

[Article « Contrôler la typicité par les tiers : l'AOP volaille de Bresse » pour parution in Laure Bonnaud, Nathalie Joly (dir.), *L'alimentation sous contrôle. Tracer, auditer, conseiller*. Dijon : Educagri éditions ; Versailles : QUAE, 2012, chap. 9, pp. 155-168.]

Contrôler la typicité par les tiers : l'exemple de l'AOP volaille de Bresse

Laurence Bérard

Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés
Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et ethnobiologie, CNRS et MNHN
Alimentec, 01000 – Bourg-en-Bresse
<laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr>

L'Appellation d'Origine Contrôlée permet d'établir et de protéger une relation entre un produit et un lieu à travers la réservation d'un nom. Ce concept, qui a vu le jour en France et s'est forgé tout au long du XXe siècle, a d'abord concerné le vin puis l'ensemble du secteur agro-alimentaire. La protection du nom repose en partie sur la prise en compte d'un certain nombre d'éléments relevant de la culture technique locale, à travers l'élaboration du cahier des charges. Ce dernier contribue fortement à identifier et caractériser ce qui fait la spécificité du lien entre un produit et son origine géographique. À la base de la définition de l'AOC, on trouve donc une combinaison originale de facteurs humains (des pratiques, des savoirs, des secrets familiaux...) et naturels (un type de sol, d'ensoleillement, etc.) Ce dispositif de protection a longtemps occupé une place à part dans l'univers de la qualité en France, en particulier du fait de méthodes de contrôle originales impliquant les professionnels et un établissement public, l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Or, la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 introduit des modifications très importantes à la politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine. En particulier, la mise en place et l'application de nouvelles procédures conduisent à remplacer le contrôle par les pairs par un contrôle par des tiers dans le cadre de la gestion des AOC. C'est cette évolution qui est au coeur de ce texte, en prenant pour exemple la volaille de Bresse, en AOC depuis 1957, qui comprend poulets, poulardes et chapons.

Les pratiques et les savoirs locaux, ainsi que la place qu'ils occupent à la fois dans la protection de l'origine et pour les acteurs de ces démarches, sont explorés sous l'angle anthropologique depuis de nombreuses années (Bérard et Marchenay, 2004). Ils sont ici au coeur du questionnement à travers une analyse de la mise en oeuvre de la réforme des AOC de 2006 et de ses implications sur les contrôles. Comment des procédures très normatives sont-elles appliquées à des productions caractérisées par de fortes spécificités ? Ont-elles des répercussions sur l'ensemble du dispositif et de quelle nature sont-elles ? L'AOP volailles de Bresse constitue une filière de taille modeste, mais diversifiée, avec beaucoup d'intervenants

différents avec des degrés très variables d'engagement dans la filière (du petit atelier secondaire à l'exploitation orientée vers la production de volaille). Elle met bien en lumière les difficultés inhérentes à l'application des nouveaux types de contrôles et les problèmes rencontrés par les différents opérateurs impliqués.

Nous présenterons successivement l'évolution de la démarche de l'AOC, la description de la filière volaille de Bresse, la mise en place du plan de contrôle et enfin les questions liées à son application.

1 – L'INAO gère désormais l'ensemble des signes de qualité et d'origine

L'AOC connaît une longue histoire et occupe une place à part dans le paysage de la qualité agro-alimentaire. Ce concept complexe visant à protéger le nom d'un produit en relation avec la qualité que lui confère son origine se forgea peu à peu à partir du début du XXe siècle et autour du vin. Le décret-loi de 1935 en constitue le fondement, à travers la création d'un comité qui réunit les professionnels, en l'occurrence des viticulteurs, chargés de reconnaître les AOC viticoles et d'en fixer les conditions de production. Ce comité deviendra l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux de vie en 1947. La loi de 1990 élargit formellement l'appellation d'origine contrôlée à l'ensemble du secteur agroalimentaire et introduit les procédures d'agrément.

En 1992, le règlement CEE N°2081/92 reprend et valide le principe de l'AOC, devenu Appellation d'origine protégée (AOP). Il ajoute une autre forme de protection de l'origine : l'Indication géographique protégée (IGP), liée à des critères de définition plus larges (qualité déterminée, réputation ou autre caractéristique). Deux ans plus tard, la loi d'application de la réglementation européenne introduit les procédures de contrôle par un organisme certificateur, mais pour l'IGP uniquement. L'AOP reste sous l'autorité de l'INAO, qui continue de partager avec la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes la responsabilité des contrôles. Les produits qui bénéficient de ce signe de protection font l'objet de deux procédures d'agrément : l'agrément des conditions de production, et l'agrément des produits. Les syndicats d'AOC organisent les contrôles du premier dans le cadre de la commission de contrôle des conditions de productions (CCCP) sous la responsabilité de l'INAO qui en a la charge et avec les organismes agréés par cette institution (qui peuvent être le syndicat, l'interprofession, une association ou un laboratoire), ainsi que les contrôles du produit à travers les examens organoleptiques. La procédure est définie à l'initiative de l'INAO dans chaque décret. Le non respect des conditions de production ou une non conformité aux examens organoleptiques peuvent entraîner une perte de l'agrément (Marie-Vivien, 2010). La loi de 2005 relative au développement des territoires ruraux confirme la double nature des contrôles, « un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits », sous la responsabilité de l'INAO. Voilà qui tend à confirmer que l'agrément ne saurait être considéré comme un simple « bon de mise en marché » du produit

sous AOC mais constitue véritablement l'expression d'un système vivant, dans lequel le contrôle de la qualité intervient tout au long de la vie du produit. (Rochard, 2005)

Au delà d'une vision forcément bienveillante de l'AOC, M-H. Bienaymé (1995), à l'époque directrice-adjointe de l'INAO et présidente du Comité scientifique des AOP-IGP et AS (Attestation de spécificité, qui protège un mode traditionnel de fabrication) explique bien ce qui fait le fondement et l'intérêt de cette démarche. L'appellation est présentée comme reposant sur la volonté et la discipline des professionnels qui gèrent sur tous les plans l'édifice des appellations qu'ils construisent eux-mêmes au fil des années, dans le cadre de l'INAO et des trois comités qui les représentent. Les producteurs se donnent des règles concernant des productions spécifiques qu'ils assurent collectivement. L'Etat leur apporte la garantie de l'extension de ces règles. Au cœur du dispositif, on trouve l'INAO, qui entretient des relations originales avec les professionnels et l'Etat. C'est cette dimension quasi autogestionnaire qui va lui être de plus en plus reprochée, en France et en Europe, en particulier à travers les procédures de contrôles jugées trop partiales, car « on ne peut pas être à la fois juge et partie ».

Promulguée dans la mouvance du nouveau règlement CEE n°510/2006, la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006, relative « à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires », transforme totalement ces pratiques. Elle réprécise les modalités de contrôle, sur la base du règlement CE N°882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires, qui vise la sécurité sanitaire des aliments. La gestion de l'ensemble des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agroalimentaires est confiée à un établissement unique, qui prend la suite de l'INAO et s'intitule désormais « Institut national de l'origine et de la qualité », tout en gardant l'usage de son sigle. Les différents groupements de qualité et syndicats de défense doivent être reconnus en « Organismes de défense et de gestion » (ODG) par l'INAO. Pour l'AOC et l'IGP, aire et cahier des charges continuent d'être proposés par les producteurs et évalués par l'INAO. Cependant, le système de contrôle est réformé. Tous les produits doivent dorénavant être contrôlés par des organismes indépendants des producteurs et agréés par l'INAO. L'AOP qui jusqu'alors bénéficiait d'un statut particulier en matière de contrôles doit désormais se plier à la même règle que tous les autres signes (IGP, label rouge, agriculture biologique). L'INAO reste directement impliqué dans l'organisation générale des contrôles par le biais du Conseil agrément et contrôle, le CAC, qui approuve les plans de contrôle des AOP et émet un avis sur l'agrément des organismes de contrôle et d'inspection. Il délègue les contrôles à des organismes tiers indépendants privés, qui seront agréés par lui. L'INAO n'est plus l'organisme qui fait les contrôles mais celui qui les supervise et en gère le dispositif.

Avant d'examiner la façon dont est construit et appliqué le plan de contrôle et les effets produits sur les différents professionnels de la filière, il importe de donner quelques repères sur ce qui fait la spécificité de la volaille de Bresse.

2 – Poulets, poulardes et chapons de Bresse : une AOP ancrée dans la culture locale

L'élevage de la volaille occupe une place à part en Bresse. La notoriété acquise par les poulets, poulardes et chapons est attestée dès le XVII^e siècle et va croissant. En 1862, les comices agricoles organisent les premiers concours de volailles, qui vont prendre rapidement le nom de « Glorieuses » et drainent aujourd'hui encore la fine fleur des éleveurs pendant la dernière semaine de décembre. L'élevage met en œuvre la race locale Bresse, nommée aussi Gauloise, particulièrement bien adaptée aux pratiques d'élevage. Il repose sur un régime alimentaire particulier, principalement en parcours herbeux, des méthodes d'engraissement spécifiques, une finition en cage appelée épinette et un abattage tardif.

La filière est complexe, tant par la nature et l'organisation de l'élevage que par la diversité des acteurs concernés (sélectionneurs, accoueurs, éleveurs, éleveurs-abatteurs et abatteurs) et l'hétérogénéité des éleveurs. Le terme filière est-il d'ailleurs approprié? En effet, cette production, traditionnellement complémentaire et relevant autrefois de la compétence des femmes, occupe aujourd'hui une place variable selon les exploitations. Seule une minorité d'éleveurs vivent de cette activité. Un tiers environ, sur les deux cents que compte la filière, produisent des chapons et poulardes au sein d'unités tournées vers l'élevage bovin (pour la production de lait ou de viande) ou la céréaliculture. D'autres se sont spécialisés dans l'élevage du poulet et mettent en place une quantité plus importante de volailles. En 2010, 177 éleveurs ont mis en place 939 543 poussins : les chapons – jeunes mâles châtrés – et les poulardes – femelles qui n'ont pas encore pondu –, soit les productions les plus renommées, représentent respectivement 1 % et 4 % de la production de volailles de Bresse.

Nombre de volailles	Nombre d'éleveurs
0 - 3000	71
3000 – 10 000	79
10 000 – 20 000	23
20 000 – 40 000	3
+ de 40 000	1
	177

On constate ainsi que près de 85 % des éleveurs produisent moins de 10 000 volailles et que près de 40 % sont de « petits » éleveurs, avec une production de moins de 3 000 volailles. Beaucoup d'éleveurs-abatteurs pratiquent la vente directe, le reste de la production est vendue aux abatteurs. Cela explique que 56 % de la production est écoulée dans la région de l'Est,

dont une importante partie localement, 28 % dans la région parisienne et 14 % exportée. Depuis 20 ans, le nombre des éleveurs baisse régulièrement : 606 en 1990, 321 en 2000, 256 en 2005.

Il y a encore quelques décennies, l'ensemble des activités d'élevage se déroulait à la ferme. Aujourd'hui, les poussins, fournis par un accoureur, arrivent sur l'exploitation âgés d'un jour et le travail de l'éleveur commence à cet instant. Ils sont élevés pendant cinq semaines dans un lieu clos sous la chaleur d'une éleveuse artificielle et surveillés attentivement : température, quantités de nourriture et d'eau disponibles, état de la litière. Les poulets sont ensuite mis en liberté et leur régime alimentaire est fait d'une pâtée de maïs et de lait, à laquelle s'ajoutent les insectes, mollusques et autres animaux présents dans le sol humide de la Bresse et qui donnent, au dire des connaisseurs, cette chair incomparable. La phase ultime de l'élevage qui contribue fortement à en marquer la spécificité a trait à l'engraissement. Après une période minimale de neuf semaines passées en liberté, les poulets ayant atteint leur développement adulte sont placés dans des épinettes, des cages en bois montées sur pieds et divisées en compartiments, installées dans une salle sombre et calme. Le « passage à l'épinette » s'opère pour toutes les volailles, mais il occupe une place particulièrement importante pour la poularde et le chapon, qui représentent la forme la plus aboutie de l'élevage bressan. L'éleveur les laisse plus longtemps en épinette (10 jours pour les poulets, 3 semaines pour les poulardes et 4 semaines pour les chapons) et les encourage à ingérer le plus possible de nourriture. L'observation du comportement de l'animal compte pour beaucoup dans la réussite de cette étape. « *La peur de tous les éleveurs, c'est d'avoir des chapons qui ne veulent pas manger* » (un éleveur-abatteur).

L'attention apportée à la préparation de la volaille abattue achève la métamorphose de la bête (Frossard-Urbano, 1991). L'abattage, pratiqué à la ferme, est suivi du plumage, effectué à la main avec une minutie extrême, afin de ne pas érafler la peau. La toilette lui succède : ongles et becs brossés, collerette de plumes lavée à l'eau savonneuse puis séchée. L'embaillage, étape suivante, sculpte l'animal et lui donne cette forme d'obus si caractéristique. Certains éleveurs sont passionnés par les concours et s'y consacrent avec la plus grande attention. Les jours qui précèdent la présentation sont marqués par un travail intense qui implique une collaboration diligente des membres de la famille et des relations proches. Chapons, poulardes et poulets roulés s'exposent et rivalisent lors des concours qui se déroulent dans les principales bourgades bressanes : Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel, Pont-de-Vaux. Ceux-ci révèlent l'impact culturel de cette activité par le nombre de bressans qu'ils continuent d'attirer.

Comment fut mis en place le plan de contrôle dans une production de cette nature ?

3 - Le plan de contrôle : entre contraintes formelles et marges de négociation

Avant la réforme de 2006, une convention entre le centre régional de l'INAO et le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB), mise en place en 2005, déterminait le nombre et la nature des contrôles réalisés par un agent de l'INAO, sur les conditions d'élevage et de production. Les éleveurs du conseil d'administration se joignaient à lui à l'occasion de l'inspection des volailles fines (les poulardes et les chapons). Des dégustations étaient organisées dans le cadre de la commission agrément produit selon un protocole défini avec un laboratoire d'analyse sensorielle. Lorsqu'un éleveur faisait l'objet d'un courrier pour non-conformité, une technicienne assurait son accompagnement technique sur le terrain. Si l'un d'eux risquait un retrait de l'habilitation, après deux avertissements non suivis d'effets, la commission de suivi des conditions de production, constituée d'éleveurs et d'abatteurs issus du conseil d'administration du CIVB, était consultée. La loi d'orientation agricole de 2006 bouleverse ce dispositif.

3.1. Pourquoi l'avez-vous mis dans le cahier des charges si vous ne pouvez pas le contrôler?

En premier lieu, le CIVB qui faisait l'objet d'un arrêté de nomination, a été transformé en un Organisme de défense et de gestion (ODG) élu.

L'ODG a ensuite dû choisir le mode de contrôle, soit via un organisme d'inspection (OI), soit via un organisme certificateur (OC). L'OI est chargé de faire les contrôles sur la base d'un plan d'inspection validé par le conseil des agréments et contrôles de l'INAO, mais il délègue la prononciation des sanctions à l'INAO. L'OC, également reconnu par l'INAO, réalise les contrôles et sanctionne. La première solution est souvent choisie par les viticulteurs qui préfèrent avoir affaire à un organisme qui ne fait que constater et n'applique pas les sanctions en gardant ainsi un lien avec l'INAO. L'ODG volailles de Bresse se tourne vers l'organisme certificateur, un choix le rendant indépendant de l'INAO quant à la gestion des sanctions et choisit Qualunion, bientôt absorbé par Quali Ouest, puis récemment par Certipaq. L'organisme certificateur s'attelle ensuite à l'élaboration du plan de contrôle en étroite collaboration avec l'agent de l'INAO – chargé de suivre les plans de contrôle des différents signes de qualité, dans la nouvelle organisation de son institution – et l'ODG qui en découvre le principe : tous les points annoncés dans le cahier des charges doivent pouvoir être contrôlés. « *Pourquoi l'avez-vous mis dans le cahier des charges si vous ne pouvez pas le contrôler ?* » Cette question revient en boucle lors des discussions entre l'ODG et l'organisme certificateur et résume assez bien la nouvelle donne.

Or le cahier des charges a été écrit en 1957 à une époque où l'objectif était simplement de cerner au mieux les pratiques d'élevage afin de caractériser la spécificité du produit pour en justifier la protection. Il avait été remanié en 1995, à la demande des producteurs. Une réflexion était par ailleurs menée depuis plusieurs années par les professionnels sur l'alimentation des volailles. Elle aboutit à l'introduction, pondérée mais très contestée par

certaines éleveurs, de gluten, de vitamines et de minéraux à certaines périodes de l'élevage. Ainsi l'ODG mène de front la révision du cahier des charges et l'élaboration du plan de contrôle. Cette dernière tâche, nouvelle pour tous les protagonistes, génère un investissement considérable en temps et en énergie, car le cahier des charges pléthorique lié à une filière complexe doit entrer dans les grilles formatées de l'organisme certificateur. La complexité de la démarche dissuade les éleveurs d'y prendre part. Il n'a pas fallu moins de 13 versions et un peu plus d'un an pour aboutir à un document de plus de cent pages, résultat d'une co-construction négociée entre l'INAO et le responsable de l'ODG.

3.2. Le contenu du plan de contrôle

La première partie concerne l'identification de l'outil de production. Chaque opérateur de la filière doit déposer une déclaration d'identification au minimum trois mois avant le démarrage de son activité auprès de l'ODG, qui la transmet à l'OC. Ce dernier effectue alors une visite d'évaluation afin de vérifier, à partir d'un audit visuel et documentaire, l'aptitude de l'éleveur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Puis vient le plan de suivi qui décrit les contrôles mis en place chez les différentes catégories d'opérateurs. Une quarantaine de pages reprennent alors les points du cahier des charges pour la sélection-multiplication, l'accoupage, l'élevage, l'abattage. Une succession de tableaux indique les points à contrôler et les valeurs de référence, la répartition et l'articulation entre les autocontrôles, les contrôles internes mis en place par l'ODG et les contrôles externes réalisés par l'organisme certificateur.

L'examen organoleptique constitue la troisième partie du plan de contrôle. Il comprend lui aussi des autocontrôles, des contrôles internes et des contrôles externes. A travers les autocontrôles, les opérateurs procèdent à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation. L'ODG effectue le contrôle interne de l'ensemble des produits finis par le biais de la « commission agrément produits », chargée d'émettre un jugement sur les caractéristiques organoleptiques du produit-échantillon et sur son appartenance à la « famille de produits AOC Volaille de Bresse ». Au préalable, la « commission volailles fines » est chargée d'émettre un jugement sur les volailles destinées à être commercialisées entre le 1^{er} novembre et le 31 janvier (la totalité des chapons et les poulardes prêtes à cette période de l'année). En clair, il s'agit de passer en revue chez chaque éleveur, l'ensemble des poulardes et chapons sur pied. Les contrôles externes sont effectués par la « commission agrément produits » via l'examen visuel des carcasses de volailles abattues (poulets, poulardes, chapons). L'ODG qui considère qu'un contrôle simplement visuel suffit à contrôler la qualité organoleptique de la volaille a bataillé pour le faire admettre à l'INAO car réglementairement, l'évaluation doit faire appel à deux sens. Les commissions organoleptiques jouent un rôle important dans la caractérisation de la spécificité, car elles permettent précisément de valider la compétence qui passe par l'évaluation gustative du produit fini. « *Un produit a beau être conforme en audit, si la dégustation n'est pas à la*

hauteur, il est retoqué, la commission organoleptique c'est une idée de génie, c'est là qu'on peut le plus insuffler de culture » souligne une responsable d'un organisme de certification. La composition de cette commission est importante. En mettant en avant le collègue « porteurs de mémoire du produit », elle donne la priorité aux critères d'évaluation locaux.

Les membres des différentes commissions sont choisis par l'organisme certificateur parmi la liste des personnes proposées et, selon le cas, formées par l'ODG. La « commission des volailles fines » est constituée du collège des techniciens, éleveurs et éleveurs-abatteurs ; la « commission chargée de l'examen organoleptique » de trois collèges: les techniciens, les « porteurs de mémoire du produit » et les « usagers du produit ».

En dernier lieu, le plan de contrôle traite des différents manquements ou « non conformités » aux exigences du cahier des charges. Les sanctions vont de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur, en passant par un contrôle supplémentaire à sa charge, ou un déclassement du produit.

Comme il est classique dans les audits par tierce partie, le manquement peut être mineur (m), majeur (M) ou grave (G). Il peut faire l'objet d'une première apparition (1), d'une récidive (2) ou être systématique (3). En cas de constat de non-conformité dans le cadre du contrôle externe, l'opérateur ou l'ODG doit proposer à l'OC la mise en place d'actions correctives dans un délai défini. Celles-ci sont évaluées puis vérifiées par l'OC. Par ailleurs, l'auditeur peut faire des remarques qui sont enregistrées afin que lors du prochain contrôle, l'auditeur examine la levée de cet écart.

3.3. Des points à contrôler qui posent problème

Avec la mise en place des premiers contrôles sur le terrain, certains points à contrôler ont été réévalués et éventuellement redéfinis.

Du point de vue des abatteurs, certains points à contrôler sont peu opérants, par exemple la température du bac d'échaudage et la durée de ressuyage qui doit être de 3 heures minimum. « *Si on juge que la volaille est suffisamment séchée et refroidie avant, c'est inutile d'attendre* ». D'autres points peuvent être pénalisants, comme le critère « *peau immaculée blanche* » dans le plan de contrôle de la dinde (production sous AOP elle aussi) qui a valu une non conformité à une responsable d'abattoir. Elle avait dû déclasser ses volailles à cause de la couleur tirant sur le jaune. Or, elle sait que ce n'est pas un critère disqualifiant par rapport à la qualité de la chair chez la dinde. Elle considère qu'il faudrait modifier ce point mais elle n'ose pas le proposer vu la lourdeur des procédures.

En revanche, le point à contrôler concernant l'alimentation a été modifié, compte-tenu des remous qu'il a déclenchés dans la profession. Dans la précédente version, le plan de contrôle n'acceptait aucune tolérance dans les résultats d'analyse physico-chimiques des aliments. Or la plupart des éleveurs préparent l'aliment et broient eux-mêmes les céréales autorisées qu'ils mélangent au lait en poudre. Il arrivait que l'on retrouve dans les analyses des traces de

composants interdits, essentiellement du tourteau de soja, ce qui entraînait une non conformité et exaspérait les éleveurs. Car l'alimentation « c'est un sujet sacré, épidermique, au coeur de l'action, c'est un pilier de l'AOC » (ancien technicien du CIVB). Ces traces ne sont pas un bon indicateur de l'honnêteté de l'opérateur et il était parfois impossible de comprendre d'où elles venaient... Les organismes stockeurs de céréales auxquels les éleveurs avaient parfois recours bénéficiaient quant à eux d'une tolérance. Les éleveurs ont fini par être entendus par l'INAO et le dernier plan de contrôle accepte une tolérance de 1% de soja.

Le contrôle d'un des points essentiels, l'alimentation, a été raisonné de manière à laisser une certaine marge de manœuvre à l'éleveur. Quelques composants sont obligatoires (comme le maïs à raison de 40% de la ration en période de croissance et de finition ou le lait à raison de 4 litres ou 500 g en poudre par poulet), d'autres interdits, et entre les deux, une large liste laisse une bonne latitude à l'éleveur pour alimenter ses volailles comme il l'entend, y compris dans sa façon de faire. « *Derrière la formule d'alimentation, il y a des petits secrets qu'ils ne diront pas, pour la manière de distribuer c'est eux qui voient, à la distributrice ou au seau* » (technicienne chambre d'agriculture).

Les déclassements de produit sont très rares dans la première phase d'application du plan de contrôle car la procédure est jugée injuste et les conséquences sont trop graves. En effet, si l'échantillon n'est pas conforme (20% du lot dans la limite de 3 à 20 sujets), le déclassement s'opère par lot, « comme la cuve pour le vin mais nous chaque produit est unique ». Le problème est particulièrement aigu chez les abatteurs qui travaillent avec de nombreux éleveurs. La procédure a été aménagée et les volailles sont désormais évaluées individuellement.

4 - La mise en place des contrôles

4.1. Comment sont vécus ces contrôles ?

Concernant le bien-fondé des contrôles, les avis sont partagés parmi les producteurs. Beaucoup s'accordent à penser que des contrôles plus réguliers étaient nécessaires. Les fraudes, en particulier dans le domaine de l'alimentation donnée à la volaille (non respect du pourcentage de lait, apport de soja), n'étaient pas toujours sanctionnées, les avertissements – sanction habituelle – n'étaient pas forcément suivis d'effet et le CIVB éprouvait des difficultés à mettre en place une grille d'évaluation partagée. Dans ces conditions, l'obligation de se plier à des contrôles fut plutôt bien accueillie par la direction du CIVB. Il en est de même de certains éleveurs performants lassés de constater l'hétérogénéité qualitative que recouvraient les volailles sous appellation, pénalisante pour eux, position partagée par les abatteurs.

En revanche, tout le monde se plaint de la lourdeur et de la complexité des contrôles, trop nombreux, prenant trop de temps (un audit en contrôle interne ou externe prend entre deux et

trois heures). Au delà de ce premier jugement, unanime, la lourdeur des procédures n'est pas vécue de la même façon par tous. Cette activité recouvre des réalités très différentes selon les éleveurs, qui vont de la spécialisation pour une poignée d'entre eux à la production d'appoint. Selon leur âge et l'orientation de leur exploitation, les éleveurs sont plus ou moins familiarisés avec les contraintes liées à la nécessité de consigner par écrit l'ensemble des opérations « *les jeunes ils se mettent au goût du jour, les anciens c'est compliqué* » (un ancien accoureur). Un producteur de lait ou de viande est beaucoup plus habitué qu'un céréaliculteur à des contrôles de toute nature et n'est pas surpris qu'on lui impose d'écrire ce qu'il fait, même si il sait que ça va lui prendre encore un peu plus de son temps au détriment de son travail sur la ferme. Il en est de même des abatteurs et du seul accoureur restant – compte-tenu de la diminution des mises en place – rompus à ces démarches.

Des différences d'une autre nature existent également à l'intérieur de la filière. En effet, les éleveurs qui abattent à la ferme et élèvent pour la plupart des volailles fines subissent une pression de contrôle très importante. L'élevage et l'abattage donnent lieu à deux contrôles différents, en interne comme en externe, sans compter la visite de la commission des volailles fines et de la commission chargée de l'examen organoleptique à la fin de l'année, et, pour mémoire, le contrôle sanitaire obligatoire des installations d'abattage. La technicienne chargée du contrôle interne reconnaît que la pression de contrôle, selon son expression, est trop lourde pour certains opérateurs, qu'ils pourraient être moins répétitifs, que l'on pourrait réfléchir à leur simplification, en effectuant par exemple certains d'entre eux à distance. Finalement, les variables importantes et susceptibles de bouger concernent la densité de volailles et l'alimentation. Logée à la même enseigne que les éleveurs, en étant audité deux fois par an dans le cadre de l'ODG, elle se plaint elle aussi du temps qu'elle passe à remplir des documents.

La pression de contrôle crée un climat particulier. « *La fiche d'élevage (associée au plan de contrôle) vous la remplissez ? – on a intérêt ! Il faut qu'on soit à jour quotidiennement, ça fait comme les gendarmes sur la route... J'ai été contrôlé pour les chapons le 15 décembre, il faut un nombre minimum de points (de couture) pour rouler la poularde et le chapon (emmailloter la volaille dans un linge), je ne le savais même pas ! Le premier coup c'est un avertissement ! Les contrôles sur l'aliment je suis d'accord, mais pour le reste...* » (un éleveur abatteur). La technicienne chargée des contrôles internes reconnaît que les relations ont changé avec les éleveurs. Elle les a longtemps accompagnés dans le cadre du CIVB ; maintenant elle les contrôle : « *je suis désolée ,quand on fait une non conformité on doit amener des actions correctives, dans le cadre du contrôle je dois contrôler. Je préférerais les accompagner (dans le suivi de leur élevage)* ». Quand elle arrive sur l'exploitation, on lui demande quelle casquette elle a. « *Je n'arrête pas de les prévenir : attention, ça va tomber. Avant, je n'étais pas comme ça, maintenant j'ai plus le regard d'un contrôleur* ». Certains éleveurs le prennent mal, se sentent trahis, comme ce fut le cas lors d'un contrôle inopiné sur l'alimentation, consistant à effectuer un prélèvement pour analyse.

Le plan de contrôle est si compliqué que bien peu d'opérateurs arrivent à en prendre connaissance dans le détail et à le maîtriser, ce qui peut être une source d'anxiété pour les éleveurs les plus angoissés. D'autres prennent du recul. Il est vrai que les sanctions aboutissent relativement peu souvent à un déclassement du produit ou de l'opérateur, mais les procédures prévues en cas de non conformité sont à la fois infantilisantes et déstabilisantes pour les non-initiés aux démarches qualiticiennes. On parle d'action corrective : l'opérateur pris en faute est prié de rédiger une note dans laquelle il s'engage à faire les modifications qu'il pense attendues. Celle-ci est jointe à la non conformité argumentée de l'auditeur et envoyée au Comité de certification de l'organisme certificateur pour être examinée. De l'avis d'un éleveur qui en a fait les frais, « *c'est plus risible qu'autre chose, c'est un peu du vent* ». D'autres par contre sont véritablement mortifiés d'avoir à effectuer cet exercice. « *Je me souviens d'un éleveur debout, les deux mains sur la table, tête baissée, comme un enfant qu'on dispute* », se rappelle une auditrice. Il a fallu une heure et demie à cet éleveur pour rédiger la non conformité avec son aide.

4.2. « *Un éleveur qui est dans les clous peut nous faire un produit nul et le contraire* »

Si les critiques contre le plan de contrôle sont si virulentes, c'est parce qu'il heurte la définition que les acteurs ont de leur métier d'éleveur et du travail bien fait. Beaucoup d'opérateurs le trouvent inadapté à leur production, et peu à même de séparer le bon grain de l'ivraie : « *Il faut que ça rentre dans les normes, les éleveurs ne se sentent pas reconnus, on veut les mettre dans un moule ; on ne regarde pas le produit qu'ils vont nous sortir, on coche les cases dans une grille. Pour un produit de terroir comme le nôtre, c'est pas le but du jeu* ». Cette même responsable d'un petit abattoir fait remarquer que le langage des éleveurs a changé lorsqu'elle leur rend visite avec un client. Avant, ils insistaient sur la composition de la pâtée, le comportement du poulet, la qualité des prairies ; maintenant, ils parlent de densité et de taille de bâtiments qui relèvent du plan de contrôle.

Ces procédures ont été raisonnées pour des productions sous label rouge, dont les modes de production sont normalisés. De l'avis d'une responsable de certification, mis à part la fréquence plus lourde des contrôles (en général) pour le label, les critères sont les mêmes alors que les modes de production sont beaucoup plus complexes, plus contraignants et que les volumes sont habituellement beaucoup moins importants dans le cadre d'une AOP. La volaille de Bresse illustre cette remarque jusqu'à la caricature. Le plan de contrôle essaie de prendre en compte un système de production diversifié, dont certains traits restent fortement ancrés dans une culture locale tout en se pliant à la règle de la traçabilité, basée sur les enregistrements écrits. Ils sont nombreux, malaisés, car cette forme très extensive d'élevage implique des interventions multiples en de nombreux lieux ; en rendre compte nécessite une grande rigueur de la part de l'éleveur qui doit consigner au quotidien une multitude d'informations

Cette grille n'est pas faite pour évaluer des compétences mais vérifier la conformité à une norme préétablie, le développement de la traçabilité allant de pair avec celui des processus de normalisation. (Rot, 1998). Que deviennent alors les savoir-faire ? Des remarques similaires ont été faites à propos des bouchers dont le métier est profondément modifié par la multiplication des informations codifiées écrites qui rendent obsolète l'expérience (Granjou et Valceschini, 2005 ; Delavigne, 2010).

4.3. Conséquences de la mise en place du plan de contrôle

Quel est l'impact de ces récents bouleversements sur les opérateurs de la volaille de Bresse ? Pour beaucoup, l'élevage avicole est un atelier secondaire mais qui occupe une place particulière dans la culture locale. Dans ce cas, la lourdeur des contrôles a incité certains à abandonner cette activité. On observe le même phénomène dans le cadre des reprises d'exploitation. C'est cet atelier qui est arrêté le premier. Cette nouvelle contrainte n'est pas la seule responsable, car le statut de cette activité et le poids de la main d'œuvre entrent aussi en ligne de compte, en particulier dans le cas des volailles fines associé ici à des savoir-faire très particuliers et une importante main d'œuvre recrutée parmi l'entourage familial. D'autres en revanche poursuivent l'élevage de volailles mais se dégagent de l'appellation, décision qu'ils justifient parfois par la modification du cahier des charges. Ils sont particulièrement mal perçus de la profession car ils tirent parti de la notoriété de l'appellation sans en supporter les contraintes et ils conservent leur clientèle en continuant d'écouler leur production en direct. Il n'en demeure pas moins que ce désengagement interroge et doit être mis en partie sur le compte de la lourdeur et du caractère abscons des procédures.

La multiplication des contrôles pour les éleveurs-abatteurs mettra-t-elle en danger la production des volailles fines, fer de lance de l'appellation ? On peut se poser la question. Les points de vue divergent car il est vrai que la production de chapons et poulardes est une véritable passion chez les éleveurs qui s'y adonnent et certains s'inquiètent plutôt de l'avenir de la production des poulets, compte-tenu de l'âge moyen des producteurs et de la faible relève. Une chose est sûre, la filière a perdu beaucoup d'éleveurs depuis une dizaine d'années, l'épisode récent de la grippe aviaire l'a sérieusement malmenée et ces nouvelles contraintes supplémentaires et mal comprises découragent nombre d'entre eux.

Conclusion

En 2003, le Conseil national de l'alimentation, au nom des garanties de compétence, d'indépendance et d'impartialité, prônait une évolution du dispositif de contrôle des AOC, qui concilie leur spécificité (contrôle par l'INAO, puissance publique), la responsabilité des professionnels et l'idée du contrôle par tiers (CNA, 2003). Il sera entendu au-delà de ses recommandations. Les procédures de contrôle se faisaient alors en partenariat avec la filière, bien loin des logiques qualitiennes aujourd'hui à l'œuvre. Certes, il n'existait pas de

procédures administratives de contrôle communes à l'ensemble des AOC. Cependant, n'aurait-il pas été possible de s'inspirer de cet acquis du terrain pour réfléchir à des méthodes plus adaptées à cette famille de produits ? Les AOC sont désormais contrôlées selon les mêmes principes que n'importe quel autre signe de qualité, au nom de la compétence et de l'indépendance. Les auditeurs des organismes certificateurs sont-ils plus aptes que les agents de l'INAO à mettre en place un système capable de contrôler ce qui fait la spécificité d'une production ? Un auditeur d'un organisme certificateur payé par l'ODG est-il plus indépendant qu'un agent de l'INAO payé par l'Etat ? Les contrôles étant à la charge des professionnels, certaines petites filières ne pourraient pas les assumer si elles n'étaient pas aidées par les collectivités locales. De l'avis de nombreux professionnels, cette réforme a un impact positif pour les filières en AOC assez puissantes pour imposer leurs règles de fonctionnement, mais pour les autres, elle n'apporte que quelques améliorations, au prix fort.

La protection de l'origine est par essence liée au maintien de la diversité culturelle et à ce titre, elle doit pouvoir continuer de s'adresser à l'ensemble des productions qui sont susceptibles d'en profiter. Ce texte privilégie l'angle des professionnels, mais il serait tout aussi important d'explorer les effets de cette réforme sur l'INAO : d'une part les instances dirigeantes semblent aujourd'hui accaparées par l'organisation des contrôles, au détriment de leurs autres missions ; d'autre part les agents de terrain apparaissent dépossédés de leur cœur de métier. Que reste-t-il de la culture de l'INAO ?

Bérard L. et Marchenay P, *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, CNRS Editions, 2004.

Bienaymé M.-H., L'appellation d'origine contrôlée, *Revue de droit rural*, 236, 1995.

Conseil national de l'alimentation, *Avis sur le développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires, nationaux et communautaires*, Avis du CNA n° 45, 2003.

Delavigne A.-E., La viande ordinaire et « l'extra » : le goût contre les normes, *Anthropozoologica*, 45(1), 2010.

Frossard-Urbano S., La volaille de Bresse : un objet parfait, *Terrain*, 16, 1991.

Granjou C. et Valceschini E., L'extension de la traçabilité dans le secteur agro-alimentaire, une nouvelle norme de régulation de la production, ENS, Cachan, *Terrains et travaux*, 2, n°9, 2005.

Marie-Vivien D., *Le droit des indications géographiques en Inde. Un pays de l'ancien monde face aux droits français, communautaire et international*, thèse pour le doctorat en droit et sciences sociales, EHESS, Centre d'études des normes juridiques, 2010.

Rochard D., Organisation de la production et des marchés, *Revue de droit rural*, 332, 2005.

Rot G., Autocontrôle, traçabilité, responsabilité, *Sociologie du travail*, 1, 1998.