivement confectionnés : du muscle au morceau de viande apprêté prêt à consommer.

Dans les premiers stades de la confection, les objets sont plutôt issus d'opérations de type D permettant à Giraud d'explorer et d'éprouver les situations futures et présentes. L'objet en jeu dans les opérations de découpe doit moins représenter l'objet futur à obtenir en fin de dépiéçage qu'ouvrir une gamme des possibles par la mise à disposition d'un ensemble de muscles (c'est l'expérimentation au sens de Dodier (1995)).

Au contraire en fin de confection, Giraud cherche plutôt à produire des objets de type A voire B. Ces objets doivent permettre de rendre partageables des objets entre des professions différentes, un chevillard et un boucher par exemple. Cela dit, les différentes lectures permises par l'objet en négociation doivent être en accord avec l'intention ayant présidé à sa conception. Dans cette contrainte des types d'action et des objets qui leur sont liés, on retrouve la question du cahier des charges imposé par la grande distribution. Même si les étapes successives de la découpe ne sont pas inscrites dans le cahier des charges (ni même les objets intermédiaires), les morceaux de viande PAD mis en vente doivent répondre aux règles négociées.

Dans ce contexte, l'orientation des muscles vers des morceaux de viande PAD intervient très tard dans le processus de confection.

3.1.4.3 Analyse complémentaire à Alceste

Une analyse complémentaire, particulièrement intéressante sous le logiciel Tropes, permet de resituer les éléments du discours dans le continuum temporel de leur énonciation.

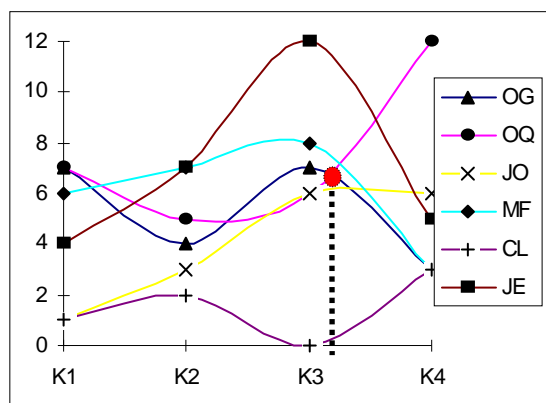
Les mots ne sont donc pas regroupés selon leur appartenance à des catégories thématiques comme dans Alceste, mais sont égrenés au fil du discours. Tropes réalise un découpage de ce *cours de discours* en plusieurs phases nommées scénarii (3 en tout, codés de K1 à K4). Dans chaque scénario, nous avons choisi de suivre simultanément 6 catégories sémantiques. Ces

catégories ont été reconstruites *a posteriori* à partir de regroupements et du dénombrement des formes existantes dans le discours se rapportant :

- à la nature des objets (génériques (OG) ou qualifiés (OQ));
- aux manières de faire (MF);
- aux clients dans la relation découpeurs/bouchers (CL);
- aux mots « joncteurs » (JO) (conditionnel, causal et de comparaison) ;
- aux pronoms « je » (JE).

L'analyse conjointe des trajectoires ainsi dessinées enrichissent ou confirment les interprétations réalisées à partir des résultats fournis par Alceste.

Figure 38 : évolution des catégories sémantiques du discours en fonction des scénarii



Au cours des deux premiers scénarii (de K1 à K3), on n'observe pas d'inversion de tendance dans les trajectoires des 6 items (hormis pour les objets génériques et les clients). Ce n'est qu'au cours du troisième scénario que les trajectoires se modifient témoignant d'un changement d'orientation du discours de Giraud. Revenons plus précisément sur les catégories thématiques (prises individuellement ou par paire) pour comprendre la nature de ce changement (figure 38).

Pour les raisons évoquées précédemment, nous nous concentrerons principalement sur le dernier scénario du discours. Les formes se rapportant aux objets génériques diminuent fortement au cours du troisième scénario. Cette disparition du discours signifie qu'ils ont cessé d'exister en tant qu'objets de l'action. En effet, des mots comme carcasse, viande ou muscle n'ont plus de raison de persister dans le discours de Giraud en fin d'itinéraire technique de découpe. Au contraire, ils font place aux objets qualifiés (c'est à dire des mots comme gardiane, pavé, faux filet, etc.). C'est donc bien dans cette ultime phase du discours (et par conséquent du cours d'action) que s'opère la qualification des objets. Auparavant, ils restent dans un état non défini ce dont témoigne la permanence des objets génériques dans les scénarii précédents. Le point de croisement des deux trajectoires (objets génériques/objets qualifiés) marque véritablement l'émergence de nouvelles catégories d'objets. Même si la matière n'est jamais exposée à des modifications substantielles, la découpe se traduit dans les dire de Giraud par l'apparition de nouveaux objets radicalement différents. La « confection » d'objets nouveaux est donc bien réelle dans la manière dont Giraud pense le travail de la viande.

Toutefois, cette construction d'objets qualifiés ne semble pas procéder des pratiques de découpe au sens large. Ce ne sont vraisemblablement pas les manières de faire¹³ qui rendent possible la différenciation des muscles en morceaux qualifiés. En effet, les formes associées

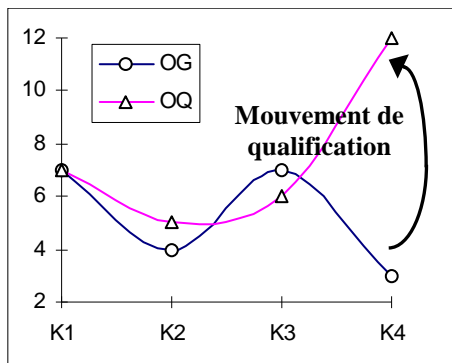
¹³ Nous avons regroupé sous cet item tous les éléments inhérents aux techniques de travail de la viande (découper, geste, manière)

aux manières de travailler la viande ne figurent plus dans le discours au cours du troisième scénario, alors qu'au même moment le mouvement de qualification s'opère. C'est donc que les manières de transformer la viande interviennent peu dans la qualification des objets (corrélation (OQ/MF) = -0,94). Autrement dit, ce n'est pas la somme des actes techniques contenus dans les manières de faire qui engendre des objets qualifiés.

Ce sont d'autres types d'actions qui permettent le passage d'objets génériques aux objets qualifiés. Ces termes de passage sont ceux décrits dans l'analyse des résultats fournis par Alceste auxquels Tropes ne permet pas d'accéder.

La prolifération soudaine au cours du troisième scénario de mots « joncteurs » traduit bien l'enjeu de la qualification des objets pour les parties prenantes. La mise en connexion des savoirs de chacun est ici contingentée par la faculté de Giraud à construire des objets communs qualifiés. D'ailleurs la notion de clients était passée quasiment inaperçue jusqu'alors. Elle reste assez faible en fréquence d'apparition dans le discours.

Figure 39 : mouvement de qualification des morceaux de viande en fonction des scénarii



Là encore, cette analyse confirme qu'il n'existe pas d'intentions dans l'action de Giraud. Les gestes sont directement pris dans l'action sans être pré-formatés par l'obtention d'un morceau spécifique. En effet, les objets génériques perdurent longtemps dans le cours de discours de Giraud et c'est dans le dernier mouvement du discours qu'ils sont qualifiés (figure 39).

On perçoit bien ici la nécessité de créer au sein d'un cahier des charges des catégories commerciales (objets communs entre bouchers de GMS et découpeurs) pour maintenir une coordination qui n'aurait pas pu reposer sur des morceaux de muscles non qualifiés. **Il n'existe donc pas réellement d'intention a priori de respecter le cahier des charges à destination des GMS, mais uniquement un ajustement en fin de dépiéçage aux exigences des clients (par une série d'actions qualifiantes de découpe/parage).**

Cela montre que la découpe au sens large qui aboutit à la confection des morceaux répond à une réalité commerciale et à des usages culinaires différenciés de ces morceaux.

3.1.5 Exploration des gestes techniques

Le troisième thème, enfin, se réfère non plus à un système de pratiques, mais à un corpus des manières de faire assez précises détaillant un ensemble de gestes techniques. L'analyse textuelle révèle donc des modes d'apprentissage, des catégories et de règles d'action ainsi qu'une collection de gestes techniques.

La petite taille des muscles et l'absence de gras intermusculaire oblige Giraud à adopter un dépiéçage particulier. La classification ascendante hiérarchique montre qu'il consacre un temps important à la recherche des « fils » intermusculaires avec la pointe du couteau. Ce

geste doit être idéal ($\chi^2 = 39,6$ en tri croisé) et précis ($\chi^2 = 8,13$). Précis parce que ce geste ne tolère pas d'approximation et il est difficile de remédier à un coup de couteau maladroit dans une petite pièce. Lorsqu'il exécute ce geste précis, il utilise la pointe du couteau la lame tournée vers l'extérieur (double prise à l'envers) en avançant le bras au fur et à mesure qu'il tranche le morceau. Il l'utilise pour le décollement du merlan ou de la tranche grasse de la pièce noire et plus généralement pour le dépiéçage de la cuisse.

Vu qu'il n'y a pas de gras quand vous me voyez chercher le fil de la pièce noire il y a le merlan et là je trouve le fil et après vous avez vu le couteau comme je le met à l'envers, c'est une façon aussi personnelle

En effet (hormis la tranche grasse qu'il ne démonte pas) l'ensemble des muscles de la cuisse sont dépiécés et ce geste permet de chercher le fil puis d'achever la découpe lorsque les deux muscles sont suffisamment bien séparés. La taille des muscles l'autorise à n'utiliser qu'un seul couteau lorsqu'il travaille le taureau. Aujourd'hui la réglementation sur les matériaux à risques spécifiés (MRS) l'oblige à travailler une carcasse avec deux couteaux : un premier pour le travail en contact avec les os (c'est-à-dire le désossage avec le glissner) et un second pour le contact avec les muscles (c'est-à-dire le dépiéçage avec un pareur)

Le désosseur dispose en effet d'une lame assez longue pour dépiécer et parer les muscles ; ce qu'un muscle de bœuf ne permet pas de faire (l'utilisation d'un pareur est alors indispensable pour obtenir une coupe franche du muscle).

Pour moi je fais du meilleur boulot avec un désosseur qu'avec un glissner, mais le glissner normalement c'est l'outil top pour le dépiéçage au niveau des muscles.

Le pareur est idéal pour le dépiéçage et le dénervage parce qu'il est plus long que le couteau à désosser. Il servira, néanmoins, une fois au désossage pour désosser l'os de la lunette et aller chercher la jointure de l'os.

Quant au parage, le couteau est le même que pour le dépiéçage. Giraud connaît la forme de l'ensemble des muscles qu'il travaille. Le parage consiste donc à « racler » la surface du muscle en orientant le couteau suffisamment pour qu'il coupe les aponévroses et la graisse mais sans entailler le muscle.

Je maintiens une inclinaison avec la lame du couteau on racle on arrive à respecter le muscle parce que l'inclinaison je la connais parfaitement.

En fait, il ne fait pas travailler que son couteau, il s'aide aussi de son pouce pour dégager les muscles et trouver le fil. C'est un engagement du corps. Un engagement pourtant moins physique que sur le bœuf pour lequel les pièces sont plus lourdes (en particulier le globe) et dont les muscles se décollent plus difficilement des os.

L'arrière droit de la demi carcasse se travaille pendue (notamment la lunette et l'araignée, hormis la hampe, l'onglet et la bavette) alors qu'il décolle à blanc la partie arrière gauche sur la table de découpe.

On s'en aperçoit plus qu'on est des techniciens finalement mais c'est vrai que quand je revois le film c'est bien parce que je m'en rend compte. Pour moi c'est le geste idéal pour la cuisse coté gauche. Je fais pas la même chose coté droit sur cette partie-là je vais enlever l'os de la lunette. Parce qu'en fait cette partie je vais la désosser pendue donc je vais avoir cette façon d'enlever l'araignée et l'autre partie je l'enlève sur la table donc le geste est différent.

La description fine de ces gestes techniques nous permettra dans le chapitre dédié à la comparaison de la découpe d'un taureau de Camargue avec celle d'une génisse classique de pointer des différences très fines (notamment au niveau de la prise du couteau pour dépiécer).

Enfin, l'activité de découpe de Giraud est peu contrainte, même s'il exerce son métier de boucher dans un atelier de découpe. Il organise sa découpe de manière à rationaliser ses gestes et à aboutir à un compromis entre le rendement en viande obtenu et le temps passé pour le travail d'une demi carcasse. Tout ce qui se passe dans la phase de démontage de la carcasse et du désossage est laissé à sa libre appréciation (et il adapte en permanence son style de découpe aux contraintes imposées par la plasticité de la carcasse). En revanche, ce n'est que vraiment en fin du dépiéçage qu'il se conforme aux prescriptions du cahier des charges imposées par ses clients (les bouchers des grandes surfaces le plus souvent). D'où l'importance des verbes « faire » (qui traduit l'ajustement de la découpe en cours d'action) et « mettre » (qui témoigne de la prescription finale sur les types de morceaux à obtenir).

*
* *

3.2 Regard d'un boucher sur sa découpe d'une carcasse de *manzu* de Corse

3.2.1 Paolacci : éleveur-boucher ambulant à Saint Pierre de Venaco (Haute-Corse)

Paul Paolacci est un boucher qui a commencé son métier dans les années 1960. Il fait partie d'une des grandes familles de boucherie de Corse. Il a la particularité, comme beaucoup de bouchers de l'île, d'élever également un troupeau d'une trentaine de vaches. Ce troupeau alimente en veaux, en cabris et en agneaux son activité de boucherie qu'il complète par l'achat de volailles, de porcs et parfois d'arrières de gros bovins importés du continent en cheville voire en prêt à découper. Il n'a jamais appris la découpe en école de boucherie, nous dira-t-il, et c'est son père qui l'a initié au travail de la carcasse.

Ce boucher-éleveur, ne possède pas de boucherie, mais un camion qui lui permet de faire la tournée des villages de montagne dont les commerces de proximité ont disparu. Chaque mercredi et samedi, il parcourt donc avec son fils, qui a repris une partie de l'activité de boucherie, la petite dizaine de villages qu'il dessert. Avec les autres bouchers locaux (dont la plupart sont aussi éleveurs), ils se sont partagés la quarantaine de villages situés aux alentours de leurs exploitations.

Le commerce ambulant leur impose un minimum de travail de découpe et de préparation de l'étal du camion la veille pour la tournée du lendemain : c'est ce que nous allons regarder ici.

Paolacci commente sa découpe d'un *manzu* de 14 mois, abattu 2 jours auparavant, issu de son élevage. Il s'agit d'une demi carcasse de 80 kg qui permettra, en saison creuse, d'alimenter une unique tournée. La découpe consiste en un désossage de la demi carcasse puis un dépiéçage pour obtenir 6 morceaux : la noix, la sous noix, la noix pâtissière, le quasi, la découverte et l'épaule. L'ensemble de ces morceaux est repris le lendemain matin avant la tournée pour achever le dépiéçage les parer et confectionner les rôtis.

3.2.2 Structure du discours

Paolacci adopte une posture singulière lorsqu'il porte un regard sur son activité. Elle diffère de celle adoptée en autoconfrontation par les deux autres bouchers camarguais et mézinois. Communément la structure du discours s'organise autour de l'exploration des manières de faire puis (ou dans un même temps) de la reconstruction des logiques qui ont présidé à ces manières de travailler la viande. L'autoconfrontation donne toujours d'excellents résultats en ce qui concerne le dévoilement des modes de découpe. Toutefois, dans le cas de Paolacci, il nous a été extrêmement difficile de reconstruire la rationalité qui a conduit au choix de tel ou tel type de découpe (nos verrons par la suite que cette difficulté est partagée par le boucher que nous avons chargé de commenter l'activité de Paolacci dans le cadre d'une confrontation croisée). Nous attribuons cette résistance au dévoilement des ressorts des pratiques de Paolacci à plusieurs éléments.

3.2.3 Veaux, vaches, cochons ...

Le premier relève d'un changement de modèle. Ce n'est plus le bœuf qui représente le type idéal comme c'est le cas dans les autres situations, mais le veau alors même que la carcasse traitée s'apparente plus à du jeune bovin de 12 à 14 mois. Cette confusion entre la référence de découpe au veau et son application à un type d'animal proche du bœuf crée des phénomènes de distorsion entre le modèle et la réalité. Les chemins du couteau sont clairs, mais les logiques de Paolacci oscillent constamment entre le respect de son schéma mental de découpe du veau et la carcasse qu'il a devant lui et qui n'appartient plus tout à fait à cette catégorie d'animal.

D'autre part, le fait que Paolacci n'ait jamais reçu d'enseignement académique de la boucherie l'amène à une forte personnalisation des actes techniques de découpe et des objets qui en sont issus. Dans ces conditions, les familiers distinguent très bien les lignes de force de la découpe, mais elles sont peu accessibles aux « allochtones » qui n'ont pas participé à l'histoire des ajustements successifs au cours desquels se sont sédimentés les repères de la découpe.

Toutefois, un travail répété sur deux séances avec Paolacci puis avec son fils a permis de discerner un certain nombre d'éléments qui sont apparus au fur et à mesure des discussions en autoconfrontation.

3.2.4 Un veau découpé comme un porc

Une des premières phrases de Paolacci lorsqu'il aborde son style de découpe c'est : *je n'ai pas appris. J'ai appris avec mon père.* Elle est particulièrement révélatrice des commentaires et du récit qui vont suivre au cours l'autoconfrontation. Un tel mode d'initiation l'amène tout d'abord à découper des carcasses de porcs pour confectionner la charcuterie familiale puis celle commercialisée par son père. Ses premières expériences de découpe et son apprentissage du métier de la boucherie (ou pour mieux dire de la charcuterie) se sont donc constituées à partir du travail du porc (en outre même, en même temps qu'il apprenait la découpe des porcs, il travaillait des carcasses d'agneaux au moment de Pâques). Ses voyages sur le continent dans

les ateliers de découpe de l'abattoir de Marseille lui ont permis de découvrir le travail du bœuf en observant les tâcherons à l'œuvre.

Cela dit, son savoir-faire de découpe est donc avant tout un savoir de découpe du porc (voire de l'agneau). Cela amène Paolacci à projeter ses savoir-faire acquis sur le porc sur le travail d'une carcasse de *manzu*. Un tel transfert confond des modes de préparation de viandes très différentes. Finalement, ce type de « découpe charcutière » d'un « veau de boucherie » amène à valoriser les morceaux de viande sur un mode un peu particulier. Habituellement, ce sont les carcasses de bovins qui servent de référence à la découpe et pour lesquels Noëlie Vialles (1987) reconnaît un caractère exemplaire. Alors que la découpe du porc est reléguée, toujours pour N. Vialles, au rang de chose singulière. Pour Paolacci, il semble bien que son histoire et son apprentissage l'ont engagés dans des catégories radicalement opposées en érigeant le travail du porc comme l'archétype de la découpe.

Le discours de Paolacci témoigne de telles résurgences dans la découpe du veau et de la perméabilité des dénominations des différents types de morceaux pour chacune des espèces qu'il travaille. L'analyse lexicologique des morceaux de la découpe révèle des assimilations entre porc et veau (parfois l'agneau).

En parlant de sa découpe du veau : *je sors l'os de l'épaule, il y a l'omoplate et la palette* [terme réservé au scapulum du porc, ndlr]. *Je suis le long de l'os pour essayer de laisser le moins de viande.*

On retrouve la même transposition pour l'agneau : *sur le mouton c'est pareil que désosser une épaule de veau. Je sors l'os comme si j'avais sorti le fémur du gigot.*

D'ailleurs, à un moment il nous le confirme clairement :

Les pièces entre le veau et le porc elles sont toutes les mêmes, le porc c'est pas la même bête d'accord mais sinon les morceaux c'est pareil. Dans le porc vous sortez la longe comme j'ai sorti celle du veau. Dans le porc que ce soit l'échine, le filet ou le lonzu, tout ça pour moi c'est pareil.

3.2.5 Les chemins du couteau : une histoire d'os

La découpe dans la masse uniforme des muscles n'est pas le fait du hasard. Ces chemins guident le couteau à travers un ensemble de muscles. La prise du couteau à l'envers permet d'appuyer la pointe sur l'os et de sentir son contact au fur et à mesure que le couteau tranche entre le muscle et l'os.

La technique consiste donc à aller chercher l'os au plus profond de la chair pour l'en extraire, laissant en fin de désossage une association de muscles plus ou moins homogènes (du point de vue de leur utilisation culinaire).

Je désosse, je sors les os en gros et puis après il faut partager des morceaux.

Les os constituent donc des repères pour la découpe et ces repères ne changent guère selon les espèces puisque les os et leur agencement dans la carcasse sont les mêmes. C'est cette particularité qui permet à Paolacci de traiter **indifféremment une carcasse de veau ou de porc** même si les muscles ou leur utilisation culinaire sont différents. Cela montre bien que ce sont les os et non pas la masse des muscles qui constituent un repère pour la découpe (au moins en quartier).

Des fois on avait un porc on découpait le porc surtout l'hiver. Mais ça change pas beaucoup, dans le porc l'arrière est le même, c'est plus court mais les os du porc sont les mêmes, il y a le même os. On sort l'os pour séparer les pièces quoi.

L'importance des os dans la découpe de Giraud (et on le verra dans le cas du 3^{ème} boucher) se confirme ici. Les os permettent de lire la carcasse et d'en discerner les lignes de passage à travers les muscles pour ensuite les dépiécer.

Il faut que le couteau descende tout le long de l'os, je suis obligé de suivre l'os avec la pointe du couteau. Les deux morceaux sont séparés mais il faut que le morceau suive bien où il faut.

3.2.6 Identification des types d'action de découpe

A l'issue de l'analyse du discours de Paolacci (cf. annexe 18), il est possible de projeter les verbes sur la grille d'analyse (tableau 16).

Tableau 16 : projection des verbes utilisés par Paolacci dans la grille de Jeantet et al. (1996)

	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

NB : Seuls les verbes pour lesquels le seuil de signification du χ^2 est supérieur à 5% figurent sur fond violet. Les deux autres verbes ne sont pas significatifs y compris à des seuils supérieurs.

Cette grille fonctionne toujours dans le cas du traitement d'une demi-carcasse de *manzu* de Corse. Bien mieux, on retrouve, à quelques nuances près, les termes employés par Giraud lors des autoconfrontations. L'activité commerciale est totalement internalisée dans le travail de découpe de Paolacci puisqu'il est boucher-éleveur. Malgré cela, l'analyse de son discours fait ressortir deux des quatre verbes identifiés de façon récurrente dans les discours de chacun des bouchers. Ces deux verbes « *faire* » et « *laisser* » jouent le même rôle que dans l'activité de Giraud notamment.

Par rapport au processus qui mène à la confection des morceaux de viande de taureau de Camargue, les étapes de la découpe d'une demi carcasse de *manzu* sont considérablement réduites. D'autant que le style de découpe non anatomique de Paolacci ne recherche pas le dépiéçage de chaque muscle de la carcasse, contrairement à Giraud qui adopte une découpe de type parisien. Cette simplification de la découpe du *manzu*, du fait du style personnel de Paolacci et du travail moins différenciateur dans le cas de la découpe d'un veau¹⁴ amène à

¹⁴ Noëlie Vialles (1989) propose de mesurer la complexité de la découpe en rapportant le volume initial de la carcasse au volume moyen des morceaux habituellement cuisinés.

réduire le nombre de morceaux de muscle intermédiaires et le nombre de morceaux de viande obtenus en fin de désossage-dépiéçage.

Par conséquent, la découpe d'une demi carcasse de veau aboutit rapidement à l'obtention de morceaux commercialisables prêts à trancher. De fait, on observe une diminution du nombre d'objets intermédiaires engendré par l'activité de découpe au sens large et par conséquent du nombre d'actions (traduites par les verbes) qui les ont engendrées.

- Le « **faire** » permet de mettre à disposition un ensemble de muscles. Cette manière de « faire » est extrêmement **procédurale** et **routinière** à la différence de Giraud dont la découpe est ajustée au type de carcasse qu'il doit travailler.

Paolacci semble projeter sur la carcasse de *manzu* les morceaux qu'il souhaite obtenir sans véritablement prendre en compte leur mode d'obtention. Un peu à la manière des planches pédagogiques de découpe où tous les morceaux sont prédécoupés sur un dessin de carcasse.

Il existe très peu d'ajustements en cours d'action. Sa découpe l'amène irrémédiablement à la confection des mêmes morceaux (ce n'est que par la suite qu'il réoriente les différents morceaux en fonction des demandes de ses clients).

En adoptant un « style de découpe » non anatomique ne suivant pas totalement les contours des muscles, Paolacci nie l'instabilité et l'homogénéité des types de carcasses qu'il découpe. Qu'il ait en face de lui une carcasse de 70 kg ou de 120 kg¹⁵ sa découpe ne variera qu'à la marge puisqu'il pratique **une découpe en quartier et non en muscles** (ce type de découpe est d'ailleurs caractéristique du porc et de la boucherie « méditerranéenne »).

Le désossage et les morceaux qui en sont issus sont donc stables par rapport à l'extrême variabilité des carcasses qu'il est amené à travailler. Dans ces conditions, il n'existe pas de décalage entre ce qu'il fait (le cours de la découpe des muscles) et ce qu'il compte obtenir en fin de découpe (l'anticipation sur l'obtention des morceaux de viande).

Il y a la noix_pâtissière, il y a la noix, il y a la sous_noix et le quasi. Il y a 4 morceaux après la désosse. Je fais toujours comme ça c'est toujours le même système. je fais toujours dans ce sens.

Il s'agit d'un désossage franc qui tranche dans les muscles comme toutes les découpes de type méditerranéen. En détaillant ce que recouvre le terme générique « faire », nous rencontrons dans le discours de Paolacci des verbes tels que « retirer », « débiter », « sortir », ou « scier ».

Je dégrossis le veau à la scie. Je vais sortir l'avant de veau à la scie que je vais désosser par la suite.

Ils témoignent d'une découpe franche et droite en quartier ayant souvent recours à la scie et au couperet, ne respectant qu'à la marge les muscles de catégories supérieures, ceux les mieux valorisés. L'expérience de Paolacci sur le porc couplée à la mauvaise conformation des carcasses le met dans une configuration où la carcasse est pour lui une viande dont il faut extraire les muscles en suivant l'ossature et pas dans une optique de prélèvement de muscles.

- Le « **laisser** » établit le contrepoint au « faire » procédural et routinier. Il permet la réorientation des morceaux de muscles vers des apprêtements de morceaux de viande différents.

¹⁵ Ce qui arrive très fréquemment, puisque Paolacci découpe autant des veaux de 5 ou 6 mois que des jeunes bovins (type *manzi*) de plus de 11 mois.

Il oriente ces ensembles de muscles différemment selon la demande (en fait la saison), la tendreté des morceaux et leur taille. Il joue sur la possibilité d'utiliser un même muscle (voire une même catégorie de muscles) pour plusieurs usages culinaires ce que traduit la zone figurant en violet du tableau 17. Il existe deux sens de lecture : un sens horizontal qui répond à la question quels muscles pour quel(s) apprêtement(s) ? et un sens vertical qui détermine quel apprêtement à partir de quels muscles ?

Il existe un rapport de 1 à 2 entre le nombre de muscles « tirés » de la carcasse de *manzu* et le nombre de préparations culinaires associées. La mise à disposition de 6 types de muscles permet d'apprêter 3 types d'usages culinaires différents. Les combinaisons muscles/apprêtements déterminent un espace de 10 possibilités.

Cette mise en relation montre qu'un même muscle peut être orienté vers un, parfois deux formes d'apprêtements culinaires, mais jamais plus. En revanche, un type d'apprêtement peut procéder de la mise en forme différenciée de 2 à 4 types de muscle (tableau 17).

Tableau 17 : orientation des muscles en différents morceaux de viandes

	<i>Escalope</i>	<i>Rôti</i>	<i>Sauté</i>	<i>Total</i>
<i>Noix</i>				1
<i>Sous Noix</i>				1
<i>Noix pâtissière</i>				2
<i>Quasi</i>				2
<i>Epaule</i>				2
<i>Découverte</i>				2
Total	4	4	2	10

Ce rapport non symétrique entre utilisations culinaires et muscles traduit la puissance du *laisser* qui permet l'ajustement par rapport au *faire* routinier. Les phases de désossage-dépiéçage conduisent toujours à l'obtention des mêmes catégories de muscles quelque soit la carcasse. En revanche, les variations de la demande de sa clientèle amène Paolacci à choisir entre plusieurs formes d'apprêtements (à part pour la noix et la sous noix qui sont deux morceaux de muscles exclusivement destinés à confectionner des escalopes).

Il arrive que Paolacci joue sur le délai de maturation des morceaux après découpe. Ainsi, des morceaux de la découverte qui devaient passer en sauté peuvent passer en rôti après un allongement des temps de maturation (volontaire ou involontaire le plus souvent lié à la mévente).

C'est le sauté qui permet de réguler et d'ajuster la quantité de viande découpée à la demande (au moins en hiver), les grillades assurent la même fonction en été.

De fait, en été, il y aurait une maturation plus longue pour permettre de passer des morceaux plus durs dans des grillades (alors qu'en hiver ce n'est pas nécessaire pour le sauté) ? La durée de maturation des morceaux sous forme déjà pré-découpés permet de réorienter des morceaux destinés à du sauté vers des morceaux à griller.

Paolacci dispose déjà d'un objet identifié dont la qualification repose sur très peu d'opérations de découpe. Il n'a donc pas réellement besoin de mettre en œuvre des pratiques visant à faire de sa carcasse un objet partagé puisque c'est lui qui internalise la confection et la vente. Au

contraire, **ce n'est pas la carcasse qui est médiateur, mais le morceau de viande**. Les prescriptions ou les règles édictées au sein des dispositifs techniques sont très faibles voire inexistantes (absence de cahiers des charges, de fonction d'abattage). L'ensemble des pratiques de Paolacci sont donc peu contraintes (tant au niveau individuel (activités internalisées) que collectif (pas de cahier des charges)). L'activité de Paolacci est donc assez ouverte sur la gestion de la demande sa clientèle ce qui "**laisse**" des degrés de liberté dans l'interprétation d'un muscle. C'est-à-dire d'orienter les morceaux de muscles vers différentes utilisations.

3.2.7 Une forte inertie des pratiques de découpe

Il existe plusieurs éléments qui maintiennent la pratique désossage-dépiéçage de Paolacci dans un état peu modifiable.

Premièrement, la découpe de jeunes bovins (c'est-à-dire de *manzu* d'au moins un an) aurait dû amener Paolacci à **basculer du registre du veau au registre de la découpe du bœuf** (avec ses techniques, ses gestes et sa sémantique). Rester dans l'univers du veau (même si ce n'en est plus) lui permet de conserver un mode de découpe proche de celui du porc et donc de rester dans l'univers de ses compétences.

D'autre part, d'un point de vue commercial, conserver la sémantique des catégories de viande de veau est plus valorisant, en Corse, que la dénomination des pièces de bœuf. Elle correspond aux usages culinaires traditionnels de l'île. Les préparations sont en effet principalement à base de veau (le sauté de veau aux olives notamment), même si elles ont progressivement dérivé vers des apprêtements sous forme d'escalopes à griller ou de rosbifs à rôtir. Changer de référent viendrait en contradiction avec la demande de sa clientèle essentiellement composée de personnes âgées très attachées aux usages culinaires locaux.

On comprend ainsi que Paolacci n'éprouve pas le besoin de modifier son style de découpe en introduisant un autre type de découpe valorisant différemment la carcasse de veau. D'autant que la pression imposée par sa clientèle (principalement âgée et d'origine rurale) n'est pas suffisamment forte pour remettre en cause son mode de valorisation des carcasses : les formes d'apprêtement des viandes étant très stables.

Les deux types de découpe observés en Camargue et en Corse sont réalisés sur des carcasses très atypiques dans la boucherie classique. Cette forte originalité demande donc de développer des manières de faire elles aussi singulières. La découpe d'une carcasse de fin gras qui est issue un animal moins typé que ces congénères camarguais et corse développe-t-elle des techniques aussi originale ou se retranche-t-elle sur des pratiques plus classiques de la boucherie ? Nous allons le voir en explorant la découpe d'une carcasse de fin gras par Denis Lamastre.

*
* *

3.3 Regard d'un boucher sur sa découpe d'une carcasse de fin gras du Mézenc

3.3.1 Lamastre : boucher détaillant à Privas (Ardèche)

Denis Lamastre s'est installé dans le début des années 80 après avoir obtenu son diplôme de boucher. Il connaît bien les animaux en vif parce que ses parents étaient éleveurs. D'ailleurs dans le cadre de la démarche fin gras du Mézenc, il continue de choisir ses animaux sur pieds et dispose aujourd'hui d'un réseau d'éleveurs « attitrés » qui lui fournissent toute l'année l'ensemble des carcasses qu'il commercialise. Il a repris il y a quelques années, avec des collègues bouchers de la ville où il exerce, l'abattoir municipal en passe d'être fermé. Son activité couvre donc plus que le travail de la carcasse au sens strict puisqu'il sélectionne ses animaux sur pieds puis les fait abattre dans l'abattoir dont il possède des parts et enfin travaille l'intégralité de la carcasse. Le cumul de ses fonctions et le travail des carcasses entières induisent une manière d'aborder son activité un peu particulière dont nous allons voir les caractéristiques.

Lamastre découpe une carcasse de jeune génisse limousine de 20 mois abattue une dizaine de jours avant.

3.3.2 Structure du discours

La structure du discours de Lamastre recueilli par autoconfrontation s'apparente à celui de Giraud. La classification ascendante hiérarchique, établie par Alceste, montre plusieurs types de discours portant sur son activité. Ces catégories sont réparties au fil du commentaire et distribuées indépendamment du temps. Elles concernent d'une part ce que nous pourrions rassembler sous la terme de « **chemins du couteau** » (Malamoud, 1985) (c'est-à-dire la pratique et les actes de découpe au sens large). Il existe un second niveau du discours qui témoigne des **logiques à l'œuvre et des stratégies** qui guident le couteau dans les opérations de découpe.

Une troisième catégorie concerne de près ou de loin les facteurs de **reconnaissance professionnelle**. Cette reconnaissance explore les manières extrêmement variées d'être boucher. Pour Giraud, il s'agissait de la découpe du taureau de Camargue qui n'est réservée qu'à un petit nombre d'opérateurs. Pour Lamastre, le repérage et l'achat d'animaux sur pieds auprès d'éleveurs constituent une distinction par rapport aux autres bouchers.

Les deux premières catégories nous intéressent particulièrement et nous reviendrons sur la dernière en la complétant d'une autre série d'analyses.

Ces catégories rejoignent celles de Theureau (2001) lorsqu'il fait référence à la description du cours d'expérience et du couplage structurel.

3.3.3 Les chemins du couteau : entre désossage et décharnage

Dans la classe se rapportant aux « chemins du couteau », il est intéressant de s'arrêter quelques instants sur le désossage et la logique à laquelle il répond. Paradoxalement, la classification réalisée sur le discours de Lamastre rapproche le substantif « viande » du substantif « os » et du verbe « désoss+er ». Intuitivement, ces deux termes expriment un contenu sémantique qui les ferait plutôt s'opposer : le premier étant ce que l'on cherche à

valoriser dans la carcasse, le second étant le déchet. N.Vialles (1989) avait relevé cette ambiguïté lorsqu'il était dans l'air du temps d'introduire une « technologie nouvelle qui permettrait de séparer les morceaux et les muscles directement sur les quartiers, ce qui supprimerait le désossage » (Lemaire, 1984). Bertrand Louis Dumont (1987) parlait dans la même décennie « d'une véritable extraction de la matière première (assimilable, au plan de l'anatomie, à une dissection intégrale) et réalisable, de manière automatisable par des robots ». Cette nouvelle technique de désossage à chaud qui consistait à prélever directement la viande sur la carcasse en fin de chaîne d'abattage ne s'est pas finalement pas (encore) concrétisée dans les industries de la viande. Au delà des modifications techniques importantes qu'il exigerait (en dehors de toute velléité de robotisation de la chaîne de découpe), le désossage à chaud correspondrait à un changement de point de vue radical dans les pratiques bouchères. D'un côté, la carcasse apparaît comme une viande dont il faudrait extraire les os en découpant au plus profond entre les muscles et de l'autre comme un support d'où on peut prélever des morceaux de muscle.

D'un point de vue sémiologique, Noëlie Vialles (1989) remarque que « les prospecteurs de cette nouvelle méthode de préparation des carcasses continuent à parler de *désossage*, et que les termes de *décharnage* ou de *décarnisation* paraissent au contraire impropres à désigner la préparation de la chair mangeable. Comme *désosser* consiste à ne garder que la chair, *décharner* serait ne garder que les os ; ce serait produire un squelette – image d'ascèse et de mort mal venue et spontanément évitée ».

Ainsi, pour Lamastre, la carcasse n'est pas autre chose que de la viande soutenue par une ossature essentielle au désossage. Les partisans d'une boucherie du désossage à chaud ont un point de vue radicalement différent de celui de Lamastre. La carcasse est pour eux un objet purement anatomique et la viande une substance homogène dépourvue des déchets que sont les os, les aponévroses, le gras. Nous pourrions appliqué le même raisonnement sur le gras (pour Lamastre le gras est essentiel à la conserve de la carcasse alors qu'il devient déchet pour le désossage chaud).

Les os de la carcasse sont donc des guides précieux pour le passage du couteau et ce sont eux qui dessinent les « chemins du couteau ». La compréhension de cette logique du désossage éclaire les schémas abscons des manuels de boucheries qui représentent la découpe en quartiers d'une demi-carcasse: du collier au globe en passant par le pis de bœuf. Ces schémas réduits à deux dimensions ne rendent pas compte du volume de la carcasse et font passer le couteau dans un plan alors que le boucher taille dans des muscles. **Les schémas qui donnent la représentation la meilleure pour comprendre les logiques du désossage sont donc ceux qui font apparaître le tracé des os qui supporte le tracé du couteau.**

Ce mode de désossage est particulièrement visible chez Lamastre, notamment dans la phase de découpe primaire en quartiers. Lamastre découpe le quartier avant **au niveau de la 5^{ème} côte** (la basse) et obtient un quartier arrière à 8 côtes. Cela lui permet de gagner, par la suite par une extension de découpe, à peu près 500 grammes de faux-filet sur la cuisse.

D'ailleurs même lorsqu'il désosse ensuite les quartiers il conserve cette logique. Dans sa manière de travailler la demi carcasse puis les quartiers, **l'os** est à la fois le **moyen** de désosser et son **résultat**.

Je suis sur l'os c'est là que je trace là. C'est lisible avec la pointe du couteau, tu coupes le blanc sur l'os. Tu sens un peu l'os avec la pointe et après tu prends tout de suite le blanc. Là on entend le bruit du couteau.

Pour dégager l'os à blanc, il faut le parcourir avec la pointe du couteau d'un bout à l'autre.

Ce blanc il vient tout seul tu le vois au moindre coup de couteau il vient tout seul. Il faut toujours dégager les extrémités ; si tu dégages qu'au milieu tu n'y arrives pas, il faut aller jusqu'aux têtes d'os de chaque côté.



Lorsqu'il trace ainsi entre l'os et la viande, son couteau à désosser (qui serait plus un couteau à découper) est à l'envers (photo ci-contre). Cette prise particulière lors du désossage lui permet d'appuyer, comme il le dit, la pointe du couteau sur l'os, à la fois pour s'en servir comme guide et pour couper le blanc qui sépare l'os du muscle.

Cela permet de laisser sur le morceau de muscle

ainsi désossé, la fine « peau » qui le protège du noircissement au contact de l'air. C'est ce qu'il appelle le désossage à blanc lorsqu'il reste peu de viande sur l'os.

Un bon blanc c'est plus facile à désosser, mais dans les bêtes jeunes qui n'ont pas vélé il y a toujours plus de blanc que sur des bêtes qui ont vélé. Parce que plus tu prends de l'âge quand tu as une vache tu n'as pratiquement plus de blanc entre l'os et le jarret.

Ce type de désossage est rarement pratiqué, sauf chez les bouchers détaillant qui travaillent des carcasses entières et qui font maturer leur viande en frigo à l'air libre (non sous vide). Les bouchers tâcherons en ateliers de découpe réalisent d'ordinaire un compromis entre le temps qu'ils passent à désosser un train de côte par exemple et la quantité de viande restant attenante à l'os (il s'agit dans ce cas plus d'une question de rendement en viande que de sa conservation puisque les morceaux de muscles sont ensuite mis sous vide pour l'expédition).

Malgré l'importance du travail de désossage pour extraire les différents morceaux de muscle, il est relativement invariant entre une carcasse de bœuf fin gras et une carcasse plus classique de génisse. En effet, le raisonnement selon lequel le désossage (c'est-à-dire la mise à disposition d'une gamme de muscles) s'appuie sur les lignes dessinées par les os, conduit à pratiquer un désossage identique quelque soit le type de bovin travaillé, compte tenu que le squelette d'un bovin varie peu.

En revanche, les types de muscles déposés sur son squelette varient énormément selon les carcasses et continuent d'évoluer une fois l'animal abattu. C'est donc principalement sur le travail de dépiéçage des muscles au sens strict que vont porter les variations majeures.

Le travail de désossage même s'il est répétitif dans les gestes conduit toujours Lamastre à se poser la même question : *dois-je désosser ce morceau de suite ou attendre la vente pour pouvoir le désosser ?* Cette question récurrente dans la logique de Lamastre était évoquée par Chaudieu en 1975 dans son manuel pratique du boucher moderne et des techniques nouvelles. Il conseille que le désossage intervienne le plus tard possible au fur et à mesure de la demande

des clients pour un certain type de morceaux. Lamastre adopte cette logique en gérant le stock de carcasse entière en fonction de la demande.

Je ne désosse pas trop d'avance moi. Il y a des bouchers qui tel jour désossent tout, moi je désosse pas tout. Si j'ai besoin d'une cuisse, on va désosser de bonne heure, si j'en ai pas besoin d'une jusqu'à vendredi j'en désosse pas, j'attends vendredi pour le faire. Cela dit, j'ai travaillé avec beaucoup de bouchers et on désossait le mercredi on ne cherchait pas vraiment.

Le désossage tardif (en l'absence de maturation sous vide) permet de prolonger la conservation et donc d'allonger la durée de maturation des morceaux de viande.

C'est pour le petit détail et la conserve parce qu'une fois que tu as désossé ça va ternir plus facilement, si tu laisses l'os ça tient mieux. Si tu désosses au dernier moment automatiquement c'est mieux pour la conserve.

Cette pratique est parfois contrariée par la rénovation de la réglementation sanitaire, notamment celle concernant les matériaux à risques spécifiés (MRS)¹⁶, ce qui fait dire à Lamastre que : *souvent, je fais rassir un petit peu l'entrecôte. L'entrecôte, je la garde avec os, mais maintenant on ne peut plus parce qu'il faut tout désosser maintenant.*

3.3.4 Identification des types d'action de découpe

Dès la phase de désossage de la carcasse, puis au cours des étapes de dépiéçage de la viande, Lamastre garde constamment à l'idée la destination des morceaux qu'il travaille et leur mode de valorisation dans une des catégories commerciales. Cet ajustement permanent entre la demande de sa clientèle (guidée par ses goûts et ses moyens financiers) et l'obligation d'écouler l'ensemble de la carcasse (la basse comme les arrières) aboutit à des compromis dans le tranchage de la viande. **Ces compromis s'imposent par le fait qu'il abat ses propres animaux et qu'il achète des carcasses qu'il doit valoriser dans leur intégralité.**

C'est l'inconvénient d'ailleurs de tuer, je veux dire de tuer nos bêtes. Celui qui achète la cuisse il n'a pas ce problème, parce que l'été il n'achète que des cuisses, il n'achète pas des bêtes entières. Lorsqu'il m'arrive de tuer 3 bêtes par semaine alors tu as 6 devants à passer, alors dans ce cas j'arrive avec les éleveurs de leur en revendre un peu à un prix intéressant.

Ces compromis qu'il réalise en fonction de la saison, du type de client ou de la conformation de l'animal se traduit par des **variations sur la destination culinaire de certains morceaux de muscle ou le niveau de dépiéçage plus ou moins fin**. La question qui guide la découpe étant : « jusqu'où puis-je couper ce muscle pour le valoriser dans la catégorie commerciale ? ».

Un tel compromis s'exprime dans le discours de Lamastre sous deux formes verbales « mettre » et « laisser » (cf. annexe 18). Il est intéressant de remarquer que nous avons déjà identifié ce couple de verbes dans le discours de Giraud. Lamastre semble agir dans ce cadre, en suivant cette même logique :

- La première forme verbale (*mettre*) oriente un type de muscle dans une catégorie commerciale ou d'apprêtement pré-formaté de la viande. Ainsi, le jumeau, la tranche grasse ou le faux filet peuvent très bien être vendus en bifteck, la boîte à moelle ou le plat de côte en

¹⁶ Le règlement impose notamment le désossage intégral des vertèbres afin d'éviter tout contact entre les muscles et les apophyses (hormis pour l'aloïau qui est très sensible au noircissement).

pot au feu. Ces actions sont soumises à la prescription de plusieurs évènements : la demande de sa clientèle, les qualités intrinsèques des muscles.

- La seconde forme verbale (*laisser*) permet la réalisation de ces ajustements en changeant la destination de certains muscles au profit d'autres types d'apprêtements culinaires. Lamastre développe autour de ces ajustements un certain nombre de techniques bouchères. Elles permettent de garder une part de réversibilité dans le travail de désossage puis de dépiéçage en autorisant la préparation de divers apprêtements de viande à partir de différents types de muscles. C'est bien parce qu'il doit valoriser l'ensemble de la carcasse (en particulier l'avant) que le « laisser » autorise des orientations différenciées des morceaux de muscle qui ne soient pas toujours que des valorisations en morceaux de viande à braiser ou à bouillir.

C'est la posture interprétative de l'action de Lamastre qui permet l'exploration et l'adaptation des morceaux de muscle aux évènements qui contingentent sa découpe au sens large (tableau 18).

Tableau 18 : projection des verbes utilisés par Lamastre dans la grille de Jeantet et al. (1996)

	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	Passer - A -	Laisser - B -
<i>Actif</i>	Mettre - C -	Faire - D -

NB : Seuls les verbes pour lesquels le seuil de signification du χ^2 est supérieur à 5% figurent sur fond bleu. Les deux autres verbes ne sont pas significatifs y compris à des seuils supérieur.

Ce diagramme ne caractérise pas tant les types d'actions et les objets qui y sont associés, hors de l'action, mais plutôt des actions particulières saisies dans des situations spécifiques. Ainsi, les deux catégories de verbes mobilisées par Lamastre ne jouent pas le même rôle en fonction des relations dans lesquelles ils sont convoqués.

Il faut donc lire les deux cadrans du tableau mobilisés par Lamastre (« laisser » et « mettre ») comme des types d'actions (et d'objets) intervenant dans des contextes différents. Le premier « laisser » se rapporte à des actions qui interviennent entre lui et ses employés lorsqu'il ne fait pas entièrement une bête (comme c'est le cas ici). Il s'agit, dans ce cas, de **l'art technique du boucher**.

Le second « mettre » est utilisé par Lamastre lorsqu'il parle de morceaux apprêtés commercialisables (ce sont les brochettes, le pot au feu, la fondue, etc.). Il s'inscrit donc dans une relation directe avec sa clientèle. Ce type d'action autorise une articulation entre le type de morceau de viande qu'offre Lamastre et l'attente de sa cliente qui en sera satisfaite ou non. Il s'agit ici de **l'art commercial du boucher**.

Le niveau de dépiéçage ou de dénervage d'un muscle ou d'un ensemble de muscles se justifie avant tout par l'écart de prix qui existe entre le muscle entier et le morceau une fois dénervé ou bien par l'écart de prix entre les deux muscles une fois dépiécés. Tout le travail de

dépiéçage consistant à obtenir un muscle le plus homogène possible en particulier du point de vue de sa tendreté.

Ainsi le jumeau (voire le paleron), nous dit Lamastre, peuvent être dépiécés pour être entièrement vendus en biftecks principalement pour les restaurants. La demande de sa clientèle, plus exigeante que celle des restaurants, le conduit à *mettre le jumeau en pot au feu ou en braiser, pas plus*. Ces deux derniers mots montrent que Lamastre dispose intérieurement d'une échelle d'acceptabilité de chacun de ses clients en matière de tendreté. Il sait jusqu'à quel point sa clientèle est prête à accepter un type de muscle en fonction de sa tendreté pour une utilisation culinaire particulière.

La demande ou non de certains morceaux apprêtés détermine le niveau de dépiéçage. Ainsi, en l'absence de ventes importantes en rosbif, Lamastre laisse le plus souvent attendants les différents muscles de la tranche grasse¹⁷ qu'il met à l'étal en l'état.

Je laisse mes 3 muscles ensemble et je le mets en bifteck. Je tranche direct les 3 morceaux ensemble. Je garde ça parce que je place moins de rosbif que d'autres bouchers et que les morceaux une fois dépiécés [le mouvant, le plat et le rond, ndlr] ça part en rosbif. Ça fait que j'ai assez de rosbif alors je m'amuse pas à détailler plus.

Cela dit, la vente de la tranche grasse entière ne permet pas de la dénervier intégralement et notamment d'enlever le nerf central. Lamastre, connaissant l'exigence de ses clients en ce qui concerne la tendreté, juge s'il tranchera pour tel client un steak dans la tranche grasse ou dans le faux filet pour un client plus exigeant.

C'est le vendeur après, au magasin parfois ce sont les apprentis qui servent. Je leurs dis tu vois cette cliente tu lui as vendu un bon morceau tu aurais pu lui vendre un morceau moins bien et c'est à toi de jongler après, parce qu'il faut tout vendre.

3.3.5 Stratégies de dépiéçage

L'absence d'un dépiéçage complet à la manière de la découpe parisienne fait dire à Lamastre qu'il travaille peut être légèrement moins le métier par rapport à certains bouchers de Paris. Autrement dit, le niveau de découpe loin d'être anatomique est déterminé par l'écart de prix entre deux muscles, le temps passé au dépiéçage et le gain de tendreté apporté aux deux muscles dépiécés ou à l'un des deux. Ainsi, l'écart de prix de vente n'est pas aujourd'hui pas suffisant entre le rosbif et le steak (environ 2 €) pour justifier le dépiéçage de la tranche grasse en rosbifs. Lamastre considère qu'il faudrait doubler cet écart au risque de grever la vente de rosbif déjà faible (ce qui est exclu) ou de dévaloriser le prix de la tranche grasse, ce qui là encore n'est guère envisageable. En effet, le prix de la tranche grasse (voire du tendre de tranche) constitue un prix médian entre le rumsteck ou le faux filet (grillade de 1^{ère} catégorie) et le gîte noix (grillade de 2^{ème} catégorie) et forme la majeure partie des ventes de steak. Bouger le prix de la tranche grasse occasionnerait une perte de repères de la clientèle habituée à trouver un morceau de muscle de milieu de gamme. Le prix d'un morceau de muscle établi par Lamastre tient donc compte de sa tendreté intrinsèque et de son positionnement par rapport aux différents morceaux présents à l'étal.

¹⁷ La tranche grasse est composée du mouvant, du plat et du rond de Paris (aussi appelé rond de tranche grasse).

A l'inverse, pour certain morceau il est intéressant de pousser la découpe anatomique à son terme. Lamastre dépièce ainsi une partie du gîte noix pour le vendre en fondue alors que certains bouchers le vendent en braiser (au même titre que la surprise).

Là, ça vaut le coup de le dépiécer de le mettre en fondue parce que la différence de prix est importante : à 9 € pour le braiser et à 16 € pour la fondue. Il y a peut-être un peu plus de déchet qu'ailleurs mais ça fait une différence suffisante pour dépiécer.

Le gîte noix (autrement appelé semelle) est un morceau difficile à vendre parce qu'il n'est pas très tendre. Cela amène Lamastre à dénervé ce morceau pour pouvoir le mettre à la vente avec une valeur ajoutée qui justifie le travail supplémentaire.

Toutefois, l'ensemble du gîte noix n'est pas commercialisé sous forme de fondue et le reliquat du morceau est vendu en grillade de 2^{ème} catégorie. Dans ces conditions, il entre en concurrence avec le tendre de tranche qui est fortement apprécié par sa clientèle : il s'agit d'un morceau légèrement plus tendre et commercialisé chez Lamastre avec une faible différence de prix. Afin d'équilibrer la vente entre ces deux morceaux, Lamastre expose à l'étal une tranche de tendre mal placée qui n'est pas entamée à côté du gîte noix qui apparaît ainsi plus appétissant. La présentation à l'étal est donc un moyen d'ajustement de la demande en valorisant esthétiquement un morceau au détriment d'un second dont la tendreté est pourtant supérieure. La boucherie parisienne en particulier et les boucheries urbaines en général sont de grandes utilisatrices de ces artifices (au même titre que la charcuterie des abats).

De même, certains muscles du jarret dont la destination principale est le pot au feu sont quelque fois dépiécés et dénervés. Ces 2 morceaux de la taille de l'araignée sont très tendres et peuvent être consommés en biftecks. Pour Lamastre, ce niveau de dépiéçage reste l'apanage des boucheries parisiennes et même s'il a été formé pour le réaliser au cours de ses stages, il ne le pratique pas en boucherie.

Par contre, le dépiéçage et le dénervage du paleron (au moins en partie) lui permettent de vendre en été ces muscles de l'avant sous forme de brochettes bien valorisées. Ce travail du paleron est d'autant plus justifié que l'été les muscles de l'avant sont toujours difficiles à commercialiser.

Le paleron c'est un morceau qui est tendre mais c'est un morceau pour mettre en brochette il est quand même dur. Tu as besoin de le dénervé parce que les devants il faut essayer de les vendre en premier.

Le dépiéçage de type anatomique permet, dans beaucoup de cas, de suppléer le défaut de tendreté de certains muscles par des morceaux de viande nettement mieux valorisés. Lamastre utilise des techniques de découpe parfois plus « tranchées » pour améliorer la plus-value d'un muscle, initialement destiné à des catégories commerciales inférieures. Ces techniques n'impliquent de dépiéçage au sens strict (c'est-à-dire la séparation de deux muscles), mais la coupe d'un muscle à un endroit précis. Ainsi le rumsteck est d'ordinaire valorisé en steak. Il arrive que certains clients lui demandent de préparer un rosbif dans le rumsteck que Lamastre prépare habituellement dans le filet ou le faux filet voire le tendre de tranche. Pour cela, il coupe le début du rumsteck et ne garde que le dernier kilo et demi pour le parer en rosbif.

Cette dernière partie est dépourvue de nerfs alors que la fin du rumsteck je la mets en rosbif mais au début il y a des petits nerfs assez épais au départ. Et puis vendre du rumsteck en rosbif c'est intéressant quand même vu que c'est vendu au même prix que le filet.

Cette technique de tranchage du muscle à un niveau où l'absence de nerfs ou un surcroît de tendreté permet une meilleure valorisation s'apparente à la pratique de l'affranchi. Cette

pratique consiste « à ne garder que la partie tendre d'un muscle en éliminant les parties les plus fermes » (Bastien et *al.*, 2002).

On retrouve cette pratique de l'affranchi dans la gestion de la tendreté du filet dont il coupe une des parties distales.

Je coupe la pointe de filet compte tenu que ça ne fait pas perdre de vente puisque la pointe de filet, tu ne la mets pas à la vente vu que tu as beaucoup de blanc au bout.

Pour certaines pièces, ce n'est pas un dépiéçage de type parisien, au sens large, qui permet de mieux valoriser un muscle, mais l'allongement du temps de maturation de la viande. Le gain de tendreté obtenu (si le débit de la vente le permet) autorise, par exemple, la vente de la fin du tendre de tranche en rosbif. Cette augmentation de la durée de maturation n'est utilisable que pour les morceaux de viande destinés à une cuisson rapide (grillades, rôtis). Pour les autres morceaux principalement de l'avant, l'allongement du temps de maturation n'a aucun effet.

Il existe aussi des muscles pour lesquels le dépiéçage ne s'impose pas puisqu'ils sont déjà très homogènes. C'est le cas de l'aiguillette baronne que Lamastre pare et met en rosbif. Elle est un peu plus filandreuse que l'aiguillette_de_rumsteck, mais ça fait aussi l'affaire. *L'inconvénient c'est que ce n'est pas régulier : quand tu le ficelles tu fais attention de plus le serrer d'un côté parce que l'autre côté elle est plus effilée et automatiquement tu n'as pas la même cuisson.*

La valorisation de certains muscles dépend directement de la conformation de l'animal. Ainsi lorsqu'il travaille une carcasse de bœuf notamment au moment de Pâques, Lamastre réalise un dépiéçage beaucoup plus anatomique que sur des animaux moins lourds. Il découpe notamment un petit morceau de muscle persillé qui s'étend jusqu'au niveau du dessous de plat de côte. Ce muscle, de taille réduite chez les génisses, est intéressant à valoriser dans les animaux plus gros.

De même, dans les bêtes jeunes, Lamastre passe une partie des premières bases côtes en entrecôtes. Lorsqu'il s'agit de bœufs ou d'animaux de plus de 400 kg, il dépièce cette partie de basses côtes (trop grosses pour être vendues en l'état) pour n'en garder que le cœur.

Ces niveaux de dépiéçage permettent d'ajuster, selon les saisons, l'orientation des muscles vers des apprêtements différents. Ainsi la poitrine est valorisée en pot au feu l'hiver et l'été en steak haché après avoir été dépiécé dénervés et suffisamment parée.

De même, l'hiver on retrouve le rond de gîte en fondue et l'été en steak.

En général, l'hiver quand on me le demande en braisé celui là [le gîte noix, ndlr] je préfère le vendre en fondue et je donne plutôt du gîte noix.

L'hiver, alors que la consommation en entrecôte est moins importante qu'en période estivale, l'entrecôte change de catégorie commerciale et se retrouve en basses côtes. Ce changement de catégorie permet de justifier un prix de vente inférieur alors qu'il s'agit toujours du même muscle. L'alternance d'une catégorie commerciale à une autre permet de jouer sur le prix de vente sans pour autant dévaloriser le muscle.

C'est véritablement dans les ajustements successifs en fonction de la demande de sa clientèle, du type d'animal travaillé ou de la saison que Lamastre situe sa pratique de boucher. Le désossage est finalement relayé en coulisse et ne fait pas partie, à proprement parlé, de la

boucherie. Au contraire, c'est l'action de « trancher » qui qualifie le métier de boucher ($\chi^2=4,85$) donc à l'extrême aval de se que couvre réellement son activité. Aussi, Lamastre semble raisonner son activité de boucherie en terme de finalités et même lorsqu'il est amené à tenir un discours factuel (pour commenter les images de sa découpe) il en revient au mode d'apprêtement des morceaux.

Enfin, la pression de l'apprêtement final du morceau de muscle détermine le sens de sa découpe.

La découpe de Lamastre se situe dans la grande tradition de la découpe bouchère parisienne très souvent ajustée par le fait qu'il doit vendre une carcasse entière. Il doit réussir à vendre les avants (y compris en été) et pas seulement les arrières. Pour y parvenir, il situe de façon privilégiée son savoir-faire de découpe dans un savoir-faire commercial. Lamastre doit jouer sur les modes de préparation fins pour faire passer certains morceaux de viande que leurs niveaux de tendreté n'auraient pas permis de vendre ainsi s'ils n'avaient pas été travaillés de façon *ad hoc*.

En effet, Lamastre ne situe pas son activité de boucher dans l'action de découpe elle-même (c'est-à-dire le « faire » au sens large), mais dans le résultat de l'action (c'est-à-dire dans la recherche d'un équilibre entre le « laisser » et le « mettre »). Dans ce sens, **le type de découpe pratiquée par Lamastre s'oppose donc à celui de Giraud, puisque chez le boucher camarguais c'était l'acte de découpe en lui-même et les ajustements en cours d'action qui primaient sur la mise en forme finale du morceau de viande.**

4. Réalisation et interprétation des autoconfrontations (bis)

4.1 Regard de Giraud sur sa découpe d'une carcasse de génisse charolaise

Giraud découpe une demi carcasse d'une génisse de race charolaise de 24 mois destinée à être commercialisée en boucherie détaillant. Toute la viande est préparée sous forme de morceaux prêt-à-découper (PAD). La viande qui en est issue bénéficie du certificat de conformité produit de l'Interprofession bovine « Bœuf de Tradition Bouchère » (BTB).

4.1.1 Recension des écarts entre taureau et génisse

4.1.1.1 Au niveau du désossage

L'analyse du discours de Giraud portant sur la découpe de cette génisse révèle la même structuration verbale que pour le travail d'une carcasse de taureau de Camargue. **On y retrouve les 4 verbes qui ordonnent, de manière analogue, le processus de confection des morceaux de viande.** De ce point de vue là, les découpes se rejoignent.

Les écarts de découpe concernent principalement le désossage du faux filet par rasage que Giraud désosse os par os sur une génisse du fait de leur épaisseur plus importante.

Partie désossage, le travail sur le taureau_de_camargue il est pratiquement identique, sauf pour le faux_filet que je vais désosser d'un coup sur le taureau et os par os sur le bœuf [une génisse en fait, ndlr].

Le niveau de dépiéçage des muscles chez la génisse est beaucoup plus poussé. Seule la tranche grasse et le nerveux de gîte ne sont pas dépiécés et directement apprêtés en prêt à découper (PAD). Cette exception satisfait la demande du boucher détaillant à qui sont destinés les morceaux de la carcasse. En gardant ainsi certains muscles en PAD, le boucher détaillant peut ajuster par la suite, en fonction des demandes de sa clientèle, sa découpe.

Le nerveux de gîte, on le laisse attendant. Le boucher il va avoir aussi bien de la daube que de la fondue. On voit qu'en dépiéçant bien c'est un super morceau pour la fondue et à la demande, pareil.

De même, la tranche grasse on la dépièce pas dans le taureau non plus mais on la met bien en PAD.

Ces quelques modifications ne témoignent pas d'une découpe radicalement différente entre les deux carcasses. Les gestes et les actes techniques ne changent pas, même s'ils sont plus poussés et plus aboutis dans le cas de la génisse.

D'ailleurs, l'analyse simultanée des deux discours de Giraud, par projection sur le même plan factoriel, montre que les profils de découpe d'un taureau et d'une génisse sont extrêmement proches, si ce n'est confondus. Seuls les plans 2-4 et 2-5 permettent de les distinguer (annexe 19).

Cette proximité indique que les deux découpes se valent pour Giraud aussi bien dans l'enchaînement des étapes de la découpe que dans l'intimité des gestes techniques.

Giraud désosse le rumsteck au niveau de la hanche par exemple toujours de la même façon : *C'est ma technique que ce soit dans le taureau ou dans le bœuf ou même dans le veau pour le côté droit [de la demi-carcasse, ndlr] seulement je l'enlève pendu. Côté gauche, je vais le faire sur la table mais c'est parce que je le sens bien comme ça.*

La répartition dans l'espace des quartiers et leur travail fluctuent donc très peu selon la dimension des quartiers de la carcasse. La différence de taille fait dire à Giraud c'est un travail pas plus technique, mais plus physique.

4.1.1.2 Au niveau de la prise du couteau



De même, le maintien du couteau répond aux mêmes règles. Le couteau est tenu « à l'envers » lorsque le travail nécessite de la force (comme pour le désossage par exemple où le couteau prend appui sur l'os) et « à l'endroit » lorsqu'il s'agit d'un travail de précision (comme pour certaines opérations de dépiéçage par exemple pour chercher le fil entre deux muscles) (photo ci-contre). Cela dit, à aucun moment la finesse des muscles du taureau de

Camargue n'a bouleversé cette règle (hormis une seule fois dans le travail de la pièce noire). La prise du couteau et les types de couteau eux mêmes restent identiques.

Quand le couteau on le tient poing fermé et la lame en bas et côté intérieur [à l'endroit, ndlr], là c'est qu'on travaille pas mal en force. Après quand ça va être le couteau lame en haut et la lame à l'extérieur [à l'envers, ndlr] ça va être un travail de précision, ça va être plus de précision on force pas dans ce geste là.

Cela dit, l'étude détaillée de l'enchaînement des prises du couteau au cours du désossage puis du dépiéçage montre quelques légères variations. Nous avons comptabilisé tout au long du processus de découpe les différents prises de couteau (annexe 20).

La prise du couteau à l'endroit travaille avec précision entre le fil de deux muscles. Dans le cas du dépiéçage du taureau, la petite taille des muscles oblige Giraud à prendre plus souvent le couteau à l'endroit que pour le dépiéçage d'une génisse afin de gagner en précision (40 %

de prises à l'endroit pour le taureau contre 21% pour la génisse). A l'inverse, la prise à l'envers du couteau à l'envers est plus fréquente pour le travail de la carcasse de la génisse.

Dans les opérations de parage, Giraud applique une certaine inclinaison du couteau en fonction de la forme du muscle. La forme des muscles ne change guère entre un taureau de Camargue et une génisse, même si les uns sont plus gros que les autres (l'augmentation de la taille s'appliquant dans les trois dimensions). De fait, le mouvement de raclage des muscles de génisse pour enlever la graisse de couverture répond aux mêmes principes que ceux du taureau.

C'est un travail de précision avec une certaine inclinaison du couteau appropriée à ce dépiéçage de morceau type. J'insiste parce que c'est vraiment comme ça que je fais et je fais tout le temps comme ça.

4.1.1.3 Des écarts de découpe en fin de dépiéçage

La seule différence surgit en fin de dépiéçage lors de l'apprêtement des muscles en viande. La boîte à moelle ou le flanchet ne servent plus à la préparation de la gardiane, mais du sauté de bœuf voire du pot au feu ou du bourguignon.

Les muscles dépiécés sont quasiment identiques, mais leur utilisation culinaire peut varier selon qu'ils proviennent d'une génisse ou d'un taureau de Camargue. Selon Giraud, le gradient de tendreté de certains muscles (de 2^{ème} catégorie) ne permet pas toujours d'utiliser, par exemple le rond de gîte, en steak dans une génisse à l'inverse du taureau.

Dans le taureau de Camargue il y a beaucoup de morceaux qui peuvent se vendre en morceaux à braiser ou en steak parce que la viande est très tendre et le rond de gîte dans un taureau on peut le vendre en steak sans problème, mais dans le bœuf il faudra faire attention.

De même, la taille des muscles chez une génisse permet certains apprêtements que la taille des muscles du taureau n'autorise pas.

Maintenant on va le [le rond de gîte, ndlr] faire en alouette parce que ça va faire des grandes tranches pour mettre de la farce à l'intérieur dans le bœuf mais dans le taureau ça sera un peu dur.

4.1.2 Conclusions sur les décalages entre taureau et génisse

En conséquence, Giraud travaille une carcasse de taureau de la même façon qu'une génisse (aux exceptions près déjà signalées). Cela dit, la destination culinaire des muscles diffère en fonction de leurs tendretés différentes ou des usages gastronomiques non spécifiques à la Camargue.

Ce qui fait dire à Giraud que *l'entrecôte marseillaise est destinée à la préparation de bourguignon*. On remarquera l'antagonisme entre des muscles à dénomination locale et des formes d'apprêtement qui ne le sont pas.

L'impression d'une qualification des morceaux en fin de dépiéçage est confirmée ici et c'est bien la pression de l'usage culinaire qui fonde le local car il est possible de préparer un bourguignon à partir d'une entrecôte marseillaise.

*
* *

4.2 Regard de Lamastre sur sa découpe d'une carcasse de génisse limousine

Dans cette seconde autoconfrontation, Lamastre découpe une demi carcasse d'une génisse non fin gras provenant d'un des élevages auprès duquel il achète toute l'année des animaux (qu'ils soient fin gras ou non). Il s'agit d'une génisse de 28 mois de race limousine dont il apprécie la finesse d'os et le très bon rendement en viande. Malgré, son âge la viande de cette génisse présente une coloration rouge pâle et la viande légèrement fiévreuse manque de tenue ce qui étonne Lamastre habitué à trouver chez cet éleveur de meilleurs animaux.

4.2.1 Recension des écarts entre fin gras et génisse non fin gras

Nous limiterons, dans un premier temps, le commentaire du discours d'autoconfrontation sur la découpe d'une génisse non fin gras à l'analyse des verbes, puisqu'elle ne présente en soi qu'un intérêt limité. En effet, elle ne sert que de point de référence pour la comparaison avec la découpe d'une carcasse de fin gras.

Puis, chemin faisant, nous approfondirons des éléments de comparaison entre le travail d'une carcasse de génisse non fin gras et celle d'un fin gras.

L'analyse des verbes significativement présents dans le discours de Lamastre montre qu'ils ne changent pas radicalement lorsqu'il découpe une génisse non fin gras. On retrouve le verbe « laisser », employé dans le même sens que pour la découpe d'une carcasse fin gras. Cette forme verbale orchestre le changement de destination de certains muscles au profit d'autres types d'apprêtements culinaires. Elle permet de garder une part de réversibilité dans le travail de désossage puis de dépiéçage et de valoriser ainsi l'ensemble de la carcasse (en particulier l'avant).

En revanche, le verbe « mettre », sans complètement disparaître du discours, n'est plus présent de manière aussi significative ($\chi^2 < 5\%$). Il est cède la place au verbe « faire » ($\chi^2 = 6,9$). Ce changement dans la distribution verbale du discours engage la découpe de Lamastre dans une voie comparable au style de Paolacci. C'est-à-dire une découpe fondée sur le « laisser/faire », en l'occurrence stable et routinière dans les phases de désossage, mais ajustable dans les phases d'orientation des muscles vers des formes d'apprêtement différenciées.

Cette première remarque pose les premiers jalons pour la comparaison avec la découpe d'une carcasse de fin gras du Mézenc.

L'édition d'une analyse factorielle des correspondances (AFC) sous Alceste permet de représenter simultanément les deux discours de Lamastre sur les découpes d'un fin gras du Mézenc et d'une génisse (annexe 21).

Cette analyse conjointe projette les deux discours sur un même plan factoriel afin de cerner les éléments communs aux deux types de découpe et l'apparition d'éventuelles divergences. Ce sont évidemment ces divergences qui nous intéressent d'identifier puis de commenter ; c'est-à-dire en quoi le travail d'un fin gras et les morceaux qui en sont issus sont différents d'une découpe d'un animal plus classique. Au-delà, ce sont les facteurs de variations attachés au changement de style de découpe qu'il convient de saisir.

4.2.2 Des modes de découpe paradoxaux

La projection des deux discours sur le plan factoriel montre que le profil du fin gras est particulièrement associé à des muscles de 1^{ère} catégorie et des apprêtements nobles des morceaux (filet, araignée, bifteck). En revanche, le profil de la génisse est associé à des morceaux de l'avant de catégorie inférieure (poitrine, épaule, plat de côte, braiser ($\chi^2 = 34,8$), pot au feu ($\chi^2 = 59,7$)).

Autrement dit, Lamastre valorise principalement des muscles nobles dans le fin gras alors qu'il valorise la « basse », en particulier, dans la génisse.

Ce résultat semble paradoxal vis à vis de la tradition du bœuf pascal. On imaginait, en effet, le fin gras bien plus, pour ne pas dire bien mieux, apprêté en pot au feu qu'en steak, valorisant ainsi les muscles de l'avant de l'animal.

Néanmoins, ce profil témoigne d'un état mais ne retrace aucunement le processus de confection y ayant conduit. En conséquence, ces différences n'indiquent pas que Lamastre ait réalisé un travail de découpe de la carcasse fondamentalement différent d'un animal à l'autre. Elles montrent simplement des profils de correspondances « type d'animal/type de morceaux de viande » disparates (voire contradictoires si l'on raisonne suivant la coupe sagittale avant/arrière de la carcasse).

La confection de morceaux particuliers n'est pas simplement inféodée au type d'animal et à la forme de la carcasse. D'autres facteurs de variation peuvent jouer en faveur d'un type de découpe ou d'un autre.

L'analyse Alceste fournit, de ce point de vue, des éléments pertinents pour comprendre **les enjeux associés à la mise en vente de tel ou tel type de morceau.**

La classe significativement associée au travail de la carcasse de la génisse est définie (hormis les morceaux de viande déjà mentionnés) par le terme « hiver » ($\chi^2 = 8,34$) et « vente » ($\chi^2 = 14,60$) (au sens de suivant la vente en magasin).

Les variations imposées par la saison et consécutivement la vente privilégiée de certains morceaux à certaines périodes de l'année éclairent les profils de correspondances établis par l'AFC.

4.2.3 Conclusions sur les décalages

Ces variations observées à la marge ne sont donc pas nécessairement imputables au type de carcasse découpée. L'alternance saisonnière occasionne, de la même façon, des ajustements dans le type de découpe, parfois plus forte que les ajustements inhérents au travail de carcasses différentes : ce qui semble être le cas ici. L'été, l'effort de valorisation portera sur l'avant de l'animal qui se vend moins facilement : le dépiéçage sera poussé et prendra des apparences de découpe parisienne. L'hiver, le dépiéçage sera moins exigeant puisque la « basse » sera commercialisée sans trop de difficulté.

En effet, nous avons réalisé la prise d'images de la découpe du fin gras en milieu de saison au mois d'avril. La saison cette année là commençait encore au mois de mars¹⁸ ce qui n'aurait sans doute pas changer le type de découpe.

A l'inverse, le film concernant la découpe d'une carcasse de génisse non fin gras a été tourné au mois d'octobre au début de l'hiver. Elle aurait sans doute été différente au mois de juillet-août et aurait rejoint la découpe du fin gras abattu au mois d'avril.

Cette alternance saisonnière justifie la structuration verbale des discours concernant le fin gras et le non fin gras. Dans le premier cas, « mettre » et « laisser » témoignent de techniques de confection valorisant l'avant des fin gras, au printemps voir en été. Les parties de l'avant les plus riches en tissus conjonctifs sont hachés.

Ce qu'on voit c'est des morceaux de poitrine : ça part tout en steak haché. L'hiver ça part tout en pot_au_feu.

Un travail de dénervage des muscles plus tendres permet de mettre tout ou partie d'un muscle vers des morceaux de viande de 1^{ère} catégorie.

Moi ça m'arrive le paleron de le dépiécer pour faire un morceau en steak haché et un autre morceau en brochette c'est un morceau qui est tendre.

Dans le second cas, « laisser » et « faire » attestent d'une découpe routinière, en hiver, sans exigence d'une découpe poussée permettant de valoriser des avants en morceaux à griller.

Alors qu'en été, le type de découpe se rapproche du dépiéçage observé dans le travail d'une carcasse de fin gras quelques mois plus tôt.

Là comme la poitrine maintenant on la vend qu'en pot au feu mais souvent l'été je la démonte en steak haché. Nous ici le problème qu'on a en pot au feu par exemple samedi à 10 heures du matin on n'avait plus un pot au feu.

Bon l'été, on la [boite à moelle] dénerve en steak haché, il y a plusieurs pièces là-dedans. Tu as des petites pièces autrement la boite à moelle en pot au feu.

Finalement, la découpe d'une carcasse de fin gras ne diffère pas en soi de la découpe d'une carcasse de génisse non fin gras. C'est la période de l'année à laquelle elle est travaillée qui détermine le type de découpe. On pourrait même penser qu'un fin gras sera travaillé en hiver de la même façon qu'une génisse non fin gras découpée à la même saison et inversement.

Les variations saisonnières seraient donc déterminantes par rapport au type d'animal travaillé. La découpe d'une génisse fin gras du Mézenc (commercialisée entre mars et juin) et d'une génisse produite hors saison fin gras ne présentent pas de divergences majeures. Les gestes sont quasiment les mêmes (à l'exception de ceux déjà mentionnés), jusqu'à la prise du couteau aussi bien pour le désossage que pour le dépiéçage.

Ce n'est pas étonnant de retrouver si peu de différences puisque finalement la conformation entre un animal fin gras d'un animal non fin gras n'est pas fondamentalement différent.

¹⁸ Depuis 2 ans, suite aux discussions entre l'association fin gras et la commission d'enquête, la date du début de la saison fin gras a été avancée d'un mois et commence désormais au mois de février (les abattages débutent donc mi-janvier, compte tenu des délais de maturation).

Certains animaux sont même abattus hors saison fin gras parce qu'ils n'avaient pas l'âge requis arrivés en fin de saison et que les éleveurs ne souhaitent pas attendre la saison suivante pour les commercialiser en fin gras.

La découpe de la carcasse ne présente donc pas de spécificité importante par rapport à une carcasse classique et les effets de variations observés sont le fait de la saison. **Autrement dit, l'inscription des pratiques d'élevage au niveau de la carcasse n'est pas suffisamment forte pour justifier l'adoption d'un type de découpe différent.**

Ce n'est donc pas sur la carcasse et sur le travail de confection qu'il faut chercher des spécificités et encore moins de la typicité (c'est-à-dire l'appartenance à un type particulier de découpe).

Les savoir-faire mis en œuvre relèvent avant tout des **savoir-faire professionnels** et même si comme Lamastre le reconnaît sa « découpe est moins poussée que la découpe parisienne », elle s'en rapproche fortement.

5. Réalisation et interprétation des confrontations croisées

5.1 André Thiénaud commente la découpe enregistrée d'une carcasse de taureau de Camargue par Giraud

5.1.1 André Thiénaud : ancien boucher parisien et agent OFIVAL

André Thiénaud est un ancien boucher parisien qui a travaillé pendant plusieurs années dans une boucherie du XIV^{ème} arrondissement de Paris. Il est donc rompu au technique de la découpe dite parisienne selon laquelle il dépiéçait les animaux le plus souvent de races blonde d'Aquitaine ou Aubrac. Il quitte la boucherie et devient agent de l'Office National Interprofessionnel des Viandes de l'Élevage et de l'Aviculture (OFIVAL). Dans ce cadre, il co-organise avec l'Institut de l'Élevage une formation aux techniques de découpe bouchère. Elles sont destinées à fournir aux agents de l'OFIVAL des notions pratiques de découpe. C'est au cours d'une de ces séances, à laquelle j'ai participé, que j'ai rencontré André Thiénaud. Son métier de boucher parisien associé à son expérience pédagogique rendent son témoignage sur la découpe de Giraud particulièrement intéressant. En même temps qu'il commente les chemins qu'emprunte le couteau du boucher camarguais, il tente d'identifier les ressorts de la logique de découpe.

5.1.2 Spécificités de la découpe d'un taureau de Camargue en Camargue par rapport à la découpe parisienne

Les remarques formulées par Thiénaud se rapprochent des commentaires de Giraud en autoconfrontation (bis) sur une génisse charolaise. Cette contiguïté entre le commentaire de Thiénaud et les écarts de découpe commentés par Giraud entre les carcasses de taureau et de génisse n'est pas étonnante. On imagine, en effet, fort bien que le référent de Thiénaud soit précisément ce type de génisse et qu'il y a transféré la découpe qu'il aurait réalisée sur le taureau de Camargue.

Les techniques de découpe de la viande de Taureau de Camargue ne présentent pas de spécificités importantes par rapport à une découpe parisienne. Il semble que c'est la demande systématique des clients en morceaux PAT qui amène les découpeurs à travailler la viande de façon de plus en plus élaborée et donc à se rapprocher de la découpe *anatomique* parisienne. En effet, une découpe poussée à son extrême (du point de vue de l'éclatement des morceaux) conduit à l'obtention d'une collection de muscles unitaires sur le plan anatomique. L'anatomie musculaire, étant identique pour tous les bovins, vient lisser l'ensemble des types de découpe.

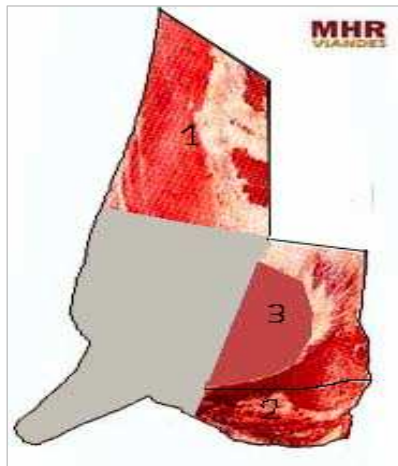
Les seules différences significatives observées avec la découpe classique d'un bovin proviennent de la petite taille des muscles du taureau de Camargue qui ne permet pas de les dépiécer entièrement.

5.1.3 Regard sur le désossage d'un taureau de Camargue

Entrons dans le détail des commentaires de Thiénau au fur et à mesure de la découpe de Giraud. Le processus de désossage attire deux remarques de la part de Thiénau.

La première concerne celui du faux-filet réalisé par rasage. Pour cette opération, Giraud lève le faux-filet en descendant le long des vertèbres lombaires sans utiliser le couperet pour déjoindre les vertèbres. L'absence de déjointage des vertèbres le conduit à n'utiliser que le couteau pour lever le faux-filet. Thiénau connaît bien cette technique issue de la boucherie anglo-saxonne puisque l'OFIVAL le recommande en atelier de découpe, y compris pour le désossage de l'entrecôte et du carapaçon. C'est un désossage qui est plus rapide mais nettement moins à blanc. Dans les faits, Thiénau nous indique que ce type de désossage reste rare parce que peu de personne le maîtrise. C'est l'excellente dextérité de Giraud dans le maniement du couteau qui lui permet de le pratiquer sans problème.

Cette première remarque sur le désossage se rapporte plutôt à une méthode utilisée parmi d'autres et concerne finalement peu sur le désossage lui-même. Il s'agit d'une variation connue par Thiénau qu'il promet et qu'il a déjà vu pratiquer par ailleurs.



La seconde remarque de Thiénau se rapporte au désossage complet (par rasage) du quartier avant avec carapaçon : c'est-à-dire du plat de côte (noté 1) du collier (noté 2) et de la basse côte (notée 3).

Pour ne retenir que le désossage du plat de côte, Thiénau s'étonne d'une telle pratique *puisque'il est vrai que d'habitude, nous le plat de côte est laissé avec os pour une utilisation en pot au feu. Ces viandes là sont meilleures avec os pour les faire bouillir.*

Seulement, la gardiane contrairement au pot au feu est préparée avec des morceaux de viande entièrement désossés et découpés en cubes. C'est la base de la gardiane qui finalement s'apparente à la daube (voire au ragoût) dont la viande n'est pas bouillie, mais cuite à l'étouffée dans un récipient fermé.

Le niveau de désossage varie, mais à la marge, selon la saison (comme pour le flanchet ou le milieu de train de côte appelé aussi carré).

A droite on voit le carré : ou on le désosse et on va faire des entrecôtes de taureau ou on le laisse avec os et ça fera le carré de taureau, que vendra ensuite le boucher en côtelettes de taureau (Giraud).

Ce type de désossage quasiment complet de la carcasse procède aussi de la fonction de l'atelier de découpe. Il s'agit de fournir à ses clients (qu'ils soient restaurateurs ou bouchers) des morceaux prêts à trancher, en conséquence suffisamment désossés pour qu'ils puissent être débités sans travail supplémentaire.

Cela dit, ce n'est pas tant le morceau de viande désossé qui importe aux clients de l'atelier de découpe, mais plutôt le morceau prêt à l'emploi. Il peut donc arriver que, selon les saisons, un muscle parvienne avec os ou non, pourvu qu'il soit facilement tranchable afin d'éviter toute opération additionnelle de découpe en boucherie.

C'est donc la pression finale de l'apprêtement culinaire qui conduit à un désossage presque complet de la carcasse de taureau de Camargue.

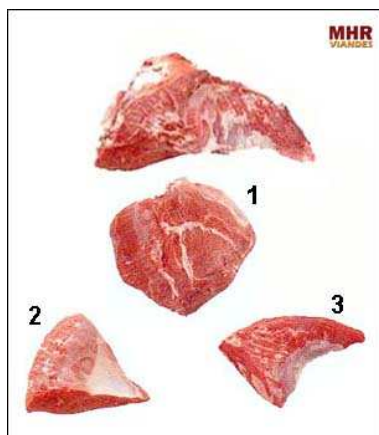
5.1.4 Regard sur le dépiéçage d'un taureau de Camargue

Concernant le dépiéçage, les spécificités de la découpe du taureau de Camargue par rapport à la découpe parisienne sont plus nombreuses. En fait, il ne s'agit pour Thiéneau que **d'ajustements** à la découpe parisienne pour tenir compte de la taille des muscles du taureau.

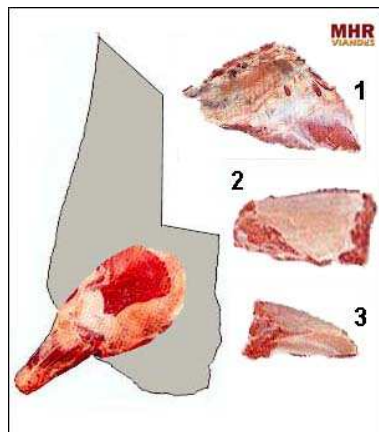
La petite taille des muscles oblige parfois Giraud à les laisser attenants pour pouvoir les valoriser. D'autant que les ajustements relevés par Thiéneau concernent principalement des muscles de l'arrière correspondant à des morceaux de viande de première catégorie. Ils sont destinés à être commercialisés en catégoriel ce qui exige de les rendre présentable que soit en barquette en grandes surfaces ou à l'étal chez un boucher.

Au contraire, les muscles de l'avant destinés à la transformation ne font pas l'objet d'une attention particulière sur leur niveau de dépiéçage puisqu'ils entreront dans la confection de plats préparés (en gardiane, en steak haché ou en saucisson).

Nous avons relevé l'ensemble des muscles ayant fait l'objet d'un « dépiéçage partiel » comparé à une découpe parisienne :



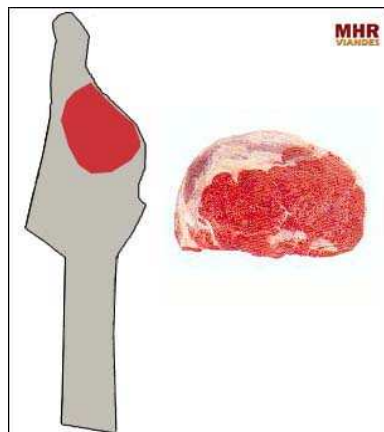
Il laisse l'aiguillette de rumsteck (noté 2) attenante au rumsteck anatomiquement située en dessous. L'intérêt est d'obtenir un rumsteck de diamètre suffisamment important afin d'y découper des steaks assez gros pour une personne. De cette façon, il est aussi possible de l'utiliser pour confectionner des rôtis.



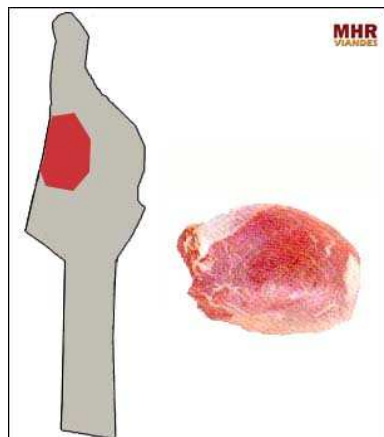
La boule de macreuse (notée 1) qui est un morceau noble dans l'épaule n'est en général pas éclatée sauf dans les épaules très épaisses. *On est obligé de la couper, nous dit Thiéneau, on éclaterait ça en jarret en macreuse à pot au feu et en jumeau nerveux, mais là du fait de sa petite taille ça sera présenté avec un ficelage ou autre.*



Le filet mignon est relativement petit ce qui ne vaut pas la peine de le dépiécer. Giraud préfère le laisser attaché aux basses côtes. D'ailleurs, comme les basses côtes, le filet mignon est destiné au bourguignon nous dira Thiénaou, c'est-à-dire à la gardiane voire en steak haché.



La taille de la tranche grasse qui est la partie externe de l'arrière du taureau ne conduit pas Giraud à démonter l'ensemble. En principe dans les bovins même s'ils ne sont pas particulièrement conformés est éclatée en trois morceaux le plat, le rond de tranche et le mouvant.



Giraud ne dépièce pas non plus le tendre de tranche duquel d'ordinaire les bouchers sépare le merlan, la poire et le dessus de tranche. Ce sont des morceaux de 1^{ère} catégorie.

De même, Giraud laisse jumelés le jumeau à bifteck et le paleron.

Enfin, il laisse attaché le jarret arrière avec le nerveux de gîte. Le petit nerveux de gîte va être utilisé comme le jarret. Dans les animaux de forme, le nerveux de gîte est totalement dénervé et traité en steak.

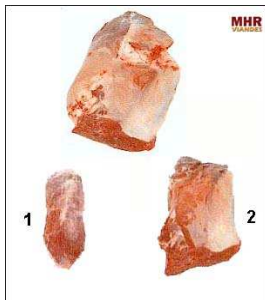
La nécessité de laisser attachés certains muscles qui ne le sont pas dans la découpe parisienne ne pose pas de problème du point de vue de l'homogénéité des morceaux de viandes commercialisés. En effet, tous ces muscles appartiennent à la même catégorie. Ainsi, l'aiguillette de rumsteck et le rumsteck sont des morceaux de 1^{ère} catégorie destinés à confectionner des grillades ou des rôtis. A l'inverse, le filet mignon et les basses côtes sont des morceaux destinés à la préparation de plat en sauce (au mieux des morceaux de 2^{ème} catégorie) et peuvent rester attachés.

Ce type de dépiéçage même s'il n'est pas très poussé est raisonné par rapport aux types de muscle qu'il conserve ensemble. Ainsi, il n'entraîne pas de perte de valeur ou de sous-

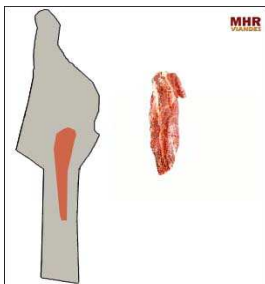
valorisation d'un muscle de 1^{ère} catégorie qui aurait été laissé attenant à un autre muscle de catégorie inférieure.

5.1.5 Regard sur le parage d'un taureau de Camargue

D'autres spécificités concernent l'absence de parage de certains morceaux. L'absence de gras et d'aponévroses sur les muscles ne nécessite pas d'opération de parage poussée. Giraud donne des explications de cet épluchage minimum des muscles : *c'est là que je vous dis que c'est plus délicat le taureau que le bœuf parce qu'il n'y a pas de gras il y a juste des fils et c'est séparé par des petits muscles.*



pas d'épluchage du rond de gîte noix (noté 1).



pas d'épluchage du filet.

5.1.6 Jugements obviés et obtus: ce qui paraît évident et ce qu'il l'est moins pour Thiénau en ce qui concerne la découpe de Giraud

Thiénau confirme le caractère original du dépiéçage par rapport au désossage qui reste du ressort de la routine.

Jusqu'à présent tout ce qu'il a fait en désossage c'est tout à fait le désossage et la découpe parisienne, [...] il a pratiquement fait le travail d'un boucher parisien dans l'élaboration des morceaux.

Franchement j'aurais pas pensé qu'il pouvait le traiter de la même manière [...] si ce n'est le désossage du plat de côte qui me gêne un peu mais tout dépend de son utilisation après [...] si ce n'est que les différents morceaux qu'on a vu tels que le tende de tranche et la tranche grasse, il ne les a pas séparés, c'est peut être parce que le morceau était trop petit.

En ce qui concerne le dépiéçage des muscles en morceaux de viande, tout indique que **c'est la taille des muscles qui conditionne le niveau de dépiéçage.**

Au niveau du désossage, la seule réelle divergence que repère Thiénau par rapport à la découpe « parisienne » concerne le désossage intégral du plat de côte. **Ce désossage complet témoigne de la projection de l'apprêtement final sur des opérations très en amont de l'utilisation culinaire.**

Cette projection, Thiénau ne la connaît. Il ignore, en effet, les accommodements possibles que la cuisine camarguaise (et provençale au sens large) réserve au plat de côte pour ne considérer que cet exemple. La qualification des choses et des types d'action deviennent donc inaccessibles pour Thiénau puisqu'ils sont non détachables de leur utilisation. Il avoue d'ailleurs lui-même qu'il *ne sait pas trop comment il [Giraud] va utiliser ce plat de côte désossé.*

L'aptitude de Thiénau à interpréter les ajustements successifs au cours de la découpe de Giraud est suspendue lorsque la découpe est définie par un usage culinaire spécifique à la Camargue. **Les spécificités dans la découpe d'une carcasse de Taureau de Camargue procèdent des modes locaux d'apprêtement des morceaux.** La gardianne requiert notamment (à l'inverse du pot au feu) l'utilisation de morceaux sans os.

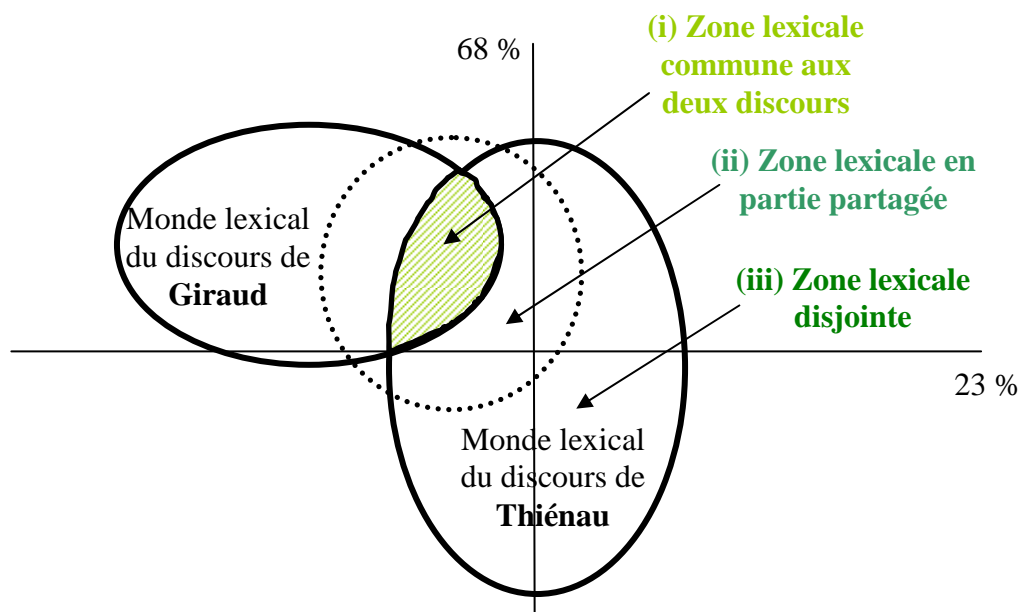
Autrement dit, **lorsque la découpe est soumise à une épreuve d'identification commune reposant sur des objets communs (muscles, os), l'action est totalement commentable par un tiers. En revanche, si les actions de découpe sont formatées par l'obtention d'une viande en vue d'un apprêtement spécifique** (ici, les propriétés des morceaux de viande dépendent strictement des types de découpe), **Thiénau ne dispose plus des repères nécessaires pour juger l'action en cours.**

5.1.7 Traduction statistique des appariements et des divergences de discours

La projection des discours de Giraud en autoconfrontation et Thiénau en confrontation croisée sur la découpe d'un taureau de Camargue sur une analyse factorielle des correspondances (AFC) permet de mesurer la proximité des différents des objets (du muscle au morceau apprêté).

De façon simplifiée (c'est-à-dire en éliminant tous les termes des discours qui ne se rapportent ni aux muscles, ni aux morceaux apprêtés, ni aux objets intermédiaires de la découpe), nous obtenons ce type d'AFC (figure 40).

Figure 40 : plan 1-2 simplifiée de l'AFC réalisée par Alceste



Plus on s'éloigne de la zone de recouvrement des deux discours, plus les mondes lexicaux s'individualisent et se typifient (nous avons volontairement ajouté une catégorie intermédiaire qui est partagée en partie par les deux bouchers). La répartition des objets issus de la découpe dans ces trois zones de discours ne se fait pas au hasard. Certaines catégories d'objets sont significativement présentes dans la chaque zone lexicale. Cette présence permet de qualifier chaque zone.

(i) Ainsi, dans la zone de lexicale commune, on retrouve 17 objets de découpe que l'on a nommé « muscles génériques » : il s'agit, de façon non exhaustive des mots « muscle, os, vertèbre, gras, morceau, viande, carcasse, cuisse, etc. ». Ces objets sont tous compréhensibles et interprétables par les deux bouchers. Elle montre que les termes relatifs aux muscles non qualifiés sont globalement partagés. Ils font partie du lexique sur lequel tous les bouchers s'accordent et peuvent discuter. **L'interprétation du tiers manifeste la non localité de ces objets conventionnels** commentables à distance. Derrière la qualification partagée de ces objets, ce sont des modes de découpe (et plus spécifiquement de désossage) qui sont également partagés par les deux bouchers. Thiénau n'a aucun mal à reconstituer les logiques qui ont tracé les chemins du couteau de Giraud.

(ii) Dans la zone lexicale en partie partagée, on retrouve 14 objets que l'on a définis par « morceaux qualifiés ». Il ne s'agit plus de muscles, mais de viande souvent définie par son appellation commerciale ou professionnelle. On retrouve « le faux-filet, le jarret, la pièce noire, la chaînette marseillaise, la griffe, etc. ». Il arrive que Thiénau ne connaisse pas certains de ces termes ou qu'il ne saisisse pas leur mode d'obtention. Ainsi, pour le taureau de Camargue, des muscles laissés attendant forment un morceau de viande intègre qui prend un nom différent des morceaux obtenus en découpe parisienne. Cela dit, sur les 14 objets confectionnés, une dizaine sont partagés par les deux bouchers. Même si leur mode de confection reste encore interprétable pour Thiénau, mais il n'est pas familier de ce type de découpe. Il doit mobiliser plusieurs types de découpe (dont celle du veau se rapprochant par certains points de celle du taureau) pour continuer à pouvoir analyser la logique de Giraud lorsqu'il choisit de ne pas dépiécer tel ou tel muscle.

(iii) Enfin, la zone lexicale disjointe regroupe 4 objets qualifiés de « morceaux apprêtés ». Il s'agit de la « gardiane, du pavé, du steak et du bourguignon ». On comprend aisément que la gardiane ne soit pas un terme commun aux deux bouchers et que Thiénau ne dispose plus des repères suffisants pour être en mesure commenter le cours d'action de Giraud. Il pourrait être la transposition parisienne du pot au feu mais le désossage intégral du plat de côte destiné à la gardiane empêche cette assimilation. De même, le type de muscle du taureau de Camargue destine certain d'entre eux à d'autres usages que ceux imposés par la découpe parisienne. Le steak, connu en découpe parisienne, est réalisé en Camargue à partir de morceaux différents et travaillés différemment pour être présentable sous cette forme. Son mode d'obtention et sa nature sont donc radicalement différemment dans les deux cas. Dès lors que la découpe est orientée vers la confection d'un morceau de viande spécifique, le tiers ne distingue plus les lignes de forces et la découpe apparaît désordonnée et peu cohérente.

Enfin, il est possible de résumer différemment la capacité de Thiénau à interpréter l'activité de découpe sous la forme d'un schéma. Il traduit la capacité pour un tiers de porter un jugement sur certains objets générés par la découpe de la carcasse.

Les morceaux qui sont apprêtés de façon réversible (c'est-à-dire les objets qui sont associés au verbe « laisser » dans les types d'action) restent, eux, globalement partagés dans le discours. En effet, ils ne sont pas encore pour la plupart destinés à un usage culinaire spécifique. Au contraire, les morceaux dédiés à un apprêtement spécifique (les objets associés au verbe « mettre ») ne sont plus communs aux deux discours. **Plus les objets de la découpe sont qualifiés et homogénéisés, plus les univers sémantiques se dissocient.**

Toutefois, si on rapproche la divergence des discours et le nombre de morceaux, on s'aperçoit que le hiatus entre les discours des deux bouchers augmente alors que le nombre de morceaux diminue. En d'autres termes, **le déficit d'interprétation commune des deux bouchers, observé en fin de processus de confection, porte à la marge de l'ensemble des morceaux de viande confectionnés.**

L'orientation des morceaux de viande vers des types spécifiques d'apprêtement (de types gardiane ou pavé) serait donc un des fondements du local. On retrouve les résurgences de ces usages culinaires locaux, bien en amont de l'apprêtement, dans la mise en œuvre de savoir-faire de découpe spécifiques à la carcasse travaillée. **Autrement dit, ce ne sont pas tant les actes techniques qui ne sont pas partageables (puisque Thiénau est capable de décrire à chaque instant ce que fait Giraud), mais les actes de confection en vue de l'obtention d'un morceau de viande pour un apprêtement spécifique.** C'est-à-dire lorsque les objets et les actes techniques sont replacés dans un processus plus général de différenciation (c'est-à-dire de spéciation) des muscles en viande.

Finalement, les divergences ne portent pas tant sur le travail de la carcasse en elle-même, mais sur la destination des morceaux en vue de modes d'apprêtement différenciés. **C'est donc bien la pression de l'usage culinaire final qui différencie les modes de découpe au sens large.**

5.2 Conclusions sur les autoconfrontations de Giraud et la confrontation croisée de Thiénau sur le taureau de Camargue.

Les deux autoconfrontations (taureau de Camargue et génisse) de Giraud consistent à porter un même regard sur deux objets différents. Nous appellerons cette posture : analyse verticale. En revanche, la confrontation croisée de Thiénau (taureau de Camargue) et l'autoconfrontation de Giraud (taureau de Camargue) croisent deux regards sur un même objet. Nous appellerons cette seconde posture : analyse horizontale.

	Giraud (autoconfrontations)	Thiénau (confrontation croisée)
Taureau AOC	Analyse ↓ Verticale	→ horizontale
Génisse		

En outre, ce point de vue plus factuel du boucher commentant ses propres actes l'entraîne dans une posture de justification *a posteriori* des choix réalisés en cours d'action. En revanche, la confrontation croisée n'implique par le tiers et le commentaire des actes se situe dans le raisonnement et l'heuristique pour comprendre pourquoi l'autre a choisi de suivre précisément ce chemin.

L'analyse conjointe de ces 3 discours sous Alceste permet de comparer les écarts significatifs entre ces deux analyses, l'une verticale et l'autre horizontale. La classification ascendante

hiérarchique (CAH) nous permet de distinguer les discours qui se ressemblent de ceux qui divergent (tableau 19).

Tableau 19 : comparaison des divergences des discours de Giraud et de Thiénau sur la découpe d'un taureau de Camargue et d'une génisse

	Giraud	Thiénau
Taureau de Camargue	a	a
Génisse	b ¹⁹	

Ce tableau nous montre que les discours de Giraud et de Thiénau sur la découpe d'une carcasse de taureau de Camargue sont significativement semblables.

En outre, on peut supposer que si on avait fait commenter par Thiénau la découpe d'une génisse faite par Giraud, leurs discours auraient également été significativement semblables (analyse horizontale).

En conséquence, les deux séries de discours de Giraud et de Thiénau (l'un sur le taureau de Camargue et l'autre sur la génisse) sont significativement analogues.

Au-delà des écarts dus aux méthodes employées (l'autoconfrontation et la confrontation croisée), il existe une communauté de discours (partage de sens des actes techniques et des objets) qui traverse le monde de la boucherie. Cette communauté prend appui sur une pratique du désossage commune et un dépiéçage poussé des muscles, s'apparentant à une découpe parisienne (y compris pour le taureau de Camargue).

Par ailleurs, les deux discours de Giraud (et ceux supposés de Thiénau) sur le taureau de Camargue et sur la génisse sont statistiquement différents. Cela signifie que pour Giraud (et accessoirement pour Thiénau), il existe des différences de découpe significatives et donc que le taureau de Camargue est tellement original qu'il impose des ajustements à la découpe parisienne.

Enfin, l'exploration de la découpe d'un taureau de Camargue et d'une génisse nous indique qu'il existe au moins deux facteurs de variation qui font diverger les discours (que ce soit en autoconfrontation ou en confrontation croisée) et qui contribuent à localiser les pratiques de découpe. Le premier se rapporte au type de carcasse. On ne découpe pas de la même manière un taureau de Camargue et une génisse plus classique. Le second concerne les modes de préparations culinaires qui influent en retour sur la manière de découper la viande.

*
* *

¹⁹ Les lettres « a » et « b » signifient qu'il existe une différence significative entre les deux discours de Giraud et Thiénau. Deux lettres « a » indiquent qu'il n'existe pas de différence significative.

5.3 René Pézan commente la découpe enregistrée d'une carcasse de *manzu* de Corse.

5.3.1 René Pézan : boucher détaillant à Aimargues (Gard)

René Pézan est un boucher camarguais qui travaille à la fois du bœuf limousin et du taureau de Camargue depuis une trentaine d'années. Il est l'un des rares bouchers détaillant à commercialiser de la viande de taureau AOC. Il a formé quelques jeunes apprentis-bouchers à la découpe et notamment au travail de carcasse de taureau de Camargue. Il a accepté de commenter la découpe d'un *manzu* de Corse par Paolacci.

5.3.2 Obvies et obtus de la découpe de Paolacci

La principale difficulté dans l'analyse de la pratique de découpe de Paolacci réside dans la forte personnalisation des objets des gestes et des savoir faire qui y sont attachés. Elle limite fortement la capacité pour un tiers (René Pézan en l'occurrence) de reconstruire les logiques qui ont présidé à la découpe actuelle de Paolacci et les types de morceaux qui en sont issus.

En effet, l'agencement apparemment désordonné d'un espace façonné par l'habitude, dans lequel les familiers s'y retrouvent très bien, est ainsi illisible à l'étranger qui n'en distingue pas les lignes de force, parce qu'il n'a pas participé à l'histoire des corrections mutuelles au cours de laquelle se sont déposés ces repères.

La forte présence de mots outils marqueurs « indéfinis » traduit le manque évident de repères dont dispose Pézan pour qualifier la découpe et sa difficulté à nommer les morceaux confectionnés. En conséquence, les savoir-faire et les techniques de découpe mises ne œuvre par Paolacci restent uniquement dans le registre de la monstration sans possibilité de démonstration des ressorts et des logiques de leur obtention. Autrement dit, **les possibilités de remonter aux logiques qui soutiennent les chemins du couteau du boucher corse sont réduites**, ce qui les laisse en suspend sans véritable moyen de les mettre en débat.

Cette personnalisation des objets attachés à une utilisation spécifique des morceaux de viande donne cependant à l'activité une souplesse bien plus grande que ne le permettrait un dispositif de qualification plus rigide. L'analyse sous Alceste des verbes d'actions (notamment « **laisser** » et « faire ») avait déjà laissé pressentir cette facilité avec laquelle Paolacci rend sa découpe révisable et ajustable à tout moment en fin de dépiéçage dans l'orientation des morceaux de viande vers tel ou tel apprêtement.

5.3.3 Divergences de discours et de points de vue sur la découpe

5.3.3.1 Reconstitution des chemins du couteau

Les discours de Paolacci en autoconfrontation et de Pézan en confrontation croisée portent sur l'activité d'un même opérateur, mais leur point de vue sur l'activité commentée diffèrent voire s'opposent dans certains cas.

Paolacci projette sur la carcasse de *manzu* les morceaux qu'il souhaite obtenir sans véritablement prendre en compte leurs modes d'obtention. Mais les chemins du couteau restent inconnus tout comme ce qui sépare la carcasse entière du morceau de viande. Les verbes utilisés par Paolacci pour commenter son activité rejoignent ceux de Pézan pour qualifier la découpe du boucher corse. Ils sont pour la plupart assez sommaires (*débiter, sortir, scier*) témoignant d'une découpe franche et droite, ne suivant pas le fil des muscles.

Pézan tente de décrypter les voies par lesquelles Paolacci confectionne les différents morceaux de viande. Cette **heuristique bouchère** ne découle pas tant de la méthode de confrontation croisée utilisée (**comme un jeu d'anticipation²⁰ pour deviner comment l'autre va travailler la carcasse**), mais principalement d'une manière de concevoir la découpe. **Ce ne sont pas des morceaux à obtenir impérativement, mais plutôt des façons de valoriser au mieux une carcasse qui intéressent Pézan.** Les mots marqueurs de relations discursives sont plus nombreux dans le commentaire de Pézan que celui de Paolacci ; comme si l'enchaînement des opérations de découpe amenait progressivement à la confection des morceaux de viande.

Du point de vue méthodologique, une même activité et un même objet traité peut attirer deux commentaires différents reflétant deux rationalités différentes.

Celle de Paolacci qui limite son activité à ce qui a été fait : c'est le « vouloir » qui ne permet pas d'explorer le champ des possibles. **L'activité de découpe est reformatée** par l'obtention impérative de morceaux de muscle précis.

Le commentaire de Pézan sur la découpe de Paolacci révèle une attitude très différente. **Son commentaire porte autant sur ce qui a été fait que sur ce qui ne s'est pas fait, ce qu'il aurait pu faire ou encore ce qu'il aurait fallu faire.**

Le mode de découpe de Paolacci est une façon parmi d'autres de travailler une carcasse de *manzu*. Cela dit, cela n'empêche par Pézan d'imaginer d'autres manières, que lui, aurait privilégiées (notamment pour augmenter le rendement boucher, augmenter la valeur commerciale de certains morceaux).

Ces multiples manières d'envisager la découpe est perceptible dans l'exploration des possibles façons de découper la carcasse que décrit Pézan.

C'est principalement les décalages (voire les conflits) entre le non-réalisé et le réalisé qui sont intéressants dans l'analyse puisqu'ils permettent d'expliquer les ajustements voire les impasses sur certains actes de découpe.

5.3.3.2 Le désossage de Paolacci vu par Pézan

Paolacci est sans doute le boucher qui pratique le désossage au sens le plus strict du terme. C'est celui dont la découpe s'oppose le plus fermement au désossage à chaud et au prélèvement de muscles sur la carcasse. Il va chercher les os au cœur de la viande sans pratiquement dissocier les muscles autour du fémur. Ce qui fait dire à Pézan qu'avec *ce type de découpe, il [Paolacci] va laisser la cuisse ronde complète et couper autour de l'os, il va*

²⁰ Cette observation a aussi été relevée en ce qui concerne la confrontation croisée entre le boucher parisien et Giraud

sortir uniquement l'os sans séparer la pièce. Maintenant je pense que c'est pas le moyen le plus facile.

Ce type de désossage n'est évidemment possible que sur des carcasses issues d'animaux jeunes. Il n'est pas envisageable sur des animaux de plus de 2 ans et *a fortiori* sur des bœufs du fait de la calcification et le développement du tissu conjonctif.

Pézan pense même un moment que Paolacci va ligaturer les muscles du cuisseau pour reconstituer l'ensemble de la cuisse désossée du *manzu* afin d'y couper des tranches. Paolacci ne procédera pas ainsi : tous les muscles seront dépiécés. Cela dit, il lui arrive de conserver ainsi la cuisse du veau afin de prolonger la conservation des muscles pour la tournée suivante et d'augmenter à certaines périodes de l'année la durée de maturation.

Ainsi, Paolacci ne passera au dépiéçage que lorsqu'il aura entièrement séparé les os de la viande du cuisseau ; alors que d'ordinaire le dépiéçage est souvent engagé avant la fin du désossage.

La coupe droite au cours du dépiéçage ne permet pas complètement d'homogénéiser les catégories de muscles. Par exemple, la coupe droite de la noix (le morceau le plus noble dans le veau) laisse sur la noix pâtissière (moins noble) l'ensemble du merlan (au niveau anatomique il s'agit du couturier). Cette coupe franche a donc reporté une partie d'un muscle de 1^{ère} catégorie sur un autre de catégorie inférieure.

5.3.3.3 Le dépiéçage de Paolacci vu par Pézan

De même, lors du dépiéçage de l'épaule, Paolacci coupe droit et laisse sur la raquette un morceau de muscle (aussi appelé grumeau ou mouche de grumeau) qui est valorisable en bavette. Laisser ce muscle de 600 ou 700 g sur l'épaule empêche de le valoriser en 1^{ère} catégorie. Même si cette bavette est plate, il est possible d'en faire des escalopes et de diminuer d'autant la quantité de tendrons de veaux.

Enfin, la découpe du plat de côte en travers à la scie le destine incontestablement à des morceaux de viande à braiser. Pézan prend plutôt le coeur de côte qui démarre de la cinquième côte jusqu'au départ de la veine grasse (c'est-à-dire l'entrecôte) pour en faire des rôtis ; le reste étant vendu en viande à braiser. Une telle découpe permet là encore de mieux valoriser certains muscles de la carcasse.

Une telle découpe en séparant grossièrement les muscles ou en laissant attachés des muscles de catégories différentes ne cherche pas la valorisation optimum de la carcasse. Ce qui fait penser à Pézan que ce type de découpe *serait pas mal dans la mesure où les gens qui achètent ce type de viande savent qui vont avoir une viande goûteuse mais pas très tendre je suppose que c'est ça.*

Sur ces exemples, Pézan développe un point de vue assez contradictoire avec la pratique de Paolacci. Il estime qu'un dépiéçage approprié, respectant le profil des muscles, permet de valoriser (c'est-à-dire de mettre en 1^{ère} catégorie) tout ou partie de muscles destinés à des cuissons lentes.

Je vous explique qu'on arrive à tirer des morceaux qui seraient uniquement des morceaux à braiser. Si on ne les travaille pas on ne peut pas en tirer grand chose, maintenant en les démontant on arrive à sortir des morceaux nobles de finalement pas grand chose.

D'un autre côté, Paolacci adopte un style de découpe qui permet de valoriser au mieux certains muscles. Ainsi, l'été, il laisse une partie du quasi attenante à la sous noix ce qui permet de valoriser le quasi (d'ordinaire dédié préférentiellement au rôti) au prix de l'escalope.

De même, Paolacci adopte parfois le principe de découpe du taureau de Camargue. Dans des bêtes de mauvaises conformations, Pézan nous dit que le type de découpe à adopter consiste à vendre le maximum de viande avec os. Ainsi pour le jarret, il conseille de le vendre « en charolais », c'est-à-dire avec os.

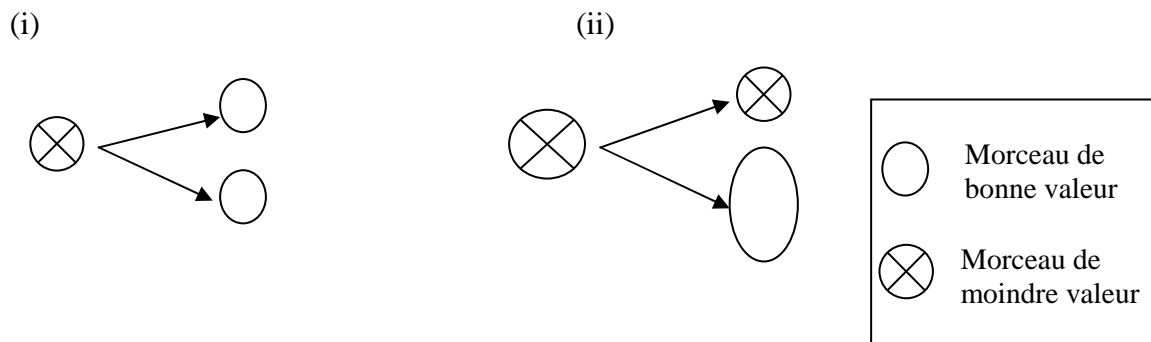
Pézan confirme que la découpe du veau par Paolacci repose sur les principes de la découpe du porc. L'analyse des données textuelles réalisée sous Alceste en tri croisé sur la forme « porc » laissait déjà pressentir de telles résurgences dans la découpe du veau.

De telles résurgences dans le travail du veau amène Paolacci à laisser attendant des muscles que la découpe bouchère d'aujourd'hui aurait séparée. Si bien que, d'après Pézan, sa pratique de découpe s'apparente à une « découpe d'il y a 40 ans » n'ayant pas intégré la découpe parisienne. Au contraire de la découpe du porc, la découpe parisienne d'une carcasse de bœuf cherche à homogénéiser les différents morceaux de viande en procédant à une dissection anatomique de la carcasse.

Pézan qualifie la découpe de Paolacci de coupe franche dans le morceau. Il ne va pas chercher le petit muscle qu'il pourrait valoriser de meilleure façon. En cela la découpe parisienne que Pézan a adopté sur le travail d'une carcasse de taureau de Camargue permet d'explorer jusqu'aux petits muscles pour leur donner une valeur. Il s'agit soit :

- de séparer 2 muscles pour leur donner tous les deux plus de valeur (i) ;
- de séparer 2 muscles pour en valoriser un seul des deux, en déclassant l'autre dans une catégorie inférieure (ii)

Le gain de valeur autorisé par le mode de découpe est reporté sur un ou les deux morceaux à la fois, mais à chaque fois, c'est bien la pression de la valeur culinaire des morceaux découpés qui pousse à la séparation des muscles.



Les carcasses de *manzu* de Corse et le taureau de Camargue sont extrêmement proches. Pourtant, la confrontation entre les discours de Paolacci et Pézan, par images interposées, indique des pratiques de découpe très différentes. L'une taillant franchement dans les muscles et l'autre cherchant à prélever le moindre petit muscle (finalement proche de la découpe type parisienne).

En conséquence, ce n'est tant l'originalité du *manzu* qui oriente la découpe de Paolacci. Il doit exister d'autres déterminants qui induisent ces différences entre les deux discours.

Il existe au moins deux éléments qui fondent l'originalité de la découpe du *manzu*. Le premier c'est la nature des préparations culinaires.

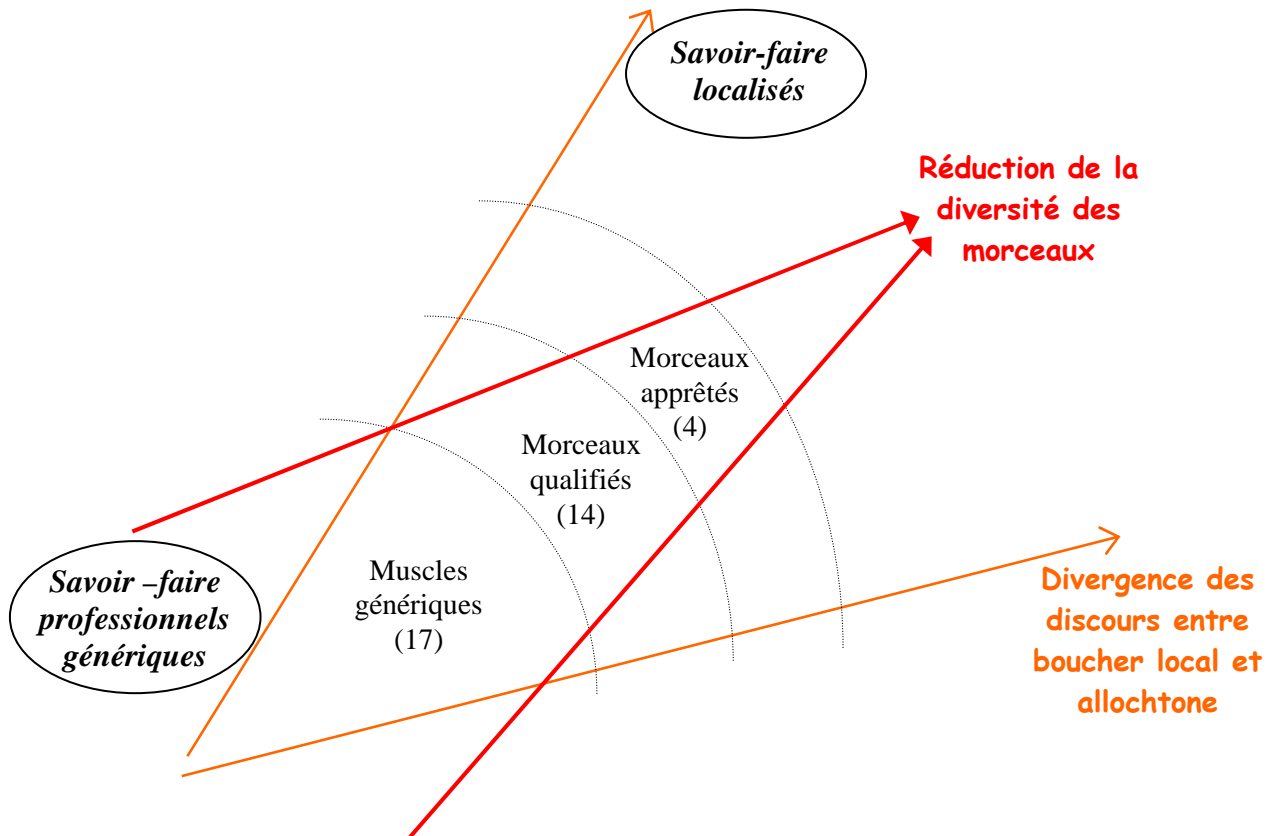
Souvenons-nous : le moment de la découpe auquel Thiéna (le boucher parisien) ne saisissait plus les gestes de Giraud (le boucher camarguais) se situait précisément à l'instant où il préparait les morceaux de viande pour l'apprêtement en gardiane. Le même phénomène apparaît dans la confrontation Paolacci/Pézan. Les discours divergent, en particulier, parce que Paolacci ne travaille pas la carcasse pour préparer de la gardiane, mais du sauté de veau.

L'originalité de la découpe de Paolacci procède également d'une histoire personnelle particulière. Il a appris le maniement du couteau (comme beaucoup de bouchers corses) sur des carcasses de porc. La société locale habituée à l'élevage et le travail des carcasses de porcs reporte sur le veau ces modes de découpe (on se souvient que l'élevage du veau pour sa viande est très récent dans l'histoire de l'élevage corse). Cette spécificité induit en retour la constitution d'un corpus de pratiques très originales et partagé par les bouchers corses (un peu moins chez les plus jeunes d'entre eux).

Nous avons donc distingué deux sources d'originalité dans la découpe du *manzu* : les modes de préparations spécifiques qui déterminent un type de découpe spécifique et la constitution d'un corpus de savoir-faire collectifs de découpe du porc transporté sur le *manzu*.

En conclusion, les divergences observées dans les discours et qui fondent l'originalité de chaque découpe procèdent de la pression exercée par la préparation culinaire des viandes (figure 41). Le pot au feu, la gardiane et le sauté exigent des modes de découpe des viandes différents parce qu'ils requièrent des modes d'apprêtement et des types de cuisson différents.

Figure 41 : interprétation par un tiers de la confection des morceaux : entre savoir professionnel et savoir local



NB : les termes (muscles génériques, morceaux qualifiés et morceaux apprêtés) renvoient aux mêmes significations que dans le cas de la figure 40.

6. Conclusions sur les trois autoconfrontations et confrontations croisées

6.1 Projection de l'ensemble des types d'action dans la grille de Jeantet et al. (1996) : « faire-mettre-laisser-faire »

Les idéaux-types de la grille de Jeantet et al. (1996) permettent une comparaison des différentes situations et des processus de confection tels que les opérateurs les perçoivent. Les analyses successives des discours recueillis par autoconfrontations révèlent leurs savoir-faire attachés aux actes techniques et les possibilités d'expression du potentiel de typicité de la carcasse. La mise en réseau de ces réalités montre qu'il existe plusieurs manières d'exprimer le potentiel de typicité des viandes selon le **type de carcasses travaillées** et selon le **statut du boucher** auquel on s'adresse qu'il soit un boucher ardéchois, un boucher-éleveur corse ou un technicien-désosseur camarguais.

1. Giraud – Technicien-désosseur

	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

2. Paolacci – Boucher/Éleveur

	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

3. Lamastre – Boucher

	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

6.2 Exploration d'une activité de découpe virtuelle : ce que les bouchers ne font pas

Cette mise en regard des logiques qui sous-tendent les pratiques bouchères témoignent de l'extrême diversité des manières de confectionner un morceau viande prêt à découper à partir d'une demi carcasse.

Commençons par examiner les combinaisons d'idéaux-types qui n'entrent pas dans le fonctionnement des activités de nos trois bouchers (nous considérons que ces combinaisons virtuelles sont composées de 2 idéaux-types, comme dans l'activité réelle des bouchers).

La projection de ces idéaux-types sur la grille permet de dessiner un triangle joignant la combinaison des cadrans non mobilisés par les bouchers. Ces combinaisons (ou couples d'action) constituent à elles seules des dispositifs techniques puisqu'elles déterminent des types d'action sur lesquels repose le fonctionnement des activités bouchères (tableau 20).

Tableau 20 : formalisation des couples d'action non mobilisés par les bouchers

OBJET	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	Passer	Laisser
<i>Actif</i>	Mettre	Faire

Le couple ① composé des 2 idéaux-types « passer-laisser » rendrait compte de types d'action qui considéreraient les objets intermédiaires comme totalement neutres et la matière parfaitement obéissante. Les bouchers décrivent leur travail de la carcasse en des termes opposés : c'est un objet qui résiste à la mise en œuvre de pratiques techniques. L'ajustement permanent de leur savoir-faire de découpe aux particularités de la carcasse atteste de cette réalité.

D'autre part, les types d'actions déployés par les bouchers dans la confection de morceaux de viande ne sont pas passifs. Cela voudrait dire que les carcasses et les muscles une fois passés entre leurs mains se transmettraient à l'identique, niant l'effort et les savoir-faire de confection des bouchers.

Au contraire, c'est une transformation radicale, différenciant peu à peu les muscles en viande sous les coups de couteau du boucher : cette même transformation radicale qu'analyse, en anthropologie, Noëlie Vialles (1995) lorsqu'elle interroge « la différence qui sépare le cadavre immangeable de la viande consommable ».

Le « passer » et le « laisser » sont donc deux catégories qui permettent de passer d'un animal vif à un morceau de viande sans que ce passage n'altère les caractéristiques de l'animal vif. Ce serait donc le **moyen le plus efficace de transporter l'origine** au fur et à mesure des transformations de l'animal et de sa carcasse. Seulement, ce serait considérer les objets comme neutres (ce qu'ils ne sont pas), ce qui reviendrait à nier les savoir-faire attachés à sa

transformation. L'objet n'est alors que la simple matérialisation des rapports sociaux pré-existants (c'est-à-dire rapports de pouvoir et représentations sociales). La carcasse n'est plus prise en considération en tant qu'objet technique ayant ses propres capacités de résistance face aux pratiques de découpe et leur nécessité d'ajustement pour y répondre.

La conception des règlements techniques AOC, en faisant l'impasse sur les manières spécifiques de découper une viande typique, **se rapprochent aujourd'hui de ce point de vue**. Ils oublient que, contrairement à l'hypothèse du « passer/laisser », **il existe des acteurs, des savoir-faire qui s'expriment et des objets qui résistent entre le moment où l'animal entre à l'abattoir et où sa viande est commercialisée**.

Le couple ② composé des 2 idéaux-types « passer » et « mettre » traduit une combinaison fondée des activités entièrement prescrites. Les pratiques mises en œuvre dans ce cadre s'adapteraient mal à l'hétérogénéité des carcasses travaillées. Elles ne permettraient pas l'expression de savoir-faire professionnels personnalisés ajustés en cours de découpe. C'est la dimension expérimentale de Dodier (1995) qui est en jeu ici.

De telles prescriptions empêcheraient donc la valorisation au mieux des particularités de chaque carcasse parce que précisément elles nieraient les variations envisageables.

Par ailleurs, des dispositifs techniques qui seraient construits autour d'un système prescriptif confinerait totalement l'activité des éleveurs, des abatteurs et des bouchers. Un rapport de prescription trop fort ne permet plus de penser les dynamiques de corrections de l'interprétation d'autrui qui permettent de maintenir deux individus dans le même cours d'action. On rejoint le principe de l'action commune dans les catégories de l'action collective. D'ailleurs, Livet et Thévenot (1995) précisent qu'une « définition qui se voudrait complète des contraintes que l'action doit respecter [c'est-à-dire prescriptive] obligerait à rejeter ces corrections comme contrevenant au type d'action ». L'interprétation se joue donc entre repères décidables et indécidables. Pour rester dans les catégories de l'action collective : l'action commune prend beaucoup plus en compte le doute et l'indécidabilité attachée à la capacité d'interprétation des bouchers dans le cours de l'action. A l'inverse, l'action à plusieurs (centrée sur les savoir-faire individuels) fonctionne en posant comme données donc prescrites les actions des autres acteurs.

Le fait que tout ne soit pas explicité dans la confection des objets permet leurs mises à l'épreuve et la constitution de nouveaux repères. Le « savoir collectif est donc distribué entre des critères décidables liés aux objets et la procédure d'interprétation en cours d'action et d'apprentissage » (Livet et thévenot, 1995).

Le couplage entre les fonctionnements des activités ne passe donc pas par des dispositifs trop prescrits. Ceux-ci ne permettent plus d'ajuster le cours d'action aux caractéristiques particulières des carcasses car ils ne laissent pas suffisamment de degrés de liberté. De telles prescriptions sont envisageables sur des objets standards, mais pas dans le cas de carcasses hétérogènes et originales.

Le couple ③ composé des 2 idéaux-types « passer » et « faire » traverse les cadrans. Son interprétation est plus délicate. Cette configuration du fonctionnement des activités exclurait les phases intermédiaires de confection du morceau de viande. **Elle passe directement de la carcasse disqualifiée** (voire des morceaux de muscles qui la composent) **à des morceaux de viande qualifié et valorisé, sans expliciter comment s'opère le processus de qualification.** Une partie des mécanismes à la base de la différenciation de la viande est donc occultée. Cette posture qui ne rendrait pas compte de la manière dont les bouchers envisagent l'expression de

la typicité de la viande n'est pas satisfaisante et ne permet sans doute pas d'envisager le transport de l'origine.

Par ailleurs, « mettre » et « laisser » sont les deux types d'action qui permettent d'orienter les morceaux de viande vers une destination culinaire ou au contraire de laisser l'opérateur suivant décider de l'apprêtement qu'il souhaite. Ce dispositif d'équilibrage permet d'envisager les changements dans la demande des autres partenaires sans pour autant mettre en péril la compatibilité du fonctionnement des activités. Ne considérer que le « faire », c'est réduire le processus de l'action à celui de la décision. L'action vise un objectif précis qui n'est pas révisable en cours d'action. Les ajustements deviennent donc impossibles en cours de découpe et on rejoint les contraintes de l'action prescrite.

Un seul verbe est significativement absent du discours des 3 bouchers. Il s'agit du verbe « passer » qui rappelons-le concerne des types d'action et d'objets associés « passifs et fermés sur la prescription » : il s'agit donc d'objets qui se transmettent à l'identique.

Le fait qu'ils ne fassent pas parti du discours des bouchers témoigne que la transformation bouchère ne consiste pas qu'en un acte purement de tranchage.

Il s'agit d'un acte de confection dont le résultat est bien **l'apparition de nouveaux objets qualifiés qui ne pré-existaient au travail de découpe**. Ces transformations majeures ne renvoient qu'à des réalités techniques mais aussi anthropologiques et ergonomiques.

C'est aussi une preuve du respect du muscle sur lequel on reviendra. Mais d'ores et déjà, l'absence de ce verbe exclu les types d'action brutale consistant à « passer de la marchandise » où la viande est comme n'importe quel autre objet. D'ailleurs « passer » est largement associé aux morceaux de catégories inférieures, ceux dont on peut à la limite se permettre de malmener parce que peu valorisables. Jamais, ils ne sont associés aux morceaux de première catégorie dont il faut au contraire préserver la parfaite intégrité.

6.3 Exploration de l'activité réelle : confrontation des pratiques de la découpe

Après avoir commenté ce qui n'apparaît pas dans le fonctionnement des activités de nos 3 bouchers, revenons sur ce qui constitue le ressort de leurs pratiques.

Sur le même mode graphique, nous pouvons synthétiser les positionnements des pratiques bouchères de Giraud (G), Paolacci (P) et Lamastre (L) et les mettre en regard (tableau 21).

Tableau 21 : formalisation des couples d'actions mobilisés par les bouchers

OBJET	<i>Prescription</i>	<i>Interprétation</i>
<i>Passif</i>	<i>Passer</i>	<i>Laisser</i>
<i>Actif</i>	<i>Mettre</i>	<i>Faire</i>

Dans un premier temps, reprenons brièvement les significations, dans chaque cas, de ces combinaisons verbales.

	Prescription	Interprétation
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

Faire/Mettre : objet transformé soumis ou non à l'interprétation. **Giraud** ancre son discours dans le faire et plus globalement dans les activités de confection des morceaux de viande (présence de verbes impliquant uniquement des changements d'état de la matière travaillée).

	Prescription	Interprétation
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

Faire/Laisser : objet transformé ou non soumis à interprétation. **Paolacci** travaille des demi carcasses de veaux. Ce type particulier d'animal lui permet de faire l'impasse sur plusieurs opérations de découpe et par là sur plusieurs objets intermédiaires. Les morceaux de viande issus d'un premier dépiéçage sont directement prêts à

découper.

	Prescription	Interprétation
<i>Passif</i>	Passer – A –	Laisser – B –
<i>Actif</i>	Mettre – C –	Faire – D –

Mettre/Laisser : objet transformé ou non soumis ou non à interprétation. **Lamastre** ne situe pas son discours dans le « faire », mais plutôt dans la perspective de la vente. Il cherche avant tout un compromis entre « mettre » des morceaux pour telles utilisations culinaires et « laisser » des pièces attenantes

dans le but d'en faire autre chose si la demande varie dans le temps (le pas de temps de référence étant la semaine). L'extension de découpe et le niveau de dépiéçage entre deux muscles attenants entrent parfaitement dans la logique de ces deux verbes. C'est finalement l'écart de prix entre deux muscles attenants qui régie le niveau de dépiéçage et réalise le compromis entre « mettre » l'aiguillette baronne démontée en rosbif ou la « laisser » non démontée en steak. La souplesse permise par l'organisation particulière de la découpe de Lamastre est visible dans l'exploitation simultanée du caractère « actif » et « interprétatif » de sa découpe (diagonale de la grille).

En excluant le verbe passer qui n'intervient pas dans le fonctionnement des activités des 3 bouchers, leurs pratiques saturent les types d'action envisageables permises par les 3 combinaisons « Faire*Mettre*Laisser » (l'ordre importe peu ici).

- **Combinaison(Giraud) : mettre-faire ($\chi^2 > 5$)**
- **Combinaison(Paolacci) : laisser-faire**
- **Combinaison(Lamastre) : laisser-mettre**

	<i>Faire</i>	<i>Mettre</i>	<i>Laisser</i>
<i>Faire</i>		Giraud (FM)	Paolacci (FL)
<i>Mettre</i>			Lamastre (ML)
<i>Laisser</i>			

6.3.1 Définir son métier à travers ses activités techniques

Nos 3 bouchers exercent le même métier, mais leurs conditions d'activité et leurs logiques de découpe les engagent dans des manières différentes de se définir. A travers le discours centré principalement sur le fonctionnement technique de l'activité, il est possible de percevoir des manières dont les bouchers se définissent. Un des meilleurs moyens pour s'identifier consiste à s'opposer à ce qui est extérieur. La linguistique utilise fréquemment, à cette fin, ce détour par le jeu des oppositions.

L'analyse des oppositions aux marqueurs de la personne (le « je » et le « nous ») consiste à faire apparaître ce qui dans le discours des bouchers est en opposition lorsqu'ils parlent d'eux et/ou de leur activité. Ces oppositions concernent principalement d'autres groupes appartenant ou non à la corporation des bouchers (les clients, les éleveurs, les bouchers d'autres régions) ou d'autres objets qu'ils ne manipulent pas (les types d'animaux, les normes, le changement technique).

Finalement, ce recensement systématique des oppositions permet de retrouver ce qui fonde l'identité des bouchers parlant de leur activité (tableau 22).

Tableau 22 : opposition aux marqueurs de la personne pour les 3 bouchers

Giraud en opposition à ...	Paolacci en opposition à ...	Lamastre en opposition à ...
Clients (4)	Gros bovins (2)	Autres boucheries (5)
autres régions (3)	GMS (2)	Mézenc (2)
normes (2)	Changement (1)	Clientèle (1)
jeunes apprentis (2)	Clients (1)	Norme (1)
autres entreprises (1)		Autre abattoir (1)
bouchers (1)		
manadiers (1)		

(le nombre d'occurrences observé pour chaque boucher figure entre parenthèses)

L'occurrence d'opposition la plus élevée chez **Giraud** concerne les clients. Même s'il n'existe pas de prescriptions concernant le cours de découpe, le cahier des charges impose l'obtention de certaines catégories de morceaux. Les exigences du client (que ce soit des bouchers détaillant ou de la grande distribution) sont donc plus formalisées que dans la boucherie traditionnelle. Alors que pour les deux autres bouchers, la référence à d'autres régions françaises ont presque disparu du discours, Giraud singularise son activité par rapport aux styles de découpe observés ou appris par ailleurs. La nature particulière de la carcasse qu'il travaille l'oblige à faire autrement. La combinaison carcasse singulière/découpe singulière constitue pour lui une identité forte de son métier. Preuve en est, l'incapacité pour un tiers, de reconstituer les logiques de confection d'un morceau de viande destiné à un usage culinaire spécifique de la région.

Le thème de la normalisation sanitaire de la découpe est récurrent. Les crises successives ont amené à fortement réglementer le fonctionnement des activités de boucherie. Cela dit, la boucherie (qu'elle soit détaillant ou dans un atelier de découpe comme ici) y a répondu assez

facilement en exploitant la souplesse de l'organisation artisanale. L'évocation des règlements est récurrente dans le discours de Giraud, mais ne représentant finalement qu'une faible astreinte pour l'activité.

La formation des apprentis à la découpe du taureau de Camargue est une tâche importante pour Giraud. On aurait pu penser qu'il s'y conformerait alors que dans les termes il s'y oppose. La maîtrise de la découpe d'un taureau est la marque d'un **statut professionnel** dont les non-initiés ne disposent pas. Il s'agit d'un savoir-faire original qui n'existe que parce qu'il est confronté à la découpe d'un animal singulier. Les ajustements exigés ne sont totalement appropriables que lorsque la découpe de type parisien a été mise à l'épreuve avec la découpe d'une carcasse de taureau de Camargue. Cette mise à l'épreuve implique de revenir sur le cours d'action *a posteriori* et autorise des phases d'apprentissage.

L'environnement extérieur (autres entreprises, bouchers, manadiers) importe peu à Giraud dont le périmètre d'activité est fortement délimité par la parcellisation des tâches. De même, l'entreprise est dans une situation d'oligopole puisqu'elle traite la majeure partie du taureau de Camargue AOC. Les autres entreprises d'abattage et de découpe travaillant du taureau ne constituent pas une concurrence majeure.

Paolacci entre en opposition avec des objets qu'il n'a pas l'habitude de traiter et dont il rejette la dénomination. L'attachement au registre du veau (plus proche de celui du porc, plus valorisant commercialement) l'empêche d'envisager de changer de style de découpe pour celui du bœuf. On retrouve cette résistance au changement dans la 3^{ème} opposition. Elle traduit la faible capacité ou volonté d'apprentissage de Paolacci pour passer d'un modèle de découpe à un autre.

Ces oppositions concernent des objets ou se rapportent à des transformations de l'activité. Il en existe un autre qui entre en conflit avec les grandes surfaces de l'Ile. Pour les bouchers détaillant, les GMS représentent une concurrence importante. Cela dit pour les bouchers ambulants de l'Ile, la concurrence n'est finalement pas si importante. Leur clientèle est une clientèle plutôt captive constituée majoritairement de personnes âgées peu mobiles. Par ailleurs, les tournées dans les villages fonctionnent sur un mécanisme d'entente d'une partition du territoire assez stable dont la barrière à l'entrée est forte. La concurrence est donc réelle, mais limitée.

Paolacci assume entièrement sa résistance à des innovations dans sa technique de découpe qui reste très proche de son modèle d'origine. Elle n'a jamais été réactivé par une confrontation à des crises profondes (perte importante de clientèle) ni à des modèles techniques exogènes (y compris son fils).

D'ailleurs, Paolacci ne fait jamais référence à d'autres systèmes de découpe (notamment parisien) puisque son fils a comme lui appris avec son père. L'absence d'Ecole de formation à la boucherie en Corse n'autorise pas l'introduction de nouveaux modèles de découpe et les bouchers de l'Ile continuent à suivre le modèle de la découpe méditerranéenne en quartier.

L'internalisation de l'activité d'élevage à l'activité de boucherie rend le calcul du coût de revient du veau plus difficile que lors de l'achat d'un animal ou d'une carcasse à l'extérieur. C'est d'autant plus explicite lorsqu'il s'agit d'élevage extensif (voire sauvage) dans lequel les coûts liés à l'alimentation et à la reproduction sont difficilement calculables et maîtrisables.

Cette forte imbrication des fonctionnements des activités d'élevage et de boucherie n'impose pas d'efforts particuliers de valorisation qui se résument à « débiter » la carcasse en morceaux de viande.

De même, du point de vue de l'organisation du travail, elle exige de répartir le temps entre le fonctionnement de l'élevage, d'abattage et de boucherie. Un tel type d'organisation (sur le modèle de l'homme-filière (Casabianca et de Sainte Marie (1998)) limite fortement le déploiement de techniques sophistiquées de découpe, consommatrices de temps et de main-d'œuvre.

L'inertie des pratiques bouchères de Paolacci est donc soutenue par un environnement stable à la fois en amont (intégration élevage/boucherie) et en aval (faible renouvellement de la clientèle). **L'activité de boucherie n'est donc jamais mise à l'épreuve et est confinée dans la routine.**

La boucherie de **Lamastre** est en concurrence directe avec les 5 ou 6 autres boucheries présentes en ville. Cette concurrence n'est pas tant le facteur d'opposition. Il s'agit plutôt de la manière dont les autres bouchers travaillent : c'est-à-dire la provenance de leurs animaux, les manières de découper la viande en fonction du type de clientèle, les prix de vente et leurs écarts entre les différents morceaux. C'est principalement par rapport avec ces critères qu'il définit son activité et positionne son offre. Le fait qu'il travaille des carcasses entières issues d'animaux dont il connaît les éleveurs participe à définir l'identité de sa boucherie. Une boucherie urbaine qui détourne parfois le potentiel de l'animal en morceaux à cuisson lente au profit d'une valorisation en steaks ou en rosbifs même pour des muscles de l'avant. Ce type de découpe le place dans la filiation de la boucherie parisienne dont la découpe anatomique est adaptée à la recherche de muscles à cuisson rapide. Les techniques de découpe de Lamastre s'y conforment donc suffisamment pour qu'il n'en fasse pas grand état et surtout qu'il ne s'y oppose pas.

En revanche, il oppose cette recherche du muscle en grillades aux pratiques des bouchers ruraux (des Estables notamment) pour lesquels la valorisation de la « basse » pose moins de problème. Alors que certains muscles sont destinés à l'apprêtement en steaks à Privas, ils servent à réaliser des pot-au-feu aux Estables.

Les normes sanitaires (en particulier le désossage intégral presque systématique de l'ensemble de la carcasse) n'ont pas radicalement changé ses manières de faire. La flexibilité du fonctionnement artisanal a permis d'adapter la découpe existante à ces nouvelles contraintes réglementaires.

6.3.2 Termes de passage d'une logique bouchère à une autre

Les transformations permettant de permuter les 3 logiques à l'œuvre selon l'activité des bouchers s'opèrent en changeant les types d'action (autrement dit les verbes). Nous essayons de trouver des **justifications permettant ces passages** en nous appuyant sur leurs métiers respectifs et le type d'activité qu'ils exercent.

Paolacci ⇔ *Lamastre*

L'activité de Lamastre est plus prescrite, moins soumise à interprétation que celle de Paolacci. La différence de prix pour séparer deux muscles constitue le script de Lamastre. Cette règle n'est jamais transgressée puisqu'elle créerait une rupture entre la valeur de la carcasse entière et la valeur du morceau de viande (règle de Robert).

Au contraire Paolacci est éleveur-boucher et dispose d'un troupeau. La valeur d'achat de l'animal sur pieds est donc internalisée dans le coût de découpe de la carcasse. La déconnexion entre la valeur de la carcasse et le prix de vente des morceaux de viande est difficilement chiffrable. De même, l'activité de Paolacci est plus réactive/souple en particulier parce que les objets intermédiaires sont plus réduits dans le cas de la découpe du veau que du bœuf et donc plus facile à gérer. Paolacci joue beaucoup plus sur les possibilités d'orientation des morceaux vers des formes d'apprêtement différentes ce qui renvoie bien à la forme de l'action.

Giraud ⇔ *Lamastre*

On observe un effort de médiatisation de l'activité de Giraud par rapport à celle de Lamastre. Le « faire » a totalement disparu de la logique de l'activité de Lamastre pour gagner en souplesse de fonctionnement. L'activité de Lamastre est moyennement prescriptive et n'est pas soumise à la contrainte du respect d'un cahier des charges de clients.

Paolacci ⇔ *Giraud*

Son activité est plus prescriptive par l'effet force de rappel créé par le cahier des charges de Giraud (même si les chemins de la confection du morceau de viande sont toujours du ressort de la décision de Giraud). C'est la forme de l'action qui est concernée ici.

L'effort de mise en connexion est plus important pour Giraud puisqu'il n'internalise pas l'activité de découpe puis d'apprêtement/commercialisation des morceaux de viande confectionnés. C'est la force de l'action qui est alors en jeu.

L'effort à la fois d'ouverture et de médiatisation réalisé par Giraud le conduit à déployer une gamme d'action beaucoup plus étendue que les autres bouchers. C'est le paradoxe que nous avons soulevé puisque même si son activité semble à première vue confinée (travail de technicien désosseur dans un atelier de découpe semi industriel) elle est plutôt de nature fictive. Giraud est totalement autonome dans son activité (intentionnalité faible, ajustement en cours d'action, capacité d'apprentissage forte). Il met en œuvre un savoir très procédural et peu prescriptif. Le cahier des charges est le seul script dont il dispose, mais il porte sur le résultat des actes techniques et non sur les actes eux-mêmes dont il reste seul responsable.

Ce rapport de prescription est croissant selon qu'on regarde successivement les activités des bouchers. L'activité de Giraud (pour laquelle le découplage productif est fort) est plus prescrite que celle de Lamastre qui est elle-même plus prescrite que celle de Paolacci (pour laquelle l'internalisation des activités est complète).

Nous disposons donc au travers de ces trois bouchers d'une gamme complète de prescriptions croissantes dans la découpe d'une carcasse qui est liée à l'importance

croissante du découplage entre le fonctionnement des activités d'élevage et de boucherie (tableau 23).

Tableau 23 : relation entre le niveau de prescription et le découplage entre le fonctionnement des activités

Bouchers	Types de relations avec les éleveurs	Intensité de la relation avec les éleveurs	Niveau de prescription
Paolacci	Activités intégrées	Très forte ↑ +	Faible ↓ -
Lamastre	Achat animal vif	Forte	Moyen (demande clientèle)
Giraud	Travail sur carcasse uniquement	Faible ↓ -	Fort (cahier des charges) ↓ +

6.3.3 Respect de la matière, respect du muscle

A chacun leur manière, nos trois bouchers expriment leur attachement à conserver l'intégrité des morceaux de viande. La découpe à blanc en un exemple remarquable : c'est l'affirmation du savoir-faire et de la maîtrise de l'art de la boucherie. La maîtrise du désossage puis du dépiéçage qui permet de conserver cette fine pellicule blanche sur le muscle le protège du noircissement au contact de l'air et le rend plus attrayant lorsqu'il est mis à l'étal.

Ce souci de l'intégrité du muscle puis du morceau de viande se manifeste tout particulièrement chez Giraud qui est le seul à verbaliser clairement cette exigence.

Si on envoie au boucher un rumsteck avec des coups de couteaux dedans quand il va couper ses pavés ou ses tranches de bifteck ou ses rosbifs ça va pas être présentable. c'est pour ça il faut respecter c'est des petits il faut tout respecter, c'est des muscles qui sont réduits comme les os et automatiquement c'est des pièces dans la cuisse qu'on va laisser entières.

Ce souci est d'autant plus étonnant qu'il exerce son métier de boucher dans un atelier de découpe, c'est-à-dire dans un environnement peu propice au respect du muscle (bien plus que dans le hall d'abattage) où tout tranche, débite, découpe, met en pièce. C'est aussi un environnement où l'organisation est proche de l'organisation tayloriste, précisément là où on aurait pu penser que le respect des objets n'est pas le plus l'essentiel de l'activité des opérateurs.

Cela dit, la chaîne de découpe impose une cadence aux opérateurs à laquelle Giraud ne peut se soustraire totalement. Son souci est de rendre compatible le respect de l'intégrité du muscle avec les efforts de productivité imposés par l'organisation de l'atelier. Bien plus qu'un simple arbitrage entre souci de l'objet et cadence d'exécution, ce respect de la viande témoigne d'un engagement de l'opérateur pour trouver le « geste idéal » pour faire un travail « bien fait ». Dans le cours de l'activité, cette double exigence de respect et de rendement se traduit par des formes de compromis qu'il est même possible d'objectiver grâce aux bilans matière.

On pourrait la désosser vraiment à blanc à blanc mais vis à vis des commandes de la demande de production, on est obligé d'avoir un rythme de travail assez élevé qui compense si on laisse 2% de viande sur l'os.

Dans la première partie de *Les Hommes et les Machines* (1995) consacrée à la solidarité technique, Dodier revient sur le rôle de médiation des objets techniques par lesquels les

humains sont rendus solidaires. Il consacre notamment un long passage sur le rapport de la technique à la nature vu par Heidegger. Ce détour hors des sentiers de la viande nous paraît intéressant. Il éclaire, en effet, le souci de Giraud pour le respect des objets alors qu'il est engagé dans des formes de travail de la matière proche du modèle productiviste.

La cible de la critique heideggerienne n'est pas la technique en tant que telle, mais bien la technique moderne, opposée à l'artisanat. Dans l'artisanat le dévoilement de l'objet se fait par co-production : l'artisan laisse venir l'objet autant qu'il le fabrique lui-même. La technique moderne procède très différemment : elle extrait et stocke une énergie qu'elle somme ensuite de répondre à une demande. Elle est donc arraisonnement (*ge-stell*). La nature est considérée comme un fond dont on extrait ce qui peut servir à nos fins.

A la vision dichotomique de Heidegger, Dodier oppose que ce n'est pas la technique moderne, en tant que telle, qui est le véhicule d'un « arraisonnement » du monde, mais certaines manières d'organiser le fonctionnement des réseaux techniques, qui ont des répercussions sur le rapport des opérateurs aux objets.

Le rapport aux objets n'est en effet pas entièrement déterminé par la nature de la structure (artisanale ou industrielle) dans laquelle les acteurs sont engagés, puisque Giraud respecte au moins autant le produit que les autres bouchers (sans conteste artisanaux). Si ce n'est pas la structure, c'est bien l'organisation des fonctionnements techniques des activités qui autorise ou non un maniement des objets soucieux de leur intégrité. L'atelier de découpe tel qu'il se présente (au même titre que l'ensemble des métiers de la viande) est une juxtaposition d'activités artisanales mises bout à bout. **La parcellisation des tâches n'est qu'une forme de rationalisation des activités sans pour autant constituer un phénomène industriel.**

De ce point de vue, la posture de Giraud est tout à fait justifiable puisqu'il situe son action dans une activité artisanale qui implique le respect du muscle.

De même, pour Lamastre lorsqu'il achète des animaux sur pieds ou Paolacci lorsqu'il abat ses propres animaux, subsiste un doute sur les qualités intrinsèques de l'animal qu'ils expriment le plus souvent par la question : « comment sa viande va tomber ? ». L'incertitude sur la viande et les surprises qui l'accompagnent (ce « je n'aurais pas cru qu'elle ferait ») témoignent du respect de l'objet. Il faut, en effet, composer avec l'émergence de caractère spécifique et s'y adapter. Cette prise en compte de la forme particulière de l'objet à laquelle l'opérateur ne peut rien se détache de la stricte application des règles (qu'elles soient contraintes par la réglementation sanitaire et les bonnes pratiques de la découpe bouchère ou volontaires par l'engagement dans la démarche AOC).

Les premières expériences de boucherie (dont les miennes) contraignent la forme des objets lorsque le désosseur tranche dans le muscle, et que le faux filet, pièce noble par excellence est altéré. Le respect de l'objet prend donc du temps, s'acquiert à mesure des expériences et du contact avec la carcasse. Bientôt, le geste n'obéit plus strictement aux règles imposées de la pédagogie de la découpe, mais s'ajuste aux spécificités de la carcasse. Le frayage quotidien avec le muscle permet de déjouer les pièges de la carcasse qui ne sont pas entièrement prédictibles. L'absence de prédictibilité et l'interrogation sur ce que va faire la bête ouvrent la prescription *a priori* sur l'interprétation des règles et l'ajustement en cours d'action. Cette attention croissante « au grain de l'objet » nous dit Dodier, en citant Navel (1945) commute le technicien-désosseur en boucher doté d'un « savoir-faire réfléchi ». Dodier poursuit « l'opérateur cumule l'appui sur un savoir-faire, et donc sur l'intériorisation inconsciente des bons gestes, de la conscience de soi caractéristique d'un rapport éclairé à sa propre activité. C'est ce que Navel appelle les *gestes intelligents* ou le *tact* dans les rapports à l'objet ». La constitution de corpus de ces « gestes intelligents » conscients des spécificités de la carcasse

rend à la fois cette carcasse non substituable, mais singularise aussi les manières de la travailler. C'est une mise à l'épreuve à la fois de la matière : cette carcasse est-elle substituable à une autre, auquel cas, il suffit de se conformer à des règles pré-existantes ou possède-t-elle des spécificités ? Dans ce cas, c'est aussi une mise à l'épreuve des gestes qui doivent s'accommoder des spécificités d'une matière résistante. Cela dit, les gestes ne sont pas suspendus dans l'air, ils prennent effet sur la carcasse dans l'art du maniement du couteau. Chaque boucher dispose de son propre couteau y compris dans les ateliers de découpe et pour rien il n'en changerait.

Je sais que là je suis le seul il n'y en a pas un qui travaille avec des couteaux longs comme ça (Lamastre)

C'est à dire le couteau moi j'ai le mien mon fils à le sien, c'est toujours le même (Paolacci)

On se sert pratiquement que de 15 comme nous les anciens désosseurs, ça fait qu'on a toujours travaillé avec des couteaux 15 courbés (Giraud)

Le maniement du couteau ne se résume pas qu'à l'exécution de gestes techniques.

Le respect du muscle n'est pas qu'une simple fantaisie. Il dispose d'un effet structurant sur l'activité de découpe et engage les opérateurs dans un processus de reconnaissance personnelle au travers de leur activité professionnelle. Il permette aux opérateurs y compris ceux inclus dans les chaînes de production d'exister en tant que boucher.

Si l'organisation des fonctionnements techniques engage les opérateurs dans une posture de souci de l'objet, il semble que l'objet en lui-même ait aussi une influence. Là encore, le cas de Giraud travaillant une carcasse de taureau de Camargue est éloquent.

Maintenant je décolle le rond de gîte et je cherche le fil. c'est là que je vous dit que c'est plus délicat le taureau que le bœuf parce que c'est séparé par des petits muscles et automatiquement il faut éviter de donner des coups francs et c'est de la recherche, ça complique le dépiéçage, c'est plus minutieux.

La nature de l'objet (sa taille en l'occurrence) engage donc Giraud dans un travail d'attention particulière pour éviter d'entamer le muscle. La taille et la forme de l'objet sont donc un facteur essentiel dans la posture de respect de l'objet adoptée par les bouchers.

La forte tradition du **métier** de la boucherie, que la parcellisation des tâches n'a vraisemblablement pas fait disparaître, participe au travail du muscle dans les règles de l'art. Elle n'est pas étrangère au souci des objets.

6.4 De l'observation du fonctionnement des activités techniques à l'émergence des savoir-faire

6.4.1 Exposer la multiplicité des savoir-faire engagés dans l'acte de découpe

Nous avons pu identifier plusieurs registres de savoir-faire condensés dans les pratiques de découpe. Ces différents types de savoir-faire sont mis en œuvre à des moments différents dans la transformation de l'animal de sa carcasse au morceau de viande. La mobilisation des savoir-faire n'est donc pas homogène tout au long du travail de découpe et certains moments

de l'activité mobilisent préférentiellement un type précis de savoir selon la performance que l'opérateur doit accomplir. Elle varie en fonction de l'état et du type de muscle à traiter (**muscle en devenir**) ou du type de morceau à obtenir (**morceau à venir**). Le muscle en devenir est le muscle en cours de transformation. La petite taille des muscles de taureau de Camargue exige par exemple que l'opérateur ajuste sa découpe. Mais les variations de découpe liées au type de muscle travaillé sont peu significatives. En revanche, le traitement du muscle à venir met en œuvre des formes d'anticipation et des savoirs d'ajustement par rapport à la destination culinaire des morceaux de viande. Les savoir-faire en jeu diffèrent fortement selon les types de muscle traités et l'opérateur commentant son activité de découpe.

Comme on l'a remarqué, ce sont les opérations les plus en aval de la transformation de la carcasse qui mobilisent les savoirs les plus originaux : ce sont eux qui permettent de passer d'une carcasse disqualifiée à un morceau de viande qualifié.

L'analyse des secondes autoconfrontations (bis) puis l'analyse des confrontations croisées entre Thiénaud et Giraud puis entre Pézan et Paolacci permettent de distinguer différents registres de savoir-faire. Cette mise à plat rend visible les savoir-faire qui jusqu'à présent restaient dissimulés (voire confondus) sous la norme et les codes de la boucherie parisienne (figure 42).

Nous avons distingué plusieurs registres de savoir-faire qui tous participent à un moment ou à un autre à la réalisation de la découpe :

✘ **Savoir-faire partagé**

Il détermine la performance d'un boucher par rapport à des pratiques de référence (en l'occurrence la découpe parisienne). Il s'agit d'un savoir-faire professionnel commun à l'ensemble de la corporation bouchère.

✘ **Savoir-faire situé**

Une découpe liée au savoir-faire situé ne peut être interprétée que par rapport à un contexte donné. Sa réalisation nécessite donc une série d'ajustements des pratiques en fonction de contraintes internes (carcasses particulières) et de contraintes externes (clients, apprêtements de la viande, usages culinaires locaux). Finalement, une telle pratique de la découpe conduirait à réaliser de la découpe parisienne ajustée à chaque type de situations (Camargue, Corse et Mézenc)

Le savoir-faire situé serait donc un ajustement du savoir-faire partagé. Entre le savoir faire situé et partagé, c'est la nature de la référence qui change. Elle est communément distribuée pour le savoir-faire partagé : c'est donc une donnée. Elle est contextuelle pour le savoir-faire situé : c'est donc un construit puisqu'elle est ajustée au cas par cas.

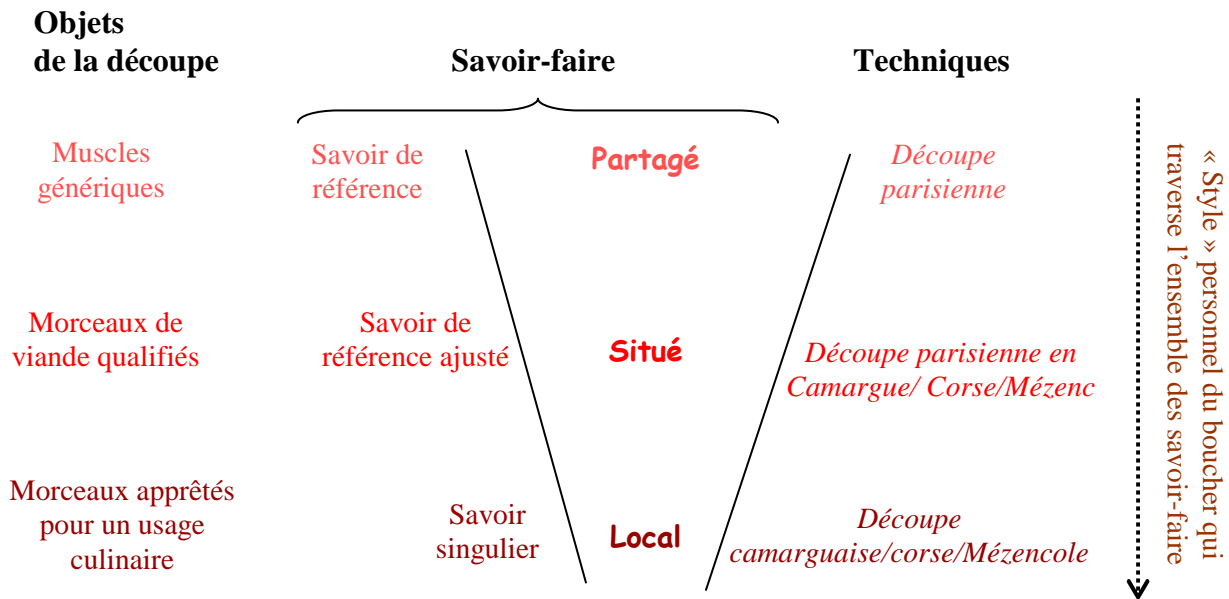
✘ **Savoir-faire local**

Le savoir-faire local va au delà du simple ajustement du savoir-faire partagé. Il se rapporte à un savoir totalement singulier qui n'est pas référentiel à un autre type de savoir-faire. L'originalité de ce savoir-faire peut provenir de la confrontation à un type de carcasse elle-même originale, à des usages culinaires qui orientent le sens de la découpe ou à un mode d'apprentissage particulier de la découpe.

✘ **Le « style » du boucher**

Cette dernière catégorie de savoir-faire (ou pour mieux dire de *compétence*) se retrouve dans chacun des types de savoir (partagé, situé, local). C'est le « style » qui permet la personnalisation de l'activité et qui fait varier la pratique de la découpe à chaque niveau de savoir-faire. Ce « style » procède de l'expérience du boucher qui perfectionne progressivement son art de la découpe.

Figure 42 : formalisation des savoir-faire attachés aux techniques de découpe et aux objets qui en sont issus



6.4.2 Des savoir-faire cachés

Au bout de l'exploration, nous avons identifié quelques raisons qui ne permettent pas aux porteurs de projets AOC de codifier leur savoir-faire de découpe. Finalement, la densification du réseau de normes et la prégnance des savoirs professionnels ont occulté les savoir-faire locaux de découpe. Ces savoir-faire relégués au rang de simples ajustements par rapport aux savoirs professionnels n'ont plus d'existence *per se*.

Les officialiser en les codifiant, c'est prendre le risque de les soumettre à la prescription, ce qui reviendrait à **une perte d'efficacité** dans le travail d'un objet aussi changeant que la viande bovine. D'ailleurs, toutes les tentatives d'automatisation du travail de découpe ont échoué à ce jour (Geay et *al.*, 1991). Ne peut-on pas voir dans cet échec, une résistance liée à la « virtuosité » des opérateurs, qui se constituent selon Dodier (1995) comme auteurs de leur action. La virtuosité n'est envisageable que dans l'action en cours et le faire immédiat. Elle entraîne une irréversibilité dans le jugement. La notion de réparation n'a pas de sens dans la virtuosité : un geste approximatif dans le maniement du couteau peut entailler dans le muscle

sans possibilité de correction. Cette irréversibilité du geste renvoie au respect du muscle proportionnel à sa valeur culinaire.

La virtuosité des bouchers s'oppose, en particulier pour Giraud, aux prescriptions du cahier des charges. C'est plutôt la recherche de la réaction des objets qui guide le couteau sur l'os et entre les muscles.

C'est finalement une forme de personnalisation de l'activité où l'évidence de l'auteur n'est jamais réalisée d'emblée, car insérée dans un ensemble de règles instituées. Cette personnalisation transforme le rapport à l'objet technique dans le but d'augmenter la plasticité de l'objet à transformer.

6.4.3 Faire émerger les savoir-faire : une opportunité de codification des savoir-faire de découpe au sein des règlements techniques

Il n'existe aucune pratique spécifique attachée aux savoir-faire de découpe aujourd'hui inscrite dans le référentiel technique de l'AOC. Cela témoigne de la difficulté du groupe porteur de projet à codifier leur savoir au sein d'un règlement technique. La méthode d'autoconfrontation, en renvoyant aux bouchers, leur propre pratique de la découpe, modifie nécessairement la perception de leur activité. Cette prise de conscience rejoint le point de vue de Vygotski (1997) : « percevoir les choses autrement c'est en même temps acquérir d'autres possibilités d'action par rapport à elles ». Le travail d'autoconfrontation, au-delà de la possibilité de saisir des savoir-faire de découpe spécifiques et locaux, offre aux porteurs de l'AOC l'opportunité d'intégrer au règlement technique des pratiques qui aujourd'hui demeurent masquées. Le travail d'autoconfrontation autorise donc à la fois :

- l'observation des pratiques de découpe et le dévoilement de l'ensemble des savoir-faire de découpe locaux, réglementaires et professionnels mis en œuvre dans le travail de la viande. Cette mise à plat qui permet de **rendre visible les savoir-faire locaux** qui jusqu'à présent restaient dissimulés (voire confondus) sous la norme et les codes de la boucherie ;
- la distinction des différents registres de savoir-faire rend possible la mise à l'épreuve des savoirs codifiés dans le règlement technique. De même, il autorise la **confrontation des savoirs locaux avec la norme et les savoirs professionnels**. Cette mise en perspective confère un statut propre aux savoir-faire locaux dans le règlement technique face à la norme ;
- cette identification donne aux bouchers (et plus largement au collectif de gestion de l'AOC) la possibilité de s'approprier ces savoir-faire locaux et d'en user. Autrement dit, il s'agit pour eux, dans l'avenir, **d'activer ces savoirs** pour renforcer l'origine de leur produit et en faire un atout de différenciation commerciale.

6.4.4 Perspectives de recherche

Afin de mieux répondre au souci de codification des pratiques liées aux savoir-faire des bouchers, nous proposons une méthode qui s'inscrit dans le prolongement du cours d'action.

A partir des séquences filmées déjà disponibles, elle vient compléter les *autoconfrontations* et les *confrontations croisées* par un troisième type de confrontation : la *confrontation collective*. Son objectif et sa mise en œuvre sont distincts des deux autres.

○ *Quelle méthode d'exploration ?*

L'autoconfrontation impose au boucher camarguais le savoir-dire sa pratique de la découpe pour en révéler les savoir-faire qui y sont attachés. Dans ce cas, 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)**.

Avec la confrontation croisée, nous avons identifié parmi l'ensemble des pratiques de découpe, celles réellement spécifiques de la découpe d'une carcasse de taureau de Camargue. Ce travail d'exploration a permis de rendre visible des savoir-faire locaux dissimulés sous la norme et les codes professionnels de la boucherie parisienne. Rendre visible, c'est aussi différencier les différents registres de savoir et finalement leur donner un statut les uns par rapport aux autres.

Pourtant, la mise à plat de ces savoir-faire locaux ne présage pas de la capacité des parties prenantes de l'AOC à s'en saisir pour les codifier. C'est en conséquence la manière dont il est possible d'activer ces savoir-faire locaux et le type de règle à construire qui sont en jeu. Le cycle des confrontations ne serait donc pas totalement complet sans ce travail de mise en discussion des matériaux recueillis auprès d'un collectif plus large. En donnant à voir à ce collectif²¹, nous pensons qu'il est possible de leur donner les moyens de considérer leurs actes différemment, voire d'accroître leur capacité de **réaction** vis-à-vis de leurs pratiques. La mise à distance du réel permise par l'image transforme le statut de l'activité, qui d'**objet** (savoir-faire liés à une activité) devient **moyen** d'agir sur ces savoir-faire.

Y associer des élèves est évidemment un point essentiel puisque leur réaction est guidée en référence à l'animal sur pieds, qu'ils sont amenés, à ce moment, à considérer du point de vue de sa carcasse. Dans cette optique, en déplaçant les arènes de la confrontation dans le collectif, hors du huis-clos boucher-chercheur(s), nous diffusons de manière plus large des savoir-faire peu visibles à la fois en images brutes mais aussi en apportant des résultats de notre analyse.

Il est nécessaire de distinguer deux niveaux dans ce type de confrontation :

- le premier concerne ce que les parties prenantes de la confrontation disent des séquences filmées. Les interventions de chacun sont enregistrées. En analysant ces discours, nous devrions être capables de définir les verrous qui permettent de qualifier l'origine dans l'activité de transformation d'un taureau de Camargue. C'est aussi, pour nous, l'opportunité de mettre à l'épreuve la signifiante des savoir-faire identifiés pour le collectif de gestion de l'AOC ;
- le second se situe dans une perspective plus lointaine. Il se rapporte à ce que les gens font du matériau vidéo ou plutôt comment ils s'en saisissent. Il est plus difficile de capter ce type d'informations. Notre souci est d'une part méthodologique (le cours d'action est-il réellement une méthode permettant aux acteurs de renouveler leur rapport à leur activité et d'agir sur elle ?). D'autre part, il s'agit de produire des connaissances (le couplage entre activités d'élevage et de boucherie passe-t-il par la production de règles ?). Autrement dit, on peut espérer à la fois donner au collectif de gestion de l'AOC la possibilité de réactiver des savoir-faire jusque-là non codifiés et d'affirmer notre propre activité de recherche sur le marquage de l'origine.

○ *Avec quels acteurs ?*

Le syndicat AOC semble l'instance la plus adaptée à ce type d'exercice. Elle réunit les représentants de l'ensemble des parties prenantes concernées par le taureau de Camargue (collèges élèves de taureau camarguais et Brava, bouchers, négociants).

²¹ C'est à dire ce dont il n'a pas idée ou qu'il classifie d'emblée dans de l'activité de découpe standard sans y voir les variations ou enfin qu'il considère comme mineur dans la construction de l'origine.

○ Avec quels matériaux ?

Il s'agit de circonscrire les éléments filmés sur lesquels nous souhaitons faire porter les discussions. La réalisation d'un montage sur la base d'images qui nous ont semblées essentielles lors de l'analyse du discours du boucher permettra de ne pas égarer les profanes. De même, afin de favoriser la discussion sur les points spécifiques de la découpe de taureau de Camargue, nous réaliserons un montage des séquences montrant la découpe d'un taureau et celle d'une génisse charolaise. L'intérêt est que ces images réalisées par le même opérateur sur le même site, mais ne montre qu'un style de découpe. En revanche, ce style de découpe représente plus des $\frac{3}{4}$ de la découpe du taureau de Camargue passant sous AOC.

6.4.5 Conclusions sur les statuts des différents types de savoir-faire

Au bout de l'exploration, nous avons identifié quelques raisons qui ne permettent pas aux porteurs de projets de l'AOC taureau de Camargue de codifier leur savoir-faire de découpe. Finalement, la densification du réseau de normes et la prégnance des savoirs professionnels ont occulté les savoir-faire locaux de découpe. Ces savoir-faire relégués au rang de simples ajustements par rapport aux savoirs professionnels n'ont plus d'existence *per se*. Comment, dans ces conditions, **prétendre faire exister une culture technique s'appuyant sur des savoir faire locaux qui ne soient par qu'un simple ajustement d'un savoir faire plus générique ?**

Ce retranchement derrière la codification de la norme pose la question de la légitimité de ces savoirs locaux pour les opérateurs de boucherie. Existe-t-il pour les abatteurs et les découpeurs, travaillant des carcasses spécifiques, des savoir-faire non légitimés auprès de l'ensemble de la profession bouchère ? Autrement dit, l'occultation des savoir-faire locaux par la norme, ne témoigne-t-elle pas aussi, d'un déficit d'affirmation voire de légitimité de savoir-faire spécifiques ? Alors que les normes réglementaires et les savoir-faire professionnels se sont progressivement institutionnalisés, les savoir-faire locaux sont restés en dehors de ce mouvement. **Ils ne sont aujourd'hui que des savoirs professionnels fortement personnalisés, résultat d'ajustements en cours d'action, non assumés et gérés collectivement.**

Cela dit, les grandes techniques de découpe, belge ou parisienne, ne sont pas capables de fournir des interprétations satisfaisantes aux chemins du couteau qui entaillent les chairs des carcasses originales.

Comme si ces techniques et ces savoirs englobant se trouvaient mis en défaut lorsqu'ils sont confrontés à la découpe de carcasses d'animaux singuliers et qui les rendraient inutilisables localement. Le caractère local des ajustements permettant le traitement de ces carcasses montre qu'il existe des dispositifs techniques fonctionnant de manière autonome sans avoir à être avalisés par le régime commun de la découpe parisienne inopérante dans ce cas.

Michel Foucault (1977) fait une description des savoirs locaux étonnamment proche de notre questionnement à propos de la prolifération de la critique des choses, des institutions, des pratiques et des discours. Il remarque, à ce propos, « l'insurrection des *savoirs assujettis* ». Il entend par là deux choses : d'une part, il désigne « des contenus historiques qui ont été ensevelis, masqués dans des cohérences fonctionnelles ou dans des systématisations formelles ». On remarque la diffusion progressive, à travers les organismes de formation aux

techniques de boucherie, de la découpe de type parisienne au point qu'aujourd'hui elle s'est totalement institutionnalisée dans les manuels de boucherie et les guides de bonnes pratiques. Il désigne également « toute une série de savoirs qui se trouvaient être disqualifiés comme savoirs insuffisamment élaborés, savoirs naïfs, savoirs hiérarchiquement inférieurs. Et c'est la réapparition de ces savoirs d'en dessous²², de ces savoirs non qualifiés, de ces savoirs même disqualifiés, c'est ce savoir que j'appellerais le *savoir des gens*²³, ce qui n'est pas du tout un savoir commun, un bon sens, mais, au contraire, un savoir particulier, un savoir local, un savoir différentiel, incapable d'unanimité et qui ne doit sa force qu'au tranchant qu'il oppose à tous ceux qui l'entourent ».

Chaque type de découpe est localisé, ce qui ne veut pas dire qu'elle soit locale. En effet, dans la plupart des cas, les savoir-faire de découpe sont des savoir-faire ajustés qui situent la découpe dans une aire géographique donnée. Les éléments qui localisent la découpe varient selon chaque situation.

Néanmoins, il en existe un qui est récurrent : il s'agit des modes de préparations culinaires. C'est la pression des usages gastronomiques finaux qui oriente la manière de découper les carcasses. La découpe d'une carcasse de taureau de Camargue, de *manzu* de Corse ou de fin gras du Mézenc ne cède pas à cette règle.

La matière travaillée constitue le second élément qui localise l'activité de découpe. Le tranchant de la singularité des carcasses fait resurgir les savoir-faire spécifiques ceux dont parlent Foucault et si elle ne réussit pas totalement à faire disparaître la découpe parisienne, elle montre comment s'élaborent les arrangements locaux.

Si la typicité des carcasses intervient dans le cas du taureau de Camargue et du fin gras, elle n'est guère présente dans la découpe observée en Corse. Ce type de découpe « méditerranéen » nie, au contraire, le type particulier de la carcasse en adoptant un style de découpe très franc qui ne suit pas totalement les contours du muscle. La découpe parisienne est ici complètement expulsée du travail de la carcasse.

Si la découpe parisienne n'est parfois pas mobilisée, c'est qu'il existe d'autres références pour réaliser le désossage puis le dépiéçage d'une carcasse. En Corse, la découpe charcutière s'est imposée comme le modèle de découpe pratiqué. De « découpe modèle » dans les autres situations camarguaise et mézencole, la découpe du bœuf (ou du veau) est relayé en Corse au rang de « découpe singulière » imposant le modèle charcutier à l'ensemble des carcasses issues des autres espèces animales élevées. C'est à la fois l'histoire personnelle et collective qui a favorisé la dissémination de cette référence de découpe.

²² « D'en bas » aurait nos ministériels contemporains

²³ La référence de Foucault au « savoir des gens » est très proche de la démarche du cours d'action, c'est-à-dire le saisissement de l'action dans la réalisation de la performance de l'acteur.

Quatrième partie

Couplage entre les activités : rôles et propriétés des dispositifs techniques



Jusqu'à présent, nous avons successivement regardé le fonctionnement des activités d'élevage puis de boucherie. Au gré de l'exploration des activités techniques, nous avons parfois perçu les manières dont les professionnels organisent la mise en connexion de leurs activités et de leurs savoir-faire. Ces mises en connexion ne vont pourtant pas de soi, d'autant que les dispositifs techniques actuels entretiennent des ruptures fortes entre les parties prenantes de la filière.

Dans cette partie, nous revenons donc systématiquement sur les différents dispositifs techniques spécifiques mis en place par le groupe porteur du projet de marquage de l'origine. Leurs propriétés varient dans chaque situation selon les voies de transport de l'origine choisies.

A partir de l'observation des trois terrains principaux, nous proposons de confronter les différentes voies de transport de l'origine et les dispositifs techniques qui y sont associés. Ce sont finalement **les modalités de la qualification de l'origine** des viandes bovines que nous cherchons à définir.

1. Des activités professionnelles structurellement disjointes

1.1 Des frontières professionnelles en pointillés

L'analyse comparée des discours sur les pratiques d'éleveurs et de bouchers montre que leurs registres sémantiques et leurs périmètres d'activités sont aujourd'hui disjointes. Déterville (1982) et Toussaint-Samat (1997) confirment respectivement dans des registres techniques et symboliques ces observations.

Alors que l'éleveur s'intéresse au devenir de l'animal qu'il maîtrise principalement dans son art de la sélection et/ou de l'engraissement, le boucher travaille la carcasse à partir de laquelle il confectionne des morceaux de viande prêts à découper.

Pourtant, dans l'ensemble des situations observées camarguaise, mézencole et corse, les parties prenantes de la filière ont su construire des dispositifs techniques permettant de pallier le découpage productif entre les opérations dont l'une relèverait de l'art de la zootechnie et l'autre de la boucherie.

L'enjeu est donc de saisir **comment s'opèrent les mises en connexion des fonctionnements techniques entre les activités d'élevage et de boucherie et d'identifier leur zone de recouvrement**. Derrière les couplages entre activités, se dessinent les mises en connexion des objets qui y sont associés et leurs changements au fur et à mesure de la transformation de l'animal : de l'animal sur pied jusqu'à sa viande en passant par sa carcasse.

1.2 Des couplages diversement articulés

Les dispositifs techniques par lesquels les parties prenantes du projet de qualification de l'origine vont justifier et assurer le lien entre l'animal ~ sa carcasse ~ sa viande sont néanmoins variables selon les situations observées.

Ce sont les arrangements locaux entre les différents métiers, tout au long de la chaîne de solidarité pour reprendre Dodier (1995) qui formatent la construction des dispositifs techniques.

Ces arrangements locaux dépendent très fortement du fonctionnement des activités techniques et de la nature des objets à qualifier. Ils déplacent les dispositifs techniques le long de la chaîne de solidarité qui ne se superposent pas nécessairement au découpage productif tel qu'il est ordinairement représenté.

En effet, il est par exemple classique de limiter l'activité des éleveurs à la seule production d'animaux, rythmée par la mise à la reproduction, la mise à l'herbe, la rentrée à l'étable, le tri des veaux, leur sevrage et leur engraissement : en fin de compte toutes les opérations d'élevage avant que l'animal (ou le lot d'animaux) soit mis en vente. Borner ainsi l'étendue de leurs activités ne permet pas de rendre compte entièrement de leurs pratiques et des savoir-faire qui y sont attachés et finalement empêche de penser leur activité réelle. Le savoir-faire lié à la négociation de l'animal ou du lot d'abattage peut, dans certains cas, faire partie intégrante de l'activité de l'éleveur, alors que cette dimension du métier est expulsée dans d'autres situations.

Le regard porté sur les dispositifs techniques et les articulations locales nous autorise à repenser ces frontières en redessinant les contours des activités des éleveurs et par conséquent celles des bouchers.

Dans cette optique, les dispositifs techniques servent tout autant à rejoindre et mettre en compatibilité ses fractions de système qu'à dessiner les frontières pertinentes à l'intérieur desquelles l'acteur peut agir. En conséquence, il s'agit d'un double mouvement qui conduit à rejoindre et à délimiter les activités et les savoir-faire de chacune des parties prenantes de la chaîne de solidarité.

La façon dont les acteurs recombinent la chaîne de solidarité au travers de la construction de dispositifs techniques *ad hoc* configure la manière de qualifier l'origine.

L'exploration des articulations locales aux différents points de contact entre les activités professionnelles et les savoir-faire va peu à peu nous amener à cerner les modalités de la qualification de l'origine propre à chaque situation. On se réfère là à notre hypothèse de base qui suppose que les dispositifs techniques construits par les parties prenantes du projet possèdent certaines propriétés permettant le transport de l'origine.

2. Analyse thématique des dispositifs techniques

Jusqu'à présent, nous avons restreint l'analyse des dispositifs à leur état général. **Nous déclinons, à présent, l'approche des dispositifs techniques en différents points de vue thématiques.**

Deux entrées sont privilégiées : les **logiques d'acteurs** d'une part et la **configuration des dispositifs techniques** d'autre part. Cette distinction analytique est provisoire dans la mesure où ces deux entrées semblent largement s'interpénétrer.

2.1 Les logiques d'acteurs

Les porteurs du projet de reconnaissance en AOC du fin gras sont des éleveurs. En effet, l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc repose en particulier sur des savoir-faire de tri des animaux et de leur engraissement au foin. Depuis le début de la démarche, ils ont été le moteur fédérant autour d'eux des acteurs composites (élus locaux, restaurateurs, bouchers, etc.). Ce sont donc les opérateurs de l'amont qui ont joué un rôle déterminant dans la qualification de l'origine à transmettre à l'aval jusqu'au morceau de viande.

La mauvaise conformation des carcasses de **taureau de Camargue exige que les négociants en viande et les abatteurs-découpeurs développent des stratégies de valorisation de la viande adaptées à ce type d'animal mal conformé** (la carcasse « idéale » est classée P2).

L'enjeu consiste donc à passer de carcasses de « taureau de Camargue » disqualifiées dans le référentiel de classement européen SEUROP à un morceau de viande qualifié par la référence à l'animal d'origine. En conséquence, le rôle du négociant en viande est particulièrement important pour mener à bien ce projet de re-qualification.

Le dossier de reconnaissance est porté par le principal négociant en viande de taureau de Camargue. En 1992, Olivier Roux, directeur de l'abattoir Alazard & Roux et négociant en viande a pour souci de valoriser les taureaux inaptes aux jeux taurins. Il s'impose naturellement comme le porteur de projet du dossier de reconnaissance de l'AOC Taureau de Camargue auprès de l'INAO. **Sa fonction centrale** au sein de la filière et **d'interface entre les éleveurs et les bouchers** n'est pas neutre dans la réussite de la démarche de labellisation. Elle lui a permis à la fois de saisir les réalités productives des élevages camarguais et simultanément d'envisager la valorisation idoine des animaux. **Cette vision binoculaire de l'animal vif et mort** assure une mise en tension des pratiques d'élevage et de boucherie ainsi qu'un couplage entre ces deux activités.

Dans ce cas, le porteur de projet (qui est aussi l'initiateur du projet) est un acteur aval de la filière puisqu'il en contrôle l'abattage et la commercialisation, qui va engager à sa suite les activités plus amont, c'est-à-dire les manadiers et le parc naturel régional de Camargue.

Il est très difficile de distinguer les porteurs de projets actuels en Corse, dans la cacophonie qui y règne aujourd'hui. Il existait vraisemblablement trois groupes porteurs de projets jusqu'à la création de la nouvelle association régionale *Corsica Vaccaghji*. Le premier est institutionnel, c'est-à-dire principalement les Chambres d'Agriculture (CA) qui appuient techniquement et commercialement les groupements départementaux reconnus par l'Ofival.

Le qualificatif de porteur de projet ne convient pas tout à fait aux chambres d'agriculture en matière d'élevage bovin puisqu'elles jouent en réalité plus le rôle de porteuses de structures.

Le second est constitué d'éleveurs. Lorsqu'ils se dotent de structures d'abattage et peuvent se défaire de l'emprise commerciale des maquignons, les éleveurs peuvent parfois devenir porteurs de projet de différenciation de leur production de veaux comme dans le cas de l'Association Des Eleveurs de l'Extrême Sud (ADES). C'est la voie que cherche à emprunter le Groupement des Eleveurs de Bovins de Montagne (GPBM) à travers le projet d'ouverture de l'abattoir à Ponte-Leccia.

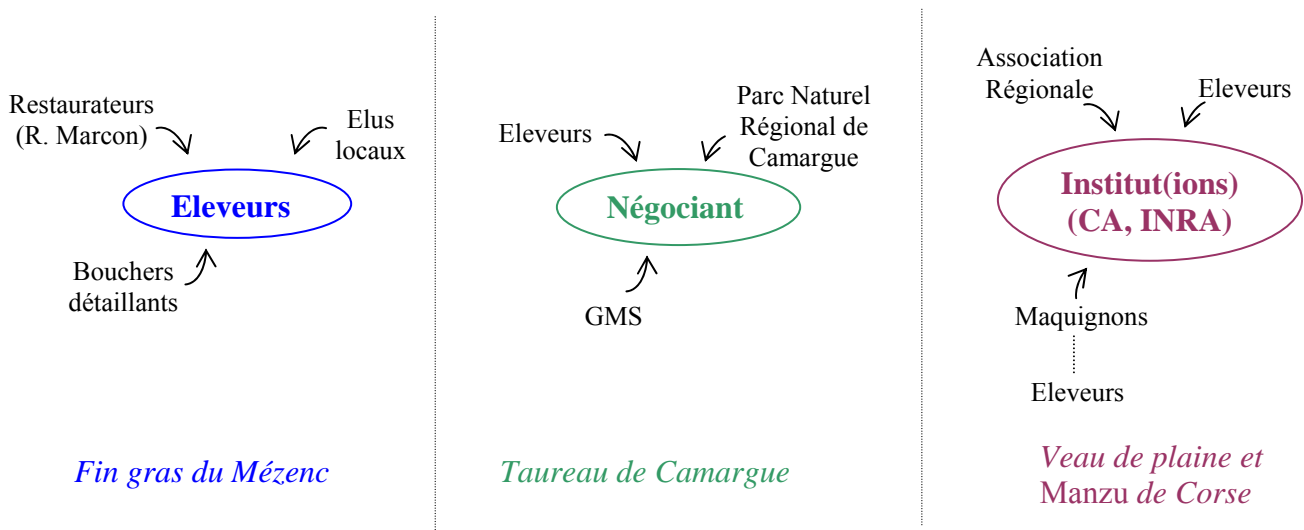
Enfin, l'INRA de Corte qui pendant la décennie 1980 a porté le projet de maîtrise de la reproduction et de la sélection, mais a dû interrompre le programme de regroupage des chaleurs et d'insémination artificielle faute de constitution d'une instance professionnelle de gestion indépendante de la Recherche.

Avec l'arrivée de la nouvelle association régionale, dont l'ingénieur-technicien est détaché de la chambre d'agriculture de Haute-Corse, on retrouve le schéma d'organisation initial dans lequel les Institutions sont porteuses de structures.

A ce jour, peu de groupes professionnels (éleveur, maquignon, boucher) ont pris le relais des projets ou des structures initiés par les pouvoirs publics.

Nous regroupons sous forme synthétique les différents groupes porteurs de projet (entourés) et les parties prenantes qui ont été enrôlées au fur et à mesure de la construction du projet (figure 43).

Figure 43 : groupe porteur de projet et parties prenantes adhérant à la démarche de certification



L'activité professionnelle du groupe porteur de projet est intimement mêlée aux logiques d'acteurs en présence et à la manière de qualifier l'origine de la viande, c'est-à-dire les bases de différenciation mobilisées sur lesquelles reposent les dispositifs techniques. La présence de leader(s) est, à ce moment, déterminante mais n'est pas forcément suffisante pour impulser la dynamique au projet.

2.2 La configuration des dispositifs techniques

Revenons sur les activités des parties prenantes de la qualification de l'origine et les dispositifs techniques qu'ils construisent pour assurer la mise en connexion de leur savoir-faire, puis comparons-les entre eux.

Si les dispositifs techniques autorisent le couplage entre des activités et des savoir-faire, ils sont en partie construits à partir du fonctionnement propre de chaque activité professionnelle et des objets que les acteurs manipulent (animal sur pieds, carcasse, viande).

2.2.1 Des lieux et des formes de présentation des animaux sur pieds

L'art de la montre transparaît à travers l'exposition des animaux sur le foirail (voire les défilés) et les courses dans l'arène. Ces deux phénomènes semblent concourir du même principe d'exhibition des animaux hors de l'élevage. C'est cultiver avant tout le spectacle et la notoriété de l'élevage ou de la manade.

Quels qu'ils soient, ce sont tous des lieux collectifs de mise à l'épreuve des performances individuelles.

Il existe pourtant plusieurs manières d'exercer l'art de la montre : de l'art complexe de la **démonstration** (i) à la plus simple **monstration**¹ (ii). L'ambiguïté entre ces manières de montrer ne consiste pas seulement en une figure de style : elle marque une réelle différence.

(i) La dé-monstration renvoie à un acte de résistance qui conduit au débat et à la négociation. L'animal n'est pas à lui seul un ressort suffisamment puissant pour qualifier avec certitude son origine. Autrement dit, les objets en jeu dans la relation entre l'éleveur et son boucher ne se suffisent pas à eux-mêmes pour dire leur origine. Chacun doit dé-montrer (les éleveurs pour le moment) comment il est arrivé à produire cet animal et en quoi ces modes de production assurent le lien à l'origine dans leur contexte géographique. Cette démonstration est exigible dans toutes les situations, mais elle devient essentielle dans le cas du Mézenc. En effet, l'origine n'est inscrite ni au niveau de l'animal et encore moins au niveau de sa carcasse. La qualification de l'animal passe par la démonstration de l'origine en recourant aux manières d'élever. **Le fait que l'animal soit engraisé d'une façon particulière (tri du foin, durée de finition) conduit à définir son origine.** Si le boucher est prêt à concéder un prix si élevé à l'animal « fin gras » c'est qu'il est convaincu par la démonstration des éleveurs fondée sur le système d'élevage. Les dispositifs techniques construits par ailleurs viennent garantir que ce lien est effectif et que la démonstration repose sur des phénomènes concrets.

Ce type de démonstration n'offre pas de prises aussi tangibles et stables que les défauts typiques d'une carcasse de taureau ou de *manzu*. La controverse qui naît de cette incertitude autour du lien à l'origine conduit les éleveurs et les bouchers dans un réajustement des règles et dans une réflexion conjointe sur leurs pratiques.

(ii) La monstration, elle, ne se réfère qu'au caractère actif de la situation : la carcasse prend une part décisive pour définir l'origine de la viande dans son contexte géographique. C'est le cas lorsque les deux parties prenantes se réfèrent à une grille de classement pour qualifier une carcasse ou tout simplement que la simple observation de la carcasse suffise à dire son origine. On aura reconnu les cas du taureau de Camargue et du *manzu* de Corse

¹ si l'abus de langage nous permet d'user du terme.

Aujourd'hui, ces lieux concernent rarement une mise à l'épreuve des pratiques de bouchers, mais essentiellement le fonctionnement des activités d'élevage. Il n'existe pas de concours régionaux de découpe de viande qui seraient une mise à l'épreuve des savoir-faire bouchers.

2.2.2 Constitution des lots d'abattage

La logique de **constitution des lots d'abattage** est largement déterminée par l'enchaînement des séquences techniques.

2.2.2.1 Le fin gras du Mézenc

L'organisation du système d'élevage des fins gras du Mézenc n'inverse pas seulement l'ordre des séquences techniques, elle change également leur nature. Le tri précède l'orientation de la cohorte vers l'engraissement des génisses ou des bœufs potentiellement fins gras. Le tri n'est plus « éliminatif », il est ici « **distributif** ». Il permet de répartir les animaux d'une cohorte vers des systèmes productifs alternatifs selon leurs potentialités. Cette distribution des animaux dans des voies de production qui satisfont à leurs aptitudes n'est cependant pas figée ; elle est révisable à tout moment dans le cours de l'élevage. L'établissement de ponts entre ces cycles de production permet de ré-orienter des animaux, en réalisant un second tri déterminé, la plupart du temps, par des contraintes extérieures à l'élevage. **Ces « voies de triage » en rendant réversibles les décisions initiales de tri (en cours d'orientation) permettent de réduire l'incertitude sur l'orientation d'un animal.** Qu'on se souvienne des animaux initialement prévus pour la production de maigre destinés aux marchés d'export et finalement ré-orientés vers des systèmes d'engraissement pour la production de bœufs gras et dans le meilleur des cas de fins gras.

Le tri précoce des animaux, selon leurs aptitudes à l'engraissement, puis leur orientation dans le système *ad hoc* amène les éleveurs à produire un « **animal sur mesure** » dédié à un marché spécifique. En particulier, la décision de produire des bœufs est contingentée par la demande des bouchers (sauf exception conjoncturelle). Les **lots d'abattage**, composés d'un nombre d'animaux limités, sont donc **très homogènes** puisqu'ils sont pré-formatés pour l'obtention de « **l'animal qui convient** ».

Dans ce système, les animaux mis en marché sont dédiés à un marché (le fin gras en l'occurrence) et correspondent à l'attente d'un ou plusieurs bouchers. En conséquence, les couplages entre activités d'élevage et de boucherie sont étroits.

2.2.2.2 Le taureau de Camargue

Le système camarguais est fondé sur **l'orientation** de l'ensemble des animaux vers la production de taureaux de course. Un système **d'élimination** des taureaux inaptes aux jeux succède à cette première phase d'élevage dont la durée varie entre deux et trois ans. L'épreuve de tri est dans ce cas « **éliminatoire** » ce qui renvoie à une vision purement dichotomique du troupeau puisque le manadier doit identifier les taureaux aptes en course de ceux inaptes destinés la boucherie. Ce type de tri implique une sortie définitive et donc irréversible des animaux de l'élevage ce qui génère un maximum d'incertitude pour le manadier sur la décision d'envoyer à l'abattoir un taureau qui aurait pu exprimer des

potentialités en course plus tardivement. La sortie définitive de l'animal ne lui permet pas d'être réaffecté (autrement dit réorienté) vers d'autres lots du système d'élevage : c'est-à-dire le destiner à une fonction de production différente de celle initialement prévue.

Cet ordonnancement des cycles de production sur une même cohorte d'animaux (orientation puis tri éliminatoire) conduit à **mettre en marché des taureaux de Camargue assez hétérogènes**. Les taureaux sont, en effet, avant tout triés pour l'expression de leurs aptitudes en course. La composition du lot de taureaux éliminés s'est donc constituée par défaut, elle ne fera pas l'objet d'un tri ultérieur et rarement d'une période de finition². Les taureaux qui se retrouvent dans les lots des inaptes pour la course ne sont pas nécessairement aptes, de manière égale, à la transformation bouchère. Au lieu d'être **l'animal qui convient**, formaté pour une utilisation particulière, le taureau destiné à la boucherie est celui qui ne convient pas. L'enjeu pour les métiers d'aval est donc de substituer à ce qui ne convient pas dans les arènes, ce qui pourrait être satisfaisant en atelier de découpe, c'est-à-dire valorisable sur un marché.

En conséquence, les taureaux envoyés à l'abattoir supportent, à ce stade de l'analyse, deux handicaps : des lots d'abattage d'animaux composites du point de vue de leur potentiel boucher et des animaux qui, *a priori*, ne conviennent pas à la transformation bouchère.

Le manadier qui commercialise de tels animaux assume seul ce double décalage entre son évaluation de l'animal vif et son équivalent carcasse recherché par l'abatteur et/ou le négociant. La présence du négociant en tant que figure initiatrice et figure professionnelle assurant la collecte et la commercialisation devient particulièrement évidente et pertinente dans ce système. C'est lui qui assure le tri positif entre les taureaux selon leurs aptitudes bouchères qui n'a pas eu lieu dans les élevages.

2.2.2.3 Le manzu de Corse

L'élevage du veau de corse s'apparente, sur certains points, à l'organisation des manades camarguaises notamment du point de vue de l'extensivité des pratiques, des animaux pour ainsi dire sauvages et d'un fonctionnement fondé, pour partie, sur les régulations naturelles. Le manque d'infrastructures pour la contention des animaux et l'élevage sur les parcours extensifs de montagne ne permettent pas aux éleveurs de constituer un nombre important de lots. En conséquence, l'ensemble d'une cohorte (si ce n'est l'ensemble du troupeau) constitue, sur la majeure partie de l'année, un unique lot. Quelles qu'elles soient, les femelles sont allotées ensemble (les génisses de 1 à 2 ans, y compris les vaches suitées (les veaux mâles étant sevrés tardivement). Seuls les jeunes bovins, une fois sevrés, constituent un lot à part afin d'éviter qu'ils ne saillissent leurs mères ou leurs sœurs. Les animaux ne sont pas triés et l'ensemble de l'élevage est orienté de la même façon.

Même si les élevages de plaine sont plus propices aux manipulations d'animaux (présence « d'étables » et de couloirs de contention), cette observation est valable pour les éleveurs des deux groupes. Tous les animaux sont parqués dans les mêmes enclos et ne font pas l'objet d'une conduite différente. L'introduction des nourrisseurs sélectifs dans les élevages constitue sans doute une première ébauche de solution.

² A ce propos, nous avons remarqué l'effet d'une réduction des écarts entre les types d'animaux par la politique de prix appliquée par A&R amenant les éleveurs à mieux soigner leurs animaux en finition.

L'existence de marchés dédiés (maghrébin, grande surface, boucherie détaillant, maquignon) aurait pu conduire certains éleveurs à orienter leur production en fonction des types d'animaux que recherchaient leurs différents clients. Toutefois, le travail d'enquête montre que les éleveurs orientent l'ensemble de leur production indifféremment des types d'animaux qui composent le lot sans réaliser de tri préalable. Les éleveurs préfèrent laisser jouer les mécanismes de régulations naturelles et finalement leurs pratiques ne reposent pas sur un pré-formatage intentionnel des animaux.

En conséquence, à la fin d'un cycle de production, la cohorte de veaux prêts à l'abattage est très hétérogène (la sélection n'est pas maîtrisée, l'étalement des vêlages sur l'année ne permet pas à tous les veaux de disposer des mêmes ressources fourragères et leurs âges et poids sont différents).

Cette stratégie doit donc mobiliser d'autres logiques pour permettre néanmoins aux éleveurs de constituer des lots d'abattage ou de vendre des veaux à l'unité adaptés à la demande du client. Dans cette optique, il adopte une logique reposant sur un système de cueillette dans la population de veaux hétéroclites. Ce travail de mise en compatibilité entre type de produit et type de clients repose sur une opération de tri. L'opération de tri permet de passer des animaux d'élevage au lot d'abattage. A la différence des manadiers, le tri n'est pas de nature éliminative, mais distributif comme dans le cas des éleveurs de fin gras. Cette opération de tri arrive en fin de cycle d'élevage avant abattage et permet distribuer les animaux dans les circuits commerciaux *ad hoc*.

Ce tri est assuré par les éleveurs eux-mêmes s'ils ont réussi à se constituer un marché. C'est notamment le cas pour les éleveurs commercialisant leurs animaux en vente directe auprès de bouchers maghrébins ou de bouchers détaillant ou encore pour des bouchers ambulants qui possèdent un troupeau. Les autres éleveurs commercialisent leurs animaux par l'intermédiaire de groupements de producteurs qui assurent la collecte des animaux vifs puis la répartition des carcasses en fonction des clients (le plus souvent des grandes surfaces). Enfin, une grande partie des animaux « passe » par des maquignons qui assurent de la même façon que les groupements de producteurs la collecte puis le tri des carcasses selon leur client.

Néanmoins, d'une manière générale, l'absence de couplage sélectif au marché ne permet guère d'influer en retour sur ce système et n'induit pas de dynamique de requalification des systèmes d'élevage.

2.2.2.4 Analyse lexicale des discours d'éleveurs sur leur pratique de tri des animaux

Les discours des manadiers, des éleveurs du Mézenc et de Corse convergent vers la mise en œuvre d'un type particulier de savoir-faire. Ils le rattachent systématiquement à leur pratique de tri des taureaux ou des génisses grasses ($\chi^2 = 17,6$). Qu'elle ait lieu avant ou après l'orientation des animaux dans un système productif particulier (course versus boucherie, maigre versus gras), ou qu'il soit distributif ou éliminatif, c'est autour de l'opération de tri de leurs animaux que les manadiers et les éleveurs se rejoignent. A la différence près que les manadiers réalisent une sélection sur la voie mâle alors que les éleveurs de fin gras sélectionnent leurs animaux sur la voie femelle.

Le repérage des animaux sur lequel repose la fonction de tri reste pourtant difficilement saisissable par un tiers extérieur et demeure confiné dans la fonction d'expertise de chaque éleveur, c'est à dire relevant de sa propre évaluation. L'ajustement local qu'il permet entre des

types d'animaux, des modes d'élevage, et des clients et finalement le dévoilement de leur mise en connexion est donc délicat.

Les délais de production d'un taureau ou d'un fin gras se rejoignent autour de 3 ans. Les stocks générés par cette immobilisation improductive posent dans les deux cas des problèmes de place dans les prés ou les étables.

Dans ces systèmes d'élevage à fortes contraintes environnementales à la fois en termes pédoclimatiques comme en Corse, mais aussi de disponibilité en surfaces sur lesquelles organiser l'activité d'élevage³, il existe une alternance entre les deux verbes modaux « falloir » et le « devoir ». Ce mouvement de balancier entre l'impératif extérieur (« falloir ») et l'organisation routinière des activités (« devoir ») permet d'alterner des périodes d'élevage puis de sortie des animaux ponctuées par les épreuves de tri et assure finalement l'enchaînement des cycles de production.

En conclusion, le système assurant la garantie du marquage de l'origine procède de deux modes de fonctionnement du système d'élevage. L'un privilégiant l'orientation des animaux puis un système d'élimination pour le taureau de Camargue et de tri pour le veau de Corse⁴, le second le tri des animaux puis leur orientation dans un système de production particulier.

Alors que l'élimination implique une sortie des animaux définitive de l'élevage, l'épreuve de tri est l'affirmation d'une diversité des animaux au sein du troupeau et une valorisation au mieux des aptitudes de chaque bête.

Le premier mode de sélection vise la performance homogène du troupeau le second type joue sur les inégalités physiologiques des animaux d'une cohorte en variant à la fois la durée des cycles de production (courts/longs) et les types de produits (broutards/génisses voire bœufs gras). L'établissement de ponts entre ces cycles permet de ré-orienter des animaux selon les opportunités du marché.

Ces « voies de triage » en rendant réversibles (en cours d'orientation) les décisions initiales de tri permettent de réduire l'incertitude sur l'orientation d'un animal. Dans ce cas, l'idée même de troupeau n'intervient guère dans la conduite d'élevage puisque chaque animal peut passer d'un lot à un autre. Autrement dit, il s'agit d'une gestion individuelle des animaux qui permet d'ajuster finement la composition des lots d'élevage et en fin de compte des lots d'abattage. Il s'agit d'une composante très forte du discours des éleveurs lorsqu'ils décrivent l'engraissement des fins gras et en particulier leur finition en dernier hiver.

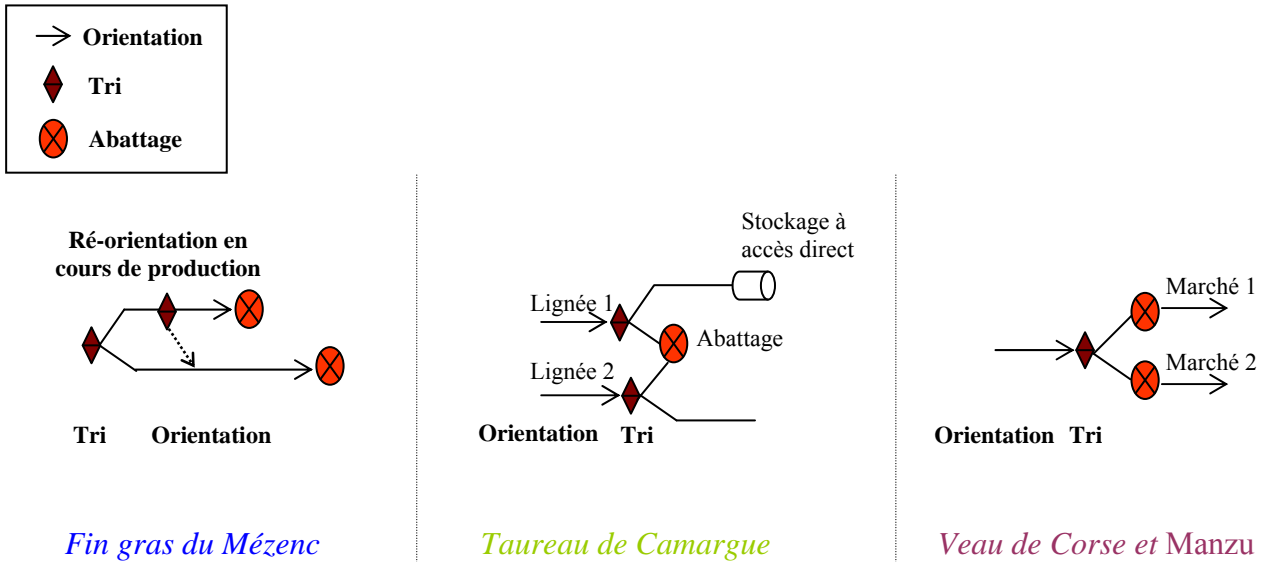
Ce tri des animaux s'accompagne dans les deux cas d'un risque que les éleveurs tentent de réduire. L'éleveur de fin gras est dans une logique d'anticipation voire de calcul puisqu'il commence par trier ses animaux (χ^2 (*prévoir*) = 12,3). Par conséquent, la part de rebus est nulle puisque chaque animal est trié puis orienté vers un circuit qui valorise au mieux ses aptitudes (et peut, par ailleurs, faire l'objet d'une redistribution à tout moment).

³ La surface est limitante dans les deux systèmes Camarguais et Mézenc : pour le premier c'est la zone humide qui verrouille l'extension du nombre de taureaux de Camargue, pour le second c'est la surface disponible en foin à cistre et les places disponibles à l'attache dans chaque élevage.

⁴ L'élimination diffère du tri en ce qu'elle repose sur une gestion alternative de la sélection des animaux (apte/inapte).

Les manadiers situent leurs manières d'élever dans l'essai voire dans la mise à l'épreuve constante de leur choix de sélection. La part de rebus est donc importante et permet d'alimenter le circuit viande (y compris pour les élevages compétitifs du point de vue de l'élevage d'animaux performants en course) (figure 44).

Figure 44 : ordre des séquences d'élevage d'une même cohorte d'animaux



La réduction de l'hétérogénéité des lots d'abattage repose sur le tri des animaux. Il intervient avant ou après une phase d'orientation du système d'élevage. S'il est réalisé *ex ante* (Mézenc), l'éleveur définit (souvent en accord avec son acheteur) les caractéristiques des produits à obtenir. S'il a lieu *ex post*, le tri permet de constituer des lots homogènes au sein d'une cohorte hétérogène.

En fin de compte, les systèmes camarguais et corse reposent sur une gestion du caractère sauvage du taureau et de l'élevage hyper extensif du veau. Comme nous l'avons remarqué lors de l'analyse de la conduite de la manade, l'éleveur se place en retrait de l'activité d'élevage (« avoir » et « devoir ») ne raisonnant que les croisements généalogiques. De même, en s'appuyant, en partie, sur les régulations naturelles pour piloter son système d'élevage, l'éleveur de veau de Corse se maintient en retrait dans les choix positifs orientant le fonctionnement de son élevage.

A l'autre bout du sauvage, les éleveurs de fin gras ont créé un système totalement domestiqué où le « pouvoir » et le « savoir » mettent en scène les phases d'engraissement au foin dans l'étable des génisses à l'attache.

Contrairement aux manadiers, le travail de l'éleveur de fin gras ne repose pas sur une sélection génétique des animaux. D'ailleurs, la projection des discours des éleveurs de fin gras et des manadiers sur un même plan factoriel montre que le facteur discriminant les deux groupes est représenté par l'axe « activités de sélection *versus* activités d'engraissement ». Il faut cependant noter la place particulière des éleveurs laitiers sur le plan factoriel. Tout en appartenant au groupe fin gras, ce sont eux qui se rapprochent le plus des manadiers. Cette proximité traduit le mode de fonctionnement des activités des éleveurs laitiers. Ces éleveurs

inséminent (voire achètent) l'ensemble des animaux dont les produits sont destinés à l'engraissement. Le tri des fin gras repose en grande partie sur la valeur génétique des ascendants. Le travail de sélection leur est donc beaucoup plus familier que les éleveurs allaitant de fin gras.

2.2.3 Composition des lots d'abattage et objets en jeu dans la négociation entre éleveurs et bouchers

L'activité de l'éleveur n'est pas réductible aux seules activités de tri et d'orientation et se poursuit dans la mise en vente de ses animaux. La composition des lots d'abattage directement connectables au fonctionnement des activités d'élevage va elle-même influencer la façon dont l'éleveur va négocier ses animaux (voire ses lots d'animaux) avec le boucher, le négociant ou le maquignon. Autrement dit, la manière d'organiser les activités intimes de l'élevage va profondément agir sur la nature des relations entre l'amont et l'aval de la filière.

Dans le cas du fin gras du Mézenc : lorsqu'un tri précoce des animaux précède leur orientation vers des types de production différenciée (gras vs maigre), les animaux sont pré-formatés et dédiés à un marché particulier. Ainsi, les lots d'abattage sont assez homogènes du point de vue des caractéristiques des animaux et l'éleveur confectionne des animaux « sur mesure ».

Dans cette situation, **l'obtention d'un animal « sur mesure » ne justifie pas une mise à l'épreuve de la carcasse** (d'où l'absence de références et de critères d'évaluation de la carcasse). D'autant qu'il existe une relation directe avec des bouchers détaillants.

Cette relation directe convoque, dans un même moment et un lieu unique, l'expertise contrastée de l'éleveur et du boucher. Le paiement est réalisé « à la traverse ». La négociation repose sur l'évaluation de l'animal, c'est-à-dire sa conformation, son développement squelettique et son état d'engraissement (le sexe, l'âge et la race sont des éléments connus qui ne font évidemment pas l'objet de controverse, mais entrent dans la fixation du prix).

Le prix au kilogramme de viande est fixé sur l'animal vif, tandis que le prix global de l'animal est déterminé par le poids de carcasse de l'animal. L'éleveur connaît donc le prix global de l'animal après abattage lorsqu'il reçoit le ticket de pesée du boucher auquel il l'a vendu. Il arrive que les vaches de réforme vendues sur le Plateau du Mézenc soient encore négociées sur l'animal vif de façon globale. Le prix est, dans ce cas, forfaitaire pour l'animal vif entier.

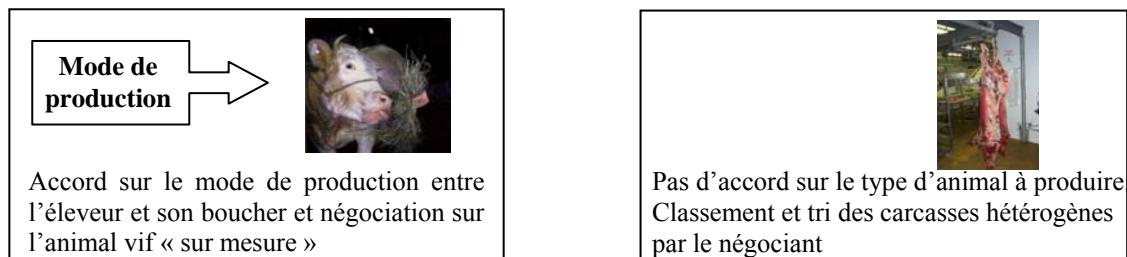
Dans le cas du taureau de Camargue et du manzu de Corse : lorsque le tri des animaux pour composer les lots d'abattage est réalisé juste avant la mise en vente des taureaux ou des veaux, les éleveurs supportent seuls le risque de décalage entre l'évaluation qu'ils font de l'animal et son équivalent carcasse.

Dans le « paiement en carcasse », c'est l'éleveur qui doit trier ses animaux en fonction des préférences supposées des abatteurs et des négociants, sans que ces derniers aient besoin de se déplacer pour sélectionner les animaux qui leur conviennent. Ils ne disposent d'ailleurs pas de compétences particulières pour l'évaluation de l'animal vif.

Le prix de la viande au kilogramme est indexé sur le classement de la carcasse dans une grille et le prix global est calculé à partir du poids total de la carcasse. Le prix est donc totalement déterminé en référence à la carcasse.

Les variations observées, entre les situations, dans les styles de négociation déplacent à la fois les frontières de l'activité des éleveurs et des bouchers et les objets sur lesquels les prix de vente sont fixés. D'un côté, les éleveurs et les bouchers se mettent d'accord sur un mode de production spécifique qui leur assure l'obtention d'un animal qui convient. Dans ce cas, c'est l'évaluation de l'animal vif qui sert de base à la négociation entre deux acteurs locaux. De l'autre, il n'existe pas de concertation autour de l'animal à obtenir et c'est uniquement la carcasse qui détermine le prix d'achat en fonction de son classement dans la grille SEUROP, pré-définie au niveau Communautaire (figure 45).

Figure 45 : objets de la négociation dans les différentes situations



Fin gras du Mézenc

Taureau de Camargue et Manzu de Corse

2.2.4 Enjeux autour d'une carcasse

Ce qui différencie profondément les situations, c'est la référence ou non à la carcasse de l'animal. Dans un cas, elle est totalement expulsée et le paiement est réalisé sur l'animal vif. Cette expulsion creuse un hiatus entre l'animal vif et sa viande qui fragilise le lien à l'origine et son transport. Afin de maintenir la connexion, les parties prenantes du système fin gras ont dû construire une passerelle qui assure **un lien direct entre l'animal et sa viande**. Ce dispositif n'a rien de substantiel (aucun résultat scientifique ne peut produire une preuve intangible du lien animal-viande), mais est plutôt procédural (c'est-à-dire qui met à l'épreuve le lien par un ensemble de règles contractuelles).

Dans l'autre, la référence à la carcasse assure un lien tangible entre l'animal sur pieds et sa viande.

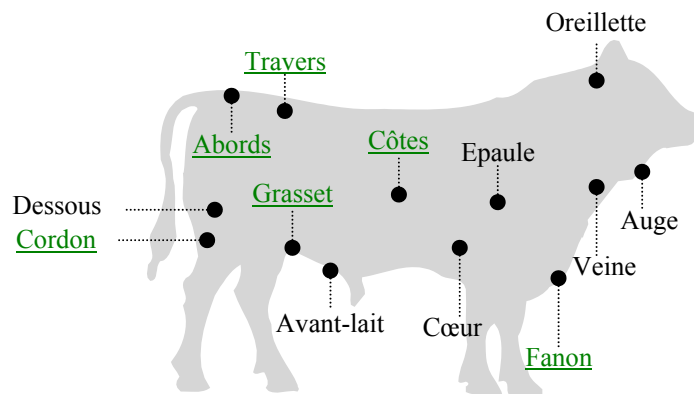
Ces deux manières de mettre en connexion les fonctionnements des activités et les objets qui y sont associés convoquent de manière différente les éleveurs et les bouchers, bien plus, ils les engagent dans des relations divergentes.

2.2.4.1 Fin gras du Mézenc

Dans le paiement « à la traverse », le boucher se déplace *in situ* dans l'étable afin de repérer les animaux d'une saison à l'autre et les négocier avec l'éleveur. La négociation a lieu dans

l'intimité de l'étable autour de l'animal sur pied. Le sens de la relation est symétrique. Dans ce cas, le boucher achète un animal vif dont il évalue la qualité sur la base de ses managements à partir desquels il estime le degré d'engraissement, le rendement en viande et le grain de viande de la génisse grasse. La référence à la carcasse est dans ce cas totalement expulsée du système puisque la qualité que l'on cherche à mesurer n'est pas fondée sur la conformation de la carcasse, mais sur un type de viande particulier. A ce propos, Déterville (1982) puis Noëlie Vialles (1988) ont remarqué que le nom des managements entremêlent le vocabulaire anatomique (épaule, côtes, fanon) avec le vocabulaire technique (abords, travers, aloyau, paleron) (figure 46). Indice que l'animal sur pieds et sa viande sont confondus. Vialles (*ibid.*) pousse le raisonnement à son terme en affirmant que l'animal est de la viande sur pieds. Il existe vraisemblablement un lien de nature lexicale et symbolique, mais qu'ils n'expliquent pas du point de vue technique.

Figure 46 : managements de l'animal sur pieds (les managements le plus utilisés sont de couleur verte et soulignés)



Il n'existe pas de dispositif pré-existant sur lequel appuyer la qualification de la viande. Il n'existe pas non plus de base de paiement sur laquelle indexer le prix d'achat comme c'est le cas pour l'évaluation de la conformation des carcasses. Les porteurs de projets engagés dans ce type de démarche doivent donc **construire de nouveaux dispositifs techniques afin de relier la qualité d'une viande prête à découper à un type d'animal sur pieds.**

Malgré tout, **aucune épreuve de qualification ne peut venir confirmer ce lien au moment de l'achat de l'animal sur pieds.**

Seule la construction de procédures autour de l'élevage des animaux (c'est l'objet de la grille d'agrément des animaux fin gras) permet de légitimer le lien entre l'animal sur pieds et sa viande. Cette forme de légitimation par la procédure passe par l'évaluation de l'aptitude des animaux à l'engraissement, mais ne prétend pas prédire par le jeu d'épreuves de qualification la qualité de la viande.

Une telle procédure, dès lors qu'elle est connue et reconnue par l'ensemble des parties prenantes, équilibre les relations entre éleveurs et bouchers.

Dans une négociation bilatérale, le rapport de prescription des bouchers envers les éleveurs s'affaiblit sans disparaître pour autant. En effet, on voit, apparaître chez certains éleveurs des

stratégies **d'alignement sur la demande bouchère**. Une des manifestations les plus significatives consiste à ajuster la composition de la ration par rapport au nombre d'animaux réservés par les bouchers. De même, l'abaissement du poids moyen des carcasses de génisses de 357 kg en 2000 à 341 kg en 2002 (et de 460 kg à 430 kg pour les bœufs) indique que les bouchers souhaitent abattre des animaux plus légers afin de commercialiser leur viande plus rapidement (problème de noircissement de la viande et difficulté d'écoulement des avants).

Ces mécanismes d'alignement montrent que le dispositif technique de qualification ne doit pas faire l'économie d'une mise en cohérence entre les objectifs des éleveurs et des bouchers. Si la commission fin gras juge uniquement des types morphologiques ou zootechniques des animaux en éludant ses performances bouchères, elle risque de créer des déconnexions entre la note de pointage et le prix négocié entre l'éleveur et son boucher. Ce qui fait dire à certains éleveurs qu'il « *n'existe pas trop de relation entre l'évaluation que fait la commission et le prix qu'on négocie avec le boucher* ». Une des difficultés du système de qualification contemporain du fin gras est qu'il existe bien un type d'animal défini et accepté collectivement, mais il n'existe pas de type de viande et *a fortiori* un type original de transformation bouchère.

2.2.4.2 Le taureau de Camargue

Dans ce cas, le boucher ou le négociant n'a pas besoin de se déplacer puisque les prix sont pré-formatés et indexés sur la grille SEUROP.

Ce système fondé sur une orientation puis sur un tri des animaux en fin de production pour constituer les lots d'abattage a donc tendance à cloisonner les activités et aboutit à un couplage faible. Finalement, les prescriptions trop fortes des abatteurs/bouchers sur les qualités recherchées rigidifient les relations et ne permettent plus d'entretenir des apprentissages croisés entre les parties prenantes. Comme on aurait pu le penser, l'affichage public des prix en fonction des qualités de carcasses recherchées ne témoigne pas nécessairement de relations équilibrées au sein de la filière. Il crée, au contraire, un déséquilibre puisque ces prix n'ont été fixés que de façon unilatérale.

L'expérience actuelle de légitimation de la fixation des prix par les abatteurs/négociants a abouti à la constitution en 2001 d'une commission interprofessionnelle (impliquant éleveurs et négociants) et va dans le sens d'une tentative de rééquilibrage. Cependant, aujourd'hui, elle n'a pas (encore) de prérogatives pour remettre en cause les modalités de fixation des prix.

Cependant, pour le moment, du point de vue des éleveurs, ce type de paiement continue à créer un fort déséquilibre. En revanche du point de vue des abatteurs/négociants, le paiement à la carcasse (en confiance pourrait-on dire dans ce cas) diminue les coûts de recherche car il repose sur un mécanisme d'auto-sélection des fournisseurs. Dans ce contexte, les éleveurs doivent trier leurs animaux avant leur envoi à l'abattoir selon les préférences affichées des abatteurs. Tout l'enjeu pour l'entreprise d'abattage est de trouver les animaux qui correspondent le mieux à leurs besoins. Il rend manifeste ces besoins au travers de l'affichage des prix pour chacune des classes de la grille SEUROP, le plus souvent pondérées par le degré d'engraissement de la carcasse. Seulement bien souvent les éleveurs, y compris ceux qui fréquentent les abattoirs, ne prennent pas connaissance de ces grilles de prix et sont donc dans l'incapacité de déterminer les besoins réels de l'entreprise d'abattage ou du négociant.

En conséquence, ce système de « paiement en carcasse » reporte sur l'éleveur l'entière responsabilité du tri de ses animaux en fonction des offres les meilleures pour les qualités proposées (tous les négociants n'ayant pas les mêmes préférences).

Les éleveurs, dans ce cas, assument seuls les décalages possibles entre leur estimation de l'animal vif et son équivalent carcasse recherché par le négociant. Le pouvoir de négociation (s'il existe) entre l'éleveur et l'abatteur (ou le négociant) est radicalement déséquilibré en faveur du second.

L'affichage pré-défini des prix d'achat des carcasses rend donc toute possibilité de négociation du prix impossible entre l'éleveur et le négociant. En effet, le pré-formatage de la grille fige les relations sans possibilité de renégociation *ex post* des prix⁵.

Ce système de qualification expulse toute possibilité de négociation puisque le mécanisme d'auto-sélection des fournisseurs qui s'opère renverse le sens des relations entre l'éleveur et le boucher (au sens large). Dans ce cas le négociant achète une carcasse dont il évalue la qualité uniquement sur sa conformation. En passant du système de paiement à la bloque au paiement en carcasse, on commute l'évaluation négociée sur l'animal vif en classement pré-défini de la carcasse.

Si les éleveurs ou les groupements de producteurs commencent en Camargue à accéder parfois à la grille de fixation de prix indexée sur la grille SEUROP, ils ne peuvent, en aucun cas, accéder ni *a fortiori* réactualiser la procédure qui a conduit à l'établissement de cette grille. Une telle impasse pose le problème de la légitimité des abatteurs et des négociants à construire des grilles de prix indépendamment du point de vue des éleveurs ou de leur association. Une fois les procédures de paiement établies conjointement *ex ante*, la grille de prix n'a plus de raison d'être renégociée *ex post* par les éleveurs.

La mise en place d'une « commission éleveur » par Olivier Roux afin de les engager (les « enrôler » pour reprendre Callon) sur la définition des règles de paiement va dans le sens de la légitimation de son activité.

2.2.4.3 Le manzu de Corse

En Corse, les relations sont très proches de celui du système camarguais flanquées d'une figure du maquignon encore plus prégnante. Il existe, néanmoins, deux différences profondes. La première est qu'il n'existe pas de grille de paiement pré-définie. Cette absence n'empêche pas les éleveurs de savoir, souvent bien mieux que leurs collègues camarguais, de savoir précisément les types de veaux que recherchent les maquignons voire les abatteurs maghrébins. Les éleveurs ont, en effet, complètement intégré ce jeu de préférences des négociants qu'ils connaissent parfaitement.

La seconde est qu'ils trient parmi une cohorte d'animaux hétérogènes, des lots assez homogènes destinés à chaque maquignon.

⁵ Du point de vue des coûts de transactions, l'élimination de la phase de négociation avant le transfert du bien est génératrice de gains (Mazé, 2000).

Enfin, c'est le déplacement de la carcasse à la viande qui autorise le déplacement du barycentre des forces entre les éleveurs et les métiers de la viande. Dans le cas du fin gras, la carcasse est expulsée du système de qualification de l'origine et de fait le chevillard n'a plus de rôle à jouer. L'interlocuteur de l'éleveur devient le boucher. Dans les deux autres cas (Camargue et Corse), c'est la focalisation sur la carcasse qui remet la fonction d'abattage au centre du système de qualification et réintroduit le négociant et/ou le chevillard dans l'entre deux de la relation éleveur-boucher.

2.2.5 Les modes de découpe de la carcasse et d'apprêtement de la viande.

Nous avons volontairement circonscrit le dispositif d'observation de la thèse au seul fonctionnement des activités d'élevage et de boucherie au sens large. L'extension aux opérateurs les plus aval de la filière (consommateurs, clients, connaisseurs locaux, restaurateurs) nous aurait conduit à envisager les modes d'apprêtements spécifiques attachés aux traditions culinaires de chaque région visitée. L'épicentre de l'hypothèse sur le couplage entre savoir-faire d'éleveur et de boucher ne pouvait guère nous emmener aussi loin dans l'exploration sans risque de dispersion.

Pourtant, tout au long de notre recherche, nous avons senti le rôle actif de la gastronomie locale dans l'orientation des types de découpe du boucher, à peine troublés par le jeu des saisons. Ce dernier maillon semble engager les autres parties prenantes de la filière à élever puis transformer un produit dédié à une (voire quelques) préparations culinaires particulières. Autrement dit, ce n'est sans doute pas par hasard (mais on ne sait guère à quoi il tient) s'il existe à Bordeaux l'entrecôte éponyme (préparation grillée). Au contraire, il existe dans le Nord de la France des préparations bouillies (baeckeofé) ainsi que dans le Sud méditerranéen (gardiane de taureau de Camargue, sauté ou « tianu » de veau de Corse, voire en tajine (Chatibi, 2003). Ces procédés de cuisson ne sont donc pas indépendants du type de matière première travaillée. Ces procédés sont variables selon l'agent utilisé (feu, vapeur), l'existence ou non d'un récipient, fermé ou ouvert, et *l'agent secondaire de transmission de la chaleur (eau, matière grasse)* (de Garine, 1990).

De même, notre recherche montre que les manières de découper la viande répondent aux modes d'apprêtement culinaire : entre la découpe méditerranéenne franche recourant souvent à la scie et la découpe parisienne anatomique respectueuse de l'intégrité du muscle. La première recherche le morceau à braiser, la seconde le steak à griller.

La compréhension du fonctionnement des activités d'apprêtement culinaire des viandes demanderait de s'y attarder en soi, en relation avec les travaux déjà réalisés sur les modes d'élevage et les types de découpe selon les régions. En effet, le marquage de l'origine procède tout autant de la mise en connexion des activités et des savoir-faire d'éleveurs et de bouchers que de leur mise en connexion avec les savoir-faire gastronomiques. On perçoit indirectement la résurgence de ces savoir-faire culinaires dans les façons de découper la viande qui anticipent sur le mode de préparation de la viande en cuisine.

Les bouchers ne travaillent pas de la même manière des types de carcasses différents. Lorsqu'ils découpent une carcasse les bouchers réalisent, en permanence, un compromis entre les types de carcasses hétérogènes et les demandes de leur client pour des préparations culinaires spécifiques. Les différents modes d'apprêtement de la viande par les bouchers sont, en effet, destinés à satisfaire les usages culinaires locaux.

Même si nous l'avons d'emblée exclu de nos observations, nous voyons agir le client dans les dispositifs techniques à travers le mode de découpe interposé.

Les bouchers travaillant des carcasses de **fin gras du Mézenc** ont pour objectif **d'attribuer** à la viande une partie de son origine et pas seulement sa simple **préservation**. Alors que sur une génisse classique, l'analyse des savoir-faire attachés aux pratiques excluait l'acte de « faire », les verbes associés à la valorisation (faire, dégager, tracer, couper) d'une carcasse fin gras reviennent plus spécifiquement. Même si, l'analyse des actes techniques montre que la découpe est, dans ses grandes lignes, similaire, l'exigence de valorisation de la carcasse (au moins dans le discours) est plus affirmée dans le cas du fin gras. Le travail de la carcasse change avec la destination culinaire des morceaux en fonction de la saison. On remarque là encore la pression des usages culinaires dans le type de découpe adopté par le boucher.

La proximité des types d'animaux élevés et des carcasses permettent de contraster les situations du taureau de Camargue et du *manzu* de Corse.

Il apparaît que dans le cas du taureau de Camargue, le travail de la carcasse par le boucher se réduit à **préserver** l'origine de l'animal. C'est d'ailleurs en ces termes que le décret AOC est formulé.

A part cette mention laconique sur l'esprit général du travail de la carcasse, force est de constater que la codification des modes de découpe est le parent pauvre du règlement technique. **Un des enjeux consiste donc à enrichir cette partie du règlement technique qui aujourd'hui reste vide des savoir-faire mobilisés par les bouchers camarguais.**

Pourtant, le cours d'action concernant les pratiques de découpe d'une carcasse de taureau de Camargue montre qu'il existe des savoir-faire spécifiques. Il y a donc un décalage entre la réalité observée et le niveau de formalisation de ces savoir-faire. Autrement dit, il est utile de transformer ces savoir-faire disponibles, mais latents en ressources pour mieux affirmer l'origine de la viande de taureau.

En ce qui concerne le *manzu* de Corse, le type de carcasse est très proche du taureau de Camargue (P2 dans la grille de classement SEUROP). **Pourtant, les dispositifs de découpe (à la différence du taureau de Camargue et du fin gras) ne tiennent guère compte du type de carcasses travaillé. Ces dispositifs sont peu ajustables par rapport à l'extrême plasticité des carcasses et finalement peu spécifiques du travail d'une carcasse de *manzu*.** Ce manque d'ajustement spécifique est lié principalement à la référence culturelle disponible sur la découpe du porc dont les carcasses sont plus homogènes que celles des bovins. La transposition des modèles de découpe de l'une à l'autre des espèces nie l'hétérogénéité des carcasses de *manzu*.

La nouvelle génération de boucher a changé de modèle pour apprendre la découpe sur le bœuf suivant le schéma de la découpe parisienne (en parallèle la découpe de porc dans le cadre familial demeure). Néanmoins, il faudra sans doute encore du temps pour que **ces jeunes bouchers apprennent à travailler les carcasses de *manzu* pour répondre aux usages culinaires locaux (même évanescents) et pallier le manque de tendreté de sa viande.**

Actuellement, le *manzu* n'a pas d'existence en soi et se retrouve **disqualifié en comparaison des veaux de plaine mieux conformés**. D'autant que les représentations du « bon veau », portées principalement par l'aval de la filière, contribuent à marginaliser le

manzu de Corse. Une meilleure connaissance des manières de découper ces petites carcasses permettrait de mieux valoriser leur viande.

Par contraste, même s'il ne constitue qu'une partie des dispositifs techniques assurant la qualification de l'origine, le groupe porteur de projet AOC taureau de Camargue a su développer des modes de découpe spécialement adaptés au type de carcasse du taureau (pavé, gardiane, côtelette pour une personne, bourguignon camarguais).

Pourtant, sa mauvaise conformation ne la prédestinait pas à une valorisation bouchère rentable si elle était uniquement étalonnée sur des critères de rendement en viande.

Aujourd'hui, le groupe porteur a réussi à (re)qualifier et valoriser la viande de taureau précédemment destinée à la transformation ou à l'alimentation animale (Trift et Casabianca, 2002). **La viande AOC de taureau de Camargue est actuellement commercialisée au même prix en grande surface que les autres viandes issues d'animaux à viande mieux conformés (notamment charolais).**

2.2.6 Dispositifs techniques et institutionnalisation

Au delà des règles et des normes instituées, le problème posé est celui de la continuité de l'action de qualification sur plusieurs générations.

2.2.6.1 Le fin gras du Mézenc : en cours d'institutionnalisation

- *Un système d'information à rendre opérationnel*

Malgré la réussite reconnue⁶ de la construction **du système de qualification des animaux fin gras** à contre-courant des systèmes contemporains, plusieurs dysfonctionnements menacent sa pérennité. **Ils tiennent principalement à la difficulté d'expulser définitivement la grille de classement SEUROP (i) et au déficit du dispositif de mémorisation des informations attachées aux agréments de fin gras (ii).**

(i) Alors que les porteurs du projet AOC fin gras avaient exclu toute référence et toute épreuve de qualification sur la carcasse, la commission d'enquête de l'INAO a souhaité qu'ils établissent une grille de correspondances entre le dispositif d'agrément F, G, M des fins gras et la grille de classement SEUROP (annexe 8). La mise en relation de l'agrément fin gras à la grille SEUROP, permet de disposer d'une mesure de référence, malgré son manque de pertinence et de signification pour qualifier l'origine du fin gras.

Dans cette optique, cette « indexation » ne doit constituer qu'une phase transitoire afin d'éviter que le système ne dévie de la trajectoire initialement prévue, pour finalement rendre la procédure d'agrément totalement autonome et indépendante de toute résurgence de la carcasse dans la qualification du fin gras. La maintenir serait reconnaître implicitement que le lien entre l'animal vif et sa viande n'existe pas et réintroduirait dans le réseau de commercialisation des objets (la carcasse) et des acteurs (les chevillards) qui n'ont pas de rôle à jouer aujourd'hui dans le fonctionnement des activités. Ce serait en même temps disqualifier le travail de construction de la grille d'agrément fin gras et déposséder en partie les éleveurs du projet d'appellation.

⁶ Reconnue par la plupart des instances : par les professionnels de la viande, par les élus et par l'INAO qui devrait prochainement accorder l'AOC au fin gras.

(ii) **L'absence de système de mémorisation n'offre pas de prise pour permettre en retour l'ajustement des règles de qualification des fins gras.** En effet, les moments de mise à l'épreuve qui autorisent la correction des règles de qualification exigent l'interruption du cours de l'action pour revenir sur ce qui s'est passé. Par conséquent, ce moment rétrospectif demande de retrouver les traces du déroulement des activités qui, dans le cas présent, ne sont disponibles que dans la mémoire des individus qui en ont assuré le fonctionnement. Autrement dit, l'absence de mise à l'épreuve de la procédure d'agrément fin gras la rigidifie dans sa forme actuelle et empêche toute innovation. **Seuls les membres de la commission disposent d'un jugement global du cheptel fin gras qui, en dehors d'eux, n'a pas d'existence.**

La qualification du fin gras reste, en effet, indétachable des individus qui évaluent l'aptitude des animaux à l'engraissement. La procédure de qualification exige cette mise en présence des acteurs et l'identification des éléments qui servent de repères à la qualification puis à l'agrément des animaux vifs reste dans les limites d'un type d'action. L'introduction de bouchers dans la commission d'agrément fin gras pourrait constituer une mise à l'épreuve des repères initialement choisis afin de les réévaluer.

○ *Perspective d'évolution du système d'information*

Elle pourrait ainsi faire évoluer le dispositif de qualification vers un niveau supérieur de généralisation. A l'origine le rôle de la commission est de rendre manifeste aux éleveurs (voire au bouchers) les repères décidables pour la qualification des animaux en fin gras et corriger l'interprétation des uns et des autres si elle venait à emprunter deux trajectoires différentes. Seulement, pour l'instant, son niveau de généralisation (autrement dit de détachement de la seule évaluation reposant sur deux éleveurs) n'est pas suffisant pour pouvoir prétendre fournir des repères partageables par la communauté d'éleveurs et de bouchers. Par conséquent, son rôle premier consistant à assurer le lien entre des éleveurs et des bouchers c'est-à-dire entre l'animal vif et sa viande (en construisant des procédures et des repères communs à la qualification des animaux) n'est pas totalement assuré.

L'absence de mise à l'épreuve du dispositif d'agrément est-elle une volonté délibérée de la commission technique ou une conséquence de l'activité fondée sur l'évaluation des animaux sur pieds ? Constituer une base de données sur plusieurs saisons d'abattage permettrait à terme de mieux comprendre les liens qui existent entre les caractéristiques physiologiques d'un animal vif et la qualité de sa viande. Cette compréhension pourrait, pourquoi pas, déboucher sur des possibilités de modélisation mathématique de ce lien qui deviendrait saisissable de manière parfaitement prédictive. A ce jour, il n'existe aucun modèle zootechnique suffisamment robuste pour décrire parfaitement ce lien.

Sans aller jusque là, la recension des données d'agrément des animaux et leur mémorisation auraient pour effet de rendre généralisable les liens « animal vif/viande » et finalement transférables d'une histoire à une autre, pour reprendre Livet et Thévenot (1995) : c'est-à-dire, transportables d'une histoire d'éleveur à une histoire de boucher.

Ce lien, en refusant de se dévoiler, entretient l'incertitude sur la qualité de la viande d'un animal vif et maintient une relation bilatérale entre l'éleveur et le boucher. Autrement dit, l'introduction d'un boucher dans la commission ou la généralisation des repères décidables pour le jugement d'un animal vif renverserait le sens des relations éleveur-boucher.

Cela pose la question de la différence entre agrément (ou qualification au sens large) et certification. L'agrément concerne l'animal vif alors que c'est la viande qui est officiellement certifiée. La procédure, même si elle est légitime, et qu'elle garantit effectivement le lien entre l'origine de l'animal et sa viande est-elle suffisamment robuste pour justifier (y compris d'un point de vue légal) le lien entre l'agrément de l'animal en vif et la certification du morceau de viande qui en est issu ?

Le lien entre l'éleveur, la commission fin gras et le boucher qui assure la qualification de l'origine repose sur :

- la spécification de manières de produire et leur inscription au niveau de la viande
- la mise en place de procédures permettant de contrôler le lien effectif entre le système d'élevage et l'origine de la viande
- le consentement du boucher à acheter les animaux sur pieds 1,20 € de plus que la moyenne nationale pour un même type d'animal.

Pour l'instant, le projet fin gras du Mézenc est en phase de croissance du nombre d'animaux et de structuration. Il n'existe pas aujourd'hui de disqualification flagrante des génisses mises à l'engraissement pour la production de fin gras. En conséquence, le lien éleveur-commission fin gras-boucher doit être suffisamment robuste car l'ensemble des parties prenantes s'accorde à reconnaître l'influence des pratiques d'élevage sur l'originalité de la viande, notamment les bouchers toujours satisfaits qui continuent d'acheter des animaux à un prix élevé.

Ce lien demande pourtant à s'institutionnaliser c'est-à-dire exister en dehors des personnes qui en sont les initiateurs. Cependant, cela pose le problème de l'expertise sur l'aptitude des animaux à l'engraissement qui ne relève pas uniquement de compétences techniques, mais qui repose principalement sur l'expérience (ou l'art) de quelques personnes.

2.2.6.2 le taureau de Camargue et le *manzu* de Corse

L'AOC a été accordé au taureau de Camargue il y a 7 ans, ce qui n'empêche pas les parties prenantes d'interpréter les règles et de faire évoluer le règlement technique.

En effet, les dispositifs institutionnalisés ne sont pas irréversibles. Ils sont modifiables et renvoient à ce que Livet et Thévenot (1995) appellent l'ouverture sur l'action qui met en situation la règle préexistante. **Il existe une circularité entre la qualification des objets et l'interprétation de l'action à partir des objets** (*ibid.*). Autrement dit, lorsqu'on est en train de qualifier des carcasses et qu'en même temps on voit passer en fin de chaîne d'abattage des carcasses d'animaux qui pourraient passer dans l'AOC (parce qu'elles répondent aux exigences des conditions de production) mais qui sont finalement rejetées parce qu'elles n'ont pas le poids suffisant, on s'interroge sur le bien-fondé des règles prédéfinies.

Ainsi, en Camargue, beaucoup plus de femelles que de mâles se retrouvent à l'abattoir compte tenu que la pression de sélection repose principalement sur elles. Certaines de ces génisses de moins de 2 ou 3 ans étaient envoyées à l'abattoir après les premières éliminations et avant la mise à la reproduction. Les bouchers apprécient ces génisses, mais beaucoup d'entre elles pèsent moins de 100 kg et ne peuvent pas, par conséquent, prétendre à l'AOC. Le syndicat AOC du taureau de Camargue a donc décidé d'engager une procédure de révision du décret AOC du 26/09/02. Il souhaitait ramener le poids minimal de 100 kg à 85 kg afin d'intégrer ces petites génisses. Cette modification du règlement technique n'a pu être argumentée que par le recours aux statistiques des flux de l'ensemble des animaux abattus et en particulier de

ces petites génisses. On remarque le caractère essentiel du système de mémorisation pour la réactualisation des règles de production. **Ce système de mémorisation n'est possible que lorsque les savoir-faire reposent sur des critères techniques et scientifiques reconnus et établis (ce qui n'est pas le cas en fin gras).**

Tout comme les règles peuvent être amenées à être révisées, de nouveaux dispositifs techniques peuvent émerger. Cette dynamique procède de la recherche d'une réciprocity des points de vue des différentes parties prenantes (manadiers, négociants) sur la qualification des carcasses.

Ainsi, de nouveaux dispositifs techniques émergent au fur et à mesure de la vie de l'AOC. La mise en place d'une **commission interprofessionnelle composée d'éleveurs, de bouchers et de négociants** fait suite aux demandes croissantes des manadiers de comprendre le mode de classement des carcasses et la formation des prix. Elle s'inscrit notamment dans le souci de production de règles interprétables par tous pour maintenir la coordination des fonctionnements techniques.

Il est difficile de parler de processus d'institutionnalisation dans le cas du *manzu*. Aujourd'hui, il n'existe pas de dispositifs techniques capables de supporter une telle institutionnalisation du mode de qualification de l'origine. Il s'agit donc d'une proto-situation où l'absence d'émergence de projets portés par les professionnels, l'absence de leader fort et l'absence de dispositifs techniques au sens classique du terme (ex. les abattoirs) empêchent actuellement de penser la qualification de l'origine du *manzu*. Ces manques empêchent *a fortiori* de penser l'institutionnalisation des dispositifs qui l'accompagnent.

2.2.7 Entre dispositifs d'évaluation et dispositifs de prédiction

Le boucher qui achète un certain type de viande, mais négocie son prix sur la base de l'animal vif doit s'assurer du lien qui existe entre l'animal qu'il évalue sur pieds et le type de viande qu'il commercialise. Dans le **Mézenc**, ce lien existe, malgré l'absence de critères fiables permettant de **pré-dire** ce lien. Il repose sur l'art de l'engraissement l'éleveur et l'expérience du boucher pour l'estime.

Il n'existe, en effet à ce jour, aucun dispositif, ni expérimental ni en production, permettant de prédire ce lien, tout au juste de l'évaluer par l'expérience des managements de l'animal vif. Il s'agit d'un savoir-faire tenu peu codifiable et surtout peu reproductible. Tous les bouchers rencontrés s'accordent à dire qu'il y a « *des bêtes pour lesquelles on a des surprises, elles ne font pas en boucherie alors qu'elles présentaient bien ou c'est l'inverse et là on a fait une affaire* » (en l'occurrence ici le boucher Lamastre).

A la différence de l'animal vif, les chevillards, les abatteurs ou les négociants camarguais et corses disposent, avec la carcasse, d'un formidable **prédicteur** du type de viande que l'on trouve dessus en fonction de son classement dans la grille SEUROP. Les images prises par la machine à classer permettent même de prévoir la valorisation de la carcasse.

Dans le cas du fin gras, il n'existe pas de prédicteur. La mise en relation directe entre un mode d'élevage de l'animal vif et l'origine de la viande est le fait à la fois de la construction de dispositifs techniques spécifiques (grille d'évaluation, commission

technique) et des savoir-faire individuels des éleveurs et des bouchers et de leur mise en compatibilité.

Dans le cas du taureau de Camargue et du *manzu* de Corse, la carcasse est un outil de prédiction connu du type de viande. Tous les dispositifs techniques sont donc destinés à qualifier l'origine de la viande sur la carcasse. Ils mobilisent des dispositifs déjà existants (la grille SEUROP, commission interprofessionnelle) en les ajustant aux particularités de la situation.

Cette distinction qui se retrouve au long de notre analyse fait apparaître deux types idéaux.

3. Approche opérationnelle des dispositifs Techniques : modalités de la qualification à l'origine

Cette approche opérationnelle doit mettre en évidence les manières composites de qualifier le lien à l'origine d'une viande bovine à partir de l'expérience des terrains observés. Pour bien gérer les différents enjeux d'un projet de différenciation par l'origine, le groupe porteur de projet doit prendre en considération plusieurs dimensions de l'origine. Si certaines de ces dimensions sont exprimées et intégrées dès le départ, d'autres apparaissent au fur et à mesure de la construction du projet (c'est le cas de la grille du fin gras du Mézenc, de la commission interprofessionnelle en Camargue ou de la nouvelle fonction d'abattage en Corse). La lente transformation du projet en ressources interroge les processus de conception et d'utilisation voire de destruction des dispositifs techniques.

A l'issue de l'analyse des différents dispositifs techniques construits dans chaque situation observée, nous pouvons isoler, dans un premier temps, deux types-idéaux. Cependant, l'épuration de ces types conduit à en extraire les conflits, les dysfonctionnements soulevés par la mise en place de nouveaux dispositifs et finalement les arrangements locaux qui permettent, malgré tout, d'assurer leur fonctionnement.

3.1 Construction du modèle pour la qualification de l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc

Il s'agit d'assurer la mise en compatibilité d'un trépied sur lequel reposent les activités des éleveurs, celles des bouchers et de la commission fin gras. Autrement dit, l'enjeu est de maintenir la relation socio-technique entre les orientations du système d'élevage (influencées par la grille d'agrément F, G, M), la validation de la décision zootechnique de l'éleveur à la fois par la commission (entérinée par le bouclage du fin gras) et par le boucher (résultat de la négociation du prix).

Le resserrage du dispositif technique de qualification autour de ce trépied permet de faire circuler et de stabiliser les savoirs disponibles et mobilisables par l'ensemble des parties prenantes. Finalement c'est le transport de l'origine qui est ici en jeu.

Les validations réciproques entre ces trois entités sont particulièrement importantes pour assurer la pérennité du couplage entre les activités des éleveurs et celles des bouchers puisque ces deux acteurs sont dépositaires du savoir-faire constitué par les apprentissages croisés. Ces apprentissages croisés ne sont possibles que si les informations attachées aux différents états des objets (animal sur pieds, carcasse, viande) sont partagées, capitalisées et mises en forme dans un système d'information. Bien plus que chacune des parties prenantes prennent part aux épreuves de jugement des animaux vifs (dans la réactualisation de la procédure et au cours de son fonctionnement).

L'objectif est à la fois d'optimiser la qualification du lien entre l'animal vif et sa viande et de maintenir la compatibilité entre les jugements des différentes parties prenantes.

La construction des dispositifs techniques (même si elle n'est pas achevée) passe par la définition d'un contexte constitué d'objets identifiés comme pertinents pour offrir un cadre d'action commun aux éleveurs et aux bouchers. Dans cette optique, la carcasse n'est le point focal ni du métier d'éleveur, ni de celui du boucher.

Par ailleurs, les carcasses des animaux fins gras ne sont pas très typées ; c'est-à-dire qu'elles ne peuvent prétendre, à elles seules, appartenir un type particulier. **Elles n'offrent donc pas de repères décidables sur l'origine de l'animal et de sa viande** puisqu'elles sont difficilement identifiables par rapport à une production plus classique de génisses d'embouche.

En conséquence, les dispositifs techniques s'organisent autour d'un mouvement centrifuge autour de la carcasse expulsée des dispositifs de qualification de l'origine.

La carcasse du fin gras du Mézenc n'est pas informative du type de viande que l'on peut y trouver.

Par conséquent, il n'existe aucune mise à l'épreuve de la carcasse qui est muette et incapable de renvoyer à son origine. Il ne reste donc que l'animal vif et son mode d'élevage qui puissent 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, mais en tant que fil virtuel entre deux états de l'animal fondamentalement disjoints.** Seule la procédure fondée sur une évaluation de l'animal peut justifier⁷ ce lien, compte tenu qu'il n'est pas entièrement prédictible.

Les épreuves de réalité imposées par la commission fin gras et validées indirectement par les bouchers par l'intermédiaire du prix consenti pour l'achat des animaux fin gras confirment le lien entre les modes d'engraissement et le type de viande. Autrement dit, ces épreuves de réalité témoignent du transport de l'origine de l'animal à sa viande et contrôlent les dérives possibles du système de qualification de l'origine.

L'étape suivante serait l'introduction de bouchers dans les dispositifs techniques fin gras. Dans les situations d'épreuve, pendant lesquelles l'on discute de la qualification des objets, le point de vue des bouchers pourrait s'exprimer directement et collectivement au lieu de ne le faire qu'à travers la négociation individuelle des prix avec l'éleveur. Le dispositif gagnerait ainsi en généralité.

Cette mise en relation directe de l'éleveur et du boucher exige que ces deux parties prenantes disposent de suffisamment de points de repères communs pour se parler. L'objectif n'est pas tant de partager l'ensemble des repères disponibles sinon les métiers d'éleveur et de boucher seraient confondus. Il s'agit plutôt de s'appuyer sur les animaux et la viande qualifiés pour constituer des repères communs décidables (animal apte ou non à l'engraissement, fixation du prix).

Dans ce cas, les deux parties prenantes conviennent que le système d'élevage particulier permet d'inscrire l'origine au niveau de l'animal qui se retrouve dans la viande grâce au travail du boucher.

En conséquence, ce type de carcasse et sa viande doivent être accompagnés d'une série d'informations sans quoi le lien ténu de l'origine qui relie l'animal à sa viande risque de se perdre. La vente en boucherie est donc indispensable pour que le boucher informe ses clients

⁷ Légitimer dont nous avons préféré le terme auparavant contient le même sens que justifier qui renvoie tous deux à ce qui est juste.

sur le mode d'élevage de l'animal, le nom de l'éleveur qui a engraisé l'animal. En grande surface, compte tenu que le produit peut difficilement parler pour lui, l'origine serait gommée.

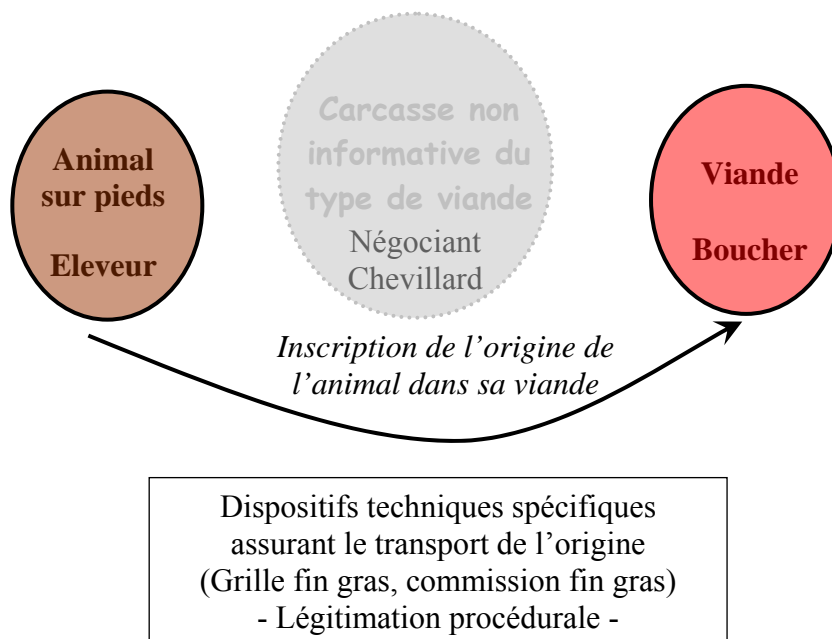
Dans ces conditions (pour des raisons contraires à la situation camarguaise), il est assez logique que le groupe porteur de projet se soit constitué autour de quelques éleveurs des Etables enrôlant à leur tour des bouchers détaillants.

Si les éleveurs ont porté le projet avec l'appui des élus locaux, ils n'auraient pas réussi à exprimer le potentiel de typicité de l'animal s'ils n'avaient pas rencontré des bouchers capables de travailler des carcasses entières.

Compte tenu que les chevillards sont écartés du système de qualification fin gras (faute de dispositifs de qualification de la carcasse), les bouchers, outre le fait d'acheter des animaux sur pieds, doivent découper et commercialiser intégralement l'ensemble de la carcasse. Aujourd'hui de **moins en moins de bouchers disposent de pareilles compétences**, mais là encore le travail de morceaux sous forme de prêt à découper n'aurait pas permis de transporter l'origine jusqu'au morceau de viande. Ces compétences tiennent à l'aptitude à valoriser tous les morceaux y compris ceux de l'avant, à gérer le stock en fonction de la vente, à connaître suffisamment ses clients pour commercialiser la viande qui convient.

Il est possible de figurer les modalités de transport de l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc par la mise en connexion directe de l'animal sur pieds et sa viande (figure 47).

Figure 47 : modalités du transport de l'origine dans le cas du fin gras du Mézenc



Ce type de qualification loin de renvoyer à une tradition désuète s'inscrit dans la modernité de la demande sociale et des recherches scientifiques. En effet, l'identification de l'origine de l'animal par des manières de produire spécifiées entre bien dans les préoccupations actuelles des consommateurs. Ensuite, l'intérêt porté à la viande dans le projet fin gras (même si l'achat est réalisé sur l'animal vif, c'est avant tout un type de viande spécifique que les bouchers

achètent) va dans le sens d'une meilleure prise en compte des critères d'évaluation de la viande dans la formation du prix de l'animal.

Enfin, la mise en relation directe du système d'élevage (notamment l'alimentation) et les caractéristiques de la viande vont dans le sens des recherches actuelles⁸.

3.2 Construction du modèle pour la qualification de l'origine dans le cas du taureau de Camargue et du *manzu* de Corse

Le recentrage des dispositifs techniques autour de la carcasse donne aux parties prenantes un objet tangible sur lequel appuyer les épreuves de qualification. Contrairement au fin gras du Mézenc, ce n'est pas un lien « virtuel » dont on ignore la nature que l'on essaie d'évaluer, mais une carcasse qui, depuis un peu moins d'un demi siècle, constitue la référence de toutes les transactions en viande bovine.

En constituant le nœud du système de qualification de l'origine, la carcasse constitue un point de repère facilement identifiable au regard de sa conformation atypique. Paradoxalement, cette atypicité dans le mode de production de la viande confère à la carcasse de taureau de Camargue sa typicité, au sens où elle appartient à un type non référable à une autre catégorie bouchère existante. Ce type singulier en fait l'objet idéal sur lequel fonder les dispositifs techniques.

En effet, par ses défauts visuels la carcasse agit comme un prédicteur robuste de la qualité de la viande.

La carcasse du taureau de Camargue est donc informative du type de viande que l'on trouve dessus.

Les épreuves de réalité focalisées sur la carcasse permettent de recourir aux dispositifs techniques déjà existants dans la filière bovine. La grille SEUROP est ainsi facilement mobilisable pour évaluer les carcasses de taureau de Camargue et de *manzu* de Corse. Elle n'est cependant pas utilisable en l'état puisqu'elle amènerait non pas à qualifier les carcasses, mais à les disqualifier compte tenu de leur mauvaise conformation. Le groupe porteur de projet a donc dû ajuster la grille de classement au type de carcasse à qualifier (cf. annexe 22).

Les dispositifs techniques ne sont donc plus centrés sur l'activité d'élevage ; autrement dit, le déplacement par rapport aux dispositifs fin gras concerne à la fois l'espace (de l'étable à l'abattoir), les objets de qualification (de l'animal vif à sa carcasse) ainsi que les métiers le long de la chaîne de transformation (du boucher au chevillard/négociant).

Les éleveurs n'ont donc qu'une place annexe dans les dispositifs techniques. Ils ne sont convoqués dans les dispositifs qu'au travers des types de carcasses qu'ils livrent à l'abattoir. Même s'ils ne sont pas directement présents, **les modes d'élevages spécifiés sont inscrits dans la carcasse** : il suffit de voir une carcasse de taureau pour s'en rendre compte. La typicité des carcasses témoigne facilement du transport de l'origine de l'animal vif à sa carcasse.

Quant à savoir si le transport de l'origine s'étend jusqu'à la viande, c'est l'affaire des bouchers. Là encore, les compétences du boucher (ou le technicien désosseur en atelier de

⁸ Notamment le programme européen « Healthy Beef » qui recherche des relations entre les qualités nutritionnelles de la viande en matières d'acides gras et le mode d'alimentation.

découpe) sont primordiales pour inscrire l'origine du taureau jusque dans sa viande. Dans le Mézenc, les éleveurs recherchaient sa capacité à découper des carcasses entières. En Camargue, il doit être capable de travailler intégralement des carcasses, mais il doit aussi adapter sa découpe au type particulier des carcasses. Face à l'hétérogénéité des carcasses (pensons à la composition erratique des lots d'abattage) et leur conformation (pensons à la carcasse idéale classée P2), les bouchers doivent développer des modes de découpe spécifiques.

Le fait que la carcasse soit informative du type de viande et qu'il existe des dispositifs de découpe spécifiques (qui ne sont pas encore spécifiés) permettent de commercialiser les carcasses et la viande de taureau de Camargue en grandes surfaces. Le client n'a plus besoin de trouver de boucher derrière l'étal de viande compte tenu que l'origine y est visiblement inscrite.

Il est intéressant d'interroger la situation corse au regard de l'exemple du taureau de Camargue. Loin de faire du taureau AOC un projet exemplaire, c'est regarder comment les dispositifs techniques construits par le groupe porteur de projet camarguais sont mobilisables pour le transport et la qualification de l'origine du *manzu* de Corse.

Le *manzu* de Corse est aujourd'hui ce que les éleveurs cherchent à éviter puisqu'il est disqualifié dans les réseaux commerciaux de l'Ile. Il a donc le même statut que le taureau de Camargue avant que le groupe porteur de projet ne construise des dispositifs techniques spécifiques à sa re-qualification. L'enjeu est de passer de cet animal accidentel disqualifié à un animal dont l'origine serait qualifiée et valorisée.

La carcasse du *manzu* ressemble fortement à celle du taureau de Camargue et est donc informative du type de viande que l'on trouve dessus.

On retrouve les catégories professionnelles prédominantes présentes en Camargue sous la forme de la figure du maquignon, c'est-à-dire du négociant/chevillard. Ce sont eux qui commercialisent en majeure partie le *manzu* de Corse, mais à aucun moment ils n'ont été moteurs dans des projets de différenciation de sa viande.

Alors que la carcasse, dans laquelle est inscrite l'origine de l'animal, joue le même rôle qu'en Camargue, il n'existe pas d'abattoir en Haute Corse sans parler du fonctionnement chaotique des autres abattoirs de l'Ile. En conséquence, l'absence de fonction d'abattage en Haute-Corse⁹ et les dispositifs qui l'accompagnent est un obstacle puissant à la qualification des carcasses de *manzi* de Corse. En effet, c'est au sein de ce dispositif que peut se faire le transport de son origine, comme dans le cas du taureau AOC.

Nous avons choisi de distinguer l'abattage en tant que fonction, de l'abattoir en tant que structure. Cette distinction permet de ne pas s'arrêter à l'abattoir c'est-à-dire au lieu qui est ouvert et opérationnel ou n'est pas. En considérant, la fonction d'abattage on peut déjà imaginer en quoi ce nouveau dispositif technique pourra ou non permettre la qualification de l'origine du *manzu*¹⁰. **On peut ainsi s'intéresser à ce qui n'est plus seulement à venir mais en devenir.**

⁹ d'autant que c'est en Haute-Corse qu'il s'abat le plus de *manzu*.

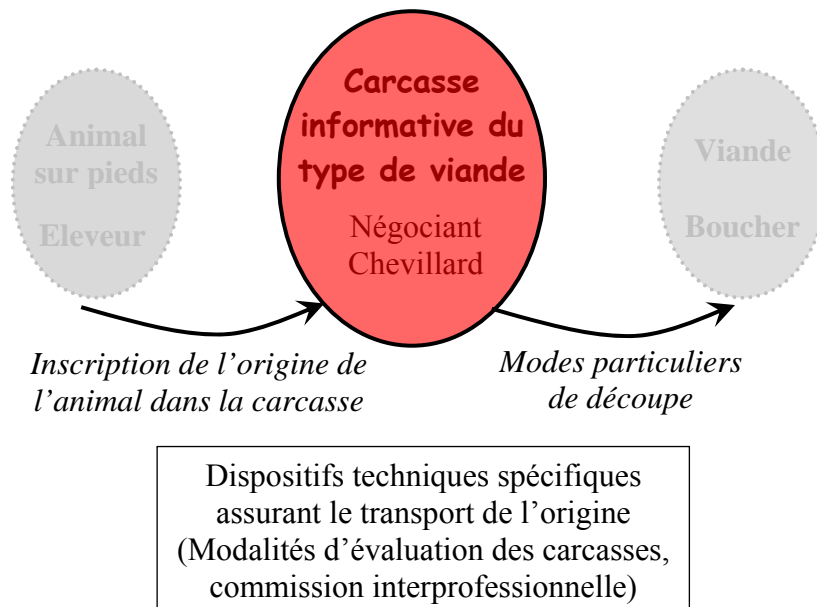
¹⁰ On l'a vu, beaucoup d'éleveurs sont dubitatifs sur la reconnaissance du type particulier de l'animal qu'ils élèvent. Plus l'animal est typé plus ils sont inquiets dans leurs anticipations.

Il devient possible de référer la trajectoire de qualification de l'origine empruntée par le groupe porteur de l'AOC taureau de Camargue à la situation corse et d'envisager des points de passages obligés pour assurer le transport de l'origine du *manzu* de Corse jusqu'à sa viande.

Cependant, aujourd'hui l'absence conjointe de groupe professionnel porteur de projet et de fonction d'abattage ne permet pas de disposer des instances capables de construire des dispositifs de transport de l'origine et des structures servant de support à ces dispositifs.

Dans les deux cas camarguais et corse, il est possible de figurer les modalités de transport de l'origine au fur et à mesure des transformations : de l'animal vif au morceau de viande (figure 48).

Figure 48 : modalités du transport de l'origine dans le cas du taureau de Camargue et possible dans le cas du *manzu* de Corse.



3.3 Synthèses des modalités de qualification de l'origine

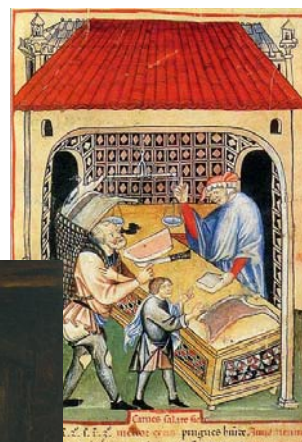
Nous reprenons les différentes modalités de qualification de l'origine en distinguant successivement les propriétés des dispositifs techniques (tableau 24)

Tableau 24 : propriétés des dispositifs techniques dans chaque situation type.

Dispositifs techniques	Carcasse peu informative du type de viande <i>Fin gras du Mézenc</i>	Carcasse informative du type de viande <i>Taureau de Camargue</i> <i>Manzu de Corse</i>
	Propriétés recherchées des dispositifs techniques suivant les spécificités des situations	
Groupe porteur de projet	Éleveurs	Négociant/Institutions
Séquences de production	Tri puis orientation des animaux	Orientation puis tri des animaux
Lots d'abattage	Homogènes	Hétérogènes
Système de qualification	Ecarte la carcasse	Centré autour de la carcasse
Modes de qualification	Évaluation	Prédiction
Parties prenantes en jeu dans la qualification de l'origine	Éleveurs et bouchers	Négociants (et éleveurs)
Lieu de la qualification	Etable (et foirail)	Abattoir (et arène)
Nature des relations entre éleveur et boucher/négociant	Incertitude partagée et négociation bilatérale	Report de l'incertitude sur l'éleveur et prix prédéfinis
Mise en connexion des produits	Mise en connexion directe animal sur pieds-viande	Mise en connexion successive animal sur pieds-carcasse-viande
Mode de légitimation de l'origine	Procédure d'évaluation du lien animal vif/viande (démonstration)	Mise à l'épreuve de la carcasse (monstration)
Objectif du travail de la carcasse	Valorisation de l'origine	Préservation de l'origine
Commercialisation	Essentiellement en boucherie	Possible en grandes surfaces

Cinquième partie

Validation des modalités de qualification de l'origine et modélisation du transport de l'origine



Les deux terrains maine-anjou et bœuf de Charolles que nous avons qualifiés de **satellites** jouent un rôle spécifique dans notre dispositif de la thèse. Leur rapprochement avec les terrains principaux permet d'interroger la robustesse de notre analyse en extrapolant la démarche à deux autres situations engagées dans des projets de différenciation par l'origine plus ou moins avancés.

Notre démarche s'organise en deux temps. Dans un premier temps, il s'agit de confronter les modalités de qualification de l'origine aux trois situations principaux. Ces deux confrontations permettent de construire un domaine de validité, c'est-à-dire définir les frontières de sa pertinence.

Dans un second temps, cette mise à l'épreuve des modalités de base nous amène à les ajuster en fonction des variations observées dans les terrains satellites afin de gagner en précision.

Ces ajustements doivent nous conduire finalement à **asseoir un modèle sur les trajectoires de qualification de l'origine en fonction des situations** et à caractériser les dispositifs techniques spécifiques à construire pour assurer le transport de l'origine.

Pour analyser les deux terrains satellites, nous reprenons successivement les modalités de la qualification de l'origine identifiées dans les cas du taureau de Camargue, du *manzu* de Corse, et du fin gras du Mézenc. Nous regardons si l'argumentation du lien et du transport de l'origine développée dans le cas du maine anjou et du boeuf de Charolles **engage les parties prenantes dans la construction de dispositifs techniques spécifiques et de modes de couplage similaires à nos autres terrains principaux.**

1. Validation des modalités de construction de l'origine des viandes bovines : l'apport de la maine anjou

Le projet de reconnaissance a été à l'origine porté par l'Union de la Promotion de la Race (UPRa) puisqu'il s'agissait d'une volonté d'éleveurs souhaitant faire reconnaître l'originalité de leur production. Le projet a d'abord été fondé sur la race maine anjou qui bénéficie d'une notoriété importante auprès des professionnels de la boucherie. Malgré cette réputation, la race maine anjou a du être débaptisée comme pour le taureau de Camargue. La collusion entre le nom de la race et l'appellation d'origine ne permettait pas de protéger le nom maine anjou puisque tout autre éleveur hors de la zone aurait pu continuer à produire des animaux de race maine anjou. La race s'appelle aujourd'hui *Rouge des Prés*. Soulignons, à ce propos, le courage et la détermination du groupe porteur de projet pour imposer ce nouveau nom, ce qui n'est parfois pas compris par les éleveurs lors des foires agricoles. La population de vaches mères potentiellement qualifiée en AOC est actuellement de 6000 et pourrait doubler dans l'avenir.

Progressivement, le groupe porteur de projet, encouragé par les commissions d'enquête de l'INAO a senti la nécessité de mieux qualifier le lien au terroir. Une des bases de l'argumentation du lien à l'origine réside dans l'exploitation d'une zone naturellement peu adaptée à la production de viande en raison d'une sécheresse précoce en fin de printemps. Par ailleurs, le grand format de la maine anjou lui permet de constituer des réserves dans les périodes où les ressources fourragères sont importantes pour les mobiliser quand les prairies sont réduites à l'état de paillason. C'est enfin l'organisation de parcours sur ces herbages assez proche des pratiques pastorales qui fonde l'origine.

Les caractéristiques de la race associées à un tel système d'élevage amènent les éleveurs à produire des animaux (et des carcasses) qui vont à contre courant de ce que recherche classiquement la filière bovine (animaux de grand gabarit, viande grasse, moindre rendement en viande).

Dans ce cas, la **carcasse est informative du type de viande. Cette caractéristique place la maine anjou dans la situation idéale typique du taureau de Camargue ou du manzu de Corse.** Tout au long du regard porté sur la maine anjou, nous interrogerons les bases de qualification choisies par le groupe porteur de projet en le référant avec les modalités de qualification de l'origine repérées dans le cas du taureau de Camargue notamment.

1.1 Un projet d'éleveurs porté à son début par l'UPRa maine anjou

La viande de Maine-Anjou est en passe d'être reconnue en AOC. Jusque récemment, c'est l'UPRa maine-anjou qui portait le projet de reconnaissance en AOC, avant la constitution, le 24 septembre 2001, du syndicat de défense autonome de l'AOC maine anjou. En effet, les **missions de promotion de la race de l'UPRa étaient difficilement compatibles avec les principes de l'AOC.** Les objectifs de la première exigeaient de promouvoir la race en dehors de son berceau d'origine alors que ceux qui guident la reconnaissance en AOC encourageaient les porteurs de projet à relocaliser la race dans une zone géographique limitée.

Le fait que le groupe porteur du projet AOC soit les éleveurs contraste avec les modalités de qualification de l'origine observées sur le taureau de Camargue.

Cependant, le groupe SOVIBA en charge de l'abattage et de la cheville entre très tôt dans les discussions autour du projet de reconnaissance en AOC. Il fait, aujourd'hui, partie intégrante du groupe porteur de projet. Même si le projet de reconnaissance en AOC de la maine anjou est avant tout un projet d'éleveurs, il apparaît, à un moment donné, que sa continuation a nécessité l'entrée en négociation avec le groupe SOVIBA.

Aujourd'hui le syndicat de défense compte 350 élevages. Il est composé de 3 collèges :

- un collège « **éleveurs** » composé de 10 éleveurs au Conseil d'Administration ;
- un collège « **transformateurs** » composé de 4 membres au Conseil d'Administration représentant les entreprises d'abattage et de transformation industrielle ou artisanale. Il en existe deux au titre des abatteurs SOVIBA et PRIVILEG et un au titre de la boucherie traditionnelle (boucher détaillant) et enfin un au titre de transformateur en grande surface (poste pourvu aujourd'hui par l'enseigne Auchan) ;
- un collège « **intermédiaires** » composé de trois membres au Conseil d'Administration et représentent les entreprises de collecte et de commercialisation (dont deux pour les structures coopératives et un pour les entreprises privées).

On remarque dans la structuration du collège « transformateur » la prédominance des groupes industriels ou artisanaux qui abattent et/ou transforment la viande par rapport aux boucheries détaillant. Il n'existe pas de relations directes entre les éleveurs et les bouchers, les animaux et leurs carcasses transitent donc nécessairement par des chevillards. La viande est ensuite commercialisée en grandes surfaces (dont Auchan est le représentant). **On retrouve là des caractéristiques de mise en marché similaires au taureau de Camargue.**

1.2 Un type de produit à contre courant des orientations de la filière bovine

Figure 49 : photographie d'une vache maine anjou



Les femelles sont des vaches ayant déjà vêlées une fois et dont l'âge ne dépasse pas 10 ans (figure 49). Leur poids de carcasse est supérieur à 380 kg. Elles sont toutes de races pures. Les mâles sont tous des bœufs de plus de 30 mois pour un poids de carcasses supérieur à 400 kg.

Les caractéristiques morphologiques des animaux maine anjou et des carcasses qui en sont issues s'inscrivent dans un choix de différenciation à contre courant de ce que recherche aujourd'hui la filière bovine. Il existe au moins trois raisons pour lesquelles les vaches maine anjou sont considérées hors normes dans la filière bovine.

- (i) la première consiste à rechercher des gabarits d'animaux sur pieds et un poids de carcasse très importants. Ce format n'est généralement pas apprécié par les professionnels de la viande (chevillard, bouchers détaillant ou de grandes surfaces). Ils leur préfèrent des animaux plus légers. On l'a déjà remarqué dans le cas du fin gras du Mézenc où les bouchers demandent des génisses de poids inférieur à ce que produisaient initialement les éleveurs.
- (ii) La seconde prévoit de n'accepter que les vaches ayant vêlé. Cette exigence est à la fois singulière du point de vue zootechnique et du point de vue de la transformation bouchère de la viande. Singulière du point de vue zootechnique parce que les vaches maine anjou de fort gabarit vêlent assez difficilement ce qui représente pour l'éleveur un surcroît de travail et des pertes possibles. Egalement singulière du point de vue boucher car le rendement en viande d'une carcasse de vache est inférieur à celui d'une génisse. Compte tenu de cette double contrainte, la production de génisse aurait dû s'imposer comme le choix idéal, qui a été retenu dans la plupart des régions françaises.
- (iii) La troisième caractéristique hors normes des animaux maine anjou se situe au niveau de la carcasse et de sa viande. A l'opposé des demandes d'une certaine catégorie de consommateurs qui désire une viande plutôt maigre, la carcasse d'une maine anjou est couverte en gras et sa viande est grasse et très persillée.

Ainsi, le gabarit des carcasses (i) inscrit la vache et le bœuf maine anjou dans un type d'animal et de carcasse spécifique qui autorise l'expression de son originalité. Si bien qu'aujourd'hui l'ensemble des parties prenantes de la filière s'est mis d'accord autour de ce format. La grande distribution, d'ordinaire réticente aux carcasses trop lourdes (qui donnent de trop gros morceaux), demandent des carcasses lourdes de 450 à 500 kg (notamment les Auchan et Cora régionaux).

De même, le choix de ne retenir que des vaches (ii) déplace la simple recherche de rendement en viande vers la recherche d'une viande plus mûre et par conséquent plus goûteuse.

Enfin, la présence de gras (iii), mais pas n'importe lequel, constitue d'abord un choix délibéré de développer un gras de couverture pour la conservation de la carcasse en frigos afin de prolonger sa maturation et finalement d'accroître sa tendreté. D'autre part, le persillage du muscle en fines veines de gras développe là encore les arômes de la viande.

Ces trois caractéristiques permettent de différencier avec certitude la maine anjou et sa carcasse des autres types d'animaux présents dans la région. La stratégie des éleveurs de maine anjou et des chevillards exploite principalement les **défauts** apparents de la carcasse **comme un critère d'appartenance à un type** et dans ce sens rejoint la logique des **dispositifs techniques camarguais**. Malgré l'extrême différence entre les deux types d'animaux, aujourd'hui ils se rejoignent du point de vue des dispositifs mis en place.

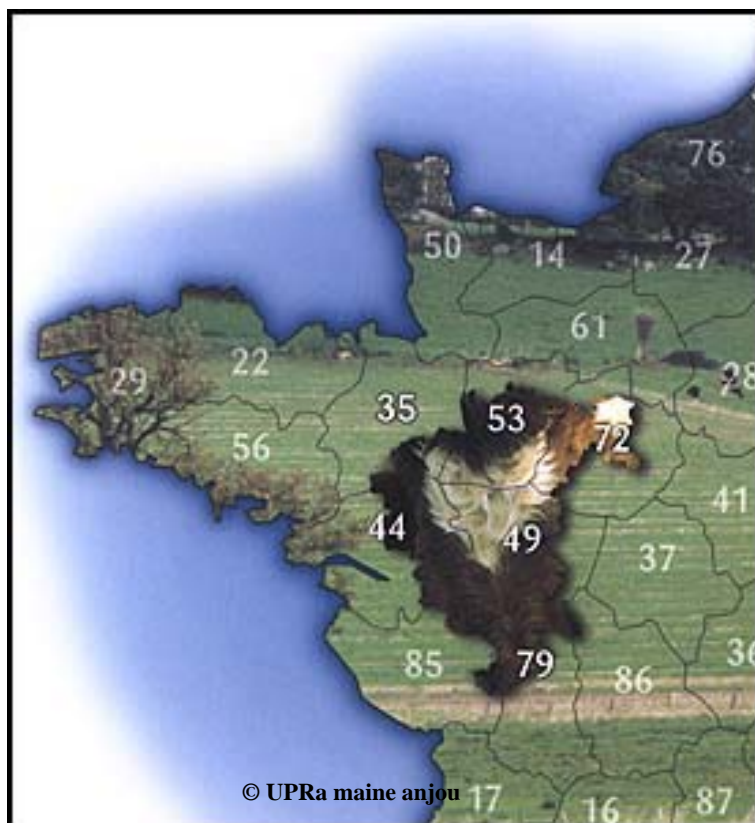
Cependant, le choix délibéré d'un type d'animal (vaches ou bœufs) et d'un type d'engraissement spécifique sont également une manière d'inscrire l'originalité des manières d'élever au niveau de la viande. Cette façon de mettre en relation directement un mode d'élevage particulier et un type de viande spécifique renvoie à la trajectoire de qualification de l'origine choisie par le groupe porteur de projet du fin gras.

Afin de pousser à son terme cette recherche du goût de la viande au détriment du rendement en viande, le syndicat a décidé d'exclure les animaux possédant le gène culard qui présentent une hypertrophie musculaire des muscles arrières. On se rappelle que le groupe porteur de projet du fin gras du Mézenc avait fait le même choix. L'UPRa Rouge des Prés discute actuellement de la possible élimination du gène culard sur l'ensemble du troupeau. Cela dit, cette élimination du gène entraîne à sa suite l'abandon de la sélection de reproducteurs sur ce caractère. Si cette décision est approuvée, les éleveurs qui ont choisi la maine anjou et l'ont sélectionnée pour la production d'animaux culards seront donc dans l'impossibilité de renouveler leur cheptel en animaux culards.

Ce qu'il y a d'étonnant, c'est que ce sont précisément les animaux présents dans le berceau de la race Rouge des Prés qui ont conservé les caractères les plus typiques et les plus conformes à ceux recherchés aujourd'hui.

1.3 Des manières d'élever adaptées à l'environnement de production

Figure 50 : délimitation de la zone de production retenue pour le projet AOC



- La zone de production est délimitée (figure 50) :
 - à l'Est par la limite géologique entre le Bassin Parisien et le Massif Armoricaïn ;
 - au Nord et au Sud par une pluviométrie importante en quantité et en nombre de jours, due à des reliefs marqués
 - à l'Ouest par l'évolution vers le climat océanique vers un climat océanique où il existe une plus grande régularité des températures et des précipitations.

- Les critères de délimitations reposent sur trois facteurs :
 - La présence d'un déficit hydrique qui occasionne l'arrêt de la pousse de l'herbe dès le début de l'été ;
 - Des communes possédant des usages historiques de production de maine anjou, associés à des surfaces en herbe développées sur des sols à faible réserve en eau ;

- Des paysages semi-ouverts et une diversité géopédologique et topographique du terroir que le système d'élevage des animaux maine anjou utilise diversement selon les saisons (on rejoint des formes d'organisation agro-pastorales).

Cette zone géographique de production comprend une zone de naissance, d'élevage et d'abattage étendue à 4 parties de communes où l'abattage des animaux et la découpe des carcasses sont autorisés (abattoir SVA qui abat le plus d'animaux maine anjou, SOCOA et SOVIBA).

Cette zone de production est nettement marquée par un déficit hydrique des sols du milieu du printemps au début de l'automne. La sécheresse s'installe sur les prairies de juin-juillet à septembre-octobre qui les transforme en paillason. Les animaux maine anjou semblent très bien adaptés à ces conditions. Leur grand gabarit des animaux et leurs réserves adipeuses les rend capable de valoriser les fourrages grossiers par leur capacité d'ingestion importante, par leur aptitude à faire l'accordéon¹, par leur capacité à reprendre du poids rapidement après une période défavorable (beaucoup plus que les autres races allaitantes de la région)

Cette capacité à faire l'accordéon en période d'alternance forte des ressources fourragères disponibles favorise chez la maine anjou l'expression d'une croissance compensatrice dont on a remarqué les effets positifs sur la viande (persillé de la viande et solubilité accrue du tissu conjonctif) (cf. page 33 du chapitre 1).

Le savoir-faire de l'éleveur consiste à exploiter les différents pâturages dont il connaît les capacités de production en fonction des saisons (constitution d'un calendrier de production). Ce déplacement fréquent des animaux, apparente le mode d'élevage des maine anjou à une conduite pastorale du troupeau en régions sèches. On retrouve là, des facultés particulières de l'éleveur de mettre en cohérence les besoins de l'animal et les ressources fourragères disponibles.

Le cahier des charges fixe une durée de pâturage d'au moins 7 mois, au plus tard de plus mi-mars à la mi-novembre au plus tôt. Les animaux reçoivent comme ration de base de l'herbe pâturée ou du foin récolté sur l'exploitation. Ils peuvent être complétés en céréales produites sur l'exploitation, des pulpes de betteraves ou de la luzerne déshydratée. Les ensilages d'herbe peuvent substituer en partie l'apport de foin, mais jamais en apport *ad libitum*.

La durée de la finition est enregistrée pour chaque bovin et doit se prolonger au moins deux mois. La ration de base est complétée par des aliments concentrés (entre 0,5 % et 1,7 % du poids vif de l'animal) présentés sous forme de *mush*².

La description des modes d'élevage adaptés à l'environnement de production a fait l'objet d'une argumentation progressive dans la construction du dossier de reconnaissance. Dans ses premières versions, l'argumentaire fondait l'origine de la viande principalement sur la race Rouge des Prés (ex-maine anjou). Cette focalisation sur la race ne montrait pas sa capacité à valoriser les ressources locales du milieu. En effet, la race, à elle seule, ne peut pas dire l'origine de l'animal. Dans ces conditions, la viande se ferait principalement en amont de la filière (en ne renvoyant qu'au travail de sélection génétique). Ribet et al. (1996) nous disent

¹ C'est-à-dire à supporter les variations dans les quantités alimentaires ingérées par des variations de poids et de leur état corporel.

² La présentation *mush* est constituée d'éléments visibles et non conditionnés sous formes de bouchons pressés.

que l'éleveur ne serait alors qu'un passeur ou un naisseur. Autrement dit, le lien au terroir serait faible car la race est un élément **facilement délocalisable et transportable**³.

Cela dit, lorsqu'elle existe encore et que les porteurs de projet s'en saisissent comme d'une ressource parmi d'autres, elle constitue un élément important pour la qualification de l'origine.

Au delà, la construction d'une argumentation autour du système d'élevage en lien avec les ressources du milieu a permis de justifier l'ancrage de la race dans ce qui constitue plus ou moins son berceau d'origine. Cette qualification des manières d'élever déplace, avec elle, l'art de la sélection vers l'art de l'engraissement. Autrement dit, elle déplace la simple recherche de conformation mesurable sur la carcasse vers la recherche de mise en forme de l'animal (c'est-à-dire de son engraissement) inscrite dans sa viande. La qualification des manières d'engraisser, à la différence de la race, déplace donc les dispositifs techniques de la carcasse à la viande.

Nous avons déjà noté cette opposition soulignée par Ribet et *al.* (*ibid.*) dans le cas du fin gras. Sur le Plateau du Mézenc, la disparition de la race mézine a contraint les éleveurs à orienter la qualification de l'origine essentiellement autour des manières d'élever et d'engraisser les animaux.

En conséquence, aujourd'hui, les parties prenantes du système de qualification de l'origine de la maine anjou disposent de ces deux composantes de l'origine. La race qui renvoie notamment à des éléments de conformation (qualifiable sur la carcasse) et les manières d'élever qui renvoient à l'engraissement (qualifiable sur la viande).

Ainsi, la situation de la maine anjou partage des modalités de la qualification de l'origine relevant à la fois du fin gras du Mézenc et du taureau de Camargue. Les dispositifs techniques mis en place ont d'abord exploité le type particulier de la carcasse de maine anjou utilisant la voie camarguaise pour assurer le transport de l'origine. Ensuite, lorsque les porteurs de projet ont mieux qualifié les manières d'élever en référence au terroir, ils ont été en mesure de construire des dispositifs spécifiques fondés sur l'animal et le système d'élevage. Seulement de tels dispositifs modifient les voies de transport de l'origine en changeant les modes de couplage entre les acteurs professionnels et renvoient à la situation du Mézenc.

D'ailleurs, **le dispositif technique de qualification de l'animal sur pieds a été mis en place en même temps que le développement de l'argumentaire sur les manières d'élever.** Il consiste en une évaluation des animaux en fonction d'une grille d'évaluation. Seuls les animaux qui sont jugés conformes peuvent être abattus en vue de la production AOC de viande maine anjou. Cette évaluation est réalisée au départ de l'animal pour l'abattoir par un agent gradeur de l'apporteur accrédité par l'INAO et formé spécialement.

1.4 Mode de transformation et dispositifs de qualification de l'origine

³ L'intervention que nous avons réalisée à l'occasion de l'Assemblée Générale de l'UPRa (Casabianca et Trift, 2001) suite à la demande d'Albéric Valais (Directeur de l'UPRa) mettait en valeur la nécessité de dépasser la seule référence à la race pour qualifier l'origine.

Les animaux sont abattus moins de trois heures après leur arrivée en bouverie. La fente de la carcasse est réalisée à l'aide d'une scie à ruban plutôt qu'une scie circulaire qui réchauffe la carcasse par le frottement et laisse des débris d'os.

L'émoussage des carcasses doit être superficiel pour permettre une bonne conservation en phase de maturation.

Le ressuage des carcasses s'organise en deux temps : un premier pendant 10 heures à température modérée pour une descente à cœur de la carcasse à 10°C. Une seconde pendant 48 heures pour une température à cœur de 5°C maximum.

La durée de maturation des carcasses après abattage doit être au minimum de 4 jours en abattoir, puis de 5 jours sur les lieux de transformation uniquement pour les quartiers arrière.

Les conditions d'abattage ont été définies pour que la viande de maine anjou puisse exprimer pleinement son potentiel de typicité. Ces règles d'abattage⁴ ont conduit certaines structures d'abattage industrielles à adapter leur outil de production voire à relocaliser l'abattage des animaux maine anjou sur un site adapté.

Elle prévoit une classification des carcasses qui comporte une qualification de la viande grâce à une coupe au niveau de la 5^{ème} côte par un agent de l'abattoir agréé par l'INAO.

Cette coupe est réalisée après le ressuage à 48 heures à l'occasion de la séparation des avants et des arrières. La construction d'une grille spécifique permet d'apprécier la composition des carcasses en termes de persillé du muscle et de pourcentage de gras. Cette classification sur la carcasse est réalisée sous le contrôle d'une commission syndicale « contrôle produit » qui vérifie les modalités de la classification des carcasses en AOC par sondage (les sondages sont inopinés et au minimum de 3 fois par an chez chaque abatteur).

La construction de ce dispositif spécifique permet de s'assurer que les manières d'élever sont bien inscrites au niveau de la carcasse de l'animal. Il constitue une épreuve de réalité du transport de l'origine de l'animal sur pieds jusqu'à sa carcasse.

Une fois la carcasse agréée, la viande est certifiée AOC par l'apposition du tampon d'identification AOC sur 8 points de la carcasse correspondant à différents muscles.

1.5 Identité sensorielle

Pour tester le produit Maine Anjou, lors de l'enquête préalable à l'AOC, un panel de 19 personnes (12 éleveurs, 3 représentants de la filière et 4 institutionnels) a été constitué.

La grille d'évaluation comprenait 6 descripteurs sur la viande crue (couleur, présence et couleur de gras externe, persillé, taille des fibres, tendreté à la fourchette) et 6 descripteurs sur la viande cuite (tendreté à l'attaque en bouche, jutosité en cours de mastication, intensité des saveurs et arômes, onctuosité, granulosité en fin de bouche, persistance des saveurs).

Ce jury a participé à 7 séances de caractérisation. Seules les 4 dernières ont été retenues. Chacune comportait une appréciation en cru et en cuit. Les tests se sont déroulés à partir d'entrecôtes de 3 cm d'épaisseur choisies au hasard dans des rayons de supermarchés et sur 3 types de viande : Maine Anjou, race laitière et autre race à viande.

⁴ Interdiction du douchage systématique des carcasses, ressuage des carcasses en deux temps après une période à température douce à 10°C, ventilation des carcasses en frigos (1,25 carcasse/m²), maturation sur os.

Probants, les résultats justifient pleinement l'objectif AOC des éleveurs de la race. Les analyses en ACP (Analyse en Composantes Principales) des tests en viande crue et en viande cuite montrent, de façon significative que la Maine Anjou constitue une classe différente des autres viandes.

L'homogénéité des viandes Maine Anjou (à l'opposé des autres viandes dégustées) facilite la reconnaissance de la Maine Anjou à partir des descripteurs utilisés :

- elle a un profil bien défini entre race laitière et race à viande : couleur rouge vif, tendre à la fourchette, odeur appréciée ;
- le profil en cru s'est avéré le plus pertinent pour distinguer la viande Maine Anjou des autres produits ;
- en cuit, la Maine Anjou se caractérise par « sa couleur rouge soutenue, sa tendreté à la coupe et à l'attaque en bouche, sa jutosité élevée en fin de bouche et stable au fur et à mesure de la mastication ainsi que l'intensité et la persistance des saveurs ».

Des tests ont été réalisés auprès du grand public, notamment lors du Salon SPACE de Rennes et à l'occasion de l'Assemblée Générale du Groupement Bovin de la CANA. Elles ont, selon le rapport d'enquête : « confirmé à chaque fois la possibilité d'identifier la viande Maine Anjou ». Ce point est essentiel dans la demande de reconnaissance de l'AOC, car c'est un élément important de la constitution et de l'individualisation d'une filière Maine Anjou au sein de la production de viande bovine (communiqué de presse maine anjou, 2002).

1.6 Mise en évidence des éléments d'origine et des dispositifs techniques construits



Les dispositifs techniques spécifiquement dédiés à la qualification de l'origine de la viande de maine anjou **mêlent de façon composite une évaluation de la carcasse (comme dans le cas du taureau de Camargue) et une appréciation de la viande (comme dans le cas du fin gras du Mézenc)**. Aujourd'hui, la prédominance de l'abatteur/chevillard SOVIBA dans le système de mise en marché conduit à une mise en connexion principalement sur le modèle « animal sur pieds-carcasse-viande ». Dans ce contexte, le dispositif technique d'échantillonnage pour l'examen de la 5^{ème} côte de la carcasse permet de vérifier du transport de l'origine de l'animal vif à sa carcasse.

Le transport de l'origine au cours de la découpe de la carcasse jusqu'au morceau de viande demanderait de qualifier les modes de découpe qui, actuellement, ne sont pas formalisés. Le groupe porteur de projet de l'AOC maine anjou exprime sa volonté de trouver des modes appropriés découpe à cette carcasse atypique.

C'est le sens du travail entrepris par l'Association pour le Développement de l'Industrie de la Viande (ADIV) de Clermont-Ferrand. Elle communique d'ailleurs sur ce sujet comme en témoigne cette photo ci-contre de promotion pour l'UPRa maine anjou.

Cependant, la qualification des manières de produire permet de mettre directement en connexion un type d'engraissement dépendant des conditions du milieu et un type particulier de viande. Cette mise en connexion directe « animal sur pieds-viande » écarterait de fait la carcasse des dispositifs de qualification. Mais elle nécessite de trouver des bouchers qui disposent de compétences sur l'animal vif et capables de découper puis de commercialiser des carcasses entières, ce qui aujourd'hui n'est pas le cas. D'autant que les volumes de production dépassent largement ceux du fin gras du Mézenc.

Le facteur limitant de la démarche réside donc dans la capacité d'enrôler des bouchers compétents sur l'animal vif et finalement d'engager un dialogue avec des éleveurs.

Cette double manière de mettre en connexion à la fois les objets et les acteurs est originale. Elle conduit les parties prenantes du projet AOC à construire des dispositifs composites par rapport aux modalités idéales typiques du taureau de Camargue ou du fin gras du Mézenc.

Pour mieux dire, ces dispositifs composites ne sont pas une hybridation des deux situations idéales typiques camarguaise et mézencole. Ils sont plutôt la **superposition** de dispositifs techniques qui assurent des modes de transport de l'origine distincts par des mises en connexion **non exclusives** des activités différentes. Est-ce une manière pour le groupe porteur de projet de l'AOC maine anjou d'envisager une réorganisation à venir des modes de mise en marché de la viande ? En effet, en l'absence de bouchers compétents en matière d'animal vif et de découpe de carcasse entière, la voie de transport de l'origine ne mobilise guère l'évaluation des animaux sur pieds. Ce type de dispositifs aujourd'hui existant, mais « inactif » pourrait le jour où un nombre croissant de bouchers détaillant se déclare partie prenante devenir une ressource facilement mobilisable par les acteurs.

Dans le cas où les volumes sont importants, construire deux types de dispositifs techniques, c'est se réserver la possibilité d'exploiter diverses voies de mise en marché tout en s'assurant du transport de l'origine dans chacun des cas.

Pour résumer, le type de carcasse des maine anjou est le premier point fort de l'argumentaire développé sur le lien à l'origine, compte tenu qu'elle est informative. Cette particularité a engagé le groupe porteur de projet à différencier l'origine de la viande selon une trajectoire semblable à celle du taureau de Camargue. Cependant, les professionnels de la viande dans la maine anjou n'ont pas encore réussi à établir un système de découpe original, alors qu'il existe en Camargue des manières adaptées de travailler la viande de la carcasse de taureau.

Pour autant, la mise en place de certains dispositifs (coupe à la 5^{ème} côte, évaluation du persillé) témoigne du souci des professionnels d'assurer le transport de l'origine de la carcasse jusqu'au morceau de viande.

Dans une période plus récente, le groupe porteur de projet a éprouvé la nécessité de composer avec d'autres éléments de dispositifs techniques. La construction d'un argumentaire solide sur les conduites d'élevage et l'ébauche de qualification de l'animal sur pieds (encore à expliciter) affirment la volonté des éleveurs de construire une autre voie de transport de l'origine qui relie directement l'animal vif à sa viande. Cette voie alternative aux dispositifs camarguais, en organisant des relations étroites entre les éleveurs et les bouchers, rejoint la situation du Mézenc.

2. Validation des modalités de construction de l'origine des viandes bovines : l'apport du boeuf de Charolles

Le syndicat de défense et de promotion de la viande de boeuf de Charolles a exprimé son souhait de faire reconnaître l'origine de leur viande. Pour le moment, un dossier a été transmis à l'INAO, des remarques ont été formulés en 2002 par le Comité National de Produits Agro-alimentaires (CNPA), et une commission d'enquête a finalement été nommée en décembre 2003.

L'élevage du boeuf de Charolles s'appuie sur des animaux de race charolaise ce qui rend *a priori* difficile sa différenciation par rapport aux autres animaux charolais de la zone (sauf à identifier l'existence d'une souche particulière). Le système d'élevage est fondé sur une conduite herbagère extensive du troupeau, mais les porteurs de projet doivent identifier les ressources mobilisables pour construire le lien au terroir. Une des voies possibles de marquage de l'origine repose sur la conduite pastorale⁵ des animaux boeuf de Charolles. La mobilisation des savoir-faire d'emboucheurs qui savent mettre en relation des types d'animaux et des types d'herbage pourrait fournir des bases de marquage de l'origine⁶.

La plupart des animaux boeuf de Charolles sont commercialisés via un chevillard de la région qui fournit les bouchers en carcasses.

Dans 80% des cas, le jury de dégustation perçoit une différence entre la viande de boeuf de Charolles et une autre viande de référence.

Le fait que la carcasse ne soit pas informative du type de viande place le boeuf de Charolles dans la situation idéale typique du fin gras du Mézenc. Tout au long du regard porté sur le boeuf de Charolles, nous interrogerons les bases de qualification choisies par le groupe porteur de projet AOC boeuf de Charolles en le référant avec les modalités de qualification de l'origine repérées dans le cas du fin gras.

2.1 Un projet d'éleveurs

Le projet de reconnaissance en AOC du Bœuf de Charolles a été initié par des éleveurs en 1993. Ils représentent aujourd'hui les $\frac{3}{4}$ du conseil d'administration du syndicat de défense et de promotion de la viande de boeuf de Charolles créé en octobre 2001 qui a remplacé l'association. Ces éleveurs ont progressivement engagé dans le projet de reconnaissance deux chevillards de dimension locale ou nationale et des bouchers régionaux ou extra-régionaux (notamment lyonnais et de Colmar).

On retrouve là des porteurs de projet appartenant au même groupe professionnel que le groupe de projet du fin gras organisés autour d'éleveurs naisseurs-engraisseurs.

⁵ Pour des raisons différentes, la conduite pastorale du troupeau est assimilable à celle du maine anjou.

⁶ Un travail sur les pratiques des éleveurs de boeuf de Charolles a été engagé en 2003 afin de caractériser la conduite herbagère du troupeau.

2.2 Un type d'animal difficilement différentiable

Figure 51 : photographie de jeunes bovins boeuf de Charolles



La viande de Bœuf de Charolles est la dernière viande ayant fait l'objet d'une demande de reconnaissance en AOC.

C'est un animal à front large, aux cornes de couleur claire, un large mufle, une encolure courte, une poitrine profonde et un dos musclé horizontal. Son ossature est large et rebondie et ses

aplombs stables. Sa taille adulte varie entre 1,35 m et 1,45 m au garrot et son poids de 650 kg à 1200 kg pour les femelles et de 1000 kg à 1650 kg pour les mâles. C'est un animal trapu, pas très grand à la différence des charolais de la Nièvre et de taille plus haute et plus osseux, sélectionné pour l'élevage (figure 51).

Les carcasses sont lourdes (420 kg en moyenne) avec un fort pourcentage de muscles et une couverture de gras réduite. Les meilleures carcasses atteignent un rendement de 70 % de viande (Dubreuil, 2001). **Cependant, tout cela ne permet pas d'identifier facilement les carcasses de boeuf de Charolles.**

2.3 Mode de production spécifiées et dispositifs de qualification de l'origine

Les animaux vendus sous la marque Bœuf de Charolles passent au moins deux saisons à l'herbe et la période d'engraissement dure entre 2 et 8 mois.

Les vaches de réforme sont finies après une période de repos de deux mois après la mise bas ou le sevrage de son dernier veau.

En été, l'alimentation est exclusivement à base d'herbe pâturée, éventuellement complémenté par du foin.

En hiver, les animaux sont rentrés à l'étable de novembre à mars, la ration est essentiellement composée de foin, complétée par des aliments concentrés et, dans certains élevages de l'ensilage d'herbe ou de maïs. L'alimentation hivernale est souvent déficitaire, mais lors de la mise à l'herbe, l'animal rattrape son retard de croissance. Cette croissance compensatrice est un des caractères de la vache charolaise qui présente la capacité de « faire l'accordéon », c'est-à-dire de puiser dans ces réserves en hiver lorsque sa ration est déficitaire.

Parmi les catégories d'animaux produits sur l'exploitation, seuls les bœufs, les génisses et les vaches de réforme peuvent prétendre à la marque Bœuf de Charolles.

Ces éléments du système d'élevage des animaux boeuf de Charolles sont regroupés dans le tableau 25.

Tableau 25 : synthèse des caractéristiques d'élevage du boeuf de Charolles (Dubreuil, 2001)

	boeuf	génisse	vache
Castration	avant 15 mois		
Age minimum à l'abattage	30 mois, passage de 3 saisons à l'herbe minimum	28 mois, passage de 3 saisons à l'herbe minimum	
Age maximum à l'abattage		4 ans	8 ans
Période de repos après vêlage et avant finition			2 mois minimum
Finition	Démarre lorsque le bœuf entame son 3 ^{ème} cycle à l'herbe	Durée minimum de 4 mois	Durée minimum de 3 mois
Poids minimum de carcasse			360 kg

Le système d'élevage s'organise autour d'un premier tri au sevrage à 9-10 mois. L'éleveur repère les animaux sur la base du génotype et les destine à la production de boeuf de Charolles. **Un second tri a lieu à 24 mois, environ 1 mois après la mise à l'herbe pour que les animaux aient le temps de reprendre leur poids.** Ce second tri permet de séparer les animaux plutôt destinés à la reproduction de ceux possédant des aptitudes bouchères. Le culard n'est pas recherché, même s'il reste la fierté de l'éleveur.

Dubreuil et Trésillard (2003) soulignent, dans le dossier de reconnaissance en AOC remis à l'INAO, que le « savoir-faire le plus marquant de l'éleveur consiste à mettre en relation des animaux et l'herbe présente sur l'exploitation [...] la conduite de l'élevage est fonction des prés possédés, à un pré correspondra un type de bête » Et de citer ensuite Bernadette Lizet (1993) reprenant elle-même les mots de P. Diffolth, zootechnicien du début du XX^{ème} siècle : « les emboucheurs charollais possèdent une adresse et une habileté toute particulière qui leur permettent de juger à première vue le rendement que l'animal fournira à la boucherie et le temps qu'il mettra à s'engraisser ». On reconnaît **l'excellence de la production du boeuf de Charolles**, garantie par sa réputation de plus d'un siècle, assurée par le contrôle des conditions de production du cahier des charges et éprouvée par mes observations *in situ*.

Mais qu'en est-il de son appartenance à un type de viande original ? On rejoint les premières remarques formulées à propos du fin gras du Mézenc concernant la nature de la production : entre excellence et typicité.

Enfin, le système d'élevage du boeuf de Charolles s'organise autour de deux phases. Deux tris successifs des animaux (le premier au sevrage et le second à 18 mois à la mise à l'herbe). **Le déroulement des séquences d'élevage est très proche de celui observé pour le fin gras du Mézenc** et correspond à une conduite d'élevage classique. Ce tri en début de cycle de production permet d'obtenir des animaux « sur mesure » spécifiquement dédiés au marché de la viande. **La composition des lots d'abattage est donc très homogène** et la vente des animaux a lieu par petits lots.

Le cahier des charges prévoit un « **engagement des animaux** ». Il s'agit d'une procédure mise en place par l'association demandant aux éleveurs de déclarer les animaux qu'ils souhaitent *engager* dans la démarche Bœuf de Charolles (et qui sert par ailleurs d'engagement des éleveurs à respecter le cahier des charges). Cet engagement doit être notifié au syndicat au moment de la castration (avant 15 mois) pour les bœufs, 4 mois minimum avant l'abattage pour les génisses et 5 mois minimum avant l'abattage pour les vaches.

A la suite de cet engagement des animaux, un contrôle est réalisé, par sondage, sur les animaux sur pieds par une commission professionnelle.

Aujourd'hui, cet engagement vise principalement à établir les calendriers d'abattage et contrôler conditions d'élevage, notamment en finition. Il n'est pas exploité pour l'évaluation des animaux sur pieds et il n'existe aucune procédure de mise à l'épreuve du choix zootechnique par les éleveurs. Néanmoins, ne peut-on pas y voir un embryon de qualification de l'animal vif ?

Pour aller plus loin, cette ébauche de qualification exigerait de **transformer le dispositif d'engagement des animaux en dispositif d'agrément des animaux sur pieds.**

En effet, le système de qualification tel qu'il est conçu actuellement ne prend en compte que la carcasse des animaux boeuf de Charolles (tableau 26 Tableau). Ce centrage autour de la carcasse alors qu'elle est finalement assez banale au regard des autres productions de la région peut paraître paradoxal. En effet, la carcasse n'est absolument pas informative du type de viande et l'origine de l'animal n'y est pas clairement inscrite. D'autant que la grille SEUROP qui sert à l'évaluation des carcasses n'a pas été ajustée et semblent adaptée au boeuf de Charolles.

Tableau 26 : modalités de qualification de la carcasse de boeuf de Charolles

Boeuf	Génisse	Vache
Conformation E, U ou R+	Conformation E, U ou R+	Conformation E, U ou R+
		Gabarit en début d'engraissement : vache en état avant la finition. Une vache trop maigre (état d'engraissement 1) n'est pas exclue d'office, mais une nouvelle visite est prévue pour l'évaluation A l'inverse, une vache trop grasse ou « suifarde » (état d'engraissement 4) sera exclue de la démarche.

Jusqu'à présent, les modalités de la qualification du boeuf de Charolles suivaient celles du fin gras du Mézenc. Avec la focalisation du dispositif technique de qualification sur la carcasse du boeuf de Charolles, on voit surgir une divergence fondamentale avec le modèle idéal-typique du Mézenc. Il n'existe pas de mise en relation directe entre l'animal sur pieds et sa viande et la carcasse est omniprésente dans les dispositifs techniques classiques.

La mise en connexion successive animal-carcasse-viande risque d'interrompre le transport de l'origine au niveau de la carcasse dans laquelle on ne retrouve pas clairement inscrits les modes de production spécifiés.

2.4 Mode de transformation

2.4.1 Omniprésence des chevillards

En 2002, une centaine d'éleveurs assurent la production des 250 animaux commercialisés sous la marque Bœuf de Charolles⁷. Il s'agit de génisses (¾ des animaux vendus), de jeunes vaches, et plus rarement de boeufs.

L'abattage a lieu dans un des 7 abattoirs du département de Saône et Loire mais seuls 3 figurent dans l'aire retenue par le groupe porteur du projet AOC (Paray le Monial, Montceau les Mines et Autun, ainsi que Roanne en dehors du département).

Ces animaux sont pour l'essentiel commercialisés par l'intermédiaire de 3 des 4 groupements de producteurs du département de Saône et Loire (hormis Socaviac) et de 2 chevilles (Charollais Viandes et Sicarev). Une visite de terrain a permis de rencontrer Jean Luc Nelly, responsable de l'établissement Charollais Viande (abattoir et cheville) sise à Paray le Monial. Ce fut l'occasion de recueillir, *in situ* dans les frigos de la cheville, des éléments de comparaison commentée par le chevillard entre les carcasses de charolais vendus sous la marque Bœuf de Charolles et d'autres carcasses sous des signes de qualité différents (Label Rouge ou Certificat de Conformité).

Figure 52 : photographie d'une carcasse issue d'animaux boeuf de Charolles



Nous avons reçu la confirmation par Jean Luc Nelly que la carcasse n'est pas informative du type de viande. Une visite des réfrigérateurs de ressuage de la cheville nous a permis de constater qu'il n'existait pas de moyen de différencier à l'œil une carcasse de bœuf de Charolles (figure 52) d'une autre carcasse et *a fortiori* d'une carcasse label rouge de Charolais Terroir.

Le syndicat a donc construit une grille d'agrément des carcasses reprenant les critères fournis par l'abattoir ainsi que quelques autres (la conformation, l'état d'engraissement interne/externe, la couleur de la viande, la couleur du gras, la finesse d'os, la texture de la viande) (tableau 27). L'agrément a lieu entre l'abattage et les trois jours de ressuage dans les frigos de l'abattoir. Il est réalisé par le contrôleur agrégé OFIVAL en

⁷ On retrouve des volumes similaires à la production de fin gras du Mézenc.

abattoir, souvent assisté de l'animatrice du syndicat.

Tableau 27 : critères d'évaluation de la carcasse des animaux boeuf de Charolles (Dubreuil, 2001)

Critères	Définition	Appréciation
Conformation	E, U ou R+	Classification SEUROP Appréciation visuelle
Etat d'engraissement	2 ou 3	Classification SEUROP Appréciation visuelle
Finesse d'os	Très fin à normal	Appréciation visuelle
Grain de viande	Très fin à normal	Toucher (à la coupe)
Tendreté	Très tendre à tendre	Toucher (hampe)
Couleur de la viande	Rouge vif à rouge rosée	Appréciation visuelle
Couleur du gras	Blanc à jaune pâle	Appréciation visuelle
Poids de la carcasse	Vache : 360 kg minimum	Résultat de la pesée

Le chevillard tient une place centrale dans l'orientation des différents types de carcasses en fonction de ses clients bouchers puisque le syndicat a choisi de mettre en connexion l'animal vif-carcasse-viande.

Une fiche d'appréciations de la viande établie par le boucher accompagne la fiche de classement et d'appréciation de la carcasse. Il y indique son évaluation de la conformation de la carcasse, de l'état d'engraissement de la viande, de la couleur du gras et de la viande, de la tenue de la viande, de son aptitude à la conservation et sa tendreté. Ces informations sont collectées et rassemblées par le syndicat du boeuf de Charolles.

Il s'agit d'une information importante qui pourrait être utile pour comprendre les voies possibles du transport de l'origine, si et seulement si le descriptif des viandes est relié aux modes de production spécifiques des animaux boeuf de Charolles. Cela dit, même si cette mise en relation entre les types de viande et des modes d'élevage permettent d'explorer, à rebours, le transport de l'origine, il est, à un moment, nécessaire de revenir et de spécifier le système d'élevage du boeuf de Charolles qui garantit l'origine de la viande.

En conséquence, le groupe porteur de projet a choisi de reporter la qualification de l'origine sur l'extrême aval de la filière alors qu'il n'existe *a priori*, à ce niveau, peu de moyens de différencier la viande de boeuf de Charolles des autres viandes.

Nous retrouvons une différence essentielle avec le fin gras du Mézenc qui avait choisi de qualifier l'origine de la viande à travers un mode d'engraissement spécifique et des dispositifs techniques fondés sur la légitimation par la procédure qui assuraient le transport de l'origine jusqu'au morceau de viande.

Au lieu de légitimer l'origine par la mise en place de procédures, le groupe porteur de projet a choisi de faire porter les épreuves de qualification sur les produits eux-mêmes au fur et à mesure de leur transformation ; alors même que la carcasse n'est pas informative du type de viande et que la viande est elle-même peu différenciable.

2.4.2 Une viande quasi exclusivement commercialisée par des bouchers détaillant

Figure 53 : photographie du type de présentation des carcasses destinées à la boucherie de détail



© Chambre d'Agriculture de Saône et Loire

Une dizaine de bouchers détaillant agréés pour la vente du Bœuf de Charolles achètent leurs carcasses (et le réassort si nécessaire) auprès de ces chevillards. Quelques uns d'entre eux achètent directement auprès des éleveurs.

Le tiers de ces boucheries est localisé en Saône et Loire et les 2/3 dans l'Est (Colmar) et le Sud Est de la France (notamment Lyon) (figure 53). Tous les bouchers engagés dans la démarche reçoivent une fiche de renseignement sur l'appréciation de la carcasse et de sa viande qui est transmise à l'éleveur et à l'association Bœuf de Charolles.

L'association Bœuf de Charolles souhaite développer le réseau de bouchers détaillant et s'est d'ailleurs fixée comme objectif pour 2003 d'agréer une quinzaine de boucheries supplémentaires.

La principale difficulté consiste à trouver des bouchers ayant les compétences pour travailler des carcasses entières et ne pratiquant pas ou peu le réassort en quartiers arrière. Les éleveurs du fin gras ont progressivement trouvé de tels bouchers. Il semble de que le syndicat boeuf de Charolles ait également enrôlé des bouchers qui savent travailler la viande au-delà du simple tranchage des steaks dans des morceaux prêts à découper. Les membres du syndicat déclarent également leur intention de favoriser les achats en direct.

Pourtant, à part quelques cas, quasiment aucun de ces bouchers ne va directement s'approvisionner chez l'éleveur. Sans de tels bouchers capables de juger un animal sur pieds et discuter avec l'éleveur sur l'attitude à adopter pour la conduite de la finition, il n'y a pas de mise en relation directe possible entre l'originalité de l'animal vif et le type de viande. C'est véritablement la capacité de dialoguer entre l'éleveur et son boucher qui permet de construire des dispositifs techniques spécifiques assurant ce transport de l'origine entre l'animal et sa viande.

Il n'existe encore aucune indication sur le mode de découpe des animaux commercialisés sous la marque Bœuf de Charolles.

2.5 Identité sensorielle

Avec les travaux engagés pour la caractérisation des terroirs d'élevage, l'association poursuit un travail d'identification sensorielle de la viande. Comme dans tous les dossiers de demande en AOC, l'association doit à la fois décrire les caractéristiques sensorielles de la viande de Bœuf de Charolles et de montrer sa typicité sensorielle. L'ensemble de cette caractérisation de l'identité sensorielle bénéficie de l'aide du laboratoire Sensory de Renaison (42) (les résultats se trouvent en annexe 23).

En 2001, la formation d'un jury et la définition du protocole de dégustation permettent de commencer les dégustations début 2002. Le groupe de dégustation a montré que la viande de boeuf de Charolles possède des caractéristiques sensorielles propres permettant de la différencier. Deux types de tests ont été choisis : des tests triangulaires destinés à reconnaître par discrimination la viande de Boeuf de Charolles d'une autre viande charolaise et des profils sensoriels qui consistent à comparer à l'aveugle, le Bœuf de Charolles avec une autre viande charolaise. Les tests portent sur quatre morceaux : du plat de côte, du jarret bouilli, du faux-filet grillé et de la bavette grillée. Le comparatif porte sur une viande charolaise, issue d'un animal d'âge similaire, né et élevé hors zone, de conformation identique, abattu à la même date avec une durée de maturation égale.

Les premiers tests réalisés sont d'ores et déjà concluant puisque dans 80 % des cas, le jury perçoit des différences entre les deux produits. La viande de Bœuf de Charolles a une couleur plus foncée, des arômes, une saveur plus intenses et des morceaux moins filandreux. La viande est moins élastique, plus tendre et moins nerveuse.

En 2003, la commission en charge des travaux de caractérisation de la viande de Bœuf de Charolles va préciser le profil aromatique de la viande en soi (Dubreuil et Trésillard, 2003).

2.6 Mise en évidence des éléments d'origine et des dispositifs techniques à construire

Le boeuf de Charolles repose sur l'élevage de la race charolaise. Cette race constitue à la fois un atout et un handicap. Le fait que la zone délimitée soit le berceau de la race charolaise est, en effet, un avantage dans l'argumentation du lien à l'origine. Cependant, la démonstration d'une différence avec les autres animaux de la même race (mais de souche différente) reste délicate. **C'est le problème de la différenciation selon l'origine par rapport à d'autres souches génétiques qui pose ici question (Trift, 2002 (a) et annexe 24).**

La qualification du lien au terroir repose sur des savoir-faire réels, mais aujourd'hui peu formalisés. Elle nécessiterait de mieux caractériser le travail d'embouche qui met directement en connexion les animaux et les types d'herbage en fonction des saisons et du potentiel de l'herbe (qu'on repense à « l'herbe violente » décrite dans l'enquête ethnobotanique de Bernadette Lizet). **L'argumentation du lien à l'origine doit être renforcée en transformant les savoir-faire d'élevage existants en ressources.**

Le groupe porteur de projet doit à la fois développer son argumentation sur la différenciation de la viande de boeuf de Charolles selon son origine, sur la qualification du lien à l'origine, mais surtout **s'assurer du transport de l'origine jusqu' à la viande**. Actuellement, il n'existe pas de dispositifs spécifiques permettant de transporter l'origine, alors même que les pratiques d'élevage sont peu spécifiées et qu'elles ne se retrouvent pas inscrites visiblement dans la carcasse.

Le manque de bouchers possédant des compétences pour l'évaluation de l'animal sur pieds est, dans ce cas précis, un facteur limitant important à la possibilité de construire des dispositifs techniques spécifiques assurant le transport de l'origine.

En effet, ce déficit en bouchers compétents sur l'animal vif ne permet pas de mettre en connexion directe l'animal sur pieds et sa viande sans avoir recours à la qualification de la carcasse qui ne dit rien sur son origine. Cela dit, aujourd'hui il existe des chevillards disposant de pareilles compétences qui, si elles sont mobilisées au sein de dispositifs collectifs, peuvent assurer la mise en connexion entre l'éleveur et le boucher.

L'engagement des animaux qui aujourd'hui ne permet pas, en l'état, de qualifier l'origine pourrait être mobilisé pour construire un dispositif technique analogue à celui mis en place par les porteurs de projet du Mézenc. Aujourd'hui, la focalisation des dispositifs sur la carcasse ne permet pas d'envisager de qualifier l'origine de la viande. Ces dispositifs restent sur la recherche de conformation qui on le sait ne sont pas compatibles avec le développement d'une viande originale voire persillée.

*
* *

3. Généralisation des modalités de qualification de l'origine : modélisation du lien à l'origine

Les obstacles qu'opposent les dispositifs techniques actuels à la qualification de l'origine procèdent essentiellement des déconnexions qu'ils entretiennent entre les parties prenantes de la filière. Le transport et finalement la qualification de l'origine passent, au contraire, par la mise en connexion de savoir-faire composites engagés tout au long de la chaîne de transformation des animaux. Les groupes porteurs de projet de reconnaissance de l'origine de viandes bovines sont donc contraints d'imaginer puis de construire des dispositifs techniques alternatifs dont les propriétés répondent à cet enjeu de couplage entre les professionnels et de leur savoir-faire.

A partir de nos résultats, la recherche des propriétés des dispositifs nous conduit à mettre en évidence et de modéliser les conditions de réussite pour différencier des viandes selon leur origine.

3.1 Les éléments constitutifs sur les modes de transport de l'origine et des dispositifs à construire

Les dispositifs techniques spécifiques construits pour le transport de l'origine organisent différemment les mises en connexion selon les types d'acteurs pré-existants à la démarche de certification et les types d'animaux.

Quels que soient les dispositifs techniques alternatifs mis en place, les produits issus de l'élevage puis de la transformation restent les mêmes. La succession **animal vif-carcasse-viande** est donc une constante dont les porteurs de projet doivent s'accommoder. C'est leur couplage différencié qui change la manière de qualifier l'origine.

- ✘ **Au niveau de l'animal** : les éleveurs et les bouchers s'accordent sur le type d'animal à produire et son mode d'élevage. C'est le cas du fin gras du Mézenc et cette construction s'amorce en maine anjou. Le trépied éleveur, le collectif d'éleveur et le boucher est, dans ce cas, fondamental pour qualifier l'origine.
En revanche, il n'existe guère d'accords sur les modes d'élevage en Camargue et *a fortiori* en Corse, même si en Camargue on remarque avec la commission interprofessionnelle un mouvement dans le sens d'une meilleure prise en compte des manières d'élever.
- ✘ **Au niveau de la carcasse** : selon qu'elle est informative ou non du type de viande il existe des façons différentes de **mettre en connexion** l'animal, sa carcasse et sa viande (autrement dit les voies de transport de l'origine) et finalement de **qualifier** l'origine.

↳ Si la carcasse est informative du type de viande alors la mise en connexion s'organise autour de la **carcasse** qui constitue **le pivot du transport de l'origine**. La voie de transport de l'origine emprunte donc le chemin animal — **carcasse** — viande. Dans ce cas, la carcasse était plus ou moins proche du morceau de viande dans la succession des étapes de transformation.

Même si l'accord collectif autour de règles permettant de définir l'animal qui convient n'est pas déterminant, il n'est pas exclu de ce mode de qualification de l'origine. Au contraire, il semble se confirmer dans tous les cas. En effet, les éleveurs (et leur savoir-faire d'élevage) sont enrôlés dans les dispositifs techniques comme c'est le cas en maine anjou (évaluation de l'animal vif) et en Camargue (commission interprofessionnelle). Par contre, le rôle du boucher est essentiel au transport de l'origine et sa préservation jusqu'au morceau de viande. La carcasse offre, dans ce cas, un support tangible facilement qualifiable par des mises à l'épreuve de réalité du transport de l'origine au niveau de la carcasse (cas de la coupe à la 5^{ème} côte pour la maine anjou, de la limitation du poids à l'abattage pour le taureau de Camargue et la fiche d'appréciation de la viande mise en place pour le boeuf de Charolles). Les dispositifs techniques de qualification ne sont pas nécessairement construits pour l'occasion compte tenu qu'ils existent déjà par ailleurs (travaux scientifiques des années 1960, grille SEUROP notamment). Les nombreux travaux scientifiques sur la carcasse permettent, à partir de sa qualification, de prédire en partie le type de viande à venir.

↳ Si la carcasse n'est pas informative du type de viande alors la carcasse ne constitue plus le pivot du couplage et est écartée des dispositifs techniques. En effet, dans ce cas, les manières d'élever ne sont pas inscrites au niveau de la carcasse ce qui rend caduque toute tentative de qualification de l'origine à partir de cet objet intermédiaire. **Il faut, dans ce cas, remonter d'un cran en amont de la filière et partir de la mise à l'épreuve de l'animal sur pieds. Mais cela complique le transport de l'origine car les distances à la fois spatiale, technologique et symbolique offrent de multiples occasions de perdre le fil de l'origine entre l'animal vif et sa viande.** La mise en connexion directe entre l'animal et sa viande rend plus difficile la mise à l'épreuve du transport de l'origine. Il n'existe plus d'objet concret sur lequel faire reposer les dispositifs techniques. Au contraire, il s'agit d'éprouver le lien direct entre l'animal et sa viande.

En conséquence, il est nécessaire de maintenir une relation robuste entre les éleveurs et les bouchers. Le type d'animal qui convient doit faire à la fois l'objet d'un accord collectif entre la communauté d'éleveurs et d'un accord individuel entre l'éleveur et son boucher. Le boucher peut, dans ces conditions, garantir un prix puisqu'il est convaincu de la relation entre les manières d'élever l'animal et le type de viande. Les conditions de réussite résident donc dans ces accords et la capacité des bouchers à évaluer l'animal sur pieds et les effets du mode d'élevage sur sa viande qui permettent de garantir le lien entre l'animal sur pieds et sa viande. Les autres acteurs du système sont enrôlés dans les dispositifs de découpe par l'intermédiaire d'une demande pour des préparations culinaires particulières (que ce soit pour les restaurateurs ou pour la clientèle). Cet enrôlement correspond à celui des bouchers lorsqu'ils achetaient des animaux fin gras aux éleveurs. Progressivement, ces bouchers sont devenus des partenaires et la dernière étape consiste à leur faire prendre place au sein des dispositifs de qualification de l'animal sur pieds. On note une tendance similaire en ce qui concerne les clients et notamment les restaurateurs très présents dans le système de qualification du fin gras. Ils sont le lien entre la culture culinaire locale, les manières d'élever particulières et un type de viande typique.

Dans la mise en connexion directe, l'art de la découpe n'est pas au cœur des dispositifs techniques alors que c'est le cas en Camargue, en Corse et pour la maine anjou. Elle n'est pas réellement innovante et originale, mais elle est adaptée à ses différents clients.

✘ **Au niveau de la viande** : c'est le produit le moins exploré des trois par la Recherche. Bien sûr, il existe de nombreux travaux sur le muscle, mais la viande n'est pas tout à fait le muscle.

Le savoir-faire de découpe du boucher est passé entre temps. La manière de découper les muscles d'une carcasse participe au transport de l'origine jusqu'au morceau de viande. Elle marque profondément la découpe dans le cas du taureau de Camargue et du *manzu* de Corse. Non seulement parce que le type de carcasse contingente les pratiques de découpe, mais aussi parce que c'est là où les usages culinaires traditionnels sont encore les plus présents. On remarque comment **les clients et plus généralement la société locale sont convoqués dans les dispositifs de découpe par l'intermédiaire de la pression des usages culinaires sur le travail de la viande**. Cette résurgence est particulièrement vraie dans ces deux cas.

En revanche, ces savoir-faire de découpe ne sont pas typiques du travail d'une carcasse de fin gras du Mézenc ou de maine anjou. Le boucher ardéchois qui travaille les carcasses de fin gras pratique une découpe parisienne ajustée au contexte local, à la saison et à ses différents clients. Le travail entrepris par l'ADIV de Clermont-Ferrand tente de trouver des moyens de valoriser les carcasses atypiques de maine anjou. Pour l'instant, il n'existe pas de découpe spécifique à la maine anjou. L'imposant gabarit des carcasses de maine anjou conduit lors de la découpe à confectionner des entrecôtes de grandes tailles. Les restaurateurs ne se satisfont pas de ce trop grand format⁸ et les conduit à proposer des entrecôtes plus fines pour une personne. Seulement, découpées plus fines, les entrecôtes ne sont pas suffisamment saignantes à cœur. Claude Béranger proposait alors au restaurateur en question de préparer de façon originale une entrecôte pour deux, comme on le fait pour la côte de bœuf, permettant de conserver l'épaisseur de l'entrecôte et d'obtenir une cuisson optimale (Claude Béranger, communication personnelle).

Dans toutes les situations engagées dans une démarche de certification de l'origine, les groupes porteurs de projet partent d'une chaîne assurant le transport de l'origine incomplète. Que ce soit en amont lorsque la carcasse est informative ou en aval lorsqu'elle ne l'est pas. Ce qui ne veut pas dire que les dispositifs, construits au départ pour transporter l'origine, ne sont pas opérants. Toutefois, cette incomplétude conduit chaque groupe porteur de projet à dépasser les seuls objets et les dispositifs sur et par lesquels il a qualifié l'origine de la viande. La maine anjou nous apporte un exemple particulièrement éclairant de ce décroisement des activités. Elle nous montre les manières d'intégrer les activités techniques d'acteurs jusque là peu mobilisées afin de les transformer en ressources pour la qualification de l'origine. **Il ne faut pas comprendre *intégrer* au sens *d'internaliser*, ce qui reviendrait à instrumentaliser les acteurs encore peu mobilisés dans la construction de l'origine. Cela dit, l'enrôlement de nouveaux acteurs n'est pas toujours guidé par la construction d'un bien commun, mais il arrive parfois que plusieurs projets individuels soient compatibles avec le projet commun.**

On voit comment la construction de dispositifs techniques autour de l'évaluation des animaux vifs et ceux fondés sur l'appréciation du persillé ont (potentiellement) déplacé les équilibres préalablement centrés sur la carcasse vers l'animal et sa viande. Ce prolongement des dispositifs de part et d'autre de la carcasse prend aujourd'hui en compte la combinaison de ressources amont/aval pour qualifier l'origine.

Les parties prenantes de l'AOC taureau de Camargue construisent des dispositifs qui l'inscrivent dans cette même trajectoire.

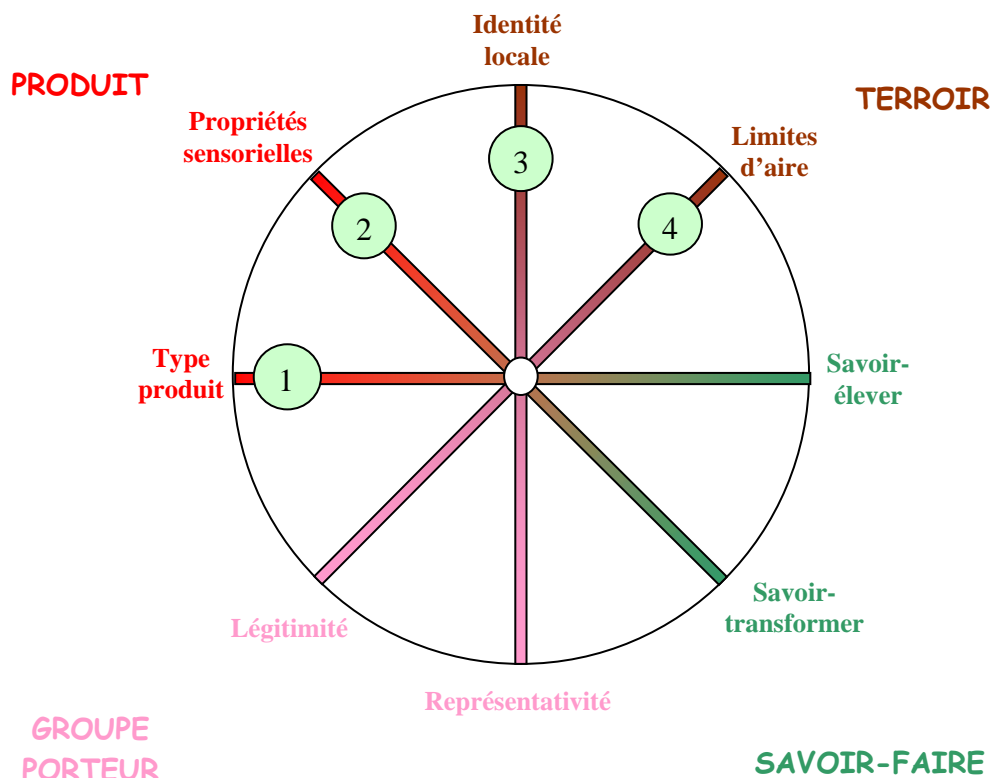
⁸ Dans certaines chaînes de restauration, l'addition pour un repas ne doit pas dépasser un certain montant. La préparation d'une entrecôte épaisse de maine anjou conduirait à dépasser cette limite.

3.2 Modélisation du transport de l'origine

3.2.1 Structuration des éléments de la qualification de l'origine

Nous avons distingué les éléments constitutifs nécessaires à la qualification de l'origine. Il s'agit de la roue de l'origine proposée au chapitre 2, page 91. Nous proposons de la revisiter brièvement au vue des résultats acquis sur la modélisation du lien à l'origine (figure 54).

Figure 54 : explicitation et mise en cohérence des axes de la roue de l'origine



Une telle formalisation rend compte de la nécessaire **mise en cohérence des différentes catégories** identifiées. Elles ne sont pas indépendantes entre elles, mais se répondent deux à deux. C'est, en effet, la construction *ad hoc* entre une catégorie et son pendant qui assure la possibilité, ou non, d'un marquage de l'origine.

Il existe ainsi quatre lignes de forces qui traversent la roue.

- ① - la première relie le savoir-élever au type d'animal. Il existe en effet, du point de vue de l'origine un lien très fort entre des manières d'élever particulières et l'obtention d'un type d'animal particulier. L'exemple du taureau de Camargue est particulièrement évocateur. Celui du fin gras du Mézenc est plus limité à la phase d'engraissement et au tri d'animaux conformes. La construction du potentiel de typicité de l'animal passe par la qualification des manières d'élever. Même les porteurs de projet, qui avaient privilégié des voies de transport de l'origine faisant l'impasse sur l'animal vif, éprouvent, dans un second temps, la nécessité de qualifier l'animal et son mode d'élevage.
- ② - Le second relie le savoir-transformer aux propriétés sensorielles de la viande. Pour assurer le transport de l'origine, lorsqu'un boucher exerce son savoir-transformer

sur une carcasse, il intègre dans ses manières de découpe les types de préparations culinaires qui expriment le mieux le potentiel sensoriel de la viande. Cette ligne de force témoigne de la nécessité de disposer des compétences de boucher en matière de découpe de carcasse entière quelque soit la voie de transport privilégiée, mais en particulier lorsque la carcasse est informative du type de viande.

- 3 - le troisième met en connexion l'identité locale et la représentativité du groupe porteur de projet. Ainsi, un groupe porteur de projet peu représentatif de l'ensemble des parties prenantes engagées dans une démarche de différenciation de l'origine ne parviendra pas à soutenir à lui seul l'identité locale du territoire de production éponyme. Par exemple, lorsque le groupe porteur de projet camarguais met en place la commission interprofessionnelle, c'est sans doute pour mieux asseoir sa légitimité auprès des manadiers, mais c'est aussi pour mieux prendre en compte les manières d'élever dans l'obtention d'un type d'animal spécifique. On retrouve là des enjeux à l'élargissement des ressources sur lesquelles faire porter la qualification de l'origine.
- 4 - Le quatrième met en connexion la limite de l'aire d'origine et la légitimité du groupe à porter le projet. Elle témoigne de la capacité d'un groupe d'éleveurs et/ou de bouchers à construire un projet fondé sur la mise en valeur des ressources de leur terroir. C'est aussi sa capacité à tracer les frontières géographiques qui définissent les ayant droit à la reconnaissance de l'origine. Ce traçage renvoie donc à une question du sens commun du juste. Autrement dit, parmi l'ensemble des parties prenantes du projet AOC/IGP portant chacune une manière de circonscrire l'aire admissible, quel est le groupe (c'est-à-dire la communauté de parties prenantes) qui est le plus légitime pour définir la zone ?

Cette recherche de cohérence entre un produit, son terroir de production, les savoir-faire et le groupe porteur de projet rejoint la tendance à inclure toutes les ressources disponibles pour qualifier l'origine de la viande. Elle témoigne également de l'importance des dispositifs pour assurer le maintien des cohérences entre ces différents éléments constitutifs de l'origine.

3.2.2 Mise en dynamique des éléments de qualification de l'origine

Il existe deux grandes voies de transport de l'origine assurant des mises en connexion différentes mais non contradictoires. Ces mises en connexion concernent à la fois les parties prenantes, leur savoir-faire et les produits de l'élevage et de la transformation.

A partir de là, nous pouvons tenter deux interprétations.

(i) la première consiste à identifier ces deux modes de transport de l'origine comme fondamentalement différents, mais assurant, finalement, une garantie similaire sur le lien de la viande à son origine.

(ii) **la seconde cède plus volontiers à un point de vue plus complet mais plus complexe sur les dispositifs.** Les dispositifs en cours de construction associent fortement les deux voies de transport de l'origine (**y compris à l'intérieur d'une même AOC**) **en relativisant l'importance de la carcasse** lorsqu'elle est informative. L'affaiblissement du poids de la carcasse et des chevillards renforce les connexions techniques et les relations humaines entre les éleveurs et les bouchers.

Nous reprenons la formalisation graphique de l'enchaînement des facteurs de production de la viande (figure 2, page 38) ainsi que les figures 47, page 288 et 48, page 291 concernant les deux modèles idéals-typiques. Nous réinterrogeons ces deux schémas à la lumière des terrains satellites et notamment maine anjou.

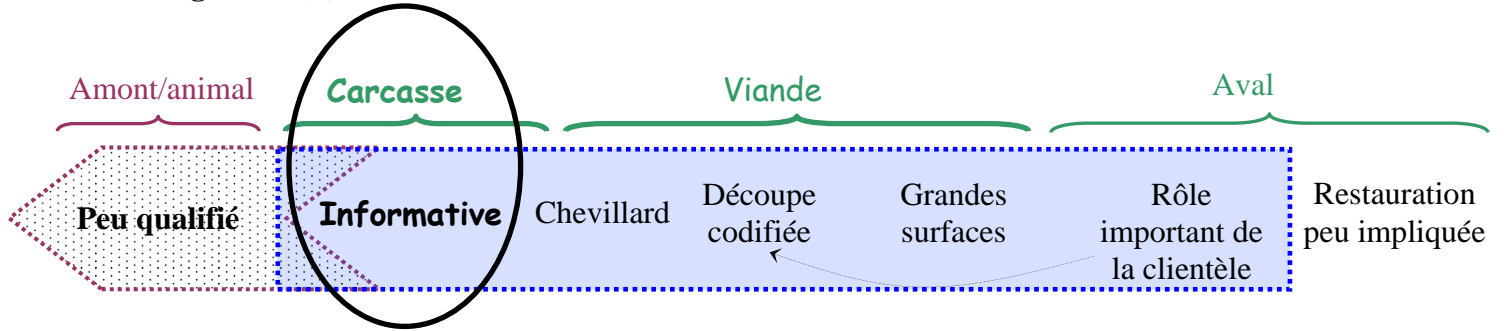
La première figure 55 (a) montre que la carcasse est informative du type de viande. Le groupe porteur de projet part de celle-ci organise les dispositifs techniques de façon à relier la carcasse à sa viande. Les dispositifs techniques couvrent donc l'ensemble de l'aval de la filière à partir de la carcasse. Les éleveurs, les animaux sur pieds et les formes de jugement qui s'y rattachent sont, dans la phase initiale du projet, peu présents dans ces dispositifs. Peu à peu, on observe un déploiement des dispositifs au delà des frontières du début de projet. Les éleveurs et les manières d'élever sont progressivement enrôlés dans de nouveaux dispositifs. Ainsi, la reconnaissance du taureau de Camargue en AOC en valorisant les animaux finis a amené les manadiers à considérer d'un œil neuf les modes d'élevage et la valeur des animaux qu'ils envoyaient à l'abattoir. Cette nouvelle préoccupation en menaçant la légitimité du porteur de projet a conduit à étendre les dispositifs existants vers l'amont (flèche mauve) aux facteurs de production des animaux.

La figure 55 (b) montre que la carcasse n'est pas informative. Le groupe porteur de projet part donc de l'animal vif à défaut de pouvoir qualifier d'autres objets de la filière. Très centré sur la relation directe entre éleveur et boucher et l'extrême aval de la filière (les restaurateurs), ce que nous pourrions appelé le centre de la filière est peu investi par les dispositifs. La mise en œuvre progressive de dispositifs concernant les modes de découpe est une manière de reconsidérer la carcasse (flèche mauve).

Enfin, la figure 55 (c) fait la synthèse des deux autres en montrant qu'il existe des situations où les différents dispositifs concernent toute la filière. L'exemple du maine anjou est en cela important pour notre modèle puisqu'il amène à combiner différentes voies possibles au sein du même projet.

Ainsi, en fonction du point de départ de la construction de l'origine (dicté par la nature informative ou non de la carcasse), les porteurs de projet déploient les dispositifs à l'ensemble de la filière en amont ou en aval, en intégrant progressivement aux dispositifs construits des professionnels peu présents au commencement du projet.

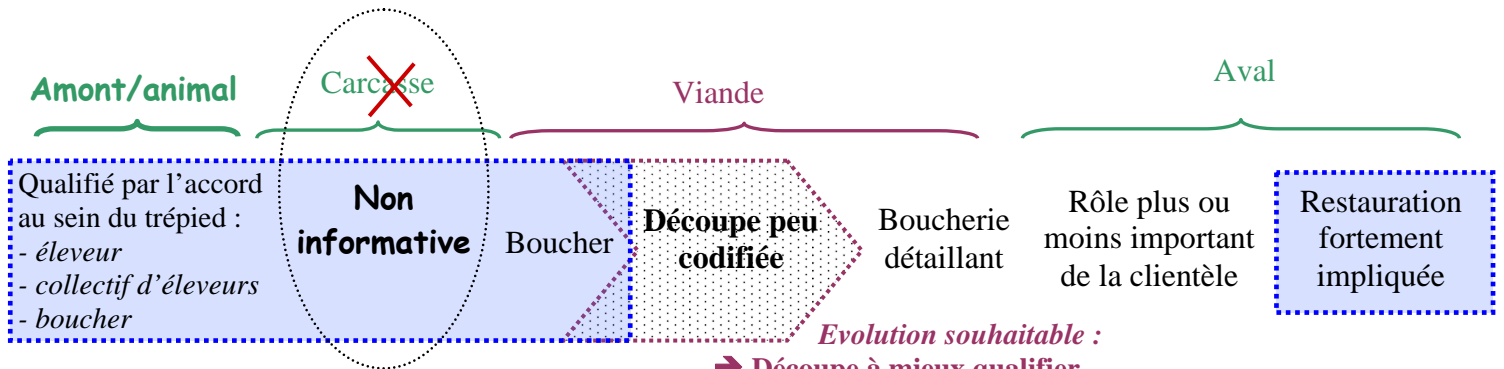
Figure 55 (a) : cas où la carcasse est informative



Evolution souhaitable :

- Modes d'élevage et types d'animaux à mieux qualifier
- Intégration des éleveurs dans les dispositifs techniques

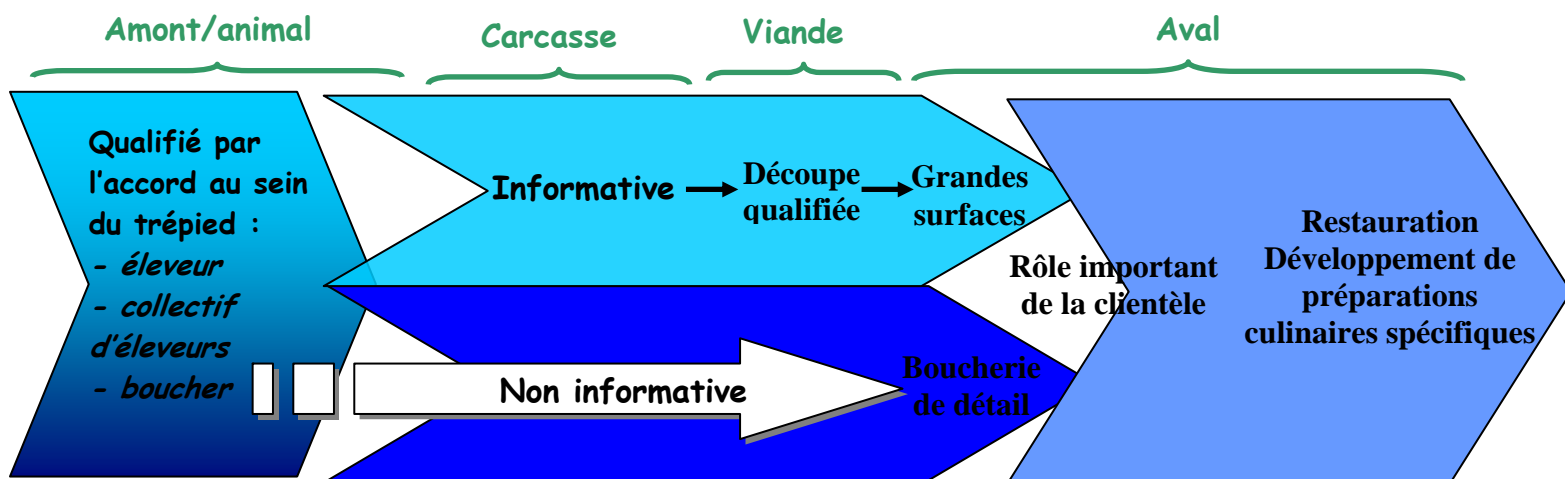
Figure 55 (b) : cas où la carcasse n'est pas informative



Evolution souhaitable :

- Découpe à mieux qualifier
- Intégration des bouchers dans les dispositifs techniques

Figure 55 (c) : synthèse des voies de transport de l'origine



3.3 Discussion

Ce travail s'inscrit dans la possibilité de construire des signes d'origine sur les viandes bovines en mettant l'accent sur les moyens à mettre en place pour lever les obstacles au transport de l'origine.

Une telle analyse demande d'instrumenter l'observation des situations avec des méthodes particulières de recueil de données. La méthode du cours d'action aménagée pour l'exploration des savoir-faire locaux semble une réponse pertinente, mais présente également des limites.

La mise en place de dispositifs techniques spécifiques interroge en retour la structuration actuelle de la filière. Les formes de couplages observées dans la thèse ne sont pas obsolètes. Elles sont au contraire une réponse à la demande croissante des consommateurs pour la garantie de l'origine des viandes bovines. Cela dit, les formes d'organisation techniques nécessaires au transport de l'origine ne permettent guère d'étendre leur commercialisation à des consommateurs hors du bassin de production.

La méthode du cours d'action, la roue de la typicité et le modèle de qualification de l'origine sont autant d'outils permettant de baliser la démarche de certification en repérant les éléments clés dans chaque type de situation.

3.3.1 Discussion sur la démarche adoptée : intérêts et limites d'aborder les couplages par les fonctionnements techniques

L'approche par les dispositifs techniques est une manière pertinente pour formaliser le couplage entre les activités. Cet entre deux de l'activité n'est pas saisissable directement. Au contraire, nous soutenons que les dispositifs ne préexistent pas à l'activité technique, mais qu'ils en sont le résultat. Leur analyse demande donc de partir de l'observation des fonctionnements des activités.

Les parties 2 et 3 de la thèse respectent ce postulat en abordant **successivement** les fonctionnements techniques des éleveurs puis ceux des bouchers. Cette analyse successive a permis de faire émerger les questions que ces métiers se posent mutuellement (c'est-à-dire comment organiser ma propre activité pour continuer de travailler avec mes partenaires professionnels).

Dans ces questions, les incompatibilités fortes entre les formes d'évaluation de la qualité à chaque maillon de la filière resurgissent (Quilichini, 1998). Cependant, dans la plupart des situations observées, les acteurs n'en restent pas là. Ils envisagent des réponses à ces questions mutuelles qui obligent à un moment ou à un autre à confronter leurs propres critères de jugement avec ceux des autres. Ce sont précisément ces réponses qui viennent alimenter la construction des dispositifs techniques.

Sans une réflexion approfondie des modes d'organisation techniques des activités, il eut donc été illusoire de penser comprendre les mécanismes de couplage.

Cette approche binoculaire des activités se révèle être donc une voie méthodologique intéressante vis à vis du traitement de notre hypothèse. Elle a été féconde du point de vue de la mise en évidence des dispositifs techniques assurant le couplage entre les activités.

Cette posture nous amène également à porter un regard sur les activités techniques des opérateurs et pas uniquement celles des innovateurs (c'est-à-dire du groupe porteur de projet). Elle nous conduit à redonner à l'acteur plusieurs de ses dimensions (compétences, engagement, autonomie) en ne le réduisant pas à « sa participation fonctionnelle au devenir des réseaux » (Dodier, 1995).

Elle nous permet enfin d'insister sur « l'incessant travail d'alignement et de réalignement » des acteurs et des objets sur des standards et leur capacité de résistance à cette mise en ordre. Bien souvent, en évitant de retracer les trajectoires qui ont permis de construire les dispositifs techniques tels qu'ils sont actuellement, l'activité technique se retrouve réduite à un monde parfaitement aligné (*ibid.*)⁹ : ce qu'il n'est pas. L'observation des activités des éleveurs et des bouchers montre combien les déviations par rapport aux scripts initiaux sont nombreuses. **Ces ajustements par le jeu de mise en compatibilité qu'ils permettent entre les parties prenantes produisent progressivement des accords locaux.** C'est précisément ces écarts qui nous obligent à séparer la solidarité technique des acteurs du strict respect des prescriptions planifiées. Cette dissociation que Dodier (1995) appelle « clivée ».

Notre travail confirme que ce sont les ajustements locaux qui permettent d'assurer le fonctionnement des activités et le coulage des savoir-faire.

Nous avons montré que ces ajustements en obligeant les professionnels à dialoguer sur leurs pratiques respectives sont donc une manière de réintroduire une forme de solidarité technique entre eux. La mise en compatibilité des savoir-faire grâce aux ajustements en cours d'action permet de ne pas perdre la trace de l'origine au fur et à mesure des transformations et des changements de mains.

Ils sont une réponse pertinente à l'effort toujours croissant de standardisation qui entretient des déconnexions au sein de la filière. Il ne faut pas les nier et présenter une vision pacifiée des activités, mais les mettre en exergue pour réaffirmer le besoin de solidarité technique entre les professionnels.

Le travail d'épuration qui conduit à la construction des deux idéaux types du transport de l'origine (chapitre 4) nous avait un moment amené à écarter les conflits. C'est la mise en perspective de ces deux idéaux types dans la dynamique de nouvelles situations (maine anjou et boeuf de Charolles) qui a permis de faire évoluer les modalités de transport en modèle. Elle nous a permis également de saisir que les ajustements ne sont pas spontanés et qu'ils nécessitent que les acteurs se réservent des espaces et des temps pour négocier le contenu des dispositifs techniques voire résoudre les conflits.

Néanmoins, en choisissant d'aborder la question du couplage par l'analyse des fonctionnements techniques plus que leur genèse, nous avons fait le choix de prendre une photographie des dispositifs techniques tels qu'ils sont ici et maintenant. Hormis en Corse où nous avons pu observer le changement sur un pas de temps plus long et même à certaines occasions d'accompagner ce changement. Pour pallier ce manque d'informations sur le temps long (une demande d'AOC met en moyenne une dizaine d'années pour aboutir), le choix des terrains s'est révélé parfaitement adapté. Hormis la possibilité d'explorer plusieurs situations de natures différentes (*cf.* figure 8, page 82), nous disposons d'une gamme de situations dont certaines constituent des formes anticipées par rapport aux autres dans l'avancement de la certification.

⁹ Du point de vue des réseaux socio-techniques, on retrouve fréquemment cette vision du réseau rutilant configuré par des forces, mais lisse des mécanismes d'alignement le plus souvent accomplis dans la violence.

De tels décalages ont permis pour les situations de même nature de reconstituer des itinéraires de qualification de l'origine et de développer un modèle du transport de l'origine. Un tel modèle en repérant les invariants¹⁰ dans l'ensemble des situations comparables nous a permis de gagner en opérationnalité et de proposer des trajectoires (et non le modèle lui-même) à des démarches en cours de construction (maine anjou, boeuf de Charolles, *manzu* de Corse, bœuf pays de la Réunion).

3.3.2 Des dispositifs techniques finalisés et des propriétés de transport de l'origine en conséquence

Nous avons montré que les dispositifs sont également finalisés et que leurs propriétés dépendent de l'objectif que leur assigne le groupe porteur de projet. C'est la définition du projet qui donne une trajectoire de qualification en orientant le choix pour une (ou plusieurs) voie(s) de transport de l'origine.

En effet, les dispositifs ne surgissent pas *deus ex machina* dans les relations entre les professionnels. Ils demandent en amont de leur construction, l'adhésion d'un (petit) groupe autour d'un **projet**.

A ce moment, l'émergence d'un leader pour constituer autour de lui ce groupe de projet est incontournable. Dans toutes les situations, nous avons pu observer le rassemblement de l'ensemble des parties prenantes de la démarche de certification autour de personnalités professionnelles (du côté des éleveurs ou des négociants-bouchers). La question de sa légitimité et de sa représentativité est dans ces conditions *sine qua none*. En Corse, l'absence d'une telle figure n'offre pas de point de repère suffisamment fort pour fédérer les actions individuelles. Cela ne veut pas dire pour autant que cette condition soit suffisante, mais elle est néanmoins nécessaire.

Sans **projet de différenciation** selon l'origine et des professionnels pour les porter, ces accords seraient inopérants. En effet, **les accords autour de la construction de règles ne donnent qu'un contenu aux dispositifs techniques**. C'est l'outillage qui permet de définir ce qu'il faut changer dans les manières de faire existantes et à l'inverse ce qu'il faut conserver pour argumenter le lien à l'origine. Cet équilibre amène à codifier au sens de Casabianca et *al.* (1994) les fondements traditionnels de l'origine sans pour autant les normaliser (voir à ce propos Boisard et Letablier, 1987). Ils doivent laisser suffisamment de degrés de liberté pour permettre les innovations techniques (dont les dispositifs techniques spécifiques font partie).

Le projet est donc **canalisé** dans une trajectoire de qualification et **jaloné** par la construction de dispositifs techniques qui constituent son armature. Cependant, l'extension que permettent les mises en connexion entre les acteurs n'est pas indéfinie. Elle est, au contraire, limitée d'un côté par le **projet initial** dans lequel sont engagées des parties prenantes¹¹ et de l'autre par la **force de rappel que constitue le terroir**.

Le projet prend forme autour d'un ensemble d'actes finalisés dont l'objectif est de construire des compromis autour de la définition de l'animal qui convient. L'extension progressive des dispositifs techniques vers la qualification en amont des manières

¹⁰ Même si chaque situation reste par définition singulière.

¹¹ Nous parlons bien d'engagement et non uniquement d'intérêts.

d'élever semble en témoigner. C'est en référence avec cette finalité que le groupe porteur de projet imagine ses solutions techniques.

Cependant, que les actes et les projets soient finalisés et que les objectifs en soient connus ne suffisent pas à comprendre pourquoi dans un cas c'est telle voie de transport de l'origine qui est privilégiée alors que dans un autre c'en est une différente.

Il existe certains éléments préexistants qui sont actifs dans le projet de différenciation de l'origine de la viande. Ainsi les types de carcasses particulières, la profondeur historique et l'organisation sociale et professionnelle formatent *a priori* les contours du projet et des dispositifs techniques à construire.

Ainsi, les types d'animaux et de carcasses orientent, de façon importante, le choix d'une voie de transport de l'origine. L'information attachée à la carcasse est déterminante dans le mode de couplage entre les professionnels. C'est l'originalité de la matière (la carcasse en l'occurrence) qui contraint l'activité technique et impose ses lois aux dispositifs techniques en charge de transporter son origine jusqu'au morceau de viande. José Muchnik (communication personnelle) prenait le cas d'un moulin dont le principe de conception varie selon que l'on doit moulinier du maïs ou du manioc. De la même façon, **les parties prenantes d'un projet de marquage de l'origine n'assurent pas le transport de l'origine avec les mêmes dispositifs techniques selon qu'ils ont affaire à une carcasse informative du type de viande ou non.** La forme des objets oriente donc les voies de transport de l'origine dans des directions différentes. Ce fait se vérifie dans d'autres productions typiques et notamment les fromages (Froc et Trift, à paraître).

Nos résultats permettaient jusqu'à présent de valider notre hypothèse. En proposant une modélisation des différentes voies possibles pour le transport de l'origine, nous avons été en mesure d'aller au-delà de sa stricte validation.

Ces contingences imposées par la matière ne contraignent pas l'activité humaine au point que l'homme ne soit plus libre d'innover. Cette liberté d'innovation, c'est-à-dire de choisir entre une trajectoire ou une autre, il la trouve notamment dans la construction de savoir-faire spécifiques. C'est bien l'enrôlement de bouchers compétents qui permettra au projet maine anjou de sortir de la voie de transport de l'origine dans laquelle il est aujourd'hui contraint de fonctionner (notamment sous l'effet du type de carcasse). C'est également, le renforcement de la commission interprofessionnelle en Camargue qui conduira à une meilleure qualification des modes d'élevage du taureau.

Ces savoir-faire sont donc essentiels à l'innovation technique. En effet, ce sont sur eux que reposent, en partie, les dispositifs techniques spécifiques qui permettent d'emprunter des itinéraires de qualification de l'origine différents de ceux imposés par l'originalité de la matière.

Le pari de l'exploration des savoir-faire est donc pertinent. Ils ont effectivement conduit à identifier plusieurs manières de mettre en compatibilité les activités techniques par les variations qu'ils permettent d'introduire par rapport aux scripts initiaux (l'activité du boucher Giraud est à ce titre la plus parlante).

Ces savoir-faire ne sont donc véritablement actifs dans le choix d'une voie particulière de transport que s'ils permettent des mises en connexion inédites entre des métiers différents.

La réhabilitation des couplages entre des acteurs qui d'ordinaire ne dialoguent plus, notamment les éleveurs et les bouchers s'inscrit à contre courant de la mise en équivalence voulue par la standardisation des procédés qui imposent des métiers et des dispositifs techniques intermédiaires. Le transport de l'origine passe nécessairement par la remise en connexion de ces métiers qui disposent de techniques différentes et manipulent des objets hétéroclites. **En d'autres termes, envisager le couplage entre éleveur et boucher, c'est « penser l'activité technique au-delà de la diversité des techniques » (Dodier, 1995).**

Cependant, ce couplage demande des efforts de compréhension de part et d'autre, ce qui nécessite de formaliser ces savoir-faire pour les rendre partageables en vue de les ajuster et les mettre en compatibilité (ce qu'ils ne sont pas spontanément). La détermination des objets et des savoir-faire impliqués dans leur transformation constitue un des ressorts essentiels au régime de coordination des fonctionnements techniques.

3.3.3 Développement d'une méthode pour expliciter les savoir-faire locaux : le cours d'action

○ Fondements de la méthode

Toutes ces bonnes raisons d'explicitier ces savoir-élever et ces savoir-transformer en particulier ne les rendent pas pour autant plus facilement appréhendables. Au contraire, ils sont le plus souvent cachés, occultés derrière les normes et peu présents dans la littérature¹² ce qui les condamne à ne pas exister.

Pour faire face à cette résistance au dévoilement, nous avons mis en place une méthode d'observation spécifique des actes techniques qui permet de faire émerger les savoir-faire contenus dans les actes techniques.

Cette méthode a exigé un travail de formation à la fois à l'analyse des données textuelles et aux techniques de découpe pour pouvoir dialoguer avec les bouchers en auto-confrontation.

Le premier obstacle concerne la dimension immatérielle des savoir-faire qui relève avant tout de **l'art et la virtuosité**. Cette virtuosité de l'opérateur en situation dont parle Nicolas Dodier (1995) représente un obstacle important à leur dévoilement. Cependant, sans cette maîtrise de l'art de la boucherie, la technique de découpe serait vidée du sens qui guide le déroulement des actes de désossage puis de dépiéçage. Parfois cette virtuosité s'oppose aux prescriptions du cahier des charges des fournisseurs et plus généralement au respect des règles. L'art du boucher s'appuie toujours sur ce qu'il en est réellement plutôt que s'en remettre aux règles prédéterminées pour anticiper la situation. C'est pour cela, que la virtuosité se mesure aussi dans la capacité d'ajustement du type de découpe en cours d'action et non dans l'anticipation du chemin du couteau.

Les savoir-faire sont radicalement dans le registre du faire, mais bien souvent le boucher ne sait pas comment il a fait.

¹² Notamment en ce qui concerne les savoir-faire bouchers.

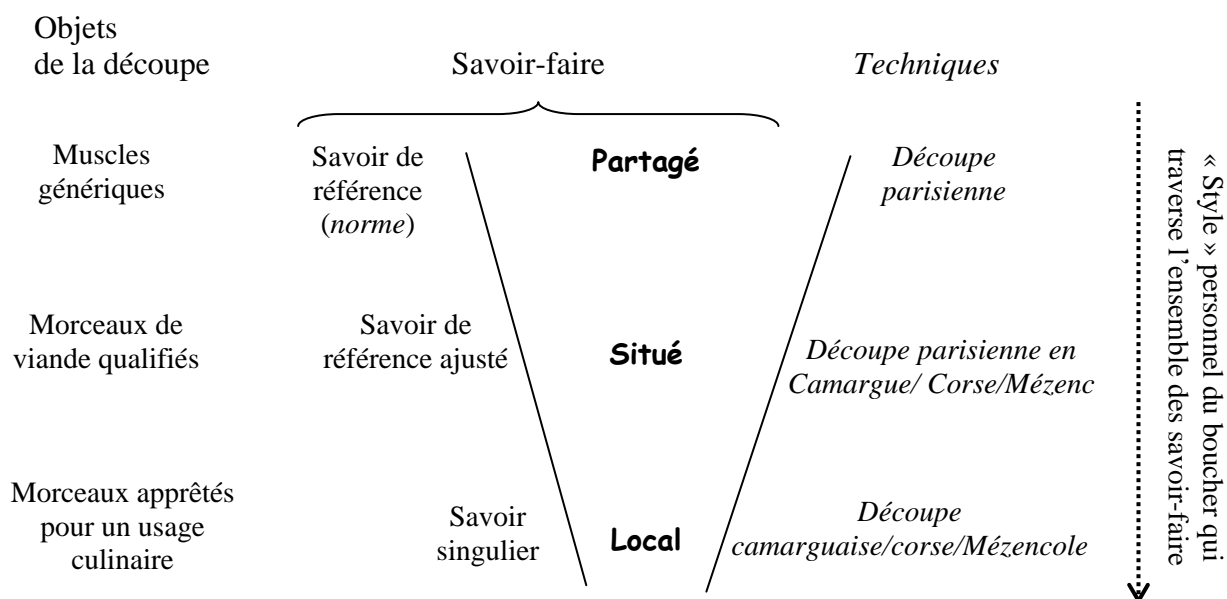
La méthode est donc fondée sur l'image filmée. Elle oblige le boucher à revenir sur ses actes pour tenter de reconstituer des logiques qui ont présidé à la réalisation de la découpe.

○ *Intérêts pour la question du transport de l'origine et généralisation*

Cette méthode a fonctionné. Elle a permis de révéler l'importance des actes de boucherie dans le passage d'une carcasse à une collection de muscles puis à un morceau de viande. Ce qui nous fait dire aujourd'hui que les pratiques de découpe contiennent finalement plus qu'un simple acte de tranchage. Leur absence des règlements techniques ou des cahiers des charges ne tient donc pas compte du rôle actif de ces savoir-faire de transformation et néglige une part importante de la construction du lien à l'origine.

Comme la méthode initiale du cours d'action recueille tous les savoir-faire indépendamment de leur caractère local ou non, nous avons identifié un tronc commun des pratiques de boucherie. Toutefois, nous ne pouvions nous arrêter là. En effet, parmi les savoir-faire qui conduisent de la carcasse au morceau de viande, tous ne sont pas locaux et ne concourent donc pas de manière identique au transport de l'origine. D'où la nécessité de les décompacter.

Nous avons, en effet, distingué plusieurs types de savoir-faire mobilisés par les bouchers à différents moments de la découpe (figure 42, page 256 reprise ci-dessus). **C'est l'analyse lexicale fine des discours des bouchers qui nous a permis d'accéder aux savoir-faire locaux parfois très profondément enfouis sous d'autres registres de savoirs.**



De plus, l'analyse lexicale a mis en évidence des pratiques de découpe qui participent à la qualification de l'origine de la viande (même si les référentiels techniques et les cahiers des charges des futures viandes AOC font souvent l'impasse sur ces pratiques). Il existe différents facteurs de localisation d'un savoir-faire : le premier, qui traverse l'ensemble des types de découpe, est lié à la pression des usages culinaires locaux. Le second est déterminé par les caractéristiques morphologiques des carcasses qui nécessitent des ajustements forts au modèle

de découpe parisien. Enfin, la culture locale en matière de boucherie façonne un type de découpe particulier.

Grâce à cette méthode, nous avons été en mesure d'explorer le monde de la boucherie pourtant réputé pour sa difficulté d'accès. Nous avons apporté des éléments de connaissances des pratiques de découpe bouchères classiques ainsi que des techniques de découpe locale.

La portée de cette méthode est plus générale que la simple exploration des savoir-faire locaux puisqu'elle met systématiquement à disposition un ensemble de savoir-faire. **L'originalité de l'instrumentation nous permet d'affirmer qu'il n'existe pas un savoir-faire générique uniforme, mais bien plusieurs registres de savoirs que le boucher mobilise préférentiellement à certains moments de la découpe.**

La méthode du cours d'action, telle que nous l'avons aménagée, dispose d'une valeur générale pour l'étude de l'art de la boucherie encore si peu explorée par ailleurs.

En outre, loin d'être strictement réservée à l'exploration des arcanes de la boucherie, cette méthode est utilisable pour beaucoup d'autres activités dont on souhaiterait faire émerger les savoir-faire liés aux pratiques techniques. Il faut cependant que l'activité soit facilement circonscriptible et montrable. Nous avons exclu les activités d'éleveurs parce qu'elles sont plus diluées dans le temps et qu'elles recèlent beaucoup d'aspects peu enregistrables par l'image filmée (observation visuelle de l'animal notamment).

○ *Limites de la méthode du cours d'action*

Cependant, cette analyse est contextuelle et donc très dépendante des conditions de l'observation. Cette variabilité peut dans certains cas rendre peu reproductible les observations.

De même, la méthode recueille aussi le « style » du boucher dont il est très difficile d'évaluer l'impact sur la manière de découper une carcasse. Par définition, le style est personnel à chaque boucher et il faudrait organiser des confrontations entre les bouchers d'une même région travaillant des carcasses identiques pour pouvoir le mesurer, ce qui est peu envisageable.

Malgré ces deux facteurs de variations peu contrôlables pour chaque boucher, la méthode du cours d'action est très robuste lorsqu'elle combine des regards croisés entre plusieurs bouchers. L'analyse lexicale permet en effet de retrouver dans le discours de chaque boucher les mêmes types d'actions (c'est-à-dire les mêmes verbes). L'activité de découpe est donc guidée par les mêmes 4 grands types d'actions (faire, mettre, laisser, passer), mais leur agencement différencié permet de révéler des pratiques différentes et finalement des modes de construction de l'origine variés.

La méthode du cours d'action aménagée requiert une série de traitements pour passer de l'image aux données textuelles que l'on analyse. Les données intermédiaires (c'est à dire les images) ne sont jamais analysées en tant que telles et ne constituent que des supports pour l'acquisition d'autres données de nature différente. Autrement dit, le contenu de l'image n'est donc jamais totalement décrypté en soi.

Le problème du passage du geste technique au discours puis aux données textuelles analysables est récurrent dans les démarches scientifiques. En effet, à un moment donné, nous sommes obligés de quantifier, par un moyen ou par un autre, les données qualitatives.

Cependant, dans notre cas, le filmage de la performance du boucher en cours d'action permet de donner au « geste », le statut de « fait technique ». Le boucher est obligé de référer ses commentaires à ses propres actes filmés. Il lui est impossible de se dérober face à la matérialité des images et ne peut pas établir un discours qui serait de l'ordre de l'idéal. En conséquence, cette référence au fait technique légitime le discours au rang de données objectives.

Au long de cette chaîne de transformation des données, la forme des données change radicalement pour passer des images aux discours puis aux textes. Ce changement de forme affecte certainement aussi leur contenu. Par la mise en place d'un certain nombre d'outils méthodologiques (enregistrement des discours, retranscription des discours et analyse textuelle) nous avons essayé d'objectiver les données disponibles et de **donner une réponse à ce problème d'ordre épistémologique.**

Enfin, face à l'absence précise de réponses dans la bibliographie sur la manière de traiter nos données, l'utilisation du logiciel d'analyse de données textuelles nous a fourni une solution efficace et opérationnelle. La retranscription intégrale des données issues des autoconfrontations et des entretiens, nous permet de disposer d'une base de données textuelles analysable.

3.3.4 Perspectives en terme de connaissances : compléments à l'approche par les fonctionnements techniques

La complexité des enjeux liés à la qualification des produits assemble des objets composites : des humains et des non humains. Elle donne lieu à des focales d'observation différentes des phénomènes.

Nous avons depuis le début pris le parti d'observer le **fonctionnement des activités techniques** à travers les **pratiques** des professionnels et les **dispositifs techniques** qu'ils mettent en place pour assurer le transport de l'origine.

Dans ces conditions, nous n'avons pas exploré la manière dont les acteurs organisent leur système de relations pour résoudre les problèmes posés par le fonctionnement de l'organisation sociale. Autrement dit, nous n'avons pas abordé les relations de pouvoir, l'analyse des zones d'incertitude et la construction des systèmes d'actions concrets tel que peut le faire la sociologie des organisations (Crozier et Friedberg, 1977). Nous n'avons pas non plus abordé, la qualification de l'origine à travers la focale de l'innovation et du changement technique (Callon, 1986).

Cette posture exclue les objets sociologiques, sans pour autant évacuer l'humain de l'analyse. Il est clair que notre questionnement autour des dispositifs techniques conduit inévitablement aux parties prenantes de leur construction, à l'observation de leurs relations, à leurs projets, à leurs stratégies, à leurs légitimités, à leurs statuts, à leurs pratiques et représentations. En effet, il n'est pas envisageable d'appréhender les dispositifs techniques, par nature complexes, sans se référer aux organisations humaines dont ils sont les ressources.

Ce qui nous amène à penser les innovations techniques dans leur dimension sociologique sans pour autant être en mesure de les traiter. Le programme inter-unité intitulé « Processus d'Innovation dans le Développement Agro-alimentaire Localisé (PIDAL) s'intéresse particulièrement à ces approches socio-techniques (cf. page 174).

Le cas de la Corse est de ce point de vue particulièrement révélateur de la dimension sociologique des innovations techniques. Les blocages relèvent plutôt d'obstacles liés aux

hiérarchies sociales et aux conflits autour des techniques qui ne permettent pas de rendre disponibles les ressources pour qualifier l'origine de la viande de *manzu*.

Les objets de sciences humaines apparaissent clairement même si notre observation privilégiait la dimension technique des activités. Dans ces conditions, on perçoit tout l'intérêt que l'on pourrait tirer d'une approche socio-technique. Il serait sans doute plus intéressant que les zootechniciens et les technologues de la viande explorent les fonctionnements techniques et leurs coordinations avec d'autres disciplines ; plutôt que d'élargir le champ de la zootechnie et de la transformation des viandes à des objets de la sociologie des organisations. Cultiver des liens avec des sociologues pourrait permettre au zootechnicien d'être plus efficace dans ses observations sur les activités techniques.

3.3.5 Perspectives en terme d'efficacité des dispositifs techniques spécifiques dans la filière actuelle

○ *Interrogation des dispositifs spécifiques sur la structuration de la filière*

Le mouvement d'industrialisation du secteur bovin, pourtant limité par les difficultés de standardisation et de normalisation de l'animal, tend à masquer la référence à l'origine de la viande. La mise en place de dispositifs de filière centrés autour de la carcasse (machine à classer, morceau prêt à découper) permet à partir de leur tri sur des critères connus (âge de l'animal, sexe, race) et du tri sur les muscles d'obtenir une viande de qualité supérieure. Le reste de la carcasse est destiné à la transformation pour pallier le manque de tendreté et de goût de la viande. Dans ces conditions, la viande est réduite à un minerai.

Par nature, la viande bovine a partiellement échappé à cette tendance alors que la filière porcine et la filière volaille sont aujourd'hui largement industrialisées. Il semble donc qu'il reste des degrés de liberté plus importants pour qualifier l'origine des viandes bovines. D'autant que la récente mise en place des dispositifs de traçabilité est une opportunité sur laquelle s'appuyer pour aller plus loin que la définition de la simple provenance documentée. Cependant, cette opportunité ne suffit pas. En effet, la qualification de l'origine demande plus que de relier entre eux des animaux, des carcasses et des viandes par l'intermédiaire d'étiquettes ; **elle demande aussi de relier des hommes disposant de savoir-faire différents.**

Au delà du traitement de l'hypothèse, l'analyse des deux points de vue d'éleveurs et de bouchers nous a amené à repenser les mécanismes plus généraux de structuration de la filière bovine.

D'ordinaire, le développement des fonctions d'abattage, des chevillards, des ateliers de découpe et leur robotisation est un indice du degré de structuration de la filière. **Dans certains cas, on observe que la relation éleveur-boucher n'est certainement pas désuète et, au contraire, permet d'assurer une production de viande d'origine et de haute qualité.** La valeur ajoutée est répartie de façon équitable tout au long de la filière. Du seul point de vue des coûts de transaction, cette relation directe n'est pas la plus performante puisqu'elle augmente les coûts de recherche pour l'abatteur. Seulement, la relation pérenne entre l'éleveur et son boucher permet de diminuer considérablement ces coûts. De même, l'accord entre l'éleveur et le boucher sur l'animal qui convient diminue également les coûts liés au tri *ex post* des carcasses en abattoir.

Cependant, de moins en moins de bouchers sont capables d'évaluer l'animal sur pieds et de travailler des carcasses entières. Cette diminution du nombre de bouchers détaillants compétents n'est pas incompatible avec la qualification de l'origine de la viande bovine. Certaines voies de transport de l'origine (notamment camarguaise et maine anjou) s'accommodent des dispositifs techniques de filière et des opérateurs actuels. Elles ne demandent qu'un ajustement de ces dispositifs pour permettre de requalifier la carcasse selon son origine.

La qualification de l'origine des viandes bovines par les manières de produire ne remet donc pas toujours en cause le schéma traditionnel, ni le schéma industriel.

Une fois ces savoir-faire codifiés et inscrits dans un cahier des charges, on peut se poser la question de l'efficacité de tels dispositifs. Les changements des objectifs sociétaux en matière de développement durable permettent la réhabilitation de pratiques jugées désuètes dans un contexte antérieur, mais qui reprennent du sens à l'aune de ces bouleversements. Ils modifient profondément le sens de l'efficacité par un changement des critères d'attribution de la valeur ajoutée. Si la viande de taureau de Camargue est aujourd'hui commercialisée au même prix qu'une viande issue d'une carcasse de meilleure conformation, alors qu'elle était auparavant destinée à la transformation, c'est que le nouveau système de valeur accorde à l'origine un prix.

Dans ces conditions, la mauvaise conformation des animaux ne semble pas réhivitoire à une bonne valorisation bouchère, pourvu que cette valorisation fasse l'objet d'**un accord collectif sur des critères qui relativisent le rendement en viande au profit des caractéristiques de cette viande et de son mode d'utilisation.**

De même, si le fait que la carcasse représente le nouvel objet de valeur dans les transactions commerciales est un progrès par rapport aux fraudes et au maquignonnage (agiotage disait Haddad (1985)), elle n'exclut pas la réhabilitation du commerce de la **viande sur pieds**. Loin d'être passéiste, ce type de transaction réintroduit l'éleveur au cœur de la production de viande. Le type de relation que l'éleveur entretient avec son boucher est extrêmement différent de celui qui existe lorsque l'éleveur commercialise sa **viande en carcasse**. Cette relation directe entre l'éleveur et son boucher maintient à la fois une continuité dans le fonctionnement des activités techniques et une densité du tissu social dans des zones peu habitées (comme dans le cas extrême du Plateau du Mézenc).

L'efficacité des dispositifs techniques construits localement se mesure aussi à leur capacité à être transportables dans des circuits de commercialisation modernes comme les grandes surfaces. Dans le cas où la carcasse est informative du type de viande, nous avons vu que cela ne posait pas de problème. Dans le cas où la carcasse n'est pas informative, l'originalité est rapidement diluée dans les opérations de transformation et de changement de main. Cette nécessité de construire des relations très étroites entre les bouchers et les éleveurs n'est cependant pas un obstacle à la commercialisation de telles viandes en supermarchés. Elle nécessite la présence d'un boucher disposant de compétences sur l'animal sur pieds et capable d'informer ses clients sur l'origine qui n'est pas inscrite visiblement au niveau de la viande. Même si le nombre de grandes surfaces possédant un linéaire de viande à la coupe va en diminuant¹³, cela n'exclut pas des linéaires la viande de fin gras ou de boeuf de Charolles.

¹³ Aujourd'hui, les grandes surfaces (tout comme un nombre croissant de bouchers) préfèrent acheter de la viande plutôt que les carcasses compte tenu de leur volonté à terme d'externaliser l'activité de découpe

Une autre possibilité dans le cas où la grande surface ne disposerait plus de rayon à la coupe consiste à convoquer sur le lieu de vente les éleveurs et les bouchers pour expliquer le mode de production des animaux en relation avec le type de viande obtenu. On retrouve ce type de d'animation dans le Mézenc pendant la saison et notamment à Pâques, mais exclusivement devant les boucheries des adhérents de l'association.

Dans le cas où le chevillard fait le lien entre les savoir-faire des éleveurs et ceux des bouchers, il peut devenir un élément de connexion s'il partage ses propres savoir-faire. **Cette condition de partage est précisément une de conditions essentielles pour parvenir à la qualification de l'origine du boeuf de Charolles.**

Cependant, Stassart (2002) jugeait que le métier même du chevillard ne permettait guère d'envisager une remise en connexion des métiers d'éleveur et de boucher.

Ces différents éléments montrent que les dispositifs techniques spécifiquement construits pour le transport de l'origine sont efficaces pour répondre aux nouvelles attentes sociétales. Par ailleurs, ils ne sont pas antinomiques avec des formes de commercialisation dans les réseaux modernes de distribution.

Bien plus, la voie de transport de l'origine privilégiée lorsque la carcasse est informative du type de viande mobilise des dispositifs techniques de filière déjà existants (grille SEUROP, commission interprofessionnelle) en les ajustant pour construire des dispositifs inédits.

- *Limite des signes d'origine sur les viandes bovines pour la commercialisation hors du bassin de production*

Néanmoins, contrairement à d'autres signes de qualité qui permettent de faire voyager le produit, la construction d'AOC sur les viandes bovines ne le permet guère. En effet, d'ordinaire, les signes d'origine permettent de transporter le produit au-delà de la région dans laquelle il a été élaboré, comme c'est le cas pour les fromages ou les vins. En l'absence d'un contact direct entre le producteur et son client, la présence d'une signalisation (le plus souvent sous la forme de logos attestant du respect des procédures attachées à la certification) garantit à un tiers extra-local les caractéristiques du produit qu'il achète (en l'occurrence son origine s'il s'agit d'un produit reconnu en AOC ou en IGP).

Dans le cas de la viande, il semble que la reconnaissance en AOC ne permet pas toujours de la faire voyager en dehors de son aire géographique d'origine. En effet, le haut degré de connivence entre les bouchers locaux et leurs clientèles inclut implicitement ces derniers dans le processus de construction de l'origine. C'est la nature de la viande imparfaitement transformée au sortir de la boucherie qui requiert, avec force, la participation des clients dans l'achèvement du processus d'élaboration. Lorsqu'un fromage sort d'un atelier d'affinage, qu'un vin sort du chai ou le pain du fournil, ils peuvent être consommés sans autre forme de procès que l'initiation à l'art de leur dégustation. Une viande bovine, au contraire, nécessite une préparation culinaire afin d'être consommée qui nécessite d'autres compétences que sa seule dégustation. Ces préparations culinaires sont encore largement présentes dans les traditions gastronomiques régionales. Elles agissent fortement en retour sur les modes de découpe bouchère des carcasses et des viandes puisque certaines préparations exigent des types de morceaux spécifiques (donc des types de découpe spécifiques).

En conséquence, les viandes bovines typées (y compris celles accompagnées d'une signalisation de leur origine) sont peu transportables en-dehors de leur berceau de production. Cela vaut autant pour les carcasses que pour la viande. Faire voyager des carcasses typées,

c'est prendre le risque que les bouchers ne prennent pas en compte leur originalité pour la découper et neutralisent leur potentiel de typicité (carcasse grasse, mal conformée).

Faire voyager des viandes typées, c'est également prendre le risque que les clients peu habitués à ces types de viandes (plus rouge, plus ferme ou encore plus persillée) les apprêtent de manière à gommer leur typicité. Il existe, au contraire, des modes de préparations culinaires spécifiques qui exaltent l'originalité des viandes (on pense de suite au pot au feu du Plateau du Mézenc ou à l'épaisse entrecôte persillée de maine anjou).

Le développement de préparations culinaires (notamment sous forme de plats préparés est une solution intéressante au transport des viandes typiques), mais pose, à son tour, le problème de la reconnaissance de leur origine.

3.3.6 Perspectives opérationnelles

○ *Opérationnalité des outils produits par la thèse*

Les différentes méthodes conçues dans la thèse sont directement utilisables et déjà utilisées par les professionnels

La méthode du cours d'action telle que nous l'avons menée, au-delà de la possibilité de saisir des savoir-faire de découpe spécifiques et locaux, offre aux porteurs de l'AOC l'opportunité d'intégrer au règlement technique des pratiques qui aujourd'hui demeurent masquées. Malgré le retranchement des savoir-faire locaux derrière la norme, le déficit de légitimité et l'appartenance de certains actes techniques au registre de la virtuosité, ce travail a permis de rendre **visible** et de formaliser les savoir-faire locaux. Au delà rendre visible, **c'est également donner les moyens au groupe porteur de projet de les inscrire au sein d'un cahier des charges ou d'un règlement technique.**

De même, la formalisation graphique de la roue est un outil didactique excellent pour visualiser les forces et les faiblesses de chaque argumentaire. Nous l'avons utilisée à de multiples reprises (maine anjou, boeuf de Charolles, Bœuf Pays de l'île de la Réunion), dans des contextes variés (assemblée générale, expertise) et elle a toujours fonctionné. Si bien qu'aujourd'hui, elle sert à instrumenter une partie d'un projet CIRAD sur la biodiversité à la Réunion.

Enfin le modèle du transport de l'origine remet en perspective tous ces éléments en les synthétisant. Il permet de comprendre le fonctionnement des situations actuelles qui ont fait le choix de différencier leur viande selon son origine. Il permet également d'envisager la dynamique des dispositifs de qualification. Il fournit un éclairage pour les démarches en cours de certification sur les dispositifs à construire pour renforcer l'argumentation du lien à l'origine. Il est aussi un outil directement opérationnel pour les démarches à venir.

Autrement dit, faire une analyse rétrospective de la situation camarguaise, c'est en quelque sorte retrouver les traces « archéologiques » du *manzu* de Corse qui sont très semblables. Cette proximité des situations du point de vue des types d'animaux et de notre modèle permet de dessiner un itinéraire pour la qualification de l'origine du *manzu* : c'est-à-dire baliser la trajectoire à suivre par des étapes clés qui ont permis au groupe porteur de projet de l'AOC taureau de Camargue de faire reconnaître son origine. Ainsi, en Corse, les réunions consacrées à la définition de la race corse et aux signes de différenciation des types de veaux,

nous ont conduit à expliquer les différentes manières de qualifier l'origine du *manzu* en insistant sur la constitution d'un groupe porteur représentatif et de la mise en place d'une fonction d'abattage opérationnelle. En proposant de suivre l'exemple du taureau de Camargue et non en l'imposant comme un modèle de développement nous avons balisé là encore les repères à construire pour la différenciation du *manzu*.

Il en va de même pour le groupe porteur de projet de l'AOC « boeuf de Charolles » avec qui nous avons travaillé de façon continue depuis 2 ans et qui est selon notre modèle très proche du fin gras du Mézenc. Nous avons donc suggéré aux porteurs de projet de prendre contact avec la communauté d'éleveurs et de bouchers du Mézenc pour s'inspirer de leur démarche afin de construire ensuite leurs propres dispositifs techniques.

○ *Au delà des savoir-faire, construire une culture technique*

Finally, la densification du réseau de normes et la prégnance des savoirs professionnels ont occulté les savoir-faire locaux de découpe. Ces savoir-faire relégués au rang de simples ajustements par rapport aux savoirs professionnels n'ont donc plus d'existence en soi.

Comment, dans ces conditions prétendre faire exister une *culture technique* s'appuyant sur des savoir faire locaux qui ne soit pas qu'un simple ajustement d'un savoir faire plus générique ?

Nous avons montré que ces savoir-faire ne sont aujourd'hui que des savoirs professionnels fortement personnalisés, résultat d'ajustements en cours d'action, non assumés et gérés collectivement.

○ *Transmission : comment codifier sans dénaturer ?*

Le mépris pour toute forme de règles d'anticipation de l'action ne fait pas de l'art du boucher quelque chose de facilement transmissible car les actes techniques sont dans ce cas peu codifiables. Nous avons analysé le besoin d'ajustements locaux pour continuer d'assurer la mise en compatibilité des savoir-faire.

Par analogie, s'il est relativement facile d'apprendre le solfège et de jouer quelques notes de piano (il existe une Méthode), la virtuosité appartient à un autre registre et ne s'apprend plus.

Il en va de même pour la pratique de la boucherie comme pour l'art de l'élevage et de l'engraissement. Nous avons vu pour le groupe porteur de projet fin gras toute la difficulté de formaliser leur savoir-faire sous la forme d'une grille spécifique pour l'évaluation des animaux sur pieds. Le système d'information de cette grille est encore incomplet parce qu'il ne permet pas d'enregistrer au fur et à mesure les données et de leur mémoriser sous une forme ou sous une autre (papier, informatique). Une telle base de données est pourtant au cœur du dispositif de qualification. Son analyse régulière permettrait de corriger les écarts entre l'évaluation de l'animal vivant et le classement de sa carcasse dont on a vu qu'ils pouvaient s'accroître (cette augmentation est à confirmer ou à informer sur les années à venir). En refusant d'institutionnaliser les dispositifs techniques, la qualification du fin gras reste indétachable des 3 éleveurs de la commission technique qui évalue les animaux. Elle est donc en l'état peu transmissible à des tiers qui entreraient dans le système de qualification.

Les activités techniques mobilisent des savoir-faire qui relèvent en partie de l'art. Cette partie des savoir-faire peu codifiable très personnalisée met en jeu la capacité des professionnels à construire des dispositifs d'information qui mémorisent et permettent de les transmettre.

En mettant en dynamique le modèle, nous avons été en mesure de mettre en évidence l'importance de l'institutionnalisation des dispositifs techniques par l'intégration de catégories professionnelles peu représentées au début du projet. Cette dynamique commence à se mettre en place dans les démarches les plus avancées.

Conclusion

Notre projet consistait à explorer la nature et le contenu des dispositifs techniques qui permettent le transport de l'origine en rendant compte de son processus de construction. Leurs propriétés spécifiques permettent de lever les obstacles des dispositifs actuels de filière qui, au contraire, entretiennent des déconnexions entre les professionnels et ne permettent pas de garantir l'origine de l'animal jusqu'à sa viande.

Cette exploration décrit des savoir-faire et des objets à partir du fonctionnement des activités de chaque professionnel. Une telle posture remet la performance des professionnels au cœur de l'analyse pour comprendre les ressorts des mécanismes de coordination des fonctionnements techniques. La technique est saisie dans son épaisseur car elle respecte « la présence physique des objets, sans les dissoudre ni dans le bain de la causalité sociologique, ni dans celui des analyses naturalistes ou structuralistes » (Vinck, 2000). A l'issue de cette exploration, nous voyons apparaître progressivement les modalités qui ont présidé à la construction des dispositifs techniques assurant le couplage entre les savoir-faire. Ces dispositifs sont porteurs de liens de solidarité technique, mais aussi sociaux.

Nous avons montré qu'il existe différentes manières de construire les coordinations des fonctionnements techniques. En effet, si l'objectif de tous les groupes porteurs de projet est centré autour de la reconnaissance de l'origine de leur viande, les trajectoires y conduisant sont, au contraire, multiples. Ces trajectoires organisent diversement les relations entre les professionnels de l'élevage et de la boucherie selon les caractéristiques de la carcasse. Si elle est informative du type de viande alors les dispositifs techniques spécifiques sont construits autour de sa qualification. Les savoir-faire de découpe des bouchers sont dans ce cas essentiels pour assurer le transport de l'origine de l'animal sur pied jusqu'au morceau de viande. C'est le cas du taureau de Camargue et du *manzu* de Corse.

Au contraire, si elle n'est pas informative, les dispositifs sont construits pour mettre en connexion directe les savoir-faire d'éleveur et de boucher. Dans ce cas, la production d'accords entre les éleveurs et les bouchers est essentielle pour élever puis transformer l'animal qui convient. C'est le cas du fin gras du Mézenc et du boeuf de Charolles.

Le cas de la maine anjou est intéressant puisqu'il combine les deux voies de transport de l'origine de manière totalement inédite à l'intérieur d'un même projet d'AOC.

Les dispositifs une fois construits ne sont pas figés et sont constamment réactualisés. Ces efforts de construction visent toujours à pallier les portions incomplètes des dispositifs techniques qui assurent le transport de l'origine.

Nos 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. Nous avons été au-delà de sa stricte validation en proposant une modélisation des différentes voies possibles pour le transport de l'origine.

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. Ces relations des savoir-élever et des savoir-découper assurent des formes communes de jugement.

Bien plus, loin de constituer un phénomène marginal, ces dispositifs spécifiques sont combinables avec les formes modernes de structuration de la filière et en particulier les

réseaux de distribution, moyennant la formation de bouchers. **La qualification de l'origine des viandes bovines par les manières de produire ne remet pas en cause le schéma traditionnel, ni le schéma industriel.**

Pour mener à bien notre recherche sur les couplages, nous avons été amené à développer des méthodes particulières d'observation de l'activité empruntées à l'ergonomie. En effet, saisir la performance technique des acteurs en situation demande de développer des méthodes spécifiques d'observation. La méthode du cours d'action que nous avons aménagée spécifiquement pour l'observation particulière des savoir-faire locaux est une réponse à ce besoin d'instrumentation.

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.

Au delà des techniques classiques d'enquêtes par entretiens, en filmant le cours d'activité, nous avons recueilli des « faits techniques ». Le choix de méthodes de collecte de données (notamment autoconfrontations et confrontations croisées et la transcription des discours) nous ont permis de disposer de données textuelles analysables. Le choix de méthodes d'analyse de discours (Alceste) en objectivant les données recueillies nous a conduit à mieux comprendre les ressorts de l'activité des bouchers. Enfin, l'analyse lexicale fine du discours et la catégorisation des types d'action dans une grille empruntée aux ergonomes Jeantet et *al.* (1996), à réellement conduit à distinguer les différents types de savoir-faire mobilisés dans les actes de découpe.

En soi, chacune des méthodes (filmage et autoconfrontation) n'est pas nouvelle. C'est leur **assemblage au sein d'un dispositif d'observation cohérent permettant d'accéder aux savoir-faire locaux qui est original**. C'est également l'instrumentation du **traitement lexical** des discours par le logiciel Alceste qui est inédite.

Le développement d'une méthode spécifique pour l'analyse des savoir-faire de boucherie (en particuliers des savoir-faire locaux) permet plusieurs choses.

Il montre que d'une manière générale, la boucherie est autre chose qu'une simple affaire de tranchage de muscles et qu'elle mobilise des registres de savoirs extrêmement composites (réglementaires, professionnels, locaux).

Par ailleurs, il donne à voir, aux parties prenantes de la démarche de certification, les savoir-faire impliqués dans transformation de la viande, en particulier les savoir-faire locaux. Il leur offre la possibilité de s'en saisir pour les codifier et ainsi combler le vide des règlements techniques actuels.

La construction d'une « roue de la typicité » mise à l'épreuve dans de nombreux cas est un outil didactique intéressant. Une telle présentation donne à voir rapidement, sous une forme graphique, les différents éléments constitutifs de l'origine (produit, terroir, savoir-faire, groupe porteur de projet). La quantification de ces différents éléments permet de repérer les forces et les faiblesses de l'argumentaire développé par un groupe porteur de projet de reconnaissance en AOC.

La modélisation des voies de transport de l'origine met en dynamique ces différents éléments constitutifs de l'origine. Grâce à elle, nous avons mis en évidence les différentes étapes de construction des dispositifs pour baliser l'itinéraire de qualification de l'origine. Nous pouvons donc accompagner les différentes démarches à chaque stade de certification (en émergence, en cours, abouti).

Les professionnels de l'élevage et de la boucherie ont manifesté un intérêt particulier pour ces outils (groupe porteur du projet AOC boeuf de Charolles, maine anjou, bœuf pays de l'île de la Réunion).

Enfin, ces couplages en combinant à la fois des objets techniques, des activités techniques, des savoir-faire locaux et des acteurs relient dans les dispositifs une dynamique technique et une dynamique sociale. **Ce qui nous amène à penser les dispositifs techniques et les innovations qui y sont liées dans leur dimension sociologique sans pour autant être en mesure de les traiter. C'est la question de la solidarité technique qui est ici au cœur de la réflexion sur l'activité technique.**

Le couplage entre le fonctionnement des activités techniques nous amène à étudier cet entre deux qui **n'est ni le point de vue du zootechnicien, ni le point de vue du technologue de la viande. Il s'agit d'un point de vue qui ne préexiste pas à l'activité technique de chaque métier.** En partant d'un découpage classique de la filière (éleveur-boucher) nous arrivons à des recombinaisons qui ne respectent plus les catégories professionnelles pré-formatées classiquement dans la filière. Les objets travaillés ne sont plus l'apanage d'un seul métier et les frontières deviennent fluctuantes, un éleveur peut juger une carcasse et sa viande, tout comme un boucher évalue un animal vif).

Nous avons identifié que cet entre deux est peuplé de dispositifs techniques, d'objets intermédiaires, de savoir-faire spécifiques rarement mentionnés, en l'état, dans la littérature.

Dans ces conditions, s'il existe un « art de l'élevage » (Landais et Bonnemaire, 1996) reconnu par les scientifiques : la zootechnie, il n'en va pas de même pour la boucherie. **Il n'existe pas a fortiori d'objets de connaissance qui traitent de la transformation de la viande rendant compte des processus dans leur ensemble et pas seulement des technologies appliquées ou des modifications biologiques intrinsèques.**

Ne pourrait-on pas identifier une nouvelle posture de recherche, comme c'est le cas en matière de vitiviniculture qui dispose de l'œnologie pour étudier l'ensemble des processus tout au long de chaîne de transformation du raisin en vin ? On commence à y venir en matière de produits laitiers (notamment à travers les recherches pour définir le lien à l'origine du fromage de comté). Dans ces conditions pourquoi n'existerait-il pas un point de vue regroupant plusieurs disciplines (zootechnie, technologie de la viande) autour de la « carnologie ». Cependant, les hiatus qui ponctuent la chaîne de solidarité technique du secteur bovin empêchent aujourd'hui de penser, pour l'ensemble du secteur, une telle approche synthétique des phénomènes. Comme dans les autres types de produits (vins, fromages), la qualification de l'origine a probablement un rôle à jouer pour permettre la remise en connexion des différents maillons de la filière. En effet, ce processus de reconnexion est déjà opérant dans les situations que nous avons étudiées. Mais, aura-t-il, dans les années à venir, une pertinence élargie dans les grands bassins de production confrontés aux mêmes besoins de qualification ? Notre mode d'approche et nos résultats devraient pouvoir contribuer à satisfaire ces besoins futurs.

Bibliographie

ARTICLES ET OUVRAGES

- Association fin gras du Mézenc, 1999.** Cahier des charges de la marque déposée fin gras du Mézenc, 8 p.
- Asselin C., Brabeau G., Buchin S., Brunshwig G., Coulon J.B., Morlat R., Pradel P., Verdier I., Viallon C., 1998.** Etude du lien entre terroir et produit dans le cas des fromages et des vins. *In*. C. Béranger et E. Valceschini (éds), qualité des produits liés à leur origine, rapport final de l'AIP origine et qualité des produits agricoles alimentaires, INRA, 67-93.
- AZ Elevage, 1966.** Classification des viandes. 3, 3-6.
- Baranger R., 1835.** Etude sur la Camargue, manuscrit inédit de M. Poulle. 184 p.
- Barjolle D., Boisseaux S., Dufour M., 1998.** Le lien au terroir, bilan des travaux de recherche. Institut d'économie rurale, ETHZ, 47 p.
- Bas P., sauvant D., 2002.** Effets d'une supplémentation de matières grasses de soja sur les pourcentages des acides gras des dépôts adipeux et des muscles chez les bovins. *Rencontres recherches ruminants*, 9, 269.
- Bastien D., Denoyelle C., Tribot Laspiere P., 2002.** Age à l'abattage, « suspension pelvienne », pratique de « l'affranchi » : pour une meilleur argumentation des choix techniques en matière de gestion de la tendreté dans les démarches qualité. *Rencontres recherches ruminants*, 9, 251-254.
- Bastien D., Morand J., Quilichini Y., Carrotte G., Parguel P., 2003.** AOC et IGP en viande. Perspectives de ces démarches et intérêt pour le troupeau allaitant. Rapport OFIVAL-Institut de l'Elevage, 84 p.
- Belleville P., 1962.** Vérités sur la viande, Paris, SEDIMO, 46-48.
- Béranger C., Vissac B., 1994.** An holistic approach to livestock farming systems : theoretical and methodological aspects. *In*. J. Brossier, L. de Bonneval, E. Landais, *Systems studies in Agriculture and Rural Development*. Versailles, INRA Editions, Coll. Science Update, 148-164.
- Béranger C., 1999.** Viande bovine en système herbages extensifs : des itinéraires techniques aux cahiers des charges. Synthèse des apports et débats de Parant. Document interne, 7 p.
- Béranger C., Tourmeau J., Brimbaum D., Ragache M, Jolivet G., Roux O., Marin Ch., 1999.** Rapport du groupe de réflexion « Produits carnés, viandes et volailles » pour l'établissement d'un guide technique sur la recevabilité des dossiers de demande de reconnaissance en AOC pour les produits carnés, 8 p.

- Bérard L., Marchenay Ph., 1995.** Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir, Terrain, 24.
- Berdagué J.L., Rossi V., Vernat G., 1993.** Caractérisation instrumentale de la qualité des matières premières et des aliments par analyse des composés volatils. Viandes et produits carnés, 14, 135-138.
- Berger P., Luckmann T., 1996** (1^{ère} édition, 1966). La construction sociale de la réalité. Armand Colin, Paris, 288 p.
- Bibe B., Vissac B., 1978.** Amélioration génétique et utilisation du territoire. In. 10^{ème} journée du grenier de Theix, utilisation par les ruminants des pâturages d'altitude et des parcours méditerranéens.
- Blanchet A., Gotman A., 1993.** L'enquête et ses méthodes : l'entretien. Nathan Université, 125 p.
- Boccard R., Naudé R.T., Cronje D.E., Smit M.C., Venter H.J., Rossouw W.J., 1979.** The influence of age, sex and breed of cattle on their muscle characteristics. Meat Science, 3, 261-280.
- Boccard R., Bordes P., 1986.** Caractéristiques qualitatives et technologiques des viandes bovines : influence des facteurs de production. In. Production de viande bovine. INRA, Paris, 61-84.
- Boisard P., Letablier M.T., 1987.** Le Camembert, normand ou normé - deux modèles de production dans l'industrie fromagère », cahier du centre d'étude et de l'emploi, 30, 18 p.
- Callon M., 1986.** Eléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins pêcheurs en baie de Saint-Brieuc. L'Année sociologique, 36, 169-208.
- Capillon A. (éd.), 1990.** Recherches sur les systèmes herbagers. Quelques propositions françaises. Etudes et Recherches, Syst. Agraires Dév., 17, 208 p.
- Carboni P., Clot Y., Faïta D., Fernandez G., Kostulsky K. (sous la direction de), 2001.** Clinique de l'activité et pouvoir d'agir. Education permanente, 146 p.
- Casabianca, 1986.** Maîtrise technique de l'élevage bovin à viande en milieu difficile. Greghje e Rughjoni ; Cahiers de recherche sur l'élevage en corse, 11-12, 159-182.
- Casabianca F., 1988.** Elevage bovin corse. Système d'alimentation et matériel animal. Greghje e Rughjoni : Cahiers de recherche sur l'élevage corse, 13, 97-111.
- Casabianca F., 1988 (a).** Bovins : un élevage paradoxal. Economie corse, 44, 2-7.
- Casabianca F., Vercherand J., 1989.** Effets des primes dans l'élevage corse. Un exemple d'intervention de politique agricole contrariant le développement. Greghje e Rughjoni : Cahiers de recherche sur l'élevage corse, 16-17, 19-34.

- Casabianca F., Trift N., 2001.** Des AOC pour les viandes bovines. Races locales et systèmes de production. Communication à l'Assemblée Générale de l'Union pour la Promotion de la Race du 24 septembre 2001.
- Casabianca F., Vercherand J., 1989.** Effets des primes dans l'élevage corse Un exemple d'intervention de politique agricole contrariant le développement. Greghje e Rughjoni : Cahiers de recherche sur l'élevage corse, 16-17, 19-34.
- Casabianca F., Vallerand F., 1994.** Gérer les races locales d'animaux domestiques : une dialectique entre ressources génétiques et développement régional. Genet. Sel. Evol., 26 (1), 343-357.
- Casabianca F., de Sainte Marie Ch., Santucci P.-M., Vallerand F., Prost J.-A., 1994.** Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs. La pertinence des innovations dans les filières d'élevage en Corse. Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, Cerf et al. éd., 28, 343-357.
- Casabianca F., Valceschini E. (éds), 1996.** La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches, rapport final de l'AIP construction sociale de la qualité, INRA-SESAMES.
- Casabianca F., Béranger C., Monin G., 1999.** La codification des lien entre le terroir et le produit dans le cas des produits carnés : analyse de situation et perspectives. Actes du Colloque SFER « Signes officiels de qualité et développement agricole », 91-104.
- Cassar-Malek I., Listrat A., Jurie C., Jailler R., Hocquette J.F, Bauchart D., Ouali A., Lamarre M., Picard B., 2001.** Influence de la croissance compensatrice sur les caractéristiques de muscles de bouvillons. Rencontres Recherche Ruminants, 8, 111.
- Casu S., Bibe B., Piccinelli G., 1985.** La place des populations bovines locales dans l'élevage méditerranéen : 25 années d'expérimentations en Sardaigne. In. 36^{ème} réunion annuelle de la fédération européenne de zootechnie. Kallithea, Chalcidique, Grèce.
- Champredonde M., Trift N., Casabianca F., 2003.** Value traditional product to manage a local breed : the case of Corsican calf. 6th International Livestock Farming System Symposium, 26-29 août 2003, Benevento.
- Chatibi S., 2003.** Consommation de la viande bovine « halal » par la population d'origine maghrébine en Corse. Mémoire de DESS, Université de Corse, 32 p.
- Chaudieu G., 1975.** Manuel pratique du boucher moderne et des techniques nouvelles. Dunod, Paris.
- Chombart de Lauwe J., Poitevin J., Tirel J.C., 1963.** Nouvelle gestion des exploitations agricoles. Dunod, Paris, 509 p.
- Clinquart A. Hornick J.L., Van Eenaeme C., Mayombo A.P., 1994.** Composition de la carcasse et qualité de la viande chez le taurillon culard soumis à un engraissement

- intensif ou à une croissance faible suivie d'une croissance accélérée. *Annales de zootechnie*, 43 (1), 58.
- Clot Y. et Faïta D., 2000.** Genres et styles en analyse du travail. Concepts et méthodes, *Travailler*, 4, 7-42.
- Clot Y., Faïta D., Fernandez G., Scheller L., 2000.** Entretiens en autoconfrontation croisée : une méthode en clinique de l'activité. *Pistes*, 2, 14 p.
- Commission d'enquête sur l'utilisation des fonds publics et la gestion des services publics en Corse, 1998.** Corse : l'indispensable sursaut. 628 p.
- Conein B., Jacopin E., 1993.** Les objets dans l'espace. La planification dans l'action. *In.* Conein B., Dodier N., Thévenot L., (éds) les objets dans l'action. De la maison au laboratoire, collection raisons pratiques, 4, Paris, EHESS, 59-84.
- Conseil National des Arts Culinaires, 1996.** Corse : produits du terroir et recettes traditionnelles. Albin Michel /CNAC, 241-244.
- Cornu A., Kondjoyan N., Francia J.P., Berdagué J.L., 2001.** Déchiffrer le message des composés volatils des tissus adipeux. *Viandes Produits Carnés*, vol. 22, 2, 35-38.
- Crozier M., Friedberg E., 1977.** L'acteur et le système. Ed. Seuil, 498 p.
- Déterville P., 1982.** Technologie de la viande. 4^{ème} édition, Casteilla, Paris, 230 p.
- Direction des Politiques Economique et Internationale, Service des stratégies agricoles et industrielles, 1998.** Notice technique gros bovin de boucherie définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label, révision 0, 46 p.
- Dodier N., 1995.** Les hommes et les machines. La conscience collective dans les sociétés technicisées. Ed. Métailié, Paris, 384 p.
- Dubreuil S., 2001.** Dossier de reconnaissance en AOC pour la viande boeuf de Charolles. 30 p.
- Dubreuil S., Trésillard S., 2003.** Dossier de reconnaissance en AOC pour la viande boeuf de Charolles. 37 p.
- Dufey P.A., 1987.** Qualité de la viande chez les taurillons. *Revue suisse d'agriculture*, 19 (4), 204-207.
- Dufey P.A., 1988.** Fleischqualität von jungmuni in test: ein verglich von verschiedenen rassen bei stallmast. *Landwirtschaft schweiz*, 1 (6), 337-341.
- Dufey P.A., Chambaz A., 1999.** Production de viande bovine sous label : réflexions sur la qualité. *Revue suisse d'agriculture*, 31 (6), 277-283.

- Dumont B.L., Le Guelte P., Arnoux J., 1961 (a).** Etude biométrique des bovins de boucherie. I. Variabilité de la composition anatomique des bovins charolais. *Annales de Zootechnie*, 10, 149-154.
- Dumont B.L., Le Guelte P., Arnoux J., 1961 (b).** Etude biométrique des bovins de boucherie. II. Variabilité de la composition anatomique des bovins charolais. *Annales de Zootechnie*, 10, 321-326.
- Dumont B.L., 1987.** Relations entre la découpe bouchère et la structure de la musculature. *Anthropozoologica*, numéro spécial, la découpe et la partage du corps à travers le temps et l'espace, actes de la table ronde des 14-15 novembre 1985, 9-17.
- Dumont R., Roux M., Agabriel J., Touraille C., Bonnemaire J., Malterre C., Robelin J., 1991.** Engraissement des vaches de réforme de race Charolaise. Facteurs de variation des performances zootechniques, de la composition tissulaire des carcasses et de la qualité organoleptique de la viande. *INRA Prod. Anim.*, 4 (4), 271-286.
- Fédération Régionale des Coopératives Agricoles (FRCA), 1994.** Etude de faisabilité d'un abattoir multi espèces aux normes CEE en Haute-Corse. 119 p. hors annexes.
- Foucault M., 1977.** Corso del 7 gennaio 1976 (cours du 7 janvier 1976), *in* Fontana et Pasquino, éd. *Microfisica del potere : interventi politici*, Turin, Einaudi, 1977, 163-177.
- Fontguyon G. (de), Mainsant P., 1988.** Bœuf et veau, la démarcation de qualité, *Viande et produits carnés*, 9 (5), 267-273.
- Fontguyon G. (de), Sylvander B., 1996.** Traçabilité et démarcation par la qualité dans les filières bovines. *Recherches en économie et sociologie rurales*, éd. INRA sciences sociales, 3, 2 p.
- Froc J., Trift N.** (à paraître dans *Cahiers d'Agriculture*). Qualification du caractère traditionnel des produits. Réflexion méthodologique sur la forme des produits alimentaires.
- Garine (de) I., 1990.** Les modes alimentaires ; histoire de l'alimentation et des manières de tables. Sous la direction de Jean Poirier, *La Pléiade*, 47, 1447-1627.
- Geay Y., Béranger C., 1969.** Estimation de la composition de la carcasse de jeunes bovins à partir d'un morceau monocostal au niveau de la 11^{ème} côte. *Annales de Zootechnie*, 18, 65-75.
- Geay Y., Renand G., Robelin J., Valin C., 1991.** Possibilité d'améliorer la productivité et la qualité des produits de la filière viande bovine. *INRA Prod. Anim.*, 4 (1), 41-48.
- Geay Y., Renaud G., 1994.** Importance de la variabilité génétique et des modes d'élevage des bovins sur les qualités musculaires et les qualités organoleptiques de leurs viandes. *Rencontres Recherches Ruminants*, 1, 177-182.

- Geay Y., 2002.** Valeur diététique et qualités sensorielles des viandes de ruminants. Incidence de l'alimentation des animaux. *INRA Prod. Anim.*, 15 (1), 37-52.
- Gil J., 1991.** La Corse entre la liberté et la terreur. Etude sur la dynamique des systèmes politiques corses. La Différence, Paris.
- Giroud J., 1998.** Marché des viandes : segmentation du marché et poids des viandes identifiées. *Bétail et Viandes*, 32, 14-17.
- Goutefonga R., Valin C., 1978.** Etude de la qualité des viandes de bovin. Comparaison des caractéristiques organoleptiques des viandes de taurillon et d'animal adulte. *Annales de technologie agricole*, 27, 609-627.
- Grenet N., Mourier C., Geay Y., Jurie C., Picard B., Colin G., Durand Y., Le Pichon D., 2000.** Qualité de la viande, l'illusoire tri physiologique des génisses. *Viandes et produits carnés*, 21 (5), 173-179.
- Haddad P., 1995.** Les chevillards de La Villette, naissance, vie et mort d'une corporation. Thèse de doctorat, Paris X, 800 p.
- Hatchuel A., 1996.** Coopération et conception collective. Variété et crises des rapports de prescription. Sous la direction de G. de Terssac et E. Friedberg, *Coopération et conception*. Ed. Octares, Paris, 101-119.
- Haurez Ph., Joulie A., 1994.** Influence de la vitesse de croissance et de l'âge à l'abattage des jeunes bovins charolais sur la qualité de la viande. *Rencontres recherches ruminants*, 1, 201-204.
- Hoch T., Begon C., Cassar-Malek I., Picard B., Savary-Auzeloux I., 2003.** Mécanismes et conséquences de la croissance compensatrice chez les ruminants. *INRA Prod. Anim.*, 16 (1), 49-59.
- Hocquette J.F., Micol D., Renand G., 2001.** Quelle production pour quelle qualité : que maîtrisons-nous ? In. Actes de la session du 14-15/11/2001 « quelle viande bovine pour demain ? », Nouan le Fuzelier, 9 p.
- Hopper T.H., 1944.** Methods of estimating the physical and chemical composition of cattle. *Journal of Agriculture Research*, 68, 239.
- INTERBEV/OFIVAL/ADIV, 1992.** Mesure de l'état d'engraissement des carcasses à l'abattoir. 3 p.
- Jeanet A., Tiger H., Vinck D., Tichkiewitch S., 1996.** La coordination par les objets dans les équipes intégrées de conception de produit. Sous la direction de G. de Terssac et E. Friedberg, *Coopération et conception*. Ed. Octares, Paris, 87-100.
- Jurie C., Bauchart D., Listrat A., Picard B., Giraud X., Dozias D., Jailler R., Geay Y., Hocquette J.F., 2000.** Influence du rythme de croissance et de la nature de l'alimentation sur les caractéristiques musculaires de bœufs charolais de 20 mois.

Compte rendu des 8^{ème} Journées des Sciences du Muscle et Technologies de la Viande, Paris, 21-22 Novembre 2000.

Jurie C., Bauchard D., Culioli J., Dransfield E., Jailler R., Lepetit J., Listrat A., Martin J.F., Ouali A., Geay Y., Picard B., 2002. Modifications des caractéristiques du muscle longissimus thoracis ne sont pas modifiées chez les vaches de réforme entre 4 et 9 ans d'âge. Rencontres recherches ruminants, 9, 266.

Kaufmann, J.-C., 1992. La trame conjugale. Analyse du couple par son linge, Paris, Nathan, 216 p.

Kaufmann J.C. 1996. L'entretien compréhensif, Paris, Nathan, 128 p.

Landais E., Bonnemaire J., 1996. La zootechnie, art ou science ? Entre nature et société, l'histoire exemplaire d'une discipline finalisée, Courrier de l'Environnement, INRA, 27, 25 p.

Legarignon C., Casabianca F., Torre F., Santucci P., 1994. Primes à l'élevage bovin allaitant en Corse. Analyse des effets pervers et propositions de réorientation. Rencontres et Recherches sur les Ruminants (3R), 1, 25-28.

Legay J.M., 1997. L'expérience et le modèle. Un discours sur la méthode. Collection Sciences en question, INRA, 111 p.

Lemaire J.R., 1984. Traitement de la carcasse. Préparation des viandes. *In.* R Rosset (éd.), Les viandes. Hygiène. Technologie. Informations techniques des Services Vétérinaires, Ministère de l'agriculture, Paris, 59-88.

Lemur-Baudry V., 2002. Review report France, document de travail. Programme européen Dolphins, Work Package 1, definitions, characteristics and legal protection of origin labelled products, 2 p.

Letablier M.T., Delfosse Cl., 1995. Genèse d'une convention de qualité. Cas des appellations d'origine fromagères, *in.* Allaire G., Boyer R., la grande transformation de l'agriculture, INRA-Economica, Paris

Livet P., Thévenot L., 1995. Les catégories de l'action collective. Sous la direction de A Orléan, Analyse économique des conventions, PUF, Paris, 139-167.

Lizet B., 1993. L'herbe violente, enquête ethno-botanique en pays brionnais. Etudes rurales, 129-130, 129-146.

Lossouarn J., Faucher J.-P., Bortzmeyer M., 1990. Evaluation de l'appui technique à l'élevage bovin corse. Propositions de restructuration. 31 p.

Lossouarn J., 1994. Le concept de filière. Son utilité du point de vue de la recherche-développement dans le champ des productions animales et des produits animaux. *In.* A. Gibon et J.C. Flamant : *The study of livestock farming systems in a research and development framework.* Wageningen, EAAP Publication, 63, 136-141.

- Fontguyon (de) G., Mainsant P., 1998.** Bœuf et veau, la démarcation de qualité. Viandes et produits carnés, 9, 5, 267-273.
- Malamoud C., 1985.** Les chemins du couteau. Remarques sur le découpage dans le sacrifice védique, l'Uomo IX, 1-2, 31-44.
- Martin M., Roqueplan D., 1999.** Caractérisation des systèmes de production bovins herbagers extensifs sur le Massif du Mézenc. Chambre d'agriculture de Haute-Loire-Ardèche, 14 p.
- Mazé A., 2000.** Le choix des contrats à l'épreuve de la qualité. Une analyse des mécanismes de gouvernance dans le secteur de la viande bovine. Thèse de doctorat, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, 57-217.
- Melton C., Dikeman M., Tuma H.J., Schales R.R., 1974.** Effects of feeds on flavour of red meat. Journal of Animal Science, 38, 24-31.
- Monin G., 1991.** Facteurs biologiques des qualités de la viande bovine. INRA Prod. Anim., 4 (2), 151-160.
- Monnet J.C., 1996.** Caractérisation fonctionnelle d'unités cartographiques prairiales dans le massif du Jura. Application à la définition des terroirs du Comté. Thèse de doctorat, Université Franche Comté.
- Mooney M.T., French P., Moloney A.P., O'Riordan E., Troy D., 1998.** Quality differences between herbage and concentrate-fed beef animals. Proceedings of the 44th ICoMST, Barcelona, 298-299.
- Morice C., 1976.** Quelques problèmes du cinéma ethnographique. Cahier de l'O.R.S.T.O.M., série Science humaine, 13 (2), 203-211.
- Morlat R., Guilbault P., Thelier-Huche L., Rioux D., 1997.** Etude intégrée et allégée des terroirs viticoles en Anjou : caractérisation et zonage de l'unité terroir de base en relation avec une enquête parcellaire. Communication au forum international « territoire-vin », Sienne, Italie, 19-24 mai 1998.
- Morlat R., 1996.** Eléments importants d'une méthodologie de caractérisation des facteurs naturels du terroir, en relation avec la réponse de la vigne à travers le vin, les terroirs viticoles, actes du colloque du 17-18 juillet 1996, Angers.
- Navel G., 1945.** Travaux, Stock, Paris (réédition par Folio Gallimard).
- Nozières M.O., 2002.** Caractérisation des itinéraires de production des bovins destinés à la commercialisation sous la marque « fin gras du Mézenc », mémoire de fin d'étude d'ingénieur ENSAR, 67 p.
- Oldigs B., Langholz H.J., Groenewold J.P., 1990.** Der einfluss endogener faktoren auf die fleischbesschaffenheit beim rind. Untersuchungsergebnisse aus einer mutterkuhherde. Fleischwirtschaft, 70, 108-114.

- Picard B., Micol D., Dozias D., Geay Y., 1995.** Effects of compensatory growth on muscle characteristics in two year-old beef steers. *In.* 4th International Symposium on the Nutrition of Herbivores, Clermont-Ferrand, 1995/09/11-15. *Annales de Zootechnie*, 44, 297.
- Pinsky L. and Theureau J., 1987.** Study of course of action and AI Tools development in process control. Communication in the 1st European meetings on cognitive science approaches to process control. Marcoussis, 19-20th October 1987.
- Prost J., Casabianca F., Casalta E., Vallerand F., de Sainte-Marie Ch., 1994.** Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs. La pertinence des innovations dans les filières d'élevage en Corse. *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, Cerf et *al.* éd., 28, 143-156.
- Quilichini Y., 1998.** L'appréciation des carcasses et des viandes par les professionnels. La qualité et les transactions. *La revue française de génétique et de reproduction*, 22 (88), 8-16.
- Reinert M., 1986.** Un logiciel d'analyse lexicale. *Les cahiers de l'analyse de données*, 3, 187-198.
- Reinert M., 2000.** Cours d'analyse de données textuelles. Université d'été de Carcassonne, 67 p.
- Renand G., 1988.** Variabilité génétique de la croissance musculaire et conséquences sur les qualités de la viande chez les bovins. *INRA Prod. Anim.*, 1 (2), 115-121.
- Renand G., Berge P., Picard B., Robelin J., Geay Y., Krauss D., Ménéssier F., 1994.** Genetic parameters of beef production and meat quality traits of young Charolais bulls progeny of divergently selected sires. *Proc. 5th of the World Congress Genet. Appl. Livest. Prod.*, 19, 446-449.
- Renand G., Fisher A.V., 1997.** Comparison of methods for estimating carcass fat content of young Charolais bulls in performance testing station. *Livestock Production Science*, 51, 205-213.
- Renand G., Touraille C., Geay Y., Berge P., Lepetit J., Picard B., 1997.** Variabilité des qualités organoleptiques de la viande bovine en relation avec les caractéristiques musculaires. *Rencontres Recherches Ruminants*, 4, 311-314.
- Renand G., Fouilloux M.N., Ménéssier F., 1998.** Genetic improvement of beef production traits by performance testing beef bulls in France. *Proceeding of the 6th World Congress Genet. Appl. Livest. Prod.*, 23, 77-80.
- Renand G., Havy A., Turin F., 2002.** Caractérisation des aptitudes bouchères et qualités de la viande de trois systèmes de production de viande bovine à partir des races rustiques françaises Salers, Aubrac et Gasconne. *INRA Prod. Anim.*, 15 (3), 171-183.

- Renand G., Larzul C., Le Bihan-Duval E., Le Roy P., 2003.** L'amélioration génétique de la qualité de la viande dans les différentes espèces : situation actuelle et perspectives à court et moyen terme. *INRA Prod. Anim.*, 16 (3), 159-173.
- Ribet N., Mermet J.C., Martin A.M., 1996.** L'éleveur et ses rois. *Les cahiers du Mézenc*, 8, 33-72.
- Robelin J., Geay Y., Béranger C., 1974.** Estimation de la composition des carcasses de jeunes bovins à partir de la composition de la 11^{ème} côte. *Bull. Tech. CRZV Theix INRA*, 15-18.
- Roqueplo Ph., 1990.** Le savoir décalé. *In.* «Technologies et Symboliques de la Communication» (Colloque de Cerisy). Ed. Presses Universitaires de Grenoble, 253-260.
- Rosnay (de) J., 1981 (en collaboration avec Stella de Rosnay).** La Malbouffe. Seuil, collection « Points actuels ».
- Roux M., Dumont R., Agabriel J., Bonnemaire J., Micol D., 1993.** Engraissement des vaches de réforme de race Charolaise. Effet d'une suralimentation protéique sur les performances d'engraissement et les caractéristiques physico-chimiques musculaires. *INRA Prod. Anim.*, 6 (3), 237-248.
- Sainte Marie (de) Ch., Prost J.A., Casabianca F., Casalta E., 1995.** La construction sociale de la qualité - Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée Brocciu corse, *in.* Nicolas F., Valceschini E., *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, INRA Economica, Paris.
- Sainte Marie (de) Ch., 1996.** Spécification des produits et appropriation juridique. Enjeux autour des dénominations locales. *In.* F. Casabianca et E. Valceschini (éds), *la qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, rapport final de l'AIP construction sociale de la qualité, INRA-SESAMES, 130-141.
- Sainte Marie (de) Ch., Casabianca F., 1998.** Entre logique industrielle et intégration : la fruitière comme modèle d'organisation pour les producteurs fermiers de charcuterie sèche en Corse. *In.* *Etudes et sur les systèmes agraires et le Développement*, 32.
- Salette J., 1996.** Le lien du terroir au produit : réflexions sur l'ensemble terroir-vigne-vin. *In.* F. Casabianca et E. Valceschini (éds), *la qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, rapport final de l'AIP construction sociale de la qualité, INRA-SESAMES, 160-168.
- Salvat H., 1979.** L'élevage bovin en Corse. *Bulletin SOMIVAC*, 89, 27-35.
- Sans P., de Fontguyon G., 1999.** Choc exogène et évolution des formes organisationnelles hybrides : les effets de la crise dite de la « vache folle » sur la filière bovine. *Science de la société*, 46, 173-190.
- Scheeder M.R.L., Langholz H.J., 1996.** Texture properties of ten beef muscles to be marketed as steaks. *Proceedings of the 42nd ICoMST*, Lillehammer, 276-277.

- Seideman S.C., Crouse J.D., 1986.** The effects of sex condition, genotype and diet on bovine muscle fiber characteristics. *Meat Science*, 17, 55-72.
- Sigaut F., 1991.** L'apprentissage vu par les ethnologues. Un stéréotype ? Sous la direction de D. Chevallier, savoir-faire et pouvoir transmettre, Ministère de la Culture et de la Communication. Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 33-42.
- Soufflet J.-F., 1988.** La filière bétail et viande bovine. Fonctionnement et évolution de 1960 à 1985, perspective 1990. Essai sur la dynamique des structures et des comportements. Thèse de doctorat, Université de Montpellier I, 670 p.
- Stassart P., 2002.** Produits fermiers : entre qualification et identité. Thèse de doctorat, Fondation Universitaire Luxembourgeoise, 379 p.
- Suchman, L.A., 1987.** Plans and situated actions: the problem of human/machine communication. Cambridge, Cambridge University Press.
- Sylvander B., 1995.** Convention de qualité, concurrence et coopération. *In.* Allaire G., Boyer R. éds, la grande transformation de l'agriculture, Economica/INRA, Paris
- Sylvander B., 1996.** Les controverses sur la politique de la qualité. Les dispositifs d'ajustement et la certification. *In.* F. Casabianca et E. Valceschini (éds), la qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches, rapport final de l'AIP construction sociale de la qualité, INRA-SESAMES, 106-119.
- Sylvander B., Marty F., 1998.** Logiques sectorielles et territoriales dans les AOC fromagères : vers un compromis par le modèle industriel flexible ? Le rôle des activités agricoles et agro-alimentaires dans le processus de développement local. *In.* C. Béranger et E. Valceschini (éds), qualité des produits liés à leur origine, rapport final de l'AIP origine et qualité des produits agricoles alimentaires, INRA, 120-136.
- Tatum J.D., Gronewald K.W., Seideman S.C., Lamm W.D., 1990.** Composition and quality of beef from steers sired in Piedmontese, Gelbvieh and Red Angus bulls. *Journal of Animal Science*, 68, 1049-1060.
- Thévenot L., 1997** (sous la direction de Joëlle Affichard). Tensions critiques et compromis entre définitions du bien commun : l'approche des organisations par la théorie de la justification. *In.* Décentralisation des organisations et problèmes de coordination : les principaux cadre d'analyse. L'Harmattan, Paris, 93-116.
- Theureau J., 1992.** Le cours d'action : analyse sémio-logique, *In.* Peter Lang (éd), Berne, 339 p.
- Theureau J. et Jeffroy F., 1994.** Ergonomie des situations informatisées : la conception centrée sur le cours d'action. Octares, Toulouse, 320 p.
- Theureau J., Filippi G., 1995.** Cours d'action et conception d'un système d'aide à la coordination : le cas de la régulation du trafic RER. *Sociologie du travail*, 4, 547-562.

- Theureau J., 1999.** Théories et méthodes d'analyse de l'action et ingénierie, cours des UV SC 23, UTC/SHT, Compiègne, 346 p.
- Theureau J., 2000.** Note sur l'histoire de l'autoconfrontation dans l'analyse des cours d'action et de leur articulation collective, journée « modélisation de l'expérience », Paris, 19 p.
- Theureau J., 2000 (a).** Nuclear reactor control room simulators : human factors research and development, *Cognition, technology and work*, 2, 97-105.
- Theureau J., 2001.** Course-of-action analysis and course-of-action centered design, *In*. E. Hollnagel (éd.). Handbook of cognitive task design, Lawrence Erlbaum Association, 31 p.
- Touraille, 1982.** Influence du sexe et de l'âge à l'abattage sur les qualités organoleptiques de bovins limousins abattus entre 16 et 33 mois. Bulletin technique INRA CRZV Theix, 48, 83-89.
- Toussaint-Samat M., 1997.** Histoire naturelle et morale de la nourriture, Bordas, Paris, 958 p.
- Trift N., 1999.** Relations entre éleveurs extensifs de bovins et bouchers ruraux en Haute-Corse. Fonctionnement des activités et représentation d'un futur abattoir. Mémoire de DEA, INAP-G, 122 p. + annexes.
- Trift N., 1999 (a).** La race bovine corse. Site internet INAPG, <http://www.inapg.inra.fr/dsa/especes/bovins/corse.htm>, 2 p.
- Trift N., 2000.** Rapport au comité de pilotage de thèse du 28 septembre 2000, Paris. Document de travail, 16 p.
- Trift N, Casabianca F, 2000.** Quelles formes d'organisations techniques pour construire la typicité des viandes bovines ? Rencontres et Recherches sur les Ruminants (3R), 7, 255-258.
- Trift N., 2002.** Qualification of the origin of beef meat in Corsica. The importance of the technical tools. Dolphins WP2 seminar, Bologna, 153-157.
- Trift N., 2002 (a).** Note sur le dossier de reconnaissance en AOC bœuf de Charolles à la demande du groupe porteur de projet de l'AOC, 3 p.
- Trift N., Casabianca F., 2002.** Socio-technical construction of the beef meat origin in France. IFSA european group symposium 8-11/04/02, Florence, 390-398.
- Trift N., Bouche R., Casabianca F., 2002.** Objets de confrontation et confrontation d'objets : exploration des savoir-faire de découpe en viande bovine. Colloque international SYAL « Systèmes agro-alimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales » 16-18 Octobre 2002, Montpellier.

- Trift N., Bouche R., Casabianca F., 2002 (a).** Considérations sur les modes de régulation naturelle pour piloter l'activité d'élevage bovin allaitant en milieu extensif, Rencontres Recherches Ruminants (3R), 4-5 décembre 2002, 9, 404, Paris.
- Trift N., Bouche R., Casabianca F., (à paraître).** Exploration des savoir-faire de découpe en viande bovine. Revue des IAA.
- Trift N., Champredonde M., Renault M.L., Maestrini J., Casabianca F., 2003 (à paraître).** Modes de la consommation de la viande de veau typique selon les types de consommateurs en Corse, Rencontres Recherches Ruminants, 10.
- Usunier J.C., Verna G., 1994.** Ethiques des affaires et relativité culturelle. Revue française de gestion, 99, 23-40.
- Vachez X., 1987.** Tauromachie française. La course à la cocarde ou course camarguaise et ses origines. Homme, animal, société, 2, 225-234.
- Vialles N., 1987.** Le sang et la chair. Les abattoirs de l'adour. Ministère de la Culture et de la Communication. Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 160 p.
- Vialles N., 1988.** Toute chair n'est pas viande. Etudes rurales, 147-148, 139-149.
- Vialles N., 1989.** La différence incarnée. Remarques sur le traitement du corps animal en boucherie. Techniques et culture, 13, 39-71.
- Vialles N., 1995.** De l'animal à la viande : une mort sans cadavre. FCS, 335-350.
- Vialles N., 1998.** La viande ou la bête. Terrain, 10, 86-96.
- Viallon C., Berdagué J.L., 1998.** Méthodes instrumentales de différenciation des produits : intérêts et limites des méthodes d'analyse des composés volatils. 60-66.
- Vinck D., 2000 (sous la direction).** Ingénieurs au quotidien. Ethnographie de l'activité de conception et d'innovation. Presse Universitaire de Grenoble, 232 p.
- Vissac B., Casabianca F., 1989.** Maîtrise du matériel génétique des bovins à viande en vue du développement de l'élevage en zone méditerranéenne (cas de la Corse). Greghe e Rughjoni : Cahiers de recherche sur l'élevage corse, 16-17, 85-109.
- Vygotski L., 1997.** *Pensée et langage*, La Dispute.

ARTICLES DE PRESSES

- Corse-Matin, 4 août 1998.** Abattoir de Ponte-Leccia : professionnalisme requis !
- Corse-Matin, 22 août 1998.** Un projet du groupement de producteurs de bovins de montagne.

Corse-Matin, 3 octobre 1998. Les producteurs de bovins de montagne s'engagent résolument.

Corse-Matin, 31 mars 1999. Un abattoir en 2001.

La corse, 20 juillet 1999. La qualité de la viande Corse : un atout

La Corse, 27 juillet 1999. Antoine Leschi propose la mise en place d'un label de qualité

La Corse, 11 juin 1998. La procédure d'appel d'offre doit être intégralement relancée.

La Corse, 11 février 1999. L'implantation de l'abattoir départemental au centre des débats.

La Corse, 12 mai 1999. Le choix de la cité agréé.

Le monde, 16 mars 1996. Les vrais-fausses vaches corses.

Libération, 21 novembre 1994. Bruxelles ne veut plus être la vache à lait des éleveurs corses.

Annexes

Annexe 1 : définition réglementaire de la grille SEUROP

REGLEMENT (CEE) N° 1208/81 DU CONSEIL, du 28 avril 1981,
établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins

CONFORMATION

Développement des profils de la carcasse, et notamment des parties essentielles de celle-ci (cuisse, dos, épaule)

Classe de conformation	Dispositions complémentaires	
S supérieure	<i>Cuisse:</i> très fortement rebondie double musculature, rainures visiblement séparées <i>Dos:</i> très large et très épais jusqu'à la hauteur de l'épaule <i>Epaule:</i> très fortement rebondie	Le tendre de tranche déborde très largement sur la symphyse (symphysis pelvis) Le rumsteck est très rebondi
E excellente	<i>Cuisse:</i> très rebondie <i>Dos:</i> large et très épais, jusqu'à la hauteur de l'épaule <i>Epaule:</i> très rebondie	Le tendre de tranche (1) déborde largement sur la symphyse (symphysis pelvis) Le rumsteck (2) est très rebondi
U très bonne	<i>Cuisse:</i> rebondie <i>Dos:</i> large et épais, jusqu'à la hauteur de l'épaule <i>Epaule:</i> rebondie	Le tendre de tranche (1) déborde sur la symphyse (symphysis pelvis) Le rumsteck (2) est rebondi
R bonne	<i>Cuisse:</i> bien développée <i>Dos:</i> encore épais mais moins large à la hauteur de l'épaule <i>Epaule:</i> assez bien développée	Le tendre de tranche (1) et le rumsteck (2) sont légèrement rebondis
O assez bonne	<i>Cuisse:</i> moyennement développée <i>Dos:</i> d'épaisseur moyenne <i>Epaule:</i> moyennement développée à presque plate	Le rumsteck (2) est rectiligne
P Médiocre	<i>Cuisse:</i> peu développée <i>Dos:</i> étroit avec os apparents <i>Epaule:</i> plate avec os apparents	

(1) Dénommé en Belgique « grosse cuisse ».

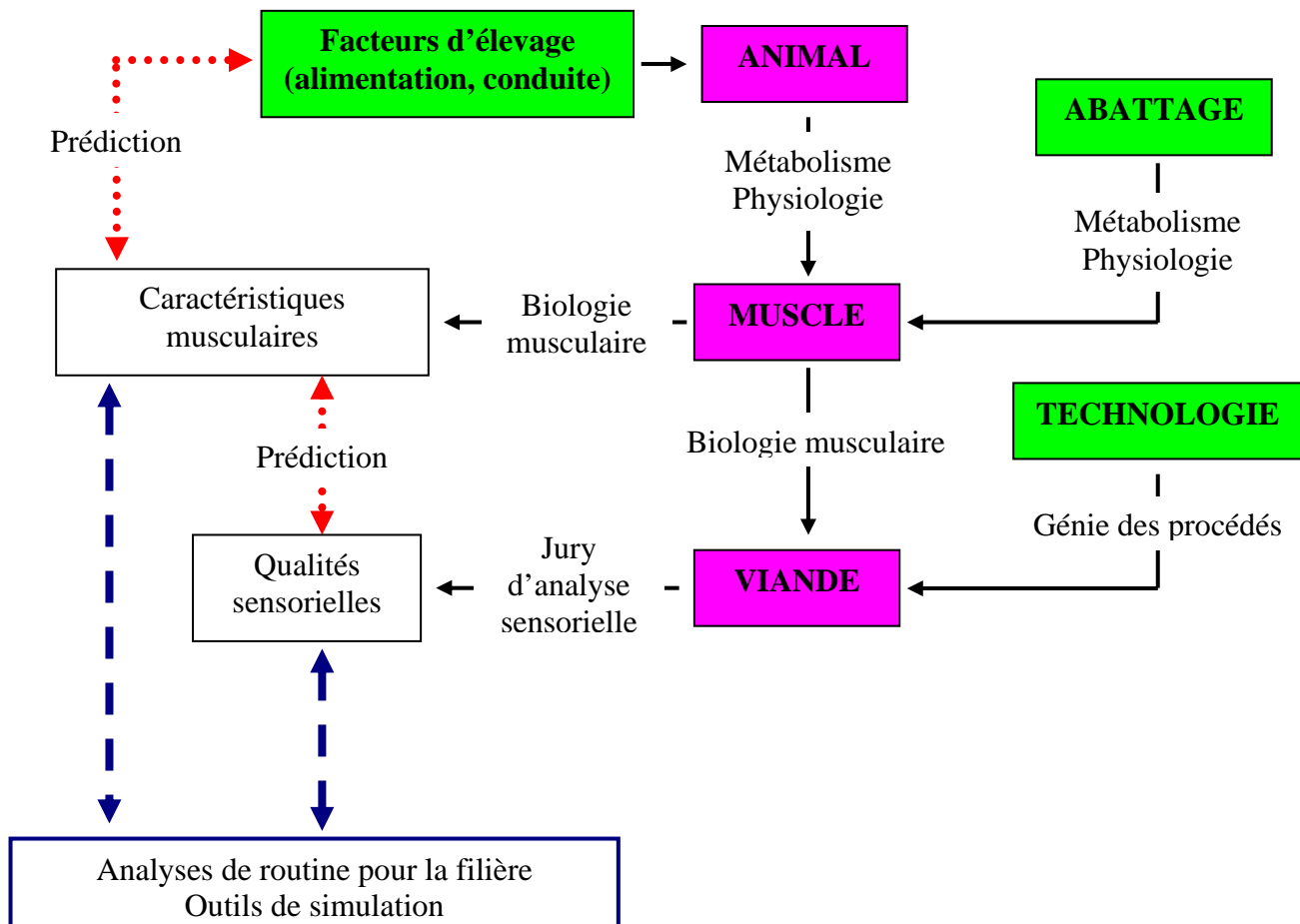
(2) Dénommé en Belgique « petite tête ».

ETAT D'ENGRAISSEMENT

importance de la graisse a l'extérieur de la carcasse et sur la face interne de la cage thoracique

classe d'état d'engraissement	Description
1 très faible	Couverture de graisse inexistante à très faible
2 faible	Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents
3 moyen	Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule, presque partout couverts de graisse; faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique
4 fort	Muscles couverts de graisse mais encore partiellement visibles au niveau de la cuisse et de l'épaule; quelques dépôts prononcés de graisse à l'intérieur de la cage thoracique
5 très fort	Toute la carcasse recouverte de graisse, dépôts importants de graisse à l'intérieur de la cage thoracique

Annexe 2 : facteurs de variations de la qualité de la carcasse et de la viande des bovins



Annexe 3 : recension des viandes françaises de bœufs et de veaux reconnues en IGP ou en AOP en 2002

VIANDE DE BOEUF

Reconnue en AOC

• Taureau de Camargue
Syndicat de défense AOC : ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VIANDE BOVINE EN CAMARGUE

Reconnue en Label Rouge + IGP

• Boeuf Charolais du Bourbonnais
Organisme certificateur : AUCERT
Groupement qualité : ADET

• Boeuf de Chalosse
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : ASSOCIATION BOEUF DE CHALOSSE

• Boeuf du Maine
Organisme certificateur : QUALITÉ France
Groupement qualité : ASSOCIATION "LE BOEUF FERMIER DU MAINE"

En cours de reconnaissance en IGP

• Label Boeuf de Bazas
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : ASSOCIATION POUR LA DEFENSE DU BOEUF DE BAZAS

• Boeuf fermier de Vendée
Organisme certificateur : ACLAVE
Groupement qualité : QUALIBOEUF

• Boeuf gascon Label Rouge
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : AIBG

• Boeuf fermier de l'Aubrac
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : ASSOCIATION BOEUF FERMIER DE L'AUBRAC

• Boeuf Charolais de Bourgogne
Organisme certificateur : FRANCERT
Organisme demandeur : ASSOCIATION CHAROLAIS DE BOURGOGNE

Label Rouge

• Boeuf Blond d'Aquitaine
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : ASSOCIATION BOEUF BLOND D'AQUITAINE

• Boeuf de race charolaise Charolais Label Rouge

Organisme certificateur : FRANCERT
Groupement qualité : ASSOCIATION CHAROLAIS

• Boeuf de race charolaise Charolais du Centre
Organisme certificateur : AUCERT
Groupement qualité : APVC

• Boeuf de race charolaise Charolais-Terroir
Organisme certificateur : BVQI-France
Groupement qualité : CHAROLAIS TERROIR

• Boeuf Limousin Blason Prestige
Organisme certificateur : CERTILIM
Groupement qualité : ASSOCIATION LIMOUSIN PROMOTION

• Boeuf Limousin Junior Blason Prestige
Organisme certificateur : CERTILIM
Groupement qualité : ASSOCIATION LIMOUSIN PROMOTION

• Boeuf de race Blanc Bleu Belle Bleue
Organisme certificateur : ASSOCIATION QUALITE NORD PAS-DE-CALAIS
Groupement qualité : ASSOCIATION BELLE BLEUE PROMOTION

• Boeuf fermier La Blonde de la Ferme - Iguski
Organisme certificateur : CERTISUD
Groupement qualité : AGAEBB

Certification de conformité produit (CCP)

• Boeuf de Tradition Bouchère
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : INTERBEV

• Boeuf Verte Prairie
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : INTERBEV

• Boeuf de race Blonde d'Aquitaine
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : ASSOCIATION DES PRODUITS FERMIERS DU SUD-OUEST

• Boeuf de race Salers
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : ASSOCIATION DES VIANDES DE QUALITE DU CANTAL

• Boeuf du Cantal - Saveurs d'Espace

Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : ASSOCIATION DES
VIANDES DE QUALITE DU CANTAL

- Boeuf les Viandes du Limousin
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : ASSOCIATION LES
- Boeuf Fleur de Limousine
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : GIE FLEUR DE LIMOUSINE
- Boeuf du Pays Normand
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : NORMAND VIANDE
- Boeuf Lorraine Qualité Viande
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : LORRAINE QUALITE
VIANDE
- Boeuf de Qualité France
Organisme certificateur : QUALITE France
Organisme demandeur : QUALITE France
- Viande bovine Sabim
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : Sabim
- Boeuf Sélection Auchan
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : Auchan
- Viande bovine filière qualité Carrefour :
- Boeuf de race Charolaise Carrefour
- Boeuf de race Blonde d'Aquitaine Carrefour
- Boeuf de races Limousine et Charolaise Carrefour
- Boeuf de race Montbéliarde
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : CARREFOUR
- Viande de gros bovins de race NORMANDE
Organisme certificateur : BVQI - FRANCE
Organisme demandeur : Association Filière Qualité
Race Normande
- Viande fraîche de gros bovins COPVIAL
Organisme certificateur : CERTIQUAL
Organisme demandeur : COPVIAL
- Boeuf Limousine Tradition
Organisme certificateur : ASOLA
Organisme demandeur : VLT
- Jeunes Boeufs et Génisses
Organisme certificateur : CERTIS
Organisme demandeur : SVA

VIANDE DE VEAU

Reconnue en Label Rouge + IGP

• Veau du Limousin
Organisme certificateur : CERTILIM
Groupement qualité : SUA QUALITE DE LA
CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LIMOUSIN

• Veau d'Aveyron et du Ségala
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : IRVA

En cours de reconnaissance en IGP

• Veau fermier de Normandie
Organisme certificateur : AVICERT
Groupement qualité : NORMANDIE BOVINS

Label Rouge

• Veau Bretonin/Tradition - Tradiveau
Organisme certificateur : CERTI - France
Groupement qualité : ASSOCIATION BOVINS
QUALITE BRETAGNE

• Label Veau élevé sous la mère
Organisme certificateur : ASOLA
Groupement qualité : ASOLVO

• Veau fermier du Lauragais
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : ASSOCIATION VEAU DEL
PAÏS

• Veau fermier des Versants de Pyrène
Organisme certificateur : QUALISUD
Groupement qualité : ASSOCIATION VEAU DEL
PAÏS

• Veau fermier Vendée-Val de Loire
Organisme certificateur : ACLAVE
Groupement qualité : ASSOCIATION "LE VEAU DE
LAIT"

Certification de conformité produit (CCP)

• Veau Brioutin - veau Le Gastounet - veau Vitellor
Organisme certificateur : AFAQ - ASCERT
INTERNATIONAL
Organisme demandeur : GASCOGNE LIMOUSIN
VIANDES

• Veau de couleur claire Primeveau - Excel - De
Veaupré - Les Eleveurs du Bourbonnais
Organisme certificateur : QUALITE FRANCE
Organisme demandeur : GROUPE AIM

• Veau Kerméné
Organisme certificateur : AFAQ - ASCERT
INTERNATIONAL
Organisme demandeur : KERMENE

- Veau sur paille
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : SOVIBA

- Veau Les Vitelliers
Organisme certificateur : QUALICERT
Organisme demandeur : GIE LES VITELLIERS

- Veau Plaisir de France - Valfleuri - Prairial
Organisme certificateur : QUALITE France
Organisme demandeur : SOFIVO

- Veau André Rondeau
Organisme certificateur : ACLAVE
Organisme demandeur : SEVO

- Veau du Grand Terroy
Organisme certificateur : QUALITE France
Organisme demandeur : SOFIVO

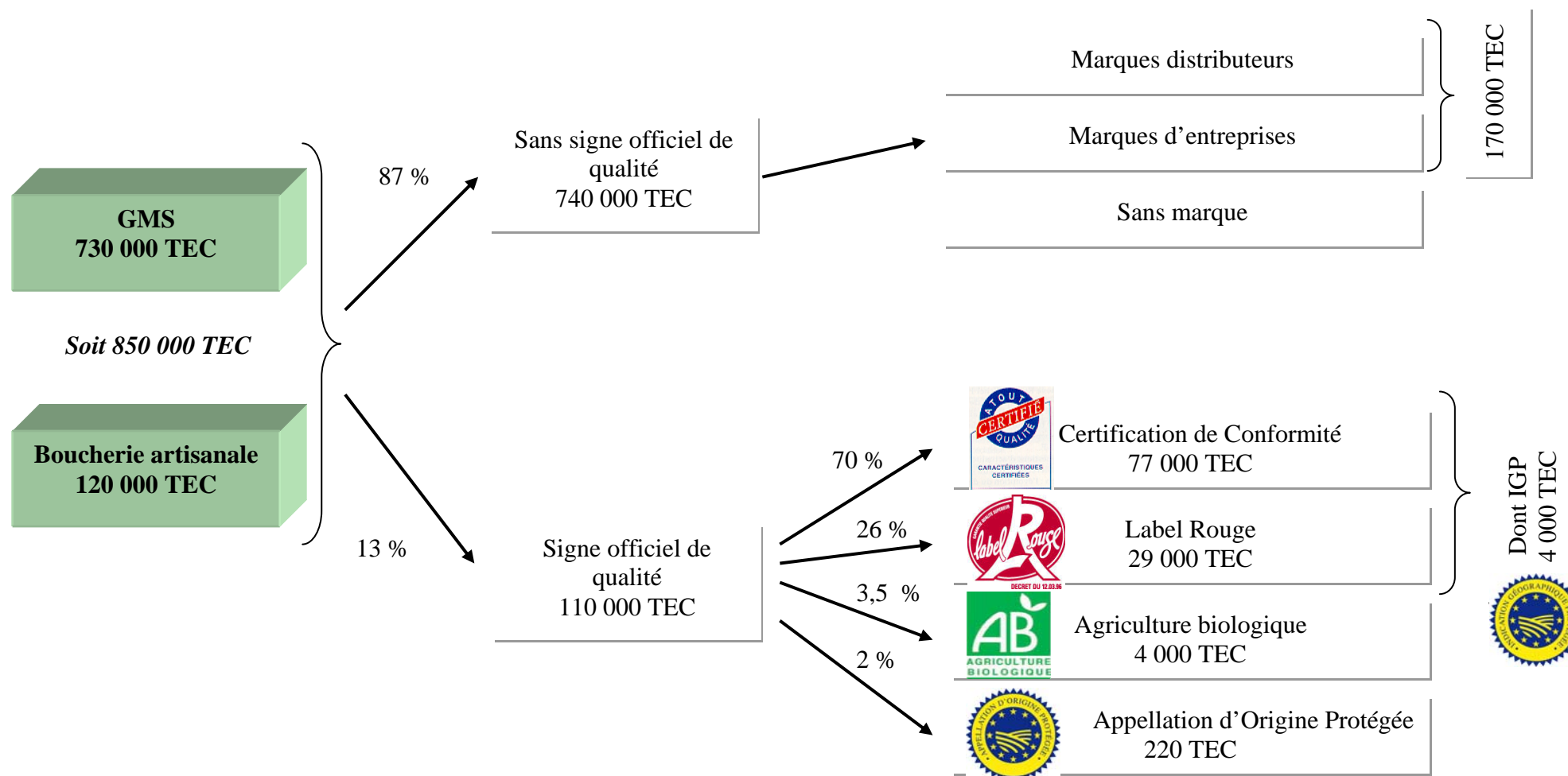
- Veau de la Laitière / Veau de Pérette
Organisme certificateur : AVICERT
Organisme demandeur : GROUPE AIM

- Veau Maître Veau / 4 Saisons
Organisme certificateur : AVICERT
Organisme demandeur : GROUPE AIM

- Veau Tendre Veau
Organisme certificateur : ACLAVE
Organisme demandeur : CEVAP

- Veau Plaisir de France - Valfleuri - Prairial
Organisme certificateur : QUALITE
France.Organisme demandeur : SOFIVO

Annexe 4 : distribution de la viande bovine en France en 2002 (Bastien et al., 2002)



Annexe 5 : figuration simplifiée des séries d'enquêtes selon la saisonnalité de chaque terrain

	Bimestre 1	Bimestre 2	Bimestre 3	Bimestre 4	Bimestre 5	Bimestre 6
CAMARGUE						
• Enquêtes par entretiens						
éleveurs		Saison des courses : sélection des taureaux				
président syndicat AOC						
techniciens INAO						
directeur SCUAN				Fin de saison : élimination des animaux inaptes aux jeux taurins		
directeur A&R	Abattages hors saison					
responsable approvisionnement A&R						
• Suivis d'activité						
classificateur carcasses à la SCUAN			Fin de saison : élimination des animaux inaptes aux jeux taurins			
classificateur carcasses chez A&R						
• Cours d'action						
Cours d'action + autoconfrontation taureau de Camargue				Abattage de la majeure partie des taureaux de Camargue		
Cours d'action + autoconfrontation génisse						
Confrontation simple auprès d'un boucher parisien						

MEZENC					
• Enquêtes par entretiens					
éleveurs	Engraissement et finition des animaux	Mise à l'herbe Tri des animaux Parcelles à cistre			
directeur abattoir d'Yssingeaux					
président association fin gras du Mézenc					Entrée des animaux en engraissement
président de l'association des Amis du Mézenc					
bouchers détaillants					
• Suivis d'activité					
technicien association fin gras	Bouclage des fin gras				
commission d'enquête INAO					
• Cours d'action					
Cours d'action + autoconfrontation fin gras du Mézenc et génisse croisée		Saison fin gras		Hors saison fin gras	

CORSE				
• Enquêtes par entretiens				
éleveurs		Arrivée de <i>manzu</i> sur le marché corse et veau de Corse		<i>Manzu</i> de Corse et veau de plaine
directeur abattoir Cuttoli				
• Suivis d'activité				
appui technique Groupement de Producteurs Bovins de Montagne	Accompagnement du technicien			
• Cours d'action				
cours d'action + autoconfrontation veau de Corse			Seconde période de commercialisation du <i>manzu</i>	
Confrontation simple auprès d'un boucher camarguais			Confrontation <i>Manzu</i>	

Annexe 6 : contextualisation de la production du taureau de Camargue

1. Court historique d'un long passé : du bœuf de trait aux activités agro-touristiques

1.1 Des taureaux pour les activités agraires

Les taureaux servaient comme dans toutes les régions du bassin méditerranéen à la traction animale pour cultiver les céréales. « C'était par le soin des gardians qu'on façonnait autres fois au joug ces animaux fiers et sauvages. Les taureaux par leur lenteur, ne correspondent plus à l'économie du propriétaire [...] Il faut en plus attendre la belle saison pour les appliquer à la culture des champs [...] Mais depuis 40 ans, ils sont devenus tous les jours plus rares et sont remplacés par des mules ou des chevaux » (Baranger, 1835). Il était en effet difficile d'atteler les taureaux ou plutôt les bœufs pour les labours. Comme aujourd'hui, ils étaient triés du reste de la manade par des bouviers à cheval (les gardians). Des valets de fermes attendent le bœuf pour l'attacher sous le joug avec un simbéu (congénère apprivoisé) pendant que les cavaliers le poussent vers la charrue (Vachez, 1987).

1.2 Des taureaux pour la viande

Les éleveurs abandonnent donc l'utilisation du taureau de Camargue pour le trait dans les années 1800. En ce début du XIX^{ème} siècle, ils sont « élevés » pour la production de viande soit en maigre soit engraisés. Certains éleveurs « vend [ses] veaux à l'âge de 3 à 4 mois, époque où ils pèsent environ 25 kg ; d'autres les conservent pour faire produire les génisses, et pour transformer les mâles en bœufs qu'il livre à la consommation alimentaire à l'âge de 4 ou 5 ans pour un poids d'environ 200 kg » (*ibid.*).

De même, les vaches sont réformées à 8 ans et sont abattues par les bouchers d'Arles, de Saint Gilles, de Nîmes. Mais la plus grande partie des vaches de réforme camarguaises est destinée au marché marseillais et toulonnais.

Baranger conclue que dans l'état actuel les taureaux sont peu susceptibles d'amélioration pour devenir domestique et utile ; il entrevoit même la possibilité de les remplacer par des buffles.

Pourtant malgré les interdictions répétées de la Préfecture des jeux taurins (notamment en 1841 par le préfet du Gard), les courses camarguaises continuent dans les villes.

1.3 Des taureaux pour les jeux taurins

La première course camarguaise a lieu à Nîmes le 23 mai 1813 devant 8000 personnes dans les arènes déblayées. Cependant à cette époque les villages ne disposent que de places fermées par des barriques ou des charrettes sur lesquelles se perchent les spectateurs. C'est dans cet espace qui subsiste encore sous une autre forme à Aigues-Mortes que l'animal est lâché. Les villageois s'aventurent dans l'arène et tenter d'attraper la cocarde par une manœuvre nommée le « raset ». Il s'agit de raser le taureau pour lui ravir la cocarde qu'il a

accroché au front entre les cornes. Les crochets pour permettre d'attraper plus facilement les attributs sont tolérés à la fin du XIX^{ème} siècle (dans le premier règlement de la course camarguaise établi par le marquis de Baroncelli). Ils sont réglementés en 1921 et sont aujourd'hui pourvus de 5 branches mais sont décriés par les défenseurs des taureaux qui les jugent trop efficaces pour saisir la cocarde.

Le taureau de Camargue, devenu peu rentable pour les manadiers trouve dans ces jeux taurins une légitimité à son maintien dans les élevages. Grâce à la sélection du marquis de Baroncelli en Grande Camargue et de Combet-Granon dans le Gard, il préserve la race camarguaise des croisements avec du sang de taureau brava espagnol. Le marquis fixe les règles de la course entre 1893 et 1897 qui n'ont guère changé depuis cette fin de siècle.

Les courses camarguaises subsistent, malgré l'hostilité de la population française aux spectacles taurins locaux et en particulier l'Ordre religieux des Capucins. Si bien qu'en 1851, ils envoient la troupe militaire à Aigues-Vives dans le Gard pour interdire une course à la cocarde sous prétexte de désordre et d'anarchie. La population se révolte, il y a des blessés et même un mort : le taureau tué par balle (Vachez, 1987). Les courses sont alors considérées comme le repaire de socialistes et d'anarchistes. Elles gagnent leurs lettres de noblesse au cours de la première moitié du XX^{ème} siècle mais perd peu à peu d'intérêt par rapport à la montée en puissance en France de la corrida beaucoup plus spectaculaire.

Aujourd'hui, dans beaucoup de manades, les courses n'assurent plus que le tiers du revenu de l'exploitation. Le mode de sélection particulier des taureaux oppose aux manadiers deux problèmes majeurs. Le premier concerne les temps de réponse biologique suite aux choix de sélection et l'irréversibilité des orientations de sélections.

2. Des principes de sélection inédits dans le monde de l'élevage

2.1 Des temps de réponse longs

Dans les modèles zootechniques classiques, on peut considérer que le temps d'obtention d'une génération animale sur des critères sélectionnés prend 5 ans. Les temps de sélection sont 4 fois plus longs pour obtenir un taureau de Camargue apte à la course.

La sélection est basée sur des aptitudes dont l'hérédité est inconnue et incertaine contrairement à une sélection reposant sur des performances purement zootechniques pour laquelle l'héritabilité est bien connue.

En période de montée en puissance de la manade le taux de pression de sélection est fort puisque le manadier élimine l'ensemble des familles dont il n'est pas satisfait. Lorsqu'il s'est constitué un « fond de race » sur la base de 4 ou 5 lignées, son taux d'élimination diminue.

En période de sélection très forte des taureaux il existe un resserrement des performances qui tendent en moyenne à devenir meilleure, mais en revanche la manade ne sort pas de taureaux excellents en course.

2.2 Une diachronie entre le rythme rapide de la reproduction et le temps long de la sélection

Certains manadiers font saillir leur vaches par le même taureau pendant deux ou trois ans. Seulement, même si elle assure que toute la descendance ait bien le même père, du point de vue de la sélection elle imprime durablement les caractéristiques des taureaux obtenus. En effet, le résultat d'un croisement n'est connu que trois ans voire quatre ans après (en comptant la durée de gestation). De fait, utiliser le même taureau pendant deux générations engage le manadier dans une phase de sélection allant de 6 à 8 ans (soit $3 \times$ nombre d'années de saillie avec un même taureau). Les délais de réponse sont extrêmement longs ce qui donne à la sélection encore plus d'inertie que dans un élevage d'animaux domestiques. C'est le fait d'un **fonctionnement diachronique** (de facteur 3) entre **le rythme de reproduction et le rythme de sélection** des taureaux.

Cette diachronie est plus ou moins importante selon la précocité des mailles sélectionnées par le manadier. Certaines mailles ou familles expriment des capacités en course très tôt vers 2 ou 3 ans alors que d'autres ne révèlent leurs aptitudes qu'à l'âge de 5 ou 6 ans.

2.3 Un objectif pour les manadiers : réduire l'irréversibilité des orientations de sélection

2.3.1 Un travail de sélection à la fois peu réversible dans les choix d'accouplement et incertain dans les résultats

La sélection sur le caractère (aussi « moral ») des animaux rend très **incertain** l'issu d'un croisement, fut-il entre les deux meilleurs animaux de la manade. Pour y remédier nous avons vu que les éleveurs constituent deux lots de vaches. En général un lot de leurs meilleures vaches de ventre et un lot de travail (c'est à dire les animaux destinés aux journées camarguaises pour les abrivades, les encierres ou les courses privées). Cette sélection est d'autant plus incertaine que les étalons ne sont généralement pas testés en course (puisqu'ils sont mis à la reproduction vers 2 ou 3 ans). Seules les femelles font l'objet d'une légère sélection en arène afin de repérer les génisses les moins aptes à la course. Le travail des manadiers est donc peu réversible et incertain

Le second problème se rapporte à la période pendant laquelle l'animal est improductif : c'est-à-dire entre sa naissance et trois ans (âge auquel il est sélectionné ou éliminé suivant ses performances en course). Afin de pallier ces temps de réponses longs avant de pouvoir juger des résultats de la sélection, les manadiers développent des activités agro-touristiques. Même les grandes manades qui placent leurs taureaux dans les courses les plus réputées développent en parallèle d'autres activités exploitant leurs animaux.

2.3.2 Utilisation de deux taureaux sur deux troupeaux de védelières

Le manadier divise généralement le troupeau de vaches mères en deux voire plus s'il dispose d'assez de surfaces. Cette gestion plus fine de la reproduction nécessite en effet suffisamment d'espace pour composer ces lots. D'autant qu'il existe (et là chez tous les manadiers) un second niveau d'allotement qui vient, selon les cas, se superposer à cette première partition. Les femelles mises à la reproduction sont séparées en deux lots sur lesquels l'éleveur met

deux étalons différents. Cette pratique d'élevage obéit à des objectifs de sélection. Elle permet de ne pas mettre toutes ses vaches dans le même panier et par conséquent diminuer le risque de mettre un mauvais étalon qui saillisse l'ensemble des vaches.

Elle autorise de moduler le gabarit des taureaux en fonction de l'âge et de la morphologie des vaches dans chaque lot. Ainsi, les manadiers, à l'inverse des ganaderos dans le système espagnol, choisissent de petits taureaux s'ils disposent d'une famille de vache de grand gabarit pour conserver une morphologie compatible avec de taureaux courts gagnant en maniabilité en course.

2.3.3 Une sauvegarde régulière de lignées

Les petites manades utilisent le plus souvent un étalon qu'elles changent tous les ans afin de ne pas trop durablement proroger l'effet d'un mauvais choix d'étalon. Cette stratégie presque opportuniste génère beaucoup de familles dans la manade et une série de trajectoires irrégulières dans les orientations de sélection, de sorte que le manadier peine à sortir de très bons taureaux.

Pour y remédier, certains manadiers « mettent en pension » dans une autre manade quelques uns de leurs bonnes vaches mères. Elles sont librement utilisées par l'autre manadier avec lesquels ils croisent ses propres animaux. La constitution de ce « **troupeau de réserve** » permet de se départir des coûts d'alimentation, d'éviter de gérer de nombreux étalons et de tenir à leur disposition quelques individus de familles intéressantes. Pendant ce temps, ils organisent leur schéma de croisements. Si jamais les résultats de cette sélection venaient à ne pas les satisfaire, ils pourraient facilement retrouver les animaux tels qu'ils étaient avant ces croisements défavorables. Cette sauvegarde permet à moindres coûts de rendre facilement **réversible** des mauvais choix de sélection.

2.4 Rentabilisation des animaux improductifs

2.4.1 Minimisation la durée d'immobilisation des animaux

Pour tous les manadiers, les veaux constituent un revenu non négligeable entre les primes, les ferrades spectacles et le produit de la viande. On peut estimer à 5600 F les revenus tirés de ces veaux auxquels s'ajoutent les revenus de la course s'il devient un bon cocardier dans les arènes. Finalement, c'est le veau en plus qui coûte cher, pas le nombre.

Les veaux sont sevrés à l'automne (en octobre ou novembre) en totalité ou par tranche si la période des vèlages est trop étendue. Certains manadiers choisissent de les marquer au fer à ce moment. C'est un fait totalement nouveau. D'ordinaire, les manadiers marquaient les *anoules*¹ au printemps. Toutefois depuis la création du livre généalogique (avec nécessité d'identification des individus) et l'obligation d'y adhérer pour pouvoir concourir dans les arènes ont bouleversé ces habitudes. Les manadiers sont maintenant obligés d'identifier les veaux à 6 mois. Ils profitent donc du sevrage pour marquer les veaux aux feux, identifier les liens de parenté et les boucler. La *ferrade travail* telle que la décrivent Jeanne de flandreysy et Carle Naudot ne concerne pas tous les veaux de l'année. Une part de ses veaux sera marquée lors des *ferrades spectacles* organisées par les manadiers à la demande des collectivités, des associations ou des comités d'entreprise. Ces ferrades publiques organisées pour le spectacle

¹ Taureaux d'un an

(association $\chi^2 = 53,12$) apparaissent bien plus importante pour le manadier aujourd'hui que leur fonction initiale qui était bien de marquer les veaux ($\chi^2 = 14,36$) et de les identifier ($\chi^2 = 12,29$) au *grasiho*² de la manade. Il arrive même que certains veaux soient marqués plusieurs fois.

2.4.2 Un regain d'intérêt pour la viande

Depuis 1996, avec la reconnaissance du taureau de Camargue en AOC, les manadiers retrouvent un intérêt à vendre leurs taureaux éliminés à la boucherie, même s'ils ne les élèvent pas expressément pour cet usage. Revenons un instant sur les conditions de production et de transformation inscrites dans le référentiel technique AOC.

3. Construction d'un référentiel technique spécifique

Le décret du 3 décembre 1996, modifié du 7 juin 2000 précise que « chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de **préservation** du produit ». En effet, rien ne sert de spécifier les conditions d'élevage des animaux (alimentation, race utilisée, etc.) si par le fait d'un stress à l'abattage ou d'une mauvaise découpe de la carcasse, la qualité de la viande, voire sa « typicité » sont définitivement altérées. Il convient donc, en effet, de protéger la viande de ses altérations possibles. Le Tableau 1 résume les conditions de traitement de l'animal et de la carcasse spécifiées par le décret. Toutefois, dans le décret du 07/07/2000, aucune opération de découpe n'est spécifiée, alors qu'elle est manifestement spécifique et conditionne la qualité du morceau de viande.

Tableau 1 : conditions de traitement des carcasses

<i>Opérations techniques</i>	<i>Critères techniques</i>	<i>Risques associés aux opérations</i>
<i>Transport</i> <i>Déchargement des animaux</i> <i>Parcage en bouverie</i>	Animaux attachés ou séparés Couloirs spéciaux de déchargement Pas d'attente	Stress au transport Taille des couloirs
<i>Abattage</i>	Animal assommé dans les 5 s. Piège de contention	Stress à l'abattage
<i>Fente des carcasses</i>	2 bêtes/poste/heure 25 m ² / carcasse Fente à la feuille ou à la scie à ruban Douchage interne uniquement	Découpe approximative Vapeur sur les carcasses Echauffement des carcasses
<i>Ressuage</i>	Température: 5 à 7°C 10 °C au cœur de la carcasse avant 10 h	Cryochoc (prescription AFNOR)

² Marque du fer de la manade

<i>Maturation</i>	Température : entre 0 et 2 °C Entre 48 h et 5 jours	Dureté de la viande
-------------------	--	---------------------

Un seul opérateur assure l'épluchage, l'éviscération et la fente de la carcasse en changeant de poste à chacune de ces opérations. L'homme et l'animal bougent simultanément sur la chaîne d'abattage. Cette organisation technique, assurant l'ensemble du traitement de la carcasse par un même opérateur, redonne du sens au travail d'abattage proprement dit qui cesse d'être une simple tâche parcellisée.

La petite taille des carcasses de taureaux de Camargue a nécessité **la conception d'une grille de classement inédite**. Elle vient se superposer au classement européen des carcasses suivant la grille SEUROP. Ce classement original repose sur quatre critères : la race (*Brava* ou *raço di Biou*), la conformation (faible à bonne), la couleur (de claire à foncée) et l'état d'engraissement (de maigre à gras). Pour qu'une carcasse soit reçue dans l'AOC, il faut qu'elle pèse entre 100 et 200 kg et que son état d'engraissement soit dans la catégorie couvert ou maigre, mais non gras.

Les caractéristiques des carcasses dépendent directement des pratiques d'élevage mises en œuvre. De fait, loin de réifier les actes techniques des éleveurs, le système de qualification permet de mettre à l'épreuve les manières d'élever (avec pâturage sur zones humides durant 6 mois de l'année).

Annexe 7 : contextualisation de la production du *manzu* de Corse

1. Eleveurs et élevages

1.1 Origine et caractéristiques des animaux

La race corse appartient au rameau Brune de l'Atlas essentiellement présente en Afrique du Nord. Les principales populations européennes se répartissent entre la France, l'Espagne, la France, la Croatie et la Turquie. La race corse est la seule représentante de ce rameau en France.

Effectifs	Environ 10.000 vaches	
Qualités bouchères	Poids vif :	Poids carcasse :
	- taureau : 550 kg - vache : 270 kg	- veau sous la mère : 70 kg - broutard (<i>manzu</i>) : 140 kg

(Trift, 1999 (a))

1.2 Court historique d'un long passé

1.2.1 Petite histoire des bovins en Corse

Cette production ne demande guère de main-d'oeuvre (les manipulations sont rares) et nécessite peu d'intrants alimentaires. « Malgré une production moindre, cet élevage bovin supporte, mieux que les autres, le déclin généralisé du monde rural : il montre de bonnes dispositions pour accompagner la disparition des activités gérant l'espace et la désertification » (*ibid.*, 1988).

Ce changement de fonction et le développement de la production des bovins pour leur viande s'opère en quatre phases (*ibid.*, 1988) :

- une première phase stable des effectifs jusqu'en 1954, liée au maintien de la céréaliculture ;
- une seconde phase intermédiaire de reconversion des troupeaux en cheptel allaitant avec une chute rapide des effectifs jusqu'en 1972 ;
- les années 1970-1990 constituent une phase d'augmentation rapide des effectifs, le nombre de bovins double en Corse. Cette tendance est principalement le fait des troupeaux de montagne ;
- enfin, la phase actuelle, depuis le début des années 1990, la progression des effectifs s'émousse et tend à se stabiliser – voire diminuer légèrement – autour de 48.000 bovins dont 29.000 vaches allaitantes en Haute-Corse (chiffres Identification Pérenne Généralisée (I.P.G.), 1997).

1.2.2 Une extension ambiguë : entre vache à viande et « vache à lait »

Malgré une faible productivité numérique et pondérale, ainsi que son rôle secondaire dans les activités d'élevage, des quatre espèces animales élevées en Corse, le bovin est le seul à avoir

progressé (+ 77 % entre 1970 et 1985). Le taux d'auto approvisionnement en viande consommée sur la région n'a pourtant pas augmenté sur la période de croissance des effectifs de 1973 à 1988.

Ce paradoxe apparent est le fait de plusieurs caractéristiques propres à l'élevage bovin qu'on ne retrouve pas dans l'élevage des autres espèces.

1.2.2.1 Un élevage peu coûteux

Ainsi, les investissements en bâtiment, en matériel ou en alimentation sont extrêmement réduits, l'utilisation des parcours est souvent gratuite, ce qui vient compenser les faibles productivités numérique et pondérale. De même, l'élevage bovin n'engendre guère de surcharges de travail.

D'un point de vue financier, cet « élevage apparaît comme un placement rentable [...] insuffisant pour faire vivre une famille » (Casabianca et Vercherand, 1989). C'est pourquoi, l'élevage bovin relève, la plupart du temps, d'une activité complémentaire, voire d'une fonction « d'élevage *tirelire*, c'est-à-dire assurant une fonction de thésaurisation, comme on le rencontre dans certains pays en voie de développement » (*ibid.*, 1989). Dans la même optique, les éleveurs assument souvent une activité secondaire dans la fonction publique, dans le commerce, ...

1.2.2.2 De la place pour des bovins en plaine

Une seconde raison à cette croissance équivoque (dont le fait est essentiellement attribuable à l'élevage de montagne) réside aussi dans le retrait progressif de l'arboriculture et de la viticulture en plaine, accéléré par les primes à l'arrachage. En effet, de 1970 à 1988, le nombre d'hectare a été divisé par trois passant de 28000 ha (arbres et vignes) à 9000 ha.

Les prairies implantées (malgré un mauvais précédent cultural) ont permis d'accueillir l'élevage bovin ; d'autant plus rentable qu'il peut s'accompagner, dans un tel milieu, de performances sans commune mesure avec celles obtenues en montagne.

1.2.2.3 Effets pervers d'intentions vertueuses

Mais la raison principale reste l'effet particulier des primes dont bénéficie le troupeau bovin compte tenu du contexte foncier corse. L'élevage bovin cumule trois types de primes qui lui sont spécifiques.

- L'indemnité spécifique de montagne (I.S.M.). Instaurée en 1973, elle devait « compenser les surcoûts liés aux handicaps naturels. Cette indemnité est affectée d'un double plafonnement : 40 UGB primables au maximum par exploitant » (*ibid.*, 1989) pour éviter la concentration des animaux chez seulement quelques exploitants et 1 UGB par hectare pour éviter l'apparition d'élevage trop intensif, voire hors-sol.

Cette prime n'est pourtant pas le seul fait de milieux difficiles puisque, du fait des critères nationaux, quasiment toutes les communes corses (88 %) sont classées en zone montagnaise (y compris les fonds de vallées et les plaines côtières).

- La prime de maintien des troupeaux de vaches allaitantes (P.M.T.V.A.) dont l'objectif est d'encourager la production de viande à partir de troupeaux allaitants spécialisés.

- La prime aux jeunes bovins mâles attribués aux broutards de plus de 8 mois et qui nécessite que l'éleveur garde au moins l'animal sur son exploitation deux mois supplémentaires.

L'I.S.M. est donnée aux éleveurs « sans exigence de production de leur part » (Casabianca, 1988). De même, la mise en place en 1980 de la P.M.T.V.A., engendre d'un point de vue financier « une rentabilité brute de 20 à 30 % du capital investi [...] La rentabilité financière de l'élevage bovin s'est donc substituée à sa rentabilité économique » (*ibid.*, 1988) déconnectée de tous objectifs zootechniques.

Ces primes engendrent un chapelet d'effet pervers sur l'organisation de la filière et la maîtrise des systèmes d'élevage. Ainsi, la rentabilité financière des bovins pousse beaucoup d'éleveurs à substituer aux bovins des espèces « plus productives et plus fixatrices de population » (*ibid.*, 1988). En effet, on constate que « pour l'ensemble du troupeau le bénéfice annuel n'est que de 1600 F, mais les primes ont pour effet de le porter à la somme de 676.000 F » (Legarignon et *al.*, 1994). De même, les « animaux porteurs de boucles vont être élevés comme reproducteurs et rester dans le troupeau : on favorise ainsi une sélection à rebours contre les objectifs logiques de production » (Casabianca et Vercherand, 1989).

1.2.2.4 La mauvaise image de l'élevage corse

Ce système incite les éleveurs à la fraude. Dans ce contexte, les vétérinaires doivent trouver certains arrangements pour satisfaire leur client. Ainsi, ne pas apposer sur un animal de boucle (nécessaire à l'attribution des primes), mais en apposer deux sur un même animal.

Parallèlement, elles entraînent les éleveurs dans des stratégies de contournement de la fiscalité, dans un système où les prête-noms sont légions. Le journal *Libération* dans un article du 21 novembre 1994 rapporte le cas d'un éleveur domicilié en Seine-Saint-Denis, d'un autre travaillant dans la boîte de nuit de son frère. En 1996, 63 % des bovins sont détenus par des personnes exerçant une autre activité que l'agriculture et 71 % des bovins appartiennent à des exploitants à temps partiel (F.R.C.A, 1994).

Le rapport du directeur du FEOGA à Bruxelles, Michel Jacquot repris par la commission d'enquête dirigée par Jean Glavany a dénoncé « des procédés utilisés pour bénéficier indûment de deux catégories de primes européennes : l'I.S.M. et la P.M.T.V en Haute-Corse » (Commission d'enquête sur l'utilisation des fonds publics et la gestion des services publics en Corse, 1998).

Si bien que l'Europe en 1996 décide de « couper la route des aides aux éleveurs de Haute-Corse, accusés d'avoir voulu frauder en surestimant largement leur cheptel » (Le Monde, 16 mars 1996). La France fait alors pression auprès de la communauté européenne pour qu'elle remette en place les aides. Devant le refus des instances européennes, elle s'y substitue en puisant sur les fonds nationaux les aides destinées aux éleveurs corses de bovins.

Pire, l'article fait un « lien entre les primes accordées et les incendies qui meurtrissent chaque année la Corse ». En effet, certaines études ont montré une relation entre la présence de bovins et le nombre de départ de feux. Les parcours sont souvent « régénérés » par les feux pastoraux, mais « de l'écobuage relativement contrôlé du siècle dernier ou du début de celui-ci, nous sommes passés au feu incontrôlé et dévastateur ». (Casabianca et Vercherand, 1989).

1.3 Les fonctions de production

1.3.1 Le modèle biogéographique : un point de départ de raisonnement

Elaboré suite aux travaux des recherches sardes notamment, le modèle biogéographique propose de mettre en relation les aptitudes de différentes races bovines et leurs capacités d'adaptation à des conditions de milieu de systèmes d'exploitation variées. (Casabianca, 1986). Ces recherches menées en Sardaigne depuis les années 1975 ont ainsi montré « l'importance de réaliser l'aménagement du territoire conformément à la localisation optimale des différents types génétiques et de définir des règles de gestion qui rendrait possible la présence d'animaux même dans les régions à vocation forestière » (Casu et *al.*, 1985). A chaque milieu, correspond donc un génotype capable de soutenir une productivité numérique relativement bonne et d'utiliser ce milieu (notamment forestier). En effet, « l'élevage en forêt des femelles sardes¹ conduites en race pure est possible avec des apports très réduits de l'extérieur et donne des résultats zootechniques satisfaisants » (*ibid.*, 1985).

Ces recherches conduisent à envisager « l'utilisation des races locales pour la production de viande [...] avec le recours au croisement industriel avec des races à viande spécialisées qui améliorent la croissance, l'efficacité alimentaire et les qualités bouchères ».

Cette série de résultats conduit Bertrand Vissac à « proposer et à tester un modèle biogéographique structuré autour de systèmes exploitant au mieux les races et les croisement en fonction des gradients d'altitude et des systèmes d'élevage » (Casabianca, 1986)

Sa mise en oeuvre pose, néanmoins, un certain nombre de problèmes que Vissac et Casabianca (1989) se sont efforcés de soulever dans le cas de la Corse.

Afin de maintenir leur rôle vis-à-vis des autres niveaux, les éleveurs de chaque niveau doivent avoir une grande maîtrise de leur système d'élevage (notamment du point de vue de la sélection, de la reproduction, du cyclage des mises-bas, ... Les éleveurs doivent donc s'intégrer dans une dynamique globale permettant la circulation synchrone des femelles de renouvellement d'un niveau au suivant.

Cette maîtrise technique passe nécessairement par un accompagnement technique et surtout une pérennité de cet encadrement. Il suppose de définir pour chaque milieu – en fonction des strates d'altitude – les populations ou les races qui y sont les mieux adaptées et vice versa (Bibe et Vissac, 1978). Ainsi, pour que le modèle fonctionne, il est nécessaire que « les différents niveaux se solidarisent entre eux et d'une certaine manière se spécialisent par leur position et le rôle qu'ils joueront dans le modèle » (Vissac et Casabianca, 1989).

1.3.2 Productivité, type d'animaux et variations saisonnières de la production

Globalement la productivité numérique du cheptel bovin en Corse est faible. Casabianca (1988) l'évalue à 0,6 veau/vache/an. « La raison fondamentale en est la difficulté de caler les cycles biologiques animaux sur les cycles végétatifs ; avec comme conséquence une mauvaise adéquation de l'offre alimentaire aux besoins des animaux. [...] Les besoins de la vache allaitante sont à leur niveau maximal environ 80 jours après la mise-bas, au moment où il faudrait assurer la fécondation pour obtenir un vêlage/vache/an : à ce stade se cumulent,

¹ La population de vaches sardes est très proche de celle des vaches corses par leur génétique, leur gabarit ; ce qui fait que les résultats des recherches entreprises en Sardaigne paraissent transposables à la Corse.

en effet, les besoins d'entretien, les besoins de production laitière et les besoins de reprise de poids [...] nécessaire à une bonne fertilité » (Lossouarn et al., 1990).

Le printemps étant la période où l'alimentation est la plus abondante : il en résulte que le vêlage de fin d'hiver correspond à la situation optimale. A l'inverse, le vêlage de fin d'été – donne des veaux de contre-saison – et handicape leur croissance à une période où les ressources fourragères font défaut (Casabianca et Vercherand, 1989).

« Le produit le plus typé de l'élevage bovin corse est le veau broutard, abattu à l'âge de six mois, qui a consommé du lait maternel et du fourrage pâturé. De ce fait, il est très coloré » (Lossouarn et al., 1990). Les broutards (aussi appelés *manzu*) ou les boeufs sont des animaux qui n'ont pu être vendus à temps (on le trouve essentiellement en zone de montagne). Le *manzu* est en fait une catégorie spécifique de l'élevage corse qui se situe entre le veau et le reproducteur adulte.

« La vache de réforme est un produit rare : en effet, dans les troupeaux extensifs de montagne, de race corse, fonctionnant selon un système de cueillette, la destinée normale de la femelle reproductrice semble devoir s'achever par la mort, naturelle ou accidentelle » (*ibid.*, 1990).

1.3.3 Synthèse sur les fonctions de production supposées par le modèle

Système	Plaine ou fond de vallée	Piémont	Montagne
Utilisation du milieu : • en été • en hiver	Plaine irriguée coteaux	Estive Coteaux et foin	Estive Foin et aliment
Races utilisées : • mâle • femelle	Viande Viande	Viande Locale × viande	Viande Locale
Reproduction : • mois de saillie • mois de vêlage	Mars-avril Décembre-janvier	Mai Février	Juin-juillet Mars-avril
Production de veaux : • mois de vente • poids moyen	Juin-Juillet 130 kg à 6 mois	Juillet-août 90 kg à 6 mois	Septembre-octobre 70 kg à 7 mois

Source : élaboration personnelle d'après Casabianca et Vercherand, 1989

1.4 Embryon d'organisation d'éleveurs en Haute-Corse

Il existe plusieurs associations en Haute-Corse dont deux regroupent près de 70 % des éleveurs inscrits à l'I.P.G.

Il s'agit de l'Association des Eleveurs (A.D.E.) – la seule qui ait reçu l'agrément de l'OFIVAL – et du Groupement des Producteurs de Bovins de Montagne (G.P.B.M.).

L'ADE a été créée en 1990. Son but initial est d'organiser la production et de la mettre en relation avec les réseaux de commercialisation.

En 1995, sous la présidence de Jean-Paul Barazzoli, l'association met en place avec la Chambre d'Agriculture des essais destinés à produire des veaux corses de qualité régulière toute l'année :

- de septembre à avril en engraisant les veaux tardifs ou de contre-saison et en les vendant comme « veau fermier de montagne » ;
 - de mai à septembre en ayant une production traditionnelle à l'herbe avec un sevrage à cinq mois vendu comme « veau sous la mère ».
- L'objectif étant de pouvoir être référencé en grandes surfaces.

Ce système repose sur trois points :

- 1- un prévisionnel de vente pour chaque éleveur;
- 2- la mise en place d'un cahier des charges et un classement des carcasses sur le modèle de la grille EUROPA;
- 3- la mise en place d'une marque commerciale (« Carne Corsa ») sur la carcasse.

Pendant deux ans ce système fonctionne et une certaine confiance s'établit entre les grandes surfaces et le président de l'ADE. L'association leur vend jusqu'à 40 veaux par semaine. Elle exploite la tuerie tolérée de J.-P. Barazzoli qui permet d'obtenir l'estampille des Services vétérinaires nécessaires à la vente en GMS. Les agents techniques de la Chambre sont mis à disposition de cette association qui assurent la promotion de la viande sous la marque commerciale « Carne corsa », en même temps qu'un soutien technique à ses adhérents.

Mais fin 1997, le système échoue pour plusieurs raisons :

- la vente directe de certains éleveurs en leur nom propre auprès des grandes surfaces;
- l'absence de la mise en oeuvre effective du cahier des charges pour la grille de classement;
- la faible différenciation des viandes conformes au cahier des charges. Par rapport aux viandes déclassées, elle se traduit uniquement par un différentiel de prix (le circuit étant identique). Elle n'est donc pas clairement répercutée au niveau du consommateur.

A partir de ce moment, on assiste à une chute des ventes à une dizaine de veaux par semaine.

En 1992, une nouvelle association émerge et regroupe les éleveurs de bovins de la Côte orientale et des cantons limitrophes. Elle a pour objectif l'amélioration du cheptel de ses adhérents et la promotion de la viande corse qu'ils produisent. Créée en 1993, l'association des producteurs de Balagne a un rôle identique, mais destiné à organiser et à promouvoir l'élevage et ses produits des éleveurs de Balagne. Enfin en 1996, le GPBM se crée sous la présidence d'Antoine Leschi et regroupe aujourd'hui 160 adhérents. Le GPBM s'appuie sur un certain nombre de membres dont le poids politique permet d'engager des actions au plus haut niveau.

Le schéma associatif de la Haute Corse est donc composé de 4 entités animées d'un objectif apparemment similaire : améliorer la technicité des éleveurs et assurer la commercialisation de la production de ses adhérents. Dans cette optique, l'ADE a monopolisé le travail des agents techniques de la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse ainsi que les résultats des essais que ces derniers avaient mené. De même, pour assurer la vente des animaux de ses adhérents, elle s'est dotée d'une force de vente constituée du personnel de la Chambre.

Néanmoins, pour les autres associations, l'appui technique est loin d'être assuré (même si le GPBM est sur le point de se doter d'un technicien). De même, l'établissement de connexions commerciales – avec les GMS notamment – est réalisé au coup par coup.

Leur rôle est donc relativement limité par le manque de moyens techniques pour favoriser le développement de la production de leurs adhérents.

En Corse du Sud, on trouve l'Association Balagnaise des Eleveurs Producteurs (ABEP), l'Association Départementale des Producteurs de Viande Bovine (ADPVB) dans la région d'Ajaccio, la Coopérative I Pastori dans la région de Ghisonaccia, l'Association des Eleveurs d'Extrême Sud (ADES) et l'Association des Eleveurs du Valinco (AEV) dans la région de Sartène-Propriano.

1.5 Enjeux et « indispensables sursauts »

1.5.1 Amélioration de la productivité numérique

« A partir du niveau moyen de départ de 0,6 veau/vache/an, il reste manifestement une marge de manœuvre considérable. Cela ne veut pas dire pour autant que l'élévation de ce ratio soit facile » (Lossouarn et *al.*, 1990).

1.5.2 Amélioration de la productivité pondérale

Elle peut être évaluée à 48 kg d'équivalent carcasse/vache/an. Ce qui est extrêmement faible en dépit du petit format des vaches corses. A titre de comparaison, la productivité pondérale moyenne d'une vache française est de 220 kg/vache/an (*ibid.*, 1990).

Pour augmenter cette productivité, trois leviers existent (ibid., 1990) :

- l'amélioration du matériel animal dans les zones naturelles les plus favorables, par une utilisation raisonnée du croisement, sur l'exemple du modèle biogéographique ;
- une meilleure valorisation du potentiel de croissance et d'engraissement des animaux qui nécessite une meilleure maîtrise des apports alimentaires. Mais peu de références existent pour dire si engraisser un veau né en montagne plus intensivement en plaine pendant trois-quatre mois serait efficace et viable. On s'acheminerait, dès lors, vers une spécialisation des zones de montagne (accueillant l'activité de naissance) et des zones de plaine (destinées à l'embouche) ;
- une meilleure valorisation des animaux de réforme actuellement non-commercialisés et qui ne représentent actuellement en Corse que 16 % de la viande produite sur l'île alors qu'elle représente 35 % sur le continent (*ibid.*, 1990).

2. L'activité de boucherie

2.1 Qui occupe cette activité ?

Les bouchers disposant d'un magasin ont été recensés par la DSV qui a répertorié 98 boucheries en Haute-Corse dont :

- 43 dans l'arrondissement de Bastia ;
- 14 dans l'arrondissement de Calvi ;
- 31 dans l'arrondissement de Corte.

Les bouchers urbains jugent souvent sévèrement la viande corse issue de veaux de 70-80 kg qui n'ont pour eux qu'une valeur folklorique, certainement pas commerciale. De ce fait, les

éleveurs mettent sur le marché directement une partie de la viande consommée qui n'entre pas dans les circuits classiques de commercialisation. On estime entre 10 et 15 % du total des viandes ainsi écoulée (agneau, cabri, porc frais, bœuf, mouton, ...) (FRCA, 1994).

Les grossistes ne sont pas nombreux, on en compte seulement cinq pour toute la Corse. Canarelli à Porto-Vecchio, Mannarini à Ajaccio, Taddéi à Aléria, Catelli et Gandolfi à Bastia. « Mais à l'évidence, le rôle essentiel est joué par les grossistes-importateurs de viande du continent, par qui transitent environ les 2/3 de la viande bovine consommée en Corse » (Lossouarn et *al.*, 1990).

2.2 Production de viande en Haute-Corse

2.2.1 Flux endogènes

Depuis la fermeture des abattoirs municipaux d'Ajaccio et de Bastia à la fin des années 1960, il n'existe plus d'abattoirs en Corse. L'ouverture des abattoirs de Porto-Vecchio en 1984 et de Cuttoli en 1998 a doté la Corse-du-Sud de deux abattoirs mais laisse toujours la Haute-Corse sans abattoir.

2.2.1.1 Animaux contrôlés par la DSV

En l'absence d'abattoir et de classification des carcasses, il est extrêmement difficile de connaître la qualité et le tonnage de la viande produite en Haute-Corse. En effet, les éleveurs assurent une partie de l'abattage ainsi que les bouchers-abatteurs équipés de tueries particulières. D'après la Direction Départementale de l'Agriculture (DDA), le tonnage de bovins finis sur la base des animaux (veaux et gros bovins) existant au 1^{er} décembre 1998 est 2500 Tonnes Equivalent-Carcasse (TEC) soit une production de viande de 1700 T (compte tenu des rendements en carcasse) pour une production nette (hors autoconsommation fixée à 10 %) de 1530 T.

2.2.2.2 Ce qu'il en est effectivement

La DSV estime qu'elle contrôle le quart du tonnage réellement abattu dans les tueries. Dans ce contexte, il y aurait 1600 T, soit le tonnage estimé à partir des données sur le troupeau de la DDA indexé sur le nombre d'animaux finis !

2.2.2.3 Flux à l'importation

L'importation de viande foraine représente des flux de trois à quatre fois supérieurs en volume à ceux de la production endogène.

2.3 La fonction d'abattage

Comme il n'existe pas d'abattoir en Haute-Corse, l'abattage est exclusivement pratiqué dans des tueries. « Dans la mesure où les viscères, les abats infestés aboutissent à la décharge ou se

retrouvent en pleine nature, la situation actuelle de l'abattage contribue fortement à entretenir le parasitisme » (Lossouarn et *al.*, 1990).

En outre, l'abattage en tueries présente certains caractères nuisibles à la qualité de la viande. Ainsi, les bouchers ne sont souvent pas « équipés des infrastructures nécessaires, qui permettent d'abattre dans de bonnes conditions d'hygiène » (F.R.C.A., 1994). De même, les viandes sont rarement maturées. Elles ne subissent qu'un ressuyage de 24 heures en chambre froide (ce qui influe négativement sur la tendreté de la viande et qui donne à la viande corse cette image de viande dure).

Enfin, les abats sont rarement mis en valeur, de même que certains morceaux dont la découpe approximative ne permet pas de les valoriser de façon *ad hoc*.

2.4 Le feuilleton de l'abattoir de Haute-Corse

A la fin des années 1970, un premier dossier est déposé chez le préfet de l'époque. Mais il ne sera pas suivi d'effets.

Une quinzaine d'année plus tard, en 1992, la première pierre du futur abattoir de Ponte-Leccia est posée.

En 1998, cette première pierre n'a pas été suivie d'autres et, en juin, le préfet de Haute-Corse, Bernard Lemaire, déclare que « la procédure d'appel d'offre lancée sous maîtrise d'ouvrage communal a donné lieu à une déclaration d'infructuosité » (La Corse, 11 juin 1998). Le choix des entreprises pressenties pour la construction de l'abattoir de Ponte-Leccia a donc, selon lui, fait l'objet d'illégalités. Malgré tout, Ponte-Leccia reste le lieu d'implantation du futur abattoir.

Quelques mois plus tard, B. Lemaire « exhorte les éleveurs à s'organiser en un noyau dur pour la maîtrise de la gestion de cet abattoir. [...] Pour [les] obliger à raisonner en terme de filière, dès janvier 1999, il supprimera les contrôles vétérinaires sur les tueries particulières ». (Corse-Matin, 4 août 1998).

Pour faire écho à l'abattoir de Porto-Vecchio en Corse-du-Sud dont la mise en place résulte d'une volonté politique plus que de la profession, B. Lemaire est persuadé « qu'on ne pouvait pas laisser mettre en place un abattoir qui aurait été géré de façon administrative et non professionnelle » (*ibid.*, 1998).

Fin août 1998, le GPBM, en réaction au retard pris par le projet de l'abattoir de Ponte-Leccia, propose « la réalisation d'une structure d'abattage privée multi-espèces aux normes CEE, dans la région Balagne-Centre Corse, d'une capacité de 500 T » (Corse-Matin, 22 août 1998).

Début octobre 1998, la proposition du GPBM se précise. Le conseil d'administration de l'association adopte deux motions :

- « la maîtrise d'ouvrage est assurée par le Conseil général de Haute-Corse. L'abattoir sera géré en Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) dans laquelle seront représentés les éleveurs et les bouchers » (Corse-Matin, 3 octobre 1998). Ils reprennent ce qui avait été décidé lors de la construction de l'abattoir de Cuttoli en Corse-du-Sud sur l'obligation d'un engagement de cautionnement individuel des apports des éleveurs. Toutes les décisions plus en détail qui seront prises par le GPBM puis par les différentes administrations s'inspireront des modalités de mise en place de l'abattoir de Cuttoli.

- le refus de fermer les tueries au 1^{er} janvier 1999 » (*ibid.*, 3 octobre 1998).

En février, 1999 la municipalité de Corte se porte « candidate pour accueillir l'abattoir [...] moyennant la mise au norme de sa station d'épuration » (La Corse, 11 février 1999).

En mars 1999, le préfet Bernard Bonnet « promet que la Haute-Corse sera dotée en 2001 d'un abattoir » (Corse-Matin, 31 mars 1999). En effet, « actuellement, les éleveurs doivent traverser le col de Vizzavona pour rejoindre Cuttoli soit carrément la mer. L'épisode de l'abattoir de Porto-Vecchio que la Répression des fraudes avait jugé très peu réglementaire et privé depuis d'agrément sanitaire n'a fait qu'accentuer le malaise » (*ibid.*, 31 mars 1999). On entrevoit les répercussions de la situation en Corse-du-Sud qui vient renforcer le besoin d'un abattoir en Haute-Corse.

Seulement, l'abattoir ne sera pas construit à Ponte-Leccia « dont les ambitions sur la gestion lui ont été refusé » (*ibid.*, 31 mars 1999) mais à Ponte-Novu ou à Pietralba voire Corte.

Le préfet « rappelle qu'une période transitoire jusqu'en 2001 sera mise en place [...] Deux tueries seront tolérées pendant cette période » (*ibid.*, 31 mars 1999).

La municipalité de Corte semble avoir été choisi par le Conseil général de Haute-Corse pour accueillir le futur abattoir, « moyennant 350.000 F de travaux pour remettre aux normes la station d'épuration » (La Corse, 12 mai 1999).

Récemment en août, la municipalité de Ponte-Leccia face aux décisions du Conseil général a décidé de céder pour un franc le terrain qui devait accueillir en 1992 l'abattoir. La mairie de Corte, apprenant la décision de son homologue, décide d'en faire autant.

Le futur abattoir de Haute-Corse semble donc suspendu entre ces deux villes, à moins d'un nouveau revirement auquel cas l'abattoir aura bien mérité le nom que lui attribuent les éleveurs : l'arlésienne.

En outre, l'ensemble des décisions concernant ce futur abattoir ne fait pas l'objet que d'une réflexion intra-départementale. On a vu à plusieurs reprises comment l'expérience en matière d'abattoir de la Corse-du-Sud a été mobilisée pour mettre au point un projet cohérent. De même, le schéma d'équipement actuel de la Corse-du-Sud (avec Cuttoli et Porto-Vecchio) n'autorise guère les éleveurs à aller y faire abattre leurs animaux et justifie pleinement l'ouverture d'un abattoir en Haute-Corse.

2.5 Fonctionnement des deux abattoirs de Corse du Sud

2.5.1 L'abattoir de Cuttoli

L'Association Départementale des Producteurs de Viande Bovine (ADPVB) fournit une partie des carcasses des animaux de ses adhérents à la société Pro Carne qui les lui a commandés. L'association dispose donc depuis l'ouverture de l'atelier de découpe de deux canaux de commercialisation de ses demi-carcasses :

- ils vendent aux GMS qui découpent, mettent en unité vente consommateur (UVC) et apposent leur marque commerciale « *Altra Carri* » [l'autre viande] sur la barquette ;
- la société Pro Carne qui vend sous la marque « *Tra di Noi* » [entre-nous : gamme de produits à griller en famille ou entre amis].

Il semble que beaucoup d'éleveurs entretiennent encore des stratégies d'évitement.

Ces stratégies peuvent prendre plusieurs formes :

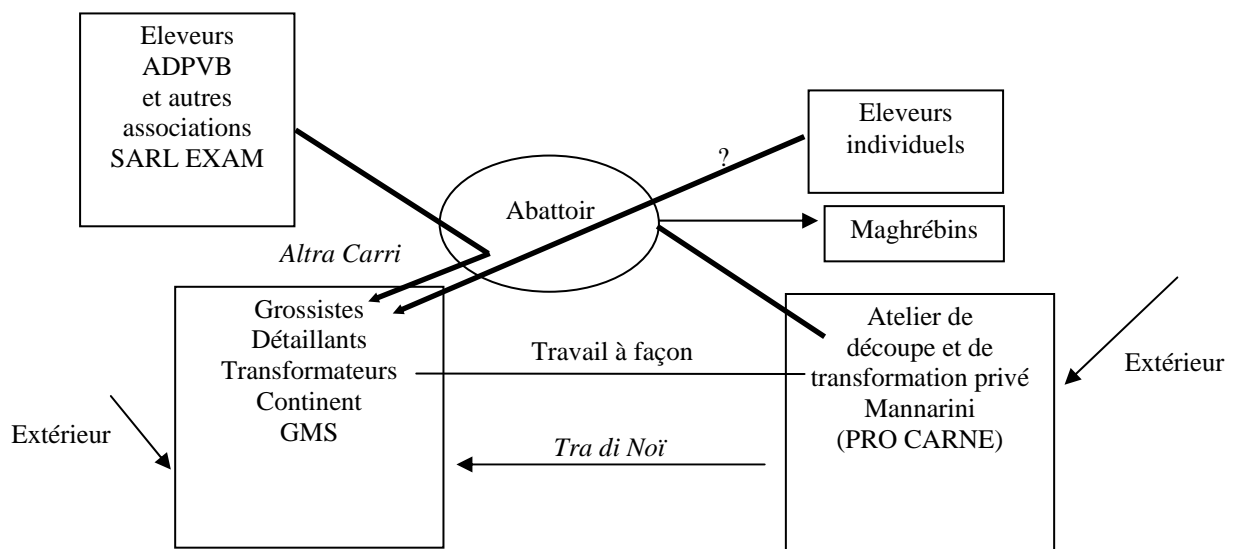
- les éleveurs non adhérents qui continuent « d'abattre sous le chêne » ;
- les éleveurs adhérents à l'association qui ne livrent pas leurs animaux à l'abattoir ;
- les éleveurs adhérents qui ne « passent » qu'une partie de leur production ;

- les éleveurs qui souhaiteraient faire abattre leurs animaux à Cuttoli mais qui n'adhèrent pas à l'ADPVB (ils ne sont pas prioritaires dans les calendriers d'abattage et l'ADPVB risque de s'approprier l'abattoir).

La gestion de l'abattoir est confiée à la S.A.R.L. EXAM (Exploitation de l'Abattoir Multi espèces) qui regroupe les différentes associations de l'ensemble des espèces abattues à Cuttoli. L'ADPVB représente les éleveurs bovins (du moins ceux qui y adhèrent).

Dans ce contexte, les éleveurs n'appartenant pas à l'association peuvent-ils faire abattre leurs animaux à Cuttoli ? Quelques éleveurs nous ont affirmé que non. Il semble en effet que les priorités d'abattage sont variables selon l'adhésion ou non de l'éleveur ?! Le gérant de l'abattoir nous a clairement signifié qu'il n'en était rien. La question pose donc une fois encore la place des stratégies de clientèle dans le fonctionnement de l'abattoir.

En outre, les carcasses de veaux empruntant la voie de grandes surfaces seront estampillées de la marque commerciale de l'ADPVB « *Altra Carri* ». Celles vendues à Pro Carne perdront leur marque commerciale et les produits issus de sa découpe et de sa transformation seront commercialisés sous la marque commerciale de la société Pro Carne de Mannarini « *Tra di noi* », et ce, sans aucune mention de l'origine de la viande. Cette forme de confiscation de la marque commerciale de l'ADPVB par la société Pro Carne fait disparaître avec elle la provenance de la viande (en terme de traçabilité) qui était jusque-là garantie par le cahier des charges de l'association.



2.5.2 L'abattoir de Porto-Vecchio

1984 : inauguration de l'abattoir de Porto-Vecchio (250 T/an) et interdiction des tueries particulières

1986 : agrément sanitaire CEE retiré

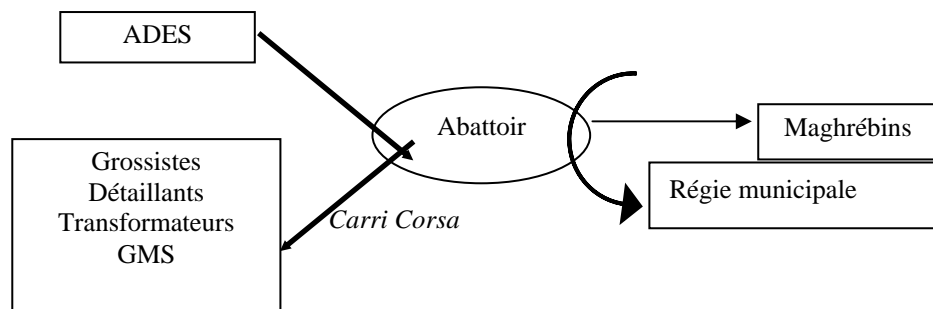
1987 : création de l'Association des Eleveurs de l'Extrême Sud (ADES)

1993 : attribution d'un agrément dérogatoire pour abattoir de faible capacité

1987-1996 : amélioration du cheptel des adhérents de l'ADES. Dysfonctionnements importants de l'abattoir du point de vue sanitaire.

Février 1999 : retrait de l'agrément dérogatoire et fermeture de l'abattoir de Porto-Vecchio
 Août 1999 : réouverture de l'abattoir

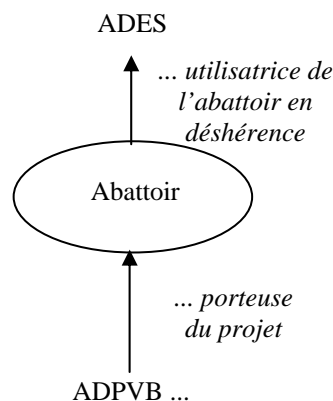
L'abattoir est régi par la municipalité mais ce sont les éleveurs de l'ADES qui exploitent l'abattoir.
 L'ADES ne regroupe finalement que des éleveurs déjà insérés dans des réseaux pré-existants à l'abattoir. Elle répond donc à une logique de clientèle dans le sens où elle repose sur un regroupement d'adhérents non pas choisis sur leur qualité d'éleveurs mais sur leur capacité d'insertion à d'anciens réseaux.



On constate que les membres de l'ADES (à l'instar de ceux de l'ADPVB) sont intéressés par le maintien de la découpe en grandes surfaces car leur marque « Carri Corsa » [viande corse] peut ainsi atteindre le consommateur et avoir une existence commerciale. On l'a vu dans le cas de l'abattoir de Cuttoli que le passage des carcasses par l'atelier de découpe privé ne permet pas aux marques collectives d'atteindre les consommateurs. En effet, c'est le dernier transformateur dans la filière qui a le droit d'apposer sa marque (en l'occurrence, l'atelier de découpe privé).

De ce fait, ils sont très dépendants des intermédiaires susceptibles de découper leur carcasse jusqu'à l'unité de vente consommateur (UVC).

2.5.3 Conditions présidant à l'émergence de l'abattoir de Cuttoli et de Porto-Vecchio



Alors que l'ADPVB a été active dans la formulation du projet d'abattoir et dans sa réalisation, l'ADES n'a fait que reprendre pour le compte de ses adhérents un outil pré-existant.

L'abattoir de Porto-Vecchio a fait l'objet d'une mise en gestion directe par la municipalité épousant, de fait, les clivages politiques. Son fonctionnement est donc inféodé aux aléas de la vie politique locale. Dans ce contexte, cet abattoir a été mis en déshérence volontaire par la municipalité. L'ADES s'est justement créée pour exploiter un outil existant et peu utilisé.

A l'inverse, dans le cas de Cuttoli, c'est l'ADPVB qui a été, pendant 20 ans, le porteur du projet d'abattoir. Le risque est donc une forme de confiscation de l'outil au profit d'une association.

Les porte-parole des deux projets sont donc les deux associations (personnalisées dans leur président). Des structures et des hommes s'imposent donc, à un moment donné, comme les représentants tacites d'un ensemble d'éleveurs qui n'ont pas forcément de préoccupations communes. Par conséquent, seulement un petit groupe sera susceptible d'être concerné par l'outil collectif et de se retrouver dans l'entité de gestion. Or, ce groupe ne représente pas l'ensemble des acteurs et, de fait, on peut s'interroger sur les parties prenantes des dispositifs et les formes que peut prendre le collectif de gestion.

Ainsi, l'abattoir qui devrait être un outil d'aménagement du territoire devient donc par ces deux mises en gestion différentes un enjeu de pouvoir local faiblement régulé.

3. Position de l'administration régionale sur la filière bovine corse

3.1 Résumé des atouts et des contraintes de la filière (à partir des éléments fournis pour l'élaboration du contrat de plan 2000-2006)

Atouts	Contraintes
Un marché local servi aux environ de 20 % par la production locale	Systèmes d'élevage hétérogènes. Suivi sanitaire déficient
Existence d'une transformation locale compétente	Difficulté de maîtrise du foncier et donc de contingentement des animaux
Activité bovine comme facteur d'entretien de l'espace	Elevage à caractère spéculatif
	Mise en marché confuse et absence de structuration collective de l'offre
	Manque d'identification du veau corse indifférenciable de la viande du continent

3.2 Objectifs et propositions pour l'horizon 2000-2006

Les objectifs de la filière bovine peuvent se résumer ainsi :

- viser le marché local en qualifiant avec plus de précisions en quoi consiste la dénomination « veau corse » (on retiendra à ce sujet les récentes déclarations de certains présidents d'association : Antoine Leschi pour le GPBM (La Corse, 27 juillet 1999), Denis de Rocca Serra pour l'Association des Eleveurs de l'Etrême-Sud en Corse-du-Sud (La corse, 20 juillet 1999) ;

- éviter le tassement des prix à la production et engager une politique de promotion de la viande corse en élaborant un cahier des charges et un système de traçabilité permettant de la différencier de la viande continentale ;
- élargir la production au-delà du veau corse
- améliorer l'appui technique

Face à cela, le rapport préparatoire au contrat de plan Etat-Région 2000/2006 propose de :

- concrétiser définitivement la mise en place des obligations réglementaires en matière d'identification, de sanitaire et de prophylaxie ;
- aider les éleveurs contribuant à l'entretien de l'espace (CTE) ;
- accéder durablement au foncier et lutter contre la divagation des animaux ;
- aider l'accompagnement des démarches de qualité et d'organisation collective de l'offre.

3.3 Plan d'équipement régional en abattoir

Le contrat de plan prévoit une grosse unité agréée CEE multi espèces (bovins, caprins, porcins, ovins, voire équins).

Ce schéma d'équipement doit être renforcé par la construction de plusieurs abattoirs loco-régionaux (dont on ne connaît pas encore actuellement le nombre exact) mais essentiellement destinés à l'abattage des porcs. Ils permettraient de vendre de la charcuterie dans un rayon de 80 km autour de l'abattoir.

La mise en place de tels abattoirs loco-régionaux a été décidée en réaction aux nombreux problèmes de l'abattoir de Cuttoli à organiser les abattages des porcs. En effet, les éleveurs porcins charcutent, en général, eux-mêmes leurs porcs et sont autorisés après l'abattage de leurs animaux à fabriquer leur charcuterie. Mais cela pose d'importants problèmes d'organisation dans le calendrier des abattages. Si bien que la solution de plusieurs abattoirs pour les porcs situés à proximité des lieux d'élevage semble mieux adaptée.

La construction d'un abattoir agréé CEE et de plusieurs abattoirs loco-régionaux compléterait le schéma d'équipement existant, constitué de l'abattoir de Cuttoli agréé CEE de 500 T, de l'abattoir loco-régional de Porto-Vecchio prévu pour 250 T et de Bastelica pour les porcins.

Annexe 8 : contextualisation de la production de fin gras du Mézenc

1. Construction du dossier de reconnaissance en AOC du fin gras du Mézenc

L'engraissement dans la région du Plateau du Mézenc donnait des animaux fin gras, c'est-à-dire un engraissement optimum. Le « fin gras n'est pas totalement gras, il est finement gras » nous disent les porteurs de projet de l'AOC fin gras (dossier de reconnaissance, 2001). Il est le produit de l'engraissement d'hiver à base de foin du Mézenc et plus précisément le meilleur foin : le foin gras.

Ces fin gras sont si peu nombreux que les bouchers de Lyon les achètent sur le Plateau. Ils les choisissent sur les marchés et foirail du Puy et de Saint Agrève, mais aussi aux Estables et au Béage.

Le bœuf de Pâques est produit saisonnier commercialisé autour de Pâques de février à juin. Son engraissement commence en automne (au plus tard le 1^{er} novembre) et se poursuit jusqu'à ce que les animaux rejoignent les pâturages. Il est fini au foin gras en dernier hiver.

Dès l'automne 1994, quelques éleveurs encore producteurs de bœufs de Pâques se réunissent pour discuter de l'opportunité de relancer cette tradition en déshérence. A cette époque « nous sommes en présence d'un territoire revendiqué par une communauté de mémoire » écrivent Nadine Ribet et *al.* (1996). En février 1995, le groupe porteur de projet rend public le projet de certification de la production de bœufs du Mézenc. Un mois plus tard la création de l'Association des Elus du Massif du Mézenc donne à ce projet de Massif son ampleur géographique interdépartementale et interrégionale.

De novembre 1995 à mars 1996, une campagne d'expérimentation sur 150 animaux engraisés est mise en place en collaboration avec des éleveurs, l'INRA de Theix et les deux Chambres Régionales d'Agriculture.

En mai 1996, juste avant la crise due à l'ESB, la création de l'association fin gras du Mézenc marque le début de la demande de reconnaissance du fin gras en AOC, de sa défense et de sa promotion.

Au début de l'été 1997, le groupe porteur de projet de l'AOC fin gras du Mézenc fait parvenir à l'INAO de dossier de demande de reconnaissance en AOC pour la production d'un bœuf de Pâques.

Entre temps en automne 1997, un groupe de travail en charge d'étudier l'ensemble des demandes de reconnaissance en AOC en viandes, et notamment bovine, est constitué. Ce groupe de réflexion « produit carné, viandes et volailles » présente son rapport additionné des réflexions de la Commission Permanente au Comité National des Produits Agroalimentaires (CNPA) de décembre 1999.

Suite aux précisions apportées par l'association fin gras, le CNPA décide de nommer une commission d'enquête. Cette commission se réunit 5 fois entre avril 2000 et mars 2002.

De 1997 jusqu'en 2001 des travaux engagés en collaboration de l'INRA et de l'ADIV permettent de construire une fiche d'appréciation organoleptique pour la qualification du type de viande issu des animaux fin gras.

2. Modes d'élevage des fin gras du Mézenc

2.1 Milieu de production

Le dossier de projet de reconnaissance en AOC est une chose d'où les hommes sont généralement évacués. Au détour d'un paragraphe sur le soin des animaux resurgissent péniblement les preuves de leurs savoir-faire d'engraissement. L'inventaire austère des communes de l'aire géographique laisse supposer l'identité physique et culturelle, mais sans rien y montrer. L'anonymat du cahier des charges masque les réalités de la communauté d'éleveurs : il appauvrit l'engagement et travestit l'identité (cahier des charges en annexe XX).

Avant de rencontrer cette communauté d'éleveurs, perdu dans ces détails, je discernais bien **l'excellence de la production sans pouvoir y distinguer la typicité**. La première montée sur le plateau du Mézenc sur ce que la Direction Départementale de l'Équipement indique très sérieusement comme la « Zone Nord du Mézenc Sud » a eu lieu en 1999 avec l'équipe Systèmes Agraires et Développement (SAD) de l'INRA de Theix.

Le cahier des charges de l'association précise un certain nombre de caractéristiques du produit que l'on peut d'ores et déjà identifier avant de comprendre le fonctionnement des activités d'élevage *in situ*.

Les animaux fin gras sont élevés dans les communes situées à proximité du Mont Mézenc à une altitude de plus de 1100 m. Au total, 31 communes sont concernées dont 16 en totalité. Cette zone délimite le plateau du Mézenc qui constitue une surface de prairies permanentes (et quelques parcelles emblavées) exploitées pour le pâturage et la fauche.

Les animaux qui ne seraient pas issus d'une exploitation située dans l'aire de production du fin gras doivent, pour avoir droit à l'appellation, être engraisés avant l'âge d'un an sur le terroir fin gras. De même, pour les animaux achetés sur le plateau du Mézenc, ils doivent justifier de 6 mois de présence sur l'exploitation pour pouvoir bénéficier de la marque. Le cas se pose notamment pour les achats d'animaux à l'extérieur de l'exploitation pour compléter des lots de génisses destinées à l'engraissement.

2.2 Races et croisements admis

Le cahier des charges autorise les races (pures ou en croisement) aubrac, charolaise, limousine, salers. Les animaux de race blonde d'Aquitaine ne pourront plus être commercialisés sous la marque fin gras à partir de 2005).

Le relevé des prix moyen de vente des animaux montre qu'ils ont augmenté pour toutes les races et qu'il n'y a pas de différence significative entre les races. En conséquence, le groupe porteur de projet conclut que la race n'influe pas sur le prix et que c'est la méthode d'engraissement qui est reconnue par les professionnels de la filière.

Relevé des prix (FF)/race	Prix moyen au kg de carcasse en 2000	Prix moyen au kg de carcasse en 1999	Prix moyen de carcasse en 2000
Croisées	26,93	25,53	354
Charolaises	27,60	25,69	368
Limousine	28,40	26,63	360
Aubrac	29,12	34	335

Au sein de chacune de ces races, au-delà de leur rusticité, il existe des souches d'élevages adaptées à une consommation de foin importante.

2.3 Alimentation

Les animaux sont conduits individuellement et non par lot. Pendant les 2 à 3 ans, les animaux alternent entre 6 mois de mise à l'herbe et 6 mois d'engraissement à l'auge. Pendant la phase de d'engraissement/ finition en dernier hiver avant abattage les animaux destinés au fin gras reçoivent à volonté 4 rations de foin par jour. Cet engraissement est de 110 jours minimum avant l'abattage. Cette durée d'engraissement suppose que la rentrée à l'étable ait lieu au plus tard le 1^{er} octobre pour les premiers animaux abattus de la saison au 15 janvier¹.

Un complément alimentaire pour équilibrer la ration en foin est autorisé. Il peut être fabriqué par l'exploitant ou le plus souvent acheté chez un fournisseur agréé par l'association fin gras du Mézenc. La quantité de concentré distribuée est fonction du poids de l'animal mais ne dépasse pas les 700g/100kg de poids vif/jour.

Pour les éleveurs, cet aliment complémentaire n'est pas un moyen d'engraisser plus rapidement les animaux mais une façon de modérer l'état d'engraissement. Cette particularité est contradictoire avec l'usage habituel des compléments et correspond à un savoir-faire spécifique des éleveurs de fin gras.

Aucune mention n'est faite dans le cahier des charges sur les prés de foin à cistre alors que, selon les porteurs de projet, elle constitue une part importante dans la construction de la typicité des viandes d'animaux fin gras. Il n'existe pas de contraintes sur l'identification des parcelles, de modalités de tri du foin à la parcelle ou à la botte ou même de présence de cistre.

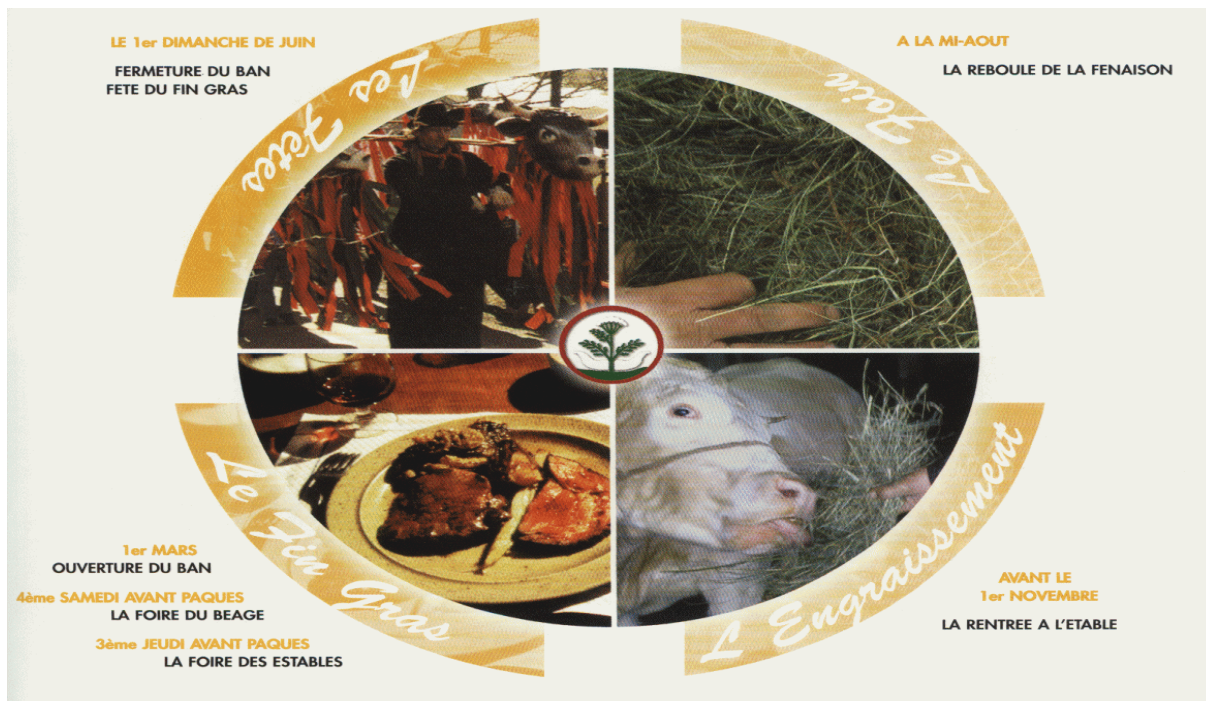
2.4 Calendrier de la production

La roue du fin gras du Mézenc résume les temps forts de la vie de la communauté d'éleveurs du Massif du Mézenc qui s'organisent autour de la récolte du foin à partir du 1^{er} juillet (pour respecter les engagements des contrats MAE), de l'engraissement des animaux destinés au fin

¹ En comptant la durée de maturation de la viande incompressible de 15 jours dans le réfrigérateur pour une commercialisation de la viande le 1^{er} février

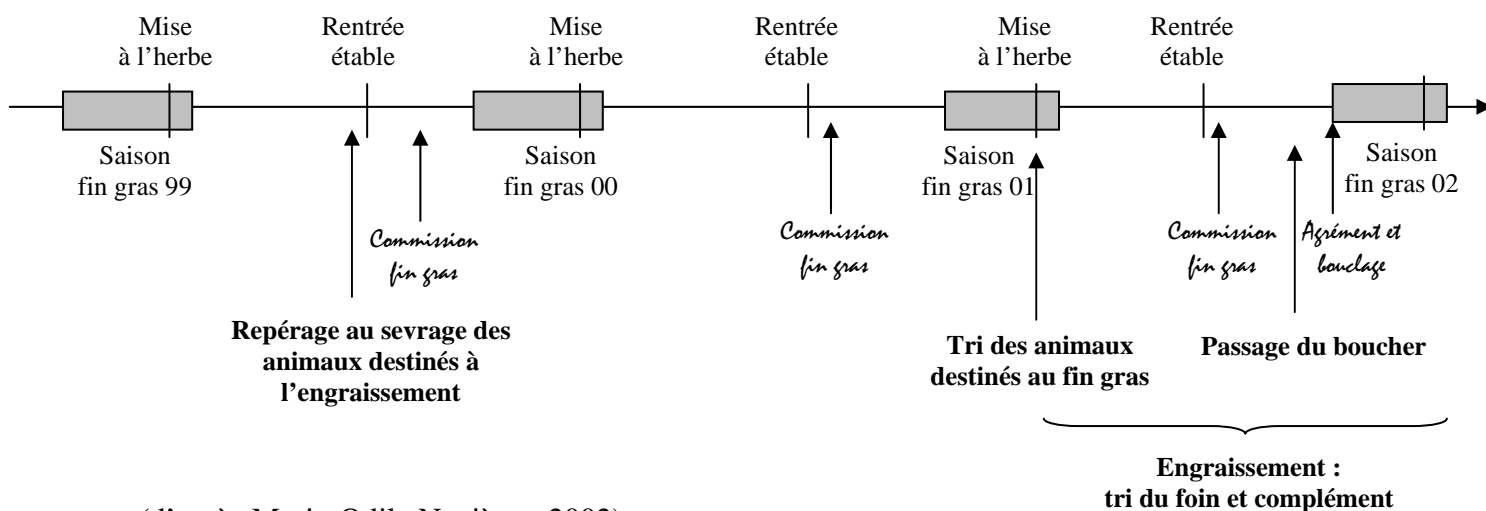
gras en stabulation, l'exposition des fin gras sur les différents foirails et des manifestations culturelles témoignant de l'identité du Massif (Figure 1).

Figure 1 : Roue du Mézenc



Plus prosaïquement, nous pouvons représenter les séquences d'élevage sur trois ans d'un animal destinés au fin gras comme suit (Figure 2) :

Figure 2 : Enchaînement des séquence d'élevage du fin gras sur 4 saisons



3. Les types de systèmes d'élevage rencontrés sur le Mézenc

Le plateau du Mézenc accueille plusieurs modes de fonctionnement des activités qui reflètent des types de système d'élevage différents. Nous en avons distingué au moins deux qui rejoignent des types déjà connus par ailleurs.

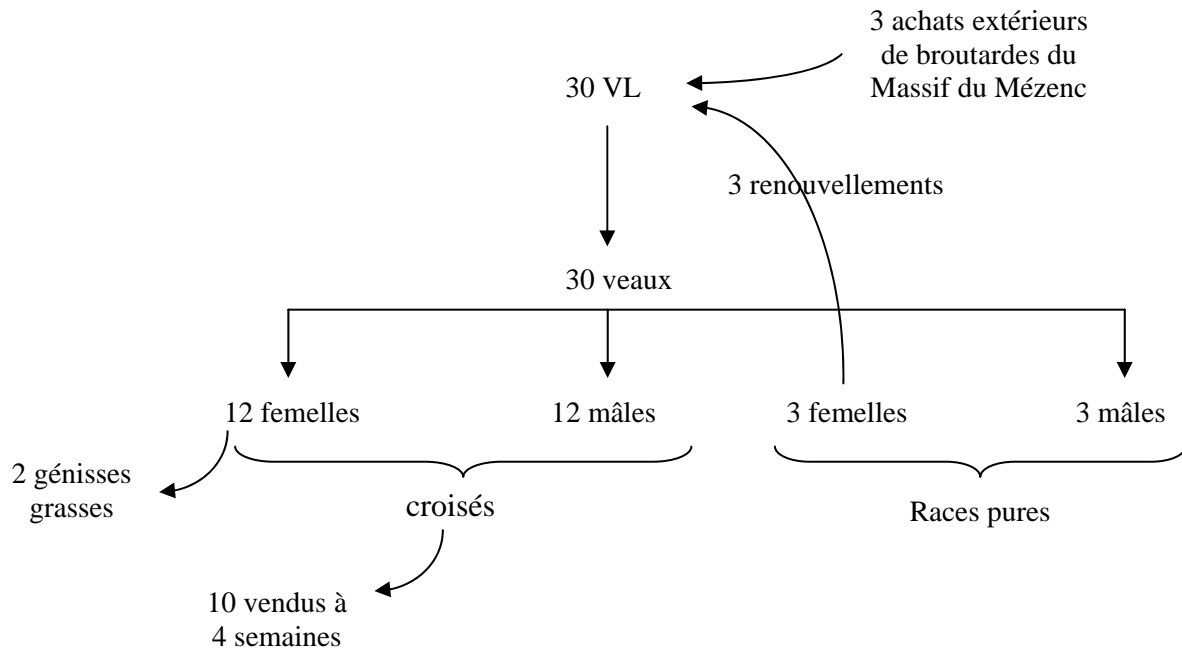
3.1 Système d'élevage laitier mixte

Le premier est un système laitier. Au sein de ce système laitier coexistent plusieurs réalités. Ces réalités procèdent d'une logique de diversification des troupeaux purement laitiers vers des systèmes allaitant suite à la mise en place de la prime de maintien des troupeaux de vaches allaitantes (PMTVA). Dans un contexte de suppression à terme des quotas laitiers, l'objectif pour les éleveurs de vaches laitières est aujourd'hui de diminuer leur quota laitier et de maintenir un nombre de vache laitière importante. Ils ont à faire le choix entre deux types de systèmes d'élevage.

D'une part, un système composé d'un troupeau mixte laitier/viande (les races en elles-mêmes n'étant pas mixtes). Ce système mixte est par définition difficile à décrire puisqu'il est en constante recherche d'un équilibre entre le troupeau destiné à la production de lait et celui orienté vers la production de viande. L'instabilité qui en découle conduit les éleveurs à s'accommoder de systèmes différents :

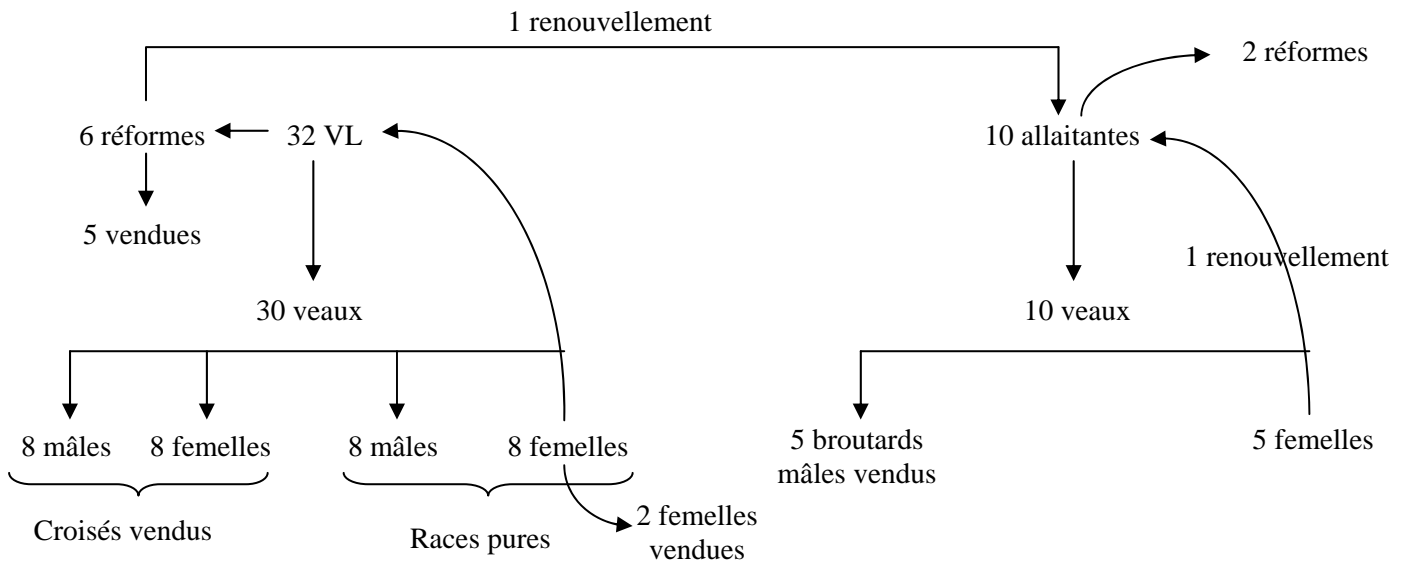
(i) soit un troupeau de vaches montbéliardes conduit et déclaré en troupeau allaitant et ayant droit, à ce titre, à la PMTVA et un second troupeau laitier de montbéliardes (Figure 3).

Figure 3 : système troupeau mixte
(pour 60 000 L de quota laitier)



- (ii) Soit, plus fréquemment, un troupeau laitier de race montbéliarde (voire croisé) et un troupeau allaitant de montbéliardes croisées. Dans ce cas, les races sont donc pures et spécialisées pour la production laitière et croisées en insémination artificielle (montbéliard*charolais) pour la production de viande. Entre ces deux troupeaux, il existe des circulations d'animaux accompagnées de flux de gènes importants (Figure 4).

Figure 4 : système deux troupeaux



(d'après Martin et Roqueplan, 1999)

Quelques femelles croisées sont conservées pour la production de génisses de boucherie de 2 ans. Ce sont ces génisses grasses que l'on retrouve dans les animaux fin gras issus des cheptels laitiers mixtes. La production de veaux est importante. Cela dit le prix de vente du veau de lait de 28 jours ne permet pas de bien les rémunérer. Quelques éleveurs choisissent

donc d'engraisser quelques vaches pour en faire des brouardes de 10 mois. Là encore, le cours les conduit (au moins momentanément) à abandonner cette pratique.

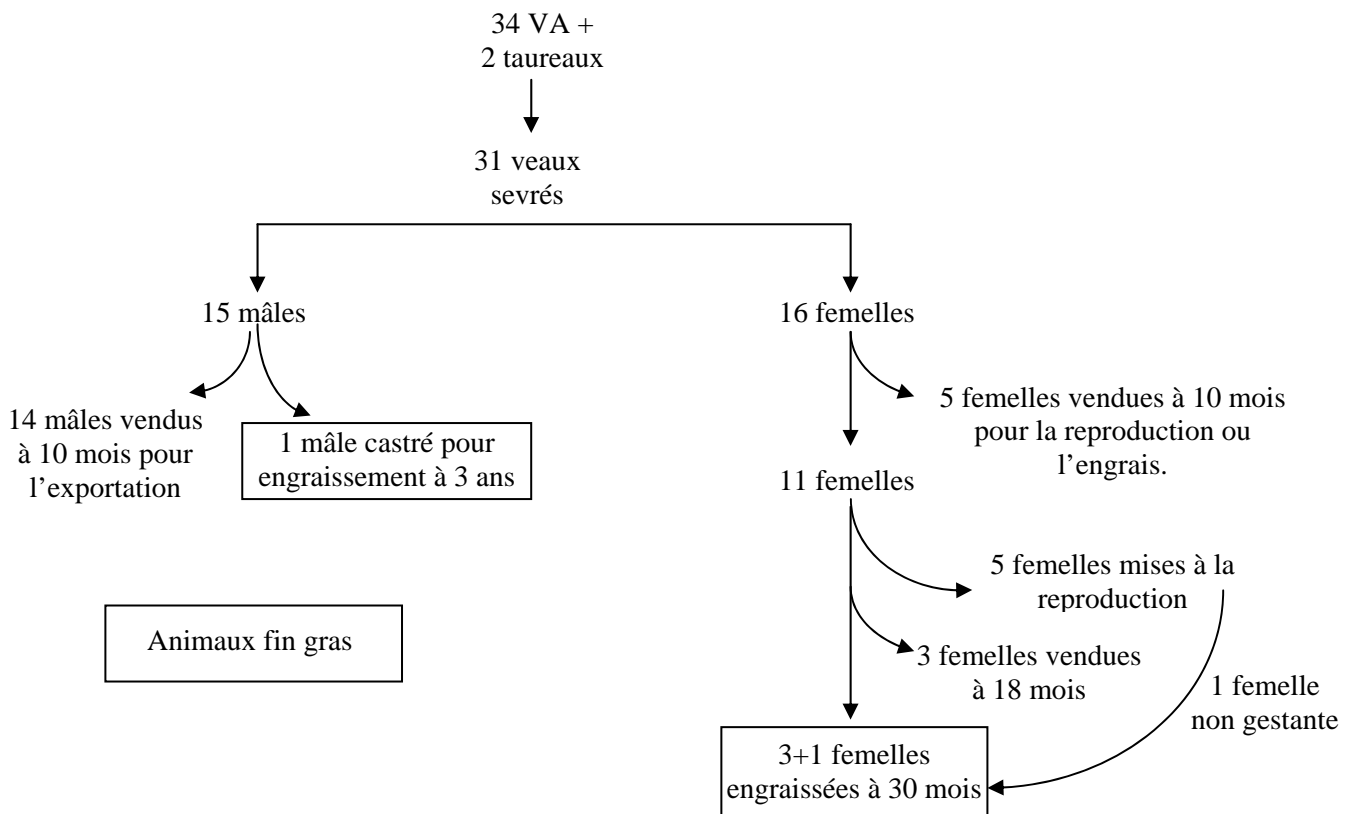
La faible revenu de ce système mixte conduit les éleveurs à s'orienter vers le double troupeau dans lequel chacun des troupeaux est spécialisé en lait ou en viande. L'ensemble des femelles issus du troupeau allaitant sont conservées et à l'âge de un an, l'éleveur réalise un tri et choisit de les conserver pour le renouvellement ou de les vendre en génisses de boucherie.

Ces systèmes reposant sur la diversification de la production laitière posent le problème de la place dans les bâtiments. La période pâturage est courte (du 15 mai à fin octobre) et tous les animaux passent la moitié de l'année en stabule à l'attache (chez plus des $\frac{3}{4}$ des éleveurs rencontrés). Ce manque de place donne souvent la priorité aux animaux laitiers plutôt qu'aux vaches du troupeau allaitant. De même, l'augmentation progressive des quotas individuels déplace l'équilibre mixte vers une spécialisation en production laitière. Enfin, les éleveurs préfèrent valoriser leurs génisses sans les engraisser et les vendre en veaux de 4 semaines bénéficiant ainsi d'un apport en trésorerie intéressant et rapide (Martin et Roqueplan, 1999).

3.2 Système d'élevage allaitant

Le second est le système allaitant spécialisé. Les éleveurs produisent des animaux de races charolaise, limousine voire aubrac. Ils produisent essentiellement des broutards type veau de Saint Etienne de 250 kg ainsi que du « baby bœuf » (babilles) de plus de 350 kg (la production de babilles répond à l'obtention de la prime au bovin mâle). Une partie des femelles sert au renouvellement. Les autres femelles sont de moins en moins vendues en broutardes de 10 mois et de plus en plus engraisées pour production de génisses grasses de 2 ans

Le Mézenc est la seule zone en Haute-Loire où les éleveurs se sont spécialisés en bovins allaitants. En général, les autres éleveurs possèdent également un troupeau ovin ou atelier de volailles ou de porc hors sol en complément. Ce système spécialisé allaitant mézinois s'est développé depuis l'instauration des quotas en 1984 et s'est accéléré avec la mise en place des pénalités de dépassement des livraisons de lait en 1987 (Martin et Roqueplan, 1999).



4. Procédure agrément des animaux en fin gras

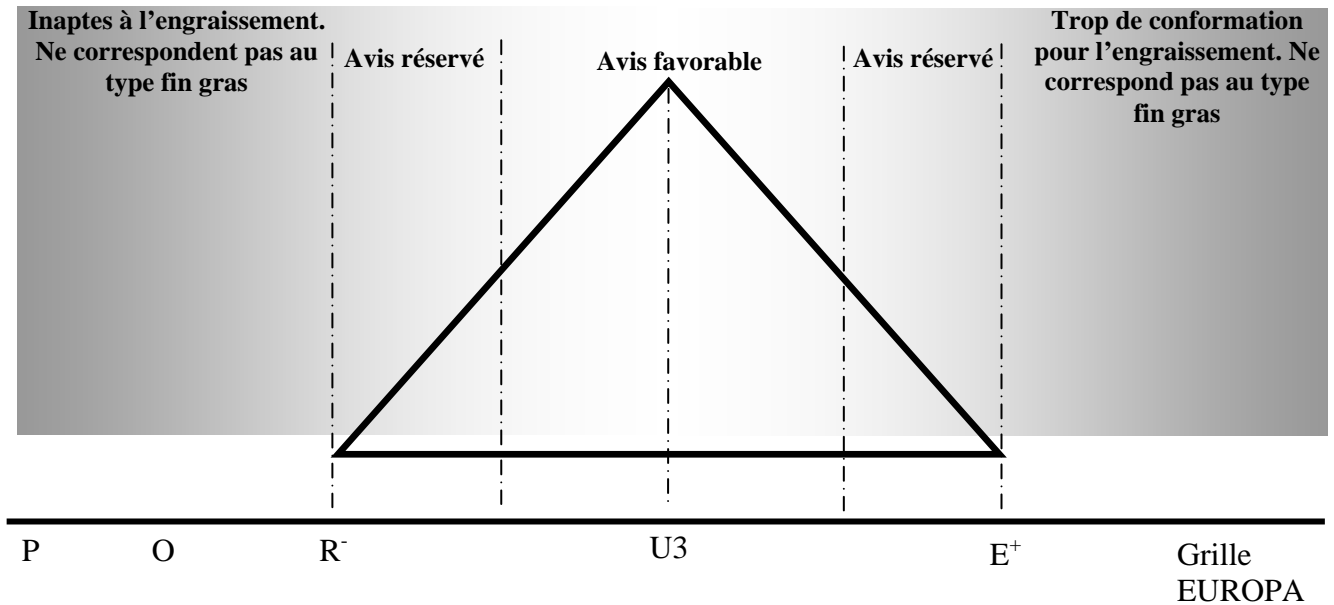
Le groupe porteur de projet a abouti à une classification spécifique de l'animal vif indépendante de la grille de classement EUROPA (cf. texte principal). En effet, la linéarité du classement EUROPA ne satisfait pas le développement harmonieux de l'animal tel qu'il est apprécié dans la grille d'agrément fin gras du Mézenc (Figure 5).

Figure 5 : grille d'agrément du fin gras du Mézenc

Nom : Prénom :							Adresse : N° cheptel :			Favorable (Fav) Réservé (Rés) Défavorable (Déf)			N° boucle
	N° national	Naissance	Sexe	Race	Dév. musculaire	Dév. squelettique	Aptitude fonctionnelle	Aptitude engraissement	Appréciation globale	Avis	Etat d'engrais.	Présentation générale	N° d'agrément
Passage 1 automne 1999	07.....	01/02/99	F	39	F	M	G		G	Fav			
Passage 2 automne 2000	07.....	01/02/99	F	39	F	G	G		G	Fav			
Passage 3 automne 2001	07.....	01/02/99	F	39	F	M	M	G	G	Fav			
Passage 4 février 2002	07.....	01/02/99	F	39	F						F	F	218
Passage 1 automne 2000	07.....	04/03/00	M	38	G	F	F		F	Fav			
Passage 2 automne 01	07.....	04/03/00	M	38	F	F	F		F	Fav			
	07.....	04/03/00	M	38									
	07.....	04/03/00	M	38									

Une grille de correspondance entre les deux grilles SEUROP et FGM a toutefois été mise en place en établissant des zones d'avis favorable, réservé ou de rejet de l'animal pour la qualification en fin gras. Cette grille de correspondance permet de définir l'animal type idéal fin gras (Figure 6) :

Figure 6 : correspondance entre les notations F, G, M et leur classement en abattoir



La commission d'enquête souligne que la cohérence entre le jugement sur pied et les carcasses n'est pas souvent vérifiée dans le reste de la filière bovine. En conséquence, elle traduit un savoir-faire des producteurs très important.

5. Abattage et transformation des carcasses de fin gras

5.1 Saison de commercialisation des animaux fin gras et bœuf terroir

Les animaux fin gras sont abattus depuis 2000 entre le 1^{er} février et le 31 mai. Les animaux qui sont abattus hors saison peuvent bénéficier de la marque « bœuf terroir du Mézenc » qui est également déposée par l'association fin gras du Mézenc. Le cahier des charges porte sur l'alimentation avec une finition à l'herbe et la maturation des quartiers arrières d'au moins 8 jours (au lieu de 10 pour le fin gras). Des discussions avec la commission d'enquête ont soulevé la nécessité de mieux différencier les deux produits très proches afin d'éviter toute confusion (souvent les bœuf terroir ont été élevé de la même façon que les fin gras mais leur vente hors saison les empêche de bénéficier de l'appellation fin gras). Suite à ces discussions, l'association a décidé d'interdire la vente d'animaux bœuf terroir pendant la saison fin gras et mieux spécifier les différences entre les cahiers de charges.

	<i>Cahier des charges « bœuf terroir »</i>	<i>Cahier des charges « fin gras »</i>
<i>Période d'abattage</i>	1 ^{er} juillet au 31 décembre	1 ^{er} février au 31 mai
<i>Catégorie d'animaux</i>	Jeunes bovins, vaches de réforme	Génisses de 24 à 48 mois et bœufs de 26 mois minimum
<i>Type d'engraissement</i>	- A l'herbe pâturée ; - A l'auge mais de courte durée en début d'hiver.	Au foin pendant 110 jours minimum
<i>maturation</i>	8 jours minimum sur les arrières	10 jours minimum sur les arrières

5.2 Age des animaux abattus

L'âge à l'abattage varie entre 24 et 48 mois pour les génisses et de 26 à 48 mois pour les bœufs. Les carcasses des génisses doivent au moins peser 280 kg et celles des bœufs 320 kg. Ces génisses de plus de 34 mois en moyenne donnent des carcasses plutôt lourdes en contraste avec la tendance du marché privilégiant un engraissement court.

5.3 Traitement des carcasses

Un point particulier concernant la fente de la carcasse à l'aide d'un couperet et non sciée. Cette pratique évite l'échauffement et la souillure des carcasses par la sciure d'os. Elle permet une conservation pendant la maturation plus longue jusqu'à 4 semaines.

De même, l'interdiction de l'émoussage laisse suffisamment de gras de couverture pour allonger le temps de maturation.

Le temps de maturation est de 10 jours pleins minimum en quartiers ou en carcasse et de 3 jours pour les morceaux à braiser ou à bouillir.

Aucune précision n'est faite sur le mode de découpe des carcasses.

5.4 Une procédure d'agrément des carcasses inexistante

Il n'existe pas véritablement d'agrément sur la carcasse puisque les animaux sont déjà agréés fin gras en vif lors du dernier passage de la commission et bouclés.

Les indicateurs mis en place à ce stade concernent la couleur du muscle (de rouge franc à rouge pourpre). La couleur du gras (de blanc à blanc crème) qui témoigne d'un engraissement au foin pour les animaux de plus de 24 mois. La couverture en gras de la carcasse (de cirée à couverte sans amas ponctuels de gras) déjà évaluée par les maniements en vif qui présage d'une viande persillée.

Annexe 9 : trame d'enquête par entretien à destination des éleveurs ayant servi à informer les terrains principaux

Informations générales

Date d'installation

Age des exploitants

Activités annexes à l'élevage

Type de système d'exploitation

SAU et SFP

STH

Nombre de vaches mère mises à la reproduction

Nombre de vêlage

Produits issus de l'élevage (broutards, veaux, fin gras, génisses)

Quota laitier et nombre de vaches primables

Parcellaire et gestion

Répartition des SFP et STH sur l'exploitation

Evolution de la part ZH sur quelques années ?

Régime foncier sur la ZH par rapport aux autres terres

Changement de régime foncier (location/fermage, propriétaire)

Importance de la spéculation foncière sur les zones AOC ou pressenties

Composition du cheptel

Taille du troupeau de bovins - taille optimale ?

Présence d'autre(s) espèce(s)/ autre(s) race(s)

Types d'animaux et effectifs

Origine des animaux et constitution du cheptel (reprise d'un troupeau, achat, etc.)

Alimentation

Alternance parcours hiver-été / Pratique de la transhumance ou troupeau sédentaire

Déroulement de l'hivernage (lieu, période, durée)

Origine du fourrage (si apport)

Période d'affouragement et nombre de mois d'affouragement

Conduite de la reproduction

D'où viennent les taureaux reproducteurs :

✕ élevés (grégarisme)

✕ achetés

✕ prêtés/échangés

Gestion de la consanguinité dans le troupeau

Existe-t-il un système de prêt ou d'échange des taureaux entre manades

L'achat se fait-il toujours aux mêmes manades

Vendez/échangez-vous des taureaux reproducteurs à/avec d'autres manades ?

Origine des femelles (achetés pleines pour la prime/vides)

Critères de sélection des taureaux reproducteurs (lignée, performance individuelle, etc.)

Connaissance et maîtrise de la paternité en monte libre (parcage) et contrôle

Mises-bas

Mise à jour régulière d'un cahier des mises-bas ?

Identification de la meilleure période pour les mises-bas ? Période (pic) - Nombre de vaches/génisses ayant vêlé à cette période - estimation de la fertilité du troupeau (connaissance de la fertilité individuelle)

Aptitude à caler les vêlages sur la période optimale ? Cette année vous avez combien de vaches qui ont eu un veau à cette période ?

Période de vente attendue des veaux nés en fin d'hiver dernier ?

Pour les autres, quels genres de problèmes posent-ils (notamment pour les veaux nés à contre-saison ? Quelle période de vente ?

Age de mise à la reproduction pour les génisses

Prise en compte de critères zootechniques de fertilité dans la sélection - *existe-t-il des objectifs de fertilité ?*

Tendance à resserrer sur cette période ou à étaler les vêlages - intérêts de chaque stratégie

Retour en chaleur (durée, causes des anœstrus)

Phénomène de décalage des vêlages observés sur plusieurs années

Renouvellement

Taux de renouvellement des mâles/des femelles

Critères de choix pour garder des mâles/des femelles

Durée de carrière – critères ?

Etapes de la sélection, taux d'élimination et critères d'élimination pour chaque étape (pour les voies mâle et femelle) : description de ce qu'est un bon animal

Gestion différenciée/allotement

Nombre de lots existants aujourd'hui ? En réduction/augmentation

De quoi sont-ils composés (nombre, individus) ? Comment ont-ils été composés (par sexe, par âge, etc.) ?

Existe beaucoup de modifications au cours du temps dans la composition de ces lots ? A quelles occasions ?

Dans quel but ont-ils été mis en place comme ça ? (Création de lots distincts entre les animaux aptes aux jeux et les autres ?)

Critères de différenciation (alimentation, fréquence des courses, mise à la repro., etc.)

Réforme

Causes *invoquées* pour la mise en réforme

A quel(s) moment(s) de l'année intervient la réforme (fréquence, raisons)

Réforme individuelle / par lot

Destination des animaux réformés - les animaux destinés à la boucherie sont-ils *tous* des animaux réformés ? S'agit-il toujours d'animaux réformés (marché de sortie) ou de vente d'animaux pour la boucherie ? (*réforme comme alimentation du marché de la viande ou pas seulement les réformes passent dans ce réseau commercial*).

Engraissement/ finition préalable avant abattage - type d'alimentation/durée/soins particuliers

Pratique récente/ancienne - sous cette même forme

Objectifs de la finition

Part de la vente de viande dans le CA de l'exploitation

Niveau d'encadrement technique

Nul/groupement, association/UPRA, EDE ?

Type de conseil recherché/type de conseil donné ?

Investissement dans l'AOC - connaissance de l'AOC (pour les élevages aptes)

Date de déclaration d'aptitude ?

Raisons d'adhésion à l'AOC ? Difficultés pour respecter le règlement de l'AOC ? Sur quels points particuliers ? Modification des manières de travailler ? Lesquelles ?

Niveau de satisfaction du fonctionnement AOC ? Améliorations à proposer ?

Vente d'animaux en général

Type d'acheteur ? Régularité des acheteurs ou opportunisme

Depuis combien de temps ?

Date de la dernière vente d'animaux ? Toujours ce jour là ou bien ça change ? Fréquence des ventes ? Régularité des ventes des animaux ?

Prix des animaux vendu ? Est-ce satisfaisant ? Est-ce exceptionnel ?

Vous avez déjà pensé travailler avec d'autres bouchers ? Pour quelles raisons ?

Dernièrement, vous avez donc vendu des animaux ?

Vente à l'unité ou par lot ? Mode de vente habituel ?

Dans quel cas vous les vendez à l'unité ? Par lot ? Combien ? Quels types d'animaux sont concernés ?

Les lots sont-ils constitués en fonction des types d'animaux que demande le boucher ?

Comment ça se passe, vient-il dans l'élevage ... ?

Vous lui montrer des animaux que vous avez choisis ? Comment ça s'est passé cette dernière vente ?

Vente impérative d'un animal que le boucher ne veut pas acheter : argumentation développée par l'éleveur ?

Constitution des lots hétérogènes/homogènes (facteurs d'hétérogénéité/homogénéité en termes de conformation, d'âge, etc.) ? Pensez-vous que le boucher arrive à valoriser ces animaux convenablement ?

Vous arrivez toujours à lui fournir les animaux qu'il vous demande ?

Ces lots sont toujours constitués de la même manière (en nombre et en catégories d'animaux) ou changement fréquent à chaque vente ?

Temps de constitution d'un lot d'abattage ?

Qu'est-ce que vous pensez que le boucher observe chez un animal lorsqu'il le choisit sur pied ?

La dernière fois que vous avez vendu des animaux, comment ça s'est passé pratiquement : description concrète ce que vous avez fait depuis le moment où vous allez les chercher ? (Reprise et résumé les actions précédentes)

Lorsque vous fixer le prix d'un animal sur pied avec le boucher, dites-moi comment ça se passe ?

Existe-t-il un prix de base ?

Que prend en compte ce prix de base ? Le prix est fixé par rapport à l'animal sur pied ou par rapport à la carcasse ?

Lors de la négociation du prix d'un animal sur pied avec le boucher, argumentaire pour attester de la valeur de l'animal ? Niveau de difficulté de la négociation du prix ?

Une fois que la vente à été faite, qui assure le transport de l'animal sur pied jusqu'au lieu où il va être abattu ?

Une fois qu'un animal est sorti de l'exploitation, vous avez des nouvelles de lui ?

Vous avez une idée à qui est destinée la viande de vos animaux ? A qui elle est vendue ? Où est-elle vendue ? Dans quelle grande surface/boucherie ? Avez-vous l'impression que le boucher fait ce qu'il faut pour que la viande soit la meilleure possible ? Estimez-vous que les gens connaissent la viande et qu'ils sont capables de la reconnaître ?

Questions symétriques éleveurs et bouchers

A quel(s) abattoir(s) livrez-vous ? Pour quels raisons ? Avez-vous toujours faire abattre vos animaux là ? Êtes-vous satisfaits de ce service ?

Livrez-vous vos animaux à l'abattoir par lot/par unité (nombre, fréquence) ? Qui constitue(nt) les lots d'abattage ? Qui assure le transport des carcasses ? A qui sont vendus les animaux sur pieds ?

Existe-t-il des pics de livraisons ? A quelle(s) période(s) ?

Existe-t-il des engagements d'apports à l'abatteur ?

Accompagnez-vous personnellement vos animaux à l'abattoir ? Restez-vous pour l'abattage ?

Quel(s) document(s) recevez-vous de l'abattoir ? Y êtes-vous attentif ? Quels sont les éléments que vous regardez en premier ? Vous sont-ils tous utiles ?

Qu'est-ce que vous aimeriez que l'abattoir vous donne en plus comme infos ?

Vos derniers animaux étaient-ils classés comment sur la grille ? Quels poids faisaient-ils ?

Combien vous les a t'on payés ? Vos animaux sont-ils vendus en AOC ou sous la marque du négociant/association ?

Annexe 10 : décret du 7 juin 2000 abrogeant les décrets du 3 décembre 1996 et du 8 septembre 1997 relatifs à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue »

Textes généraux
Ministère de l'agriculture et de la pêche

Décret du 7 juin 2000 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Taureau de Camargue

NOR: AGRP0000328D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement communautaire no 2081/92 modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment les articles L. 641-2, L. 641-3 et L. 641-6 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret no 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu la proposition du comité national des produits agro-alimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 1er décembre 1999,

Décète :

Art. 1er. - Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue » les viandes fraîches de bovins mâles ou femelles, nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire géographique définie à l'article 2 ci-dessous et qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Art. 2. - Aire de production :

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée, la viande doit provenir des manades (élevages de taureaux de race « raço di biou ») ou des ganaderias (élevages de taureaux de race « de combat ») situées dans l'aire géographique composée des communes suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône

Cantons d'Arles : toutes les communes.

Canton de Châteaurenard : toutes les communes.

Canton d'Eyguières : Aureilles, Eyguières, Lamanon et Mouriès.

Canton d'Istres : Fos-sur-Mer, Istres.

Canton d'Orgon : toutes les communes.

Canton de Port-Saint-Louis-du-Rhône : Port-Saint-Louis-du-Rhône.

Canton de Salon-de-Provence : Grans, Miramas, Salon-de-Provence.

Canton des Saintes-Maries-de-la-Mer : Saintes-Maries-de-la-Mer.

Canton de Saint-Rémy-de-Provence : toutes les communes.

Canton de Tarascon-sur-Rhône : toutes les communes.

Département du Gard

Canton d'Aigues-Mortes : toutes les communes.

Canton d'Aramon : toutes les communes, à l'exception des communes d'Estézargues et de Domazan.

Canton de Beaucaire : toutes les communes.
 Canton de Lédignan : Mauressargues.
 Canton de Marguerittes : toutes les communes.
 Canton de Nîmes : toutes les communes.
 Canton de Quissac : toutes les communes, à l'exception de la commune de Quissac.
 Canton de Remoulins : Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.
 Canton de Rhony-Vidourle : toutes les communes.
 Canton de Saint-Chartes : toutes les communes, à l'exception des communes d'Aubussargues, Baron, Collorgues, Foissac et Saint-Dézéry.
 Canton de Saint-Gilles : toutes les communes.
 Canton de Saint-Mamert : toutes les communes.
 Canton de Sommières : toutes les communes.
 Canton d'Uzès : Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.
 Canton de Vauvert : toutes les communes.
 Canton de La Vistrenque : toutes les communes.

Département de l'Hérault

Canton de Castries : toutes les communes.
 Canton de Claret : Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières.
 Canton de Lunel : toutes les communes.
 Canton Les Matelles : Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.
 Canton de Mauguio : toutes les communes.
 Canton de Montpellier : Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols.
 A l'intérieur de cette aire géographique, il est défini à l'intérieur des communes d'Arles, Fontvieille, Fos-sur-Mer, Maussane-les-Alpilles, Mourières, Paradou, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Les Saintes-Maries-de-la-Mer (département des Bouches-du-Rhône), Aigues-Mortes, Aimargues, Beauvoisin, Le Cailar, Le Grau-du-Roi, Saint-Gilles, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert (département du Gard), Candillargues, La Grande-Motte, Lansargues, Lattes, Marsillargues, Mauguio, Palavas-les-Flots, Pérols, Saint-Nazaire-de-Pézan (département de l'Hérault), une aire dite « zone humide » dont les limites ont été approuvées par le Comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine au cours de sa séance du 22 mai 1996, sur proposition de la commission d'experts nommée à cet effet. Un document cartographique reprenant les limites de cette zone humide est déposé dans les mairies des communes intéressées.

Art. 3. - Races et jeux taurins.

Les animaux doivent être exclusivement de race « raço di biou », de race « de combat » ou de croisement « raço di biou » et « de combat ».
 Les critères de sélection génétique doivent correspondre aux us et coutumes, liés à la vocation des jeux taurins, à l'exclusion de critères bouchers qui pourraient nuire à la combativité de l'animal et aux caractéristiques de la viande.

Art. 4. - Identification et suivi du cheptel.

Les animaux doivent être nés et élevés dans des élevages situés dans la zone définie à l'article 2 sans préjudice de la réglementation en vigueur relative à l'identification des bovins, chaque animal est identifié par une marque au feu et éventuellement une escoussure dès l'âge de six mois.

Art. 5. - Mode d'élevage.

L'élevage doit être pratiqué en liberté, en plein air, de façon extensive afin de préserver le

caractère sauvage des animaux.

Tous les animaux doivent être contrôlés annuellement vis-à-vis des maladies légalement contagieuses.

Le chargement ne peut être supérieur à une unité gros bovin (UGB) pour 1,5 hectare de landes, parcours et prairies.

Le calcul des UGB est effectué à partir des données suivantes :

- animal de zéro à six mois : 0 UGB ;
- animal de six mois à deux ans : 0,6 UGB ;
- animal de plus de deux ans : 1 UGB.

Tous les animaux doivent séjourner au minimum six mois, sans affouragement, dans la période d'avril à novembre, dans la zone dite « humide » définie à l'article 2.

L'alimentation essentielle doit être celle de la pâture. Toutefois, en période hivernale, un complément alimentaire peut être apporté exclusivement à l'aide de foin et de céréales originaires de l'aire géographique. En aucun cas, les aliments complets composés, y compris médicamenteux, ne sont autorisés. Tout traitement ayant un objet non thérapeutique est interdit.

Art. 6. - Abattage.

Les animaux doivent être abattus et découpés dans des abattoirs et des ateliers de découpe situés dans l'aire géographique définie à l'article 2. Ces abattoirs et ateliers de découpe doivent répondre aux normes communautaires en vigueur attestées par l'estampille communautaire d'abattoir. Les ateliers de découpe vendant directement au détail (boucheries de détail) peuvent être situés hors de la zone définie.

Les animaux sont abreuvés avant d'être enlevés vers les abattoirs. Lors du transport, chaque animal est attaché ou séparé. Au déchargement, les animaux sont lâchés successivement dans un couloir spécialement conçu à leur intention.

Chaque animal doit être livré avec son DAB (document d'accompagnement bovin). Il doit être âgé de dix-huit mois minimum.

L'abattage intervient dès le déchargement de la bétailière, sans délai d'attente. Le stockage d'animaux à l'abattoir est interdit.

Les animaux doivent être bloqués et assommés en moins de cinq secondes, un piège de contention étant obligatoire.

Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité.

La cadence d'abattage ne doit pas dépasser deux têtes par poste à l'heure.

Le local d'abattage doit être conçu de façon à bien évacuer les vapeurs des carcasses (ratio d'occupation : une carcasse par 25 mètres carrés).

La dépouille et l'éviscération se font avec un soin particulier de manière à ne pas souiller les carcasses.

Le douchage de la carcasse est strictement limité aux parties en contact avec la masse abdominale.

La fente est réalisée à la feuille ou à la scie à ruban, de façon à ne pas échauffer la viande.

En fin de chaîne d'abattage, les animaux sont pesés et classés suivant la grille Europ.

Les carcasses ne doivent pas avoir un poids fiscal inférieur à 100 kg. Elles doivent présenter une couleur de viande rouge intense.

Les carcasses seront soumises à un ressuage doux dans une salle frigorifique fortement ventilée, à une température de + 5°C à + 7°C afin de sécher et refroidir la carcasse sans contraction musculaire. La température à coeur devra être de 10°C environ au bout de dix heures de ressuage.

La durée de maturation à l'abattoir des carcasses doit être au minimum de quarante-huit

heures et au maximum de cinq jours à une température comprise entre 0°C et 2°C.

Art. 7. - Identification de la viande en AOC.

L'identification de la viande en AOC « Taureau de Camargue » se fait au stade de la carcasse entière, entre l'instant de la pesée fiscale et la sortie de ressuage.

Elle se traduit par l'apposition immédiate du tampon d'identification AOC sur les différents muscles (huit points). Ce tampon est délivré par les services de l'Institut national des appellations d'origine.

Dès lors et jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résulteront sont accompagnées d'une étiquette d'identification qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation ;
- le numéro d'abattage ;
- le nom en clair de l'élevage ;
- le nom, l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir.

Art. 8. - Agrément.

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue », tout opérateur, intervenant dans les conditions de production de la viande, doit respecter les règles fixées par le décret relatif à l'agrément de la viande AOC « Taureau de Camargue » pris en application des articles L. 641-3 et L. 641-6 du code rural.

Art. 9. - Protection.

L'emploi de toutes indications ou de tous signes susceptibles de faire croire à l'acheteur qu'une viande a droit à l'appellation d'origine ci-dessus définie alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine contrôlées.

Art. 10. - Les décrets du 3 décembre 1996 et du 8 septembre 1997 relatifs à l'appellation d'origine contrôlée « Taureau de Camargue » sont abrogés.

Art. 11. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 7 juin 2000.

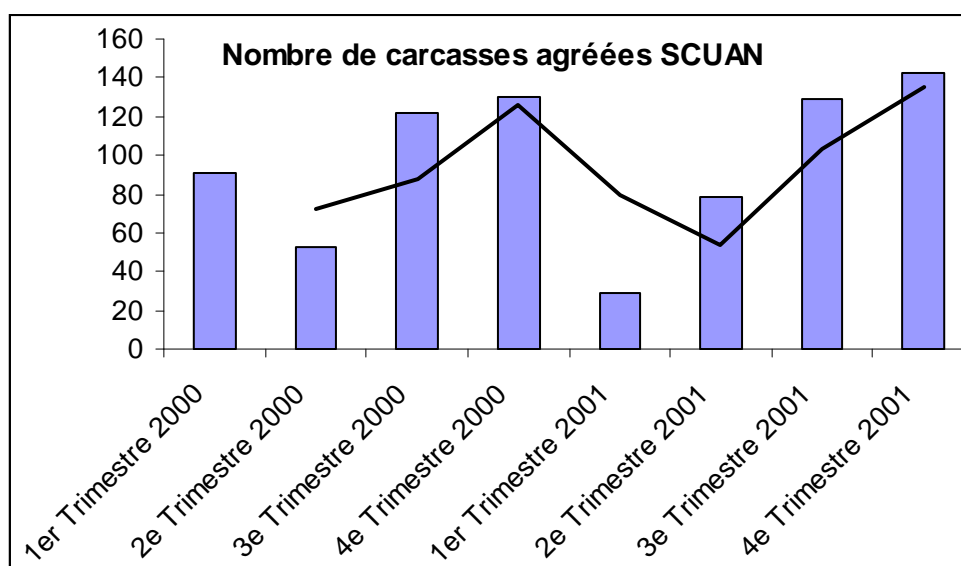
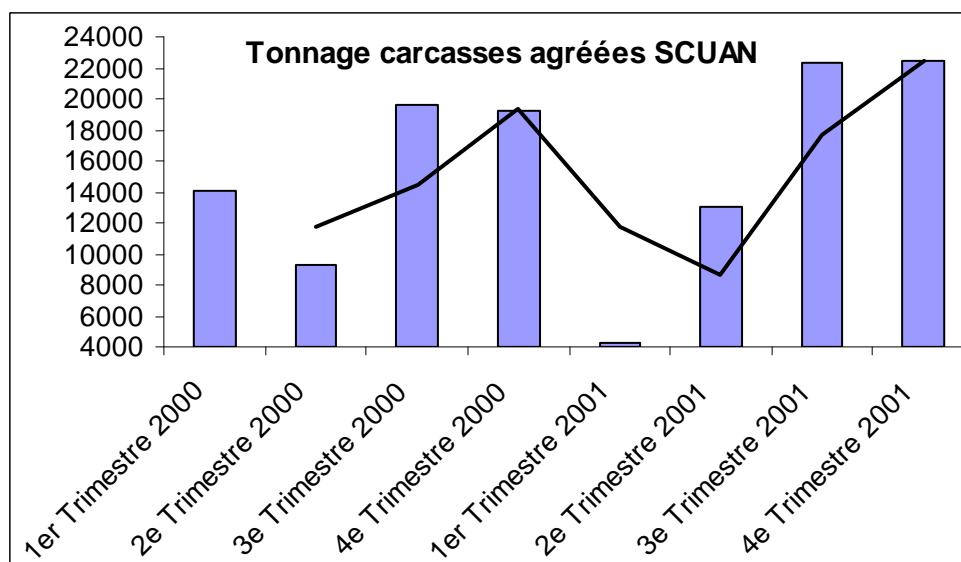
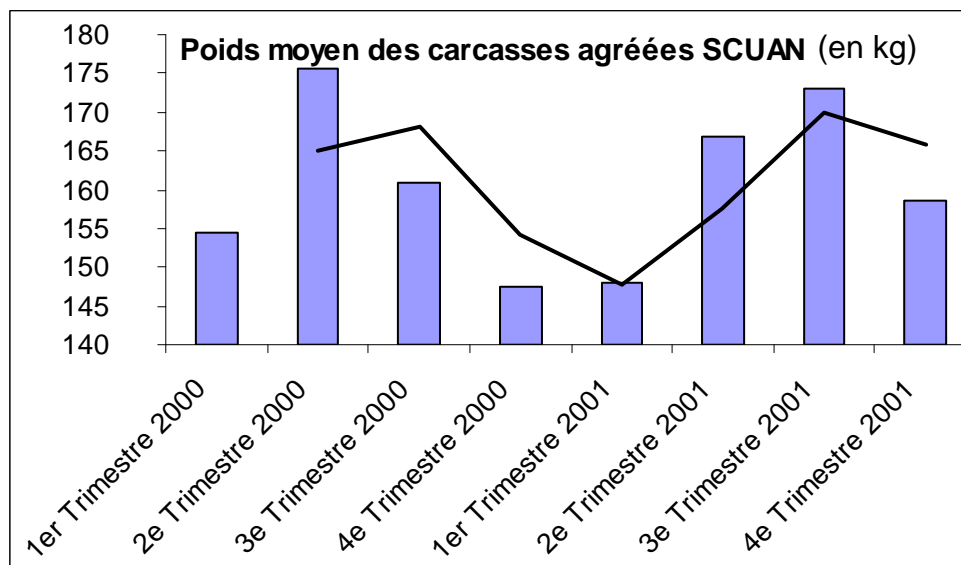
Lionel Jospin
Par le Premier ministre :

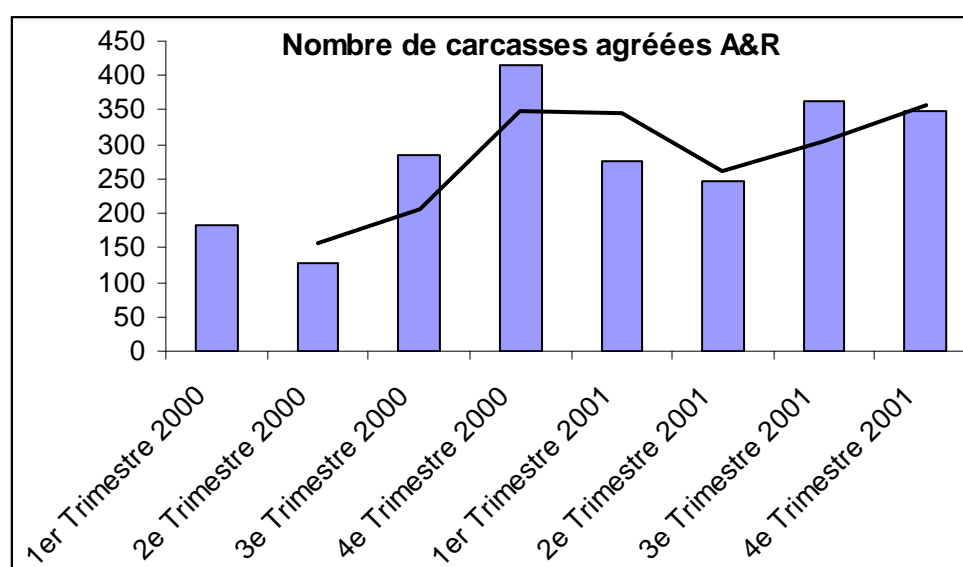
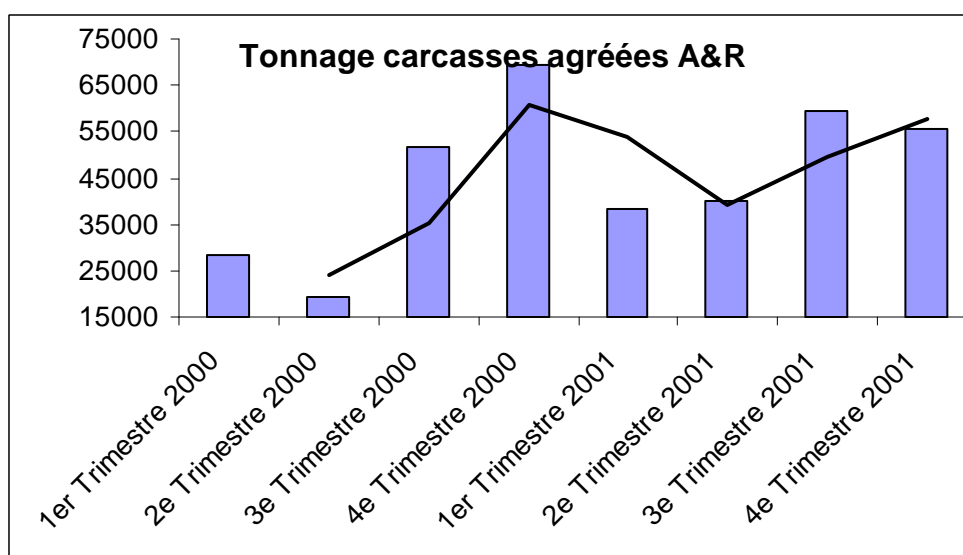
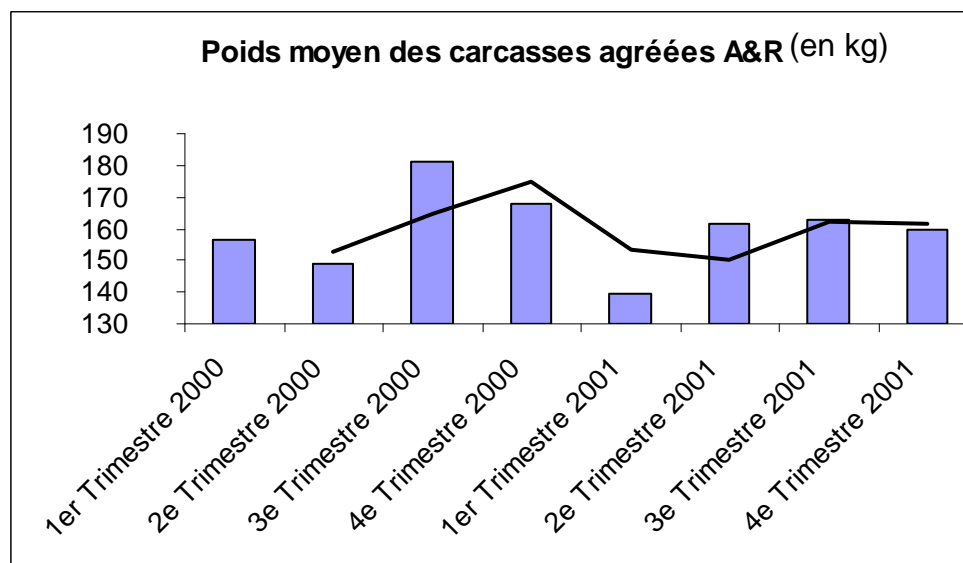
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Jean Glavany

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
Laurent Fabius

La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat
et à la consommation,
Marylise Lebranchu

Annexe 11 : statistique trimestriel 2000 et 2001 des poids et des volumes de taureaux de Camargue AOC (la courbe noire représente la moyenne mobile)





Annexe 12 : sujet de post-doctorat confié à Marcelo Champredonde

Séjour de post-doctorat de Marcelo Champredonde

Unité d'accueil : LRDE Corte

Encadrant : Casabianca François assisté de Trift Nicolas (doctorant INAPG)

Période souhaitée : Avril 2002 à février 2003 (soit 11 mois)

Sujet proposé

Contexte général

Les viandes bovines ne connaissent, en France, que très peu de situations où leur origine est reconnue et fait l'objet d'un marquage officiel. Un seul cas d'AOC et 4 cas d'IGP sont aujourd'hui reconnus, mais plusieurs demandes sont en cours d'instruction.

Les difficultés rencontrées dans l'instruction de tels dossiers montrent

- des déconnexions importantes entre amont et aval des filières,
- des ruptures d'intégrité liées au démontage des carcasses et à la grande diversité entre muscles d'une même carcasse,
- des formes d'organisation de la mise en marché du bovin vivant qui opacifient le marché des carcasses et des viandes.

La crise de l'ESB a provoqué un besoin accru de vérification des critères de provenance et s'est traduite par un renforcement de la traçabilité des viandes bovines (nouvelles normes d'étiquetage des viandes bovines). Cependant, quelle place est-elle faite aux notions d'origine ?

Il semble intéressant de confronter les diverses situations où cette question conduit les acteurs locaux à s'organiser pour faire valoir des caractéristiques particulières de leurs animaux et de leurs viandes. Un travail d'enquêtes de terrain est mené simultanément en Camargue (seule AOC reconnue), dans le Mézenc (demande d'AOC en cours d'instruction) et en Corse (aucune demande organisée). Ce travail vise à caractériser non seulement les activités des différentes catégories d'acteurs (éleveurs, abatteurs, bouchers) mais aussi les formes que prennent leurs relations : le rôle des couplages entre acteurs dans le transport de l'origine depuis l'animal jusqu'au morceau de viande. Ces enquêtes portent donc une particulière attention à la formalisation des savoirs de chaque catégorie et à leur confrontation.

La thèse de Nicolas Trift a commencé début 2000 et le séjour post-doctoral proposé s'inscrit dans cette approche en la limitant à la seule région corse.

Contexte régional

En région corse, les éleveurs de montagne produisent un animal appelé localement *manzu*. Il s'agit d'un jeune bovin âgé de 9 à 11 mois (entre le veau et le broutard) pesant entre 80 et 170 kg de

carcasse. Sa viande particulièrement rouge est un produit socialement reconnu. Il est présent dans les inventaires de produits traditionnels et fait l'objet de recettes culinaires fort appréciées.

Mais dans les faits, **l'absence de dispositifs techniques** (pas d'abattoir, ni cahier de charges) et le **mode particulier d'organisation collective entre éleveurs et bouchers** (transactions peu informées) n'autorisent pas la mise en valeur de sa spécificité. Cette disqualification du *manzu* amène les bouchers urbains et négociants de l'île à lui préférer des carcasses issues d'animaux de races limousine ou charolaise mieux conformées et dont le rendement boucher est supérieur à celles des veaux de montagne. Ces carcasses proviennent de l'abattage **d'animaux élevés dans la plaine corse** et sont alors baptisées « veau corse », ou sont importées du continent.

Ce *manzu* typique et réputé se retrouve donc paradoxalement à alimenter des marchés souterrains et notamment maghrébins. La différenciation par l'origine permettrait pourtant de qualifier les veaux de montagne sur d'autres critères qu'uniquement le rendement en viande et donnerait ainsi une chance à l'élevage de montagne de sortir de la voie de marginalisation dans laquelle il est confiné.

Question de recherche

Dans ce contexte où coexistent des types de production divers circulant parmi une multitude d'intervenants, il est difficile de disposer d'une représentation claire de la diversité des situations. En effet, chaque « style » de transaction dépend à la fois des parties prenantes en jeu dans la relation commerciale (du maghrébin au boucher maquignon) et des types d'animaux échangés (du *manzu* au veau de plaine).

La formalisation du fonctionnement des activités commerciales entre éleveurs et bouchers suppose donc dans un premier temps de repérer et de qualifier les activités d'élevage et les animaux qui en sont issus. Elle exige ensuite de suivre la destination des veaux ou des *manzi* produits au fur et à mesure des changements de mains jusqu'au morceau de viande vendu. C'est en répondant à cette double exigence de formalisation des catégories d'animaux et des réseaux commerciaux qu'il est possible de représenter la diversité des modes de relations entre éleveurs et bouchers.

Dispositif à mettre en œuvre

- Pertinence de la temporalité de mise en œuvre

Il s'agit d'organiser la collecte de données de telle manière que sa programmation temporelle se superpose à la chronologie effective de mise en œuvre des pratiques (zootechniques et commerciales) des éleveurs et des bouchers.

En Corse, le marché de la viande bovine est organisé de manière particulière. De sorte que les types d'animaux mis en marché sont extrêmement variés selon la période de l'année à laquelle ils sont vendus.

- Ainsi, au printemps (d'avril à mai), ce sont les *manzi* nés au début de l'été précédent qui sont mis en vente. Ce sont pour la plupart des animaux qui n'ont pas trouvé d'acheteurs pour être commercialisés en veau ou qui sont vendus en *manzu*.
- Tout au long de l'été (de juin à septembre), ce sont les veaux lourds de l'année nés en plaine qui arrivent sur le marché. Ces « veaux corses » alimentent généralement les grandes surfaces proches des sites touristiques pendant la saison estivale.
- Enfin, en début d'hiver (de fin septembre à novembre), quelques animaux de montagne nés en début d'année sont prêts à être abattus. Ces derniers veaux de l'année sont de jeunes « *manzi* » généralement vendus pour éviter d'avoir à les nourrir pendant l'hiver.

Evidemment, ces situations successives connaissent des imbrications et recouvrements qui complexifient le paysage. Afin de rendre compte de l'ensemble des types de production et des produits

mis en marché, les enquêtes devront donc s'étendre sur la quasi totalité de l'année civile (de mars à novembre) et se déployer sur l'ensemble du territoire (plaine et montagne).

Le tableau suivant résume le découpage dans le temps des activités et par conséquent des phases d'enquêtes à mettre en œuvre.

Périodes de production	Printemps	Été	Hiver
Type de produit	<i>Manzi</i>	Veaux lourds	Veaux/ <i>Manzi</i>
Zones de production	Montagne	Plaine/piémont	Montagne

- Types de données à collecter

Le recueil de données s'appuiera sur des enquêtes principalement directives. Pour la qualification des activités d'élevage et des veaux produits, on s'intéressera particulièrement aux modes d'alimentation, aux systèmes de reproduction et de renouvellement, à la constitution des lots d'abattage. Ces données doivent permettre de caractériser la diversité des animaux qui sortent des élevages.

Des enquêtes en abattoir ou dans les tueries particulières permettront de coupler des données collectées sur les animaux sur pied à celles portant sur les caractéristiques de leur carcasse. Des relevés systématiques (lorsque c'est possible) des poids carcasses voire des notations seront effectués.

Enfin pour chaque animal (ou lot d'animaux), il faudra définir avec précision les parties prenantes de la transaction. D'autant que les catégories professionnelles prédéfinies (éleveur, boucher, maquignon) correspondent rarement à la réalité existante, chaque acteur cumulant souvent plusieurs fonctions.

Résultats attendus

Les résultats attendus concernent les sorties des élevages bovins extensifs en terme d'animaux abattables ainsi que des rôles joués actuellement par les bouchers ruraux (maquignon, abatteur, découpeur). Ils doivent permettre de reconstituer les réseaux relationnels et les modes de fonctionnements de ces activités. Une première modélisation permettra de synthétiser l'ensemble des données recueillies et traitées.

Annexe 13 : questionnaire de l'enquête consommateurs sur le veau de Corse

1. Questions générales

1.1. Fréquentez-vous ce magasin ...

- Plus de 3 fois par semaine ?
- 2 à 3 fois par semaine ?
- Environ 1 fois par semaine ?
- De manière occasionnelle ?
- Très rarement ?

1.2. Vous préférez acheter des viandes

- A la découpe
- Préemballées
- Indifférent

1.3 Habituellement vous achetez votre viande :

- Chez un boucher
- Dans ce supermarché
- Dans un autre supermarché
- Ailleurs (préciser) : _____

1.4 Qu'est ce qui est important lorsque vous choisissez les viandes ?

- Couleur
- Origine
- Fraîcheur
- Présentation
- Prix
- Informations sur le mode de production

1.5 Pouvez-vous m'indiquer sur cette liste les produits qu'il vous arrive d'acheter habituellement dans ce magasin?

	(par semaine)	> 1 fois	1 fois	<1 fois	Jamais
		1	2	3	4
Du vin des différentes régions de France.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du vin corse.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Toute sorte de fromages.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du fromage corse.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la viande (de veau) de différentes provenances.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la viande de veau corse.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Achat du veau Corse

Avez-vous déjà acheté, au moins une fois, de la viande de veau corse ?

- NON jamais
Pourquoi ? ... → QUESTION 3.1
- OUI, mais j'ai arrêté d'en acheter → QUESTION 3.2
- OUI }
Quelque fois }
Une seule fois } → QUESTION 4

3. Les causes du rejet

3.1 Rejet a priori : Parmi les raisons citées, quelles sont celles qui poussent à ne pas consommer de viande de veau corse ?

- La mauvaise image de l'élevage corse (divagations, vaches faméliques, incendies)
- La mauvaise réputation de la viande de veau corse
- Ne connaît pas la viande veau corse
- Ne sait pas cuisiner la viande de veau corse
- On ne la trouve pas dans ce magasin

3.2 Rejet d'expérience : Voici plusieurs appréciations sur les viandes corses de ce magasin, citez moi les 3 ou 4 propositions avec lesquelles vous êtes le plus d'accord ?

- Je ne leur trouve pas une belle couleur
- Ce ne sont pas des viandes très tendres
- Je ne les trouve pas appétissantes
- Elles sont plus chères que les autres viandes
- Il n'y avait pas de boucher dans le rayon pour me renseigner
- Il n'y a pas assez de choix et je n'ai pas trouvé le produit qui me convenait
- Autres raisons, lesquelles ?

4. Les incitations pour l'achat du veau corse

4.1 Sur cette liste, indiquez-moi les raisons qui vous incitent le plus à acheter de la viande de veau corse ?

- La tendreté
- Le goût Lequel : ...
- Le côté naturel
- Le prix
- La couleur Rose claire Rouge claire Rouge foncée
- La tenue à la cuisson
- Présence de gras Absence de gras
- Autres : ...

4.2 Représentation du veau corse

4.2 a Comment imaginez-vous l'élevage de veau corse ?

- Image spontanée

Laquelle ? : ...

- Image NON spontanée
 - Elevé de façon naturelle
 - Elevé en plein air
 - Elevé sous la mère
 - Elevé dans la montagne
 - Elevé sans aliments complémentaires
 - Autres : ...

4.2 b Diriez-vous que le veau corse est :

- Un produit banal
- Un produit Haut de gamme
- Un produit de terroir
- Un produit sûr à consommer

4.3 Comment reconnaissez-vous la provenance corse de la viande ?

- Il existe un rayon spécifique pour la viande de veau corse
- L'étiquette mentionne clairement la provenance du veau
- Vous la reconnaissez en la voyant la viande de veau corse

Autres : _____

4.4 Avez-vous déjà entendu parler du « manzu » ?

- Oui
 Non

En avez vous déjà acheté ?

- Oui
 Non

5. En 3 mots, comment définissez-vous la viande de veau de corse ?

-
-
-

6. Choix des morceaux et utilisations culinaires

6.1 Chez vous, habituellement, à quel repas préparez-vous les viandes de veau corse

Alternative 1 Plutôt au déjeuner à midi
 Plutôt au dîner le soir

Alternative 2 Pour les repas la semaine
 Pour le dimanche ou entre amis

6.2. Quel(s) morceau(x) de veau corse achetez vous le plus fréquemment?

<input type="checkbox"/>	Escalope	_____	<i>Saison ?</i>
<input type="checkbox"/>	Rôti	_____	
<input type="checkbox"/>	Côte	_____	
<input type="checkbox"/>	Sauté	_____	
<input type="checkbox"/>	Autres (préciser) :	_____	

6.3. Comment le préparez vous ?

<input type="checkbox"/>	En grillade	_____	<u>Saison ?</u>
<input type="checkbox"/>	En steak	_____	
<input type="checkbox"/>	En daube	_____	
<input type="checkbox"/>	En sauté	_____	
<input type="checkbox"/>	En rôti	_____	

Avez-vous une expérience personnelle avec l'élevage ?

- Oui
- Non

CSP :

Sexe :

Age estimé :

Habitant en Corse	en ville	<input type="checkbox"/>	...à la campagne	<input type="checkbox"/>
Touriste	en ville (en Corse)	<input type="checkbox"/>	...à la campagne	<input type="checkbox"/>

Annexe 14 : résultats de l'enquête sur les modes de consommations de la viande de veaux de Corse (Trift et al., 2003)

Les bouleversements qui ont suivi les crises successives dues à l'ESB (Encéphalite Spongiforme Bovine) ont révélé aux consommateurs l'existence de pratiques d'élevage qu'ils ne suspectaient pas. Cette récente prise de conscience a conduit à une rupture radicale à la fois des pratiques productives et du fonctionnement des activités commerciales. C'est la conséquence d'un déplacement de la « hiérarchie des attributs recherchés par les acheteurs de viande bovine » (Sans et de Fontguyon, 1999). La dimension organoleptique de la viande (en particulier sa tendreté et son goût) s'est effacée au profit de la sécurité alimentaire. Désormais, l'assurance de l'innocuité de la viande bovine est devenue un enjeu majeur pour la filière bovine. Elle passe par la garantie de l'origine de la viande et de son mode d'élevage.

De nombreuses régions françaises ont saisi cette opportunité pour s'engager dans des démarches de différenciation de leur viande bovine. En particulier, les régions à faible potentiel concurrentiel ont trouvé dans la reconnaissance de la qualité supérieure (Label Rouge) ou du marquage de l'origine (appellation d'origine contrôlée ou indication géographique protégée) de nouveaux atouts pour le développement d'un élevage utilisateur de ressources locales.

En Corse, ces bouleversements structurels nationaux doublés d'une évolution rapide du contexte local (structuration de la fonction d'abattage et fédération de la filière autour d'une association régionale) ont engagé les parties prenantes du secteur bovin dans une réflexion sur la stratégie de différenciation de la viande de veau de Corse. Il existe deux types de production de veau sur l'Ile. Un veau typique de Corse (Trift, 1999) appelée *manzu* dont les premières enquêtes ont révélé qu'elle est méconnue de la plupart des consommateurs (plus de 80 % des répondants). C'est un veau abattu à un an et plus de type génétique corse,

faiblement complémenté et élevé en montagne. Il dispose donc d'un potentiel de typicité important.

Cela dit, sa viande reste, paradoxalement, peu présente sur les linéaires des bouchers et des grandes surfaces, malgré sa typicité et alimente principalement les réseaux commerciaux souterrains, notamment maghrébins (une étude est en cours pour essayer de saisir les modalités de sa commercialisation). D'ailleurs, le groupement des producteurs de bovins de montagne qui rassemble une majorité d'éleveurs produisant du *manzu* ne fait pas partie de la nouvelle association régionale.

L'autre est une production plus « banale » se rapprochant des types de veaux lourds que l'on trouve sur le Continent. La seule différence concerne leur abattage tardif entre 7 et 12 mois. La consommation d'herbe donne à leur viande une couleur rouge clair à rouge soutenu. Elle est donc visuellement différenciable, sur un linéaire, d'une viande de veau blanche.

Cependant, l'examen du cahier des charges de l'association régionale montre qu'en dehors de la réglementation, il n'existe aucune spécification différenciant la viande de veau de Corse d'une autre viande, hormis sa provenance insulaire.

Afin de saisir, l'image de ce veau peu typique auprès des consommateurs locaux et estivants, nous avons lancé une enquête de consommation. A partir de l'identification des blocages et des incitations à sa consommation, nous voulons identifier les bases possibles de différenciation de cette viande.

La première partie présente les résultats de l'enquête de consommation en essayant de distinguer les motivations d'achat et les refus en fonction des lieux de vente et des types de consommateurs (autochtones ou estivants). Nous attachons une importance particulière à la demande estivale puisque entre mars et

octobre la population de l'île passe de 250 000 habitants à 1 million de résidents.

Nous présenterons ensuite les modes d'information du consommateur : du réglementaire (dans le cadre du renforcement de la provenance documentée) au volontaire (qualité supérieure, origine)

A la vue de ces résultats et des éléments déjà connus sur les modes d'élevage, nous explorerons les voies possibles de différenciation de la viande de veau de Corse.

1. MATERIEL ET METHODES

1.1. Echantillonnage

Afin de saisir les modes de consommation de cette viande de veau de Corse, nous avons réalisé une enquête, inédite en Corse, auprès de 330 consommateurs. Parmi ces 330 consommateurs, nous avons enquêté 268 clients des 7 des plus grands supermarchés et hypermarchés de l'île (Bastia, Ajaccio, Corte, Ponte Leccia, Ile Rousse, Calvi, Porto Vecchio). De même, afin de respecter la répartition des volumes de viande écoulés en Corse, nous avons réalisé 62 enquêtes dans 4 boucheries détaillant (Bastia, Ajaccio, Saint Florent, Corte) soit un peu plus de ¼ des personnes enquêtées.

La réalisation de cette enquête en saison touristique durant les mois de mai à septembre a permis de capter, à la fois une clientèle locale (58 % des répondants) et estivale (42 % des répondants).

L'enquête s'est déroulée sur le linéaire viande de veau en grandes surfaces (en libre service ou à la coupe) et à la sortie des boucheries détaillant.

1.2. Structuration de l'enquête

Le questionnaire d'enquête est organisé en 3 parties et composé de questions fermées pour l'essentiel. La première traite des préférences des clients des grandes surfaces ou des boucheries pour les viandes de veau en général. Elle permet de situer les modes de

consommation de la population corse et touristique parmi un échantillon plus large de la population française. Elle renseigne également sur la répartition des achats entre viande de veau de Corse et du Continent. La seconde s'intéresse plus spécifiquement à la consommation de viande de veau de Corse. Elle tente de saisir les motivations d'achat ainsi que les refus. Nous avons distingué deux types de refus d'achat : l'un « *a priori* » (lorsque le client n'a jamais consommé de la viande de veau de Corse, mais qu'il possède pourtant une opinion). L'autre « par expérience » (lorsque le client a déjà consommé de la viande de veau de Corse, mais qu'il ne souhaite pas renouveler son achat). La troisième regroupe un faisceau de questions sur les modes privilégiés de préparation de la viande par les consommateurs. Enfin, quelques questions permettent, en outre, de définir l'état civil de la personne enquêtée et son origine.

2. RESULTATS

2.1. Modes de consommation des viandes de veau en général

Les clients des grandes surfaces ou des boucheries achetant leur viande en Corse consomment plus volontiers de la viande de veau corse (à plus de 60 %) contre 40 % pour des viandes de veau d'autres provenances (principalement continentale).

D'une manière générale, lorsqu'on interroge les consommateurs sur les critères d'achat des viandes, on retrouve clairement le changement dans la hiérarchie des attributs, décrit par Sans et Fontguyon (1999). Ce n'est plus le critère de tendreté (13 %) qui incite les clients à acheter de la viande de veau de Corse en Corse (comme sur le Continent), mais la fraîcheur (31 %) et l'origine (28 %). On retrouve des composantes de fraîcheur qui renseignent sur la qualité sanitaire de la viande et d'origine qui informent sur sa provenance et le type d'animal dont elle est issue.

2.2. Freins et motivations à l'achat de viande de veau de Corse

2.2.1. Freins à l'acte d'achat de la viande

Parmi les consommateurs ayant déjà acheté de la viande de veau de Corse (86 % des répondants), 10 % n'ont pas renouvelé leur acte d'achat. Ce refus que l'on a qualifié « par expérience » est motivé par une première consommation décevante. Cette déception se rapporte principalement **au manque de tendreté** de la viande de veau de Corse pour 35 % des personnes interrogées. Son aspect vient en seconde position et notamment sa couleur (33 %). La couleur rouge foncée est en effet rebutante pour certains consommateurs, y compris corses. Enfin, son coût plus élevé que les viandes de veau continentales (23 %) amènent certains répondants (principalement des femmes au foyer, des retraités et des employés) à ne pas renouveler leur acte d'achat (ou exceptionnellement). La viande de veau devient dans ce cas un aliment à connotation festive.

Notons également des « refus par expérience » liés au manque de services associés à la viande de veau de Corse. Ainsi, l'absence de boucher dans les linéaires et la prédominance des portions unitaires industrielles (PUI) limite le choix dans les types de morceaux à cuisiner. Ces résultats sont à mettre en parallèle avec des travaux antérieurs sur le fonctionnement des activités de boucherie sur l'Ile. Trift (1999) notait le déficit de bouchers formés en Corse. De même, (Trift et al., 2002) observait les difficultés pour des bouchers formés sur le Continent à s'adapter à une découpe permettant de pallier le manque de tendreté du veau de Corse. Le travail du veau de Corse n'est pas très élaboré et n'offre qu'une gamme limitée de produits issus de la découpe.

14 % des répondants n'ont jamais acheté, ni consommé de la viande de veau de Corse. C'est principalement le fait des répondants estivants qui ne connaissent pas le produit. Ils motivent ce « rejet *a priori* » de plusieurs façons. La première : c'est le manque de connaissance de la viande de veau de Corse, d'aspect fort différent de la viande de veau continentale. Ce manque de connaissance concerne à la fois le produit lui-même, mais surtout son mode de préparation. **La méconnaissance des pratiques culinaires associées à ce produit typique de la Corse est, en effet, un frein à son achat et à sa consommation.** On retrouve également ce constat dans le cas du brocciu (fromage de lactosérum corse) qui entre dans la préparation de plats cuisinés et est plus rarement consommé en l'état.

La seconde se rapporte au mode d'élevage. La divagation des animaux, la présence de vaches d'apparence maigre sur les routes (même s'ils constituent deux phénomènes en résorption) continue d'imprimer durablement les esprits. Ces *a priori* sur l'élevage corse contribuent à réfréner l'acte d'achat de veau de Corse, même s'ils ne concernent que 17% des répondants n'ayant jamais acheté de la viande de veau de corse.

2.2.2. Motivations de la consommation de la viande

Parmi les motivations les plus importantes pour l'achat de viande de veau, les répondants évoquent prioritairement des critères de goût et de couleur qui cumulés représentent 65% des critères d'achat. Ils arrivent bien avant la provenance de la viande qui ne représente que 15 % des réponses. En conséquence, les caractéristiques intrinsèques de la viande constituent des critères privilégiés pour le choix de la viande de veau de Corse. Face à ces deux critères, la provenance devient secondaire (autrement dit accessoire) parce que la couleur joue le rôle d'un indicateur indirect de la provenance de la viande de veau

(le goût vient confirmer à la dégustation cette provenance insulaire).

En effet, la couleur recherchée par les consommateurs est un facteur de reconnaissance pour l'achat de la viande de veau de Corse. 47 % des répondants l'identifient simplement en la voyant, sans éprouver le besoin de recourir aux indications figurant sur les étiquettes ni au boucher. En conséquence, **la viande de veau élevé en Corse est reconnaissable en elle-même, sans avoir besoin d'être accompagnée d'une signalisation particulière.**

2.3. Représentation du mode d'élevage du veau de Corse et de sa viande

Le mode de production du veau de Corse est associé par les répondants à des pratiques extensives. L'ensemble des réponses oscille entre « élevé en plein air » (41 %), « de façon naturelle » (29 %), « dans la montagne » (8 %) et « sans aliments complémentaires » (4 %). Cette question sur les modes de production du veau était posée de manière ouverte. Si le répondant ne trouvait aucun qualificatif *ad hoc*, nous lui en proposons quelques-uns par une question fermée. Nous avons obtenu pour les trois premiers qualificatifs les mêmes résultats quelque soit la forme de la question ce qui témoigne de la robustesse des caractéristiques d'élevage pour les consommateurs. Cette représentation de l'élevage dédouane la production de viande en Corse de toutes les images associées à l'alimentation à base de farines animales et autres hormones.

A ce mode d'élevage perçu comme « extensif et naturel », les consommateurs associent un produit « traditionnel, de terroir » (55 %) ce qui en fait, pour eux, un produit « sûr à consommer » (23 %). Seuls 18 % considèrent la viande de veau de Corse comme un produit « haut de gamme ».

2.4. Moments de la consommation et types de préparations culinaires

Peu de consommateurs positionnent la viande de veau de Corse dans le haut de la gamme. Ce résultat est confirmé par les moments privilégiés de consommation du veau. Il est cuisiné principalement au moment du déjeuner (62 %) et pour les repas ordinaires de la semaine (83 %). La viande de veau ne possède donc pas de caractère festif puisque seul 17 % des consommateurs en achètent pour des repas entre amis ou pour le repas dominical. Il s'agit d'un produit pour une utilisation quotidienne qui n'est associé à aucun moment particulier dans l'année (contrairement à l'agneau ou le cabri de Corse, par exemple).

Cette utilisation quotidienne de la viande de veau amène les consommateurs à privilégier des préparations culinaires rapides de type grillades. 39 % de la viande achetée est consommée sous cette forme. Ce mode de préparation exige de découper à partir de la carcasse des morceaux de viande adaptés à ces préparations culinaires. Ainsi, les escalopes, les rôtis et les côtes de veau représentent près de 80 % des achats des personnes enquêtées.

A l'inverse, les préparations à base de tendrons de veau notamment pour les sautés de veaux ne représentent que 20% des achats, alors qu'il s'agissait du mode de préparation traditionnel du veau de Corse.

2. DISCUSSION

Ces résultats, reliés aux travaux sur le fonctionnement technique des activités d'élevage et de boucherie, nous permettent d'avancer quelques pistes de réflexions pour la différenciation des viandes de veau de Corse.

Le défaut majeur de la viande de veau de Corse se résume à son manque de tendreté. En effet, la faible couverture en gras des carcasses de veau de Corse empêche d'assurer une maturation prolongée de la viande sans qu'elle ne noircisse. Dans l'idéal, le temps maturation pour un veau devrait s'étendre à 7 jours, mais dans les faits, les bouchers (qu'ils soient en grandes surfaces ou en boucheries

traditionnelles) ne murent les carcasses que 3 ou 4 jours. Par ailleurs, l'affaiblissement des préparations traditionnelles comme le sauté de veau (qui permettait de pallier cette dureté par un braisage long) et le développement des grillades met d'autant plus en avant ce problème de tendreté.

Finalement, les modes modernes de consommation ont gagné en Corse, mais s'accommodent mal de cette viande légèrement plus dure (faute d'une maturation en carcasse suffisante). Les Corses sont aussi sensibles à ce manque de tendreté que les estivants continentaux.

Comme beaucoup de produits que l'on ne connaît pas et que l'on découvre en vacances, la viande de veau de Corse souffre d'une carence d'informations sur la manière de l'apprêter. Comment, en effet, cuisiner une viande de veau qui ressemble plus, à première vue, à de la viande de jeune bovin, voire de bœuf dans certains cas ? Ce manque d'informations à destination la clientèle extra-locale freine l'acte d'achat. Ce n'est pas tant la signalisation de la viande qui fait défaut (elle est facilement reconnaissable à sa couleur), mais le manque d'informations attachées à sa préparation culinaire.

Le fait qu'elle soit reconnaissable au sein du linéaire « viande de veau » est un atout important. Sa provenance corse est pour ainsi dire indiquée par sa couleur rouge soutenue. Elle est donc facilement différenciable par rapport à la viande de veau continentale blanche voire rosée claire du Sud de la France. **Ce type de viande met donc directement en relation (sans ajout de mentions complémentaires) un produit particulier et une région.**

La carcasse et la viande de veau de Corse sont facilement identifiables. Pourtant, cette spécificité ne repose ni sur une alimentation particulière, ni sur un type génétique local. Les veaux pourraient très bien être élevés dans une autre région et présenter les mêmes caractéristiques bouchères. Bien plus, le regroupement des différents types de veaux

existants sur l'île masque une diversité sous la dénomination générique « viande de veau de Corse ». Les campagnes publicitaires pour le veau de Corse, l'étiquetage de la viande et les marques commerciales des groupements confondent des types de produits de nature différente. Ainsi, le *manzu* qui serait le veau le plus typique de Corse et plus globalement l'agriculture de montagne où il est élevé sont aujourd'hui totalement marginalisés.

Dans ces conditions, deux perspectives sont envisageables. La première serait de définir les bases de différenciation du *manzu* en s'appuyant sur les travaux concernant leur mode de production. En parallèle, la reconnaissance d'une spécificité de la viande du veau élevé en plaine passe par la mise en place d'un réel cahier des charges qui le distingue de son homonyme continental, autrement que par sa seule provenance Corse. Cela demanderait d'engager un travail technique sur l'alimentation et sur les types génétiques sur lesquels repose la production de ce veau de plaine.

Deux signes de qualification pourraient alors être envisagés pour différencier les types de viandes de veau existants en Corse. D'un côté, une appellation d'origine contrôlée pour certifier la typicité du *manzu*. Une labellisation en agriculture biologique est également envisageable pour reconnaître les pratiques hyper extensives de son élevage consommant peu d'intrants (alimentaires et phytosanitaires). De l'autre, un label rouge pour mettre en valeur la qualité supérieure de la viande de veau de plaine (qui ne soit pas uniquement fondé sur sa simple provenance corse) par rapport à d'autres productions continentales d'un même type. Les récentes réunions des partenaires techniques et institutionnels ont révisé à la baisse ces ambitions de différenciation privilégiant aujourd'hui un simple certificat de conformité ne nécessitant pas de mise à l'épreuve de la qualité supérieure.

En conséquence, l'important est de distinguer ces deux types de production de plaine et de

montagne dont les bases de différenciation sont différentes. Et la différenciation par l'origine permettrait de qualifier les veaux de montagne et donnerait donc une chance à l'élevage de montagne de sortir de la voie de la marginalisation dans laquelle elle s'est confinée.

Nous remercions particulièrement Guy de Fontguyon pour son aide à la conception des enquêtes.

Annexe 15 : volet de l'enquête concernant la commission technique en charge de l'agrément des animaux fin gras du Mézenc

1. Validation du choix de l'éleveur par la commission

- Eleveur et commission

Vous quand vous jugez un animal, vous regardez les mêmes choses sur la bête que la commission ? Est ce qu'on peut dire qu'on est sûr d'avoir vraiment repéré la bête à fin gras quand la commission à fini son travail ? Qu'est ce que vous auriez ajouté dans l'évaluation ? Vous leur avez proposé ?

Est ce que vous préparez vos bêtes avant la visite de la commission ? De quelles manières ?

- Eleveur et boucher

Quand vous discutez avec votre boucher qui vient voir les bêtes fin gras, vous discutez des mêmes choses qu'avec la commission ? Avec qui c'est plus facile de discuter ? Les bêtes que vous avez mises en fin gras sont-elles déjà réservées avant l'entrée en dernier hiver ?

Vous aimeriez qu'on publie une liste des animaux retenus pour le fin gras (avant la foire) ?

- Commission et boucher

Est ce que l'évaluation positive ou négative de la commission a fait changé l'avis de votre boucher sur une bête ? Le boucher attend-il le dernier passage de la commission en fin d'engraissement avant de conclure la vente ? Arrive-t-il qu'un boucher change d'opinion après une évaluation négative en fin d'engraissement ? Est ce que le boucher s'intéresse aux mêmes choses que la commission ?

2. Repérage des « animaux frontière »

- Passage en revue des animaux choisis par la commission pour le fin gras

Quels animaux ont été sélectionnés pour le fin gras par la commission ? Ils sont tous regroupés là ? Vous aviez réservés combien d'animaux pour le fin gras ? Est ce que tous ont été retenus par la commission ? Elle a été plutôt attentive à quoi ? Est ce que vous pensez que c'est les bons critères pour juger si une bête fera un bon fin gras ? Est ce que vous vous arrêtez aux critères de la grille d'évaluation de la commission ou bien il y a d'autres choses qui vous paraissent importantes et dont vous discutez ?

- Bêtes non proposées pour le fin gras

Est ce qu'il y a d'autres animaux dans l'étable qui auraient pu aussi faire l'affaire pour le fin gras ? Ceux là, vous les aviez présenté à la commission pour qu'il passe en fin gras ? Pour quelles raisons ? Est ce que c'est trop tard pour l'engraisser comme les autres fins gras ? Pour les animaux trop jeunes de 2 ans, attendrez vous la saison prochaine en partiront-ils avant ?

- Bêtes proposées : repérage des animaux « frontière »

Parmi les animaux que vous aviez proposé pour le fin gras, y en a t-il pour lesquels vous n'étiez pas sûr ? Pour quelles raisons ? La commission a t-elle hésité aussi ? Vous avez eu votre mot à dire ? Quelle note leur a attribuée la commission ? Qu'est ce que vous pensez de ce système ? Est ce que ces notes traduisent bien l'état de l'animal et son aptitude à l'engraissement ? Etes vous d'accord avec l'évaluation ? Est ce que vous avez eu des surprises (positives/négatives) ?

Parmi celles-là, y en a t-il qui ont été rejetés du fin gras. Par qui ? Pour quelles raisons ? Comment vous expliquez cette décision ? Quelle est votre opinion sur ce refus ?

Un boucher vous avait-il déjà réservé le(s) animau(x) rejetés ? Va t-il encore vous les prendre ?
A quel prix ? Sinon, voie de sortie possible ?
Quelle est l'histoire de ces animaux ? A quel âge vous les aviez repéré ? Ce qui leur est arrivé pendant ces 3 années d'engraissement ?

Parmi celles qui ont finalement été orientées en fin gras. Pour quelles raisons ? Si la commission avait refusé cet animal qu'en auriez vous fait ?

Est ce que vous vous attendiez aux notes attribuées par la commission ? Ces notes vous conduisent-elles à changer de stratégie en ce qui concerne l'engraissement de fin gras ?
Comment allez vous remédiez à certaines faiblesses révélées par l'évaluation de la commission ?

Annexe 16 : comparaison de la notation de la commission concernant le développement musculaire (DM) et l'état d'engraissement (EE) par rapport au classement SEUROP en abattoir

Résultat général

2001	DM	Clas.	χ^2
1,00	0,71	0,59	
2,00	0,24	0,02	
3,00	0,05	0,39	
			2,28 NS

2002	DM	Clas.	χ^2
1,00	0,79	0,44	
2,00	0,16	0,05	
3,00	0,05	0,51	
			0,10 4,52 NS

(NS : test du χ^2 non significatif)

Détail selon les gammes de poids des animaux

2 001	F G M	E U R	χ^2
< 340 kg	DM	Clas.	
1,00	0,53	0,47	
2,00	0,40	0,00	
3,00	0,07	0,53	
			3,67 NS
340-370 kg	DM	Clas.	
1,00	0,66	0,52	
2,00	0,28	0,00	
3,00	0,07	0,48	
			2,79 NS
> 370 kg	DM	Clas.	
1,00	0,91	0,76	
2,00	0,06	0,06	
3,00	0,03	0,18	
			0,76 NS

2 002	F G M	E U R	χ^2
< 340 kg	DM	Clas.	
1,00	0,64	0,25	
2,00	0,26	0,00	
3,00	0,09	0,75	
			5,13 NS
340-370 kg	DM	Clas.	
1,00	0,79	0,53	
2,00	0,17	0,00	
3,00	0,04	0,47	
			5,25 NS
> 370 kg	DM	Clas.	
1,00	0,93	0,53	
2,00	0,05	0,16	
3,00	0,02	0,31	
			5,38 NS

Comparaison de la notation de la note d'état d'engraissement (EE) et du classement 1,2,3 en abattoir

2 001				2 002			
< 340	EE	Eng.	χ^2	< 340	EE	Eng.	χ^2
1,00	0,47	0,13		1,00	0,45	0,13	
2,00	0,40	0,00		2,00	0,43	0,00	
3,00	0,13	0,87		3,00	0,11	0,87	
			4,67 NS				5,69 S à 5%
340-370	EE	Eng.	χ^2	340-370	EE	Eng.	χ^2
1,00	0,50	0,03		1,00	0,64	0,13	
2,00	0,43	0,07		2,00	0,32	0,00	
3,00	0,07	0,90		3,00	0,04	0,87	
			11,16 S à 1%				18,99 S à 1%
> 370	EE	Eng.	χ^2	> 370	EE	Eng.	χ^2
1,00	0,70	0,09		1,00	0,83	0,24	
2,00	0,21	0,00		2,00	0,14	0,00	
3,00	0,09	0,91		3,00	0,03	0,76	
			8,10 S à 5%				15,76 S à 0,01 %

(S : test du χ^2 significatif)

Annexe 17 : cahier des charges de la marque fin gras du Mézenc

ASSOCIATION FIN GRAS DU MÉZENC

Siège social : Mairie 43150 Les Etables / Bureau : Ferme de Mathias 43430 Fay sur Lignon
Tel : 04-71-59-54-89 - Fax : 04-71-56-31-10 / Contact : Franck Chazallon

FIN GRAS DU MÉZENC

CAHIER DES CHARGES DE LA MARQUE DÉPOSÉE

Le présent cahier des charges élaboré par l'Association " Fin Gras du Mézenc " s'applique aux viandes fraîches de gros bovins commercialisés en boucherie, sous l'appellation " Fin Gras du Mézenc ".
Seuls les animaux élevés et commercialisés selon le présent cahier des charges peuvent bénéficier de cette appellation.

I. L'ASSOCIATION FIN GRAS DU MEZENC

C'est une association loi de 1901 enregistrée au J.O. du 12 juin 1996.

Son siège social est à la Mairie des Etables 43150.

Son objectif est la défense et la promotion de la viande de bœuf Fin Gras du Mézenc.

Elle se compose de 4 collèges :

- éleveurs et anciens éleveurs de bovins dans la zone définie dans le cahier des charges et majoritaires dans le Conseil d'administration
- bouchers et autres acteurs de la filière viande, et sur acceptation du Conseil d'Administration
- élus locaux du massif
- des personnes physiques ou morales motivées par l'objet de l'Association.

Pour le suivi et le contrôle de l'utilisation de l'appellation, il est constitué au sein de l'Association une **Commission Technique** composée de trois membres et trois membres suppléants et nommés par le Conseil d'Administration.

II. L'AIRE DU FIN GRAS DU MEZENC

Peuvent être élevés pour l'engraissement, et à condition de respecter les autres conditions du présent cahier des charges relatives aux animaux, les animaux nés dans les exploitations dont le siège est situé dans les communes d'Ardèche et de Haute-Loire classées en zone de montagne.

Au sein de cette aire géographique du Fin Gras existe un terroir du Fin Gras du Mézenc constitué par la surface fourragère permanente, près de fauches et pâturages et qui est défini à la fois par :

- une **proximité géographique du Mont Mézenc**, caractérisée par un ensemble de données physiques dont, des sols le plus souvent d'origine volcanique, caractérisée aussi par un ensemble de données plus immatérielles et qui tiennent plus à la culture, à l'existence d'un certain nombre de pratiques, de comportements, de paysages, de savoirs, etc. .

- une **altitude minimum validant le caractère montagnard de ce terroir et qui ne saurait être inférieur à 1100 mètres** pour ce qui concerne le siège de l'exploitation, les surfaces fourragères et les pâtures utilisées pour l'engraissement.

Les communes entièrement concernées sont :

En Ardèche, Le Béage, Le Cros de Géorand, Lachamp-Raphaël, Sagnes et Goudoulet, Saint-Eulalie, Usclades-et-Rieutord.

1: Jusqu'à aujourd'hui, marque déposée

En Haute-Loire, Champclause, Chaudeyrolles, Les Etables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-Lacuche, Freycenet-Latour, Moudeyres, Présailles, Saint-Front, Les Vastres.

De plus sont concernés les secteurs de communes suivantes :

Borée, Chanéac, Lachapelle-sous-Chanéac, La Rochette, St-Clément, Saint-Martial, Saint-Andéol-de-Fourchades, Le Chambon au-dessus de 1100 mètres en Ardèche.

Laussonne et Montusclat au-dessus de 1100 mètres d'altitude en Haute-Loire.

Issarlès et Le Lac d'Issarlès au-dessus de 1100 mètres d'altitude et sur sols d'origine volcanique en Ardèche.

Le Mazet-Saint-Voy, Araules au sud de la départementale 15, les territoires des villages de Granigoule et du Fraise (commune du Monastier en Haute-Loire).

Au total 31 communes sont concernées dont 16 en totalité

Cette surface fourragère permanente doit être mise en valeur, pour des raisons évidentes d'aménagement du territoire et de développement local, par des exploitants agricoles qui ont à la fois leur siège, leurs bâtiments de stockage des foin et de stabulation, ainsi que leur résidence principale dans ce terroir du Fin Gras du Mézenc.

Seuls les animaux ayant été alimentés exclusivement, à partir de l'âge d'un an au plus et jusqu'à leur mort, dans le terroir du Fin Gras du Mézenc, pourront être agréés Fin Gras.

III. L'EXPLOITANT

C'est un agriculteur adhérent à l'association et cotisant à titre principal à l'AMEXA.

Il a son siège d'exploitation et, à compter du 01/01/1999, sa résidence principale sur la zone géographique délimitée Fin Gras du Mézenc. Les éleveurs n'ayant pas leur résidence principale sur le terroir du Fin Gras du Mézenc mais sur une commune limitrophe et qui ont toujours été adhérents à l'association continuent à être des éleveurs Fin Gras.

IV. LES ANIMAUX FIN GRAS DU MEZENC

1-) Les races :

Depuis toujours le Mézenc a engraisé des bovins des différentes races du Massif central, c'est un des traits originaux de la tradition du Fin Gras, c'est pourquoi les races autorisées en pures ou en croisement entre elles sont : Aubrac, Salers, Charolais, Limousin, (La blonde d'aquitaine pourra être commercialisée sous Appellation Fin Gras du Mézenc jusqu'en 2005 inclus) car elles correspondent aux races du grand Massif Central, implantées depuis longtemps sur le Mézenc.

Les animaux issus de croisement entre une femelle Montbéliarde ou Abondance et un mâle Charolais ou Limousin sont également acceptés. Cette pratique est traditionnelle des élevages mézencols. Les animaux pour lesquels les codes races ne sont pas servis sur le D.A.B. ne sont pas éligibles à la démarche. Une déclaration de naissance doit être faite aux conditions actuelles auprès des EDE.

2-) L'origine :

L'animal doit être né dans une exploitation du terroir du Fin Gras du Mézenc tel qu'il est défini ci-dessus ou à défaut dans une exploitation de l'aire du Fin Gras. Si l'animal est acheté en dehors du terroir Fin Gras du Mézenc mais dans les conditions citées ci-dessus, l'animal doit être rentré sur le terroir d'engraissement avant l'âge de 1 an.

3-) Le sexe :

C'est un mâle castré ou une femelle n'ayant pas vêlée. L'âge maximum de castration est de 15 mois (si possible pendant la période de l'arrêt) ; un certificat de castration est établi et signé par le président de l'association après le passage de la commission technique. Un exemplaire est archivé au siège de l'association Fin Gras du Mézenc.

4-) Conditions de transaction :

La présence sur l'exploitation est d'au moins 6 mois entre la date d'achat et la date d'abattage pour les animaux achetés lors des transactions sur le terroir d'engraissement. L'éleveur devra présenter la facture d'achat ainsi que le registre d'étable à tout contrôle.

5-) L'âge :

Au jour de l'abattage, c'est un animal âgé au minimum de 24 mois et au maximum de 4 ans pour les génisses, de 26 mois minimum et 4 ans maximum pour les bœufs.

6-) Soins vétérinaires - Prophylaxie :

Les animaux mis sous appellation doivent provenir de cheptel répondant aux qualifications sanitaires réglementaires en vigueur dans les départements d'Ardèche et de Haute-Loire. Les traitements sanitaires seront effectués avec des produits vétérinaires autorisés. En cas de traitement, l'abattage ne peut intervenir qu'au minimum 21 jours après la fin du dernier traitement ou plus selon le délai d'attente du produit utilisé. Les injections sont faites de préférence au niveau de l'encolure. Pour des raisons d'éthique, les animaux nés par césarienne seront exclus de l'appellation Fin Gras du Mézenc. Cette règle entre en vigueur à partir de la saison 2006.

7-) L'agrément des animaux :

La Commission technique de l'Association Fin Gras du Mézenc opère 4 passages successifs dans les étables des adhérents et doit juger de la typicité des animaux que l'éleveur a sélectionnés dans son troupeau pour le Fin Gras du Mézenc.

Les 3 passages successifs ont lieu en début d'automne lorsque l'animal a moins d'1 an, entre 1 et 2 ans, à plus de 2 ans. Ce jugement sera complété juste avant l'abattage (agrément sur pied) lors d'un 4^e et dernier passage.

Ce jugement de la typicité n'est pas une appréciation de la meilleure conformation selon les principes de la grille Europa : c'est une appréciation du meilleur rapport entre les capacités de l'animal et les capacités du terroir permettant, grâce à un engraissement lent et progressif à base de foin du Mézenc, l'obtention d'une viande persillée -sans excès de gras de couverture-.

Une annexe (3) décrit en détail les points de contrôle lors de chacun des passages et l'établissement de la notation selon la grille spécifique Fin Gras du Mézenc (FGM).

V. LES SOINS AUX ANIMAUX

1-) L'alimentation :

Le cycle prairie-étable est respecté en fonction des conditions climatiques et de la richesse des herbages. A la pâture, les animaux disposent toujours d'herbe en quantité suffisante assurant une croissance régulière. (Voir cahier des charges prairies et pâtures annexe 4)

Les animaux sont conduits individuellement et non par lot. Chaque animal doit avoir une alimentation à la carte selon son état d'engraissement et sa date prévisionnelle de vente. La commission technique pourra conseiller les éleveurs pour chaque animal.

A l'étable, les animaux sont nourris avec les foins produits sur le terroir du Mézenc et distribués à volonté durant toute la vie de l'animal. Ce foin doit être distribué au moins quatre fois par jour sous forme de repas avec deux distributions le matin et deux distributions le soir pendant l'engrais. Il est fortement conseillé aux éleveurs de renouveler le fourrage une autre fois dans la journée afin de stimuler l'appétit des animaux. L'éleveur doit, pour chaque distribution de foin, éliminer les refus. La consommation de foin doit être la plus importante possible.

Afin d'assurer un engraissement lent et progressif à base de foin du Mézenc la durée de l'engraissement est de 110 jours minimum avant l'abattage, ceci suppose que la rentrée à l'étable ait lieu au plus tard le 15 octobre précédent pour les animaux pouvant être abattus à partir du 1er février. En tout état de cause tous les animaux destinés à l'engraissement hivernal seront rentrés à l'étable avant le 1er novembre.

Un cahier des charges de la conduite des prairies Fin Gras figure dans l'annexe 4.

Le chargement instantané calculé en U.G.B. par ha de S.F.P. (Surface Fourragère Principale) présent à la rentrée étable doit être inférieur à 1,4 UGB/ Ha.

Les fourrages consommés sont issus de l'exploitation ou achetés sur le terroir du Fin Gras si les conditions climatiques sont difficiles. Dans ce cas, l'éleveur tiendra à la disposition de la Commission Technique les factures d'achat.

Un complément alimentaire d'origine végétale est autorisé pour équilibrer la ration de foin (voir annexe 1). Le concentré est distribué par l'éleveur en fonction de l'état d'engraissement de chaque animal. Cependant, la quantité maximum ne pourra excéder en aucun cas 700g/ 100 kg de poids vif de bovin et par jour avec un maximum de 4kg par jour pour les génisses et 5kg par jour pour les bœufs (voir en annexe 3). La quantité n'est pas limitée dans le temps. L'association conseille même de distribuer une petite quantité sur une plus grande période plutôt que de distribuer le maximum autorisé pendant moins longtemps.

L'aliment complémentaire agréé par l'association est précisé dans le plan d'alimentation joint en annexe 2 ; seul cet aliment (avec la formule précisée) est autorisé dans la démarche.

Les fourrages sont conservés naturellement : l'ensilage et l'enrubannage sont interdits pour les animaux engraisés.

Les activateurs de croissance et toutes protéines animales, excepté celles du lait ou de produits laitiers, sont proscrits.

2-) Autres soins :

L'éleveur a l'obligation d'apporter des soins réguliers à ses animaux : déparasitage, parage des onglons pour éviter des déformations des membres ; Une déformation importante entraînera le déclassement.

La propreté est également une obligation pour préserver le confort des animaux et l'image du produit.

L'éleveur a l'obligation de traiter les animaux sans violence, notamment lors du transport vers l'abattoir, lors du chargement et du déchargement.

Tout manquement à ces règles concernant l'éthique de production et le bien-être de l'animal entraîne un déclassement définitif des animaux concernés et l'exclusion de l'éleveur.

Lors de manifestations collectives ou individuelles de présentation des animaux Fin Gras l'éleveur a l'obligation de préparer les animaux concernés avec le plus grand soin : nettoyage, brossage, etc....afin de valoriser au mieux son produit et d'honorer les acheteurs et le public.

VI. CONDITIONS D'ABATTAGE

1-) Le transport :

L'animal ne peut être pris en charge que s'il est accompagné de son DAB correctement renseigné et que si tous les éléments du certificat de garantie (rubriques en caractères gras obligatoires) sont correctement remplis.

Un bordereau d'enlèvement est établi conformément aux dispositions de l'accord interprofessionnel validé par l'arrêté interministériel du 14 juin 1993.

Toutes les mesures visant à améliorer les conditions de bien être des animaux sont mises en œuvre lors des opérations de chargement, de déchargement et de transport vers l'abattoir.

Le transport des animaux vers l'abattoir est effectué sauf exception par l'éleveur ou le boucher, selon l'usage montrant la maîtrise du produit par l'éleveur jusqu'au bout ou le boucher pour éviter tout stress de l'animal.

2-) L'abattage :

La production du Fin Gras est traditionnellement saisonnière, c'est pourquoi l'abattage des animaux commercialisés sous marque Fin Gras du Mézenc débute à partir du 1^{er} février et se termine au 31 mai inclus.

Les animaux sont abattus dans des abattoirs agréés aux normes CE, qui ont signé une convention avec l'association. Ces abattoirs doivent être compris dans la zone d'abattage. Seuls 7 abattoirs y sont compris à savoir : Aubenas, Lamastre, Langogne, Le Puy en Velay, Privas, Romans et Yssingeaux.

L'animal arrive à l'abattoir accompagné obligatoirement de son DAB (Document d'Accompagnement Bovin).

L'abattage doit intervenir le plus rapidement possible ; si l'animal entre à l'abattoir le matin il doit être abattu avant 14h le même jour ; si l'animal entre après 14h, il doit être abattu le lendemain avant 9h. L'animal doit être dans un local calme avec de l'eau et du foin.

La carcasse doit être fendue au couperet et non sciée. Cette pratique traditionnelle évite l'échauffement et la souillure des carcasses par la sciure d'os (qui, habituellement doit être éliminée par lavage). Le lavage et l'échauffement peuvent entraîner une difficile conservation de la carcasse et une maturation aléatoire.

L'émoissage devra être supprimé car le gras de couverture permet une meilleure maturation de la carcasse. De plus, le gras de couverture est indispensable pour agréer la carcasse lors de l'examen du gras après ressuyage.

L'identification de la carcasse, demi-carcasse ou quartiers par un numéro de tuerie interne à l'abattoir correspondant au numéro du D.A.B. se feront sous la responsabilité de l'abattoir.

3-) Agrément de la carcasse :

Le jugement post-mortem à l'abattoir ne doit pas intervenir sur la chaîne d'abattage en raison de la presse et de l'intensité du travail, en raison aussi de principes biologiques. C'est seulement en fin de ressuyage, dans le calme de la chambre froide, que le jugement peut s'exercer valablement une fois la carcasse refroidie et stabilisée.

Le classement concerne :

- **La conformation** : seuls les animaux classés F, G et M de la grille Fin Gras du Mézenc peuvent obtenir la marque "Bœuf Fin Gras du Mézenc" (voir annexe 3). Ce classement inclut partiellement les animaux marqués E, U et R habituellement dans les abattoirs mais avec des conditions d'agrément différentes, spécifiques au Fin Gras du Mézenc. (Conformation, état d'engraissement, couleur du gras et du muscle etc....).

Trois indicateurs permettent, à ce stade, d'agréer définitivement le Fin Gras du Mézenc :

Le premier est assez classique mais nécessaire :

La couleur du muscle rouge franc à rouge pourpre.

Le second et le troisième sont spécifiques et donc relatifs au gras :

La couleur du gras doit être blanc à blanc crème ; cette couleur chez un animal de plus de 24 mois est preuve d'un engraissement au foin.

La carcasse doit être bien cirée à couverte sans amas ponctuels de gras ; cette caractéristique, ajoutée aux managements pratiqués en vif, est une présomption très forte de persillage. Les bouchers de l'association unanimes ont mis en avant cet indicateur.

- **Le poids** : pour les bœufs 320 kg carcasse minimum, pour les génisses 280 kg carcasse minimum.

Le numéro de tuerie sera reporté par tout moyens (encre indélébile, techniroche...) sur chaque demi-carcasse et chaque quartier.

4-) La maturation :

Pour les viandes à griller et à rôtir, la vente au détail ne pourra s'effectuer qu'après un respect de 10 jours pleins minimum de maturation en carcasse ou en quartiers à compter de la date d'abattage des animaux.

Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de maturation sera de 3 jours minimum.

VII. ELEMENTS DE TRACABILITE

La traçabilité du produit est assurée de la naissance de l'animal à la distribution de la viande au consommateur.

Les contrôles sont effectués sporadiquement et au hasard par la Commission Technique.

L'Association " Fin Gras du Mézenc " a mis en place un système d'identification et de traçabilité à chaque étape de la filière, tel qu'il est décrit ci-dessous, et qui permet de prouver que les animaux sont bien nés, élevés à base d'herbe et de foin du Mézenc dans l'aire géographique retenue.

1-) au niveau de l'association :

- liste des éleveurs adhérents avec justificatifs d'exploitation et de domicile
- certificats de castration
- plan d'alimentation comportant la liste et nature des compléments alimentaires autorisés
- liste des abattoirs conventionnés avec conventions comportant notamment les clauses d'identification et de refus des carcasses
- archivage des certificats de garantie
- registre de contrôle avec archivage des rapports de contrôle
- conventions de commercialisation
- archivage des tickets de pesée

2-) au niveau de l'éleveur :

- tenue d'un registre d'étable comportant pour chaque animal :
 - le numéro de travail
 - le numéro national
 - le numéro de cheptel naisseur
 - la date de naissance
 - la date d'entrée sur l'exploitation (en cas d'achat avant 12 mois)
 - la race
 - la date de sortie
 - le nom et l'adresse du vendeur
 - déclaration de naissance (à adresser à l'association avec origine parentale, n° cheptel naisseur, n° national, race)
 - certificat de castration
 - facture attestant de l'origine de l'animal(s'il y a achat)
 - vérification que le DAB est correctement rempli lors de l'achat
 - factures d'achat de l'aliment complémentaire et du foin (s'il y a lieu)
 - factures de vente
 - double du certificat de garantie

3-) au niveau de l'abattoir :

- vérification que le DAB comporte tous les éléments d'identification et qu'il corresponde bien à l'animal
- tenue d'un registre d'abattage établissant la correspondance entre le numéro national et le numéro de tuerie
- ticket de pesée numéroté comportant :
 - le n° IPG et le n° de tuerie
 - l'abatteur
 - la date et heure d'abattage
 - le poids, classement et état d'engraissement
 - marquage au rouleau encreur
 - report du numéro de tuerie sur les carcasses, demi-carcasses ou quartiers

4-) au niveau de la commercialisation :**• Par un grossiste :**

- un registre d'entrées-sorties comportant :
 - le n° IPG et le N° de tuerie
 - la provenance
 - la destination
 - la date de livraison
 - le poids
 - le document d'accompagnement certificat de garantie complété

• Par un partenaire commercial :

- une comptabilité matière mentionnant :
 - la date d'entrée
 - le n° IPG (identification)
 - la date et lieu d'abattage
 - la date de mise en vente
 - le poids
 - le certificat de garantie complété et apposé à la vue de la clientèle
 - les factures d'achat

VIII. LA COMMERCIALISATION

Toute utilisation de l'appellation est soumise à une convention avec l'association Fin Gras du Mézenc.

La viande Fin Gras du Mézenc ne pourra, en aucun cas, être vendue en boucherie après congélation.

La mise à la consommation du Fin Gras du Mézenc débute le 15 février et se termine lorsque les animaux abattus jusqu'au 31 mai ont été entièrement commercialisés. (La saison se termine donc courant juin).

COMPLÈMENT D'ÉQUILIBRE POUR ANIMAUX FIN GRAS DU MÉZENC**➤ Ce complément sera composé de :**

- 40% d'orge
- 30% de blé
- Les céréales sont d'origine de haute Loire ou d'Ardèche en priorité ou des départements limitrophes
- 8% de son de blé
- 20% de tourteau de soja 48 français.
- 2% de minéraux (d'origine minéral)

➤ Ce mélange type « fermier » permet d'identifier chaque constituant pris séparément.

- Les céréales seront aplaties.
- Le complément peut être livré par le fabricant en sac ou en vrac.
- Un seul fabricant est retenu.
- Une étiquette réglementaire sera apposé sur chaque sac. Elle comportera le logo de la marque Fin Gras du Mézenc, la composition, les valeurs analytiques, le mode d'emploi, la date de fabrication, la durée de conservation et le nom du fabricant.

➤ Le fabricant s'engage :

- * sur le respect de la composition.
- * sur la livraison à partir d'une tonne en sac.
- * sur le prix de hors taxe rendu.
- * sur un prix garanti à la saison.
- * à ne vendre ce complément qu'à un adhérent de l'association Fin Gras du Mézenc.

Valeur alimentaire par kilo de mélange

U.F.V.	P.D.I.N.	P.D.I.E.	Phosphore	Calcium	Magnésium
0.98	134	122	8.6	6.6	1.65

TABLEAU DE CORRESPONDANCE CONCERNANT LA QUANTITÉ MAXIMALE DE COMPLÉMENT

Génisses	
Poids (Kg)	Quantité de complément (kg)
500 à 550	3,5
550 à 600	3,9
Plus de 600	4

Bœufs	
Poids (Kg)	Quantité de complément (kg)
500 à 550	3,5
550 à 600	3,9
600 à 650	4,2
650 à 700	4,6
700 à 750	4,9
Plus de 750	5

NB : Ces tableaux ne correspondent en aucun cas à des quantités conseillées, mais à des quantités maximales à ne pas dépasser.

JUGEMENT DE LA TYPICITÉ DES ANIMAUX DESTINÉS À DEVENIR FIN GRAS DU MÉZENC

Définition :

La commission technique de l'Association Fin Gras du Mézenc doit juger de la typicité des animaux que l'éleveur a sélectionné dans son troupeau pour le Fin Gras du Mézenc.

Elle va faire 3 passages successifs en début d'automne dans les étables, lorsque l'animal a moins d'1 an, entre 1 et 2 ans, à plus de 2 ans. Ce jugement sera complété juste avant l'abattage (agrément sur pied) lors d'un 4ème et dernier passage.

Ce jugement de la typicité n'est pas une appréciation de la meilleure conformation selon les principes de la grille Europa ; c'est une appréciation du meilleur rapport entre les capacités de l'animal et les capacités du terroir permettant, grâce à un engraissement lent et progressif à base de foin du Mézenc, l'obtention d'une viande persillée où s'expriment justement les saveurs de ce foin du Mézenc très aromatique. **Autrement dit c'est la typicité du Fin Gras du Mézenc.**

Les différents volets de l'appréciation :

Cette appréciation globale est le résultat de plusieurs observations :

- Le développement musculaire est apprécié à chacun des passages
- Le développement squelettique est apprécié aux trois premiers passages
- Les aptitudes fonctionnelles sont appréciées également aux trois premiers passages
- L'aptitude à l'engraissement est jugée lors du troisième passage
- L'état d'engraissement est estimé lors du quatrième passage
- La « présentation » est également appréciée lors du quatrième et dernier passage.

LA GRILLE FIN GRAS DU MÉZENC

Chacune de ces observations sera sanctionnée dans la grille Fin Gras du Mézenc par une note :

- « F » si l'animal représente le type idéal Fin Gras
- « G » si l'animal se rapproche très près du type
- « M » si l'animal est moins près du type
- « O » si l'animal est éloigné du type

L'appréciation globale est la synthèse des notes partielles et s'écrit également : F, G, M, O. Si l'appréciation globale est F ou G l'avis de la Commission technique est favorable, si c'est M l'avis est réservé (des conseils précis sont donnés à l'éleveur pour redresser la barre), si c'est O l'avis est défavorable (il est vivement conseillé à l'éleveur de sortir l'animal du processus Fin Gras ; le savoir faire des éleveurs semble pouvoir exclure cette éventualité)

I. LE DÉVELOPPEMENT MUSCULAIRE (Dév. Musc.)

On regarde 5 points sur l'animal

- Le dessus d'épaule

Il devra être assez large (omoplates éclatées) mais sans excès.

- La largeur du dos

Elle devra être bien développée (supérieure à celle du dessus d'épaule) mais sans excès.

Ces deux postes s'évaluent à l'œil en regardant l'animal en surplomb.

- L'épaisseur du dessus devra être très développée (l'apophyse épineuse a tendance à former un léger sillon). On apprécie avec la main.

- La largeur de culotte

Elle devra être épaisse mais sans tendre vers un animal culard.

- L'arrondi de culotte

Elle devra être bien conformée (se rapprocher d'un profil convexe) sans excès.

Notes

Si l'animal a une typicité idéale Fin Gras il obtiendra la note « F », s'il a un ou deux « défauts » il aura la note « G », s'il a trois ou quatre « défauts » il aura la note « M » et s'il a plus de quatre défauts il aura la note « O ».

II. LE DEVELOPPEMENT SQUELETTIQUE (Dev. Squelet).**- La taille**

Un animal Fin Gras doit éviter les extrêmes (par rapport au format de race). Il doit être de taille moyenne pour favoriser un engraissement lent optimum.

- La longueur de l'animal

L'animal Fin Gras sera long mais équilibré (sans que le dos soit cassé).

- La grosseur des os

Les os (canons) devront être proportionnés à la masse musculaire de l'animal.

Notes

Si l'animal a une typicité idéale Fin Gras il obtiendra la note « F », s'il a un « défaut » il aura la note « G », s'il a deux « défauts » il aura la note « M » et s'il a trois « défauts » il aura la note « O ».

III. APTITUDE FONTIONNELLES (Aptitud Fonct)**- Les aplombs avants**

Ils ne doivent pas comporter de défaut mais on peut tolérer une marge si l'animal ne souffre pas.

- Les aplombs arrières

Comme pour les aplombs avants ils devront être corrects. On ne tolérera que peu d'écarts

- La rectitude du dessus

Le dos devra être le plus droit possible

Notes

Si l'animal a une typicité idéale Fin Gras il obtiendra la note « F », s'il a un « défaut » il aura la note « G », s'il a deux « défauts » il aura la note « M » et s'il a trois « défauts » il aura la note « O ».

IV. APTITUDE A L'ENGRASSEMENT (Apt. Engr)

- Cette observation intervient lors du troisième passage, c'est-à-dire au démarrage de l'engraissement. On estime que si l'animal a obtenu lors du passage précédent un avis favorable il est apte à cet engraissement.

- Néanmoins il est nécessaire de constater l'état réel d'engraissement de l'animal à la rentrée à l'étable : l'animal ne doit pas être trop maigre car il ne pourra pas être agréé Fin Gras avant la fin de la saison.

Si, lors du quatrième passage, l'animal est apparemment fini en cours de saison il y aurait de fortes présomptions qu'il ait mangé beaucoup de complément et peu de foin. Il ne pourrait donc pas être Fin Gras du Mézenc

Si l'animal est en revanche trop « en état » à la rentrée, il sera trop gras pour le type Fin Gras recherché. Cet animal devra donc être vendu avant la saison Fin Gras car il n'aura consommé que très peu de foin et perdra donc de la typicité.

La Commission technique doit donc émettre un diagnostic prédictif très précis qui tienne compte de plusieurs paramètres combinés.

Notes

Si la Commission estime que l'animal peut parvenir à la typicité idéale Fin Gras dans le cours de la saison il obtiendra la note « F », sinon il obtiendra la note « O ».

V. ETAT D'ENGRASSEMENT**- Le coin de la queue.(abords ou cimiers)**

Au toucher, on doit sentir une petite boule de graisse mais sans excès.

- Le cordon

Il doit être moyennement développé. (S'il est très voyant, s'est un signe de surengraissement.)

- Le gresset (ou hampe)

On doit toucher un repli de graisse (facile à saisir).

- Les côtes

En passant la main, la peau doit glisser. (On doit sentir légèrement le pli de la côte).

Notes

Si l'animal a une typicité idéale Fin Gras il obtiendra la note « F », s'il a un ou deux « défauts » il aura la note « G », s'il a trois « défauts » il aura la note « M » et s'il a quatre « défauts » il aura la note « O ».

VI. LA PRESENTATION GENERALE

Selon la tradition un animal Fin Gras du Mézenc doit être présentable avant l'abattage. ; lors d'un défilé en ville, devant la boucherie

- Les aplombs :

L'animal doit avoir de bons aplombs et ne devra en aucun cas avoir une malformation quelconque

- La propreté de l'animal :

L'animal devra être dans un état de propreté convenable.

- Le caractère :

L'animal devra présenter un caractère calme et docile.

Notes

Si l'animal a une typicité idéale Fin Gras il obtiendra la note « F », s'il a un « défaut » il aura la note « G », s'il a deux « défauts » il aura la note « M » et s'il a trois « défauts » il aura la note « O ».

L'AGREMENT

Il sanctionne le parcours de l'animal depuis le premier passage de la Commission technique de l'Association Fin Gras du Mézenc.

Il prend en compte les avis précédents, il intègre les différents volets : développement musculaire, l'état d'engraissement et la présentation générale.

Cette étape est capitale car elle marque la fin de vie de l'animal et, pour des raisons économiques évidentes, elle engage l'avenir c'est-à-dire l'agrément des carcasses à l'abattoir.

Cet agrément est concrétisé par la pose de la boucle FIN GRAS DU MEZENC à l'oreille droite.

CAHIER DES CHARGES DES PRAIRIES ET PÂTURES FIN GRAS DU MÉZENC

I. LES PRAIRIES DE FAUCHES

- ◆ Les animaux devront consommer du foin issu exclusivement de prairies naturelles de la zone du Terroir du Mézenc.
- ◆ Les prairies sont fauchées régulièrement, c'est à dire une fois par an afin d'assurer l'entretien et le maintien de la flore du Mézenc.
- ◆ Les prairies sont fauchées toujours après le premier juillet pour préserver la richesse floristique. (Cette date pouvant être avancée suivant les conditions climatiques et sur décisions du conseil d'administration)
- ◆ La fertilisation des prairies de fauches du Terroir du Mézenc ne devra en aucun cas dépasser 30 unités d'azote minéral par hectare et par an pour conserver la richesse floristique.
- ◆ Les prairies devront être entretenues correctement, c'est à dire, recevoir au moins une fois tous les trois ans un apport fertilisant (fumier, lisier, purin, engrais minéral) afin de conserver la flore naturelle et caractéristique du Mézenc.
- ◆ Les prairies ne seront jamais retournées. Si une prairie a été retournée, il faudra dix ans pour que celle ci soit à nouveau agréée "Prairie Fin Gras du Mézenc".

II. LES PÂTURES

- ◆ Les animaux doivent pâturer au moins depuis l'âge de un an sur les pâtures situées sur le Terroir du Mézenc.
- ◆ Les animaux disposeront d'herbe en quantité et en qualité suffisante durant la période estivale. (Eviter les marécages ou les pâtures trop arides).

- ◆ A la pâture, les animaux devront disposer d'eau en qualité et en quantité suffisante.

Les pâtures devront être entretenues par tous les moyens :

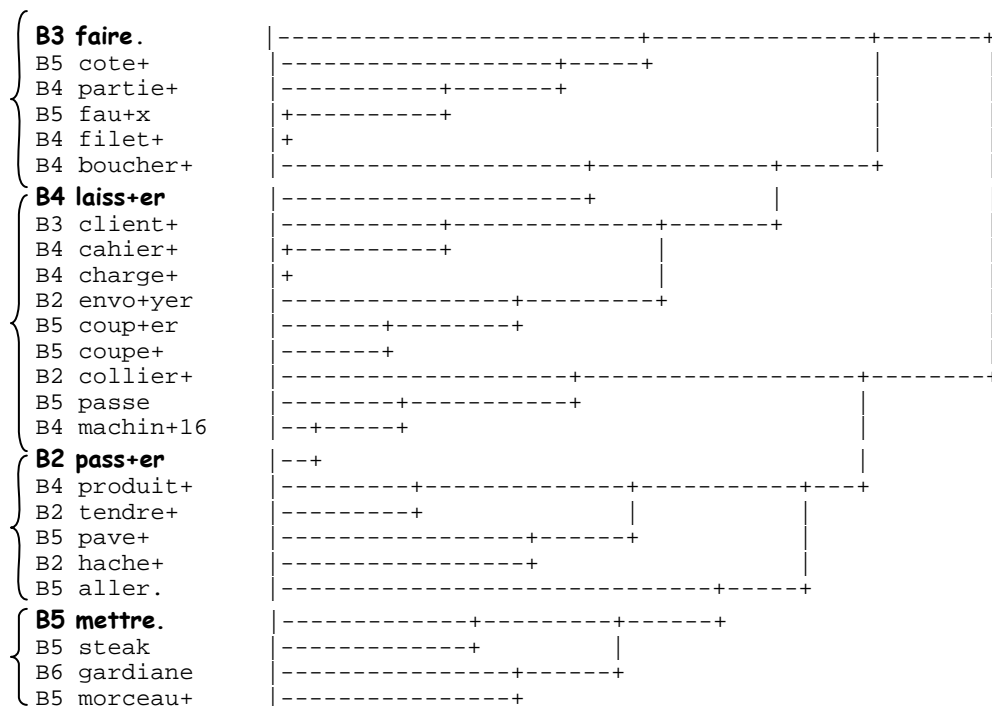
- Pâturées au moins une fois par an.
- Le débroussaillage est fortement conseillé dans la mesure du possible.
- Il est conseillé également d'entretenir les rigoles et les haies afin de préserver les qualités des pâtures mais aussi les paysages.

Ces mesures permettent d'entretenir une qualité d'herbage sur les pâturages du Terroir du Mézenc.

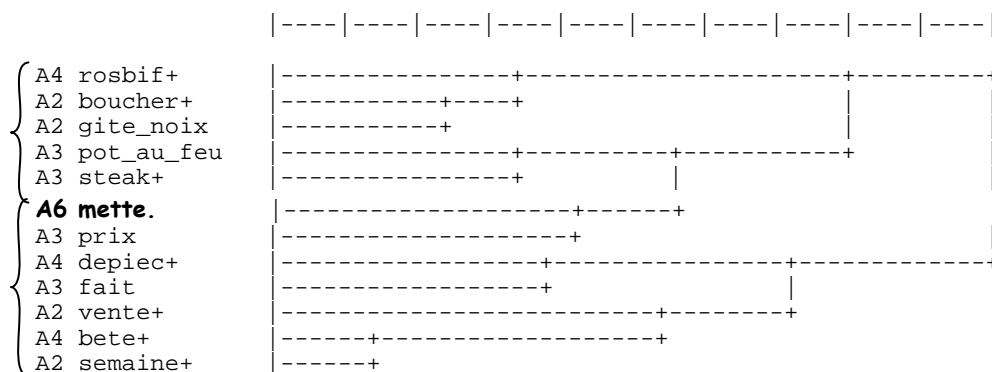
- ◆ Pour le total des surfaces en prairies de fauches en pâtures, le chargement devra être compris entre 0,6 et 1,4 UGB (Unité Gros Bétail) par hectare.

Annexe 18 : classification ascendante hiérarchique (CAH) calculée par Alceste pour les 3 bouchers

Détail de la classe 2 de la CAH réalisée sur le discours de GIRAUD



Détail de la classe 1 de la CAH réalisée sur le discours de LAMASTRE



Détail de la classe 5 de la CAH réalisée sur le discours de LAMASTRE


```

      |----|----|----|----|----|----|----|----|----|
E6 laiss+er          |-----+-----+-----+
E9 vendre.           |-----+-----+
E9 rass+ir           |-----+-----+
E7 entrecote+        |-----+
E9 plat_de_cote     |-----+-----+
E9 poitrine+         |-----+-----+
E6 collier+          |-----+-----+
E6 coupe+            |-----+

```

Détail de la classe 3 de la CAH réalisée sur le discours de PAOLACCI

```

      |----|----|----|----|----|----|----|----|----|
{ C6 escalope+      |-----+-----+-----+
  C6 noix           |-----+
  C6 patiss+12      |-----+
  C5 fait           |-----+-----+
  C3 laiss+er      |-----+
  C3 faire.       |-----+-----+
  C9 roti+          |-----+-----+
  C6 saut+er        |-----+-----+
  C4 epaule+        |-----+

```

Annexe 19 : analyse factorielle des correspondances (AFC) réalisée sur les discours d'autoconfrontation de Giraud concernant les découpes d'un taureau de Camargue et d'une génisse

Projection des mots analyses sur le plan 2 4 (corrélations)

Axe horizontal : 2e facteur : V.P. =.2289 (29.44 % de l'inertie)

Axe vertical : 4e facteur : V.P. =.1628 (22.12 % de l'inertie)

18							coupe+fin+irrumsteck
17							
16							
15			tranche+		decoll+ergite+	.	piece+
14			problem<		partie+	droite+	filglobe+
13			partir.		bavettegras+	.	brasnoir+
12		bourguignon+			table+endroit+	.	pendre.
11			palette+		coup+er		tir+er
10	morceau+boucher+			suivre.		tenir.	lunette+.facile+
9		aller.			kg		train+
8		semi		attenant+demand+er			revenir.
7	paleron+produit+			taille+			
6	automat+16						
5		mettre.		.appreci+er		vendre.vid+e	respect+ersens
4						carre+	
3				hiver+ .gardiane		.laiss+er	bet+en+vo+yer
2						venir..	
1	muscle+						
0							
1							
4							
3							
2							
1							
0							
1							

Génisse

<u>Taureau de Camargue</u>							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

Annexe 20 : analyse comparée des prises du couteau pour la découpe d'une génisse et d'un taureau de Camargue

N° de séquences	Etapas de désossage	Taureau de Camargue		Génisse	
		Prise à l'endroit	Prise à l'envers	Prise à l'endroit	Prise à l'envers
1			1		1
2			1		1
3			1		1
4	épaule		1		1
5	retournement		1		1
6			1		1
7			1		1
8	bavette	1		1	
9	carcasse pendue		1		1
10			1		1
11		1		1	
12			1		1
13	bavette	1		1	
14			1		1
15	retournement	1		1	
16	pendue	1			1
17	lunette		1		1
18	rumsteck	1		1	
19			1		1
Somme des types de prise		6	13	5	14
Pourcentage des types de prise		32%	68%	26%	74%

	Etapas de dépiéçage				
20	cuisse entre 2 muscles		1		1
21		1			1
22			1		1
23			1		1
24		1		1	
25	entre 2 muscles		1		1
26		1		1	
27			1		1
28		1			1
29			1		1
30			1		1
31			1		1
32	entre 2 muscles	1		1	
33	entre 2 muscles		1		1
34		1		1	
Somme des types de prise		6	9	4	11
Pourcentage des types de prise		40%	60%	27%	73%

Annexe 21 : analyse factorielle des correspondances (AFC) réalisée sur les discours d'autoconfrontation de Lamastre concernant les découpes d'un fin gras du Mézenc et d'une génisse

Projection des mots analyses sur le plan 1 2 (corrélations)

Axe horizontal : 1e facteur : V.P. =.4784 (65.35 % de l'inertie)

Axe vertical : 2e facteur : V.P. =.2536 (34.65 % de l'inertie)

20		filet+	
19	araignee<	rest+er	Fin gras du Mézenc
18	droit+paleron		
17	trouv+er		
16			
15			
14	leger+ dejointe+pointe+		
13	tir+er faux_filet+dechir+er		valoir.
12	os coxalreprendre.		
11	pareil+		jarret+
10	blan+14		temps
9	enlev+er		
8	depart+couteau+		arriv+er
7	lev+er		bifteck+
6	coupe+		fin+
5	vertebre+		
4	viande+	prixboucher+gite_noix	
3	prendre.	pot_au_feu.semaine+	
2	trac+er	rosbif+steak+vente+	
1		faitbete+	
0	raz+		depiec+
1	cote+		
2			vrai+
3	degag+er		jeune+
4			
5	entier+		dernier+
6			
7			besoin+
8	baton+		entrecote
9	aller.		
10			
11			
12			morceau+
13			faire.
14	main+		
15	venir.	gras+	
16	peau+seul+		
17	coup+epaule+omoplatecoup+er	dire+	
18	passee cartilag<plat_de_cote	garde+	
19	train_de_cot norma+l	poitrine+ long+scie+aim+er	
20	petit+bas	. surprise+ .laiss+erconserve+	
21	Génisse	boeuf+tenir.	

Annexe 22 : caractérisation des carcasses de taureaux (extrait du règlement technique AOC taureau de Camargue)

3 poids moyens

200 kg

150 kg

100 kg

3 conformations

*Bonne**Moyenne**Fabrication*

3 couleurs

*Claire**Rouge**Foncée*

3 états d'engraissement

*Maigre**Couverte**Foncée*

Bon

Moyen

Fabrication

GRAS	COUVERT	MAIGRE
<p>La graisse recouvre toute la carcasse. Les muscles des cuisses et des épaules ne sont plus visibles. Sur la face interne de la cavité thoracique, le muscle entre les côtes peut être infiltré de graisse. Quelques amas de graisse se forment sur les côtes (grappé). Les veines de gras de la cuisse saillent légèrement.</p>	<p>La pellicule de graisse s'étend sur le dessus et les côtes cachant les muscles sous-jacents. Les muscles des épaules et des cuisses ne sont pas encore recouverts par le gras. Sur la face interne de la cavité thoracique, le muscle entre les côtes est encore visible. Il n'y a pas ou peu de graisse (grappé) sur les côtes.</p>	<p>Aucune trace de graisse, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur de la carcasse.</p>

Annexe 23 : données complémentaires concernant le boeuf de Charolles

1. Prise de contact avec le groupe porteur de projet « boeuf de Charolles »

Ma première rencontre avec le groupe porteur de projet de l'AOC Bœuf de Charolles date d'un voyage d'étude sur le Plateau du Mézenc que les éleveurs de Bœuf de Charolles avaient organisé pour rencontrer les parties prenantes de la démarche fin gras. A cette occasion, un éleveur et un boucher camarguais avaient également été invités pour partager leur expérience de la construction et de la gestion de l'AOC taureau de Camargue.

La seconde rencontre avec Sophie Dubreuil chargée d'étude à la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire lors du sommet de l'élevage d'octobre 2001 à Cournon fut l'occasion de partager un point de vue sur le dossier bœuf de Charolles. A sa demande, j'ai réalisé une note de travail analysant les éléments du dossier de demande de reconnaissance en AOC sur la base de la roue de la typicité. Cette analyse a été l'occasion de mettre à l'épreuve cette roue (annexe XX).

Enfin, afin d'approfondir les éléments de dossier déjà à disposition par ces rencontres successives et ces phases de travail en commun, nous avons décidé de deux journées de terrain en Pays charollais. Cette rencontre a eu lieu pour partie à l'Institut du Charolais où se situent les bureaux de l'association Bœuf de charolles. La première journée en salle fut consacrée à l'exposé et ses controverses autour du modèle construit à partir de l'observation des trois terrains principaux camarguais, mézinois et corse. La présence du chef de Centre INAO de Mâcon a permis de conforter la pertinence du modèle du point de vue de la qualification de l'origine de la viande de Bœuf de charolles. Cet échange lui a par ailleurs apporté un nouveau point de vue sur la construction du dossier. La seconde journée a été dédiée aux rencontres avec un éleveur produisant du Bœuf de Charolles à Salornay puis avec un boucher de Saint Christophe en Brionnais et enfin la visite de la principale cheville commercialisant des carcasses sous la marque Bœuf de Charolles.

2. Eléments complémentaires à la présentation du boeuf de Charolles

2.1 Des souches génétiques distinctes

Avant d'engager plus avant les discussions sur la validation du modèle, essayons de retirer les points marquant du système d'élevage et de transformation ainsi que des procédures d'agrément des animaux, de leur carcasse et de la viande.

Des études récentes réalisées par l'INRA sur les protéines sanguines et laitières ont montré que la race charolaise est issue du rameau « Blonde du Centre » qui comprend aussi les races salers, aubrac, limousine et blonde d'Aquitaine.

Des tentatives d'amélioration de la conformation de la charolaise amènent à croiser la race de Charolles avec la race anglaise durham au milieu du XIX^{ème} siècle. On note le même mouvement dans le bassin angevin avec le croisement de la maine-anjou avec la durham. La création du livre généalogique nivernais en 1864 marque l'arrêt des croisements. En 1882, l'ouverture du livre généalogique charolais marque, pour ses instigateurs, la différenciation du rameau authentique charolais réputé plus musclé et mieux conformé pour la boucherie que le

nivernais. Un peu moins d'un demi siècle plus tard, les deux livres se fondent en un seul sous le nom de herd book charolais mais déposé à Nevers.

2.2 L'aire de production



L'aire de production du charolais était partitionnée en plusieurs zones : la Saône et Loire qui constitue le berceau de race est traditionnellement une zone de sélection et d'engraissement (carte ci-contre). De même, la zone brionnaise et la plaine roannaise (Loire) sont le pays des engraisseurs et des emboucheurs. La Sologne bourbonnaise, le Morvan (partie Saône et Loire) et l'Autunois sont des régions de naisseurs.

A l'intérieur de ce découpage, il existe des flux de commercialisation d'animaux des zones de naisseurs vers les pays d'engraissement. En effet, l'embouche est une caractéristique de l'élevage charolais. On se souviendra de l'enquête ethno-botanique de Bernadette Lizet (1993) sur les pratiques d'embouche en Pays brionnais. Le choix de l'animal s'appuie sur son potentiel d'engraissement n'est pas dissociable du choix des « herbages plus ou moins violents » (Lizet, *ibid.*) sur lequel l'emboucheur engraisse ses animaux.

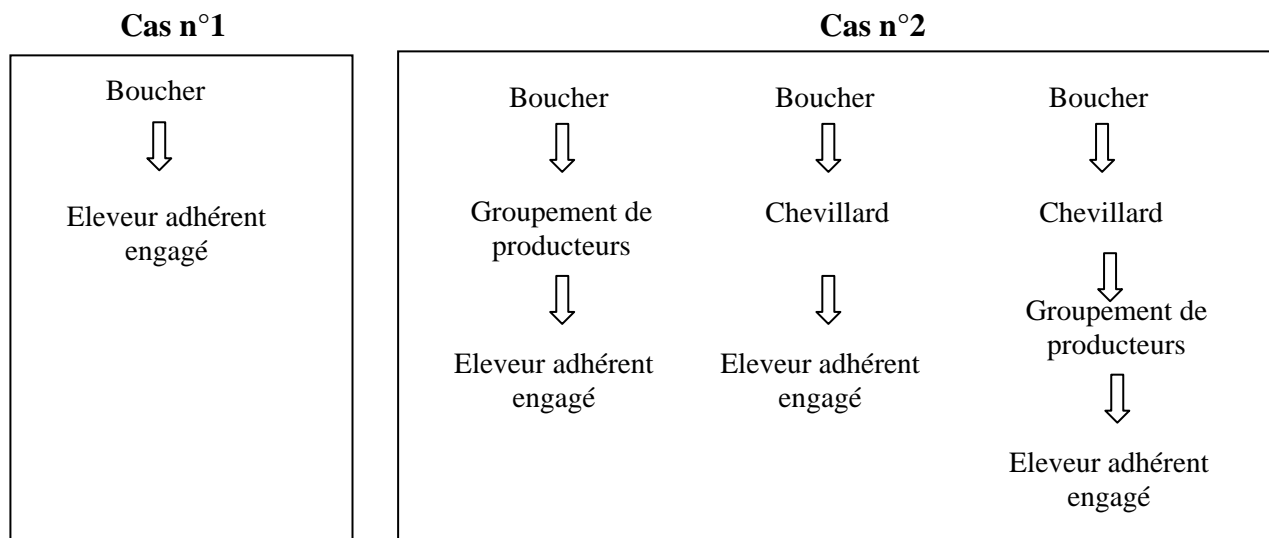
2.3 Les circuits commerciaux

L'ensemble de la Saône et Loire commercialise 275 000 animaux charolais par an. 70 % sont vendus en maigre et l'autre partie en gras (mâles et femelles confondus).

Ces animaux sont collectés puis commercialisés en partie par 4 groupements de producteurs présents sur le département de la Saône et Loire : le Geysel, Charolais Horizon, Actis Bovin et Socaviac. Le marché de Saint Christophe en Brionnais est aussi un opérateur important puisque 37000 animaux y ont été vendus (dont 40 % en gras). Enfin, une centaine de négociants d'animaux sur pieds assurent également la commercialisation des charolais essentiellement en maigre.

Le règlement intérieur de 2001 de l'association Bœuf de Charolles résume les différents circuits possibles de commercialisation (Figure 1).

Figure 1 : différents modes de commercialisation du boeuf de Charolles

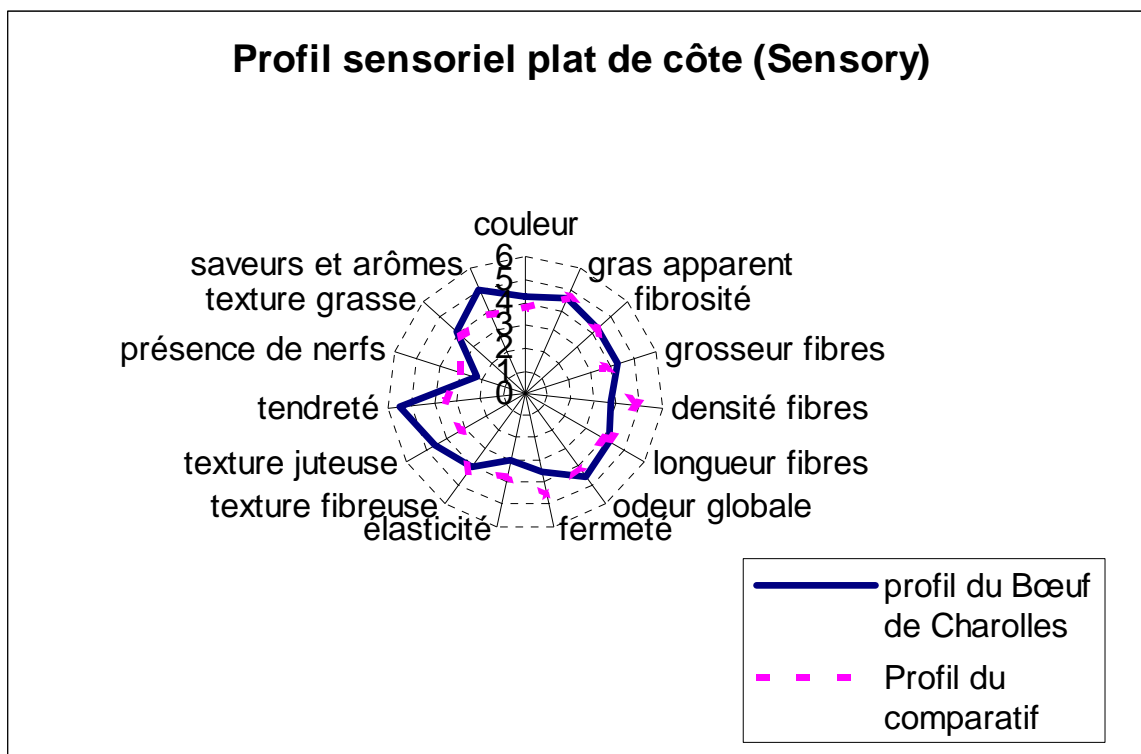


2.4 Des différences sensorielles concluantes

○ Résultats globaux des tests triangulaires

	Plat de côtes	jarret	Faux-filet
Moyenne obtenue sur 3 séances	9 personnes sur 11 ont reconnu le morceau de viande de Bœuf de Charolles parmi les 3 présentés	9/11	9/11
Significativité statistique	7 bonnes réponses pour 11 sujets		

○ Profil sensoriel du boeuf de Charolles (Laboratoire Sensory)



2.5 Les autres démarches de certification de l'origine engagées dans la zone

La demande de reconnaissance en AOC du Bœuf de Charolles cohabite avec d'autres démarches de qualité au sens large ayant abouti ou non. Il existe en 2003, 7 Certificats de Conformité et 2 Labels Rouge (Tableau 1).

Tableau 1 : autres démarches de qualité en Bourgogne

Signes de qualité	Dénomination	Structures Relais – Groupements de producteurs bourguignons
Label Rouge	Charolais Label Rouge	CIALYN – charolais Horizon – Gecsel – Bourgogne Elevage
	Charolais terroir	Pas de groupement bourguignon
Certificat de Conformité	Carrefour	CIALYN – Charolais horizon – Gecsel – Socaviac
	Auchan	CIALYN
	B.T.B. / B.V.P.	CIALYN – Charolais Horizon – Bourgogne Elevage et associations départementales
	B.D.Q.S. (maigre)	CIALYN- Charolais Horizon – Bourgogne Elevage
	Arcadie CE	Bourgogne Elevage
	Elevage de France	CIALYN
	Charol'herbe	CIALYN – Charolais horizon

(Premier rapport du groupe d'étude de demande d'IGP « Charolais de bourgogne », 2003)

Afin de fédérer des différentes démarches de qualité, une démarche soutenue une volonté politique portée par des élus (notamment le Conseil Régional) est de mettre à disposition des filières régionales de la viandes bovine charolaise, une signature commune sous la forme d'une Indication Géographique Protégée (IGP) (Premier rapport du groupe d'étude de demande d'IGP « Charolais de bourgogne », 2003).

Annexe 24 : note sur le dossier de reconnaissance en AOC bœuf de Charolles à la demande du groupe porteur de projet de l'AOC

1. Propos généraux sur le dossier du projet de reconnaissance en AOC du bœuf de Charolles

Nous avons pertinemment fait l'impasse sur les points forts du dossier mais saches qu'ils concernent :

- l'antériorité historique au sens large du bœuf de Charolles ;
- la dynamique ancienne qui existe depuis 10 ans autour du produit ;
- l'espace bocager propice aux herbages et à l'embouche ;
- les types d'animaux produits (surtout les bœufs) ;
- l'alimentation en majeure partie à l'herbe ;
- les éléments relatifs au système de traçabilité ;
- un réseau de bouchers détaillant avec signalisation de la marque (toutefois à bien distinguer des autres signes de qualité s'appuyant sur la race charolaise).

A première vue, c'est la notoriété de la race charolaise (l'emblème des races française) qui va poser problème au bœuf de Charolles (le fait que l'association ait dû renoncer à la dénomination « charolais de Charolles était le premier). Dans ces conditions un peu particulières, il est nécessaire pour toutes les composantes du dossier (terroir, aire, types d'animaux, carcasse, viande) :

1. établir, à la fois, une comparaison avec les autres types de charolais existants pour en définir par différence une spécificité (c'est l'objet de la première remarque faite par la commission à propos du recensement des autres démarches pré-existantes). La question à laquelle il semble falloir répondre c'est en quoi le cahier des charges du bœuf de Charolles est différent (voire supérieur notamment au niveau de la définition de l'origine) aux autres labels (LR et IGP).

2. en même temps (ou ultérieurement), caractériser et qualifier ces composantes du bœuf de Charolles en soi, en ne montrant non plus seulement sa spécificité vis-à-vis des autres labels charolais mais sa réelle typicité.

En ce qui concerne l'aire de production, elle est assez étendue et fait l'objet d'une diversité de terroir importante. Il me semble que la démarche va être confrontée à un problème de délimitation. Ce d'autant que l'aire définie dans le dossier n'est pas très homogène, ce qui pose la question des critères retenus pour la délimitation : pourquoi telle zone et pas telle autre ? Par contre, il est possible de jouer sur cette diversité en mettant en avant une complémentarité entre les zones évoquées dans le dossier de demande de reconnaissance. Cela dit, on ne saisit pas si ces mouvements d'animaux entre les zones de naissance et d'embouche sont encore actuels ou bien ont disparu avec le temps. Si ces mouvements existent toujours, cela peut-être un élément de typicité. Mais c'est un argument à double tranchant par ce que justifier un ancrage au terroir fondé sur un mode d'élevage impliquant une circulation d'animaux entre les zones ne paraît évident.

De même, quels sont les éléments qui font que la zone d'embouche et de finition est particulière par rapport à celle de naissance ?

Enfin, qu'est ce que la zone a de particulier par rapport à la Nièvre qui est l'autre grand bassin de production. Cette question de la distinction on la retrouvera au niveau des animaux et de leur viande.

A propos du type génétique, la principale question est : quels sont les éléments qui distinguent le bœuf de Charolles des autres souches de Charolais ? Ces différences sont-elles suffisamment fortes pour justifier et appuyer l'originalité de la souche de laquelle sont issus les animaux bœuf de Charolles ?

Face à la notoriété de la race charolaise, l'originalité de la souche charolaise n'est pas assez étayée, ni même qualifiée en elle-même. De même, le schéma de sélection pour maintenir les caractéristiques de la souche de Charolles n'est pas suffisamment explicité.

Les éléments de la conduite d'élevage sont bien argumentés. Peut-être faudrait-il mieux qualifier les pratiques d'embouche qui montreraient le savoir-faire spécifique attaché à l'engraissement et à la finition des animaux. Parce que la conduite à l'herbe, le lin et l'interdiction d'ensilage en finition ne sont pas suffisants en soi pour montrer le lien au terroir et pour conclure que ces pratiques donnent un animal typique (excellente mais pas nécessairement typique). La question étant : qu'est ce qui dans les pratiques des éleveurs au sens large fait que le produit est non délocalisable et non reproductible ailleurs ?

En ce qui concerne la viande : elle n'est pas caractérisée par rapport à la multitude de charolais existants sur le marché. Elle gagnerait à être mieux caractérisée en elle-même et ce pour les différents types d'animaux produits ayant droit à l'appellation (bœufs, génisses, vaches de réformes).

De même, le fait d'avoir un animal bien conformé avec beaucoup de muscles et peu de gras va bien dans le sens du marché de la viande, mais pas forcément dans le sens d'un animal spécifique voir typique. D'autre part, le fait d'avoir une viande maigre ne favorise pas le développement du persillée de la viande qui lui donne en l'occurrence son goût. Quoiqu'il en soit, il semble qu'il faille mieux caractériser le profil sensoriel de la viande, en s'inspirant des démarches des autres projets de reconnaissance en AOC de viande bovine. Les 14 jours de maturation sont satisfaisants.

Tous ces éléments doivent permettre de mieux qualifier le lien au terroir qu'on ne sent pas assez dans la caractérisation des manières d'élever.

2. Synthèse à partir de la roue de la typicité

Une note moyenne (c'est-à-dire proche du centre du cercle du milieu) signifie que :

- il existe un manque de précision sur ces éléments à la lecture du dossier ;
- il est difficile d'argumenter et de justifier cet élément

Le produit

Propriétés sensorielles : à définir avec plus de précisions de deux points de vue, par rapport aux autres types de charolais et aux différents types d'animaux (bœuf, génisse, vache).

Type de produit : à différencier par rapport au type d'animaux charolais existants et particulièrement par rapport aux types/souches génétiques. L'objectif est de pouvoir affirmer

dans une première étape que le cahier des charges du bœuf de Charolles est différent voire « supérieur » à ceux existants par ailleurs sur la viande issus d'animaux charolais.

Le terroir

Identité locale : il s'agit du berceau de race charolaise et continue d'être la première zone d'embouche ayant conservé cette souche.

Limites et définition de l'aire de production : la diversité des zones retenues ne constituent pas en soi un terroir homogène. Mais cette diversité peut être exploitée si les circulations d'animaux existent toujours entre les zones (ces circulations peuvent constituer dès lors un élément fort de connexion au terroir).

Le savoir-faire

Savoir élever : mieux qualifier (notamment le savoir-faire d'engraissement) car le mode d'alimentation ne suffit pas à lui seul à établir le lien au terroir.

Savoir transformer (la viande) : le réseau de bouchers est un élément fort du dossier puisqu'il assure un travail « traditionnel » de la viande par un détaillant. Existe-t-il des bouchers dans le bureau du syndicat ? ce serait sans doute un plus.

Le groupe porteur de projet

Représentativité : le nombre d'éleveurs engagés dans la démarche bœuf de Charolles

Légitimité : création d'un syndicat AOC. Une dynamique autour de la promotion du bœuf de Charolles engagée depuis plus de 10 ans.

3. Roue de la typicité

