



***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](mailto: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.

# Un ordre sanitaire non négociable ? Les habiletés relationnelles des techniciens vétérinaires

Séverin MULLER\*

\* Université de Lille 1/Clercé-CNRS, Faculté des Sciences économiques et sociales, Bâtiment SH2,  
59655 Villeneuve d'Ascq cedex  
*e-mail : severin.muller@univ-lille1.fr*

**Résumé** – Le modèle d'inspection des services vétérinaires en abattoir repose sur une présence en continu des agents de l'Etat dans les espaces de travail. Les leçons institutionnelles tirées de la crise de la vache folle ont conduit à orienter le système de surveillance sanitaire vers l'autocontrôle et la responsabilisation des industriels. Les équipes vétérinaires ont accompagné la mise en place de ce système dans les entreprises, mais leur présence est actuellement disqualifiée car elle complexifie la détermination de la responsabilité juridique entre les acteurs privés et publics. L'observation de l'activité concrète des techniciens vétérinaires et d'une inspectrice dans un abattoir montre la diversité des registres de contrôle et de coopération avec le personnel, pour adapter les règles sanitaires aux réalités productives. En dépit des problèmes que pose ce mode d'inspection, il s'agit de comparer ses intérêts aux alternatives envisagées dans le cadre du « paquet hygiène ».

**Mots-clés :** contrôle sanitaire, inspection vétérinaire, abattoir, responsabilité juridique

A non-negotiable health order? The relational skill of the veterinary technicians

**Summary** – *The model of inspection of veterinary services in slaughterhouse is based on a continuous presence of the agents of the State in working areas. Institutional lessons drawn by the crisis of the mad cow led to orientate the system of health surveillance to self-control and responsibility of the industrialists. The veterinary teams accompanied the installation of this system in firms but their presence is nowadays disqualified because it leads to a more complex determination of juridical responsibility between the public and private actors. The observation of the concrete activity of the veterinary technicians and an inspector in a slaughterhouse shows the diversity of the registers of control and collaboration with the personnel, to adapt the health rules to productive realities. Despite the problems of this mode of inspection, its advantages have to be compared to alternatives envisaged as part of the "food law".*

**Keywords:** health control, veterinary inspection, slaughterhouse, juridical responsibility

Descripteurs JEL : L38, L66, I18

Je remercie Laure Bonnaud, Jérôme Coppalle et Didier Torny pour leurs remarques sur la version antérieure de ce texte.

## 1. Introduction

Le modèle historique d'inspection sanitaire en abattoir se caractérise par une présence en continu des agents vétérinaires sur les lieux d'abattage et de transformation des viandes. Leur rôle consiste à établir un diagnostic visuel des animaux avant leur abattage et à contrôler l'état sanitaire des carcasses afin de retirer de la chaîne de consommation les viandes susceptibles de représenter un danger pour la santé humaine. Du fait de son importance stratégique pour le repérage des maladies animales transmissibles aux humains, ce système de contrôle en abattoir, quasiment inchangé depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, a été déterminant dans la mise en œuvre des politiques publiques sanitaires en France (Quevremont *et al.*, 2007, p. 3-4). Cela a été de nouveau le cas pour lutter contre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) lors de la crise de la « vache folle » survenue en 1996. Les leçons institutionnelles de cette crise ont conduit au renouvellement des réglementations et des mesures de surveillance par la mise en place de démarches d'autocontrôle et de traçabilité. Davantage que par le passé, ces mesures qui s'accompagnent de sanctions pénales renforcées visent à responsabiliser les entreprises de la filière viande dans la maîtrise de la qualité sanitaire. Ces orientations, partiellement envisagées avant 1996, sont synthétisées par les textes constitutifs du « paquet hygiène », en vigueur au niveau européen depuis janvier 2006, et sont généralisées aux différents secteurs de l'agro-alimentaire<sup>1</sup>. Ce corpus étendu du droit communautaire alimentaire s'applique aux producteurs et aux services administratifs chargés des contrôles officiels. Parce qu'il établit clairement la nécessité pour les entreprises de se soumettre à la législation et de contrôler son respect dans les sites de production, l'entrée en vigueur du paquet hygiène renouvelle les débats et les critiques périodiquement formulées à l'égard d'une inspection sanitaire administrative fondée sur des méthodes subjectives et la présence en continu des services vétérinaires dans les abattoirs, complexifiant la détermination de la responsabilité sanitaire et juridique.

Cet article s'appuie sur une enquête ethnographique réalisée de 1997 à 2000, durant laquelle j'ai eu l'occasion d'observer les pratiques quotidiennes des services vétérinaires, d'abord en tant qu'ouvrier, puis comme stagiaire dans les bureaux de direction de l'un des trois principaux abattoirs industriels (Muller, 2008). Dans le site étudié, la mise en place du système normatif fondé sur l'autocontrôle et la co-gestion sanitaire a été analysée à partir de la description des pratiques et des relations de travail quotidiennes. Les ouvriers, les agents vétérinaires et les cadres dirigeants ont collectivement fait l'apprentissage des difficultés à répondre aux attentes institutionnelles parfois contradictoires, en tâchant de s'y adapter plus ou moins formellement. Il s'agit de mettre en discussion ces résultats avec les conclusions du rapport sur les métiers du contrôle et de l'inspection, commandé par le ministère de l'Agriculture (Bec *et al.*, 2007)<sup>2</sup> et les recherches de Laure Bonnaud et

<sup>1</sup> Tirant les leçons de la crise, la Commission européenne a publié un « livre blanc » de la sécurité sanitaire des aliments en 2000. Un règlement simplifié (CE n° 178/2002) est publié en 2002, puis révisé en 2004. Le « paquet hygiène » est une nouvelle synthèse des textes précédents, qui tente de formaliser la responsabilité des acteurs économiques de la filière agroalimentaire.

<sup>2</sup> Les auteurs précisent que « cette proposition a rencontré la volonté du ministre d'améliorer la réalisation des contrôles dans deux directions : rationaliser les interventions de l'Etat auprès des contrôlés et améliorer les conditions d'intervention des agents du ministère », p. 11.

Jérôme Coppalle (2008). Les auteurs étudient les modalités du passage d'une approche « pédagogique » de l'inspection, toujours en vigueur, à une autre, davantage procédurale. Ce faisant, ils caractérisent les contours de la normalisation sanitaire inscrite dans le « paquet hygiène » qui, par la standardisation et la mise en transparence des procédures de contrôle, cherche à modifier l'image d'une inspection jugée défaillante car permanente et *in situ*. C'est bien l'opportunité d'une surveillance sanitaire permanente dans les abattoirs caractérisée par la proximité entre contrôleurs et contrôlés qui est en question : « *Cette proximité est généralement jugée sévèrement en termes d'efficacité, dans la mesure où la routine de la co-présence brouille les frontières entre les deux parties au profit d'une interdépendance jugée dommageable pour ce qu'elle implique de compromis et de négociation* » (p. 23).

Pour mieux comprendre ce qui est actuellement remis en cause, mon intention est d'examiner l'activité des techniciens vétérinaires car ils sont au cœur de la pratique d'inspection en abattoir et que leurs contrôles représentent un test de légitimité, d'efficacité et de faisabilité des normes (Bec *et al.*, 2007, p. 20). A la fois agents de terrain chargés de faire respecter la réglementation et véritables « médiateurs de la surveillance » (Prete, 2008), les relations qu'ils entretiennent avec leur hiérarchie directe et le personnel de production soulignent les difficultés à mener les contrôles et à sanctionner, le cas échéant, alors qu'ils travaillent en permanence avec les contrôlés. Cette particularité les oblige à adapter judicieusement les réglementations aux contextes productifs locaux, pour mieux les faire appliquer et respecter. Ils participent ainsi à l'élaboration d'un « ordre négocié » (Strauss, 1992, p. 87-112) dont le maintien doit beaucoup à leur habileté relationnelle. Alors qu'ils sont les acteurs d'opérationnalité de la nouvelle approche de co-gestion sanitaire, leur mode de contrôle par immixtion est pourtant déqualifié au profit d'un contrôle plus distant et sporadique, dont il s'agira de discuter les intérêts et les limites, au moment où l'existence même des services vétérinaires en abattoir est menacée<sup>3</sup>.

## 2. Le système de contrôle sanitaire en abattoir et sa remise en cause depuis la crise de la vache folle

L'inspection sanitaire en abattoir se formalise au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, mais il faut attendre la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 pour qu'elle connaisse un véritable cadre législatif. Elle s'effectue d'abord sous la tutelle directe des municipalités propriétaires des abattoirs dans lesquels les vétérinaires sont souvent inspecteurs et administrateurs, secondés par d'anciens bouchers ou des cantonniers dans les activités de contrôle sanitaire (Muller, 2004, p. 115). Au sortir de la Deuxième Guerre mondiale, l'orientation productive de l'abattage est planifiée par l'Etat puis, dans les années 1960, celui-ci encadre le développement des établissements industriels en libérant les services vétérinaires de la tutelle municipale. La loi du 8 juillet 1965 sur la modernisation du marché de la viande crée un service national

<sup>3</sup> Les agents des services vétérinaires de l'Etat se sont engagés dans un mouvement de grève, en octobre 2009, pour contester la réduction des effectifs et « la perspective d'abandon et de privatisation de l'inspection sanitaire en abattoir ». Durant cette période, les abattages ont été interrompus dans plusieurs sites suite à la cessation de l'activité de contrôle des agents vétérinaires. Cf. « La colère des services vétérinaires », *Le Dauphiné Libéré*, 13 octobre 2009 ; « Grève des vétérinaires. Les abattages interrompus dans les abattoirs de Limoges et Bessines », *La Montagne*, 13 octobre 2009 ; « L'inspection vétérinaire se met en grève pour le service public », communiqué des organisations syndicales CGT, SUD, CFDT et SNISPV, Paris, 13 octobre 2009.

d'hygiène alimentaire dans lequel le corps vétérinaire est placé sous la tutelle directe du ministère de l'Agriculture. Deux profils d'inspecteurs vétérinaires se dessinent : dans les abattoirs municipaux, ils continuent souvent d'administrer l'activité tandis qu'au sein des sites industriels privés, ils représentent une instance de contrôle externe tenue de s'adapter aux exigences productives en développant des prescriptions sanitaires « peu coûteuses »<sup>4</sup>. Dans les deux cas, ils accompagnent l'unification nationale des règles sanitaires et sont les seuls à pouvoir autoriser l'estampillage sanitaire des produits réservé aux établissements agréés par le ministère de l'Agriculture (Piet, 2005, p. 116-117).

Pour accompagner le développement des sites aux capacités industrielles, le métier de technicien vétérinaire est créé en 1971 afin de réaliser un contrôle sanitaire permanent dans les boucheries, les porcheries et sur les chaînes d'abattage. Les services vétérinaires sont rattachés à la direction générale de l'alimentation (DGAL), créée en 1987 pour mieux répartir les effectifs et coordonner les missions de contrôle réglementaire au sein du ministère de l'Agriculture. L'engagement tardif des industries de la viande dans une logique de privatisation et de rentabilité s'effectue donc sous l'emprise tutélaire de l'Etat qui maintient une inspection de service public comme moyen principal de réglementation et de surveillance sanitaire.

Dans les abattoirs, les effectifs vétérinaires sont proportionnels aux tonnages de viande produits. À partir de 4 000 tonnes par an, la présence régulière d'un vétérinaire est obligatoire et au-delà de 60 000 tonnes, elle devient permanente. Dans les usines aux cadences industrielles (certains sites dépassent les 400 000 tonnes par an), des équipes de techniciens vétérinaires sont mises en place pour contrôler les conditions sanitaires de production et pour inspecter les carcasses sur les chaînes d'abattage<sup>5</sup>. Mais, face à la perspective d'une réforme de la PAC et d'une ouverture du marché de la viande à l'échéance de 1992, les dirigeants des grandes entreprises insistent sur la nécessité d'un assouplissement de la contrainte réglementaire, considérée comme une entrave au développement programmé de la concurrence. De leur côté, les administrations nationales envisagent une harmonisation des standards réglementaires en dépit de traditions de contrôle différentes. En France, l'administration a conscience de l'obsolescence des mesures de surveillance dans les usines à haut rendement : les sous-effectifs de fonctionnaires obligent déjà à faire appel à des vétérinaires libéraux et des techniciens non titulaires, payés à la vacation (Delteil et Liégeois, 1988, p. 158-159)<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> Société d'économie mixte d'aménagement et de gestion du marché d'intérêt national de Paris-La-Villette (SEMVI), Textes officiels et réglementaires sur les abattoirs, Paris, 1984.

<sup>5</sup> Les recherches déjà classiques sur les abattoirs (Vialles, 1987), ou plus récentes (Escala, 2007 ; Remy, 2004), portent sur des sites peu industrialisés et de petites capacités, voire municipaux. L'organisation de l'inspection sanitaire y est sans commune mesure avec celle en vigueur dans un établissement industriel de grandes capacités.

<sup>6</sup> Les auteurs contestent le comptage des effectifs « budgétaires » émanant du ministère de l'Agriculture en 1988 : 2 273 techniciens et 479 inspecteurs titulaires. Ils estiment que l'effectif réel des techniciens titulaires est de 1 500 auquel s'ajoutent des centaines de techniciens vacataires sans formation adéquate. En 1996, le ministère de l'Agriculture dénombre 1 000 inspecteurs vétérinaires, 3 000 techniciens titulaires et « un très grand nombre de vétérinaires praticiens, agents sanitaires à temps partiel de l'Etat ». Cf. Les services de contrôle du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 1996.

Dans ce contexte, l'administration et les industriels envisagent d'adopter un nouveau système d'inspection, basé sur le modèle états-unien d'autocontrôle sanitaire. C'est ce que souligne en 1995, un document de synthèse du ministère de l'Agriculture :

*« Le rôle très important de l'Etat dans le système traditionnel actuellement en vigueur soulève une vive critique qui s'est surtout exprimée dans les pays anglo-saxons, où des entreprises mieux structurées que les nôtres sont peu enclines à laisser l'Etat organiser seul leur système de production (...). Les services publics et l'industrie ne sont pas parvenus à définir et à reconnaître leurs responsabilités réciproques dans les domaines de la santé et la sécurité alimentaire. Les anglo-saxons ont donc développé un système différent du nôtre qui montre bien que l'industrie doit être responsable de la maîtrise de la qualité et de la surveillance des opérations de fabrication, le rôle de l'administration étant limité à l'évaluation et l'approbation »*<sup>7</sup>.

Le document fait déjà référence à une délégation partielle du contrôle sanitaire aux opérateurs industriels. Il fait également écho au processus initié dès les années 1970 aux Etats-Unis où les fédérations professionnelles réussirent à imposer un modèle de gestion sanitaire confié aux industriels selon des normes de certification (Hauter et Nestor, 2000, p. 14)<sup>8</sup>. La Directive européenne de 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires, adopte une configuration médiane, en admettant : « qu'il convient de conférer aux autorités compétentes des pouvoirs appropriés pour protéger la santé publique », mais : « qu'il convient toutefois de garantir les droits légitimes des entreprises du secteur alimentaire » en laissant davantage de latitude aux industriels<sup>9</sup>.

La crise de la vache folle en 1996 ne bouleverse pas le processus de normalisation sanitaire en cours, elle contribue à accélérer sa mise en œuvre. Elle établit tout de même une rupture en requalifiant le risque sanitaire dans les abattoirs. Les mesures de contrôle et de surveillance sanitaire sont renforcées tandis que la promulgation de textes réglementaires connaît une croissance exponentielle (Barbier, 2003, p. 239). Des produits issus de l'abattage sont définis comme vecteurs de l'ESB. La terminologie employée emprunte clairement à celle en vigueur dans l'industrie nucléaire pour qualifier les matières contaminantes : des produits à « risque » et à « haut risque » apparaissent dans les textes. Un arrêté du 12 avril 1996 promulgue la destruction et l'incinération des abats à risque (encéphale, moelle épinière, thymus, amygdales, rate, intestins) des bovins nés avant le 31 juillet 1991. La liste des produits à risque s'allonge au fil des découvertes et des incertitudes scientifiques les années suivantes. Des mesures d'application dans les abattoirs sont décidées par la police sanitaire (Granjou, 2004, p. 335-336), transformant en profondeur, mais parfois de manière réversible, l'organisation du travail et du contrôle sanitaire.

<sup>7</sup> DGAL, La sécurité alimentaire par le système HACCP, ministère de l'Agriculture et de la Pêche, août 1995.

<sup>8</sup> Voir également : USDA, *Study of the Federal Meat and Poultry Inspection System*, Volume III, Executive Summary, United-States Department of Agriculture, Washington, DC, July 1977.

<sup>9</sup> Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, *Journal officiel des Communautés européennes*, n L175/1.

Au-delà des mesures prises dans l'urgence pour tenter de résorber la crise, l'Etat et les acteurs professionnels conviennent de la nécessité de développer un dispositif pérenne de gestion sanitaire qui permette de déterminer clairement la responsabilité des différents acteurs lorsqu'un accident sanitaire survient. La « nouvelle approche », fondée sur la démarche d'autocontrôle par la traçabilité et l'HACCP<sup>10</sup>, est considérée comme la réponse opportune aux problèmes soulevés par la crise. Elle est un exemple « d'hybridation de la production normative » selon des protocoles élaborés par l'industrie, puis « transformés pour être appliqués » sur le plan réglementaire (Demortain, 2008, p. 2-3). La traçabilité est un système d'identification et de suivi informatique d'un produit et/ou d'un acte permettant de reconstituer son parcours et d'exploiter les données sur le plan de la qualité et/ou de la fiabilité (Fraenkel, 1995). Quant au système HACCP, c'est avant tout un protocole d'assurance qualité qui consiste à faire l'analyse systématique des différentes opérations de transformation des produits alimentaires pour mieux les maîtriser, en vue de leur amélioration. Il distingue les objectifs à atteindre (loyauté des transactions, information des consommateurs, nécessité d'un contrôle public et garantie sanitaire) des moyens techniques pour y parvenir, qui sont laissés à l'initiative des professionnels. La mise en place de la « nouvelle approche » est indissociable de la détermination et du partage de la responsabilité. Des changements législatifs concernant la responsabilité juridique et les moyens de sa mise en œuvre sont introduits, en même temps que la traçabilité et l'HACCP sont rendus obligatoires dans les abattoirs. Par la loi du 19 mai 1998, plusieurs délits, tels que « le préjudice occasionné à des tiers », entrent dans le domaine de la responsabilité pénale, tandis que de nouveaux délits de mise en danger d'autrui sont créés comme ceux « d'omission » et « d'incompétence » (c'est-à-dire la non-maîtrise des procédés de fabrication).

Dans les abattoirs, les systèmes d'autocontrôle sont développés en urgence. Dans le site étudié, la chaîne et les ateliers sont informatisés, les bouveries sont réaménagées pour fiabiliser le système de traçabilité et permettre le suivi des carcasses à l'unité. Comme dans d'autres sites, l'organisation du travail s'en trouve bouleversée (Muller, 2005, p. 227-232 ; Escala, 2007, p. 229-254). Le service qualité remanie les procédures sanitaires pour chaque poste, conformément au système HACCP. En concertation avec le service vétérinaire, le service qualité établit des instructions spécifiques émanant autant des réglementations administratives que d'une analyse du travail, afin de définir des « procédures de maîtrise des procédés » catégorisées en fonction de la dangerosité sanitaire des produits (à haut ou faible risque). Durant cette période, les solutions techniques pour organiser le retrait effectif des produits dans des conditions sanitaires acceptables sont négociées avec l'inspectrice vétérinaire, en tenant compte des contraintes économiques de l'entreprise. De la même façon, le protocole d'autocontrôle est remanié.

<sup>10</sup> L'HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) est né aux Etats-Unis vers la fin des années 1960 dans l'industrie chimique pour créer une « assurance de la sécurité des opérations de fabrication ». En 1972, il est adapté au secteur alimentaire par des industries travaillant pour la NASA. Le système a ensuite été utilisé dans les firmes alimentaires comme Unilever, BSN et Nestlé. Cf. Rapport de la 20<sup>e</sup> session de la commission FAO/OMS du Codex Alimentarius, Genève, 28 juin-7 juillet 1993. Préconisé par la Directive européenne 93/43/CEE du conseil du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires, il vise à garantir la qualité des productions en intégrant la dimension sanitaire.

Dans le laboratoire de l'usine, le personnel qualité réalise des analyses bactériologiques systématiques de produits prélevés dans les ateliers pour déceler la présence éventuelle de salmonelles ou de *listeria* tandis que le service vétérinaire avalise les autocontrôles. Les résultats des tests servent à identifier les « points critiques » sur lesquels doivent porter les efforts d'améliorations technico-sanitaires. Ce mode de coopération devient alors une règle en conformité avec la nouvelle approche. Le système réglementaire prescriptif côtoie un système procédural où les services qualité se voient confier une part des prérogatives anciennement dévolues aux vétérinaires. Le contrôle directif de l'administration est ainsi transformé en un système d'accompagnement et de validation des démarches de l'industriel. Définis selon un principe de « co-production » et « de co-gestion », ces changements hypothèquent pourtant la mission historique des contrôleurs en abattoirs dont l'activité est disqualifiée tant par les industriels qu'au sein de l'administration, qui ne sait pas comment promouvoir la responsabilisation par l'autocontrôle en maintenant une forme d'inspection vétérinaire en continu. En avril 2006, pour répondre aux inquiétudes des agents au moment de l'entrée en vigueur du « paquet hygiène », la DGAL publie un document sur les transformations de l'inspection des viandes, annonçant sa disparition à venir, par des termes qui la disqualifient :

« Les nouvelles règles autorisent une approche plus moderne fondée sur l'évaluation des risques. (...) A l'avenir, les tâches traditionnelles d'inspection des viandes du vétérinaire officiel seront progressivement remplacées par des tâches d'audit. Ainsi, le vétérinaire devra vérifier la mise en œuvre du système HACCP, ce qui comportera une évaluation des points de contrôle critiques, le contrôle des registres journaliers, la vérification de la bonne application des procédures d'hygiène, etc. L'inspection des viandes ne sera toutefois pas privatisée »<sup>11</sup>.

Le « paquet hygiène » s'inscrit dans ce mouvement de fond qui consiste à donner davantage de latitude aux industriels pour élaborer des normes à même de garantir la sécurité sanitaire de leurs productions. Il réglemente au niveau européen les mesures déjà prises dans les abattoirs<sup>12</sup>. Les services vétérinaires, qui participent à ces démarches concertées vers l'autocontrôle, subissent pourtant une remise en cause de leur activité pour les raisons explicitées, mais aussi du fait des modalités d'exercice de la surveillance sanitaire en abattoir.

### 3. Une mission de santé publique contrariée par le manque de personnel et les conditions d'exercice

En lien direct avec les problèmes posés par la responsabilisation des opérateurs et le système d'autocontrôle, la mission des services vétérinaires en abattoirs est rendue

<sup>11</sup> DGAL, Questions réponses sur le « paquet hygiène », 24 avril 2006, 27 p.

<sup>12</sup> « L'exploitant est responsable de l'hygiène au sein de son établissement et doit formaliser l'ensemble des règles à respecter dans un document appelé "plan de maîtrise sanitaire", nécessaire à l'obtention d'un agrément sanitaire délivré par la DDSV. Ce plan de maîtrise sanitaire comporte les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), la traçabilité, les procédures de retrait ou de rappel des produits pouvant présenter un risque de consommation, ainsi qu'un plan de maîtrise des dangers propres à l'établissement fondé sur l'approche internationale de l'HACCP » (Quevremont et al., 2007, p. 20).

délicate dans un cadre normatif structurellement changeant, tandis que l'activité de contrôle s'effectue avec des effectifs insuffisants et dans des conditions difficiles.

Les techniciens supérieurs vétérinaires (TSV) en abattoirs sont des fonctionnaires de catégorie B rattachés au ministère de l'Agriculture. Leur formation initiale a été allongée d'une année (Bac + 2) par l'arrêté ministériel du 12 mai 1997, afin de répondre à la complexification des missions vétérinaires dans le contexte de crise. Entre 2000 et 2006, plus de la moitié des promotions de techniciens a été affectée au contrôle en abattoir pour améliorer la police sanitaire<sup>13</sup>. Dans les abattoirs, leur mission consiste à assurer l'inspection de la salubrité des denrées, le contrôle direct des animaux et des carcasses « afin de ne livrer que des viandes propres à la consommation »<sup>14</sup>. Ils doivent par ailleurs veiller au respect des nouvelles mesures réglementaires et au traitement « humanitaire » des animaux.

Dans le site étudié, le service vétérinaire est dirigé par une jeune inspectrice nommée en 1997, en remplacement d'un inspecteur proche de la retraite, promu à la direction des services vétérinaires. Après un cursus ordinaire en école vétérinaire, elle s'est spécialisée un an à l'Ecole nationale des services vétérinaires de Lyon avant d'être titularisée. Rattachée à la direction départementale des services vétérinaires (DDSV), elle travaille en étroite relation avec les services de production et de la qualité pour améliorer et valider les procédés de maîtrise de la qualité. Elle reste dans l'usine la garante de la santé publique et sa mission consiste à contrôler l'ensemble de la production et à veiller à la conformité sanitaire des installations. Elle a pourtant peu l'occasion de se rendre dans les ateliers de découpe et de transformation. Elle « préfère » s'y rendre seulement en cas de problèmes : dans un site industriel, l'étendue du travail vétérinaire est considérable et il l'oblige à concentrer son attention sur des secteurs jugés critiques.

*« Ça nous arrive d'être appelés en viande foraine quand il y a un problème, quand ils viennent de recevoir un lot et qu'il n'est pas conforme ou qu'il y a un gros problème sanitaire. Dans le cas de la chaîne et de la découpe, c'est vrai qu'il peut y avoir des abcès qui sont assez profonds, qu'il est difficile de voir. Dans le cas où il y a un problème en découpe, ils nous appellent et on va faire une saisie en découpe. Dans le cas où ça part et que c'est décelé à l'extérieur... je veux dire que les gros problèmes, on peut difficilement passer à côté. Un abcès, on peut passer à côté mais c'est pas dangereux, c'est fermé, il n'y a pas dissémination des germes. Ce qui est important, c'est de voir ce qui peut contaminer la totalité de la carcasse, ce qu'en découpe, ils ne verraien pas. Donc, c'est dans la partie abattoir que c'est important. Parce qu'entre une viande septique et une viande normale, il n'y a pas beaucoup de différence ». (Céline, l'inspectrice vétérinaire)*

<sup>13</sup> En 2005, 51 techniciens vétérinaires sur 83 diplômés ont été affectés en abattoirs, 24 sur 43 en 2006. Cf. Infoma, comptes rendus de la formation initiale des techniciens supérieurs des services du ministère de l'Agriculture, pour les promotions 2000-2002 et 2004-2006.

<sup>14</sup> INFOMA, Le métier de technicien supérieur vétérinaire, site du ministère de l'Agriculture, <http://www.infoma.agriculture.gouv.fr/pagesweb/specialveto.html>

Responsable d'une équipe de vingt et un techniciens, son travail de coordination est rendu difficile du fait du manque chronique de personnel. Si l'on tient compte du tonnage réalisé sur le site, l'équipe devrait être composée de vingt-quatre techniciens. Par ailleurs, huit d'entre eux sont vacataires et n'ont pas suivi la formation requise. Depuis la crise, des renforts ont régulièrement été annoncés, et repoussés à un moment indéterminé. Cette situation de pénurie de personnel influence le rapport à l'activité, diversement apprécié selon l'intérêt qu'on lui accorde et le statut :

*« A la fin de la formation, ils nous proposent autant de postes que de jeunes en formation, donc il faut savoir que les trois-quarts vont dans les abattoirs. Mais c'est quand même intéressant de commencer sa carrière en abattoir parce que les gens qui vont se retrouver en hygiène alimentaire, qui vont devoir inspecter des points de vente et se retrouver en ateliers, s'ils n'ont pas été formés au métier de la viande avant, ils le feront pas non plus par la suite. Ça leur permet de se frotter au terrain. On est avec l'industriel. C'est le maillon le plus important de la filière. Si on bosse bien, la carcasse doit sortir saine de l'abattoir. Du point de vue sanitaire, c'est l'endroit le plus sensible ». (Céline, l'inspectrice vétérinaire)*

Pour leur part, les techniciens considèrent que les tâches qui leur incombent ne sont pas gratifiantes. Ils font rarement ce travail par vocation.

*« Moi, j'ai choisi ce boulot parce que mon oncle était inspecteur vétérinaire. Mais moi, je ne suis pas vétérinaire, il faut dire ce qui est. Je n'ai pas la formation pour travailler à certains endroits et je ne sais pas reconnaître toutes les maladies, mais les services vétérinaires manquent de monde, c'est pour ça que je suis là (...). Je suis entrée dans les services en 1986 et je travaille ici depuis 1988 ». (Sophia, technicienne vétérinaire sur la chaîne bovin)*

L'administration peine à recruter du personnel car les abattoirs sont réputés pour être des secteurs aux conditions de travail difficiles et aux horaires décalés, où la perspective d'exercer en usine « sous les néons, dans le froid et l'humidité » comme le remarque Hervé, un technicien, n'attire pas grand monde. Si la plupart des techniciens vétérinaires résident en milieu rural et sont attachés à y exercer leur activité, peu sont issus d'un monde de l'élevage permettant de se familiariser aux conditions de travail. Une notice de la DGAL, relative à « l'emploi de technicien des services vétérinaires », s'adresse aux futures recrues en les prévenant de ce qui les attend dans un abattoir. Elle leur promet en retour une amélioration de l'intérêt de leur travail en cours de carrière et un accès au grade de technicien de classe exceptionnelle :

*« Les TSV, agents assermentés, interviennent pour la majeure partie d'entre eux en début de carrière dans les abattoirs d'animaux de boucherie et de charcuterie ou de volailles, au sein desquels ils participent à l'inspection des viandes ainsi qu'à la surveillance des conditions d'abattage des animaux. Cet aspect particulier de leur mission est en effet important puisqu'il a pour objet la protection humanitaire des animaux. Les viandes proviennent pour l'essentiel d'animaux jeunes, en bonne santé, qu'il faut mettre à mort. Le TSV veille à ce que le transport, leur stabulation et leur sacrifice soient assurés sans brutalité ni cruauté, et qu'aucune souffrance inutile ne leur soit infligée. Dans ce secteur*

*d'activité, les missions peuvent offrir des aspects ingrats, parfois même rebutants pour certains en raison de l'ambiance particulière des établissements d'abattage ou de la répétitivité des tâches qui y sont exercées. Mais ultérieurement, à l'occasion de vacances de postes, le choix se présente d'autres activités que leur diversification rend peut-être plus attrayantes, voire même passionnantes ».*

C'est que les titulaires, dès que possible, demandent à quitter l'abattoir pour exercer dans des structures mieux appréciées. Les mutations, les départs et les vacances de postes sont fréquents et ce *turn-over* complexifie les capacités des agents à effectuer les contrôles dans des conditions satisfaisantes. Ils se plaignent surtout des cadences de chaînes et des difficultés à obtenir des modifications de l'organisation productive lorsque la situation sanitaire le demande. Des rapports ministériels admettent que ces conditions ne sont pas prises en compte officiellement pour adapter l'augmentation de la charge du contrôle sanitaire aux contraintes de production (Quevremont *et al.*, 2007, p. 21-23). Il faut admettre que le rythme sur la chaîne est soutenu, particulièrement dans le secteur d'abattage des porcs, même si les techniciens (contrairement aux ouvriers) bénéficient d'une « pause de chaîne » de vingt minutes toutes les heures. Au-delà d'un certain seuil (600 bêtes à l'heure pour les porcs, 80 à l'heure pour les bovins), les postes d'inspection doivent théoriquement être doublés et obligent à réaménager les plates-formes d'inspection. Ces seuils sont négociés entre les industriels et les directions départementales des services vétérinaires qui tiennent compte des contraintes locales en termes d'espace disponible pour agrandir les plates-formes, de régularité des cadences ou de budgets alloués aux services vétérinaires. Mais là encore, le manque chronique de main-d'œuvre conduit à laisser aux techniciens présents le soin de se débrouiller comme ils peuvent avec les moyens humains dont ils disposent. Les techniciens sont pourtant réputés être bien formés au diagnostic visuel des infections et des maladies répertoriées, même si, comme le suggère Hervé, un technicien expérimenté, les cadences industrielles nécessitent toujours un temps d'adaptation : « *C'est une question de coup d'œil. Ici, après la formation, il faut quasiment un an, pour avoir un bon coup d'œil. Après, je pense que ça ne pose plus de problème. Après on s'habitue à la cadence.* ».

### 3.1. Une ethnographie du travail de contrôle

L'activité de contrôle décrite ici correspond à ce qui est en vigueur après la crise de la vache folle, c'est-à-dire une configuration proche de ce qui se fait actuellement. Les mesures de retraits des matériaux à risques spécifiés sont déjà décidées et la démarche d'autocontrôle par la traçabilité et l'HACCP est mise en œuvre. Le contexte est différent dans la mesure où le travail des techniciens n'est pas encore institutionnellement contesté.

Si l'on suit le parcours de l'animal dans l'abattoir, de son arrivée dans les locaux de stabulation jusqu'à sa mise en carcasse, l'intervention des techniciens débute dès les bouveries et les porcheries pour l'inspection *ante mortem*. Depuis la crise et la mise en place de la traçabilité, l'identification des animaux est réalisée à l'unité et non plus par lot. De la même façon, l'inspection *ante mortem* doit théoriquement être réalisée sur chaque bête par un technicien assermenté. Mais, puisque le service n'a pas les moyens humains pour affecter à ce poste une personne compétente à plein temps, le diagnostic visuel des animaux sur pieds est en partie délégué aux bouviers les plus expérimentés

qui se chargent des premières vérifications. Les animaux dont l'état sanitaire est jugé suspect sont consignés dans l'attente d'une visite de l'inspectrice.

*« On est tous assermentés en hygiène alimentaire au niveau départemental. Et on est assermenté aussi pour la santé des bêtes, mais là, c'est au niveau national. Mais on a réduit nos missions, on ne va pas beaucoup en boucherie voir ce qui se passe parce qu'on n'a pas le temps et les moyens. Et puis pour être honnête, on n'est pas formé à ça. On n'est pas des vétos ». (Yves, technicien vétérinaire vacataire)*

Après la mise à mort des bovins, sur la chaîne d'abattage, deux équipes de trois techniciens se divisent le travail d'inspection (deux équipes de sept techniciens sur la chaîne des porcs). Le poste principal est situé en zone propre, juste après l'éviscération, sur une plate-forme qui donne accès aux convoyeurs des carcasses et des abats. Le « podium » (c'est le nom que lui donne les ouvriers) est occupé par Sophia, la seule femme présente sur la chaîne des bovins. Elle pratique des incisions au couteau sur les foies, elle observe la couleur et la texture des abats afin de repérer d'éventuels symptômes d'infections ou de maladies (photo 1).

Lorsqu'elle constate une anomalie, elle interpelle les ouvriers en aval pour que ceux-ci « laissent filer » la carcasse qui est ensuite consignée en bout de chaîne, sur un convoyeur annexe, en attendant une décision que seule l'inspectrice est habilitée à prendre. Sophia est souvent confrontée aux limites techniques de la chaîne car les deux



Photo 1. S. Muller<sup>©</sup>. Une technicienne vétérinaire effectue une incision des abats au couteau pour apprécier leur état sanitaire.

convoyeurs n'avancent pas toujours au même rythme, provoquant des décalages entre carcasses et abats qui rendent son contrôle « un peu gênant et pas très réglementaire ». Elle est assistée par deux techniciens qui travaillent au sol et se déplacent en suivant le fil des carcasses dans la zone propre. Ils surveillent le bon déroulement sanitaire des opérations et interviennent le cas échéant. Un premier technicien vérifie l'état des carcasses en les inspectant visuellement. Lorsqu'il repère un abcès, il le découpe avant de le jeter dans la benne des produits à « haut risque ». Quand il constate un mauvais parage ou des souillures trop nombreuses, il demande aux ouvriers de la finition de les découper proprement. L'identification *a priori* des risques par le technicien prend tout son sens ici car une partie des contaminations microbiennes telles que l'*Escherichia Coli* est difficilement décelable, mais souvent due aux résidus d'excréments sur les muscles. Le dernier poste au sol est réservé aux vacataires ou aux jeunes recrues. Il consiste à estampiller les carcasses et n'exige pas de connaissances particulières. Lorsque les autres techniciens ou les ouvriers n'ont rien à signaler sur l'état sanitaire de la carcasse, il marque à l'encre alimentaire les quatre futurs quartiers d'une estampille d'agrément européen, indiquant que le contrôle a été réalisé et que le service vétérinaire garantit la salubrité de la viande qui devient à ce moment propre à la consommation humaine (photo 2).

Les techniciens sont confrontés aux mêmes difficultés que les ouvriers pour concilier la surveillance sanitaire et le respect des cadences. Le problème est accentué par la multiplication des textes réglementaires changeants et complexes depuis la crise : les produits à haut risque sont plus nombreux et nécessitent des tâches supplémentaires qui



Photo 2. S. Muller<sup>©</sup>. Au niveau des derniers postes de la chaîne, un technicien au sol inspecte les carcasses.

leur sont en partie dévolues. L'inspectrice vétérinaire reçoit très régulièrement des notes de services faxées par la direction départementale, lui intimant de mettre en œuvre de nouvelles procédures. Elle transmet ces consignes aux techniciens qui s'y adaptent tant que faire se peut, mais il faut bien admettre que l'intensification du travail les oblige à faire des choix. La multiplication de ces textes a récemment été dénoncée par les techniciens qui considèrent ne plus pouvoir assurer leur mission alors que leur charge de travail s'accroît (Bec *et al.*, 2007, p. 75-77). J'ai pu effectivement observer plusieurs transformations des procédures au fur et à mesure des avancées des connaissances sur les modes de transmission de l'ESB. Il a été ainsi demandé au service vétérinaire de vérifier le retrait total des résidus de moelle épinière – produit à haut risque par excellence – sur les carcasses. Au poste de démédullation (un poste en bout de chaîne créé après la crise dont une des opérations consiste à ôter la moelle épinière au couteau, cf. photo 2), les techniciens sont chargés de vérifier la mise en adéquation des procédures de retrait avec les nouvelles règles, mais à moins d'être mobilisés à ce poste en permanence, ils ne peuvent réellement le faire. Les effectifs demeurant constants, les nouvelles procédures qui représentent une charge supplémentaire sont parfois négligées ou réalisées aux dépends d'autres. Les techniciens composent avec leurs conditions de contrôle (sous-effectif et intensification du travail) et se concentrent sur ce que leur hiérarchie peut leur reprocher par la suite : avoir laissé filer une carcasse visiblement contaminée. Le système de traçabilité, car il permet une identification *a posteriori*, est un outil parfois jugé plus efficace que ce mode de contrôle *in situ*. Le problème reste pourtant entier de savoir déceler des risques sanitaires au moment où ils surviennent et non pas au moment où des lots entiers de viande ont déjà été contaminés. Dans cette perspective, le travail des techniciens s'inscrit avant tout dans une logique préventive.

#### **4. Une pratique fondée sur la coopération obligée avec les contrôlés**

Le service vétérinaire se trouve dans une situation ambivalente pour mener à bien sa mission car il est tenu de contrôler ceux avec lesquels il travaille au quotidien. Le bureau de l'inspectrice jouxte celui du service de production tandis que les techniciens sont présents sur les chaînes d'abattage aux côtés des ouvriers. Leur statut dans l'usine et les méthodes qu'ils emploient dans les ateliers de production posent effectivement le problème de l'opportunité d'un contrôle direct et permanent. Cette présence est considérée comme propice à des formes d'arrangements ou de collusion nuisant au principe d'une inspection « objective ». Il s'agit de montrer, à partir de pratiques de contrôle, qu'une relation de coopération obligée s'instaure entre contrôleurs et contrôlés, que l'on peut tout autant considérer comme une forme d'apprentissage collectif du cadre normatif sanitaire.

En dépit de la distance qu'ils sont tenus de garder à l'égard des contrôlés, les techniciens sont en effet obligés de solliciter les ouvriers pour mener à bien la surveillance sanitaire. Il s'agit ainsi de ménager des marges de manœuvre de telle sorte que le pouvoir de contrôle devient un objet de négociations qui se traduit bien souvent par des compromis casuistiques. D'une part, les techniciens, peu nombreux, sont dans l'incapacité d'identifier tous les problèmes sanitaires car le rythme de défiléement des

carcasses sur la chaîne les empêche. Ils comptent bien sur les ouvriers pour participer à ce travail de détection. D'autre part, la configuration spatiale de la chaîne représente une contrainte physique : les techniciens au sol ne peuvent déceler les abcès des carcasses qu'à leur hauteur et c'est donc aux ouvriers postés sur les plates-formes élévatrices que revient la charge de prévenir les techniciens lorsqu'ils jugent une intervention nécessaire. C'est le sens des propos d'Hervé : « *Nous, on travaille au sol, alors avec les bovins, tout ce qui est au-dessus de nous, s'il y a un abcès, quand ils le repèrent, ils nous le disent. Au dégraissage, ils sont plus hauts que nous. A partir de là, ça se passe bien. Les petits parages, ils les font seuls. Les gros, ils nous les signalent.* ». Les ouvriers participent ainsi pleinement à une gestion quotidienne des risques fondée sur l'échange d'informations avec les contrôleurs (photo 3).

J'ai pu assister à d'autres situations où la coopération et les habitudes de travail façonnées par la proximité permettaient d'inscrire la surveillance sanitaire dans une continuité de tâches. C'est ainsi qu'au poste d'éviscération, alors que je discute avec un ouvrier, celui-ci, distrait par ma présence, perce par mégarde la panse d'une vache d'où jaillissent les aliments digérés : une odeur âcre se répand qui nous pique rapidement la gorge et le nez. Continuant à me parler, il dessine au couteau une croix sur la poitrine de la carcasse. Il siffle un technicien vétérinaire en aval sur la chaîne et lui désigne la partie abîmée. Plus loin, le technicien inspecte la carcasse et demande à un ouvrier d'enlever les souillures. Lorsque celles-ci sont jugées trop importantes, la carcasse est consignée le temps d'une inspection vétérinaire qui décidera de sa réintégration ou non dans le circuit ordinaire. Ce principe de continuité des tâches hoquette parfois lorsqu'une catégorie de personnel n'est pas suffisamment informée des modalités de travail des autres. Il arrive ainsi que des ouvriers en apprentissage aux postes de dégraissage obtiennent l'estampille sanitaire apposée par un technicien en amont. C'est le cas



Photo 3. S. Muller<sup>©</sup>. Sur la chaîne, les arrières des carcasses défilent à plus de 3 mètres 50 du sol, ce qui rend impossible le repérage de lésions pour les techniciens au sol.

notamment quand le technicien lui-même ne sait pas encore que l'estampillage des carcasses s'effectue habituellement après les opérations de dégraissage (ou bien qu'il manifeste trop de célérité en cherchant à prendre de l'avance). Ces erreurs de débutants ou d'inadéquation sont corrigées par l'intervention des ouvriers postés en bout de chaîne, qui ne manquent pas de signaler aux techniciens des oubliés de marquage des quartiers (photo 4).

Les frontières dans la répartition des tâches entre les deux catégories de personnel s'estompent encore si l'on tient compte de quelques segments du travail de contrôle où, selon les circonstances, les tâches sont confiées alternativement aux techniciens ou aux ouvriers. Comme c'est le cas déjà cité de l'inspection *ante mortem* en boucherie, sur la chaîne porc, à la faveur d'un accord passé entre la direction de l'usine et l'inspectrice vétérinaire, le « décapsulage » des rognons est réalisé par un technicien vétérinaire au poste d'inspection, même si cette tâche ne lui incombe pas légalement. Mais, lorsque la direction décide d'augmenter la cadence de chaîne, l'inspectrice demande à ce que le technicien soit remplacé par un ouvrier. Selon l'accord en question, au-delà de 350 porcins abattus à l'heure, les opérations comme le décapsulage des rognons ne sont plus assurées par le service vétérinaire, qui estime à ce niveau devoir doubler le poste pour suivre le rythme. La direction confie donc à une ouvrière le soin d'accomplir la tâche, seule.

Pour ne pas perturber la bonne entente avec les ouvriers et la coopération nécessaire des uns et des autres, les techniciens se gardent habituellement de faire des remarques autoritaires. Ils ont adopté une attitude de « consultants en hygiène » discrets, en souhaitant tout aussi discrètement ne pas transformer leurs journées de travail en conflit



Photo 4. S. Muller<sup>©</sup>. Un ouvrier en apprentissage retire une estampille d'agrément sanitaire au moment de réaliser le dégraissage au « perco ».

permanent. J'ai pu effectivement constater que les ouvriers étaient assez directs et menaçants envers les techniciens qui se mêlaient trop de leur travail. Ces derniers reçoivent parfois des « m'emmerde pas ! » ou « chacun son boulot », mais généralement le système coopératif est maintenu et les réprobations se restreignent à un marquage régulier de la tenue de travail du contrevenant au niveau de l'épaule ou dans le dos, à l'encre de l'estampille d'agrément. Lors de ma présence sur la chaîne, un ouvrier a été marqué sur le front et s'est laissé faire en riant (comme son entourage) car le technicien lui reprochait de mal accrocher les abats destinés au poste d'inspection. Les ouvriers se sont appropriés cette sanction douce dont ils s'amusent entre eux et qu'ils nomment « la médaille du cancer ». Ils l'obtiennent souvent après une remarque désobligeante, une plaisanterie à l'adresse d'un technicien, ou un travail non effectué selon les règles de l'art. Ce type de relation permet de faire passer des messages sans formellement sanctionner les pratiques déviantes de ceux avec lesquels ils travaillent à longueur de journée, comme le précise Sophia, une technicienne : « *On a notre chef de service qui s'occupe de nous. Sinon on est indépendants ; les gens de l'abattoir n'ont rien à nous dire, et de toute façon, ils coopèrent sans problème, même si des fois on s'explique un peu. C'est un métier particulier pour des gens particuliers ici. Mais l'ambiance est bonne et on est respecté, même quand on est une fille (elle rit)* ».

Cette entente obligée est renforcée par une certaine proximité sociale et professionnelle des techniciens et des ouvriers. Ils se retrouvent parfois à l'heure du déjeuner ou en pause ensembles. Les deux catégories partagent des conditions de travail relativement communes, ils résident pour certains dans les mêmes quartiers et fréquentent les mêmes lieux de sociabilité en dehors de l'usine. Les niveaux de formation et de rémunération des uns et des autres sont assez proches et permettent une reconnaissance mutuelle qui dépasse le seul cadre de l'activité. Finalement, les techniciens vétérinaires connaissent bien les ouvriers et savent que la bonne entente est une des conditions pour que le travail, de part et d'autre, soit réalisé de façon satisfaisante. Les ajustements pratiques à l'égard des règles engendrés par cette promiscuité, considérés dans les débats actuels sur l'avenir des modes d'inspection comme un risque de collusion, participent pleinement tant à l'apprentissage collectif des normes sanitaires qu'à la reconnaissance mutuelle des contraintes propres aux différentes catégories d'agents.

## 5. Entre la règle et l'opportunité de la sanction

Le principe de coopération obligée questionne l'autorité dont dispose le service vétérinaire pour faire respecter les prescriptions sanitaires auprès du personnel. Il faut d'abord reconnaître qu'au sein même du service, l'inspectrice connaît des rapports d'autorité complexes avec les techniciens dont la plupart a plus d'ancienneté qu'elle. Ils privilégièrent au quotidien les relations avec le personnel, parfois à l'encontre des recommandations d'une supérieure susceptible d'être remplacée. Quant aux ouvriers, ils sont plus enclins à légitimer le contrôle des techniciens, fondé sur une présence physique sur les lieux de production, sur la prise en compte des contraintes de travail et du temps dont ils disposent pour appliquer les règles sanitaires. Si les techniciens sont qualifiés de « fonctionnaires » parce qu'ils bénéficient d'une pause de chaîne enviée par les ouvriers, ils ne sont pas des « intellectuels », insulte suprême réservée à

l'inspectrice. Cette dernière les considère en retour comme de simples exécutants au comportement irréductiblement indiscipliné. Sans ignorer leurs conditions de travail, elle n'envisage pas que les cadences de chaînes puissent nuire au respect des consignes. Elle se trouve donc dans une situation où, parce qu'elle ne participe pas directement au travail, les techniciens sont plus écoutés qu'elle par les ouvriers. Cette configuration de contrôle est assez proche de celle analysée par William Thompson (1983, p. 224-226). Il décrit des relations un peu différentes entre les ouvriers et des agents non affectés aux tâches de production tels que les inspecteurs fédéraux sous la tutelle de l'USDA (*United States Department of Agriculture*). Dans le site étudié, l'auteur ne précise pas le nombre d'inspecteurs ni s'ils sont hébergés et présents en permanence. En revanche, on sait que leur autorité surpassé celle de l'encadrement de production. Ils ont le pouvoir de rejeter et de détruire des produits sans contestation possible. Les relations avec les ouvriers sont exécrables. Ces derniers trouvent les agents arrogants et « pompeux », ou comme le précise un ouvrier : « *a royal pain in the ass* ». En retour, les inspecteurs méprisent le travail manuel et considèrent les ouvriers comme des incapables. Cette animosité réciproque empêche finalement toute forme de coopération. Les agents du service vétérinaire du site étudié ne se trouvent pas dans cette impasse car ils ont trouvé les moyens d'adapter les modalités de contrôle aux particularités du système coopératif. C'est ce que l'inspectrice suggère bien par une sentence opportune : « *L'abattoir, c'est le seul cas où on vit avec celui qu'on contrôle. On est un peu le cul entre deux chaises, si j'ose dire* ».

Le principe de dissociation entre autorité et pouvoir a été abondamment étudié, mais la complexité de ses registres est inépuisable comme le démontre magistralement le travail ethnographique de Véronique Moulinié (1993), insistant sur la diversité des échelles de compréhension de ce rapport dans une petite usine de parqueterie. A l'abattoir, le rôle tenu par la hiérarchie de l'usine dans les pratiques d'autorité accentue sans doute les difficultés du service vétérinaire pour mener à bien sa mission. Les techniciens sont peu épaulés par les agents de maîtrise qui se reposent sur leur présence pour ne pas se montrer trop directifs à l'égard des consignes, et qui se contentent de maintenir une vigilance parcimonieuse sur leurs équipes. De son côté, quand l'inspectrice constate des manquements aux règles lors de ses visites dans les ateliers, elle ne s'adresse pas directement aux ouvriers, mais informe les techniciens (ses subordonnés) ou le directeur du service qualité (son interlocuteur principal dans l'entreprise) qui se charge de faire redescendre l'information aux chefs d'équipes. Mais là encore il faut admettre, comme ailleurs, que le responsable qualité se mobilise moins pour faire respecter la réglementation sanitaire que les cahiers des charges et les demandes commerciales des clients (même si les prescriptions peuvent coïncider sur certains aspects). Cette délégation par défaut de l'autorité aux agents de l'administration va à l'encontre de la logique d'autocontrôle. Ce phénomène semble assez commun et nécessite parfois d'ajuster le discours de l'administration pour réaffirmer la nécessaire responsabilisation des acteurs :

« *Dans les abattoirs, souvent les directeurs se servent de nous. Nous sommes ceux qui imposons les règles, les contraintes, et les directeurs disent aux ouvriers : vous voyez, c'est eux qui font chier ! Donc, au lieu de sanctionner les ouvriers, de leur dire directement ce qui n'allait pas, on s'est mis à sanctionner les directeurs en leur disant qu'ils ne faisaient pas respecter les consignes* ». (Un ancien inspecteur vétérinaire, responsable à l'AFSSA)

La nouvelle approche incite à privilégier les aménagements concertés des règles plutôt que de les faire appliquer à la lettre. Mais le cas échéant, il faut aussi savoir sanctionner : autrement dit, savoir assumer les contradictions d'une configuration de contrôle où la ressource réglementaire représente moins un impératif qu'un instrument de l'ordre négocié (Strauss, 1992, p. 87-112). En théorie, le service vétérinaire dispose de plusieurs moyens de sanction contre l'entreprise lorsque celle-ci ne satisfait pas à la réglementation. L'inspectrice peut décider de la mise en consigne prolongée des carcasses non identifiées ou révélant des symptômes d'infection (ce qui équivaut à une perte financière « sèche » pour l'industriel), de la suppression de l'agrément sanitaire européen (interdisant le commerce à l'exportation), voire de la fermeture administrative du site (décision prise en concertation, au niveau de la DDSV et de la préfecture). D'autres moyens existent contre les ouvriers qui ne respectent pas les consignes. Le service vétérinaire peut transmettre à l'encadrement direct ou au responsable du personnel des informations sur les manquements répétés aux procédures sanitaires qui peuvent conduire à des mises à pied, voire justifier des licenciements pour faute grave. Mais la proximité des contrôleurs et des contrôlés induit un type de relation où le maniement des sanctions doit préserver la bonne entente et le travail concerté. Je n'ai pas été informé de sanctions hiérarchiques importantes à l'égard des ouvriers, seulement de menaces, de craintes de leur part d'une hypothétique retenue sur salaire et de transferts, cette fois avérés, d'un secteur de production à un autre, souvent vécus comme une véritable injustice.

La menace est toute autre pour les cadres dirigeants qui sont soumis, par délégation de leur hiérarchie, à une responsabilité pénale en cas de dissimulation, d'incompétence ou de non-mise en œuvre de plans de maîtrise sanitaire efficaces. Et parce qu'ils y sont directement confrontés, les cadres dirigeants comme l'inspectrice vétérinaire savent les difficultés à concilier dans un même espace la logique commerciale et celle de santé publique. A ce titre, l'instauration de l'HACCP et du principe d'autocontrôle fonde un compromis social toujours fragile visant à améliorer la coopération entre les acteurs dans la durée. C'est du moins ce qu'espèrent le directeur du service qualité et l'inspectrice qui se trouvent dans une situation d'interdépendance assez proche de la notion de « territoire » caractérisée par des savoirs changeants dans un contexte largement contingent (Abbott, 1998). Leurs conceptions de l'activité et leurs préoccupations ne se rejoignent que partiellement et la vie commune s'est aménagée sur ces bases. Le service vétérinaire n'est en principe plus tenu d'exiger l'application stricte des prescriptions réglementaires et il participe davantage à l'élaboration et l'amélioration du système d'autocontrôle. La culture du résultat soutenue par la démarche HACCP focalise les attentions sur les moyens qui deviennent un enjeu de négociation entre l'entreprise et l'administration, cette dernière prenant en considération les contraintes économiques locales pour apprécier les dispositifs mis en place afin d'assurer la sécurité sanitaire. Dans cette perspective, l'inspectrice est à la fois celle qui conseille, contrôle et juge des bonnes pratiques, ce qui l'oblige à adopter un discours pédagogique et préventif avant d'envisager des mesures de sanction à l'égard de l'entreprise :

*« Ici, ils ne font pas tout ce qu'on leur dit parce qu'ils n'ont pas toujours les moyens, mais on discute, on essaie de faire évoluer les choses. Ici par exemple, la*

*salle des steaks hachés n'est pas adaptée parce que ça ouvre directement sur les quais : il y a trop de gens qui passent à cet endroit ; la poussière, les microbes ; il y a des portes qui ne devraient pas exister ; il y avait l'autre jour une palette en bois, ça ne devrait pas exister. Alors on en discute : ah oui, ça ne devrait pas être là, mais pour ce type de production, on conditionne en carton et on a besoin de ces palettes... Mais la prochaine fois que je vais aux steaks hachés, je ne devrais pas retrouver de palettes. Et la porte, si elle n'est pas fermée, on la condamnera (...). Nous, on a un cadre réglementaire et eux, ils ont un cadre commercial, donc ce n'est pas toujours évident de faire coïncider les deux. Nous, on aurait besoin d'investissements qu'ils ne sont pas prêts à faire. Alors, avec les industriels ici, ça se passe bien en général. C'est pas le cas dans tous les abattoirs, c'est pas le cas dans toutes les industries. Mais ici, on a des gens avec qui on peut discuter ». (Céline, l'inspectrice vétérinaire)*

Lorsque ses directives ne sont pas suivies, l'inspectrice dispose théoriquement de moyens de sanctions gradués à l'encontre de la direction. Mais une fois encore, il s'agit de privilégier les arrangements plutôt que les mesures à faire appliquer à la lettre. Cet état ne limite pas formellement le pouvoir de sanctionner, par contre il en limite l'usage. Cette situation équivoque où l'inspectrice se trouve à la fois coopératrice et potentiellement répressive l'oblige à ménager ses interlocuteurs : « *On n'agirait pas de la même façon si on était là une fois par semaine. On pourrait se permettre de passer, de taper du point sur la table, de hurler et puis le lendemain, on s'en fout, on n'est pas là. Là, on est là tous les jours, alors faut faire avec* ». Pour leur part, les cadres dirigeants ont appris à « faire avec » cette présence institutionnelle permanente, jouant le jeu de la coopération obligée :

*« Au départ, ce sont des organismes de contrôle. On a fait le choix d'une approche constructive et de confiance et non d'une logique répressive : tu vois les deux dans la profession. Eux, ils ont tous nos résultats d'analyse. Bon, c'est la loi, mais on pourrait leur cacher. Or, on ne le fait pas. Il n'y a aucune volonté de cacher quoi que ce soit. On joue la transparence. Par contre, on attend d'eux une force de conseil et de proposition parce que c'est notre intérêt comme le leur. On est là pour maintenir un niveau sanitaire élevé dans l'entreprise. C'est leur intérêt comme le mien ». (Le directeur du service qualité)*

On comprend ainsi le rôle du service vétérinaire, non pas seulement pour accompagner l'industriel vers l'autocontrôle et la responsabilité, mais aussi pour maintenir une vigilance institutionnelle qui rappelle en permanence l'enjeu sanitaire dans la production de viande.

Les agents vétérinaires sont finalement dans une configuration de contrôle qui est directement liée à l'histoire institutionnelle des abattoirs. Dans les autres industries alimentaires, ils ne sont pas présents en continu. Les situations analogues sont assez peu fréquentes dans le monde du travail. Les pharmaciens des sites de fabrication de médicaments ou les médecins du travail sont dans une configuration différente puisqu'ils sont salariés des entreprises dans lesquelles ils officient. On peut tout de même établir une comparaison avec les surveillants en milieu carcéral (Chauvenet *et al.*, 1994) ou bien les relations qu'entretient la police de proximité dans des quartiers populaires (Duprez et Kokoreff, 2000, p. 275-292). Les auteurs montrent que la mise

en place de brigades d'îlotiers conduit à la coordination d'une logique préventive de la concertation et de l'accompagnement, avec une autre plus répressive. Le travail des îlotiers consiste à donner une meilleure image de la police en manifestant leur présence, en discutant avec la population et en désamorçant les conflits bénins. Résidant fréquemment dans les cités où ils exercent, ils réinterprètent de façon « souple » les lois pour préserver des relations de confiance et de coopération. Ils sont en retour bien informés des problèmes quotidiens. A l'inverse, les brigades anti-criminalité (BAC), présentes ponctuellement dans les quartiers au moment d'opérations « coup de poing », ne peuvent prétendre à aucune coopération. Le travail de Giovanni Prete sur les dispositifs de surveillance des risques sanitaires dans la culture de la tomate insiste également sur les enjeux de la coopération d'acteurs appartenant à des mondes sociaux différents. Cette coopération s'appuie sur une relation de confiance instaurée grâce à l'ancrage local et les compétences techniques des « médiateurs de la surveillance », en dépit de moyens matériels et humains limités. Les arrangements à l'égard des règles qui en découlent permettent de dépasser « les blocages créés par le cadre formel de la surveillance » (Prete, 2008, p. 491).

L'emploi d'un mode de surveillance qui privilégie l'observation directe en continu des pratiques et le diagnostic visuel des produits procède d'une autre rationalité que la logique procédurale standardisée. Il permet aux agents de se ménager des marges de manœuvres essentielles dans le cadre de leur activité, pour traduire en acte et rendre opérationnelle la règle formelle. Ce type de relations entre contrôleurs et contrôlés illustre l'observation d'Aaron Cicourel, formulée dans un autre contexte, selon lequel les acteurs sociaux, y compris ceux qui sont spécialisés dans le contrôle social, procèdent à une réinterprétation constante des règles en prenant en considération les ressources dont ils disposent, les contraintes auxquelles ils sont confrontés (Cicourel, 1976 ; Lascoumes, 1990). La sophistication des procédures et la multiplication des règlements administratifs constituent une charge de travail supplémentaire pour les contrôleurs et les contrôlés, qui tend à rigidifier le cadre de leur activité. La situation est donc contraire à celle étudiée par Anselm Strauss dans les hôpitaux (1992, p. 93-94), mais les effets sont pourtant comparables :

*« La multiplicité tant des objectifs et des théories médicales que de l'investissement personnel est ouvertement reconnue : un ensemble trop rigide de règles ne ferait que susciter des remous et affecter le rendement global de l'hôpital (...). Des règles trop nombreuses ou trop rigides restreindraient la marge de manœuvre des entrepreneurs médicaux ».*

Si, comme l'auteur le remarque, la quasi-absence de règles oblige à négocier, les rigidités qu'engendrent leur diversité et leur juxtaposition exigent à faire de même. Malgré le durcissement et la multiplication des règles administratives, les services vétérinaires tentent de conserver un mode de fonctionnement qui intègre la nécessité de coopérer, de telle sorte que la pression exercée instaure en retour un ordre d'accommodements mutuels visant à maintenir la viabilité des relations de contrôle. Cette inclination témoigne d'une **habileté technico-relationnelle en contexte** qui se caractérise par une propension collective à traduire et adapter les prescriptions diverses et changeantes aux réalités du terrain. Cette habileté se fonde sur : une connaissance intime des contraintes d'activités et des différentes catégories d'agents ; un souci de

transmission des cadres réglementaires en vue de leur intégration à bon escient par le personnel ; la mise en place et le maintien d'une co-vigilance sanitaire didactique ; une capacité de jugement en situation de l'opportunité de sanctions graduées. Elle correspond en fait aux orientations normatives actuelles qui visent à mieux accompagner les démarches d'autocontrôle des industriels, orientations qui sont pourtant envisagées en mettant un terme à la présence permanente des agents de contrôle.

## 6. Conclusion

Le mode de diagnostic et de contrôle en abattoir comme il est encore réalisé en France a été la cause d'une longue polémique durant les années 1970 aux Etats-Unis. Les industriels lui reprochaient son caractère subjectif, discrétionnaire et aléatoire. Jugé finalement irrationnel, il est en partie à l'origine de la réforme du système d'inspection publique aux Etats-Unis, remplacé progressivement par des normes de certification, considérées comme plus rationnelles par les industriels (Hauter et Nestor, 2000). En France, les méthodes employées par les agents de l'administration, longtemps incontestées, sont pour des raisons analogues mises en question par les orientations du « paquet hygiène ».

La mission délicate confiée aux services vétérinaires dans les abattoirs souligne les interdépendances irréductibles et les arrangements nécessaires qui se jouent autour du risque sanitaire, en dépit de l'inadéquation de la normalisation selon un modèle rationnel-légal (Granjou, 2004, p. 331) avec les situations et les conduites qu'elle prétend régler. Envisager de supprimer ce contrôle permanent revient à considérer qu'il est inefficace à garantir la sécurité sanitaire, alors qu'il nuit surtout à la détermination de la responsabilité juridique. Le remplacer par un dispositif d'inspection ponctuel et/ou de délégation à des opérateurs privés, jugé plus objectif et adapté parce que fondé sur des protocoles standardisés et une distance à l'égard des contrôlés, correspond à une conception fiabiliste de la gestion des risques (Allais, 1955 ; Gautier et Rubise, 1995). Celle-ci se caractérise par une méfiance à l'égard de l'intelligence collective de celles et ceux qui s'entendent et se concertent en connaissance. Il s'agit dans cette perspective de réduire tant que possible l'intervention et le jugement humain (nécessairement faussé par la proximité) pour résoudre les problèmes dans la mesure où, selon la logique fiabiliste, ils sont la cause principale des défaillances sanitaires. D'une part, un mode d'inspection ponctuel, envisagé de manière exclusive, entretient l'illusion selon laquelle le procès de travail au moment des inspections est le même qu'à l'ordinaire (Muller, 2002). D'autre part, il ne permet pas de mieux garantir la sécurité sanitaire car il prive d'une connaissance intime des modalités de production nécessaire pour mener une politique sanitaire efficace. Il souligne au contraire l'incapacité de « l'Etat sanitaire » à assumer sa mission (Morelle, 1996), il montre les difficultés de l'administration à déterminer la responsabilité des actes quand ses agents sont partie prenante du dispositif de contrôle sanitaire. Enfin, le « paquet hygiène », qui représente une synthèse des approches mises en œuvre depuis la crise, contient intrinsèquement des injonctions contradictoires qui se formulent autour du rapport entre les « moyens » mis en œuvre pour garantir la santé publique et les « résultats » attestant la fiabilité des

systèmes de sécurité sanitaire. L'idée selon laquelle il n'y aurait plus d'obligation de moyens pour les entreprises, mais une obligation de résultats est en partie tronquée dans la mesure où les moyens sont fondés sur une contrainte sanitaire intégrée, c'est-à-dire une incorporation pratique et spatiale de l'histoire des règlements réactualisés épisodiquement qui encadrent et codifient l'activité de façon stricte. Les marges de manœuvre sont ainsi réduites pour définir des moyens qui représentent un véritable *one best way* sanitaire. Par ailleurs, le « paquet hygiène » encourage théoriquement la mise en œuvre de démarches d'autocontrôle définies localement en concertation entre les agents vétérinaires et les dirigeants d'abattoirs. Or, en envisageant de ne plus recourir au sens pratique et à l'habileté technico-relationnelle des personnels vétérinaires permanents, ce sont bien les capacités à envisager des démarches pérennes de façon concertée qui disparaissent. Dans un cadre réglementaire structurellement changeant, les capacités humaines d'adaptation et de « réactivité » sont grandement mobilisées. C'est ce qui est montré dans la pédagogie du contrôle et les formes d'apprentissage collectif qui en découlent. En dépit d'un manque de personnel, de formation et de soutien hiérarchique (Bec *et al.*, 2007, p. 72), le système de contrôle actuel s'avère être un compromis plutôt opératoire pour maintenir un équilibre entre les exigences économiques des entreprises et le souci de santé publique. Sa remise en cause, officiellement pour des raisons de subjectivité et/ou d'irrationalité des contrôles permanents, est sans doute liée au coût financier d'un tel dispositif dans un contexte de restrictions budgétaires et au fait qu'il expose à une responsabilité juridique que l'administration a de plus en plus de difficultés à assumer.

## Bibliographie

- Abbott A. (1998) *The Systems of Professions*, Chicago, University of Chicago Press, 452 p.
- Allais M. (1955) Fondement d'une théorie positive des choix comportant un risque, *Annales des Mines* 4-55.
- Barbier M. (2003) Une interprétation de la constitution de l'ESB comme problème public européen, *Revue internationale de politique comparée*, 10(2), 233-246.
- Bec J., Gros A., Granier F. et Renault J.-J. (2007) *Les métiers du contrôle et de l'inspection*, Paris, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Observatoire des missions et des métiers, novembre, 234 p.
- Bonnaud L., Coppalle J. (2008) La production de la sécurité sanitaire au quotidien : l'inspection des services vétérinaires en abattoir, *Sociologie du travail* 50(1), 15-30.
- Chauvenet A., Orlic F. et Benguigui G. (1994) *Le monde des surveillants de prison*, Paris, PUF, 232 p.
- Cicourel A. (1976, éd. originale 1968) *The Social Organization of Juvenile Justice*, New York, J. Wiley, 368 p.
- Delteil G., Liegeois Y. (1988) *Dossier viande : du trafic au meurtre*, Paris, Messidor, 217 p.

- Demortain D. (2008) La légitimation par les normes : experts transnationaux, Commission européenne et la régulation des aliments nouveaux, *Sociologie du travail* 50(1), 1-14.
- Duprez D., Kokoreff M. (2000) *Les mondes de la drogue*, Paris, Odile Jacob, 393 p.
- Escala T. (2007) Le travail de qualification. Signes officiels de qualité et référence territoriale, Thèse pour le doctorat de sociologie sous la direction de Franck Cochoy, Université Toulouse II, novembre, 484 p.
- Fraenkel B. (1995) La traçabilité, une fonction caractéristique des écrits au travail, *Connexion* 65, 63-75.
- Gautier Y., Rubise P. (1995) *Les risques technologiques*, Paris, Editions de la Cité des Sciences et de l'Industrie, 127 p.
- Granjou C. (2004) Le travail des experts : analyse d'un dispositif d'évaluation des risques alimentaires, *Sociologie du travail* 46, 329-345.
- Hauter W., Nestor F. (2000) *The Jungle 2000. Is America's Meat Fit to Eat ?* Washington DC, Government accountability project, Public Citizen, 162 p.
- Lascoumes P. (1990) Normes juridiques et mise en œuvre des politiques publiques, *L'année sociologique* 40, 43-71.
- Morelle A. (1996) Les faiblesses de l'Etat sanitaire français, *Esprit* 1-2, 6-27.
- Moulinié V. (1993) La passion hiérarchique. Une ethnographie du pouvoir en usine, *Terrain* 21, 129-142.
- Muller S. (2008) *À l'abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire*, Versailles, Quae-MSH, 303 p.
- Muller S. (2005) Le temps du démontage. L'adaptation collective aux contraintes de production dans un abattoir, in : *Le travail nous est compté. La construction des normes temporelles du travail*, Linhart D., Moutet A. (éds), Paris, La Découverte, 221-240.
- Muller S. (2004) Les abattoirs sous haute surveillance. Politiques et normalisation sanitaire dans les abattoirs du XIX<sup>e</sup> au milieu du XX<sup>e</sup> siècle à travers l'exemple de Saint-Maixent-l'Ecole, *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 51(3), 104-120.
- Muller S. (2002) Visites à l'abattoir : la mise en scène du travail, *Genèses, Sciences sociales et histoire* 49, 89-109.
- Prete G. (2008) Surveiller en éradiquant : l'importance des « médiateurs de la surveillance » et des réseaux informels dans la surveillance des risques sanitaires et environnementaux, *Sociologie du travail* 50, 489-504.
- Piet L. (2005) La construction socio-juridique de la traçabilité des viandes bovines, entre politique sanitaire et organisation du marché (1960-2002), *Cahiers d'économie et de sociologie rurales* 74, 109-138.
- Quevremont P., Mirau C., Riera R. et Vanelle A.-M. (2007) Rapport sur l'inspection sanitaire en abattoirs, Paris, Inspection générale de l'administration, Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux, mars, 88 p.

- Rémy C. (2004) L'espace de la mise à mort de l'animal. Ethnographie d'un abattoir, *Espaces et sociétés* 118, 223-249.
- Strauss A. (1992) *La trame de la négociation. Sociologie qualitative et interactionnisme*, Paris, L'Harmattan, 311 p.
- Thompson W. E. (1983) Hanging tongues: A sociological encounter with the assembly line, *Qualitative Sociology* 6(3), 215-237.
- Vialles N. (1987) *Le sang et la chair : les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, MSH, 160 p.