



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

COMPTES RENDUS DE LECTURE

SÉVERIN MULLER, *À l'abattoir*

Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme et Éditions Quae, 2008, 312 p.

« *L'écrivain* », « *Bac + 12* », « *celui qui a plein de diplômes* » devient pour les ouvriers de l'abattoir Abagro, au fur et à mesure de son séjour, « *un type capable* » qui a travaillé à la chaîne, « *un qui sait bosser* ». Lors d'un second séjour à Abagro, au service Qualité et dans les bureaux des commerciaux, où il côtoie les cadres de l'établissement, on le reconnaît comme « *le stagiaire de la prod'* », ou « *Elliott Ness, l'incorruptible* » (qui refuse qu'on lui offre le café). Tous ces qualificatifs, attribués à Séverin Muller lors de son enquête de terrain à l'abattoir Abagro, traduisent l'évolution de la position attribuée au sociologue qui a choisi de procéder par observation participante, d'abord ouvrier au poste de saignée sur la chaîne d'abattage, puis dans un atelier de découpe, et enfin dans les locaux de la Direction. Ils illustrent également la volonté constante de l'auteur de rendre compte conjointement d'une enquête en train de se faire et de l'analyse d'un ensemble de données de terrain.

S'inscrivant explicitement dans la tradition de l'école de Chicago, notamment l'apport de Roy (2006) à l'analyse des relations dans les groupes ouvriers, Séverin Muller livre une étude du travail à l'abattoir qui puise à des sources diverses : outre l'observation de situations de travail aux différents postes qu'il a occupés, il recourt à des entretiens, aux fonds d'archives de la commune de Saint-Maixent-l'Ecole (dossier de l'abattoir municipal de 1896 aux années 1970), ainsi qu'à de nombreuses sources documentaires et filmographiques¹. Un siècle après le roman d'Upton Sinclair « *The Jungle* » (1906), par son parti pris affirmé de sociologie du travail, il enrichit considérablement les connaissances disponibles sur les lieux d'abattage, qui restent peu nombreuses (Vialles, 1987 ; Rémy, 2003) et concernent plutôt des entreprises moins industrialisées. L'originalité du livre tient également à la période de l'enquête ethnographique, entre 1995 et 2000, soit pendant les deux crises de la « vache folle » (1996 et 2000). Séverin Muller décrit de façon très concrète les conséquences de modifications fréquentes des normes sanitaires dans un contexte d'incertitude scientifique, alors que les personnels de l'abattoir s'inquiètent pour leur avenir et peinent à adapter les prescriptions à un fonctionnement industriel très tendu.

Trois thèmes principaux dominent l'ouvrage, à l'articulation entre sociologie du travail, du risque et des politiques publiques : une monographie d'abattoir, qui mêle analyse du travail des ouvriers et de l'encadrement ; la description du processus historique d'industrialisation des abattoirs depuis la fin du XIX^e siècle, à partir du cas de l'abattoir municipal de Saint-Maixent-l'Ecole (ce qui permet de porter l'attention sur les relations complexes entre exigences de production et normes sanitaires) ; enfin, l'analyse du rôle de l'Etat dans l'encadrement normatif des abattoirs, sachant que des agents des services vétérinaires sont présents en permanence lors des opérations d'abattage.

¹ Cf. filmographie (pp. 293-294) et articles afférents dans la bibliographie.

Une sociologie du travail à l'abattoir

Même si ce ne sont pas les chapitres qui ouvrent le livre ², on retient avant tout du travail de Séverin Muller son observation participante à l'abattoir, d'abord comme ouvrier du secteur production, puis dans les bureaux (qualité, service commercial) de la même entreprise. La minutieuse description des tâches tout au long de la chaîne est menée en parallèle avec le récit des épreuves du sociologue qui apprend à tenir le poste et les trajectoires de ceux qui l'occupent. Elle permet d'identifier les groupes au sein de l'abattoir, de distinguer entre les « rugueux », ceux qui ont acquis par l'ancienneté un savoir-faire spécifique au secteur souillé et peuvent le transmettre, et les ouvriers des ateliers de découpe, souvent bouchers de formation, qui doivent « désapprendre » l'artisanat pour se plier aux cadences et aux exigences industrielles. Les premiers ont la réputation d'hommes bourrus, peu ouverts aux autres ouvriers de l'établissement. Séverin Muller montre qu'ils partagent aussi un quotidien dangereux, marqué par les accidents, où la sécurité des uns dépend de l'attention des autres (animaux qui s'échappent, chute de crochet, blessures dues aux scies et aux couteaux...). La solidarité entre ouvriers du hall d'abattage permet également d'exprimer la fierté de ceux qui sont capables de maîtriser le « sale boulot » de la mise à mort des animaux, notamment *via* le ressort de la virilité (Dejours, 1998). Les ouvriers des ateliers de découpe, pour leur part, se considèrent avant tout comme des bouchers et revendiquent cette appartenance à un métier, à ses formations et à ses valeurs. Ils ne cachent pas faire des « extras », hors de l'abattoir, pour des particuliers. Ils travaillent cependant côte-à-côte avec des tâcherons, qui leur rappellent quotidiennement qu'une des caractéristiques essentielles du métier à Abagro est le « savoir-tenir » la cadence industrielle, loin de la qualité artisanale (notamment de son souci de l'esthétique). Séverin Muller rend compte des modalités d'intégration dans chaque groupe (les tests, les plaisanteries, les vérifications que les collectifs de travail exercent quant à l'aptitude des nouveaux) et de la coopération entre ouvriers (lorsqu'il s'agit de connaître l'heure de fin d'abattage qui détermine celle de la fin de la journée de travail ou de l'entraide avec les voisins de chaîne). Il décrit également les attitudes collectives quant à la féminisation de l'abattoir (vivement dénoncée comme une perte de reconnaissance), l'affûtage des couteaux (symbole de maîtrise professionnelle) ou les abattages rituels (lors desquels les animaux sont saignés à vif et dont la condamnation permet, par défaut, de définir les conditions de la mise à mort « acceptable »).

Précise, enlevée, très informée, la description du travail posté reste cependant classique et ne surprendra pas les lecteurs qui connaissent déjà les abattoirs. Plus inattendue, l'analyse sociologique du travail au sein des bureaux de la Direction (production, commerce, qualité) s'avère passionnante (chapitre 3, pp. 175-231). Elle focalise principalement sur les conflits entre des services dont l'influence dans l'abattoir varie suivant les périodes. Historiquement, Abagro s'est développé autour de son service Production : il s'agissait de produire, en quantité et selon une qualité standardisée, pour un opérateur unique de la grande distribution. Au cours des années 1990, l'entreprise cherche à diversifier sa clientèle, en prévision d'un désengagement de ce distributeur : son service commercial prend de l'ampleur et impose le rythme et la nature des commandes aux autres services. Pendant la période d'enquête, cependant, en raison de la crise de l'ESB, cette hégémonie est contestée par le

² Classiquement, le livre ouvre sur l'approche historique et l'analyse de fonds d'archives.

service Qualité, le plus récent des trois, qui doit mettre en place, dans l'urgence, le système de traçabilité.

Inédites, les descriptions de pratiques des commerciaux, certes collègues mais rivaux, sont éclairantes sur les jeux de pouvoir au sein de leur propre service et entre les services. Ainsi, certaines commandes sont passées alors que le programme d'abattage ne permet pas de les satisfaire ; certains commerciaux se rendent dans les frigos pour « réserver » des lots et ainsi devancer leurs collègues ; un même ensemble de carcasses peut être vendu plusieurs fois par deux voisins de bureau qui mènent discrètement leur transaction... Avec la mise en place d'un système de traçabilité, ces pratiques courantes, reposant exclusivement sur l'habileté personnelle des commerciaux et le principe de la parole donnée des chevillards, sont remises en cause. Le service Qualité s'appuie en effet sur un formalisme procédural qui réfute le secret et l'absence de traces écrites. Séverin Muller montre bien que la crise de l'ESB, agissant comme un facteur exogène, concourt à ce que la Direction de l'entreprise engage un bras-defer inhabituel avec son service commercial pour qu'il abandonne ses pratiques ordinaires et se soumette au système de traçabilité.

Une sociologie du risque sanitaire

Le deuxième axe de lecture de l'ouvrage s'inscrit dans la perspective de la sociologie des risques. Les abattoirs sont en effet des lieux essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des viandes. A partir de l'histoire de Saint-Maixent-l'Ecole (1896-1970), Séverin Muller rappelle les origines du modèle de sécurité sanitaire qui a prévalu jusqu'aux années 1960, dans lequel des abattoirs publics sont jugés nécessaires pour préserver les populations. Il s'agit de regrouper les animaux à abattre, afin de mieux maîtriser les dangers liés à la présence des animaux (divagations, maladies...), de garantir l'ordre public et l'hygiène du lieu d'abattage (contrairement aux tueries particulières) et le contrôle de la qualité des viandes (la reconnaissance des lésions échoit progressivement aux vétérinaires). Les abattoirs municipaux sont alors essentiellement un lieu mis à disposition d'artisans bouchers, dont les vétérinaires s'efforcent de faire « l'éducation sanitaire » au moins jusqu'à la moitié du XX^e siècle. Après la Seconde Guerre mondiale, les abattoirs sont envisagés comme des lieux à développer dans la perspective de relancer l'activité économique. C'est l'Etat planificateur qui mène ce mouvement, par la création et la modernisation de nombreux abattoirs, en amorçant un mouvement de concentration des sites. Depuis 1965, avec la loi sur la modernisation du marché de la viande, on observe un retrait progressif de l'administration publique des sites au profit d'une gestion privée. Pendant toute cette période, Séverin Muller montre que normes sanitaires et politiques économiques sont étroitement liées, notamment par le biais des procédures d'agrément qui permettent d'inciter à augmenter les tonnages et de moderniser les installations (et aussi parce que les directeurs des abattoirs municipaux sont souvent des vétérinaires chargés de l'application des prescriptions sanitaires). Néanmoins, le processus historique long décrit le retrait des autorités publiques de la gestion des abattoirs, puis du contrôle des normes sanitaires. La mise en place de directives européennes qui introduisent la « nouvelle approche » et valorisent les normes produites par les professionnels est ainsi caractéristique des années 1990.

Dans ce contexte, la crise de l'ESB apparaît comme un moment insolite, qui permet à la fois la réaffirmation des prérogatives des autorités publiques – qui produisent des normes de maîtrise sanitaire – et la justification de l'accélération de la mise en place de normes privées

chez les professionnels. L'obligation de mettre en place un système de traçabilité, en urgence, redéfinit l'ensemble des relations à l'intérieur de l'usine et avec les services vétérinaires (négociations autour des solutions techniques envisagées). De ce point de vue, le livre ouvre d'intéressantes pistes sur les conséquences des crises quant à la modification de l'organisation et des pratiques. La première porte sur le choix et les conséquences des outils de gestion de la crise, gestion qui repose principalement sur une procéduralisation et une formalisation du travail. L'auteur suggère que d'autres voies auraient pu être explorées, mais qu'elles ont pesé de peu de poids devant la « montée de l'écrit » dans les entreprises, désormais généralisé : *« Ce qui n'est pas remis en cause finalement, c'est le choix considéré comme inéluctable d'une amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire par la procédure plutôt que par la valorisation des savoir-faire collectifs, par des recrutements adaptés et des contrats pérennes. »* (p. 174). La seconde piste concerne le contrôle de l'ensemble de ces dispositifs, sanitaire et qualité. Dans une description croisée des différentes visites d'inspection qui ont lieu à l'abattoir (services vétérinaires, auditeurs, clients), Séverin Muller expose comment les ouvriers mettent différemment en scène le travail, en fonction de ce qu'ils estiment être les attentes des visiteurs. Ce faisant, il montre que le contrôle transparent et absolu n'existe pas, et tord définitivement le cou aux analyses qui cherchent à savoir qui « l'emporte » dans les inspections, en pesant les compétences réciproques des uns et des autres. Dès lors que l'on considère qu'il s'agit d'une double mise en scène, de l'inspecteur comme des inspectés, et que personne n'est dupe de ce qui est caché ou montré, on déplace le regard vers les fondements de la régulation de moyen terme à l'œuvre lors du contrôle. Ce faisant, les questions relatives aux objectifs du contrôle et aux modes de régulation prennent utilement le pas sur l'approfondissement des voies possibles pour « contrôler plus ».

Approfondir en contextualisant

Le livre prend le parti de centrer l'analyse sur les postes de travail, les trajectoires, les tâches et les relations entre les groupes sociaux dans l'établissement. Ce faisant, il tend à isoler ce qui se passe à l'intérieur de l'abattoir et ce qui se joue à l'extérieur, ou ne l'effleure que par bribes : il est question des matchs de foot inter-entreprises des cadres, de verres pris dans des bars, chez les uns ou les autres. Parfois, on lit un extrait d'entretien de la directrice d'une agence d'intérim qui explicite les qualités du bon intérimaire (l'hygiène, une taille minimale, etc.).

La question des liens de l'abattoir avec son territoire d'implantation mériterait d'être traitée en tant que telle, d'autant que le secteur agroalimentaire présente des spécificités qui pourraient enrichir l'approche classique de la condition ouvrière (Beaud et Pialoux, 2004). Dans de nombreuses régions rurales, il est pourvoyeur important d'emplois – 1 000 salariés à Abagro –, le plus souvent peu qualifiés, et il constitue un débouché non négligeable pour les enfants d'agriculteurs qui ne veulent ou ne peuvent pas reprendre l'exploitation familiale (cadet, fille, etc.), ce qui semble être le cas à Abagro (p. 102). Dans le même temps, il s'agit d'un secteur où il existe une pénurie de main-d'œuvre récurrente et une forte concurrence entre entreprises aux conditions de travail proches (dans le cas présent, un autre abattoir de volailles et une fromagerie). La façon dont ces entreprises nouent des liens avec leur territoire d'installation, les filières de recrutement, la circulation locale de l'information et des réputations sur le travail pourraient constituer des compléments intéressants de la recherche. Quelles sont les lieux de rencontre, les relations hors-travail des salariés d'Abagro ? Séverin

Muller note que de nombreux salariés d'Abagro n'osent pas dire qu'ils travaillent à l'abattoir. La connotation négative de l'activité de l'abattoir empêche-t-elle une sociabilité hors-travail ou, au contraire, renforce-t-elle une solidarité d'initiés ? L'abattoir est-il présenté comme un repoussoir pour ceux qui ne réussissent pas dans les études ou comme un lieu d'embauche pour ceux qui souhaitent rester dans la région ?

De même, l'ensemble du dispositif normatif apparaît comme un facteur subi dans l'établissement. Or, comme dans beaucoup de secteurs, les opérateurs participent aux négociations sur le contenu et les modalités des règles qui s'appliquent à eux. On aimerait savoir comment Abagro se situe par rapport aux autres professionnels du secteur et comment l'entreprise envisage son environnement normatif et la place des services de l'Etat dans cet ensemble : l'entreprise milite-t-elle pour la disparition des contrôles vétérinaires et leur remplacement par la certification ? Au contraire se méfie-t-elle d'un avenir tracé uniquement par et pour les plus gros opérateurs ? La méthode d'observation participante dans un seul établissement ne permet pas d'enquêter dans les institutions, les lieux où se forment les hommes et s'établissent les compromis à l'œuvre ensuite chez Abagro (écoles de formation, syndicats professionnels, agences, administrations centrales et européennes, cabinets ministériels...). Il y a là indiscutablement matière à un approfondissement du travail, qui pourrait prendre appui sur les prémisses esquissées lors de l'enquête à la Direction de l'abattoir.

Pour toutes ces raisons, cet ouvrage très stimulant est une invitation à poursuivre les recherches sur le travail et les salariés dans le secteur agroalimentaire, et à les étendre à une analyse des relations entre les usines, leur environnement et la régulation étatique.

Laure BONNAUD
INRA, UR1216 RiTME, Ivry-sur-Seine

Bibliographie

- Beaud S., Pialoux M. (2004) *Retour sur la condition ouvrière*, Paris, Fayard, Collection 10-18.
- Dejours C. (1998) *Souffrance en France*, Paris, Editions du Seuil.
- Rémy C. (2003) Une mise à mort industrielle « humaine » ? L'abattoir ou l'impossible objectivation des animaux, *Politix* 16 (64), 51-73.
- Roy D. (2006) *Un sociologue à l'usine*, Paris, La Découverte.
- Sinclair U. (2003) *La jungle*, Paris, Mémoire du livre.
- Vialles N. (1987) *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme.