

Des bovins au pré à la viande Prête À Découper : recomposition d'un métier sous surveillance

Anne-Elène Delavigne

Associée au Laboratoire Eco-anthropologie et ethnobiologie UMR 7206 CNRS/MNHN

(Paris – France)

delavigne@mnhn.fr

Je m'intéresse au statut de la viande et des professions afférentes. En France, j'ai réalisé des enquêtes dans les marges des métiers de la viande. Ces marges sont celles constituées par les spécialistes du « vivant et du mort » : chevillards œuvrant dans les abattoirs ; bouchers qui réalisent l'ensemble des tâches légalement possibles pour transformer un animal en aliment.¹

J'ai également considéré, en vis-à-vis, d'autres façons d'exercer le métier de vente de viande, en supermarchés ou en vente directe, et enquêté auprès de l'ensemble des intervenants de la profession.

La « notion » de surveillance des animaux est particulièrement opérationnelle pour évoquer les transformations considérables qu'a connues le métier de boucher, en pleine décomposition/recomposition. Qu'est ce qui caractérise cette recomposition du métier et de ses valeurs ? En quoi les animaux y interfèrent-ils ?

La transformation des animaux en viande s'est « modernisée », dans un souci de rentabilité industrielle et d'hygiène alimentaire. Il faut entendre par là, la mise en place, à partir des années 1950 en France, des files puis des chaînes d'abattage fonctionnant avec leur propre personnel (municipal ou privé), de sorte que les conditions de transformation de l'animal en carcasse ont échappé progressivement aux bouchers. Dans le même temps, une part croissante de la commercialisation des viandes s'est effectuée en GMS, et la forme des viandes s'est modifiée puisqu'elles subissent une transformation plus poussée. Dans ces changements que l'on peut faire remonter au modèle qui se met en place à Chicago à la fin du XIX^e siècle, restructurations économiques et restructurations sanitaires forment système (Giedion, 1980).

Dans le cadre de l'industrialisation du traitement de la viande, les bouchers artisanaux ont été progressivement intégrés à une chaîne de professionnels œuvrant à la transformation des animaux en viande² : éleveurs, coopératives ou chevilles rassemblant les animaux vivants, abattoirs réalisant l'abattage et de plus en plus souvent également la transformation, puis répartissant les carcasses et les viandes transformées ou les viande en gros préparées sous vide dans les différents circuits à l'étranger ou en France, auprès des supermarchés ou dans le traditionnel, etc. Les bouchers sont en bout de chaîne, au plus près des mangeurs, d'où cette notion de « service » qu'ils incarnent.

Cette fonction n'est pour eux pas nouvelle. Ce qui est nouveau, c'est par contre la spécialisation d'un nombre toujours plus important de bouchers sur l'aspect uniquement marchand du métier. La formation est axée sur les activités que réalisent les bouchers en boutique, face à la clientèle, au stade de la découpe de détail. Le travail de la viande, qui ne se conçoit plus séparément de la vente de charcuteries, notamment du point de vue de l'équilibre financier, est désormais bien souvent accompagné d'une activité de traiteur (caractéristique

¹ Cela signifie, choisir les animaux sur pied et/ou transformer la carcasse animale en viande pour des clients. Depuis les années 60, avec la mise en place d'un plan d'équipement national des abattoirs puis la suppression effective des tueries particulières en 1980, il est devenu impossible pour les bouchers de réaliser l'abattage, qui est effectué dans des abattoirs industriels ; cette capacité du métier a dès lors disparu en France de l'apprentissage.

² Et dans le cas des GMS, l'activité de boucherie est parfois partie prenante de filière intégrée, pilotée par l'amont.

achevée dans un pays comme le Danemark) (Delavigne, 1999). Pour se différencier dans un marché appréhendé en termes de concurrence, est mise en avant une aptitude à rassurer par des compétences propres et à susciter, voire incarner, une relation de « confiance ».

Je considérerai à une double échelle, la façon dont la surveillance du vivant a joué sur la restructuration du métier de boucher, de ses pratiques et valeurs : au niveau de l'approvisionnement, dans la relation aux animaux et au niveau des pratiques de maturation-découpe bouchères, dans la relation à une matière vivante.

I. Les bouchers et les animaux

La façon dont le commerce des animaux de boucherie, des animaux sur pied, vivants, s'est transformé est significative de la recomposition des compétences et des valeurs de ce métier.

L'activité des bouchers était, dans la France rurale et jusque dans les années 1950, en lien direct avec les animaux vivants (Delavigne, 2006). Cette part de l'activité était si présente que les bouchers les plus anciens rencontrés concevaient leur vocation comme une déclinaison de celle de vétérinaire. En zone rurale, les bouchers entretenaient des rapports de familiarité avec les producteurs dont eux-mêmes (ou leur femme) étaient souvent issus (pour moitié des personnes enquêtées en Bourgogne et dans l'Ouest) ; ces bouchers dits bouchers-abatteurs se fournissaient au plus proche, dans les fermes. Mais la profession se caractérisait aussi par sa capacité à se jouer des rapports de force avec le monde rural : ces rapports de force étaient mis en scène dans les négociations sur les marchés aux bestiaux entre éleveurs et bouchers en gros ou maquignons qui fournissaient les zones urbaines.³

Le second terme, péjoratif, exprime le positionnement critique par rapport à ces professionnels qui a joué contre eux dans la réorganisation du marché de la viande, engagée dès la fin du XIX^e siècle, réalisée dans les années 1960 par de grandes réformes structurelles, quasi achevée par l'harmonisation européenne dans les années 1990.⁴ Le contrôle de la puissante corporation des bouchers à travers les siècles a été un souci constant pour les pouvoirs en place. Car la mainmise sur cet aliment socialement capital confère un pouvoir, ce qui fait bien de la viande (comme le disait Georges Chaudieu, 1965) une denrée politique. Les maquignons ont été les premiers visés par la mise en filière programmée, censée rendre le « bifteck », symbole de la modernité alimentaire d'après-guerre, accessible à tous (c'est l'époque où Roland Barthes produit son célèbre texte dans *Mythologies*).

L'industrialisation du secteur est également présentée comme une façon d'instaurer un circuit « direct » des producteurs aux abatteurs permettant ainsi une meilleure maîtrise des prix pour le monde agricole comme pour les mangeurs (Delavigne, 2008). Il s'agit d'utiliser les potentialités offertes par la technologie du froid, qui va s'imposer partout en France dans ces années, en évitant le transport des animaux vivants grâce à l'implantation d'abattoirs au plus près des zones de production (et non plus dans les zones de consommation) : selon ce schéma, on ne devait plus transporter des animaux vivants mais des carcasses. Une autre conséquence de la réorganisation est de canaliser des professionnels que l'on juge omnipotents. « L'assainissement du marché de la viande », dont on parle alors⁵, vise aussi à limiter le poids

³ Dont un film de J.D. Lajoux rend compte pour l'Aubrac.

⁴ La loi d'orientation agricole du 5 août 1960 est le premier plan national d'équipement en abattoirs. La loi du 8 juillet 1965 organise le marché des viandes : 1. les services d'inspection sanitaire passent sous la responsabilité de l'état ; 2. des réglementations et normes CEE fixent la conception technique et le fonctionnement réglementaire des abattoirs ; 3. l'état définit une taille économiquement critique pour les abattoirs ou un seuil de rentabilité. La circulaire ministérielle du 6 mai 1980 organise la suppression des tueries particulières de même que la fermeture des abattoirs publics non inscrits au Plan d'Equipeement. L'obligation de mise aux normes d'hygiène CEE date des directives de septembre 1991. L'ouverture des frontières au marché européen au 1er janvier 1993 signifie la mise en conformité avec les exigences sanitaires européennes.

⁵ L'organisation et l'assainissement du marché de la viande » sont prévus par une loi de 1935, reprise après guerre.

de ceux dont on disqualifie le savoir-faire et le rôle en les considérant comme des « intermédiaires ».

A l'échelle humaine, au-delà des savoirs spécifiques, étaient en jeu également des positions. Les maquignons, négociants en bestiaux, parcouraient de grandes distances sur la France entière - voire au-delà - pour s'approvisionner sur les principaux marchés aux bestiaux et fournir leur clientèle constituée de bouchers urbains : dans une société rurale attachée à ses terres et à ses lieux, ils sont itinérants ; dans une société rurale à l'économie largement vivrière et peu monétarisée, ils sont aptes à mobiliser et faire circuler de fortes ressources financières. Ces inégalités sociales et culturelles fortes ont sans doute également contribué à asseoir ce projet politique.⁶

Difficile aujourd'hui pour les chevillards à leur compte qui subsistent d'être en état de choisir les bêtes et de négocier leurs prix face à de grands groupes qui, coopératifs ou privés, raisonnent à une échelle aujourd'hui mondiale. Beaucoup d'entre eux n'exercent aujourd'hui plus à leur compte mais mettent maintenant leur carnet d'adresse et leur savoir-faire relationnel au service de ces grandes structures auprès de qui se servent les bouchers.

Les animaux vivants, eux, circulent toujours et souvent sur de longues distances. La réduction du nombre d'abattoirs sur le territoire national, des logiques de spécialisation, des contraintes de logistique et de rentabilité ont rendu caduque ce schéma. Ainsi les législations concernant le bien-être animal à l'échelle européenne ont-elles d'abord concerné, dans les années 2000, la réglementation des modes de transport.

II. Savoir-faire de la viande et normalisation

Cette réorganisation de l'abattage dans les centres de production, la prise en charge conjointe de l'abattage au sein d'abattoirs industriels sont deux facteurs (parmi d'autres) de modification des pratiques des bouchers partout en France. Cela a marqué, pour la majorité d'entre eux, la disparition des liens avec les animaux vivants, qui existaient pour le choix des animaux sur pied et lors de leur mise à mort.

Pour des raisons multiples, mêlant obligation légale du point de vue de la rentabilité d'établissement public (abattoirs publics) ou obligation sanitaire (tueries particulières), transformation des modes de vie (le temps passé au travail, le souhait de loisirs, la demande de statut et d'émancipation des femmes), changement des habitudes alimentaires (argent et temps investi dans la cuisine)... l'horizon d'exercice de leur métier s'est resserré sur la préparation de la denrée viande : on est passé d'un métier s'exerçant dans les champs et les fermes ainsi que dans les tueries et à l'abattage, en laboratoire et en boutique à un métier concentré presque uniquement sur la boutique. Cela est rendu possible parce que les bouchers peuvent se fournir en carcasse, en quartier ou en viande conditionnée sous vide (« viande prête à découper »), préparée en amont dans des ateliers de découpe spécialisés qui sont annexés aux abattoirs. Montés au départ pour fournir des lieux de vente dé-spécialisés (la grande distribution ou la restauration), ces ateliers servent maintenant une clientèle de bouchers installés en boutiques. Conçus comme un service supplémentaire, ils déchargent ces professionnels à leur compte de la tâche (très physique) du désossage, du temps qu'ils passaient (ou un ouvrier). Ce mode d'approvisionnement leur permet aussi de se fournir en morceaux ciblés, en correspondance avec le souhait de leur clientèle de ne plus consommer que des morceaux à griller -charge à ces ateliers d'écouler les restes des animaux dans d'autres filières. Ce faisant, le métier délaisse donc les activités de désosse et de découpe de gros pour se recentrer sur les aspects commerciaux.

⁶ Dans les régions Ouest, l'idéal coopératif participe également de la volonté de rompre avec cet état de tension ancien entre bouchers/maquignons et éleveurs.

Cependant, le recours à de la matière travaillée en amont (désossée, découpée en gros, emballée sous vide),⁷ ne donne pas la même latitude aux bouchers pour élaborer les morceaux de viande à partir des caractéristiques propres à chaque animal et aux muscles d'une carcasse. Dans la conception de la corporation bouchère, la découpe de détail est adaptée à la fois aux caractéristiques individuelles de la bête et aux demandes des clients. Faire réaliser cette découpe en amont du client (dans ces ateliers) implique l'idée que toutes les carcasses se vaudraient. Cela implique aussi l'idée que l'on pourrait leur appliquer un mode de découpe unique, reproductible, et que l'on pourrait transférer terme à terme, sur chaque animal, la découpe schématique affichée sur les tableaux des bouchers. Que devient l'habileté des artisans-bouchers à exploiter la carcasse au mieux des potentialités du muscle, de son état d'engraissement, du gradient de tendreté, de son grain de viande ?

Ces artisans sont loin de s'en tenir uniquement aux principes standard (temps de maturation, tableaux de découpe) qui ne sauraient résumer toute la palette ni toute la complexité de leur savoir-faire technique, cette « *somme de connaissances en zootechnie et en technologie de la viande* » (Trift, 2003). Il s'agit de cette capacité, de l'ordre de l'immédiat (du coup d'œil), que mettent en œuvre les bouchers pour estimer à partir d'un animal vivant et / ou d'une carcasse, sa valorisation en morceaux. Mais il s'agit aussi de leur connaissance intime de la matière, de leur maîtrise de l'ensemble des paramètres influant sur la qualité de la viande (des conditions d'élevage, d'abattage et de conservation de la carcasse) qui vont leur permettre d'adapter et d'ajuster au fur et à mesure de leur tâche, leur traitement de la carcasse (maturation, découpe) à une configuration du vivant particulière selon la localisation sur le corps des animaux et l'usage culinaire conseillé. C'est pourquoi, faire réaliser la découpe de détail en amont du client, c'est considérer aussi que tous les usages de la carcasse se vaudraient, c'est-à-dire que tous les clients et tous les goûts seraient uniformes. Or, que le boucher effectue dans son laboratoire le désossage de la carcasse ou qu'il coupe finement les morceaux dans sa boutique en lien avec la destination culinaire souhaitée, il compte toujours avec sa clientèle particulière et travaille pour elle (Delavigne, 2010).

A une autre échelle également, cela réduit la marge de manœuvre de ces professionnels face à la matière animale. Les bouchers, quand ils décident, en fonction de critères gustatifs pressentis, d'adapter leur travail de telle partie de la carcasse pour pouvoir la rattacher à telle catégorie de morceaux d'un prix plus ou moins rémunérateur, ont la possibilité de jouer sur une nomenclature standard (Lhuissier, 2003). Ils s'avèrent ainsi de véritables « producteurs », s'émancipant de la matière par sa transformation et sa valorisation. C'est par ailleurs cette dimension de savoir pratique propre au métier qui assure la bonne santé du commerce (leur permettant de tirer une plus-value). On comprend dès lors que sans ce travail, réalisé dans la discrétion des laboratoires à l'arrière des boutiques, les bouchers se retrouvent prisonniers de découpes standardisées et de catégories de prix fixés en amont et sur lesquelles ils ne peuvent jouer autrement qu'en commerçant (Saunier), en intermédiaire voire en « revendeur », ou en réintroduisant de la transformation en aval, dans l'ordre du culinaire.

Conclusion

Pour mieux rendre compte, en conclusion, du secteur de la boucherie en France, il faut évoquer la coexistence actuelle de trois catégories de bouchers, trois cultures professionnelles, indépendamment des lieux d'exercice (boucherie ou supermarché) :

⁷ Indépendamment du jugement souvent négatif porté par les bouchers les plus expérimentés sur la qualité des découpes réalisées sur les chaînes des ateliers par des ouvriers dé-spécialisés.

^ des bouchers-abatteurs, plutôt âgés, ruraux, peu nombreux, considérés par le syndicat comme une frange réactionnaire à cause d'une conception du « vrai métier » qui se ferait « de A à Z », regrettant le travail d'abattage - dont beaucoup des plus jeunes aimeraient se blanchir.⁸

^ Des bouchers-artisans mettant un point d'honneur à travailler les carcasses (entière ou en morceaux) mûrissant sur os, en conformité avec une charte du métier, qui parlent toujours de leur « bête » pour évoquer la viande et qui ont leur clientèle en tête.

^ Des bouchers bénéficiant de nouvelles technologies (le sous-vide) qui, en les libérant du travail de gros, leur libèrent du temps.⁹ Mettant en œuvre une nouvelle organisation du travail, ils exercent souvent en solitaire. Leur idéal du service poussé au client est incarné par les bouchers ambulants que j'ai rencontrés sur les routes de campagne, qui vont jusqu'à entreposer le bifteck dans le réfrigérateur de leur client absent.

J'ai voulu retracer le rétrécissement des tâches et des horizons qu'a connu ce métier depuis qu'il a quitté les champs et les bêtes, mais également l'amenuisement des savoir-faire bouchers axés sur le vivant ; l'autonomie de ces professionnels a été remise en cause et ils ne trouvent plus les occasions de se déployer. Cela accompagne une perte de prestige du métier de boucher et du statut de la viande. Des critères externes à la boucherie se sont imposés aux savoir-faire en même temps que la profession était intégrée en une filière.

Les dispositifs de surveillance et de contrôle sanitaire appliqués au métier de boucher sont anciens. Du point de vue des pouvoirs publics, il s'agit de la mise en place d'une réglementation sanitaire de l'activité, de façon à assurer la protection des consommateurs, principe qui reste le fil rouge des interventions de l'État jusqu'à nos jours (Muller, 2008 ; Stanziani, 2005). Il y a une convergence entre des pratiques qui changent, des savoir-faire en mutation et l'instauration des systèmes contemporains de surveillance des bêtes et des hommes. L'application de normes d'hygiène pensées à l'échelle européenne pour les activités de transformation de viande sans distinction de nature (voire internationale dans le cas de la traduction de la procédure HACCP), vise à codifier tant le matériel (locaux, ustensiles) que les gestes jugés critiques qu'il s'agit de standardiser (ouverture des frigos pour le maintien de la chaîne du froid ; agrément à obtenir pour le désossage des os à risque ou bien recours au service de désossage en atelier). La traçabilité, qui est la réponse industrielle au besoin de réassurance des mangeurs (Granjoux, 2003 ; Tornay, 1998) suite aux diverses épizooties depuis les années 1990, est conçue dans le contexte d'un lien dématérialisé à des animaux de boucherie dont les morceaux circulent de plus en plus - sans compter les logiques industrielles de spécialisation des productions.

On le constate, les dispositifs de surveillance actuels font du boucher un maillon d'une chaîne de responsabilités, conçue sur un mode non personnel permettant au professionnel en bout de chaîne de se déresponsabiliser, dans la mesure où il est à même de prouver qu'il a bien appliqué les procédures *ad hoc*. Indépendamment du contexte où la majorité des bouchers sont amenés aujourd'hui à exercer leur métier, « la confiance » dans ce professionnel sur lequel joue la filière, de même que l'image valorisée d'un métier artisanal (« l'autonomie ») ou le mode binaire sur lequel on était habitué à penser ce métier (à son compte/en supermarché) sont en décalage avec les pratiques concrètes.

⁸ La pratique de l'abattage est ainsi un facteur discriminant dans la conception de la qualité de la viande mais également la représentation du métier. Jusqu'à la fin des années 1980, moment auquel les tueries particulières ont totalement disparu, il a été possible à des bouchers de l'appréhender.

⁹ Les jeunes générations de bouchers seraient surtout à l'aise « dans le frigo et sur le plot ».

Bibliographie

- BARTHES, R. (1957), *Mythologies*, Paris, Seuil, Point Essais.
- CHAUDIEU, G. (1965), *Boucher qui es-tu ? Où vas-tu ? Ou la fabuleuse histoire des bouchers, celle d'hier, d'aujourd'hui et de demain*, Paris, Éditions Peyronnet.
- DELAVIGNE, A.-E. (1999), « *Nous, on mange de la chair* ». *Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark*, EHESS, Thèse de doctorat sous la direction de J.-P. Digard.
- DELAVIGNE, A.-E. (2006), « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia*, n 18-19, pp. 173-186.
- DELAVIGNE, A.-E. (2008), « Entre producteurs et mangeurs, où est la viande », *Carnets de bord en sciences humaines*, « Gouverner par la viande ».
- DELAVIGNE, A.-E. (2010) « L'ordinaire et l'exception dans le traitement de la viande. Production de la viande et travail de confection des bouchers », Actes des journées d'étude « Viandes et sociétés : les consommations ordinaires et extra-ordinaires », *Anthropozoologica*. 45(1), pp 173-184.
- GIEDION, S. (1980) (1948) : *La mécanisation au pouvoir. Contribution à l'histoire anonyme*, Tome 1, Les origines, Pars, Centre de création industrielle.
- GRANJOU, C. (2003) « L'introduction de la traçabilité dans la filière viande bovine », note de recherche, *Cahiers internationaux de sociologie*, Vol. CXV, pp. 327-342.
- LHUISSIER, A. (2003), « Cuts and classification : the use of nomenclatures as a tool for the reform of the meat trade in France, 1850-1880 », *Food and foodways*, 10, pp. 83-208.
- MULLER, S. (2008) *A l'abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire*. Éd. MSH Paris & Quae, Versailles, 301 pp.
- STANZIANI, A. (2005), *Histoire de la qualité alimentaire.19-20èmes siècles*, Paris, Seuil, coll. Liber.
- TORNY, D. (1998), « La traçabilité comme technique de gouvernement des hommes et des choses », Numéro spécial politiques du risque, *Politix, revue des sciences sociale du politique* 44, pp. 51-75.
- TRIFT, N. (2003), *Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire : le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage*. Thèse de doctorat en sciences animales, sous la direction de Cl. Béranger, INA de Paris Grignon, 2 vol., 338 f° et 106 f° d'annexes.