

# Quelles formes d'organisation technique pour construire la typicité des viandes bovines ?

*N. TRIFT, F. CASABIANCA*

*INRA Système Agraire et Développement, Quartier Grossetti, 20 250 Corte*

**RESUME** - Les viandes en général et la viande bovine en particulier posent de sérieuses difficultés aux opérateurs qui souhaitent s'engager dans des démarches de labellisation par l'origine. Ces difficultés observées révèlent de profondes déconnexions tant entre les parties prenantes de la filière (éleveurs et bouchers) qu'entre les fonctions de productions qu'ils assurent (les manières d'élever les animaux, de les abattre et de transformer leur carcasse). L'analyse de deux situations contrastées, celle de la Camargue et de la Corse, interroge les voies possibles de construction de la typicité au fur et à mesure de la transformation de l'animal : de l'animal sur pied au morceau de viande en barquette. Les dispositifs techniques (règles d'élevage, abattoir, grille de classification des carcasses) peuvent permettre de coupler les différents savoir-faire des éleveurs et de leurs techniciens, des abatteurs et des bouchers, en assurant ainsi le transport de l'origine de l'animal jusqu'au morceau de viande.

# Which forms of technical organisation to build the typicity of the beef meat ?

*N. TRIFT, F. CASABIANCA*

*INRA Système Agraire et Développement, Quartier Grossetti, 20 250 Corte*

**SUMMARY** - The meats and especially the beef meat raise serious difficulties with the operators who want to certificate the origin of meat. These difficulties reveal deep disconnection on the one hand between the operators of the die (stockbreeders and butchers) and on the other hand between technical operation (stock-raising and transformation). The analysis of two situations, Camargue and Corsica, highlights the different ways of transport of the typicity (if it exists) the transformation of the animal. The technical devices (rules of breeding, slaughter-house, grid of classification of the carcasses) allow to connect various know-how of the stockbreeders and butchers.

## INTRODUCTION

Pendant des décennies, les règles en matière d'étiquetage de la viande sont demeurées opaques. Ce déficit de marquage des viandes associé à un manque d'articulation entre les opérateurs de la filière (Quilichini, 1998) trouve son origine dans la nature même du produit. La découpe des carcasses, l'hétérogénéité entre les muscles d'une même carcasse et la faible transformation du produit reposant essentiellement sur des savoir de découpe normalisés sont autant de particularités **qui affectent le lien entre l'origine de l'animal et le morceau prêt-à-trancher.**

Ces déconnexions observables dans les réalités productives ont autorisé, du point de vue scientifique, la rupture entre les champs disciplinaires concernés : la **zootechnie**, la **technologie de la viande** et l'**économie des organisations**. On ne ressentait pas, en effet, la nécessité de faire le lien entre les manières de produire, les transformations des produits carnés et les relations entre agents.

**Les bouleversements dus à la crise de l'ESB** (Encéphalite Spongiforme Bovine) ont révélé aux consommateurs « l'existence de pratiques d'élevage qu'ils ne soupçonnaient pas » (Sans et de Fontguyon, 1999). La dimension organoleptique de la viande s'est effacée au profit de la sécurité alimentaire garantie par la mise en place d'un système de traçabilité opérant (règlement européen 820/97 et norme ISO 8042). Les exigences en terme de marquage de la provenance et les obligations de transparence au sein de la filière ont donc dû être renouées conduisant à **une remise en cause partielle des ruptures** ayant cours auparavant. Cette première série d'informations au profit de la seule traçabilité (à travers la définition de la **provenance** de l'animal) laisse-t-elle la place pour un second type d'informations relevant de l'**origine** de la viande ? Il ne s'agit plus de différencier la viande sur sa seule provenance (garantie par les certificats de conformité, les labels rouges), mais aussi de s'intéresser à son origine (garantie par les Appellations d'Origine Protégées et les Indications Géographiques Protégées). Dans ce cas, le terroir (résultant d'un savoir-faire transmis dans une aire géographique) est suffisamment typique et empêche l'élaboration d'un produit similaire en dehors de l'aire spécifiée. Mais cela pose **le problème des bases de différenciation** (Casabianca et al., 1999) sur lesquelles les parties prenantes de la démarche de certification, vont appuyer et justifier leur demande. L'influence de l'alimentation et du type génétique sur la réponse biologique de l'animal (caractéristiques de la viande) fournit une part de ces bases. Toutefois, si les méthodes actuelles de caractérisation des produits permettent de les identifier, elles n'informent pas sur ce qui fonde leur typicité. « Elles sont donc loin de permettre de tout expliciter et de favoriser la reproduction et la délocalisation des produits typiques » (Béranger, 1999).

Pour comprendre sur quoi reposent ces bases, nous analyserons deux situations contrastées, celle de la Camargue et de la Corse, où le transport de l'origine de l'animal au morceau de viande est diversement articulé. Cette analyse se focalisera donc sur **le rôle joué par les dispositifs techniques** dans la mise en compatibilité entre savoir d'éleveurs, d'abatteurs et de bouchers.

## 1. MATÉRIEL ET MÉTHODES

Dans le cas de la Corse, nous avons réalisé 41 entretiens semi-directifs auprès d'éleveurs et de bouchers en Haute-Corse où il n'existe pas d'abattoir. Il s'agissait de qualifier le fonctionnement actuel des activités et de saisir les différents « styles » de transactions commerciales.

Dans le cas de la Camargue, nous avons procédé par une série d'entretiens non-directifs (INAO, professionnels) afin de retracer le processus de construction de l'AOC Taureau de Camargue qui a conduit à sa reconnaissance officielle (décret du 3 décembre 1996). Ces entretiens ont été complétés par des relevés en abattoir concernant les registres de qualification des animaux (type, âge, poids), les notations des carcasses et le nombre d'animaux labellisés.

## 2. RÉSULTATS

### 2.1 « MANZU » CORSE

#### 2.1.1 Une production typique mais mal valorisée

Le « manzu » est élevé en liberté dans les montagnes corses. C'est un jeune bovin âgé de 9 à 11 mois (entre le veau et le brouillard) pesant entre 80 et 170 kg de carcasse. Les animaux sont très hétérogènes du fait des croisements entre la race locale et de nombreuses autres races et de la difficulté de maîtriser la saisonnalité de la reproduction. La viande est particulièrement rouge car l'animal, après une longue période d'allaitement sous la mère, consomme l'herbe des parcours. Il s'agit un produit au goût prononcé, socialement reconnu comme « un bien commun local » (Casabianca et al., 1999) et recensé dans l'inventaire du patrimoine culinaire de France par le Comité National des Arts Culinaires (1996). Mais dans les faits, **l'absence de dispositifs techniques** (pas d'abattoir, ni cahier de charges) et **le mode particulier d'organisation collective** entre éleveurs et bouchers **n'autorisent pas la mise en valeur de sa spécificité**. Cette disqualification du « manzu » amène les bouchers et négociants de l'île à lui préférer des carcasses issues d'animaux de races limousine ou charolaise mieux conformées et dont le rendement boucher est supérieur à celles des veaux de montagne. Ces carcasses peuvent venir de l'abattage d'animaux élevés dans la plaine corse ou plus fréquemment du continent.

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

#### 2.1.2 Absence de dispositifs de qualification des animaux et opacité des transactions

En l'absence de dispositifs de qualification, d'autres formes de caractérisation des veaux organisent leur vente entre éleveurs et bouchers (trier des animaux, donner un prix).

L'analyse des transactions commerciales entre éleveurs et bouchers révèle que la qualification d'un « manzu » **dépend assez peu de ses propriétés**, d'autant qu'il n'est jamais jugé individuellement mais toujours inclus dans un lot et donc **sans existence propre** (Trift, 1999). Sa caractérisation sera contingente de la nature de la relation commerciale dans laquelle il est inséré. Ce « style » de transaction particulier se substitue donc aux dispositifs de qualification classique des animaux et reste lié aux acteurs en jeu. Dans ce contexte, comment passer d'une qualification de « producteur corse de [veau] » à celle de « producteur de [veau] corse » (Prost et al., 1994) ? D'autant plus qu'il n'existe pas de correspondance entre la constitution de lots productifs pour gérer l'activité d'élevage et celle de lots commerciaux pour la vente des animaux. Cette gestion particulière des lots ne permet pas d'ajuster facilement la production de « manzu » à la demande des bouchers corses (Trift, 1999). Elle empêche de construire de nouvelles références sur le fonctionnement des activités d'élevage (reproduction, saisonnalité, race, alimentation) et de boucherie (traitement spécifique des carcasses). Elle rigidifie le découpage productif entre éleveurs et bouchers en dessinant une frontière faiblement perméable entre les manières d'élever et les manières de transformer la viande. En outre, ce déficit de mise à l'épreuve et de preuves de la qualité d'un animal et de sa carcasse permet aux bouchers d'entretenir une forte incertitude vis-à-vis des éleveurs.

#### 2.1.3 Confiscation des dispositifs de qualification

Dans ce contexte, l'ouverture prochaine d'un abattoir n'engagera pas nécessairement les parties prenantes dans des stratégies d'action collective. L'effort d'organisation entrepris pourrait viser avant tout à satisfaire des stratégies particularistes pour conforter une position dominante ou l'atténuer.

Ainsi, il semble que la plupart des éleveurs n'auront pas la possibilité de s'approprier réellement ce nouvel outil. On s'achemine probablement vers une forme de **confiscation de la fonction d'abattage** au profit de quelques bouchers-négociants. Cette confiscation ne laisse guère la place d'engager des démarches associant éleveurs et bouchers notamment en matière de **définition** de la spécificité et de l'origine de la viande de veau corse. Sa reconnaissance est pourtant indispensable au maintien de l'activité de nombre d'éleveurs en montagne. Mais ceci suppose que les gestionnaires pressentis de l'abattoir engagent une démarche ouverte où les clés de l'organisation soient à la disposition du plus grand nombre. Cette démarche passe par l'élaboration de règles de production claires et de procédures transparentes de qualification des animaux et des produits. Pourtant, la **persistance des stratégies d'évitement, la prééminence des activités souterraines et le maintien des relations hiérarchiques entre éleveurs et bouchers** ne conduiront spontanément pas à une meilleure connexion entre les activités d'éleveurs et de bouchers. La fonction d'abattage apparaît donc centrale dans la qualification de l'origine des animaux, mais aussi dans l'ancrage local du produit.

## 2.2 LA CONSTRUCTION DE L'AOC TAUREAU DE CAMARGUE

### 2.2.1 Une situation pertinente pour traiter des couplages entre savoir d'éleveurs et de bouchers

Le Taureau de Camargue a été la première AOC en viande bovine et reste à ce jour la seule reconnue par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

La question des couplages entre savoir de manadiers ou de ganaderos et savoir de bouchers se pose avec d'autant plus de force que la sélection du taureau ne s'effectue pas sur ses qualités bouchères, mais sur ses aptitudes au combat ou à la course et son esthétisme. Comme pour le « manzu » corse, le Taureau camarguais jouit d'une grande notoriété dans et hors de Camargue. Pourtant, **sa mauvaise conformation ne le prédestine pas à une valorisation bouchère rentable si elle est uniquement étalonnée sur des critères de rendement en viande**. Elle exige donc des parties prenantes (éleveurs, abatteurs et bouchers) qu'elles mettent en place conjointement des techniques de production et des modes de traitement de la carcasse spécifiques pour en révéler la typicité. Aujourd'hui, la viande de Taureau AOC est vendue à un niveau de prix équivalent aux autres viandes malgré sa bien moins bonne conformation.

### 2.2.2 Construction du dossier de reconnaissance

En 1992, Olivier Roux, directeur de l'abattoir Alazard et Roux et négociant en viande a pour souci de valoriser les taureaux inaptes aux jeux taurins. Il s'impose naturellement comme le porteur de projet du dossier de reconnaissance de l'AOC Taureau de Camargue auprès de l'INAO. **Sa fonction centrale** au sein de la filière et **d'interface entre les éleveurs et les bouchers** n'est pas neutre dans la réussite de la démarche de labellisation. Elle lui a permis à la fois de saisir les réalités productives des élevages camarguais et simultanément d'envisager la valorisation idoine des animaux. **Cette vision binoculaire de l'animal vif et mort assure une mise en tension des pratiques d'élevage et de boucherie** ainsi qu'un couplage entre ces deux activités.

### 2.2.3 Construction d'un référentiel technique spécifique

Le décret du 3 décembre 1996, modifié du 7 juin 2000 précise que « chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de **préservation** du produit ». En effet, rien ne sert de spécifier les conditions d'élevage des animaux (alimentation, race utilisée, etc.) si par le fait d'un stress à l'abattage ou d'une mauvaise découpe de la carcasse, la qualité de la viande, voire sa « typicité » sont définitivement altérées. Il convient donc, en effet, de protéger la viande de ses altérations possibles. Le tableau 1 ci-dessous résume les conditions de traitement de l'animal et de la carcasse spécifiées par le décret. Toutefois, dans le décret du 07/07/2000, aucune opération de découpe

n'est spécifiée, alors qu'elle est manifestement spécifique et conditionne la qualité du morceau de viande.

**Tableau 1**  
Conditions de traitement des carcasses

Opérations techniques	Critères techniques	Risques associés aux opérations
Transport Déchargement des animaux Parcage en bouverie	Animaux attachés ou séparés Coulours spéciaux de déchargement Pas d'attente	Stress au transport Taille des coulours
Abattage	Animal assommé dans les 5 s. Piège de contention	Stress à l'abattage
Fente des carcasses	2 bêtes/poste/heure 25 m <sup>2</sup> / carcasse Fente à la feuille ou à la scie à ruban Douchage interne uniquement	Découpe approximative Vapeur sur les carcasses Echauffement des carcasses
Ressuage	Température: 5 à 7°C 10 °C au cœur de la carcasse avant 10 h	Cryochoc (prescription AFNOR)
Maturation	Température : entre 0 et 2 °C Entre 48 h et 5 jours	Dureté de la viande

Un seul opérateur assure l'épluchage, l'éviscération et la fente de la carcasse en changeant de poste à chacune de ces opérations. L'homme et l'animal bougent simultanément sur la chaîne d'abattage. Cette organisation technique, assurant l'ensemble du traitement de la carcasse par un même opérateur, redonne du sens au travail d'abattage proprement dit qui cesse d'être une simple tâche parcellisée.

La petite taille des carcasses de taureaux de Camargue a nécessité la **conception d'une grille de classement inédite**. Elle vient se superposer au classement européen des carcasses suivant la grille OFIVAL-EUROPE. Ce classement original repose sur quatre critères : la race (Brava ou Biou), la conformation (faible à bonne), la couleur (de claire à foncée) et l'état d'engraissement (de maigre à gras). Pour qu'une carcasse soit reçue dans l'AOC, il faut qu'elle pèse entre 100 et 200 kg et que son état d'engraissement soit dans la catégorie couvert ou maigre, mais non gras.

Les caractéristiques des carcasses dépendent directement des pratiques d'élevage mises en œuvre. De fait, loin de réifier les actes techniques des éleveurs, le système de qualification permet de mettre à l'épreuve les manières d'élever (avec pâturage sur zones humides durant 6 mois de l'année). D'autant que ce système de classement détermine le niveau de rémunération des éleveurs. Ils ont donc tout intérêt à gagner en maîtrise technique, d'autant que leur capacité à étaler leur production au cours de la saison influe aussi sur le prix de l'animal.

Le prix est un moteur de la mise en dynamique individuelle des systèmes d'élevage, mais pas directement d'une organisation collective. O. Roux envisage de créer rapidement une interprofession avec les éleveurs (une fois ces derniers organisés en groupement).

## 3. DISCUSSION : LES VOIES POSSIBLES DE TRANSPORT DE L'ORIGINE

### 3.1 UNE CONSTRUCTION PAR ITÉRATIONS

La construction du référentiel technique est un phénomène récuratif. Ces innovations techniques ont principalement été portées par O. Roux. Elles témoignent d'une capacité particulière du porteur de projet de l'AOC à réinterpréter les règles et à incrémenter le référentiel technique. Ces ajustements nécessitent la mise en compatibilité des savoir de l'ensemble des parties prenantes : des savoir d'éleveurs, d'abatteurs et de bouchers.

### 3.2. UN RÉFÉRENTIEL SUSCEPTIBLE DE RÉVÉLER LE POTENTIEL DE TYPICITÉ D'UN ANIMAL

Dans l'esprit du décret AOC Taureau de Camargue, l'ensemble des opérations techniques garantissant la préservation de la viande d'un stress ou d'un cryochoc consiste **plus en une protection qu'en une expression positive** de la typicité potentielle contenue dans l'animal vivant. Parler de « préservation » revient à nier les capacités des opérateurs techniques à faire émerger de nouvelles propriétés de la viande transformée. Il faudrait donc renverser le point de vue en rendant véritablement actives les opérations techniques mises à l'épreuve dans la qualification des carcasses et leur découpe.

### 3.3. ÉMERGENCE D'UNE DÉMARCHÉ CONCERTÉE

Néanmoins, si cet ensemble de spécifications techniques et le système de qualification des produits se confronte à des asymétries d'information fortes (comme dans le cas de la Corse), ils ne permettent pas de définir un référentiel commun. Dans cette optique, **le référentiel technique n'est plus simplement un outil de codification des pratiques, mais devient un levier d'organisation collective.**

Au sein de cette organisation, le porteur de projet occupe une place majeure dans une démarche de labellisation. Sa position centrale (comme dans le cas de la Camargue) lui permet d'assurer le rôle d'un médiateur facilitant le couplage entre les activités d'élevage et de boucherie.

Dans un tel contexte, la question du marquage de l'origine des animaux fait sens car elle émane d'une **volonté collective reliant les fonctions techniques de production de l'animal vivant aux produits typiques.**

### CONCLUSION

L'analyse des situations corses et camarguaises révèle l'existence d'animaux potentiellement typiques, mais dont la mise en valeur est très inégale. Dans le premier cas, elle est quasiment inexistante alors que dans l'autre elle s'est construite de façon récursive.

Cette mise en tension des deux situations amène à penser que **la mise en place de dispositifs techniques** (manière d'élever, d'abattre, de classer et de découper) est nécessaire au marquage de l'origine des viandes bovines. Ils permettent de qualifier les animaux vifs puis morts et de rendre transparentes les transactions. Leur caractère opérationnel suppose la mise en relation tant entre les parties prenantes (éleveurs, abatteurs et bouchers) qu'entre les fonctions techniques (modes d'élevage, d'abattage et de transformation de la viande). La performance d'une démarche de protection de l'origine ne se mesure donc pas dans les unités individuelles mais dans l'efficacité des interfaces. Enfin, la mauvaise conformation des animaux ne semble pas réhibitoire à une bonne valorisation bouchère, pourvu que cette valorisation fasse l'objet d'un accord collectif sur des critères qui relativisent le rendement en viande au profit des caractéristiques de cette viande.

Ce premier travail nous amène donc à chercher prioritairement les bases du marquage de l'origine dans **les couplages entre les manières de produire spécifiées** (choix du génotype, pratiques alimentaires, reproduction) et **le transport de l'origine dans les pratiques de boucherie** chargées de révéler ce potentiel de typicité de l'animal.

**Béranger Cl., 1999.** Synthèse des rapports et débats de Parant. Document interne, 7p.

**Casabianca F., Béranger Cl., Monin G., 1999.** Actes du Colloques SFER « Signes officiels de qualité et développement agricole », pp. 91-104.

**Comité National des Arts Culinaires, 1996.** Albin Michel /CNAC, pp. 241-244.

**Prost J., Casabianca F., Casalta E., Vallerand F., De Sainte Marie Ch., 1994.** Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement (28), pp. 143-156.

**Quilichini Y., 1998.** La revue française de génétique et de reproduction, vol. 22, 88, pp. 8-16.

**Sans P., de Fontguyon G. (de), 1999.** Sciences de la Société, 46, pp. 173-189.

**Trift N., 1999.** Mémoire de DEA, INAP-G, 122 p. + annexes.