

# AU FIL D'UNE CHAÎNE D'ABATTAGE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE : LE DISPOSITIF ET LES DOCUMENTS DE LA TRAÇABILITÉ

L'ÉPREUVE DES FAITS

L'abattoir est un lieu d'observation privilégié, où l'animal vivant est transformé en divers produits commercialisables. Cette transformation/traduction ne se limite pas à des opérations physiques : elle tire également sa substance de la production de certains documents. L'analyse de la composition et de la typographie de chacun de ces documents, ainsi que de leur séquençage tout au long du processus de production, fournit de précieuses informations. Plus qu'une simple régulation du système que forment les différents acteurs concernés, la mise en œuvre de la traçabilité permet d'assurer, non seulement la qualification du produit, mais aussi la structuration d'un collectif.

Par **Thierry ESCALA**, Post-doctorant, Membre associé au CERTOP UMR 5044

La présente contribution s'inscrit dans le cadre de recherches sur le travail de qualification. Ces travaux s'appliquent au cas de l'Agneau Fermier du Quercy Label Rouge (AFQ, par la suite). Loin d'une définition substantiviste de la qualité, une telle approche interroge la formation du collectif engagé (DODIER, 1997) par la qualification d'un produit lors de sa mise en marché. L'intérêt est donc porté davantage sur les processus d'inscription des qualités que sur les qualités intrinsèques du produit. Dans le cas d'espèce, la nature des qualités pertinentes varie au

long du réseau sociotechnique de mise en marché. Les qualités organisationnelles du réseau définissent autant le produit, durant son parcours, que ses propres qualités organoleptiques ou sanitaires (CALLON *et al.*, 2000; ESCALA, 2007). La traçabilité constitue dès lors un objet particulièrement éclairant. Céline Granjou et Egizio Valceschini ont souligné, avec pertinence, qu'au-delà de la restauration de la confiance des consommateurs, l'extension de la traçabilité est également un facteur de régulation des filières de production, notamment dans le secteur de la viande (GRANJOU,

2003; GRANJOU et VALCESCHINI, 2005). Ces auteurs montrent que la systématisation des écrits, au travail, (FRAENKEL, 1995) redistribue et modifie la nature de l'autorité entre les différentes parties prenantes (État, transformateurs et distributeurs). L'analyse se concentrera ici sur les effets pragmatiques de ces écrits, « *supports matériels de la traçabilité* » (GRANJOU, VALCESCHINI, 2005, p. 76). Plus qu'une régulation du système d'acteurs, la mise en œuvre pratique de la traçabilité, dans le cours d'action, associe cette organisation à la qualification du produit.

Le problème ainsi posé limite le champ d'observation aux conditions « normales » (1) de fonctionnement du réseau sociotechnique. De même, l'analyse des fonctions des écrits de traçabilité se limitera aux caractères marchands du travail et de son organisation. Certes, les pratiques liées à la traçabilité répondent au souci de garantir un minimum de risques sanitaires, dans le cadre d'une juridisation des politiques publiques (LASCOURMES, 1990; PIET, 2005). Certes, cette garantie sanitaire engage les services vétérinaires dans l'attestation d'une certaine régularité des activités productives (BONNAUD, COPPALLE, 2008). Mais une fois réglée la question de la qualité sanitaire, ces acteurs ne sont plus mobilisés dans la qualification marchande du produit, telle qu'elle a été définie ci-dessus. Et ce, d'autant plus que, dans le cas de l'AFQ, la mise en place du système de traçabilité est antérieure à la série d'épizooties (ESB, grippe aviaire, fièvre aphteuse, etc.) qui ont amené à la systématisation de ces dispositifs et à leur généralisation à l'ensemble des produits agro-alimentaires. Le système de traçabilité répondait alors, avant tout, à des préoccupations d'indentification du produit par son origine géographique. Nous concentrerons ainsi notre attention sur les actes de qualification (2).

Dans cette optique, l'abattoir constitue un lieu privilégié d'observation. Il est le point de connexion temporel entre l'activité de production et l'activité de distribution de la viande. Ainsi, l'agneau transite d'un ensemble physique à un autre: du cheptel de l'exploitation agricole au stock de marchandise du commerçant. De fait, il passe également d'une base d'enregistrement à une autre: du carnet d'agnelage de l'agriculteur au registre d'achats du commerçant. En conséquence, les supports de son identification ne sont pas les mêmes avant et après l'abattoir. En ce sens, la traçabilité consiste en un échange d'écrits. L'étude détaillée de ces écrits révèle les enjeux de structuration de l'activité productive, tels qu'ils sont déterminés par la qualification marchande du produit. Dans le prolongement des travaux de

Béatrice FRAENKEL (1995, 2005), nous verrons que les écrits de traçabilité sont des écrits de travail. Ils facilitent la production, tant en raison de leurs fonctions de certification et d'assignation que par leur contribution à l'organisation pratique du travail. Nous verrons plus particulièrement comment, à travers une économie de l'individuation réalisée par les écrits de traçabilité, sont définis conjointement le produit (par sa qualification) et l'interdépendance des acteurs contribuant à la production.

L'analyse se base sur le recueil *in situ* des écrits en question, réalisé durant une observation de l'abattoir de Gramat (3) (Lot), unique lieu de production de l'AFQ. L'observation s'est faite ici sur un mode *à découvert et non participant* (ARBORIO & FOURNIER, 1999). Le choix de ce mode d'investigation, dans le cas d'espèce, n'était pas un impératif absolu, mais il se justifiait. D'abord, il était dicté par mon mode d'accès au terrain, par l'intermédiaire d'un responsable commercial. Ensuite, je n'avais ni le temps ni la qualification ni l'occasion de me faire embaucher ou de me faire passer pour un visiteur « officiel » (MULLER, 2002). Enfin, la qualification, en tant que mode suscitant la justification, invite à la saisie transparente et *visible* de l'activité, de la part de l'observateur. Les documents recueillis m'ont été spontanément présentés, lorsque je demandais des explications sur les pratiques de contrôle et de traçabilité, ou bien lorsque la personne me servant de guide s'efforçait d'illustrer le sens de son activité. Ces documents présentent des formes graphiques significatives. J'ai analysé la composition et la typographie de chacun d'entre eux, ainsi que leur séquençage dans le cours de production. En écho à l'idée de « trajectoire » inhérente à la traçabilité, je propose maintenant de suivre le produit tout au long de son parcours sur la chaîne d'abattage, en signalant les étapes où se produisent des échanges d'écrits.

## LE DISPOSITIF: ÉCRITURE ET INFORMATIQUE

Avant d'entrer dans le détail des écrits de traçabilité, je présenterai d'abord la configuration d'ensemble de l'activité d'abattage, en me centrant sur les opérateurs qui interviennent dans la production de ces écrits. Le schéma suivant représente la succession d'assemblages qui s'opère lors du parcours des agneaux à l'abattoir.

Le chef de bouverie recueille le *bon d'accompagnement* (figure 2), fourni par l'éleveur, et il enregistre les

des postes situés en amont et en aval de la chaîne d'abattage. Le rapport au sang y est faible et surtout non significatif, du point de vue des actes de qualification. Pour une analyse minutieuse de l'activité d'abattage, le lecteur pourra se référer à l'œuvre de Noëlle Vialles et, plus particulièrement, à l'ouvrage tiré de sa thèse (VIALLES, 1987).

(3) L'abattoir de Gramat est une structure spécialisée. C'est un abattoir mono-espèce (ovins); il est classé au 5<sup>e</sup> rang national dans cette catégorie, avec une production de l'ordre de 4 000 tonnes par an.

(1) Nous entendons par « normales » les conditions nécessaires à la coordination de l'ensemble du réseau. Ces conditions sont donc structurelles, et elles admettent nombre d'ajustements et d'écarts locaux, de la part des opérateurs. Néanmoins, ces écarts ne remettent pas en cause la nécessité d'une structuration formelle des activités et de leur coordination, objet des propos tenus ici.

(2) À ce titre, le lecteur sera peut-être surpris de ne pas rencontrer de description sanguinolente et olfactive. Les scènes se sont concentrées sur

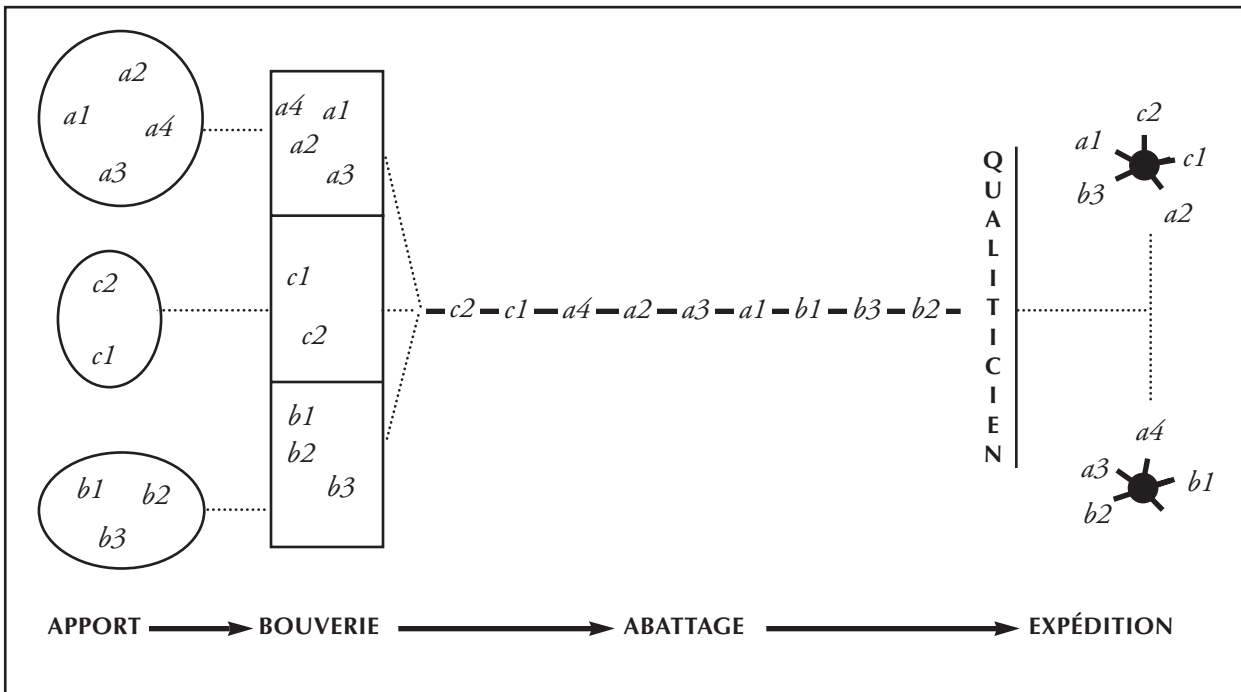


Figure 1 : Assemblages successifs des agneaux, puis des carcasses, à l'abattoir.

agneaux, par lot, à leur arrivée. Il notifie l'apport en remettant un *bon d'entrée* (figure 3) à l'éleveur et en saisissant les caractéristiques du lot sur un poste informa-

la chaîne d'abattage, et de répondre ainsi à une contrainte de mise en ordre qui constitue un préalable à l'identification des lots.



Photo 1 : Le relevé du numéro de travail.



Photo 2 : La cabine du qualificateur : poste informatique.

tique. Les agneaux sont placés dans des loges, séparés et repérés. Ce parage a deux fonctions: d'une part, les loges permettent de maintenir les lots par exploitation agricole d'origine (ce maintien matérialise l'attribution d'un *numéro de tuerie* lors de l'enregistrement initial) et, d'autre part, les loges permettent de temporiser. En effet, la chaîne abat tant des agneaux destinés au label que des agneaux standards. Le chef de bouverie planifie et organise donc l'ordre d'abattage des lots selon les contraintes des abatteurs. Le parage permet aux opérateurs de saignée de repérer les lots immédiatement, lorsqu'ils viennent chercher les agneaux pour alimenter

Le parcours sur la chaîne de d'abattage commence alors. Lorsqu'ils arrivent en début de chaîne, les agneaux vont et viennent à leur gré, au sein du lot. L'ordre est donc établi par lot et non par animal. Les agneaux s'engagent alors dans une chicane (*restrainer*), qui les conduit, en file indienne, jusqu'au poste de saignée. Maintenus dans cet ordre, les agneaux abattus sont progressivement dépouillés, la tête étant le dernier élément à être détaché du corps de l'animal. Ce ne sera qu'après le contrôle sanitaire qu'elle sera définitivement tranchée. Il est absolument essentiel qu'il en aille ainsi: c'est en effet l'opérateur

chargé de couper la tête de l'animal qui est également chargé de relever les numéros permettant de l'identifier (photo 1). Ce numéro d'identification, dit *numéro de travail*, figure sur une boucle, fixée à une oreille de chaque agneau. À partir de ce moment, les agneaux sont différenciés au sein du lot auquel ils appartenaient (en d'autres termes, ils sont *individus*).

Placé en fin de chaîne d'abattage, le qualicien évalue et classe les carcasses une à une. Outre le sexe de l'animal, il saisit informatiquement sa conformation et son état d'engraissement, résultant de son évaluation. Le poste informatique sur lequel il saisit ces nouvelles informations est directement relié à celui de la bouverie. Le responsable de la bouverie, quant à lui, avait saisi pour chaque lot les numéros des bons d'entrée, de tuerie, de la loge et surtout le numéro d'ordre planifié. Cette saisie détermine l'ordre dans lequel vont défiler les lots. Ensuite, comme le numéro de travail individuuant la carcasse a été relevé, le classement effectué par le qualicien peut être *automatiquement* attribué à tel ou tel animal, de telle ou telle exploitation agricole. Quand le nombre d'agneaux provenant d'une exploitation donnée est atteint, il y a changement du nom de l'élevage. Celui-ci sera imprimé sur le *ticket de pesée* (figure 4), qui va désormais accompagner la carcasse jusqu'au distributeur. C'est ainsi qu'est assurée la correspondance entre telle carcasse et tel animal entré à l'abattoir.

Après l'épreuve du qualicien, la carcasse quitte le rail qui l'avait guidée et maintenue en lot. Un ouvrier libère la carcasse du crochet qui la fixait au *réseau convoyé*, support de la chaîne d'abattage. Il transfère ensuite cette carcasse sur une *couronne*. Chaque couronne regroupe les carcasses selon l'abatteur auquel elles sont destinées. Ce transfert trie les carcasses et cela va permettre à l'entité « abatteur » de devenir une entité « expéditeur ». Les couronnes sont alors poussées et réparties dans des salles de ressuage (4) réfrigérées, propres à chaque expéditeur. Les lots, formés auparavant par les agneaux d'un même élevage, sont défaites, afin de recomposer de nouveaux lots, correspondant quant à eux aux commandes des clients. Le parcours de l'agneau à l'abattoir se termine par une nouvelle saisie informatique des lots ainsi recomposés, en vue de leur facturation et de leur expédition aux clients.

Le parcours de l'agneau à l'abattoir est donc scandé par une production d'écrits. Cette production est conditionnée par la saisie informatique. L'abattoir associe ainsi étroitement l'activité de ses opérateurs en charge de la traçabilité, limitant les marges de manœuvre et les

possibilités d'erreur. Toutefois, le dispositif est loin d'impliquer seulement les employés de l'abattoir. Si nous ouvrons la « boîte noire » (LATOUR, 1989) de l'écriture, nous voyons apparaître, et être mobilisée, toute une série d'acteurs, dont la présence est déléguée au moyen de ces écrits.

## À LA BOUVERIE (5): TRAÇABILITÉ, QUALIFICATION ET ORGANISATION

Pour assurer une continuité, l'échange du « *document d'accompagnement abattoir* » (figure 2) contre le « *bon d'entrée* » (figure 3) pourvoit à la nécessité de conserver des traces de la cession des agneaux. Avec le premier document, l'éleveur apporte les informations nécessaires au suivi d'abattage et, au moyen du second, l'abattoir (plus précisément, le chef de bouverie) notifie que ces informations ont bien été prises en compte. À partir du document d'accompagnement, je distinguerai trois ensembles graphiques, afin d'éclairer ce qui est en jeu dans cet échange :

Le **premier ensemble** se compose d'un cadre simple (◆), dans lequel figurent la date et l'heure d'enregistrement. Ce cadre situe l'acte dans le temps; il donne un caractère unique, et donc repérable, à l'échange. C'est une fonction indispensable, dans une activité continue et répétitive. De là découle une autre fonction, inhérente, quant à elle, à la traçabilité: l'archivage. Il repose ici sur la datation. Non seulement l'archivage rend consultable le document, mais il permet aussi, *a posteriori*, de le situer dans un contexte précis conditionné par l'état du moment des diverses réglementations et juridictions. Comme pour le travail des contrôleurs sanitaires, ces enregistrements *apparaissent comme des éléments de réponse à un tiers potentiel, en cas d'alerte ou de crise sanitaire* (BONNAUD, COPPALLE, 2008, p. 27). L'archivage accompagne ainsi la mission de responsabilisation attribuée à la traçabilité (ROT, 1998).

Notons la réciprocité des termes associés à la datation. Ces termes précisent la nature de l'échange: pour l'éleveur, il s'agit d'un « *enlèvement* » (figure 2) – ce terme ne renvoie pas au registre marchand, mais, plutôt, au registre de l'action coordonnée, voire de la coopération – et, pour le chef de bouverie, il s'agit d'une « *entrée* » (figure 3). Ce terme évoque l'idée que le chef de bouverie incorpore l'apport de l'éleveur, en tant que matière à transformer, dans l'ensemble « abattoir ». Le changement de terme distingue, tout en les articulant entre eux, deux univers d'action. Il notifie le moment à partir duquel l'éleveur cesse d'être un acteur agissant.

(4) Le ressuage correspond à la période pendant laquelle la carcasse finit de s'égoutter de son sang et se refroidit. Sa masse se stabilise, donnant le poids à froid. Ce poids est celui qui est indiqué sur le ticket de pesée, mais il s'agit d'un poids théorique, 2 % de la masse pesée lui sont retirés, le ressuage n'ayant pas eu lieu lors de la pesée, dite, de ce fait, « fiscale ».

(5) Je précise que le terme approprié de ce poste, celui qui figure sur les documents de la Direction Départementale des Services Vétérinaires, est « stabulation ». Je conserve le terme de « bouverie », car c'est celui que les salariés présents à l'abattoir continuent à utiliser.

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT ABATTOIR		
<b>TRANSPORT :</b> ELEVEUR <input type="checkbox"/> ORG PRODUCTEURS <input checked="" type="checkbox"/> ABATTEUR <input type="checkbox"/>		Nom - Prénom : _____ Adresse : _____ _____
<b>ABATTEUR :</b>		N° cheptel : _____ Org. Producteurs : _____
		Date enlèvement : 9/12/2004 Heure : 8h
<b>LOT D'AGNEAUX DE MOINS DE 150 JOURS</b>		
CONFORME AUX CAHIERS DES CHARGES <input checked="" type="checkbox"/> Agneaux Fermier Label Rouge (60- 150 j.) <input type="checkbox"/> Agneaux de lait Label Rouge (50- 80 j.) <input type="checkbox"/> Agneaux CCP (60- 150 j.)		HORS DEMARCHE LABEL CCP <input type="checkbox"/>
		Nombre d'agneaux : (a) 18
		N° de lot : 5776
Je certifie que parmi ce lot, l'agneau - le plus jeune est né le : 17/09/04 - le plus âgé est né le : 28/08/04		Repère visuel :
Numéro d'ordre : 5038-5103-5108-5127-5154-5168-5197 5209-5216-5232-5251-5255-5259-5262 5266-5291-5310-5338-		
<b>AGNEAUX CCP ENTRE 150 ET 180 JOURS</b>		
		Nombre d'agneaux : (b)
		N° de lot :
Je certifie que parmi ce lot, l'agneau - le plus âgé est né le :		Repère visuel :
Numéro d'ordre :		
<b>AGNEAUX HORS LABEL ET NON CERTIFIABLES DE MOINS DE 180 JOURS</b>		
		Nombre d'agneaux : (c)
		N° de lot :
Je certifie que parmi ce lot, l'agneau - le plus âgé est né le :		Repère visuel :
Numéro d'ordre :		
<b>Total des agneaux livrés a + b + c = 18</b>		
Je soussigné certifie que les animaux présentés ci-dessus : - ont tous un âge inférieur à 6 mois, à la date d'enlèvement indiquée ci-dessus. - ne sont pas nés et n'ont pas été élevés au Royaume Uni. - répondent au cahier des charges "agneaux de nos terroirs"		Date et signature de l'éleveur Le 09/12/2004
		Date et signature du chauffeur Le ____/____/20__
Le présent document est valable 5 jours à compter de sa date d'établissement. Il doit être présenté avec les animaux à l'abattoir		

Figure 2: Document d'accompagnement « abattoir ».

**ABATTOIR DE GRAMAT** **Bon d'entree No 11266503**

46000 GRAMAT CEE : 46-128-01

Usager : ██████████  
 Fournisseur : ██████████  
 Date Entree : 09/12/2004 Heure entree : 08:54:42  
 Bon Apport :  
 Nb Animaux : 18

---

! No Tuerie!	Article	Nbre	Chep.det	Non Eleveur	Morts ! No !	Loge ! Loge !	Certif!	Observation
! 5776 !	! AGNEAU LOT	! 18 !	! 46204003 !	! GAEC DE BONNET	!	! C10 !	! * !	!

Figure 3 : Bon d'entrée (d'un lot comportant dix-huit agneaux).

Le **second ensemble** graphique, qui occupe la place centrale du document d'accompagnement, se compose de trois cadres (❖) et (\*). Il opère une catégorisation des agneaux par l'âge à l'abattage : moins de 150 jours, entre 150 et 180 jours, plus de 180 jours. L'âge est un attribut discriminant pour qualifier l'agneau selon le label. En outre, c'est le cadre (❖), qui incorpore les agneaux dans les démarches de labellisation possibles, qui occupe le plus de surface et vient en première position. C'est dans ce cadre que s'effectue la partie « technique » de la traçabilité. Le travail d'identification effectué par l'éleveur est validé par les « *numéros d'ordre* ». Ce travail permet l'*individuation* de la traçabilité. Cette individuation est directement liée aux conditions de qualification du label. Tel agent peut contrôler la conformité de l'âge requis par le cahier des charges. Le numéro est celui qui figure sur la boucle posée à l'oreille de l'agneau dès sa naissance ; il correspond à l'ordre des naissances successives des agneaux dans une exploitation agricole donnée. Une correspondance visuelle est encore possible. Néanmoins il se peut que, d'un élevage à l'autre, les mêmes numéros aient été utilisés. Il est, dès lors, nécessaire d'identifier l'élevage d'origine de l'agneau. Le chef de bouverie attribue un *numéro de lot* (le 5776, ici), auquel correspond l'origine de l'apport.

Notons qu'il y a, ici aussi, une correspondance des termes avec le bon d'entrée. Le *numéro d'ordre* devient *numéro de travail* (6) et le numéro de lot devient numéro de tuerie. L'ordre d'idée est le

(6) Cette dénomination est absente du bon d'entrée, car l'identification n'est pas nécessaire et, donc, n'est pas reprise pour l'éleveur, qui a déjà ces numéros. Par contre, le terme « numéro de travail » est celui qui est utilisé par le personnel de l'abattoir. C'est ce terme qui m'a été cité lorsqu'à diverses reprises, j'ai demandé aux salariés eux-mêmes de me décrire les documents.

même que pour les termes associés à la date. Il signifie la séparation et l'articulation d'activités de natures complémentaires. Pour l'éleveur, il s'agit d'établir une sélection regroupée de manière à « *entrer dans les clous* » du cahier des charges. Le lot est défini par l'âge des animaux et borné par leur ordre de naissance (âge du plus jeune, âge du plus vieux). Pour l'abattoir il s'agit de se saisir de cet ensemble selon les contraintes d'organisation de son travail. À ce titre, le traitement des agneaux est différencié, en fin de chaîne d'abattage, selon la qualification à laquelle ils sont destinés. Cela nécessite, que chaque opérateur, notamment le qualificateur, adapte son travail en fonction des lots destinés au label, et de ceux qui ne le sont pas. Il est donc nécessaire de les identifier. Pour cela, il faut segmenter une activité globale : la tuerie. En un mot, la traçabilité, comme la qualification, organise le travail en séquence tout en en rendant possible sa planification.

Le **troisième ensemble** comporte quatre cadres [(☒), (▲), (\*), et (☒)]. Ils structurent et élargissent la fonction testimoniale (FRAENKEL, 1995) assurée par le document d'accompagnement. Après avoir identifié l'acte dans le temps et après avoir simultanément défini la catégorie marchande et désigné les objets concernés grâce aux deux ensembles précédents, ce document assigne les acteurs en présence. À la base, cette fonction est matérialisée par la signature (☒), renforcée par la désignation du signataire (▲). Elle atteste, par l'engagement physique de celui-ci, qu'il assume la véracité des informations portées sur le document, ainsi que d'être l'auteur de l'action enregistrée. Elle attribue à l'éleveur sa part de responsabilité dans la conformité du produit. Mais cet engagement est conditionné par des choix préalables : l'adhésion à

une organisation de producteurs (OP) et le choix de l'abatteur ((\*) et (\*)), respectivement). Dans le cas étudié, l'adhésion à une OP est obligatoire pour pouvoir bénéficier du label. Celle-ci assure la majeure partie du contrôle du respect du cahier des charges (7). Ainsi, la responsabilité du contrôle ne se limite pas à celle de l'éleveur. Officiellement, c'est l'OP qui est responsable de la bonne marche de la production et de sa conformité au cadre préétabli. En quelque sorte, l'éleveur signe en délégation de l'autorité de l'OP.

En ce qui concerne le rapport à l'abatteur, contrairement à une situation marchande stricto sensu, celui-ci n'est pas un acheteur qui choisirait parmi une offre. Il s'agit plutôt, pour l'éleveur, de s'intégrer à un circuit commercial, afin d'écouler sa production. Le fait est que les circuits commerciaux sont déjà structurés par les relations financières et organisationnelles établies entre les OP et les abatteurs. Le fait de désigner simultanément l'éleveur, l'OP et l'abatteur formalise cette structuration organisationnelle. Les documents échangés établissent les conditions pratiques de la production, en fonction de l'intégration de l'éleveur aux organisations en question.

Un dernier regard apporté à la correspondance des termes avec ceux du bon d'entrée nous permet de préciser cette relation tripartite. L'organisation de producteurs et l'abatteur envers lesquels l'éleveur s'engage deviennent respectivement « fournisseur » et « usager » (figure 3) de l'abattoir. L'éleveur est le fournisseur physique, mais il n'est fournisseur que parce qu'il appartient à une entité collective, l'OP. C'est elle qui est désignée comme le fournisseur réel. Pour sa part, le terme « usager » précise la médiation entre l'éleveur et l'abatteur qu'assure l'abattoir. Celui-ci est un outil, dont chaque abatteur peut faire usage. La notion d'usage renvoie à la permanence de l'abattoir, comme bien commun. C'est parce que c'est un outil commun mis à disposition des usagers que l'éleveur doit désigner son choix parmi ceux-ci. Nous ne sommes plus en présence d'un face-à-face entre l'abattoir et l'éleveur, mais d'une action multilatérale et collective. Les termes employés participent donc aussi de la fonction d'intégration organisationnelle dévolue aux documents dont nous traitons ici.

Les relations entre les trois ensembles graphiques dégagés à partir du document d'accompagnement nous montrent de quelle manière les opérateurs mobilisés dans la structuration de la production se coordonnent autour de l'identification de la marchandise. Traçabilité, qualification et organisation de l'activité sont indissociables, car elles s'effectuent dans un seul et même mouvement, à travers un unique échange de documents. Toutefois, l'agneau n'est pas encore transformé en produit marchand, car le travail d'abattage n'a

pas eu lieu. Le rôle du qualicien va être alors d'assurer le maintien de la structuration qui vient d'être établie, tout en garantissant les conditions de marchandisation de l'agneau qualifié.

### AU QUALICIEN : UN TICKET POUR L'INDIVIDUATION

<b>SOGEAG Abattoir Gramat</b> CEE 46-128-01	
<b>No Lot : 5770</b> 3/12	
USAGER :	
ARTICLE : 310121 CATEGORIE : AGNEAU	<b>LR3</b> T
NUMERO : 5172 ORIGINE : FRANCE	
 3440585	Poids Froid <b>17.4</b> Kg
 1 01 214344058500100174009	
<b>SOGEAG Abattoir Gramat</b> CEE 46-128-01	
DEMARCHES POSSIBLES :	
<b>FERMIER LABEL ROUGE</b>	
Homologation 32-90 Certifie et controle par QUALISUD - BP 102 - 47000 AGEN	
Ne et eleve chez :	
	09/12/2004 <b>3440585</b>

Figure 3 : Le ticket de pesée d'un agneau homologué "Label Rouge Fermier".

Agent agréé par l'organisme certificateur du label, ainsi que par l'Office national de la viande (Ofival), le qualicien évalue les qualités anatomiques des carcasses en fin de chaîne d'abattage. L'édition du ticket de pesée est placée sous sa responsabilité: voyons de quoi ce ticket se compose... :

Le ticket de pesée est imprimé à partir du poste informatique (photo 2). Une fois que le qualicien a validé son classement et que la balance a transmis le poids de la carcasse, le ticket est édité. Le qualicien le prend, puis il l'épingle sur la paroi abdominale de l'animal. Le ticket « complet » (voir figure ci-dessus) se compose de

(7) C'est également l'OP qui assure le principal appui technique aux éleveurs. L'appui technique est essentiel pour la constance et l'amélioration de la qualité du produit.

deux parties détachables. Ce sont deux carrés identiques de 7 cm x 7 cm. La partie supérieure peut être considérée comme la « partie commune ». Elle est, en effet, commune aux agneaux labellisés et aux agneaux non labellisés. La partie inférieure est, quant à elle, réservée aux agneaux labellisés.

Nous retrouvons d'abord la fonction d'identification, trace du travail effectué en amont par l'éleveur, puis à la bouverie. Mis en évidence, le numéro de lot est placé en premier et il est présenté dans une police de caractère plus importante que le numéro de travail, placé au-dessous. Le jeu de substitution des qualificatifs associés aux numéros est encore présent ici. Le numéro de tuerie redevient numéro de lot et le numéro de travail, perd tout qualificatif, devenant, tout simplement : « numéro ». Cela s'explique par le fait que ce document est destiné à la clientèle. Le ticket suivra la carcasse de l'agneau jusque chez le boucher ou chez le distributeur (8), qui peuvent exposer le ticket au consommateur. Ce qui avait du sens, dans le cadre de l'organisation du travail, n'en a plus, au moment de l'achat.

Par ailleurs, le nom de l'abatteur usager est directement associé au numéro de lot. Cela montre que, dans la structuration de la relation éleveur/abatteur, le niveau d'action pertinent est le lot, et non pas l'unité. L'abatteur *n'achète pas* une série de produits : il *prend* la production de l'élevage qui a décidé de collaborer avec lui (9). De même, en sens inverse, lorsque l'abatteur devient expéditeur, la désignation de l'usager répond au marquage de la relation à sa clientèle, le boucher. Cela n'a pas réellement de sens pour le consommateur. En revanche, le boucher, lui, est lié par un contrat. Enfin, la mention de l'usager permet également la répartition dans les frigos. Les zones d'expédition des deux abatteurs usagers de cet abattoir sont séparées : l'ouvrier chargé de convoier les carcasses doit être sûr de l'endroit où les emmener.

Néanmoins, dans le parcours vers le consommateur, c'est l'unité – soit, la carcasse – qu'il devient pertinent d'identifier et d'évaluer. L'évaluation et l'identification sont dès lors nécessairement associées à la réalisation de la traçabilité. Non seulement les consommateurs, l'inspection des fraudes ou tout autre intervenant potentiel doivent pouvoir désigner l'origine de la viande, mais il doit être possible, de plus, d'attribuer un certain nombre de qualités à telle carcasse et non à telle autre. La labellisation, comme le prix de la carcasse, en dépendent. De fait, le ticket de pesée opère cette *individuation*. La conformation (établie par le qualiticien) et le poids de la carcasse sont associés au numéro de travail.

(8) Par commodité, j'emploierai le terme de « boucher » pour désigner, dans la présente analyse, l'ensemble bouchers/grande distribution/grossistes. Le principe, c'est que le ticket de pesée est destiné à s'arrêter à la dernière main avant le consommateur. Il faut remarquer d'ailleurs que tant les éleveurs que le personnel d'abattoir désignent également du nom de « boucher » le chef du rayon boucherie d'une grande surface.

Remarquons le dispositif graphique. La conformation, « LR3 » (10) et le poids à froid, « 17,4 kg », occupent l'espace central : ils sont contigus, leurs caractères, en gras, sont les plus imposants. Ce dispositif marque bien que c'est à partir de ce moment que la carcasse acquiert une identité. Cette identité est l'association des qualités ayant fait l'objet d'une évaluation, et que l'on peut rattacher à un numéro unitaire. Ce numéro, aussi discret soit-il, fait bien partie du même procédé graphique d'individuation. L'ensemble est défini par les traits qui délimitent un tableau. Le procédé a également sa raison pratique : les attributs de la carcasse sont immédiatement repérables. Ainsi, les conditions sont réunies pour que le travail d'attribution des qualités ne soit pas à faire de nouveau : *action, traçabilité et qualification sont associées, dans le même document.*

Une fois ce travail d'individuation réalisé, il reste à l'inscrire en tant qu'acte authentifié et à en désigner l'auteur. La fonction d'authentification de l'acte est remplie par un nouveau numéro : le *numéro de traçabilité*. C'est le numéro figurant en bas de chacune des deux parties du ticket de pesée (ici, le numéro 3440585). La première partie du numéro, 344, signifie le « quantième », c'est-à-dire le jour de l'année (en l'occurrence, le 344<sup>e</sup> jour de l'année, soit le 9 décembre). La dernière partie, 585, est l'ordre de l'agneau parmi ceux qui ont été abattus le 9 décembre, soit le 585<sup>e</sup>. Ce numéro est repris sous forme de code barre. Ainsi, grâce à ce repérage, l'identification est inscrite directement dans la série propre à l'abattoir. L'activité de l'abattoir devient un référent, qui parachève l'intégration des coordonnées spatiales et temporelles du trajet du produit. Mieux : elle devient maîtresse d'œuvre de la traçabilité. Elle est la dernière main pouvant garantir totalement l'origine du produit. Cette responsabilité est attestée par l'apposition du nom de l'abattoir et de la société gestionnaire : « SOGEAG Abattoir Gramat ». Cette empreinte fait office de *signature collective*, le numéro de traçabilité inscrit dans la série d'abattage se substituant à l'autographe en tant que « *signe indiciel [de l'engagement] du corps physique du scripteur* » (FRAENKEL, 1995, p. 71-72). L'autorité de cette signature est exprimée par la mention de l'agrément accordé par l'Union Européenne : « CEE 46-12-01 ».

Examinons à présent la seconde partie du ticket de pesée, celle réservée aux agneaux pouvant être vendus sous label. Cette partie est le *certificat* de labellisation. Cette certification n'est possible que si l'agneau est né dans une aire déterminée, s'il entre

(9) La fraction présente dans ce cadre n'a d'autre utilité que de rappeler au qualiticien que la carcasse évaluée fait partie d'un lot (ici, c'est la troisième carcasse d'un lot en comportant douze).

(10) La conformation dite « bouchère » désigne, dans un sens strict, le profil des muscles et de la morphologie globale de la carcasse (qualification allant de « concave » à « convexe »). Par extension, le terme associe le profil à l'état d'engraissement. Ce sont les deux termes du classement, désignés, respectivement, par une lettre (R) et un chiffre (3).



dans les limites admises d'âge, de conformation et de poids. Ces renseignements sont vérifiables à partir des informations portées dans la partie supérieure du ticket (LR3). De même que le code barre et le numéro de traçabilité, ils ne sont pas spécifiques à cette partie. Le travail de traçabilité, comme le travail de spécification des qualités de la carcasse, sont communs. Par contre, c'est cette partie du ticket qui inscrit la carcasse dans une démarche de certification officielle. Cette officialisation est marquée par la mention de l'organisme certificateur et le numéro d'homologation du cahier des charges. C'est la désignation de ces deux éléments qui rend la démarche « possible » et constitue la certification proprement dite. Ce qui distingue la carcasse certifiée, c'est l'inscription de son intégration à un collectif, dont l'action est rendue publique par le système de certification. La garantie de l'État est impliquée dans la production, alors que la simple traçabilité relève du domaine de la réglementation des transactions privées. Ce n'est qu'à partir du moment où la carcasse relève de cette publicisation que l'éleveur sort de l'anonymat. Ce qui n'était qu'un numéro de lot devient une personne, nommée et désignée par sa qualité de « naisseur » et d'éleveur (11).

Après que l'épreuve du qualicien a été passée avec succès, l'individuation de la carcasse est réalisée. L'édition du ticket de pesée se double du tatouage à même la carcasse du numéro de traçabilité, auquel s'ajoute le tampon sanitaire. Les qualités sont inscrites dans le produit, puisque celui-ci est identifié, à l'unité près, et tracé. Mieux, *la traçabilité sert à attribuer des qualités à un bien singulier*. Néanmoins, pour en arriver à cette individuation, l'organisation du travail, selon les liens entre éleveurs, OP et abatteurs, a nécessité le maintien des carcasses en lots, jusqu'à ce stade-là. De fait, l'individuation garde les traces de ce parcours, qui remontent jusqu'à l'éleveur. Le ticket de pesée affiche une multiplication des repères. Cette multiplication n'est pas inhérente à la traçabilité en soi. Il suffirait, dans l'exemple illustré, de savoir qu'il s'agit du 585<sup>e</sup> agneau abattu le 9 décembre: quinque pourrait retrouver l'origine de l'agneau en consultant l'archivage des documents d'accompagnement et la planification de la tuerie. La multiplication des repères sert, en partie, aux différents opérateurs manipulant la carcasse pour s'orienter dans le cours d'action. De même, pour que chacune des parties prenantes puisse s'assurer qu'elle agit conformément aux relations contractualisées sans interrompre son activité, la répartition dans les frigos et l'expédition génèrent de nouvelles traces.

(11) Nous avons examiné des tickets de pesée d'autres abattoirs produisant de l'agneau fermier Label Rouge en Midi-Pyrénées: la disposition est relativement la même, mais avec une prédominance apportée au poids et à la conformation.

## À L'EXPÉDITION : LES TRACES DE LA CONTRACTUALISATION

Avant de quitter les lieux, la destination de la carcasse doit être précisée. Le transport alimentaire est extrêmement contrôlé, tant pour des questions de sécurité et de loyauté des échanges que pour l'efficacité de la logistique. Les derniers préparatifs sont effectués au sein de la zone d'expédition. Deux dispositifs viennent assurer le suivi des carcasses à destination des clients : *le tatouage du code client* et *la saisie du code barre*. Le tatouage assure le suivi dans le mouvement. La saisie permet de garder les traces de ce mouvement.

Une fois la reconstitution des lots effectuée en salle réfrigérée, les couronnes où sont suspendues les carcasses sont placées dans une seconde salle réfrigérée, où les carcasses attendront d'être expédiées. Le lendemain, en règle générale, elles sont amenées au poste de saisie (photo 3). Avant d'être enregistrées, l'opérateur de saisie pare les carcasses d'un nouveau tatouage. À l'encre indélébile, il tamponne le *code du client* (ici, le numéro



Photo 3 : Saisie des informations, en vue de la facturation.



Photo 4 : Code client, tatoué sur une carcasse.



© Claudieus Thiner/BIOSPHOTO

« Le contrat, faisant office de cahier des charges, impose l'étiquetage de la marque commerciale. »  
Carcasses d'agneaux labélisées à l'étal d'une boucherie.

« 05 ») (voir photo 4). La commercialisation de l'agneau labellisé s'opère sur un mode régulier. Le code client est une marque de cette régularité: elle signifie une relation inscrite dans la durée. Autre aspect, plus utilitaire: le code client permet au transporteur de reconnaître la marchandise destinée à tel client, parmi de multiples

autres. Le code client est attaché aux carcasses, dont ce premier dispositif permet la circulation. Mais, dans une logique de conservation, en vue d'un éventuel contrôle *a posteriori*, des traces doivent être enregistrées sur des supports fixes. C'est ici que le code barre inscrit sur le ticket de pesée trouve toute son

utilité. Une fois le fichier client ouvert sur le poste informatique de saisie, l'article, défini au préalable par ses caractéristiques singulières (conformation, poids, éleveur, usager, etc.), lui est automatiquement attribué, par lecture optique de ce code. Ces caractéristiques correspondent au type de marchandise, négocié à tel prix, par tel client... Si cela est possible, c'est parce que les postes informatiques de l'abattoir sont en réseau et que le code barre est directement reconnu et associé à ces caractéristiques. Mais le plus important, c'est le fait que, grâce à ce code barre, la saisie reste strictement la même, du départ de l'abattoir jusqu'à l'arrivée chez le client. Si l'abattoir doit conserver la trace de la vente d'une marchandise parfaitement identifiée, le client doit également être en mesure de fournir les traces de son achat. Au-delà d'un contrôle éventuel, le système de traçabilité comporte ici, une fois encore, une dimension pragmatique, puisqu'il concrétise, tout au long du processus, le caractère régulier des relations entre les partenaires concernés.

Ajoutons qu'à ce stade, le processus de qualification n'est pas totalement achevé. Si nous revenons au ticket de pesée, nous noterons que la dénomination « *Agneau fermier du Quercy* » n'est pas portée sur le ticket. Seul est indiqué « *Fermier label rouge* », sous le titre « *Démarches possibles* ». La raison en est simple : au moment de la saisie, l'agneau peut également prendre la dénomination « *Agneau fermier du Pays d'Oc* » (12). Cela correspond au fait que le client de l'expéditeur, dans le cas d'une démarche de commercialisation d'un label, est sous contrat. Ce contrat précise la marque sous laquelle l'agneau va être vendu. Ainsi, lorsque l'opérateur de saisie tatoue la carcasse de l'agneau avec le code client, il désigne également sa dénomination. Le contrat, faisant office de cahier des charges, impose l'étiquetage de la marque commerciale. De même, il existe un code spécifique pour l'une ou l'autre marque, au niveau de la saisie informatique, et donc de la facturation.

Nous voyons qu'une fois de plus, la qualification repose sur un échange d'écrits. En effet, que ce soit le tatouage du code client, la facturation ou l'étiquetage de la marque commerciale, ces écrits sont conditionnés par l'établissement préalable d'un autre document écrit, le contrat. En retour, ces procédés scripturaux actualisent la structuration des rapports commerciaux. L'association de la traduction conjointe de la traçabilité et du choix d'une marque commerciale en dispositifs scripturaux permet d'inscrire simultanément le produit dans une démarche codifiée et dans des relations organisées. Cette organisation, basée sur l'individuation des carcasses, permet une différenciation vis-à-vis d'attentes

de la clientèle elles aussi différenciées, par leur singularisation dans un circuit commercial. Circulation, organisation et qualification s'associent, car c'est de pair que circuit de commercialisation et différenciation dans la qualification s'organisent. Elles se réalisent nécessairement de façon dépendante au cours de l'action. Cette focalisation sur les actes de qualification nous amène à réfléchir sur *ce qui fait* la qualification. En tout cas, celle-ci ne saurait se limiter à la codification d'un cahier des charges et à une marque officielle (en l'occurrence, le Label Rouge).

## TRAÇABILITÉ ET QUALIFICATION STABILISENT LES ESPACES DE CIRCULATION

Le dispositif de traçabilité répond bien à la politique de transparence voulue par les pouvoirs publics. Cette transparence résulte de la nécessité tant d'assurer le gouvernement des choses et des personnes dans des circuits de distribution complexifiés que de garantir une certaine loyauté des transactions vis-à-vis du consommateur (TORNY, 1998a et b). Mais, pour que ces informations puissent être prises en compte par le consommateur, il faut que le produit lui-même ait pu circuler. C'est bien, ici, l'échange d'écrits qui rend possible la circulation du produit. Les écrits de traçabilité ont une *fonction de circulation*, qu'ils renouvellent à chaque étape du parcours du produit, de par la *fonction testimoniale* qu'ils assument. Celle-ci assigne à chaque intermédiaire la part de responsabilité qui lui revient dans la circulation du produit. Néanmoins, j'ai montré que cette responsabilité n'est pas individuelle. Ainsi, lorsqu'il signe le document, l'éleveur s'engage, certes, sur l'origine du produit, mais il s'engage aussi sur le choix d'une démarche (Label Rouge, Certification de Conformité du Produit ou démarche basique) dûment contrôlée et gérée par les structures professionnelles. De même, lorsque le ticket de pesée et le certificat de labellisation sont édités, le responsable désigné est l'abattoir. Donc, lorsque la circulation d'écrits de traçabilité certifie les informations portées sur ces mêmes écrits (GRANJOU et VALCESCHINI, 2005), elle certifie également un engagement collectif sur la qualification du produit.

De façon plus pragmatique, les écrits de traçabilité sont des *écrits d'action*, c'est-à-dire des écrits « *qui servent directement à produire* » (FRAENKEL, 1995, p. 63). Ces écrits servent à produire, car ils associent une *fonction descriptive* du produit à une *fonction d'organisation de l'action*. Plus précisément, l'organisation du travail est calée sur la description du produit et la désignation du lien entre éleveurs, OP et abatteur-expéditeur. Le lien se poursuit ainsi jusqu'à la régularité des relations avec la clientèle (le code client tatoué). Ainsi, parce qu'il structure l'activité de production et de mise en marché en temps réel, l'échange d'écrits documentés (que nous avons décrit, dans

(12) C'est exactement le même cahier des charges. L'agneau dit « Pays d'Oc » est également commercialisé par Arcadie Distribution. La différence tient à ce que l'agneau « Quercy », qui bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP), doit, de ce fait, être né et avoir été élevé à l'intérieur de cette zone bien délimitée : l'aire d'appellation, équivalente à une AOC. Alors que l'agneau Pays d'Oc peut provenir d'une aire d'approvisionnement bien plus large.

cet article) nous montre l'instauration d'une stabilisation de l'espace de circulation du produit. La traçabilité produit l'espace de circulation, comme espace pertinent pour le gouvernement des choses et des personnes. Parallèlement, l'association de la qualification à la traçabilité produit la structuration de la filière, comme espace d'action efficace pour la qualification du produit. En prolongement de la réflexion de D. Torny, nous pouvons dire que le système de traçabilité sert non seulement à « marquer une qualité d'élevage particulière » (1998a, p. 66), mais également à marquer une qualité particulière de mise en marché.

*Les diverses fonctions évoquées mènent à considérer non seulement la qualification et la traçabilité comme inaliénables l'une de l'autre, mais (aussi) que la seconde permet l'application de la première, en la redéfinissant pour le cours de l'action.* L'abattoir apparaît ainsi comme lieu spécifique vis-à-vis de la mise en marché du produit. En tant que principal opérateur de la traçabilité, l'abattoir n'est pas une simple courroie de transmission : il assure une qualification garantie à l'unité. Ainsi, l'analyse poursuivie dans cet article nous pousse, dans le prolongement d'une *économie des singularités* (KARPIK, 2007), vers une *économie de l'individuation* en tant qu'expression de l'ajustement d'une qualification d'un produit marchand à ses conditions de circulation. Nous pouvons conclure que, par cette économie de l'individuation, la traçabilité participe à la production d'un collectif structuré, tout en permettant une certaine souplesse dans le fonctionnement. Le cas étudié est relativement spécifique, car il porte sur une filière labellisée. Mais nous pouvons inverser le problème, en nous interrogeant sur la généralisation de la traçabilité. En généralisant les fonctions d'assignation et de description du produit, la traçabilité n'a-t-elle pas tendance, également, à accroître l'interdépendance au sein des filières? Et ne contribue-t-elle pas à une différenciation croissante des produits de l'industrie de la viande? ■

## BIBLIOGRAPHIE

- ARBORIO (A.M.) & FOURNIER (P.), *L'Enquête et ses méthodes : l'observation directe*, Paris, Nathan Université, 1999.
- BONNAUD (L.) & COPPALLE (J.), « La production de la sécurité sanitaire au quotidien : l'inspection des services vétérinaires en abattoir », *Sociologie du travail*, 50, p. 15-30, 2008.
- CALLON (M.), MEADEL (C.) & RABEHARISOA (V.), « L'économie des qualités », *Politix*, n° 52, p. 211-240, 2000.
- COCHOY (F.), « Une petite histoire du client, ou la progressive normalisation du marché et de l'organisation », *Sociologie du travail*, 44 (3), p. 357-380, 2002.
- DODIER (N.), « Remarques sur la conscience du collectif dans les réseaux sociotechniques », *Sociologie du travail*, 2/97, p. 131-148, 1997.
- ESCALA (T.), *Le Travail de qualification. Signes officiels de qualité et référence territoriale*, Thèse pour le doctorat de sociologie, Université de Toulouse 2 Le Mirail, 2007.
- FRAENKEL (B.), « La traçabilité, une fonction caractéristique des écrits de travail », *Connexions*, 65, p. 63-75, 1995.
- FRAENKEL (B.), « La résistible ascension de l'écrit au travail », in BORZEIX (A.), FRAENKEL (B.), *Langage et travail. Communication, cognition, action*, Paris, CNRS Éditions, p. 113-142, 2005.
- GRANJOU (C.), « L'introduction de la traçabilité dans la filière de la viande bovine », *Cahiers internationaux de sociologie*, Vol. CXV, p. 327-342, 2003.
- GRANJOU (C.) & VALCESCHINI (E.), « L'extension de la traçabilité dans le secteur agro-alimentaire. Une nouvelle norme de régulation de la production », *Terrains & Travaux*, 9, p. 73-89, 2005.
- KARPIK (L.), *L'Économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007.
- LASCOUMES (P.), « Normes juridiques et mise en œuvre des politiques publiques », *L'année sociologique*, 40, p. 43-71, 1990.
- LATOUR (B.), *La Science en action. Introduction à la sociologie des sciences*, Paris, La Découverte., 1989
- MULLER (S.), « Visites à l'abattoir : la mise en scène du travail », *Genèses*, 49, p. 89-109, 2002.
- PIET (L.), « La construction socio-juridique de la traçabilité des viandes bovines, entre politique sanitaire et organisation du marché (1960-2002) », *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n° 74, p. 110-138, 2005.
- ROT (G.), « Autocontrôle, traçabilité, responsabilité », *Sociologie du travail*, 1/98, p. 5-20, 1998.
- RUFFIEUX (B.) & VALCESCHINI (E.), « Biens d'origine et compétences des consommateurs. Les enjeux de la normalisation dans l'agro-alimentaire », *Revue d'Économie Industrielle*, 75, p. 133-146, 1996.
- TORNY (D.), « La traçabilité comme technique de gouvernement des hommes et des choses », *Politix*, 11 (44), p. 51-75, 1998a.
- TORNY (D.), « Inquiétude, alerte et alimentation : vers une politique de la vigilance », in APFELBAUM M. (dir.), *Risques et Peurs Alimentaires*, Paris, Odile Jacob, p. 259-266, 1998b.