



HAL
open science

Des fromages sous surveillance. La construction du "sanitaire" dans la production fromagère au lait cru en Auvergne et en Ariège

Mathilde Lagrola

► **To cite this version:**

Mathilde Lagrola. Des fromages sous surveillance. La construction du "sanitaire" dans la production fromagère au lait cru en Auvergne et en Ariège. Sociologie. Université Paul Valéry - Montpellier III, 2022. Français. NNT : 2022MON30067 . tel-04197758

HAL Id: tel-04197758

<https://theses.hal.science/tel-04197758>

Submitted on 6 Sep 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



THÈSE

Pour obtenir le grade de
Docteur

Délivré par l'Université Paul Valéry Montpellier III

Préparée au sein de l'école doctorale 60
Territoires, Temps, Sociétés et Développement
Et de l'unité de recherche
SENS – Savoirs Environnement Sociétés

Spécialité : **Ethnologie**

Présentée par **Mathilde Lagrola**

**Des fromages sous surveillance.
La construction du « sanitaire » dans la
production fromagère au lait cru en
Auvergne et en Ariège**

Soutenue le 12 décembre 2022 devant le jury composé de

Nicolas ADELL, Professeur des universités, Université de Toulouse	Rapporteur, président
Virginie AMILIEN, Professeure de recherche, Université métropolitaine d'Oslo	Rapporteuse
Laure BONNAUD, Chargée de recherche, INRAE	Examinatrice
Patrice CHASSARD, Membre professionnel, INAO	Examinateur
Elise DEMEULENAERE, Chargée de recherche, CNRS	Directrice
Muriel FIGUIE, Directrice de recherche, CIRAD	Examinatrice
Pascale MOITY-MAIZI, Maîtresse de conférences HDR, L'Institut Agro	Directrice
Cristina PAPA, Directrice de recherche émérite, Université de Pérouse	Examinatrice



Résumé – Mots-clés

Après les nombreuses controverses et crises alimentaires qui ont émaillé l'actualité depuis les années 1980, l'agriculture et l'élevage n'ont pas échappé à une mise sous surveillance destinée à prévenir les risques pour la santé humaine, surveillance qui constitue un des traits de la « société du risque » contemporaine. La production des fromages au lait cru, dont l'innocuité pour la santé humaine est périodiquement questionnée dans les arènes médiatiques et les instances de négociation internationale des normes sanitaires, est un cas emblématique de ce processus de mise sous surveillance des bactéries, des aliments, des ateliers de production et des producteurs.

À l'aide d'une enquête ethnographique conduite dans deux territoires de montagne français (Auvergne, Ariège), je rends compte de la construction entre les acteurs des filières fromagères fermières et ceux du contrôle de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de ce que les acteurs appellent le « sanitaire » dans la production fromagère au lait cru, un terme ambivalent qui peut faire référence à la sécurité ou à la qualité sanitaire. L'enquête mobilise l'anthropologie des techniques et des savoirs, la sociologie de la traduction, et la sociologie de l'action publique, pour analyser les dispositifs de surveillance des bactéries, les pratiques et les savoirs des fromagers fermiers pour fabriquer « le fromage qui convient », le déroulement pratique des contrôles de sécurité sanitaire de l'alimentation, et la régulation assurée par des organisations collectives de producteurs relevant ou pas des appellations d'origine protégée. La thèse suggère que les pratiques des producteurs pour produire un lait et fabriquer un fromage sans danger pour la santé humaine ne se limitent pas à des actes de nettoyage et révèlent un rapport au vivant visible et invisible entre soin, maîtrise et contrôle. Elle montre les tensions du métier d'inspecteur de sécurité sanitaire, entre harmonisation et adaptation à la singularité des exploitations. Enfin, elle montre que la surveillance de la sécurité sanitaire, plurielle, fait l'objet de traductions localisées avec pour intermédiaire des organisations collectives et participe à établir différents rapports aux microorganismes, entre crainte et collaboration.

Mots clés : socio-anthropologie, normes sanitaires, contrôle, fromages au lait cru, production fermière, savoirs pratiques, microorganismes, Saint-Nectaire, Ariège, France

Abstract - Keywords

After the various controversies and food crises that have been making the headlines since the 1980s, agriculture and livestock farming have not escaped being placed under monitoring in order to prevent risks to human health: this surveillance is one feature of the modern "risk society". The raw milk cheese production, whose safety for human health is repeatedly questioned in the mass-media and in international negotiations over food safety rules, is an emblematic case portraying this process of monitoring bacteria, food, production workshops and producers.

Based on an ethnographic survey conducted in two French mountainous areas (Auvergne, Ariège), the thesis describes the construction between the farm cheese production actors and the food safety authorities of what they call "sanitary" in the raw milk cheese production, an ambivalent term that can refer either to food safety or sanitary quality. The study uses anthropology of techniques and knowledge, sociology of translation, and sociology of public action to investigate the bacteria surveillance devices, the farm cheese makers practices and knowledge to produce "the right cheese", the practical implementation of food safety controls, and the regulation provided by collective organizations of producers (whether or not they are under protected designations of origin). The thesis suggests that the practices to produce safe milk and safe cheese are not limited to cleaning procedures. They reveal relationships to visible and invisible living things, between care, control and monitoring. This research exhibits the tensions within the exercise of the food safety inspector's profession, juggling between harmonization and adaptation to the farms singularities. Finally, the thesis demonstrates that the food safety regulation is locally translated by collective organizations which act as intermediaries and participate in establishing different relationships to microorganisms, between fear and collaboration.

Keywords: socio-anthropology, food safety rules, control, raw milk cheeses, farmhouse production, practical knowledge, microorganisms, Saint-Nectaire, Ariège, France

Remerciements

Mes remerciements vont d'abord à mes deux directrices, Pascale Moity-Maïzi et Elise Demeulenaere, qui m'ont accompagnée de manière complémentaire, inspiré des lectures et des analyses, lu, relu, amélioré mes écrits, et au-delà, pour m'avoir soutenue dans les moments de doutes.

Je remercie également Nicolas Adell, Virginie Amilien, Laure Bonnaud, Patrice Chassard, Muriel Figuié, Cristina Papa pour avoir accepté de participer à mon jury de thèse, et de m'offrir ainsi l'occasion de mettre en discussion ce premier travail de recherche.

Je remercie le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire qui a financé cette thèse, Alexandre Péry pour son accompagnement dans le cadre du dispositif de Formation complémentaire par la recherche, et mes anciens collègues à la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Provence Alpes Côte d'Azur : leurs expériences partagées ont également nourri le projet de cette thèse.

Merci aux membres de mon comité de suivi de thèse, Pierre-Yves Le Meur, Samuel Roturier, Arnaud Chandivert, Sébastien Gardon, pour leurs encouragements, questionnements et les pistes suggérées. Un très grand merci à Laurence Bérard, pour ses relectures et suggestions pertinentes, et surtout, pour m'avoir donné le goût de l'enquête anthropologique.

Merci également à l'UMR SENS et à tous ses membres, pour m'avoir accueillie avec un terrain français un peu « exotique » au milieu de leurs propres terrains d'enquête. Un clin d'œil spécial à Auréa pour la réalisation des cartes, mais aussi les pauses gourmandes, à Elodie et Symphorien pour leur oreille toujours attentive, à Claude pour la relecture de dernière minute.

Merci aux doctorantes et doctorants de l'UMR et d'ailleurs, Amani, Juliette, Manon, Angélique, Félix, Julie, Lahat, aux masterants de passage : Romane, Sarah, Yohann... Je remercie tout particulièrement Léa, compagne de thèse depuis le début pour avoir partagé nos expériences de thèse dans ses hauts et ses bas, merci pour ta patience et les parenthèses enchantées en bord de mer. Un très grand merci à Marie, toujours prête à donner un conseil et de l'aide autour d'un thé et d'un carré de chocolat, et à Jonathan pour le soutien moral et le

gros travail de mise en forme de dernière minute. Merci aussi à Manon, Robin et Léo pour les discussions inspirantes et les délicieux petits plats pendant le séjour d'écriture dans la Drôme.

Merci à toutes celles et ceux rencontrés en Auvergne et en Ariège, pour m'avoir accordé votre confiance, ouvert les portes de vos ateliers, élevages et bureaux, partagé votre expérience qui m'aura inspirée bien au-delà de l'écriture de la thèse. Merci, pour m'avoir fait sortir des bureaux pour me plonger dans le monde de l'élevage, au milieu des vaches, chèvres et brebis, et des montagnes d'Auvergne et d'Ariège. Un merci particulier à Jean-François Combes et Frédéric Bertassi, pour avoir guidé mes premiers pas dans les univers fromagers et administratifs, à Françoise Monsallier pour sa disponibilité tout au long de la thèse et Olivier Cerf pour ses retours sur mes premiers écrits.

Un grand merci enfin à tous les amis, les ex-colocs de la Hacienda, pour m'avoir supportée dans tous les sens du terme pendant le confinement du printemps 2020, à renfort de tartes à la poire et de samba. Merci à Charlène, ta présence indéfectible et ton soutien moral, à Cassandra pour m'avoir rassurée face aux aléas émotionnels de la fin de thèse. Un grand merci aussi à Pascale et Jam pour leur accueil amical en Ariège. Merci à Alison et Sabine pour les conseils et relectures, à toutes et tous les autres, juste pour avoir été là quand ça n'allait pas.

Merci à Marco et Michèle, pour leur accueil chaleureux dans les terres fromagères d'Auvergne, à Laurence, Stéphane, Marie et Pierre pour les étapes toulousaines, Françoise et Christian, pour les haltes bordelaises improvisées. Et merci enfin à mes parents, à Quitterie, Thomas, Jean-Emmanuel, Laure, et aussi Augustin, Adèle, Aimée et Lia : je n'aurais pu écrire cette thèse sans votre support sans faille et le refuge trouvé dans nos petits coins de paradis près de l'Océan atlantique et la campagne chalossaise.

Sommaire

Introduction générale.....	1
1. Ancrages théoriques : entre régulation de la sécurité sanitaire et savoirs pratiques.....	8
2. Entre contrôleurs et contrôlés : trajectoire et outils de l'enquête	31
Chapitre 1 : A l'origine de la surveillance : genèse des contrôles et des normes sanitaires dans la production fromagère au lait cru.....	53
1. De la salubrité des aliments à la sécurité sanitaire	54
2. Entre qualité et contrôle : histoire du « sanitaire » dans deux filières fromagères.....	100
Conclusion.....	137
Chapitre 2 : Des aliments « à risque » : surveillance et frictions autour d'une catégorie institutionnelle	139
1. Acteurs et dispositifs de surveillance de la sécurité sanitaire de l'alimentation.....	139
2. Des fromages au lait cru « entre risques et bénéfiques ».....	157
3. La « programmation » et les services déconcentrés : organisation du dispositif de contrôle..	170
4. Se former à l'inspection des ateliers fromagers : recrutement, formation et socialisation des techniciens vétérinaires	179
Conclusion.....	204
Chapitre 3 : Au-delà de l'hygiène : attentions aux matières et aux vivants dans la production fermière de fromages au lait cru	207
1. Rendre compte des pratiques d'élevage et de transformation pour fabriquer le « fromage qui convient ».....	208
2. Elever et traire : préserver la santé du troupeau, préserver le lait.....	211
3. Fabriquer, nettoyer, percevoir : travailler avec les microorganismes en se gardant des indésirables	246
Conclusion.....	281
Chapitre 4 : Les contrôles en pratique : évaluations et négociations autour du risque de contamination par les bactéries pathogènes.....	283
1. Une épreuve cadrée par des protocoles nationaux.....	284
2. Variations des pratiques d'inspection.....	317
3. Interactions et négociations pendant le contrôle.....	341
Conclusion.....	364
Chapitre 5 : Ajuster la régulation sanitaire à des filières et des territoires : le rôle des organisations collectives de producteurs fermiers	367
1. Le territoire d'une AOP : une surveillance sanitaire alignée sur celle du Saint-Nectaire	368
2. S'adapter aux producteurs fermiers : la « flexibilité » de la réglementation dans un territoire d'alternatives agricoles et alimentaires	416
Conclusion.....	445

Conclusion générale	447
Glossaire.....	457
Sigles.....	463
Bibliographie.....	465
Sources primaires.....	474
Annexes	484
Liste des figures	493
Liste des tableaux	494
Table des matières détaillée.....	495

Précautions de lecture :

Dans le texte qui suit, les astérisques * suivent les mots définis dans le glossaire.

A l'exception de quelques personnages publics, les prénoms qui apparaissent dans la thèse ne sont pas ceux des interlocuteurs et interlocutrices rencontrés. Le genre a également pu être changé.

Introduction générale

En décembre 2017, en France, 37 nourrissons sont atteints de salmonellose suite à la consommation de lait infantile fabriqué par le groupe laitier Lactalis. L'affaire focalise l'attention publique et prend une tournure nationale : les parents se constituent en association, le parquet de Paris lance une enquête et mène des perquisitions dans les locaux du géant laitier, et une commission d'enquête parlementaire est « chargée de tirer les enseignements de l'affaire Lactalis et d'étudier à cet effet les dysfonctionnements des systèmes de contrôle et d'information, de la production à la distribution, et l'effectivité des décisions publiques »¹. Les investigations mettent en évidence que l'entreprise avait connaissance depuis 2005 de la présence d'une souche de salmonelle pathogène dans l'environnement d'une des tours de production. La responsabilité du géant laitier, accusé d'inaction face à cette contamination environnementale, mais également celle des services d'inspection du ministère de l'Agriculture et de l'économie, est alors mise en cause².

A l'été 2019, en Ariège, les producteurs fermiers de fromage au lait cru n'ont pas oublié l'« affaire Lactalis ». Elle prouve pour eux que le risque alimentaire provient d'abord des grandes entreprises industrielles, et révèle le traitement différencié des autorités de contrôle envers les industriels, qui parviennent toujours à sauver leur activité, et les producteurs fermiers. Guilhem déplore : « Un petit paysan qui a quelques bactéries, il ne tue personne, mais s'il a déjà des taux de bactéries dans ses analyses de lait, il va être complètement écrasé et ils vont venir fermer sa fromagerie »³. L'affaire alimente la critique, répandue dans le monde agricole, de « normes » accusées d'éliminer les producteurs fermiers au profit des industriels. Depuis les années 1990, avec le renforcement des préoccupations publiques pour la sécurité sanitaire de l'alimentation et les impacts environnementaux de l'agriculture, l'alimentation et l'agriculture font l'objet d'une administration croissante accompagnée par un essor des contrôles et des

¹ Assemblée nationale. *Commission d'enquête chargée de tirer les enseignements de l'affaire Lactalis et d'étudier à cet effet les dysfonctionnements des systèmes de contrôle et d'information, de la production à la distribution, et l'effectivité des décisions publiques* [en ligne]. (consulté le 3/01/2022). <https://www2.assemblee-nationale.fr/15/autres-commissions/commissions-d-enquete/commission-d-enquete-chargee-de-tirer-les-enseignements-de-l-affaire-lactalis/%28block%29/47831>.

² Voir notamment : Libération (site web). 2 janvier 2018. *Lactalis: la salmonelle n'avait pas été éradiquée en 2005* [en ligne]. (consulté le 3/01/2022). https://www.liberation.fr/france/2018/02/01/lactalis-la-salmonelle-n-avait-pas-ete-eradiquee-en-2005_1626785/

Le Monde.fr, 21 décembre 2018. *Scandale Lactalis : un an après, la difficile transparence sur les contrôles du lait infantile* [en ligne]. (consulté le 3/01/2022). https://www.lemonde.fr/economie/article/2018/12/21/scandale-lactalis-un-an-apres-la-difficile-transparence-sur-les-controles-du-lait-infantile_5400977_3234.html

³ Entretien, août 2020

audits (Bonnaud et Joly, 2012; Mazé et al., 2004; Mesnel, 2017). Elle se traduit d'une part par une exigence de traçabilité et de transparence sur les conditions de production, consécutive à la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine, mais également, à chaque réforme de la Politique agricole Commune européenne, par le renforcement des conditions environnementales pour bénéficier des aides financières. La multiplication des « normes » devient un problème public dans les années 1990 quand s'organise une mobilisation politique au niveau des représentations de la profession agricole mais également des parlements et des ministères (Richard Frève, 2020, p. 73-87). Au début des années 2010, c'est l'obligation d'identifier les animaux par des puces électroniques, consécutive à la transposition dans le droit français d'une directive européenne visant à contrôler la traçabilité et les déplacements des bêtes, qui ravive les critiques contre les normes chez les éleveurs de brebis : elle entraîne notamment dans le département du Tarn la création du collectif d'éleveurs « Faut pas pucer »⁴.

La croissance des exigences réglementaires va de pair avec celle des contrôles : leur bon déroulement devient alors un objet de préoccupation commune des pouvoirs publics et des représentants de la profession. En novembre 2014, à la suite d'un mouvement de simplification des normes lancé par le Président de la République François Hollande, le Premier ministre Manuel Valls confie à la députée de l'Ariège Frédérique Massat une lettre de mission sur les contrôles en agriculture où il déplore les « situations d'incompréhension préjudiciables tant au contrôleur qu'au contrôlé »⁵. Le rapport, rendu en mai 2015 suite à des entretiens réalisés auprès de représentants syndicaux, de responsables au sein des structures départementales, de représentants professionnels du monde agricole, fait état d'une hausse des contestations des contrôles des aides reçues pour la PAC, ceux avec les implications financières les plus importantes pour les producteurs, ainsi que des contrôles relatifs à la réglementation environnementale. Il témoigne d'une « plus grande sensibilité du monde agricole au contrôle », et à quelques occasions, d'un sentiment d'agression perçu par les contrôleurs face à la colère des exploitants⁶. En juillet 2015, le premier ministre adresse alors une lettre aux ministres et aux préfets où il prescrit une liste d'action à mettre en place pour soulager les tensions lors des contrôles, et notamment, l'établissement d'une « charte des contrôles en agriculture », ceci afin de « partager les bonnes pratiques entre la profession agricole et les différents corps de

⁴ Ladepeche.fr, 19 mai 2015. *Le collectif «Faut pas pucer» veut se faire entendre* [en ligne] (consulté le 01/09/2022). <https://www.ladepeche.fr/article/2015/05/19/2107581-le-collectif-faut-pas-pucer-veut-se-faire-entendre.html>

⁵ Lettre de mission du 28 novembre 2014 du Premier Ministre à Frédérique Massat, députée de l'Ariège

⁶ Bastian J.-P., Massat, F., & Saillant, S. (2015). *Mission Contrôles en agriculture - Rapport final*. <https://agriculture.gouv.fr/mission-controles-en-agriculture-rapport-final>

contrôle » et de « sécuriser le déroulement des contrôles »⁷. Ce cadrage institutionnel des relations entre contrôleurs et contrôlés est proche de celui décrit par Vincent Dubois au sujet des contrôles des aides de la Caisse d'allocation familiale : il semble viser à une « amélioration de l'image de l'institution » et à corriger « une perception négative du contrôle » (Dubois, 2021, p. 208-209).

Mais un nouvel événement relance le mouvement de contestation des contrôles dans le monde agricole. En mai 2017, Jérôme Laronze, éleveur de bovins en Saône-et-Loire, s'enfuit pour se soustraire au retrait de son troupeau, suite à une série de contrôles des exigences en matière de santé animale par la direction départementale de protection des populations. L'éleveur, qui a aussi milité au sein de la Confédération paysanne, dénonce alors dans la presse, l'« ultra-réglementation » de l'agriculture. Après dix jours de cavale, il est tué par deux gendarmes. Son décès vient raviver les critiques portées sur les normes en agriculture. Le décès de l'éleveur vient renforcer le collectif « Faut pas pucer »⁸, et marque en août 2017 la création du collectif d'agriculteurs et agricultures contre les normes administratives et industrielles. Dans une tribune intitulée « L'Etat élimine les agriculteurs. Refusons les normes ! Évitions les balles ! », publiée le 24 février 2018 sur le quotidien en ligne Reporterre, ils dénoncent le harcèlement par l'administration, les « violences institutionnelles » dont a fait l'objet Jérôme Laronze, et accusent les normes de participer à l'industrialisation de l'agriculture et à la « disparition des singularités des fermes ». Ils appellent à des « actes de résistance » et à de la « désobéissance collective » avec des présences collectives sur les fermes lors des contrôles.

La parution de deux livres mêlant récit autobiographique et analyse historique, vient à l'appui du discours des collectifs : d'abord, celui d'Ivan Ogor (2017) sur l'histoire des contestations du modèle agricole breton par la Confédération paysanne, et celui de Xavier Noulhianne (2016), qui relie l'industrialisation de l'agriculture à sa mise sous administration par l'Etat. A l'appui de ces récits, les collectifs critiquent les politiques publiques de subvention et de soutien des prix agricoles, accusées d'éliminer les plus petites fermes et de favoriser les gros empires agroindustriels ; et contestent l'effet des normes sanitaires et environnementales qui permettent

⁷ Valls, M. (2015, juillet 31). Lettre du premier ministre aux ministres et préfets au sujet des contrôles dans les exploitations agricoles [Communication personnelle].

⁸ Collectif Faut Pas Pucer, 21 janvier 2018. *Le vivant ne sera pas pucé. Appel des opposant-es au puçage électronique des brebis et des chèvres*. Jef klak [en ligne] (consulté le 01/09/2022). <https://www.jefklak.org/tag/faut-pas-pucer/>

avant tout le commerce mondial des produits industriels⁹. Se démarquant du syndicalisme agricole, y compris de la Confédération paysanne, accusée de cogestion et de défendre des « bonnes normes » pour les produits fermiers, ils ambitionnent la création d'un « mouvement de résistance agricole » inspirée par le mouvement italien Genuino clandestino¹⁰.

En juin 2018, la Confédération paysanne publie un Guide des droits et devoirs en situation de contrôle, à la mémoire de Jérôme Laronze¹¹. Si, à l'instar des membres des collectifs contre les normes, ils reconnaissent les rapports inégaux pendant les contrôles et l'ajustement des normes à « des processus industriels [...] déconnectés de la réalité de nos vies paysannes », ils sont en revanche attachés à la loi et à certaines normes qui « protègent » les petits paysans (règles relatives au foncier, au droit du travail, aux installations classées pour la protection de l'environnement, aux communs...). Ils réclament une adaptation des normes « *aux petites fermes et à l'agriculture paysanne* », « une hiérarchie des sanctions » et l'assurance d'une « égalité de traitement partout sur le territoire ». L'enjeu, pour la Confédération paysanne, est de « sortir les contrôlé-e-s de la situation de domination » qui prévaut dans les contrôles entre des paysans et paysannes peu familiers du droit, et des inspecteurs « spécialistes des normes » ; et réclament « des rapports de dignité dans les contrôles », alors que l'emploi d'un « jargon technocratique » est vécu comme une humiliation par les producteurs et productrices.

Les mobilisations collectives critiques des normes ou du déroulement des contrôles ne mentionnent qu'à la marge celles relatives à la sécurité sanitaire en production fromagère. En 2019, les membres du collectif d'agricultrices et d'agriculteurs contre les normes choisissent de centrer leur appui aux éleveurs menacés de saisie de leur troupeau, pour cause de non-respect des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal¹². A la Confédération Paysanne, les tentatives du référent contrôle pour éviter les situations dramatiques suite aux contrôles de sécurité sanitaire en production fermière rencontrent peu d'écho au niveau national¹³. C'est, d'après lui, car le syndicat compte peu d'agriculteurs avec une activité de transformation alimentaire à la ferme : les producteurs fromagers fermiers exerçant à la fois une activité

⁹ Alternative libertaire, 23 novembre 2017. *Pierre (agriculteur) : « Les normes n'ont pas empêché la vache folle »* [en ligne]. (consulté le 8/11/2018) <http://www.alternativelibertaire.org/?Interview-de-Pierre-agriculteur-Les-normes-n-ont-pas-empeche-la-vache-folle>

¹⁰ Genuino clandestino. *Chi siamo | GenuinoClandestino* [en ligne]. (consulté le 20/11/2018) <http://genuinoclandestino.it/chisiamo/>

¹¹ Confédération paysanne (2018). *Le guide des droits et devoirs en situation de contrôle* [en ligne]. (consulté le 16/12/2019). http://confederationpaysanne.fr/sites/1/articles/documents/Guide_Controlle_Confederation_paysanne.pdf?PHPSESSID=v8r718btt4eu0e1fdq1etqu6n0

¹² *Compte-rendu des rencontres du collectif d'agricultrices et d'agriculteurs contre les normes administratives et industrielles en Creuse, Automne 2019*. (2019)

¹³ Entretien, décembre 2019

agricole, d'élevage, mais aussi de transformation, sont représentés dans d'autres instances avec un positionnement sensiblement différent vis-à-vis des normes. De fait, depuis les années 1990, les syndicats représentatifs des producteurs fromagers fermiers, et des fromages sous appellation d'origine ont accompagné l'essor de la régulation de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Ainsi, la Fédération Nationale des Eleveurs de chèvre (FNEC), avec le mandat de la Fédération Nationale des Producteurs laitiers (FNPL) se charge d'une mission de veille et de soutien aux éleveurs sur les aspects réglementaires liés à la transformation à la ferme, tout comme la plus récente Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers (ANPLF), née en 2016. Celles-ci ont participé, avec d'autres associations représentant les producteurs fermiers et artisans de différents pays européens, à la rédaction du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène en production fermière (GBPH), publié en 2016, et reconnu par la Commission européenne. La FNEC, l'ANPLF, mais aussi le Comité national des appellations d'origine laitières (CNAOL), réalisent un travail régulier pour porter auprès de l'administration les revendications des éleveurs et ajuster les normes à la situation de producteurs de fromages fermiers et de fromages au lait cru. Leur action diffère de la co-gestion entre l'administration et les syndicats qui a accompagné les politiques agricoles et agroalimentaires françaises de l'après seconde-guerre mondiale, mais participe à la « corégulation » au cœur de la refonte de la réglementation européenne en matière de sécurité sanitaire dans le « Paquet hygiène » en 2006 (Bonnaud et Joly, 2012). Ce partage de l'action publique de sécurité sanitaire avec les acteurs privés est particulièrement visible dans le dispositif de surveillance analytique des microorganismes, qui repose sur la réalisation d'analyses dans les laits et les fromages par les fabricants et distributeurs pour vérifier le respect des « critères microbiologiques » fixés dans la réglementation européenne.

C'est précisément la focalisation de la régulation sur les risques pour la santé de quelques bactéries, qui fait l'objet de critiques et éveille les craintes des producteurs fermiers : hygiénisation de la production, érosion de la biodiversité microbienne et avec elle des spécificités de leurs fromages. En juillet 2019, je suis accueillie pendant deux jours dans une petite ferme où vit un couple d'une quarantaine d'année avec une vingtaine de chèvres, huit vaches, quelques poules. Esteban et Maëlle¹⁴ me posent trois questions : d'abord, le nombre d'intoxications et de morts attribués à des fromages fabriqués par des producteurs fermiers en vente directe ; ensuite, la fiabilité des « autocontrôles », à savoir les analyses réalisées par les

¹⁴ Les prénoms ont été changes, ici comme dans l'ensemble de la thèse, à l'exception de quelques personnages publics.

professionnels qui ont remplacé les analyses réalisées par les services vétérinaires ; et enfin, la « validité » des normes microbiologiques. Esteban s'interroge en effet sur les « seuils » limites pour les bactéries pathogènes dans la réglementation : il a entendu qu'ils étaient fixés en fonction des personnes immuno-déprimées et enceintes, et craint que l'on « fabrique » ainsi des gens de moins en moins résistants. Au-delà de la production fermière, sa préoccupation fait écho à une préoccupation publique médiatisée sur le rôle positif des microorganismes dans la santé, dont témoigne la floraison de livres grand public consacrés aux microorganismes et au microbiote intestinal¹⁵.

L'attention publique portée sur les fromages au lait cru recouvre plusieurs thèmes : les risques mais aussi les bénéfiques que représentent la consommation d'aliments riches en microorganismes, l'effet de la régulation et des normes sur les transformations des systèmes agricoles et alimentaires, et les rapports des administrés à l'institution politique, entre participation et opposition à la régulation.

Consommer des fromages au lait cru représente-t-il un risque pour la santé ? Cette question, que l'exposé rapide de ma thèse a suscité auprès d'amis ou curieux, n'est pas l'objet de ce travail. Elle est emblématique d'une forme de naturalisation (ou biologisation) de la question des risques, et omet les interactions entre des facteurs biologiques et socio-économiques, culturels, et politiques. Une autre réaction courante était d'affirmer une prise de position politique : les normes sont faites par les industriels et condamnent les petits producteurs ! Cette affirmation s'appuie souvent sur une vision surplombante de l'action publique, qui la considère comme un acteur lointain désincarné, en caricaturant ses potentiels protagonistes, tels les multinationales et les gouvernements, et attribue aux textes de loi une capacité d'action détachée de ses conditions de mise en œuvre. Or, la thèse se penche sur les processus concrets dans lesquels les réglementations sont mobilisées, en s'intéressant au travail de terrain des inspecteurs de sécurité sanitaire et aux interactions entre autorités administratives et acteurs de la production fromagère : il s'agit ainsi d'étudier la régulation de la sécurité sanitaire des aliments en situation, une notion qui, d'après Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle « permet d'englober l'ensemble des activités de gestion des risques, menées aussi bien par les acteurs publics (situés à différents niveaux d'intervention) que privés (consommateurs, acteurs

¹⁵ Notamment celui de Giulia Enders sur le microbiote ou encore celui de Marc-André Sélosse sur les symbioses microbiennes

Enders, G., Enders, J. et Liber, I. (2017). *Le charme discret de l'intestin : tout sur un organe mal aimé*. Actes Sud.
Selosse, M.-A. (2017). *Jamais seul : ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations*. Actes sud.

économiques) » (Bonnaud et Coppalle, 2011, p. 7). « Tu ne t'intéresses qu'au "sanitaire" » ? La dernière réaction des producteurs fermiers montre que le thème est perçu chez eux comme une contrainte, celle des normes, des analyses ou des démarches administratives ; ou encore d'une réduction de leur activité de producteurs fermiers à des pratiques d' « hygiène », qui les passionnent beaucoup moins que la relation avec leur troupeau ou la recherche constante d'amélioration des caractéristiques gustatives de leur fromages. Courant parmi les fromagers fermiers mais aussi parmi les conseillers et même les inspecteurs, le terme « sanitaire » émerge comme un terme partagé par les acteurs du terrain d'enquête, qui m'a longtemps posé problème pour définir le sujet de la thèse. S'agit-il de « sécurité sanitaire » ? Mais le terme laisse supposer que j'adopte exclusivement le point de vue des autorités de contrôle. Ou bien de « qualité sanitaire » ? Le risque est alors de laisser croire que le travail de thèse serait, comme certains travaux de sciences de gestion, le support de recommandations normatives sur les pratiques des acteurs. Partir du « sanitaire » permet de conserver la diversité de significations qu'y rattachent les acteurs : contrôles, procédures, normes, bactéries, alertes, infections, pratiques d' « hygiène »... Le « sanitaire » révèle un réseau d'entités et d'acteurs pris dans des activités qui s'étendent des négociations internationales des normes sanitaires jusqu'aux attentions au vivant mises en œuvre par les producteurs fermiers, et constitue le point de départ d'une enquête multi-scalaire entre territoires fromagers et dispositifs nationaux de surveillance et de contrôle.

La thèse propose de replacer la question du risque bactériologique des fromages au lait cru dans un contexte social, économique, et de regarder concrètement comment les acteurs, à la fois du contrôle mais aussi de la production et du conseil, participent à la co-construction d'une action publique abordée tour à tour sous l'angle du contrôle de la sécurité sanitaire de l'alimentation et sous l'angle de la construction de la qualité sanitaire. Elle commencera par une approche généalogique des processus de normalisation dans la production fromagère au lait cru (chapitre 1) et abordera ensuite les dispositifs de surveillance des bactéries et des maladies attachées à la consommation de fromages au lait cru (chapitre 2). Je montrerai ensuite dans le chapitre 3 comment dans le quotidien, les producteurs fermiers s'assurent de fabriquer et vendre des fromages qui leur conviennent tout en respectant les critères de la réglementation. Dans le chapitre 4, je décrirai le déroulement pratique du contrôle sanitaire et comment les inspecteurs de sécurité sanitaire fondent leur jugement sur la conformité des pratiques des établissements. Enfin, le dernier chapitre mettra en regard les deux territoires pour montrer deux traductions de la régulation de la sécurité sanitaire des fromages au lait cru et le rôle des organisations collectives de producteurs dans la mise en œuvre opérationnelle du dispositif de surveillance.

1. Ancrages théoriques : entre régulation de la sécurité sanitaire et savoirs pratiques

L'approche développée ici s'éloigne de certains travaux en sciences sociales sur les politiques publiques orientés, dans une perspective gestionnaire, par la recherche d'améliorations (Dubois, 2012). Je ne cherche pas à donner des pistes pour que les producteurs fermiers soient en conformité avec la réglementation ni à évaluer l'écart entre les préconisations écrites de la réglementation et l'activité de contrôle des inspecteurs. Il ne s'agit pas d'adopter non plus une analyse suivant laquelle l'esprit originel de la loi se diluerait à travers de multiples niveaux jusqu'à son application pratique. Il s'agit plutôt de montrer que la régulation de l'action publique, loin de la simple application de textes réglementaires, se construit d'abord dans les interactions entre de multiples acteurs humains mais aussi avec d'autres entités vivantes, dans des configurations dépendantes des réseaux sociotechniques où elles s'insèrent. Je m'inscris ainsi à la suite de Vincent Dubois dans la lignée de travaux qui développent une approche ethnographique des politiques publiques sociales :

Dans cette perspective, deux propositions principales conduisent à mobiliser une enquête de type ethnographique. La première consiste à considérer que les politiques (par exemple de sécurité, d'éducation ou d'insertion) existent concrètement à travers ce que font les agents de terrain (en l'occurrence policiers, enseignants ou travailleurs sociaux). Leurs pratiques ne sont pas seulement l'application plus ou moins fidèle d'orientations politiques préexistantes, mais sont parties prenantes du processus continu de fabrication de l'action publique dans lequel elles peuvent jouer un rôle décisif (Lipsky, 1980, p. 13-25). La seconde proposition consiste à intégrer l'expérience de ses destinataires à l'analyse d'une politique. Pour les élèves et leurs parents, les malades ou les chômeurs, les politiques éducatives, de la santé ou de l'emploi existent moins sous la forme de lois ou de budgets qu'au travers des lieux, des acteurs et des situations qui les concrétisent. C'est au travers de ces lieux, acteurs et situations que des effets s'opèrent sur leur vie sociale et c'est donc en faisant porter le regard à ce niveau que l'on peut en prendre la mesure concrète

(Dubois, 2012, p. 84)

Je partage ainsi le même intérêt pour les « destinataires » de l'action publique : il s'agit de comprendre comment la régulation se construit dans les interactions entre les inspecteurs et des professionnels de l'alimentation détenteurs de savoirs en prise avec les vivants, et notamment avec les bactéries, objets de surveillance. Cette enquête laisse donc de côté l'hypothèse que

certaines pratiques auraient pour seul objectif d'éviter les contaminations bactériennes, en cherchant un illusoire « principe premier éventuels [de l'action] » (Barbier & Trépos, 2007), et montre au contraire comment les actes de vigilance envers les bactéries s'articulent à d'autres actes techniques pour fabriquer le « fromage qui convient » ; en d'autres termes, comment la préoccupation de sécurité sanitaire s'articule à un souci plus large de qualité des fromages au lait cru.

L'originalité de ce travail est donc de croiser une analyse de l'action publique avec une ethnographie des pratiques des producteurs fromagers fermiers et des acteurs du contrôle. Je me situe ainsi à l'intersection de plusieurs champs de recherche : d'abord, les travaux de sociologie de l'action publique avec parmi eux, les travaux sur les risques et la régulation ; les travaux d'anthropologie des savoirs et des techniques, en particulier le courant d'études sur les productions de terroir ; enfin, la prise en compte d'autres actants que les seuls humains, indissociables de la production fromagère au lait cru, m'a amenée à mobiliser des principes et concepts de la sociologie de la traduction et des ethnographies multiespèces.

Je propose dans la première partie de cette introduction de replacer la thèse par rapport à ces différents champs de recherche et de montrer comment ils me permettent de réaliser un éclairage de l'action publique de « sécurité sanitaire » qui prenne en compte les relations au sein d'un assemblage entre des humains, d'autres vivants et objets (animaux, bactéries, lait, fromages) et d'autres entités plus abstraites (réglementations, analyses, protocoles). Je décrirai dans un second temps la trajectoire de l'enquête et les outils méthodologiques mobilisés.

1.1. Le risque comme produit de la modernité

Dans les années 1980, alors que les risques suscitent une inquiétude croissante dans les sociétés industrialisées, émergent dans le champ de la sociologie, des travaux qui questionnent deux objets : les grandes peurs que suscitent ces nouveaux risques, et leur calcul. Ce sont d'abord les risques technologiques, suite à l'accident nucléaire de Three Miles Island en 1979 et différentes marées noires, puis dans la décennie 1990, des risques sanitaires et biologiques (sida, vache folle, clonage...). Parmi les premiers ouvrages qui préfigurent l'étude des risques, je retiens ceux de Mary Douglas et d'Aaron Wildavsky, *Risk and Culture*, et celui d'Ulrich Beck, paru en 1986, *La société du risque* (Beck, 2008 [1986]; Douglas & Wildavsky, 1982). Mary Douglas et Aaron Wildavsky proposent une analyse culturelle des risques, selon laquelle i) la réaction des acteurs aux risques dépend de leur milieu social, et ii) répartissent leurs

comportements en trois « cultures », une culture hiérarchique et bureaucratique des services de l'Etat, une culture marchande, individualiste et compétitive des industriels, et une culture égalitaire et communautaire des mouvements environnementaux. Si la théorie en elle-même est critiquée par Tobias Girard (2013), qui lui reproche un manque de données de terrain, et un « biais néoconservateur », à savoir, un penchant pour l'ordre social et l'obéissance aux règlements, cette analyse présente toutefois deux intérêts principaux. D'une part, elle affirme que, à l'instar de la souillure et de la pollution dans les sociétés traditionnelles, l'« approche moderne du danger » par la science n'échappe pas à un usage politico-légal, où les discours et les dangers sur les risques sont politisés. Elle critique également le discours des institutions qui considèrent souvent les individus comme dotés de « représentations irrationnelles » du risque, un regard qui sous-tend également les analyses développées par les analystes du risque qui distinguent un risque objectivement mesurable de leur « perception » par les publics (Douglas, 2005).

J'ai ainsi cherché à montrer dans cette thèse que la surveillance des risques sanitaires des fromages au lait cru dépend non seulement de leurs caractéristiques biologiques mais aussi de discours sur le risque, les microorganismes et la santé. J'ai également interrogé les conceptions qu'ont différents acteurs de ces notions et entités, sans considérer qu'elles constituent des perceptions erronées d'un risque biologique dont la mesure « objective » reviendrait à des experts ou des agents spécialistes du risque.

D'après Alain Bourdin (2003), la plupart des travaux de sociologie du risque se sont inspirés de la théorie de la modernité réflexive développée par Ulrich Beck et Anthony Giddens. Pour Ulrich Beck, la modernité est l'idéologie des sociétés industrielles : contrairement à l'époque précédente marquée par les « privilèges et les représentations religieuses du monde », la science et la technologie sont centrales (Beck, 2008, p. 22 [1986]). Mais cette modernité est réflexive : elle fournit les outils d'une remise en cause des sociétés industrielles modernes confrontées « aux paradoxes et aux effets pervers de leur propre logique » (Bourdin, 2003, p. 19). Ces « effets pervers », ce sont des risques, qui s'étendent désormais bien au-delà des usines. Imperceptibles par les sens, ils sont révélés par des travaux et théories développés par les sciences naturelles et notamment la biologie, qui permettent d'établir un lien causal entre l'exposition à des contaminants et des dommages (Beck, 2008 [1986]). U. Beck dénonce comment la description des risques à travers les catégories des sciences naturelles et biologiques invisibilise leurs effets sociaux, en particulier l'inégale exposition des individus aux risques. Par ailleurs, le mouvement réflexif porté par la modernité génère des inquiétudes et des

interrogations croissantes de la société vis-à-vis des technologies et des experts ; et une « demande de maîtrise » qui devient « omniprésente dans la préoccupation de sécurité et constitue le moteur de la construction des différents dispositifs de confiance » (Bourdin, 2003, p. 20).

Je considère ici les risques biologiques de l'alimentation comme des risques liés à la modernité : avec l'allongement des chaînes de distribution alimentaire et la globalisation des échanges commerciaux, des bactéries pathogènes sont disséminées le long de réseaux, emblématiques de cette nouvelle société industrielle. Invisibles, elles sont appréhendées par les catégories des sciences biologiques. Leur présence ainsi que l'évaluation de leurs potentiels dommages sur la santé des individus se fondent sur l'expertise : ce sont bien les outils de la science qui fournissent la mesure de ces risques, et avec elle la réflexivité sur les pratiques de production et de commercialisation « modernes ». Enfin, la production de fromages au lait cru est également soumise à l'obligation de « maîtrise des risques », entendue comme moyen de la « sécurité sanitaire », qui émerge dans les années 80 après une série de crises sanitaires alimentaires.

Les questionnements de la sociologie des risques rejoignent ceux développés par la sociologie des sciences lorsqu'elle examine « la nature et le rôle de l'expertise dans les controverses et les choix sociaux » (Bourdin, 2003, p. 15), et plus largement, les choix et les outils de connaissances scientifiques et techniques. G.C. Bowker et S.L. Star (2000) examinent ainsi les négociations qui sous-tendent plusieurs systèmes de classification (classification internationale des maladies, classification internationale des interventions infirmières et le système de classification raciale sous l'Apartheid), et insistent sur les implications des choix opérés dans la vie sociale. En considérant la construction des critères microbiologiques de la réglementation comme un processus analogue à celui d'établissement d'un standard, je cherche à révéler les classifications qu'ont opérées scientifiques, administratifs et acteurs économiques et leur impact sur différentes entités, fromages, consommateurs, microorganismes.

Poursuivant les travaux sur les risques, Francis Chateauraynaud et Didier Torny (Chateauraynaud et Torny, 1999) s'intéressent aux lanceurs d'alerte et à trois « affaires » (l'amiante, la radioactivité, les maladies à prions). Ils décrivent plusieurs configurations et trajectoires prises par ces controverses socio-techniques, de la vigilance ordinaire à la production de normes, et caractérisent la vigilance comme un aller-retour entre l'attention par la perception, et la vérification fondée sur l'expertise. Je m'inspire de leur analyse pour montrer

que les pratiques de maîtrise du risque alternent entre des pratiques qui engagent les sens et des mesures analytiques fondées sur la microbiologie.

A l'instar de F. Chateauraynaud et D. Torny avec la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), de nombreuses recherches ont pris pour objet les crises sanitaires dans l'alimentation et montré leurs impacts sur la régulation du secteur (voir chapitre 1 §1.1.2), et notamment, à la montée des dispositifs de traçabilité. Avec l'essor des échanges économiques, la traçabilité a émergé comme une alternative aux précédentes stratégies de cloisonnement dans la gestion des maladies contagieuses des animaux, qui s'appuyaient sur l'érection de barrières entre le sain et le malsain (Figué et al., 2015). Pour Didier Torny (1998), elle constitue un mode de gouvernement des choses mieux adapté à des « parasites » (ici, des microorganismes) qui suivent des réseaux de production et de circulation et brouillent les frontières entre des zones saines et contaminées.

A partir des années 2000, de nouveaux travaux en sociologie et en sciences politiques s'attellent à décrire les politiques de régulation de la sécurité alimentaire en dehors des périodes de crises.

1.2. Une régulation partagée entre les services de contrôle et les acteurs professionnels

En 1980 aux Etats-Unis, alors que la campagne électorale de Ronald Reagan remet en cause la légitimité d'une action réglementaire étatique envers les entreprises, des travaux en sciences politiques prennent pour objet la régulation de différents domaines de l'action publique (fiscalité, environnement, alimentation) (Bonnaud, 2019). Ils décrivent différents « styles d'application » de la réglementation (*enforcement style*). Les pionniers de cette approche, Eugene Bardach et Robert A. Kagan (Bardach & Kagan, cités par Bonnaud, 2019), opposent alors dans *Going by the book. The Problem of Regulatory Unreasonableness*, deux styles d'inspection, l'un fondé sur la coopération et l'autre mené à la lettre (*by the book*), à la recherche d'infractions. A leur suite, d'autres travaux décrivent l'action des services de contrôle de l'état au travers de la grille des *enforcement style*. Bridget Hutter (1989) s'intéresse aux variations de la mise en œuvre des contrôles en matière d'environnement entre différents départements et agences de Grande-Bretagne. Elle distingue différentes « philosophies de mise en œuvre » et oppose ainsi un style conciliant (*accommodative*, ou *compliance model of enforcement*) à un style dissuasif (*deterrence model* ou encore *sanctioning strategy*), qui s'appuie plus volontiers sur l'utilisation (ou la menace d'utilisation) de la sanction pénale.

L'autrice propose d'expliquer ces différences en fonction des moyens dévolus aux différentes agences mais aussi en fonction des orientations politiques reçues, et de la distance relationnelle (*relational distance*) entre les inspecteurs et les inspectés. Au sein de chaque agence, les inspecteurs assimilent les attentes qui « *sont signifiées de manière très claires aux agents/inspecteurs par une pression conjointe du supérieur et du groupe de pairs* »¹⁶ (Hutter, 1989).

Au début des années 1990, Ian Ayres et John Braithwite proposent une théorie plus nuancée des stratégies des contrôleurs, la *Responsive regulation*, traduite par L. Bonnaud comme une « mise en œuvre de la réglementation réactive » (Bonnaud, 2019, p. 68). Inspirée par la théorie des jeux, la théorie schématise, sous la forme de deux pyramides, d'une part la hiérarchie des sanctions mises en œuvre par les inspecteurs, et d'autre part, le degré de régulation de l'Etat sur les entreprises d'un secteur donné, de l'« autorégulation » (*self-regulation*) à la régulation « avec sanction automatique » (plus souvent nommée *command-and-control*). Les auteurs considèrent ainsi que les contrôleurs peuvent adapter leur attitude à celles des entreprises plutôt que d'adopter définitivement un style conciliant ou dissuasif.

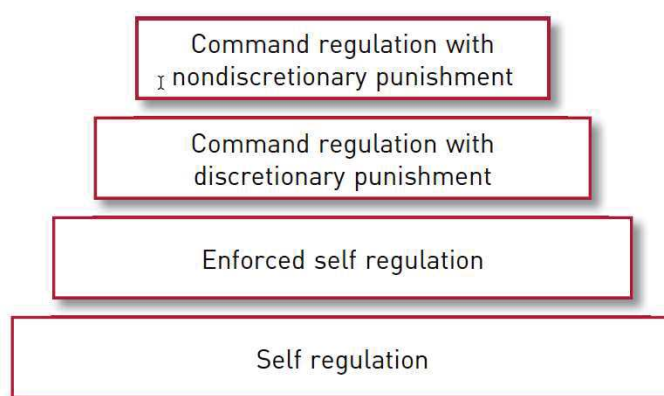


Figure 1: Pyramide des types de régulation de l'Etat.

Source : Bonnaud, L., (2019). Comment théoriser l'action répressive des services d'inspection ? *Revue de science criminelle et de droit pénal comparé* 1, 65–74. p.69

L. Bonnaud (2019) après avoir souligné les différentes limites du modèle de I. Ayres et J. Braithwite, qui ne s'applique pas à tous les secteurs, manque de vérification empirique et possède un caractère prescriptif, constate son recul dans les travaux de sciences politiques sur

¹⁶ « *Adherence to a given enforcement philosophy is built into each agency's organization in a number of ways. Expectations are made very clear to officers/inspectors by a combination of superior and peer group pressure* » (p.162).

la régulation. Elle distingue deux voies de recherche alternatives pour étudier l'action répressive des services d'inspection : d'une part l'étude de la « conformation » des entreprises inspectées à la réglementation (*compliance*), et d'autre part celle des nouvelles formes d'écriture du droit fondées sur le risque (*risk-based regulation*) qui font entrer « des modèles probabilistes d'analyse du risque dans l'écriture des textes réglementaires » (Bonnaud, 2019, p. 74).

Julia Black (2014) montre comment le rôle de l'Etat dans la régulation est reconsidéré dans les travaux en sciences politiques. Leurs analyses ne placent plus le gouvernement et l'administration au centre de la société, et mettent en lumière l'intervention d'autres types d'acteurs (associations, comités techniques, professionnels...). J. Black explique ainsi comment l'« autorégulation » est apparue comme un nouvel enjeu pour les Etats : à travers cette notion, dont le périmètre est variable, réside l'idée d'implication des industriels, voire de leur initiative, dans l'élaboration de règles, qui sont ensuite parfois reconnues par les gouvernements. Dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation, Eve Fouilleux (2010) note le poids croissant des standards privés qui accompagne le retrait des Etats de la gestion des marchés agricoles et agroalimentaires, avec en premier dans l'ordre chronologique, des normes de sécurité sanitaire portées par la grande distribution. L'assimilation d'une démarche d'origine privée dans la réglementation, au cœur des métiers d'inspecteurs, amènent Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle à qualifier la réglementation européenne en matière de sécurité sanitaire des aliments adoptée au début des années 2000, de « corégulation » entre services de contrôle et professionnels de l'alimentation, sur laquelle je reviendrai plus en détail dans le chapitre 1 (Bonnaud et Coppalle, 2009).

L'évolution des travaux en sciences politiques sur la régulation fait écho à une évolution en sociologie de l'analyse des « politiques publiques » vers celle de l'« action publique » (Commaille, 2014). Les recherches sur l'« action publique » font apparaître l'intervention d'une pluralité d'acteurs autres que les acteurs publics dans les « formes de régulation des activités collectives », y compris celles relevant des fonctions régaliennes (Commaille, 2014).

Ces analyses intègrent la notion de régulation, qui permet de montrer comment l'action publique se forme à l'intersection entre de multiples niveaux, de l'échelle européenne à celle des échanges commerciaux internationaux : c'est particulièrement vrai pour les politiques agricoles (Fouilleux, 2000, citée par Commaille, 2014). La notion de régulation permet également d'intégrer « la possibilité de confrontation de logiques contradictoires à l'œuvre au sein de toute société » (Commaille, 2014).

Je propose ici une analyse de l'action publique à deux faces, celle du contrôle de la sécurité sanitaire d'une part, et celle de la construction de la qualité sanitaire de l'alimentation d'autre part, à travers les interactions entre acteurs, à plusieurs échelles, au sein de réseaux nationaux et locaux ; mais aussi à travers les frictions qu'occasionnent le fonctionnement des dispositifs de surveillance et de contrôle. Plutôt que de « styles d'application », je préfère parler de cultures du contrôle qui se forment à l'interface entre les services d'inspection et les organisations collectives de producteurs fermiers, pour analyser comment elles participent à une régulation des exigences réglementaires ou à la production de règles spécifiques.

Montrer la régulation en œuvre et les interactions entre acteurs peut alors emprunter les outils de l'ethnographie : c'est le parti-pris des travaux d'ethnographie de l'action publique.

1.3. Ethnographier l'action publique de sécurité sanitaire de l'alimentation

Au début des années 2000, des travaux à l'intersection entre sociologie du travail et sociologie de l'action publique s'intéressent au travail des services d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments (Boisson et al., 2020; Bonnaud et Coppalle, 2008, 2009; Buckley, 2015; Muller, 2009). A travers l'étude du déroulement en pratique des contrôles, des interactions entre contrôleurs et contrôlés, et des effets concrets des évolutions réglementaires sur le métier des contrôleurs, ils tendent à montrer « la façon dont les normes prennent corps sur le terrain » et « la distorsion qui peut exister entre les principes et les instruments élaborés de façon théorique et la multitude des situations locales dans lesquelles ils sont mis en œuvre » (Bonnaud et Coppalle, 2011, p. 7).

Par une approche ethnographique de l'inspection, ces travaux s'inscrivent dans un courant de recherche plus large qu'illustrent deux ouvrages récents, l'un centré sur un contexte international et l'autre plus spécifiquement français (Brunier et Pilmis, 2020; Walle et Raaphorst, 2018). Couvrant des domaines variés (inspection fiscale, de l'environnement, sociales), le livre coordonné par Steven Van der Walle et Nadine Raaphorst se centre sur le travail d'inspection et les interactions entre inspecteurs et inspectés. Mais L. Bonnaud (2021) souligne le caractère disparate des domaines étudiés et des approches théoriques mobilisées dans l'ouvrage, inspirées par M. Lipsky de la *street-level bureaucracy*, la sociologie interactionniste de la déviance, ou la théorie de la *responsive regulation*. Elle reconnaît cependant l'apport de telles démarches pour montrer que la réalité du travail d'inspecteur est

« faite de négociation, de compromis et d'accompagnement » (p.104) et que l'évaluation de la conformité « ne se conçoit pas sur un mode binaire (conforme versus non conforme), mais [...] est le résultat d'une construction située dans une configuration socio-historique bien définie » (Bonnaud, 2021). Le second ouvrage, exclusivement consacré à des corps professionnels français, principalement, de l'inspection du travail, propose une analyse de l'inspection en termes d'intermédiation pour traduire la réglementation en pratiques. Le point commun de ces travaux est l'approche méthodologique, diversement qualifiée de micro-sociologique ou ethnographique, qui prête attention aux interactions entre les inspecteurs, les contrôlés, et éventuellement d'autres acteurs intermédiaires.

Dans le domaine des politiques sociales, de l'éducation ou encore de la santé, Vincent Dubois distingue trois courants principaux de l'ethnographie de l'action publique (*policy ethnography*). Le premier est orienté vers l'amélioration des politiques publiques (dans le domaine de la sécurité sanitaire, il s'illustre principalement par des recherches en gestion¹⁷); le second regroupe des travaux issus de l'anthropologie culturelle, qui s'intéressent aux « dimensions symboliques des politiques » et aux « mythes culturels » ; le troisième courant rassemble des travaux « davantage centrés sur les acteurs, qui analysent les pratiques et les relations au travers desquelles l'action publique se réalise » (Dubois, 2012). L'auteur promeut des analyses critiques, qui, en filiation directe avec les travaux de Pierre Bourdieu, « tendent à la fois à déconstruire les catégories d'entendement dominantes et à dévoiler les rapports de domination qui structurent les situations observées » (Dubois, 2012). Dans ses propres travaux sur le contrôle des aides sociales, il montre comment les contrôleurs forment leur jugement lors des interactions avec les contrôlés et réalisent un « travail de qualification institutionnelle des situations individuelles », pour les faire correspondre aux catégories bureaucratiques. Il met en lumière la transformation de la politique d'aides sociales, marquée par la montée en puissance de l'individualisation et de la responsabilisation des bénéficiaires ; et la prise en charge par les agents de contrôle des contradictions internes entre les situations socio-économiques rencontrées sur le terrain et la politique de contrôle.

¹⁷ Voir par exemple l'article de Roby Fairman et Charlotte Yapp (2005), qui cherchent des preuves empiriques de différentes approches de mise en œuvre de la régulation en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation. Ils représentent une partie d'un courant pluridisciplinaire plus vaste (microbiologie, chimie, sciences de gestion), qui cherche les ressorts pour améliorer la sécurité sanitaire de l'alimentation avec une triple perspective : évaluation des risques microbiens, et notamment, par l'analyse quantitative du risque ; analyse de la régulation, publique ou privée ; formation des entreprises du secteur alimentaire. Ces travaux sont représentés dans les parutions de plusieurs revues spécialisées en sciences de l'alimentation : Food control, qui couvre le contrôle des processus de transformation alimentaire et la sécurité sanitaire de l'alimentation ; Food policy ; Italian Journal of Food Science.

Ancrée dans l'ethnographie de l'action publique, cette thèse propose une description du travail de terrain des inspecteurs de sécurité sanitaire de l'alimentation, et à travers une approche ethnométhodologique des activités et des raisonnements pratiques (Coulon, 2014), une analyse de leurs interactions avec les producteurs fermiers de fromages au lait cru.

Pour aborder les pratiques de ces derniers, je propose maintenant un bref aperçu des travaux que j'ai mobilisés au sein de l'anthropologie et de la sociologie pragmatique.

1.4. Rendre compte des pratiques et des savoirs pour fabriquer « le fromage qui convient »

L'anthropologie des techniques s'intéresse aux liens entre les humains et leur environnement par l'intermédiaire de la technique, qu'Elise Demeulenaere définit, dans la lignée des travaux de Georges Haudricourt, comme une alliance entre des outils techniques et des gestes pour les utiliser (communication lors du séminaire Humanités Environnementales, 5 mai 2022). Elle porte son attention sur les actes, les gestes, les objets techniques, leur agencement dans le temps et l'espace et leurs variations. Elle émerge dans la première moitié du 20^{ème} siècle avec André Leroi-Ghouran et, par son intérêt pour les cultures matérielles, se distingue de l'anthropologie sociale menée par Claude Lévi-Strauss, et plus généralement de la sociologie française, qui tendait alors à exclure d'autres causes que les facteurs sociaux dans l'explication du fonctionnement des sociétés (Tricot, 1966).

Je m'inspire ici principalement de la notion de chaîne opératoire proposée par André Leroi-Ghouran (2009 [1965]), reprise ensuite par André-Georges Haudricourt, qui permet de restituer la succession de gestes qui souvent, par l'intermédiaire d'outils, aboutissent à une transformation de la matière. Mais les gestes du « sanitaire » se prêtent assez mal à une description linéaire : c'est particulièrement le cas des gestes de nettoyage, intercalés entre plusieurs opérations techniques pendant la traite et la fabrication. La notion de chaîne opératoire me permet surtout de poser, avec les principales étapes de la traite et la transformation fromagère, la toile de fond sur laquelle je distingue ensuite les pratiques des producteurs pour fabriquer le « fromage qui convient » en évitant les contaminations par des microorganismes indésirables. Il s'agit aussi, en suivant la proposition de Ludovic Coupaye, « de mettre conjointement en relief les actions sur la matière et l'ensemble des “réseaux” d'acteurs humains et non-humains mobilisés dans ces opérations » (Coupaye, 2009).

A la suite de François Sigaut et André-Georges Haudricourt, Michèle Salmona s'intéresse aux savoir-faire et aux raisonnements techniques de petits agriculteurs et éleveurs français dans les zones rurales en marge du développement économique. A l'appui d'un travail de recherche-action de près de trente ans, mêlant recherche, formation et intervention, elle développe une analyse inspirée par les pensées de Roger Bastide, sur les savoirs socio-techniques, et de Jean-Pierre Vernant, sur la mêtis, une forme d'« intelligence courbe » qui caractérise, chez les grecs anciens, les ruses des dieux et des héros, mais plus globalement, des capacités mises en œuvre pour composer avec des éléments changeants, telle la mer pour les navigateurs, ou la matière pour les artisans. Ces savoir-faire sont modelés dans l'expérience et le contact avec le vivant et indissociables de la présence des « risques, des aléas et des catastrophes », thèmes absents de la « pensée rationnelle » typique de l'activité scientifique mise au service de la modernisation de l'agriculture (Salmona, 2010).

Dans *Les paysans français, Le travail, les métiers, la transmission des savoirs* (1994), elle décrit avec précision les savoir-faire d'éleveurs de brebis et de vaches, des Pyrénées, du Puy-de-Dôme et de Provence, et propose, dans une approche comparative avec des travaux sur l'Afrique de l'ouest et la Grande-Bretagne, une description du métier d'éleveur confronté aux mutations de l'agriculture et de l'élevage de la deuxième moitié du vingtième siècle. Au centre de leurs activités réside le « coup d'œil », un « élément essentiel dans le diagnostic des maladies et la reconnaissance des animaux » (p. 30), indissociable d'une « conduite affective » du troupeau. Le rôle de soigneur devient de plus en plus prégnant : dans l'assistance à la reproduction, avec le développement de l'insémination artificielle, mais aussi dans les activités de soin et de nettoyage, redoublées par la concentration des animaux dans des espaces fermés et réduits qui favorisent la transmission des maladies, car « L'excrémentiel, la pourriture, l'abject, la lutte avec la mort n'ont pas disparu avec la modernisation, ils se sont amplifiés, exaspérés » (p.39). Reprenant l'expression de l'ethnologue Marie-Christine Pouchelle sur le travail des médecins à l'hôpital, M. Salmona qualifie l'éleveur, à la fois maître et soigneur de ses animaux, de « demiurge souillé ». Le repérage des signes passe par la proximité avec l'animal, et la capacité de diagnostic sur le bon état du troupeau se façonne dans la répétition de tâches quotidiennes et une « attention permanente des sens » (p.127). Claude Compagnone (2006), dans ses travaux sur les mutations du travail de conseiller agricole, témoigne à son tour de l'importance des sens dans le travail des éleveurs. A une « approche technicienne de la réalité », il oppose une connaissance « pratique », qui, face à l'aléas naturel du vivant, abandonne le « rêve de maîtrise », et emprunte là encore au repérage des signes :

Si le technicien a une démarche avant tout intellectuelle, l'éleveur, grâce à ses sens, relève le signe infime révélateur d'une anomalie chez l'animal. Au cours du temps, par expérience, s'élabore en situation une connaissance spécifique. Des lignes d'actions, des lignes réflexes, permettent l'établissement d'un lien direct entre la reconnaissance du signe – un animal malade – et l'acte : le soigner. Le signe est un stimulus pour agir et non plus pour réfléchir, analyser, décider. Il ne s'agit donc plus pour l'éleveur, à un certain moment, de travailler par le détour de manipulation de symboles, mais de procéder par ajustements successifs au vu de la situation et des résultats.

(Compagnone, 2006, p. 228)

Dans la démarche de l'éleveur, la connaissance est ainsi indissociable de l'action, elle est spécifique à un troupeau et s'acquiert dans l'expérience du travail au contact des bêtes.

Cristina Grasseni (2007a) décrit le processus d'apprentissage d'un savoir-voir (*enskilment of vision*) au sein d'une communauté de pratiques, les éleveurs des vaches de race brune des Alpes dans le nord de l'Italie. Il s'agit pour les éleveurs de qualifier les animaux du troupeau au regard d'un schéma de sélection collectif : l'apprentissage s'appuie sur des artefacts techniques, telle la grille d'évaluation morphologique des vaches, mais aussi les figurines-jouets : l'entraînement de l'attention et l'apprentissage des standards de la race commencent dès l'enfance. Les artefacts techniques, s'ils participent à la dissémination de standards, n'empêchent pas l'apprentissage de savoirs situés. Par ailleurs, le savoir-voir prend une forme différente lorsqu'il est exercé au quotidien par les éleveurs dans leur élevage : ils sont alors plus attentifs à l'« expérience vécue par les bovins », vérifiant leur santé et leur corpulence pour évaluer leur accès à l'herbe et à l'eau (Grasseni, 2007, p. 50)¹⁸.

Fanny Chrétien, Jean-François Métral et Paul Olry (2020) se sont quant à eux attelés à décrire comment les fromagers acquièrent un « regard fromager » dans deux filières fromagères françaises sous appellation d'origine protégée (AOP), Comté et Salers. Ils analysent ce processus comme le produit d'une dualité : d'une part, une « vision professionnelle partagée » fondée sur « des savoirs disciplinaires, technologiques et scientifiques » et « socialement construit[e] » au sein d'un « collectif de pairs » ; et d'autre part, des « regards professionnels spécifiques », qui « se constitue[nt] dans des façons singulières, appropriées, de penser et

¹⁸ « *The skilled vision exercised in cattle fairs and the one that characterizes farming practice – on the pastures and in the shed – differ in their degrees of reference to the cattle's lived experience. On the pastures, breeders constantly check the health and plumpness of their cows, reckoning whether they will have enough clean grass and water on the pasture to make it to the end of the season* » (Grasseni, 2007a, p. 50)

d'organiser son activité de fabrication » (p.3). Le regard fromager s'appuie sur une « conceptualisation » actualisée « au contact de la matière et par la rencontre avec l'expérience des pairs » (p.5). Les auteurs mettent en évidence des pratiques spécifiques pour « évaluer et gérer les risques sanitaires » dans la gerle, un récipient en bois utilisé pour le caillage du lait dans l'AOP Salers. Ce regard aide ainsi les fromagers dans la maîtrise des microorganismes, ou encore de la « matière vivante ».

Ils prolongent ainsi le travail sur les savoir-faire liés à la maîtrise de la fermentation dans la fabrication des fromages au lait cru menés par Philippe Marchenay et Laurence Bérard (2005). Ils rappellent d'abord le caractère singulier de la fermentation, entre cru et cuit, nature et culture, et également, entre fermenté et pourri : dans les sociétés occidentales modernes, la crainte exacerbée des microorganismes entraîne l'adoption de pratiques drastiques de désinfection ou de pasteurisation* du lait. Ils insistent ensuite sur la richesse des pratiques pour gérer les ferments et sur le raffinement des savoirs pour identifier et gérer la flore microbienne, qui s'appuient sur des lieux et leur « ambiance », et différents types de bois utilisés comme support ou outils de la fabrication.

L'ensemble de ces travaux s'intéresse finalement à des « savoirs pratiques », que Nicolas Adell (2011, p. 127) distingue des savoir-faire :

Ces « savoirs pratiques », qui peuvent aussi être ceux de l'artisan, englobent en revanche tous les gestes, actions et attitudes qui échappent à l'explicitation et à la pensée, et qui peuvent apparaître sous bien des aspects : une façon de parler, de travailler, d'agir, de marcher, et qui rejoignent donc l'ensemble des « techniques du corps » mises en évidence par Marcel Mauss.

Il distingue aussi les savoirs pratiques des savoirs scientifiques selon quatre critères. Ils se constituent dans l' « habitude et la répétition », et pas dans l' « expérimentation et la mise à distance ». Ils se transmettent par les sens, la vue particulièrement et moins par l'enseignement, le texte et la parole. Ils passent par une exposition par le corps, là où les savoirs scientifiques s'appuient plus sur des objets (texte, affiche, film...), enfin, les savoirs pratiques cherchent plus l'efficacité que l'explication.

Je m'appuie particulièrement sur cette notion de savoirs pratiques pour décrire comment les producteurs fromagers fermiers maintiennent en santé les animaux et évitent la contamination du lait et des fromages par des microorganismes indésirables ; tout en montrant qu'ils mobilisent également des savoirs techniques et scientifiques. Ces savoirs pratiques, acquis dans

l'expérience de l'élevage et de la transformation, rassemblent des gestes, des attentions et des précautions mis en œuvre depuis l'élevage laitier jusqu'à la transformation fromagère. Ils s'hybrident en permanence avec des savoirs techniques et scientifiques, relevant de la biologie, de la technologie fromagère et de la microbiologie, qui offrent des points de repère et des moyens explicatifs ; et parfois, sur des artefacts techniques qui offrent, par des mesures quantifiées, des repères sur la qualité du lait et la présence de certains microorganismes. Je montre enfin comment la préoccupation pour le soin des animaux, et au-delà, pour les fromages et les machines, se manifeste par une vigilance des producteurs à des signes (ou indices) manifestés par les animaux ou inscrits dans les matières en transformation.

1.5. Les produits de terroir entre reconnaissance et contrôle

A partir des années 1990, des travaux, essentiellement en anthropologie et en géographie, ont abordé les « produits de terroir » et les processus « de patrimonialisation » qui amènent à qualifier comme tels des produits alimentaires. La notion de terroir est ainsi avant tout relationnelle, en reliant la qualité d'un produit à un lieu de production : d'après Simon Gérard, « le “terroir” postule l'existence de relations entre les caractéristiques sociales et environnementales des espaces de production et les propriétés matérielles et sensibles des produits qui en sont issus » (Gérard, 2022, p. 139).

Cristina Papa (2021) dégage deux angles d'approche principaux parmi les travaux sur les produits de terroir : celui de l'« institutionnalisation par les procédures de labellisation » et celui de leur « conventionnalisation ». Par ce dernier terme, elle désigne un rapprochement avec les modèles techniques conventionnels, qui provoque un « alignement progressif sur les normes organisationnelles et techniques des filières conventionnelles ». Cette tension entre la reconnaissance de produits et de savoirs techniques spécifiques et l'homogénéisation consécutive à leur labellisation a notamment été étudiée dans le cas des produits sous indication géographique. Laurence Bérard et Christine de Sainte-Marie (2005), après avoir retracé l'établissement des appellations d'origine en France depuis la loi de 1905 sur la répression des fraudes jusqu'à leur reconnaissance européenne en 1992, discutent de leurs effets ambivalents sur les savoirs locaux : ainsi, « la codification oblige à expliciter des savoirs qui allaient sans dire ; elle conduit à une certaine normalisation en écartant des pratiques ou des variantes ». L'institutionnalisation du lien au terroir par les appellations d'origine s'accompagne du renforcement d'un « appareillage technique et institutionnel » en charge de l'examen des demandes et du contrôle du respect des cahiers des charges. Alors que l'Institut National de

l'Origine et de la Qualité (INAO) instruit entre autre les demandes de révision des cahiers des charges, les syndicats de défense jouent un rôle d'animation et de contrôle interne. Jean-Marc Weller (2012) montre ainsi les conséquences pour les éleveurs laitiers des audits internes à l'AOP Epoisses, une appellation fromagère du nord de la Bourgogne : il s'agit pour eux de gérer, de différentes manières, la traçabilité spécifique qu'exige l'AOP. La reconnaissance par une appellation implique donc pour les professionnels et les produits de rentrer dans un régime de contrôle des exigences fixées à l'interface entre les professionnels et les autorités. Elle les soumet dans le même temps aux règles qui régissent les échanges commerciaux internationaux : L. Bérard et C. de Sainte-Marie rappellent ainsi que « protection des dénominations géographiques, industrialisation et mondialisation vont de pair » (Bérard et de Sainte Marie, 2005).

A partir des années 1990, les AOC fromagères sont peu à peu soumises aux normes sanitaires spécifiques à la production fromagère, dont l'élaboration à l'échelle internationale cristallise les tensions entre les pays du sud de l'Europe et les pays anglo-saxons particulièrement suspicieux des impacts sanitaires des fromages au lait cru, laissant de côté la dimension culturelle des produits de terroir (Bérard et Marchenay, 2004). Laurence Bérard et Philippe Marchenay (2004) d'une part, et le géographe Daniel Ricard (1998) d'autre part, soulignent que ces normes participent à accroître la concentration et l'industrialisation des productions de terroir et justifient une pression exacerbée envers des matériaux comme le bois et des pratiques traditionnelles (Bérard et Marchenay, 2004; Ricard, 1998). Au sein même des appellations, un débat oppose les partisans du lait cru et ceux qui sont favorables à son traitement par la thermisation*, la pasteurisation, ou la microfiltration*. Pour les partisans du lait cru, celui-ci garantit un lien au territoire, du fait d'une production artisanale, « peu artificialisée » et d'une proximité géographique entre les éleveurs et les transformateurs. Il n'est cependant pas une obligation dans tous les cahiers des charges, et son usage est contesté par certains gros acteurs industriels, qui, arguant d'une protection sanitaire accrue des consommateurs, préfèrent un lait pasteurisé, thermisé ou microfiltré, où l'ajout de ferments industriels vient pallier l'élimination de la flore naturelle du lait.

Les partisans du lait cru cherchent ainsi à maintenir la singularité des fromages AOC vis-à-vis de produits standardisés et leur « typicité », une notion qui a fait l'objet de multiples définitions. Pour François Casabianca et ses co-auteurs (2006), la typicité résulte d'itinéraires socio-techniques de fabrication pris dans les interactions entre milieux physique, biologique et les

savoirs et usages d'une communauté humaine. Ils définissent ainsi une « typicité liée au terroir » :

La typicité liée au terroir est la propriété d'appartenance d'un produit à une catégorie particulière, construit dans la durée sur un terroir qu'il contribue à identifier et définir, par conséquent lié à une « origine géographique » comprenant des facteurs humains localisés (hommes « porteurs de mémoire », méthodes, pratiques, techniques, ...), et revendiqué par une communauté. Les caractéristiques de la catégorie sont spécifiques au terroir, repérables. La typicité « liée au terroir » est aussi la propriété de distinction par rapport à des produits similaires

(Casabianca et al., 2006, p. 7)

Dans les productions fromagères au lait cru, la typicité a ainsi pu être reliée à des usages et pratiques spécifiques de fabrication, des races, des caractéristiques sensorielles. Mais ce travail de qualification des usages et des caractéristiques de ces productions a lieu alors que les transformations de l'élevage laitier, l'hygiénisation de la transformation fromagère, accompagnées par le renforcement de la réglementation sur la qualité bactériologique du lait, ont entraîné l'appauvrissement en flore microbienne des laits et la généralisation des ferments commerciaux. Avec cette érosion de la richesse microbienne, les acteurs des filières fromagères craignent également la disparition de souches particulières de microorganismes et de ce fait la typicité des fromages de chaque appellation. Dans le Jura, les acteurs de l'AOP Comté interdisent l'usage des ferments commerciaux et sélectionnent des souches dites « autochtones », avant de finalement encourager l'expression de la « flore indigène » du lait (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021). Dans les Alpes du Nord, Murielle Faure (2000) note la disparition des pratiques d'ensemencement naturel alors même que les producteurs fermiers dévalorisent l'usage de ferments sélectionnés du commerce, qui estiment qu'ils appauvrissent le goût des fromages ; les mêmes filières avaient dans les années 1990 entamé une mise en collection de souches pour préserver la typicité de leurs produits (Tancoigne, 2021). Mais la mise en collection ne suffit pas à garantir une typicité liée au terroir. Morgane Millet (2017) souligne ainsi que l'ajout de ferments, même sélectionnés localement, risque d'affaiblir la relation entre le produit et le lieu : les ferments pallient la pauvreté du lait en microorganismes et peuvent ainsi donner un goût « typique » au fromage sans lien avec l'origine du lait ni ses conditions de production.

Les travaux sur les productions fromagères de terroir ont souligné les menaces que représentait une application stricte et hygiéniste des réglementations sanitaires. Ainsi, L. Bérard et P. Marchenay (2004), à l'appui d'observations dans des petits établissements du secteur charcutier et fromager, relèvent plusieurs difficultés : le coût de la mise aux normes, l'impact des mesures d'hygiène sur les processus de fermentation et d'affinage, l'interdiction fréquente de l'usage de bois dans les caves d'affinage. Ils constatent également des différences entre départements dans les contrôles des services du ministère de l'agriculture, certains endossant un rôle de conseil alors que d'autres se montrent « strictement répressifs » (p.184). Ils appellent alors à détacher la question sanitaire de l'« immanence biologique » (p.185) : les normes sanitaires articulent les considérations de santé publique avec un contexte géopolitique, leur application relève également de représentations sur l'hygiène voire d'une crainte quasi-religieuse des microorganismes. Cette crainte se révèle lors de la « guerre de la gerle » au sein de l'AOP Salers. L'usage de la gerle, un récipient en bois dans lequel se réalisent les premières étapes de transformation du lait, est obligatoire pour respecter l'appellation (Bérard et Montel, 2012; Le Gall, 2021, p. 579-580). Mais au début des années 2000, certains gros producteurs, qui lui préféreraient des cuves en inox pour traiter plus aisément les gros volumes de lait, dénoncent auprès des services de contrôle les dangers microbiologiques liés à l'utilisation du bois. L'objet est alors l'objet d'une série d'interdictions et d'autorisations sous condition par les services de contrôle sanitaire, qui perturbent fortement les producteurs : elles attachent à un objet traditionnel un risque, celui de l'implantation de microorganismes pathogènes, et tendent à remettre en cause des pratiques d'entretien douces au profit d'actes de nettoyages plus drastiques. L'épisode met en lumière la focale des services vétérinaires sur les microorganismes pathogènes.

Dans la même perspective que ces recherches, j'étudie au niveau local dans quels enjeux socio-économiques s'insère la régulation de la sécurité sanitaire des fromages au lait cru dans deux territoires ; et le rôle que peuvent jouer des organisations collectives dans la normalisation. J'explore et tente de comprendre les variations des contrôles entre les départements et les différentes conceptions des microorganismes au sein des inspecteurs des services de contrôle de la sécurité sanitaire.

La régulation de la production fromagère au lait cru se déroule au sein d'un réseau d'entités, microorganismes, lieux, consommateurs, qui m'amène à présenter les champs de recherche et les analyses en termes de réseau et d'interactions entre humains et non-humains, qui ont également inspiré cette thèse.

1.6. Une régulation dans les interactions entre microorganismes, objets, animaux et humains

Nicolas Dodier et Anthony Stavrianakis (2018) font remonter aux années 1970 l'irruption dans les sciences sociales des objets hétérogènes, qui hybrident des catégories auparavant séparées, comme la nature et la société, les animaux et les hommes.... Ce sont d'abord les travaux de Michel Foucault sur les dispositifs, le biopouvoir, la gouvernementalité et les « foyers d'expérience », des objets qui constituent chacun un « tout » orienté par un objectif, dans lesquels les individus sont inclus (p.10); ainsi que ceux de Gilles Deleuze et Félix Guattari sur la notion d'« agencement » en littérature, qui insistent eux aussi sur un individu pris dans des rouages, même si ce fonctionnement « machinique » n'a cette fois-ci pas de finalité (p.12). N. Dodier et A. Stavrianakis esquissent ensuite une généalogie de différentes lignées de recherche inspirées par ces premiers travaux. Je m'attarde ici sur trois courants dont les principes méthodologiques et les concepts analytiques constituent des points d'appui pour rendre compte du rôle des non-humains dans l'action de surveillance de la sécurité sanitaire de la production fromagère : la sociologie pragmatique, la sociologie de la traduction et les ethnographies multi-espèces¹⁹.

Rémi Barbier et Jean-Yves Trépos (2007) proposent d'esquisser les principales propositions et outils d'analyse de ce qu'ils nomment une « sociologie des objets », ou encore une « sociologie des collectifs », en référence à Bruno Latour, qui désigne par le terme de collectif « le monde social étendu aux non-humains » (p.36). Cette sociologie analyse le rôle des relations entretenues par les humains avec différentes entités dans le fonctionnement social, au-delà des rôles que la discipline attribuait jusque-là aux objets (outil, infrastructure de base...). Il ne s'agit pas de considérer comme « acteurs » des entités autres que les humains, car être acteur, dans le sens commun, suppose une intentionnalité de l'action ; mais plutôt de reconnaître à ces objets une agence (*agency*), définie comme une « contribution au cours d'action » (p.37). Ce qu'ils qualifient, à la suite de Bruno Latour, de « paradigme non moderne de l'action », se fonde sur deux « déplacements » par rapport à la sociologie. Le premier, c'est celui de la distribution de l'action entre humain et objets réunis dans un « collectif hybride ». Le second, c'est la notion d'« émergence », à savoir, que la rencontre et l'« attachement » entre un humain et un non-humain produit des effets qui ne se résument pas à la superposition de leurs actions respectives

¹⁹ Dans la classification de N. Dodier et A. Stavrianakis, ces courants apparaissent respectivement dans les lignées de la « combinaison des mondes fondées » (p.17), dans les approches « matérielles-sémiotiques » (p.13) et dans l'« anthropologie des agencements » (p.18).

(en somme, que le tout est plus que la somme des parties). R. Barbier et J-Y. Trépos identifient deux façons pour les objets de contribuer au cours de l'action : d'une part, « ils contribuent à stabiliser et à orienter l'action dans une direction préférentielle » ; ou au contraire, ils provoquent une « rupture » et introduisent de l'incertitude, de l' « indétermination » (p.40).

Les auteurs récapitulent également plusieurs outils pour rendre compte des assemblages intermédiaires dans une société élargie aux non-humains. C'est d'abord ce qu'ils qualifient d'« engagements de personnes et de choses » que décrit Laurent Thévenot (1990) dans sa théorie de l'action. Il s'agit de comprendre comment se forme a posteriori le jugement sur l' « action-qui-convient ». Ce jugement fait intervenir des « convenances » ou des « conventions » qui lient les personnes et les objets. En partant de l'exemple de l'utilisation d'un bureau, il distingue ainsi trois formes d'engagement entre son occupant et les choses (ordinateur, chaise...). A la maison, l'engagement prend la forme d'un geste intime et de « convenances personnelles », un « arrangement intime de choses et de gens qui viennent bien ensembles » (p.17). Mais s'il prête le bureau domestique à un invité qui n'a pas la familiarité des lieux, l'hôte réalise des aménagements et laisse des instructions : ce sont des « convenances », « au plus près de la désignation commune des choses et de leurs usages » (p.19). Enfin, des bureaux professionnels doivent être opérationnels pour que n'importe quelle personne puisse en prendre possession. Le rapport avec les objets est plus standardisé, et les termes ne sont plus ceux du vocabulaire commun, ils se réfèrent à des conventions collectives.

Inspirée par cette approche sur l'action qui convient, je propose de rendre compte des actions des producteurs fromagers en évitant l'écueil d'une description normalisatrice des « bonnes pratiques » en matière d'hygiène ou d'une manière d'obtenir « le » bon fromage ; en essayant de montrer l'engagement des producteurs avec les différentes entités de l'élevage et de la fabrication afin de fabriquer le « fromage qui convient ».

La sociologie de la traduction, aussi appelée sociologie de l'acteur-réseau, offre une autre proposition pour décrire les assemblages entre humains et non-humains. C'est la notion de réseau technico-économique, définie par Michel Callon comme « un ensemble coordonné d'acteurs hétérogènes » (Callon, 1991, cité par Barbier & Trépos, 2007). Des opérations de « traduction » sont nécessaires pour inclure de nouvelles entités dans le collectif, par l'intermédiaire de régulations qui prennent la forme de réglementations ou de règles plus locales (R. Barbier et Trépos, 2007, p. 49). Au regard du travail scientifique, la sociologie de la traduction s'intéresse aux « inscriptions » qui par la médiation d'instruments permettent de faire

« écrire » les entités étudiées (dans le cas présent, les analyses microbiologiques font écrire les microorganismes). Ces énoncés circulent ensuite dans un réseau sociotechnique, sont regroupés par des « centres de traduction » qui se fondent dessus pour prendre des décisions d'action : le réseau technico-économique est ainsi un « acteur-réseau ». Les objets jouent un rôle dans les « cadrages » localisés des interactions, et l'action se déroule entre des lieux cadrés et connectés (Callon, 2006).

Enfin, R. Barbier et J-Y. Trépos décrivent un dernier type d'assemblage entre humains et non-humains, celui du « monde d'objets », où les réseaux socio-techniques sont en interaction avec l'ensemble de la société, et notamment, avec les utilisateurs. Dans ces assemblages, une figure importante est celle du « propriétaire de format », qui décide de la fin des controverses et répartit les responsabilités entre les opérateurs techniques (p.53).

Le passage par la sociologie pragmatique et la sociologie de la traduction me permet de décrire comment l'action publique de sécurité sanitaire de l'alimentation fait l'objet de cadrages localisés ou de « traductions » qui rassemblent des acteurs humains et des non-humains (producteurs fermiers, animaux, microorganismes, inspecteurs réunis dans des services de contrôles). Je propose ainsi de considérer deux cadrages, l'un en Auvergne, dans l'appellation d'origine Saint-Nectaire, et l'autre dans la production fromagère fermière d'Ariège. Le terme de « traduction » me permet de rendre compte de l'ensemble des opérations élémentaires de traduction et d'intéressement des différentes entités, dans laquelle des structures collectives jouent le rôle d'intermédiaire entre les entités présentes dans les élevages, les ateliers fromagers et les différents « centre de commande » de l'administration (services départementaux ou au niveau national, la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture). Enfin, j'expose le rôle des analyses microbiologiques, qui en révélant la présence de certaines bactéries, introduisent de l'incertitude dans l'action des producteurs, des conseillers et des inspecteurs, d'abord, dans l'exploitation ou l'atelier de fabrication. Elles agissent également comme des inscriptions qui circulent dans des réseaux interconnectés, ceux d'une appellation d'origine et celui des services de contrôles administratifs, et amènent à prendre des décisions sur la pression de contrôle ou d'analyse.

Au sein des humanités environnementales, les ethnographies multispèces (*multispecies ethnographies*) considèrent également les non-humains : elles proposent de rendre compte des évolutions conjointes (*becoming-with*) entre les humains et d'autres espèces dans des enchevêtrements (*entanglements*) multispécifiques. Thomas Van Dooren, Eben Kirksey et

Ursula Münster (2016) présentent une vue d'ensemble de ces travaux, qui peuvent s'appuyer sur des approches interdisciplinaires, dans l'héritage des approches antérieures à la séparation entre biologie et anthropologie, et s'inspirent des approches écologiques au sein des sciences biologiques. Dans une critique de la classification taxonomique de la science occidentale et en particulier de la biologie, ils considèrent le terme d' « espèce » dans une acception élargie et certains travaux portent même sur des entités non-vivantes (pierre, intelligence artificielle, espèce chimique). Ils partagent deux principes : dans l'enquête, il s'agit de porter attention (*attentiveness*) à d'autres espèces par une immersion à leurs côtés pendant l'enquête, pour mieux les connaître, comprendre leurs besoins et améliorer les conditions d'une vie commune (p.17). Dans l'écriture, ils empruntent des formes narratives originales, souvent des récits, et cherchent à renouveler le vocabulaire pour sortir des oppositions classiques entre nature et culture ou humain et nature.

En rapprochant deux cas d'étude aux échelles opposées, le réensauvagement (*rewilding*) d'un paysage par la réintroduction du loup, et la thérapie par les helminthes avec l'introduction de vers dans le corps humain, Jamie Lorimer (2017) décrit un « tournant probiotique » de la gestion de la santé humaine et environnementale, vers une « environnentalité » probiotique (*probiotic « environmentality »*). Ce nouveau mode de biopouvoir se fonde sur une conception écologique de la vie, considère ces écologies comme instables, et l'absence de certaines formes de vie (une espèce clé-de-voûte comme le loup, des microorganismes ou des parasites dans les intestins) comme la cause de pathologies environnementales et humaines. Cette environnentalité probiotique, qui consiste à réaliser des interventions écologiques sur les milieux par la réintroduction d'espèces, conçoit la vie humaine en interrelation avec d'autres espèces, aux échelles macroscopique et microscopique des microorganismes.

Les études sur les microorganismes se multiplient à la fois en anthropologie et en sociologie des sciences et techniques. Dans un numéro spécial de Techniques et cultures consacré aux « Mondes infimes », les anthropologues Stefan Helmreich et Heather Paxson (2017), notant un intérêt grandissant de la biologie pour les possibilités offertes par les « microbes » (séquençage du microbiote humain, dépollution...), considèrent que l' « abondance microbienne » n'est plus appréhendée comme un « péril » mais plutôt comme une « promesse » (p.250). Comme pour Jamie Lorimer, ce tournant serait en faveur d'une approche écologique où les « microbes » sont pensés comme « des communautés, des entités qui existent au sein d'écosystèmes divers » (p.251). Ces écosystèmes représenteraient de nouveaux modèles et le support de projets culturels tels que celui de la production de fromage artisanal aux Etats-Unis, où certains

producteurs s'intéressent à la capacité de souches singulières à représenter le lien au lieu, en d'autres termes, un terroir.

Si les travaux d'anthropologie sur les microorganismes se multiplient, depuis le microbiote intestinal, les dispositifs de biosurveillance des épidémies d'origine animale ou l'antibiorésistance (Atkinson et al., 2021; Fortané, 2015; Keck, 2017), je m'intéresse ici plus particulièrement aux travaux de l'anthropologue américaine H. Paxson sur la production artisanale de fromages au lait cru aux Etats-Unis. Dans le chapitre 6 du livre *The life of cheese, crafting food and value in America* (2013), elle met en regard l'essor de la production au lait cru avec une suspicion accrue des autorités de contrôle de la sécurité sanitaire. Elle explique ainsi comment aux Etats-Unis, où la fabrication de fromages au lait pasteurisé s'est généralisée au cours de la première moitié du 20^{ème} siècle, la pasteurisation est le principal moyen retenu par les autorités de contrôle pour éviter les pathogènes. Les fromages au lait cru ne peuvent être commercialisés qu'au terme d'un affinage de 60 jours, un délai considéré comme nécessaire pour éliminer les pathogènes. Je propose de revenir sur trois notions développées par H. Paxson : celle d'« *écologie de production* » (*ecology of production*), celle de microbiopolitiques, et enfin celle de régime de maîtrise du risque.

Le concept d'écologie de production est résumé par Simon Gérard (2022) comme « l'ensemble des activités productrices de valeur d'où émerge le fromage artisanal ». La notion fait également référence aux nombreux agents, animaux, flore, microorganismes, outils, qui interviennent dans l'élaboration du fromage. Enfin, elle illustre que la construction de la qualité s'appuie sur un lieu et valorise des pratiques et des formes de vie que l'anthropologue qualifie de « post-pastorales », comme accompagner les troupeaux au pâturage ou traire manuellement les bêtes (Gérard, 2022, p. 148). Rappeler que la fabrication fromagère représente des formes de vie et des valeurs est essentielle à la compréhension de la production fromagère ariégeoise : elle permet de replacer la préoccupation sanitaire au regard des motivations principales de l'installation de producteurs en grande partie issus du mouvement de « retour à la terre » amorcé dans les années 1970 (voir chapitre 1 §2.2). A la notion d'écologie de production, je préfère cependant la notion de « fromage qui convient », précédemment développée, qui permet de décrire un ensemble de motivations et de situations différentes du mode de vie « post-pastoral » auquel peut être apparenté la production fromagère ariégeoise.

Le deuxième concept proposé par H. Paxson (2013) est celui de microbiopolitiques. Inspiré par Michel Foucault, il désigne différentes manières de gérer les rencontres entre humains et

« microbes », et les formes de régulation sociale qui s'exercent à travers cette régulation de la vie microbienne. Ces microbiopolitiques, sont le résultat d'un point de vue anthropocentré, créent des catégories parmi les microorganismes, différenciant des « bons » et des « mauvais » microbes, et promeuvent ainsi certaines attitudes et conduites vis-à-vis des microbes²⁰. H. Paxson restitue ainsi les débats autour de la valeur gustative et des risques liés aux fromages au lait cru aux Etats-Unis à travers l'affrontement entre différentes microbiopolitiques : d'un côté, les activités « pasteuriennes » menées par les autorités de régulation de la sécurité de l'alimentation, qui encouragent l'élimination des microbes, et de l'autre, les efforts « post-pasteuriens » des artisans fromagers pour produire un fromage « sûr », par une collaboration avec des « bons » microbes capables de faire obstacle au développement des « mauvais » (H. A. Paxson, 2013)²¹. L'utilisation du terme « pasteurien » pour caractériser un rapport antibiotique aux microorganismes, a été critiqué par Marine de Guglielmo (2021). Elle contredit l'existence d'un « tournant microbien » : en effet, Louis Pasteur avait déjà développé une pensée probiotique et le qualificatif « pasteurien » tend à assimiler les travaux du savant à ceux du courant hygiéniste (comme l'application au lait par le chimiste allemand Franz von Soxhlet du procédé de chauffage que Pasteur avait mis au point pour le vin, plus tard qualifié de « pasteurisation »).

Une dernière notion m'intéresse ici, c'est celle de la « maîtrise » dans l'activité fromagère artisanale. H. Paxson, pour rendre compte des différents moyens de maîtriser les incertitudes et les risques liés à la fabrication, s'inspire des notions proposées par le designer David Pye. La maîtrise des artisans apparaît comme une maîtrise des risques (*workmanship of risk*)²², qui se caractérise par le jugement, la dextérité et l'attention mais laisse la place à l'erreur humaine et aux défauts des matériaux bruts. Elle s'oppose à une maîtrise de la certitude (*workmanship of*

²⁰ « In this chapter I analyze contemporary debates over food quality through the lens of *microbiopolitics*, a term I introduce to make sense of governmental and grassroots efforts to recognize and manage human encounters with the organic agencies of bacteria, yeasts, fungi and viruses. Extending Michel Foucault's theory of biopolitics to describe the modern exercise of governmental power over citizenry through indirect control over sexual and reproductive behaviors within a population, *microbiopolitics* characterizes means of social regulation carried out through control of microbial life. It entails creating and popularizing categories of microscopic biological agents (*Penicillium*, *E. coli*, *L. Monocytogenes*, *HIV*, etc.); evaluating such agents through an anthropocentric lens (are particular microbes "good" or "bads" for humans?); and promulgating appropriate human behaviors and practices in view of our interrelationships with microorganisms that enable (or possibly derail) human digestion, infection, and inoculation » (p.160)

²¹ « Their post-Pasteurian approach follows Pasteurianism in recognizing risk and guarding against microbial infection, but it moves beyond Pasteurianism in recruiting « good » microbes (including those present in raw milk) as friends and allies in this effort ».

²² «Craftmanship entails a “workmanship of risk” in which product quality remains “continually at risk” throughout the manufacturing process» (H. A. Paxson, 2013, p. 132)

certainty) des industriels, fondée sur une déqualification de la production et une standardisation des matériaux.

Les ethnographies multiespèces rejoignent l'invitation de la sociologie pragmatique et de la sociologie de la traduction à prendre en compte les non-humains, et inspirent mon récit des rencontres entre éleveurs, animaux et microorganismes dans les élevages laitiers et les ateliers de fabrication fromagère. Pour rendre compte du contexte français de la production fromagère au lait cru, moins polarisé que celui des Etats-Unis, je n'adopte cependant pas sans réserve l'hypothèse d'un « tournant probiotique » radical ou d'une opposition frontale entre « pasteurien » et « post-pasteurien ». Plutôt qu'une opposition entre des autorités ultra-hygiénistes et des producteurs écologues microbiens, je décris comment des conceptions contrastées des microorganismes, la crainte de quelques bactéries pathogènes d'un côté, et une vision écosystémique de microorganismes en interaction de l'autre, sont présentes dans ces différents groupes professionnels.

Ce survol de mes ressources bibliographiques a permis de montrer sur quels outils conceptuels cette thèse s'appuie pour développer une analyse qui croise celle de l'action publique avec celle des savoirs pratiques. Dans la deuxième partie de cette introduction, j'expose maintenant la trajectoire et les outils méthodologiques du travail de terrain.

2. Entre contrôleurs et contrôlés : trajectoire et outils de l'enquête

Le moi divisé et contradictoire est celui qui peut interroger les positionnements et être responsable, celui qui peut construire et relier des conversations rationnelles et des visions fantastiques qui changent l'histoire

(Haraway, 1988, p. 586)

Je restitue ici le point de vue et les outils avec lesquels j'ai formulé les questionnements et mené le travail d'enquête et d'analyse. Je reviendrai sur la trajectoire professionnelle qui précède la formulation d'un projet de recherche, puis sur la trajectoire de l'enquête proprement dite, avant de présenter l'équipement méthodologique pour aborder des univers professionnels contrastés (élevage, conseil, contrôle). J'aborderai enfin l'impact de mon positionnement de fonctionnaire du ministère de l'agriculture pendant l'enquête.

2.1. Enquêter sur l'action publique après une expérience professionnelle en administration

La thèse s'inscrit dans une trajectoire professionnelle à l'interface entre sciences de l'ingénieur et sciences sociales d'une part, formation à la recherche et expérience professionnelle en administration d'autre part. Pendant ma dernière année d'école d'ingénieur à AgroParisTech, j'ai, en lieu et place d'une dominante d'approfondissement du cursus d'ingénieur, suivi le master Environnement, Développement, Territoires et Sociétés co-habilité avec le Muséum National d'Histoire Naturelle, qui rassemblait des enseignements de plusieurs disciplines ou courants des sciences humaines (ethnoécologie, sociologie rurale, anthropologie de l'alimentation...). Lors de cette dernière année de formation, j'ai mené un stage de recherche sur les pratiques d'ensemencement du lait par des producteurs de fromages de chèvre fermiers de l'est du Massif central. Si, parmi les questions soulevées par la recherche, figurait la question des contrôles des inspecteurs des services vétérinaires et de leurs rapports à l'hygiène et aux microorganismes, j'étais alors plus intéressée par la préservation de la biodiversité microbienne.

L'année suivante, j'intégrai le corps d'ingénieur des ponts, des eaux et des forêts (IPEF), sous double tutelle des ministères français en charge de l'agriculture et de l'écologie, et après une année de formation, je prenais mon premier poste comme chargée de mission sur les questions d'agroalimentaire et d'emploi à la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture, et de la forêt de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Si mes missions ne portaient pas alors sur la sécurité sanitaire de l'alimentation, certains de mes collègues participaient ou avaient participé à des missions de contrôle dans le domaine animal ou végétal. J'ai également participé à des réunions où des chefs de service de sécurité sanitaire de différents départements partageaient leur sentiment d'impuissance face aux difficultés économiques des entreprises contrôlées, en particulier des abattoirs. J'ai alors observé avec étonnement une organisation hiérarchique distincte de celle dans laquelle j'évoluais dans le domaine de l'économie agricole et agroalimentaire : à la fois très directive, quasi-militaire, avec d'une part le foisonnement d'instructions techniques, des « ordres de service d'action », et d'autre part un soutien et une attention à l'activité pratique des agents de terrain, avec l'existence de réseaux d'inspecteurs départementaux sollicités par des chargés de mission en administration centrale (les personnes-ressources, voir infra). Cette expérience a ainsi éveillé ma curiosité vis-à-vis de collègues, à la fois proches et dissemblables, par leur préoccupation ciblée sur des risques, des bactéries, des parasites, qui semblaient devenir des menaces ou des ennemis, et qui nécessitaient une série de mesures de gestion très proches du registre militaire. Enfin, ces trois années en administration

déconcentrée m'ont acculturée à un univers administratif et donné des clés de compréhension de son fonctionnement.

Au début de l'année 2017, après deux ans sur ce poste, j'ai présenté un projet de thèse dans le cadre d'un dispositif de « Formation complémentaire par la recherche » (FCPR), financé soit par le ministère en charge de l'écologie, soit dans mon cas, par le ministère de l'alimentation et de l'agriculture, ouvert aux ingénieurs de trois corps techniques (les IPEF, mais aussi les Ingénieurs agriculture-environnement, les IAE, et les inspecteurs de la santé publique vétérinaire, les ISPV). Je proposais alors d'étudier les pratiques, les savoir-faire et les actions collectives permettant de préserver la biodiversité des fromages au lait cru et d'explorer les « représentations des microorganismes et de la sécurité sanitaire chez différentes catégories d'acteurs, pouvoirs publics, structures techniques, et acteurs de la fabrication ». J'abordais le sujet avec une culture générale sur l'élevage et les techniques de transformation, des compétences d'enquête ethnographique, et un intérêt pour ce que le contrôle, et plus globalement, les normes sanitaires, faisaient aux producteurs fromagers fermiers. Cette étape de construction du dossier de thèse a été aussi celle des premières prises de contact avec des personnes en poste au ministère de l'agriculture, à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), et également avec Patrice Chassard, président d'une commission de l'INAO et membre du groupe « lait cru ». En mai 2018, mon projet était accepté par une commission constituée de docteurs et ingénieurs des ponts, des eaux et des forêts, en poste dans l'administration ou des établissements de recherche sous tutelle des ministères. Quatre mois plus tard, en septembre 2018, je commençais ma thèse au sein de l'UMR GRED (devenue depuis SENS) : aiguillée par mes directrices, j'ai alors pris conscience de l'intérêt de mon statut de fonctionnaire et de ma connaissance des circuits administratifs pour resserrer le sujet sur le contrôle de la sécurité sanitaire des fromages au lait cru.

Ce travail de thèse est donc aussi à lire comme le résultat d'une trajectoire, celle d'une « transition » d'un monde professionnel administratif vers le monde académique. Elle est marquée par la recherche, à ce jour encore, de différentes places : celle de salariée dotée d'un statut pérenne au sein de doctorantes et doctorants en sciences sociales souvent précaires, celle de doctorante en sciences sociales avec des méthodes qualitatives parmi les doctorants en FCPR rompus aux méthodes de modélisation mais surtout, celle de fonctionnaire avec peu d'espace pour l'exploration et la réflexivité, au milieu de chercheurs exerçant la critique de manière plus systématique. Il s'agissait à la fois d'acquérir des habitudes de travail, le raisonnement et le vocabulaire du monde de la recherche tout en conservant une intelligibilité et une

reconnaissance au sein des réseaux administratifs. Ce positionnement délicat explique en partie le choix d'exclure du périmètre de l'enquête la Direction générale de l'alimentation, où j'aurais trouvé de nombreux homologues : je cherchais à me mettre à distance de ma position précédente en administration pour être capable de porter dessus un regard critique.

Mais cette thèse ne constitue pas le prolongement d'un questionnement réflexif sur mes pratiques professionnelles, relativement éloignées des questions de sécurité sanitaire ; ni, comme je l'ai expliqué plus haut (voir p.15), d'un souci de livrer des recommandations d'application immédiate pour l'action publique. Ma thèse est d'abord le fruit d'une curiosité pour l'élevage et la transformation fromagère, un goût pour la diversité culturelle et biologique que représentent les fromages au lait cru, et dans un second temps, l'envie de faire connaître un fonctionnement administratif souvent perçu comme opaque et rébarbatif. Etudier conjointement les contrôleurs et les contrôlés était ainsi une façon de « donner à voir » le fonctionnement et les logiques propres à l'un et à l'autre, avec un espoir que les différents acteurs s'en saisissent pour questionner un fonctionnement administratif parfois trop rigide ou jugé « en retard » sur les questionnements sociaux et écologiques.

2.2. Trajectoire d'une enquête plurielle

Après la reformulation du sujet de thèse, je me trouvais munie d'une première problématique de recherche : étudier les pratiques et les « cultures du "sanitaire" » dans la production fromagère au lait cru. L'hypothèse de départ était que malgré la centralisation des contrôles par le ministère de l'agriculture, l'action publique de surveillance n'était pas uniforme sur tout le territoire français et se traduisait différemment en fonction des contextes de production et des historiques singuliers des relations entre professionnels et administration.

Cette hypothèse réclamait plusieurs cas d'étude, dans des territoires avec une production fromagère significative, non pas pour réaliser une impossible comparaison terme-à-terme, mais plutôt pour suivre la démarche de l'ethnographie combinatoire « qui, en circulant simultanément sur différents terrains, réunit une jurisprudence de cas propre à identifier les différentes formes d'action dans lesquelles les personnes peuvent s'engager, ainsi que leurs combinaisons possibles » (Dodier et Baszanger, 1997).

Le Massif central, et plus particulièrement les départements du Cantal, du Puy-de-Dôme et de la Haute-Loire, représentaient un terrain d'étude idéal : on y trouve une grande densité d'élevages laitiers, en particulier de vaches, et plusieurs appellations d'origine parmi les plus

anciennes de France : le Saint-Nectaire (1955), le Cantal (1956), le Salers (1961), la fourme d'Ambert et le Bleu d'Auvergne. Le Saint-Nectaire constituait un objet d'étude idéal : il s'agit, en volumes produits, de la première appellation européenne de fromages fermiers et sa technologie, une pâte pressée non cuite peu affinée, la fait classer par les acteurs de la production fromagère et du contrôle parmi les produits « à risque ». Par ailleurs, les responsabilités de Patrice Chassard au sein de l'interprofession et de l'Union des Producteurs de Saint-Nectaire fermier (UPS NF), mais aussi du CNAOL et de l'INAO, laissait entrevoir des liens entre l'échelon local et les arènes de négociation nationale. Enfin, les premiers contacts pris sur le terrain, auprès d'acteurs de la formation et du contrôle, m'ont également aiguillée vers cette appellation perçue comme très axée sur l'« hygiène » dans le sens hygiéniste, à la différence du Salers par exemple dont la fabrication impose l'usage d'un récipient en bois pour cailler le lait (voir supra p.21).

Au regard des départements du Massif central, et malgré une tradition fromagère de tommes au lait de vaches et/ou de brebis, la production laitière est beaucoup plus réduite en Ariège (voir Figure 2). S'il existe une indication géographique, la Tomme des Pyrénées, elle est beaucoup plus récente (1996), d'abord exclusivement réservée à des fromages au lait pasteurisé fabriqués dans des industries du département et des Pyrénées atlantiques : son extension aux fromages au lait cru n'a été officiellement reconnue qu'en 2020. En revanche, les vagues successives d'installations de néo-ruraux ont contribué à partir des années 1970 au renouvellement de la transformation fromagère avec l'établissement, en majorité dans le Couserans, à l'ouest du département, d'une soixantaine de producteurs fermiers, de fromage de chèvre et également dans une moindre mesure, de vache. La plupart d'entre eux, critiques de la modernisation agricole, ont adopté les principes de l'agriculture biologique. Mais la production fromagère ariégeoise se distingue de celle d'Auvergne à la fois par la structure des exploitations, par la diversité des fromages fabriqués, où dominent les fromages de chèvre frais et la Tomme des Pyrénées, et par une organisation collective distincte de celle des appellations d'origine, à savoir une association de fromagers fermiers créée par les nouveaux venus dans les années 1990. Un deuxième intérêt à explorer l'Ariège était la présence de sympathisants des collectifs dits « hors-normes », des collectifs spontanés d'agriculteurs et agricultrices dénonçant le rôle des normes réglementaires dans l'industrialisation de l'élevage. Cette piste s'est finalement avérée peu fructueuse : en Ariège, les activités du collectif, réduit à une poignée d'éleveurs, se sont focalisées sur le soutien aux éleveurs menacés de sanction après des contrôles officiels relatifs au bien-être animal. Par ailleurs, un collectif également naissant était présent en Auvergne, mais

réclamait d'investir un nouveau territoire, l'est du Puy-de-Dôme et la Haute-Loire, une possibilité mise à mal par les confinements successifs décrétés pendant la pandémie de COVID 19.

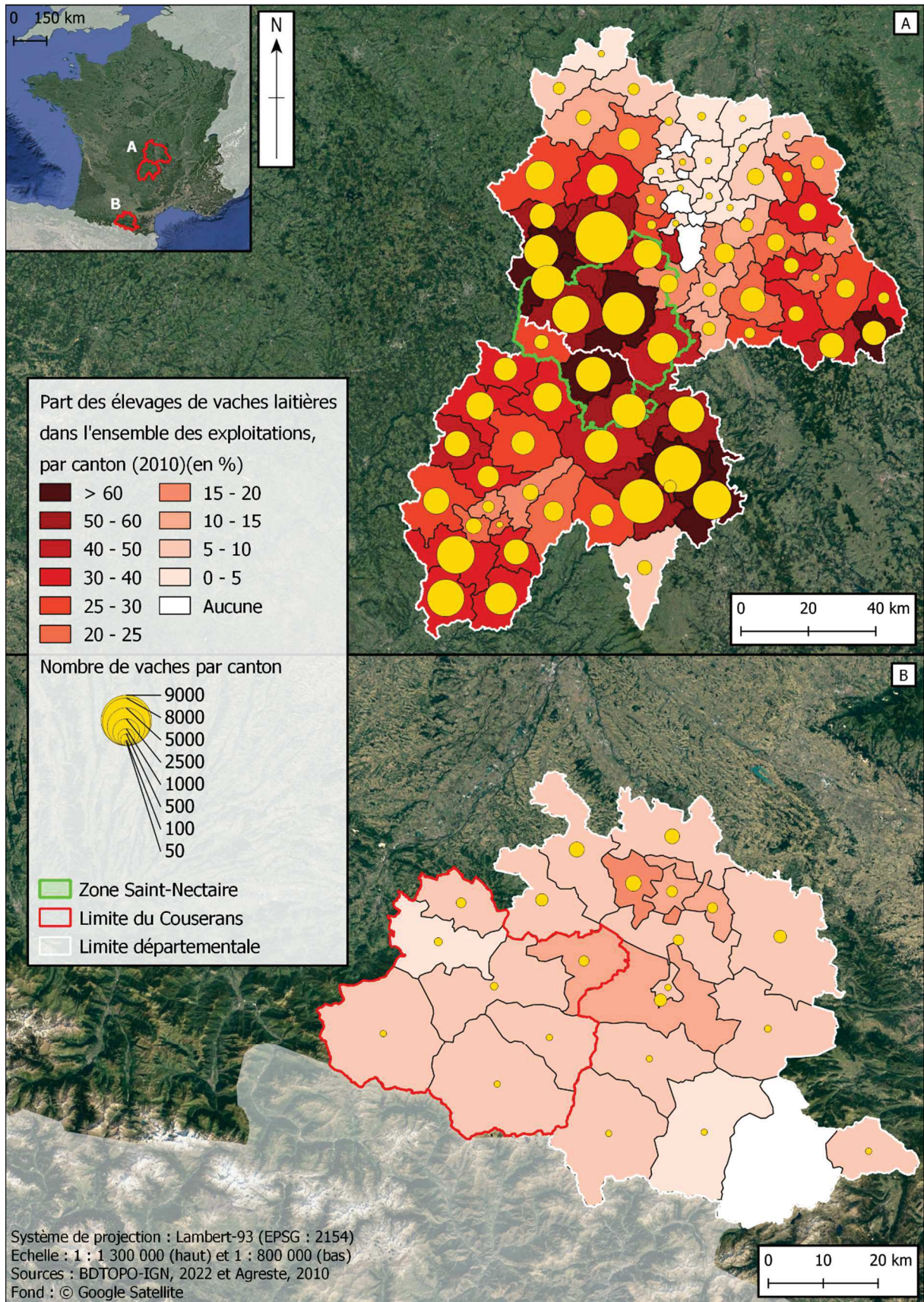


Figure 2: Les exploitations bovines laitières dans le Puy-de-Dôme, le Cantal et l'Ariège.

Réalisation : Auréa Pottier

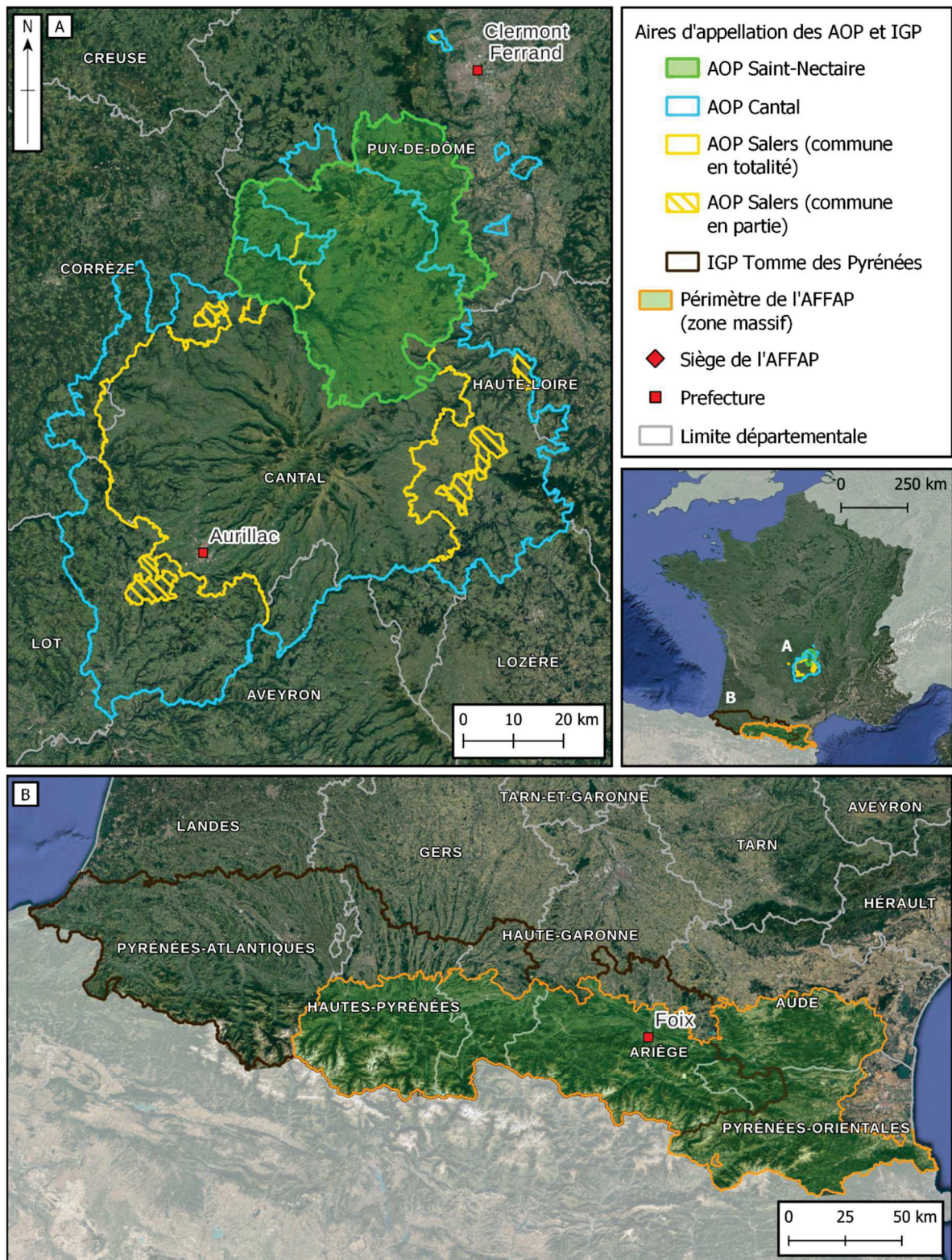


Figure 3 : Les organisations et signes de qualité des terrains de l'étude.

Réalisation : Auréa Pottier

Au-delà de ces deux territoires, j'ai également suivi des réunions de différents réseaux qui mettent en relation des acteurs à l'échelle régionale ou nationale, comme le Réseau Mixte Technologique Fromages de Terroir, qui réunit des chercheurs et des salariés d'instituts techniques et d'organismes de formation pour développer des travaux de recherche et d'accompagnement des acteurs des filières de produits laitiers dits « de terroir », principalement sous appellation d'origine.

L'enquête est multi-située selon le sens que lui donne George E. Marcus (1995), à savoir, menée sur plusieurs sites d'investigation. Ce mode d'enquête permet selon l'auteur de suivre « *la circulation des significations culturelles, des objets et des identités dans un espace-temps diffus* »²³ et « *construit également de manière ethnographique des aspects du système lui-même, à travers les associations et les connexions qu'il suggère entre les sites* »²⁴. De fait, la régulation du « sanitaire » suit des objets en circulation : les fromages dans des circuits de commercialisation, des analyses microbiologiques et des énoncés scientifiques ; elle mobilise différents réseaux d'acteurs, celui des conseillers et représentants professionnels des différentes filières françaises de production de fromages au lait cru, celui des services de contrôle du ministère de l'agriculture, depuis les bureaux de Paris jusqu'aux directions départementales, et celui des chercheurs embarqués dans des recherches avec les productions fromagères de leur territoire.

L'enquête s'est déroulée entre octobre 2018 et septembre 2020, en alternant des périodes d'une à trois semaines dans le Cantal, le Puy-de-Dôme et l'Ariège avec des déplacements à Paris et d'autres territoires à l'occasion de formations ou de séminaires : j'ai ainsi cherché à respecter un équilibre entre les terrains de l'enquête, les disponibilités des acteurs et les obligations universitaires. La pandémie de COVID 19 a également affecté le travail de terrain, avec le confinement de mars à mai 2020, qui a interrompu les enquêtes et les observations de contrôles²⁵.

²³ « *Just as this mode investigates and ethnographically constructs the lifeworlds of variously situated subjects, it also ethnographically constructs aspects of the system itself through the associations and connections it suggests among sites* » (p.96)

²⁴ « *The other [strategy] [...] moves out from the single sites and local situations of conventional ethnographic research designs to examine the circulation of cultural meanings, objects, and identities in diffuse time-space* » (p.96).

²⁵ Les mesures décrétées pendant la pandémie n'ont pas seulement affecté le déroulement de l'enquête, mais aussi ma socialisation de jeune chercheuse : report d'une communication à un colloque, délais allongés pour les articles soumis... Alors que je possédais peu de matériaux pour tenter une synthèse globale, elles ont mis un coup d'arrêt à mes enquêtes de terrain, m'ont privée des occasions pour réaliser des synthèses partielles, ou encore des échanges informels avec les autres membres du laboratoire. En contrepartie, avec la généralisation de la visioconférence, j'ai pu mener des entretiens complémentaires auprès de nouveaux acteurs entre l'été 2021 et le printemps 2022.

J'ai commencé le terrain en suivant des formations, qui m'ont permis de me familiariser avec le métier et le vocabulaire des inspecteurs et celui des producteurs fermiers, et également de nourrir des hypothèses. C'était d'abord une formation de quatre jours sur les produits laitiers à destination des techniciens du ministère de l'agriculture, inspecteurs de la sécurité sanitaire dans les directions départementales, puis quatre formations au sein du Centre de formation professionnelle agricole (CFPPA) d'Aurillac, dans le Cantal, qui bénéficie d'une réputation à l'échelle nationale pour ses nombreuses formations à la production fromagère fermière. J'ai ainsi assisté à une formation de deux jours sur l'« hygiène réglementaire »²⁶, une autre sur l'utilisation de la gerle, de deux jours également, suivi de deux jours consacrés à l'« hygiène en Saint-Nectaire » dans une formation destinée à de futurs salariés d'ateliers de production de Saint-Nectaire fermiers, et enfin, une initiation à la transformation des produits laitiers à la ferme (cinq jours). Invitée par les organisateurs à me présenter et présenter mes questionnements, j'ai été prise dans les échanges avec les participants, avec les inspecteurs notamment, qui pendant les temps de pause, insistaient sur les difficultés rencontrées pendant les contrôles, espérant sans doute que la thèse constituerait un témoignage des conditions d'exercice de leur métier. Les formations m'ont également permis de prendre pied dans le terrain, d'appréhender les relations entre acteurs dans les appellations Salers et Saint-Nectaire, et de prendre quelques contacts de producteurs, productrices.

Après cette phase exploratoire, j'ai réellement commencé l'enquête avec un stage d'une semaine dans une exploitation fermière de Saint-Nectaire : je souhaitais alors selon le principe de l'observation participante, non seulement voir mais aussi éprouver les gestes et pratiques des différentes étapes d'élaboration du fromage. Le contact établi dès les prémises du projet de thèse avec Patrice Chassard a facilité mon accueil dans l'exploitation où il est associé avec son épouse et sa sœur : ils m'ont permis de participer, même maladroitement, à l'ensemble des activités sur l'exploitation, depuis la traite jusqu'aux soins d'affinage du fromage. Il s'agissait ensuite de rencontrer d'autres producteurs et productrices parmi les 205 exploitations fermières de Saint-Nectaire. C'est d'abord par l'intermédiaire de Patrice Chassard que je suis rentrée en contact avec d'autres producteurs et productrices. Pour reprendre les mots d'Olivier Sardan (1995), ce producteur est ainsi devenu un « informateur privilégié », qui m'a la fois mise en contact avec d'autres acteurs, producteurs et productrices, affineurs, et tenue informée des événements locaux relatifs au Saint-Nectaire et aux fromages au lait cru au niveau national. J'ai

²⁶ Intitulée « Utiliser le nouveau GBPH (Guide de Bonnes pratiques d'hygiène) européen pour élaborer son PMS (Plan de maîtrise sanitaire) en production laitière »

sans doute été « encliquée » dans un réseau d'interconnaissances lié au président, avec cependant quelques pas de côté, notamment en prenant contact, à l'occasion du Concours du Saint-Nectaire fermier, avec deux autres producteurs de Saint-Nectaire dans le Cantal.

L'entrée en contact avec les producteurs fermiers d'Ariège s'est faite par des chemins plus variés. Attentive aux discours critiques des normes, j'ai découvert, sur un des stands d'un marché de producteurs de Montpellier une revue, au positionnement « anti-autoritaire et anti-capitaliste », qui abordait parmi les différents objets de ses critiques (tourisme de masse, grands projets, pastoralisme), le rôle des normes dans l'industrialisation de l'agriculture et de l'élevage. J'ai alors envoyé un mail aux membres du réseau inter-régional, équivalent du comité éditorial, auquel j'ai participé quelques mois, et au sein duquel j'ai finalement été mise en contact avec deux producteurs d'Ariège, l'un d'entre eux étant sympathisant des collectifs hors-normes. Un doctorant habitant le département m'a donné les coordonnées de plusieurs producteurs et productrices. Mais le moyen qui s'est finalement révélé le plus concluant a été la fréquentation des marchés où la plupart des producteurs fromagers fermiers vendent leurs produits, en particulier celui de Saint-Girons. Enfin, pour deux autres producteurs, je me suis directement rendue sur leurs exploitations.

Dans la limite des contingences pratiques de l'enquête, j'ai cherché à documenter une diversité de situations dans la production fromagère fermière française. Le lait provient de différentes espèces animales : en Auvergne, les fromages sont produits exclusivement avec du lait de vache alors qu'en Ariège certains sont fabriqués à partir de lait de chèvre (4 fermes) ou de lait de vache (4 fermes), de chèvre et de vache (2 fermes), de chèvre et de brebis (1 ferme) ou exclusivement de lait de brebis (1 ferme). Cette diversité m'a permis d'observer des pratiques de traite spécifiques aux différentes espèces animales et de comparer les différentes conceptions des producteurs et productrices concernant la relation entre l'espèce animale, l'hygiène et la qualité du lait. Les fromages fabriqués sont variés, depuis les petits fromages frais de type lactique* très fréquents en Ariège, dont l'acidité rend difficile le développement bactérien, au Saint-Nectaire, un fromage à pâte pressée non cuite*, humide et au pH plus élevé, plus propice au développement des bactéries. Entre ces deux extrêmes, j'ai observé la fabrication d'autres fromages à pâte pressée non cuite, plus affinés et plus secs : le Cantal et le Salers, très salés, dont l'affinage long permet de réduire le risque d'une éventuelle contamination en *Listeria monocytogenes* ; ou la tomme des Pyrénées, moins affinée et moins salée que le Cantal et le Salers, mais plus acide et moins humide que le Saint-Nectaire. Deux autres principes ont orienté mes prises de contact avec les producteurs : d'une part, l'hypothèse d'un impact non

négligeable des alertes sanitaires sur les pratiques des producteurs, et d'autre part, l'intérêt de documenter la vision politique portée par les discours contestataires des normes.

Si, pour des raisons que je développerai dans le dernier point de cette introduction, j'ai suivi les contrôles des inspecteurs des services de sécurité sanitaire seulement dans la dernière partie de l'enquête, j'ai en revanche pris contact, dès le début de la thèse, avec le référent national produits laitiers du ministère de l'agriculture, animateur d'un réseau de neuf inspecteurs dits « personnes-ressources » du réseau national laits/produits laitiers de la Direction générale de l'alimentation. Celui-ci m'a invitée à participer à deux rencontres du réseau, où j'ai suivi, d'abord pendant une journée, puis, pendant une semaine, les débats sur différents points de réglementation et le travail de préparation des instructions techniques. Sur les conseils de ces inspecteurs et inspectrices, je contactais d'abord les chefs de service (ou adjoints) de chaque département pour obtenir un premier entretien, à l'occasion duquel je présentais mon intérêt pour accompagner des contrôles dans chaque département. En me pliant à cet usage, j'ai été rapidement présentée à l'ensemble des inspecteurs et inspectrices des établissements fromagers : soumis à l'autorité hiérarchique, il leur était sans doute difficile de refuser ma compagnie pendant les contrôles, quand bien même elle a pu ponctuellement déranger leur travail. Les premiers entretiens avec les chefs de service ont permis d'engager des échanges pour organiser un programme de contrôles à mon intention. A travers ce programme, il s'agissait de faire correspondre leur propre classification des établissements, qui combine des catégories administratives avec des types de production, avec la typologie encore mouvante des exploitations que j'avais visitées auparavant, tout en tenant compte des disponibilités des inspecteurs et inspectrices. Ceux-ci ont alors organisé un programme sur une à deux semaines : j'étais accueillie dans les bureaux, où l'on avait mis à ma disposition un bureau et je partais ensuite en contrôle avec les inspecteurs, dans leur voiture de service. Au terme de ces ajustements, j'ai finalement pu accompagner 12 contrôles (quatre dans un département, trois dans le second, cinq dans un troisième). Par souci de symétrie, il aurait été intéressant de rencontrer les producteurs inspectés indépendamment des inspecteurs ; mais, le terrain ayant été prématurément interrompu par le confinement de mars 2020, je n'ai pu établir cette symétrie que dans un département.

Dans le Puy-de-Dôme et le Cantal, l'échantillon d'exploitations visitées permet avant tout d'étudier le rôle des AOP dans l'appui sanitaire : il n'est de ce fait pas représentatif des exploitations du département, où on compte également un nombre croissant de fermes caprines : j'ai visité seulement deux d'entre elles, en dehors de la période de lactation des chèvres, et je

n'y ai pas assisté à un contrôle. Surtout, les inspecteurs ont exclu de m'emmener dans des établissements où ils s'attendent éventuellement à dresser des procès-verbaux, une mesure pénale relativement exceptionnelle dans leur métier ; ou bien où ils anticipent des réactions vives des producteurs : il y a alors, d'après un inspecteur, « rupture de communication ». Si je n'ai pas eu la possibilité de documenter des situations où les éleveurs s'opposent à l'autorité des inspecteurs et aux conclusions du contrôle, ce refus est également informatif : d'une part, de la crainte des poursuites judiciaires (une inspectrice évoque le risque de contestation du PV du fait de la présence d'un tiers) ; et peut-être aussi du souhait de donner une bonne image du métier de contrôleur, trop souvent assimilé à un « flic ».

J'ai également mené des observations au sein de réseaux nationaux des professionnels des filières fromagères, syndicats, structures d'appui technique, notamment, lors d'une journée sur la réglementation en production fermière organisée par la Fédération Nationale des Eleveurs Caprins (FNEC) avec le ministère de l'agriculture et des organisations professionnelles ; lors d'une réunion régionale des producteurs fromagers fermiers du sud-est, et lors d'un concours de fromages de chèvre fermiers. J'ai également réalisé des entretiens avec des chargés de missions dans ces différentes structures (FNEC, CNAOL).

Au fur et à mesure de la thèse, je me suis progressivement trouvé enrôlée avec ma co-directrice Elise Demeulenaere dans le Réseau Mixte Technologique Fromages de terroir, et plus particulièrement dans son groupe fondateur, le groupe « Ecosystèmes microbiens », qui a joué un rôle important dans l'alerte lancée sur l'appauvrissement des laits crus (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021). Le groupe constitue encore le creuset de nombreuses recherches sur les écosystèmes microbiens et notamment sur les effets-barrière vis-à-vis des bactéries pathogènes. J'ai ainsi participé à plusieurs réunions de travail, à une journée de restitution des travaux de recherche et à deux formations à destination de techniciens d'élevage. Cela m'a permis de me familiariser avec les méthodes et concepts de l'étude des écosystèmes microbiens du lait ; et de suivre les principaux points de connaissance et pratiques d'élevage sujettes à controverse. Le réseau m'a également permis de tester la solidité de mes questions et hypothèses de recherche, par des acteurs familiers de la microbiologie fromagère et des connaissances technoscientifiques relative à l'élevage laitier et la transformation fromagère.

Si mon travail est résolument ancré dans les sciences sociales, j'ai cherché à comprendre les processus microbiologiques et les pratiques techniques d'élevage et de transformation d'une part ; les textes réglementaires, infra-réglementaires et le fonctionnement bureaucratique

d'autre part. Ce sont les outils adoptés pour documenter ces deux domaines que je vais présenter maintenant.

2.3. Les outils d'une enquête ancrée dans la production fromagère et dans l'univers réglementaire

J'ai ainsi cherché à m'immerger et à comprendre les codes de deux univers, celui de l'élevage, de la transformation et de son « sens pratique », au sens commun du terme, et celui d'une administration organisée par l'écrit. Il s'agissait, pour pouvoir en rendre compte, d'être attentive aux objets qui comptent pour les différents acteurs et plus globalement, à tout ce qu'ils perçoivent par les sens. J'ai donc eu recours à mes propres perceptions et sensations et j'ai cherché à comprendre, dans les concordances ou les écarts entre mon appréhension de novice et les appréciations expérimentées des acteurs, avec quels éléments ceux-ci forment leur jugement sur la santé d'un animal, l'ambiance d'un bâtiment, l'« hygiène » d'un atelier... Cela se rapproche finalement du portrait proposé par le philosophe pragmatique John Dewey (2010 [1915]) de l'« expérience ordinaire », qui décrit comment les humains perçoivent par les sens les variations de leur environnement et s'adaptent alors pour satisfaire leurs besoins. Cette expérience, qui constitue le fondement de l'appréciation esthétique des œuvres d'art est aussi celle de la démarche du scientifique qui « s'intéresse aux problèmes, aux situations où la tension entre l'objet de l'observation et celui de la pensée est manifeste » (p.48).

Pour transformer cette expérience personnelle en une description des lieux et des séquences d'action, j'ai élaboré une grille d'observation pour les visites des élevages et des ateliers de transformation. Cette grille est inspirée par les premières formations suivies ainsi que par la démarche FlorAcQ, une démarche d'accompagnement des producteurs laitiers conçue dans le cadre d'un programme de recherche mené au sein du Réseau Mixte Technologique Fromages de Terroir : elle est de ce fait empreinte d'un raisonnement techno-scientifique très caractéristique du milieu du conseil en élevage et fromager. Il s'agissait pour moi d'aiguiser mon attention et de qualifier certaines entités ou notions aussi floues que l'« ambiance » d'un bâtiment (voir chapitre 3 §2.1.2), tout en restant attentive à ce que les acteurs pouvaient faire émerger comme autres entités ou pratiques susceptibles d'intervenir dans la circulation des flores microbiennes, notamment pathogènes (voir Annexe 3). Equivalent du canevas pour les entretiens, elle m'a surtout aidée pendant les premières visites pour savoir où porter mon regard.

De plus, son élaboration m'a permis d'arriver dans les exploitations, équipée avec quelques notions techniques, et de m'assurer un socle de crédibilité minimal pour les acteurs.

J'ai en revanche adopté l'attitude inverse pendant les contrôles : je m'y rendais sans avoir « révisé » la grille d'inspection. Je voulais éviter d'adopter a priori les catégories réglementaires et conserver une forme de naïveté vis-à-vis des appréciations des inspecteurs sur la « propreté », l'« hygiène » ou la maîtrise sanitaire. En me fondant une fois de plus sur l'écart entre mes perceptions et les leurs, j'essayais après les contrôles, de les interroger sur les éléments et les « prises », au sens de Francis Chateauraynaud et Christian Bessy (2014), sur lesquelles ils appuyaient leur jugement en situation.

Les observations menées pendant toutes mes enquêtes de terrain couvrent une variété de situations dans lesquelles j'ai adopté des niveaux d'implication variable, d'observatrice discrète au milieu d'autres participants, à l'implication active dans les tâches de la traite, de la fabrication et du nettoyage chez les producteurs (concernant la traite, j'ai rapidement limité ma participation de débutante maladroite : les animaux ressentent la présence d'un humain inconnu et peuvent, par le stress occasionné, produire moins de lait). Nombre de ces observations, en particulier chez les producteurs et productrices, étaient accompagnées de discussions, à l'occasion des pauses qui émaillent la fabrication fromagère et la traite : mêler participation et dialogue m'a permis de distinguer, mémoriser les gestes et pratiques, de chercher une explicitation ou une justification des acteurs.

Une grande partie des entretiens menés étaient ce qu'Olivier de Sardan (1995) qualifie d'« entretien-conversation ». Ils se sont déroulés en dehors du cadre formel de l'entretien en face-à-face autour d'une table, soit pendant la fabrication fromagère ou la traite, ou encore avec les inspecteurs et les conseillers, pendant une pause-café, un déjeuner, dans une voiture. J'ai souvent adopté une attitude proche de celle de l'« entretien non-directif » (Rogers Carl, cité par Vidalenc & Malric, 2013) : après m'être présentée et avoir présenté mon sujet, je laissais mon interlocuteur s'exprimer. Pour éviter un entretien-interrogatoire, je m'appuyais, plutôt que sur une liste de questions, sur une série de thèmes, adaptée en fonction du type d'acteur (représentant ou salarié dans une institution, producteur fermier, laitier, conseiller, contrôleur...) et du moment de l'enquête. Elle constituait un canevas d'entretien, dans le sens donné par Olivier de Sardan (1995), à savoir, un aide-mémoire des « questions qu'on se pose », plutôt que des « questions que l'on pose » (p.8), qui m'a permis de lancer la conversation avec

les interlocuteurs les moins prolixes, et plus généralement, d'orienter la conversation vers des aspects laissés de côté par mes interlocuteurs.

Les premiers entretiens auprès d'acteurs institutionnels (syndicats, organismes de conseil) étaient essentiellement « informatifs » (Beaud et Weber, 2010, p. 207) : ils m'ont permis d'affiner mes questions et de mettre un pied dans le terrain. Ils ont été suivis par des entretiens approfondis chez les acteurs directement impliqués dans la production et le contrôle, axés sur le lien entre les microorganismes et la place du sanitaire dans les pratiques professionnelles des acteurs. Dans certains cas, l'entretien s'inscrit dans une série permettant de développer les thèmes abordés dans les entretiens précédents²⁷. Plus généralement, après la traite, la fabrication, ou le contrôle, je revenais sur certains points saillants, pour amener les acteurs à expliciter certains de leurs actes ou attitudes. Ces échanges s'apparentaient, sans en posséder l'appareillage formel, aux « entretiens d'explicitation » décrits par Isabelle Vidalenc et Monique Malric (2013), pour lesquelles cette « technique d'entretien permet au sujet d'explicitier ce qui est non conscient dans le déroulement de son activité ». Mais il s'agissait plus d'explicitier des gestes à mon égard que pour eux-mêmes, qui semblaient souvent conscients de leurs pratiques.

Au total, 82 observations et 38 entretiens ont été menés auprès d'interlocuteurs et interlocutrices de 73 structures différentes, ainsi qu'auprès de cinq retraités : ces chiffres sont à considérer comme des indicateurs relatifs du poids respectif des observations par rapport aux entretiens, mais pas comme des indicateurs absolus, étant donné la difficile délimitation de la frontière entre observations et entretiens. J'ai assisté à la traite et à la fabrication du fromage dans 19 exploitations (quatre dans le Puy-de-Dôme, quatre dans le Cantal et onze en Ariège), où j'ai mené des entretiens auprès de 25 hommes et 13 femmes²⁸ âgés de 27 à 67 ans²⁹ ; et mené des entretiens (sans observation) dans trois autres exploitations fermières. J'ai par ailleurs assisté à treize contrôles en compagnie de huit inspecteurs et inspectrices (cinq dans un département, trois dans un autre, cinq dans un dernier), et rencontré les producteurs de quatre des exploitations contrôlées, en dehors du contrôle.

²⁷ Parmi ces cas-là, je compte une conseillère d'élevage, deux inspecteurs dans deux départements différents, qui ont organisé ma venue et les observations réalisées avec leurs collègues. Il s'agit également de trois exploitations, où j'ai eu l'opportunité de demeurer plusieurs jours d'affilée ou de revenir.

²⁸ Parmi lesquels on compte des producteurs et productrices, mais également un couple de retraités, quatre salariés en fromagerie (trois femmes et un homme), et deux salariés (une femme et un homme) s'occupant de la traite et de l'élevage des animaux au sein de trois exploitations distinctes.

²⁹ L'âge indiqué est celui des personnes à la date des observations.

J'ai également mené des observations et des entretiens avec des transformateurs (deux affineurs, un artisan fromager, deux coopératives fromagères), des membres d'organisme de formation et de conseil et quatre chercheurs microbiologistes. J'ai assisté à la traite dans huit exploitations laitières livrant leur lait à cinq transformateurs distincts. L'analyse de la régulation de la qualité sanitaire dans la transformation fromagère artisanale et industrielle et chez les producteurs livreurs de lait ne fait pas l'objet de la thèse : elle réclame des investigations supplémentaires relatives aux implications financières du paiement du lait à la qualité et à la relation de dépendance entre les producteurs laitiers et les transformateurs. Cependant, les observations menées dans les exploitations laitières pendant la traite ont constitué un point de comparaison extérieur à la production fermière, et, conjointement à des observations menées auprès d'une conseillère ont participé à une analyse sur les indicateurs microbiologiques de la qualité du lait (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021).

Aux entretiens et aux observations dans les exploitations et dans les services de contrôle, se rajoutent des observations réalisées lors d'événements publics, concours de fromage ou colloque ; sans oublier les nombreux échanges informels survenus pendant l'enquête, lorsque les conditions étaient difficiles pour prendre des notes, enregistrer, comme lors des prises de contacts sur les marchés, ou lors de conversations avec des informateurs personnellement proches.

J'ai eu recours le plus possible à l'enregistrement des échanges par dictaphone, mais j'ai exclu de réaliser une retranscription exhaustive : de nombreux enregistrements durent plus de deux heures (il n'est pas rare qu'ils atteignent quatre heures) ; et ils sont parfois inintelligibles à cause du bruit de fond (machine à traire, bruit de vaisselle...). En complément des notes prises sur le vif, j'ai consigné dans un journal de terrain informatisé des éléments sur la situation de l'entretien et de l'observation, lieu, moment, participants, interactions, éléments de discours dont je n'aurais pu prendre note sur le moment. Réalisé le soir, ce journal prend souvent la forme de récits, auxquels je joignais, suivant la méthode de Stéphane Beaud et Florence Weber, les interrogations et interprétations à chaud des événements. Dans ce manuscrit de thèse, les références à ce document apparaissent en note de bas de page avec la date des observations.

Enfin, ce travail se fonde aussi sur le recueil et l'analyse de documents, imprimés ou électroniques, accumulés tout au long de l'enquête (textes réglementaires et infra-réglementaires, supports de formations, revues professionnelles, documentation technique,

rapports administratifs, sites internet spécialisés, encyclopédie en ligne). Ils proviennent soit directement des acteurs de terrain, soit de recherches internet, et peuvent être partagés suivant deux grands thèmes : d'une part, des documents sur les fromages au lait cru et la question sanitaire au sens large (les « alertes » et les épisodes médiatisés, tel l'affaire Lactalis, ou les recommandations relatives aux jeunes enfants, mais aussi les bénéfices santé), d'autre part, des documents relatifs aux contrôles, aux inspecteurs et aux normes sanitaires. J'ai notamment eu accès à un corpus d'archives privées réunissant des comptes-rendus de réunions du groupe « Force Hygiène-lait cru », un groupe mixte de professionnels du secteur laitier, de la recherche et de l'administration, qui s'est réuni entre 1991 et 1992, et qui m'a permis de réaliser une généalogie de l'élaboration au niveau national et international des « critères microbiologiques » pour les fromages au lait cru (voir chapitre 1).

J'ai particulièrement porté mon attention sur l'infrastructure écrite des contrôles : la réglementation européenne, les textes de loi français, mais aussi une série de documents infra-réglementaires : notes de service et instructions techniques, grilles d'inspections, guide et « vademecums », qui constituent l'équipement des inspecteurs et inspectrices. J'ai également eu accès à un échantillon de la production écrite des services : comptes-rendus de contrôle ; courriers ; bilans d'alertes sanitaires... Il s'agissait de connaître le cadre dans lequel évoluent les inspecteurs, leurs limitations et les marges de manœuvre, et de voir comment ils mobilisent cette réglementation dans leurs pratiques d'inspection. Je cherchais également, dans une démarche analogue à celle de Vincent Dubois dans son ethnographie des contrôleurs des aides sociales de la Caisse d'allocation familiale, à témoigner d'un « souci constant de précision dans les aspects techniques, afin notamment de garantir le sérieux de mon travail auprès de ses lecteurs institutionnels » (Dubois, 2021, p. 55).

Ce souci de sérieux est indissociable d'un double-statut, doctorante et fonctionnaire, sur lequel je propose maintenant de revenir : il s'agit d'examiner son usage pendant l'enquête et son influence sur les propos des acteurs et les situations rencontrées.

2.4. Enquêter avec une « double-casquette »

Concilier l'engagement dans un travail de thèse avec le statut de fonctionnaire, c'est rendre compte d'une réalité observée tout en risquant de révéler ce qui est normalement tenu invisible dans le fonctionnement bureaucratique. L'enjeu est certes académique, celui de produire une analyse critique de l'action publique mais rentre en tension avec un enjeu professionnel, celui

de préserver une crédibilité auprès d'un ministère qui est également mon employeur. Il s'agit aussi de savoir dans quelle mesure et comment, alors que je n'exerce pas de fonctions au sein de l'administration, s'appliquent les devoirs du fonctionnaire, parmi lesquels l'obéissance, la discrétion professionnelle, à savoir « l'obligation faite à tout agent public de ne pas divulguer les informations concernant l'activité, les missions et le fonctionnement de son administration » et le problème « devoir de réserve », qui désigne de manière plus floue « l'obligation faite à tout agent public de faire preuve de réserve et de retenue dans l'expression écrite et orale de ses opinions personnelles »³⁰. L'enjeu est aussi humain, celui de préserver des inspecteurs et inspectrices pour lesquels je ressens une empathie, du fait d'une expérience proche du travail administratif mais aussi des éleveurs et éleveuses, pour lesquels j'éprouve une admiration certaine et un attachement renvoyant à des liens familiaux avec l'agriculture et l'élevage (mes grands-parents, un oncle et un cousin). Ce travail est ainsi empreint d'une subjectivité multidimensionnelle, représentant ce que Donna Haraway appelle des savoirs « situés » (*situated knowledge*). Pour D. Haraway, là où l'objectivité, pourtant valorisée par la science occidentale, s'avère une entreprise illusoire qui confond le point de vue du scientifique avec celui d'un dieu créateur omniscient, le « moi partagé et contradictoire » (*split and contradictory self*) est le seul capable de se relier à différents points de vue et de produire finalement un récit (Haraway, 1988, p. 586).

Pour témoigner de ces différents points de vue, je propose ici de rendre compte des mobilisations successives des statuts de fonctionnaire du ministère de l'agriculture et d'étudiante, que je qualifie un peu trivialement de « casquettes », pendant le cheminement de l'enquête : il s'agit plus de parler de l'impact de différentes « présentations de soi », en référence à Erving Goffman (1973), que d'opérer une déconstruction personnelle de la notion d'« identité ». Je justifierai comment ce positionnement ambigu entre contrôleurs et contrôlés m'amène à une prudence méthodologique pour ménager au mieux les informateurs de terrain³¹.

Le choix d'une « casquette » était un choix stratégique pour enquêter en terrain clivé, partagé entre d'un côté, les inspecteurs des services de sécurité sanitaire des aliments des DD(CS)PP, et de l'autre, des producteurs fermiers, des artisans, des industriels, inspectés à une fréquence

³⁰ Service-Public.fr. Devoir de réserve, discrétion et secret professionnels dans la fonction publique [en ligne]. (consulté le 06/09/2022). <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F530>

³¹ Cette section s'appuie sur la communication « Une posture de recherche ambivalente : étudier le contrôle sanitaire dans la production fromagère au lait cru » réalisée le 7 avril 2021 lors du colloque jeunes chercheurs, « Les chercheur.e.s face au(x) terrain(s) : Être mis.es à l'épreuve, éprouver et faire ses preuves », organisé par les doctorantes et doctorants du Dysolab (Université de Rouen).

variable, et qui pour certains, ont très peu affaire aux contrôles : dans un des départements par exemple, les producteurs fermiers en vente directe sont contrôlés tous les huit ans. Une hypothèse assez vraisemblable était que les inspecteurs n'étaient pas forcément bienvenus dans les fermes : certains épisodes médiatisés ont mis en lumière les conséquences parfois dramatiques de situations de contrôle conflictuelles, comme le décès de Jérôme Laronze (voir supra). Les premiers indices recueillis dans la première année d'enquête ont conforté ce présupposé : ainsi, d'après une informatrice, les producteurs de son département appelaient la DD(CS)PP « la Gestapo », dans un autre on évoquait des contrôles où l'inspecteur était accompagné d'un « médiateur ». Le déroulement des contrôles sanitaires semblait globalement marqué par des tensions. Je me trouvais progressivement embarquée dans une « réalité polarisée », pour reprendre les termes d'Eve Gardien qui lors de son enquête dans un service de rééducation d'accidentés médullaires, constatait « deux perspectives en présence », celle des patients et celle des soignants et « l'impossibilité pour les acteurs de concevoir sa neutralité » (Gardien, 2013, p. 42). Si E. Gardien se trouvait prise entre des acteurs cohabitant au quotidien dans les mêmes locaux, j'avais pour ma part la possibilité de séparer les occasions de rencontre. J'ai ainsi consacré la première année d'enquête aux producteurs fermiers et la seconde aux inspecteurs, en tentant de ménager la confiance de chacun des camps.

Se présenter était alors un élément déterminant pour établir une relation de confiance. Pendant la première année d'enquête auprès des producteurs, j'ai privilégié le statut d'étudiante, une identité rassurante pour de nombreux interlocuteurs (Beaud et Weber, 2010, p. 82). Ceux-ci me posaient parfois des questions, sur mes origines, géographiques, ou sociales, mais aussi sur mon financement, ou mon parcours. Être honnête me semblait être un juste retour de leur accueil et de la confiance accordée : j'ai donc mentionné à quelques-uns mon parcours antérieur en administration et mon statut de fonctionnaire du ministère de l'agriculture. A l'inverse, j'ai clairement mis en avant ma casquette de fonctionnaire pour entrer en contact avec les inspecteurs et leur hiérarchie, ce qui a sans doute facilité les contacts avec les chefs de service des différents départements.

Les réactions de mes interlocuteurs ont été plurielles. Beaucoup de producteurs s'accommodaient bien de ce statut d'étudiante, certains soupçonnaient même que je souhaitais devenir productrice de fromages fermiers : le statut d'étudiant est pour eux d'abord celui d'un apprenti. Un producteur, en plaisantant, a lancé que je serais peut-être plus tard inspectrice. Dans deux autres fermes, où j'avais révélé ma double identité, les producteurs m'ont adressé des questions pour comprendre l'élaboration et la logique des normes sanitaires. La

convergence entre leurs intérêts et ma recherche témoigne alors de ce que G.E. Marcus qualifie d' « *identifications ambivalentes* » (*ambivalent identifications*) » (Marcus, 1995, p. 112) : j'étais placée à mon tour dans le rôle d'informatrice, voire celui d'une sorte d'agent-double. Pour les acteurs du contrôle, j'étais souvent assimilée à une collègue, ce qui ressortait explicitement de leurs propos ou de leurs attitudes pendant les semaines passées en leur compagnie : dans deux départements, on m'a ainsi proposé un bureau dans les locaux du service. Ils m'ont aussi investi d'autres attentes : celle de les renseigner sur la situation des entreprises fromagères du territoire, suite à une alerte sanitaire ; à une autre occasion, celle de porte-parole pour témoigner auprès d'une direction parisienne bien éloignée de leur propre lieu d'exercice professionnel, de la dégradation des conditions d'exercice du métier ; ou encore, de confidente sur les difficultés de positionnement vis-à-vis d'un producteur pendant la gestion d'une alerte sanitaire. Ces inspecteurs et inspectrices témoignaient alors de leur intérêt pour une recherche qui pouvait leur donner accès à une autre compréhension de leur propre activité et de celle des producteurs et fabricant ; en somme, à une réflexivité sur leur activité professionnelle.

Finalement, le statut d'étudiante a fonctionné comme le support de projections sur mon identité future, dans le spectre des situations envisageables : productrice, inspectrice, ou agent en administration centrale, à la Direction générale de l'alimentation. Ces projections ont sans doute influencé les propos des enquêtés qui pouvaient ainsi me considérer comme une possible alliée ou au contraire un obstacle à leur activité.

Passer du statut d'étudiante auprès des acteurs contrôlés à celui de fonctionnaire en thèse auprès des inspecteurs a permis dans un premier temps d'éviter une présentation ambiguë et susceptible de susciter la méfiance, en particulier chez les producteurs fermiers. Cette compartimentation n'a plus tenu lorsque j'ai commencé à accompagner les inspecteurs et inspectrices dans leurs contrôles, me retrouvant alors en présence des deux « camps » : ma place est devenue plus incertaine. Le temps du trajet en voiture était parfois l'occasion d'une discussion pour convenir de comment l'inspecteur ou l'inspectrice me présenterait aux fermiers. Mais c'est bien souvent comme stagiaire que j'étais finalement présentée, une étiquette problématique qui m'assimilait aux rangs des inspecteurs, qui compliquait le maintien d'une « équanimité relationnelle » (Gardien, 2013, p. 42) et qui entravait la possibilité de retourner plus tard dans l'exploitation. Mais corriger ce qualificatif c'était prendre de la distance avec les inspecteurs et inspectrices et ainsi courir le risque de perdre leur confiance. J'ai ainsi composé avec la place à laquelle j'étais affectée par les inspecteurs et inspectrices, car, en reprenant les mots de Gérard Althabe et Valéria A. Hernandez (2004, p. 9) : « nos interlocuteurs nous

investissent dans leur monde et c'est à partir de cette place qui nous est imposée que nous construisons notre démarche ».

Si j'ai d'abord tenté de me faire la plus discrète possible, j'ai rapidement compris que ma présence modifiait indubitablement le cours du contrôle. Des inspecteurs et inspectrices m'ont rapidement expliqué que la présence d'un tiers établissait souvent un climat plus apaisé pour les échanges, un procédé auquel ils avaient parfois recours. Dans deux départements, ils m'ont même invitée à poser des questions aux producteurs et productrices, ce qui rallongeait la durée des inspections et amenait les discussions sur des aspects qu'ils n'auraient pas abordés autrement, comme l'historique de l'exploitation, la formation des producteurs et productrices, ou certaines pratiques de fabrication.

Enquêter sur les contrôles nécessite d'être particulièrement attentive pour éviter aux acteurs de terrain des difficultés (vis-à-vis des inspecteurs pour les producteurs), de leurs collègues ou de leur hiérarchie (pour les inspecteurs). Je devais faire preuve de retenue, réfléchir en permanence à ce qui, reprenant là encore les propos d'Eve Gardien, « pouvait être publicisé, devait l'être ou au contraire, ce qui devait demeurer dans l'ombre » (p. 44). L'enjeu était méthodologique, celui de créer de la confiance pour passer d'un bord à un autre. Il était aussi éthique, car je ne voulais pas trahir cette confiance par des délations involontaires. Ces précautions expliquent l'absence d'une symétrie totale dans l'enquête : il aurait été facile de suggérer aux inspecteurs de contrôler les exploitations que j'avais déjà enquêtées, afin d'avoir deux perspectives sur les pratiques sanitaires, celle des producteurs, et celle des inspecteurs. Mais je ne souhaitais pas faire subir l'épreuve d'un contrôle sanitaire aux producteurs et productrices qui m'avaient ouvert leurs portes et accordé leur confiance. J'ai ainsi choisi de conserver la confiance plutôt que de provoquer une situation a priori utile pour la recherche. Ce souci de préserver au mieux les enquêtés m'a logiquement amenée d'une part à remplacer les prénoms par des pseudonymes, à l'exception des personnages publics, changer occasionnellement le genre des interlocuteurs ; et à limiter la description des exploitations et du déroulement des contrôles.

Cette introduction achevée, je vais maintenant aborder dans le premier chapitre de cette thèse la généalogie des contrôles sanitaires et de la normalisation de la production fromagère au lait cru à partir de la seconde moitié du XXe siècle. En articulant plusieurs échelles, depuis les territoires de l'enquête jusqu'aux processus nationaux de normalisation, je prends pour fil directeur le processus de mise sous surveillance de certaines bactéries « pathogènes ».

Chapitre 1 : A l'origine de la surveillance : genèse des contrôles et des normes sanitaires dans la production fromagère au lait cru

Ce chapitre est l'occasion de poser les principaux jalons historiques de l'action publique de contrôle de la qualité sanitaire dans la production de fromages au lait cru, en France et dans les deux territoires de l'enquête. Ce faisant, il s'agit de suivre la voie de l'historien Peter Atkins, qui propose de mener une histoire des aliments qui prenne en compte leurs dimensions matérielles : l'alimentation est ainsi l'objet de contestations et de négociations et métisse des caractéristiques naturelles et culturelles (Atkins, 2016, p. xiv). A l'appui d'une histoire de la qualité du lait en Grande-Bretagne entre 1850 et 1950, il s'interroge ainsi sur la qualité matérielle du lait et des produits laitiers, et conclut :

La réponse est que la qualité des aliments [...], même lorsqu'elle est définie en termes physiques ou organoleptiques, a pris de nombreuses formes, et mon objectif dans ce livre est de démontrer que la plupart de ces dimensions ont des origines historiques et que leur application actuelle est mieux comprise comme faisant partie d'un processus social dynamique qui a été fortement influencé par les propriétés de la matière

(Atkins, 2016, p. xx)³².

Inspirée par sa démarche, j'essaie de montrer que le fonctionnement actuel des dispositifs de contrôle des ateliers fromagers, des normes et de la surveillance des microorganismes dans le lait et les fromages au lait cru, hérite d'une histoire et que la qualité sanitaire ne relève pas uniquement des caractéristiques des microorganismes, du lait et des fromages, ou pour reprendre les mots de L. Bérard et P. Marchenay (2004), d'une « immanence biologique » (ou physico-chimique). Sans prétendre proposer ici une histoire complète, qui réclamerait une démarche différente de celle adoptée pour réaliser ce travail, je souhaite montrer l'origine de ces dispositifs, situer leur émergence dans un contexte socio-économique et politique, et mettre en lumière certaines des négociations et discussions qui ont accompagné leurs évolutions.

³² « *The answer is that food quality, more broadly, even when defined in physical or organoleptic terms, has taken many forms and my purpose in this book is to demonstrate that most of these dimensions have historical origins and that their present-day application is best understood as part of a dynamic social process that was strongly influenced by the properties of the material* »

La première section du chapitre synthétise les principales étapes de l'émergence d'une préoccupation publique pour la salubrité des aliments puis de la normalisation de la production fromagère au lait cru. La deuxième section retrace les histoires croisées de la production fromagère et de l'action publique de contrôle de la qualité sanitaire sur les deux territoires de l'étude.

1. De la salubrité des aliments à la sécurité sanitaire

A défaut d'une histoire complète, je propose dans cette première section une approche généalogique de la régulation de la sécurité sanitaire dans la production de fromages au lait cru. En rappelant le contexte dans lequel ont été conçus ses outils et ses dispositifs, je montre comment le dispositif actuel hérite d'une double problématisation, d'abord en termes d'hygiène, avec l'industrialisation de l'agriculture et de la transformation alimentaire des années 1960, puis en termes de risques, avec la multiplication des crises sanitaires des années 1980 à 2000.

Il s'agit d'abord, à l'appui des travaux menés par les sociologues et politologues sur le contrôle de la sécurité sanitaire et la régulation des risques sanitaires, de retracer le passage d'une préoccupation de salubrité des aliments et de santé publique vers une action publique en termes de gestion du risque, un terme qui (plutôt que « politiques publiques ») traduit la participation et les interactions à différentes échelles de multiples acteurs, privés et publics (Commaille, 2014). Dans un second temps, je montrerai comment la normalisation du secteur de la production laitière et fromagère suit la double problématisation de l'action publique de contrôle de l'alimentation, par l'hygiène et les risques.

1.1. De l'inspection des abattoirs à la co-régulation des risques sanitaires

Pour comprendre la surveillance et les contrôles exercés sur les fromages et fabricants de la production fromagère au lait cru, je distingue ici trois moments de l'évolution du dispositif public de contrôle de l'alimentation. Il s'agit tout d'abord de revenir sur l'historique des services d'inspection vétérinaire responsables du contrôle des établissements alimentaires, qui se sont constitués autour de l'inspection des abattoirs et du contrôle de la salubrité de la viande (1). Dans un second temps, je rappelle la transition dans la formulation de l'action publique en

matière de contrôle, de la salubrité des aliments vers la surveillance de la sécurité sanitaire, dans un contexte global de préoccupation pour les risques nouveaux liés à la modernité (2). Ce glissement vers la sécurité sanitaire de l'alimentation s'accompagne du partage de la surveillance avec les acteurs professionnels, qui acte le passage d'un contrôle étatique vers une « co-régulation » des risques (3).

1.1.1. La naissance d'un corps et d'un dispositif de contrôle

Si la préoccupation pour la production et la commercialisation de denrées saines existe depuis longtemps, c'est au 19^{ème} siècle que Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle (2011) font remonter « les formes d'intervention de l'Etat » que nous connaissons aujourd'hui, avec l' « émergence du modèle français de salubrité des aliments ». Ils relatent alors la montée de deux enjeux : garantir la salubrité des viandes et lutter contre les fraudes et falsifications.

Pendant l'Ancien Régime, l'inspection de la salubrité des viandes est du domaine des bouchers, qui vérifient l'état de santé des animaux dans des « tueries » particulières situées à côté de leur étal. Mais au 19^{ème} siècle, les nuisances causées par les animaux en ville poussent les autorités à interdire les tueries particulières et encourager la construction d'abattoirs municipaux. La vérification de l'état de santé des animaux destinés à la consommation humaine devient ensuite la prérogative des vétérinaires. Pendant la Commune de Paris, ceux-ci sont sollicités pour distinguer les chevaux malades de ceux destinés à être mangés. En 1878, le concours d'inspecteurs de boucherie de la préfecture de police de Paris est réservé aux vétérinaires diplômés, puis dans les années 1880, la loi institue la présence des vétérinaires pour l'inspection des viandes dans les abattoirs municipaux. Ceux-ci commencent à s'intéresser à la transmission par l'alimentation des maladies animales à l'homme, un intérêt qui leur permet au début du 20^{ème} siècle, d'étendre progressivement le périmètre des inspections à l'ensemble des produits d'origine animale. Il s'agit d'abord du lait, après la démonstration qu'il est le support de la propagation de la thyphoïde et également suspecté de transmettre la tuberculose bovine, puis de la charcuterie, du beurre, et plus tard, la volaille, les gibiers, les poissons, jambons, et œufs (Bonnaud et Coppalle, 2011, p. 15-16). L'essor de la consommation de lait dans les villes à partir de la fin du 18^{ème} siècle s'accompagne, en sus de la suspicion de transmission de tuberculose bovine, de différents problèmes sanitaires retracés par l'agronome Pierre-Olivier Fanica (contaminations biologiques ou encore chimiques) : c'est plus particulièrement le problème de la mortalité infantile qui suscite un affrontement entre partisans du lait cru et du

lait pasteurisé, qui s'appuient alors sur les développements issus de la théorie des germes de Pasteur pour promouvoir la stérilisation du lait ainsi que l'allaitement maternel (Fanica, 2016).

Alors que les vétérinaires reprennent pour partie les fonctions jusqu'alors assurées par les bouchers, à savoir, l'examen de l'état de santé des animaux avant l'abattage, ils se font aussi les gardiens des préoccupations du mouvement hygiéniste, surveillent le nettoyage et « tentent aussi de domestiquer les comportements » (Bonnaud et Coppalle, 2011, p. 15). Le souci du nettoyage est présent dès la conception des abattoirs : « Il faut que les murs facilitent le nettoyage (crépis, blanchis), que les sols soient inclinés pour que les eaux s'écoulent, et que l'aménagement de l'abattoir crée une séparation entre la zone de l'abattage et les parties dédiées à la découpe » (Bonnaud et Coppalle, 2011, p. 12). Avec la loi de 1965 sur l'organisation du marché de la viande, les agents municipaux ou des syndicats de commune sont intégrés aux corps des vétérinaires du Ministère de l'agriculture qui deviennent titulaires de la mission d'inspection des aliments d'origine animale³³.

Adoptée après un XIX^e siècle marqué par les nombreuses fraudes et falsifications des aliments (vin, lait...), la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications est d'abord, selon L. Bonnaud et J. Coppalle, un texte de « régulation économique », pour « défendre les producteurs de produits sûrs et vrais, et l'exercice d'une concurrence plus sincère ». D'après ces auteurs, elle conforte un mode scientifique d'administration de la preuve avec le recours aux analyses de laboratoire comme preuve d'une qualité des aliments qui se définit d'abord par l'absence d'adultération. Sa mise en application amène l'Etat à structurer un mouvement entamé à la fin du 19^{ème} siècle dans les plus grandes villes avec des « bureaux municipaux d'hygiène », enrôlés au sein d' « un dispositif d'enquête et d'analyses qui relève de l'Etat ».

Entre le XIX^e et le XX^e siècle se mettent ainsi progressivement en place en France deux dispositifs de contrôle des aliments et des établissements, d'abord par les municipalités puis de façon centralisée, par l'Etat. Ils visent à garantir la qualité des produits, dans un souci de santé publique des consommateurs, mais aussi économique, pour protéger les fabricants alimentaires honnêtes des fraudeurs. Pour L. Bonnaud et N. Joly (2012), quantité, qualité et salubrité de l'alimentation sont, dès l'origine des dispositifs de contrôle moderne de l'alimentation, indissociables.

³³ Loi n° 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande, (1965). <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006068254/>

1.1.2. Le tournant de la sécurité sanitaire

Après la seconde guerre mondiale, la structuration du marché commun au sein de la Communauté européenne entraîne la mise en place d'une réglementation harmonisée à l'échelle européenne, avec parmi les textes les plus anciens, les directives de 1964 relatives au commerce des animaux vivants et aux normes pour la viande (Lawless et Wiedemann, 2011). Dans le même temps, le développement de l'industrie et l'allongement des circuits de commercialisation provoquent le renforcement des réglementations héritées du 19^{ème} siècle (Bonnaud et Joly, 2012). Dans les années 1980 à 2000, suite aux crises du SIDA puis du sang contaminé, un basculement opère dans l'action publique sanitaire avec l'émergence du terme de « sécurité sanitaire », retracée par Julien Besançon, Olivier Borraz et Catherine Grandclément-Chaffy (2004). Dans une période de restructuration du système de santé, l'Etat réaffirme ses fonctions régaliennes et étend le domaine de la sécurité : la « sécurité sanitaire » prend alors le pas sur une gestion de la santé publique, définie comme une « approche collective et globale de la santé, [...] qui privilégie la prévention de pathologies saisies à travers des causes ou facteurs de risque associés à certains groupes au sein de la population générale » (Girard, 1998, cité par Besançon et al., 2004). S'y substitue une nouvelle approche :

La sécurité sanitaire [...] vise avant tout des produits et des activités qui présentent un risque ou un danger pour la santé des populations et pour lesquels on attend des pouvoirs publics qu'ils interviennent par une action régulatrice portant précisément sur la source de ces produits ou activités.

(Besançon et al., 2004, p. 8)

La transition est celle d'une démarche préventive à l'échelle de la population vers une gestion des risques centrée sur les produits. L'alimentation est à son tour le théâtre de crises : encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), OGM, dioxines, listérioses... L'hygiène et la santé publique sont reconfigurés par l'approche de sécurité sanitaire, dans laquelle la sécurité sanitaire de l'alimentation constitue un sous-champ, ainsi défini par J. Besançon, O. Borraz et C. Grandclément-Chaffy :

Cette notion recouvre l'ensemble des textes, des procédures et des activités qui vise à prévenir l'avènement de problèmes de santé liés à la consommation de produits alimentaires ou, le cas échéant, à gérer au mieux l'apparition de tels problèmes en vue d'en limiter la portée ou d'en empêcher la réplique

(Besançon et al., 2004, p. 7)

La sécurité sanitaire représente ainsi un ensemble composite visant à codifier les activités pour éviter la reproduction de nouvelles crises, et son adoption intervient en réaction aux crises précédente. Le mécanisme d'évolution de l'action publique vis-à-vis de la santé des populations par les crises sanitaires est documentée par la sociologue Virginie Gimbert dans une enquête de terrain au sein de la Direction générale de la santé et la Direction générale de l'alimentation (Gimbert, 2005). Elle explique comment le risque sanitaire, documenté par des experts, principalement épidémiologistes, et mis en lumière par les médias, est d'abord un problème public, mais susceptible d'entraîner des poursuites pénales pour les responsables politiques et administratifs, il se transforme alors en un problème politique. Face à ce risque politique et judiciaire, les pouvoirs publics transforment le dispositif de gestion des risques en créant des agences, sur l'avis desquelles les fonctionnaires s'appuient de plus en plus, espérant ainsi se protéger en cas d'éventuelles poursuites³⁴. A cette évolution globale du système de gestion, se combine une évolution de l'organisation interne des administrations publiques, par le biais d'une « rationalisation des pratiques » (Gimbert, 2005, p. 68). Elle s'inscrit dans un mouvement de modernisation des administrations publiques, a pour outils principaux la publication de guides de bonnes pratiques, la mise sous assurance qualité, l'établissement de « standards » ou de « références communes pour l'action », et vise à la fois la gestion des nouveaux risques sanitaires et la protection des fonctionnaires contre les risques judiciaires. Au sein du ministère de l'agriculture, V. Gimbert observe que les principaux changements sont la création au sein de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'un bureau des alertes alimentaires en 1999 « suite à l'engorgement d'un des bureaux face au nombre croissant d'alertes à traiter » et la « standardisation des procédures », notamment par la construction de fiches techniques au niveau départemental (Gimbert, 2005, p. 72). Le métier des agents administratifs se transforme, entre l'exigence de donner une réponse rapide à des alertes en nombre croissant et l'expansion des processus d'harmonisation et de standardisation.

La crise de l'ESB est également à l'origine de la mise en place d'un système de traçabilité des aliments, un ensemble de mesures qui vise, d'après Didier Torny (1998, p. 10) « la qualification des matières premières des produits [...] ; la détermination des liens induits par leur circulation et leur utilisation », et nécessite pour cela la création de traces (étiquetage, marquage, localisation, échantillons...) (Bonnaud et Joly, 2012). D. Torny analyse la traçabilité comme une « technique de gouvernement des personnes et des choses », qui serait mieux adaptée aux

³⁴ L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) est créée en 1999, et l'Autorité alimentaire européenne, en anglais European Food Safety Authority (EFSA), en 2002 (Besançon et al., 2004).

menaces sanitaires contemporaines que d'autres modes de gouvernement auparavant utilisés par l'Etat, tel le quadrillage de l'espace décrit par M. Foucault, utilisé d'abord dans les dispositifs de discipline puis pour séparer les zones saines et contaminées. Il ne s'agit pas de freiner la contagion par des pathologies infectieuses, mais de limiter le risque né de l'exposition à long-terme à des « parasites » tel le prion à l'origine de l'ESB, disséminé dans de larges réseaux de circulation et de distribution. La traçabilité consiste alors à reconstituer des réseaux d'entités et créer en leur sein des « mémoires externes aux personnes » dans l'éventualité future de la réalisation du risque (Torny, 1998, p. 10).

1.1.3. La nouvelle réglementation européenne : une corégulation des risques

Au début des années 2000, suite à la crise de l'ESB et celles qui lui ont succédé, la réglementation européenne en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation fait l'objet d'une profonde restructuration. L'ensemble des directives sectorielles sont abrogées et remplacées par un ensemble de cinq règlements et de trois directives, appelé « Paquet hygiène »³⁵, articulé autour des principes de « régulation fondée sur les risques » (*risk-based regulation*) et de corégulation (Bonnaud et Joly, 2012; Lawless et Wiedemann, 2011). Selon John Lawless et Klaus Wiedemann (2011) la régulation fondée sur les risques est au centre des approches internationales depuis l'adoption de l'accord SPS (Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement). Elle représente un consensus selon lequel, étant donné les moyens limités des Etats et des industries, « *la régulation doit être organisée et orientée autour des problèmes de sécurité alimentaire qui présentent le plus grand risque* »³⁶. Les auteurs montrent cependant comment son application dans l'industrie de la viande se heurte à la persistance des réglementations antérieures plus prescriptives (du type « *command and control* »). Laure Bonnaud et Nathalie Joly (2012) décrivent les principes qui entourent la corégulation dans la législation européenne. Avec le passage d'une « obligation de moyens » à une « obligation de résultats », le Paquet hygiène limite les prescriptions pour les professionnels, qui deviennent en contrepartie les responsables primaires de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Pour sécuriser les échanges et construire la confiance sur des marchés globalisés, la corégulation combine des

³⁵ Entré en vigueur en 2006, le Paquet hygiène comprenait alors le règlement 178/2002 sur les principes généraux de la législation alimentaire ou « Food Law », le règlement 852/2004 sur l'hygiène des produits alimentaires, le règlement 853/2004 sur des règles spécifiques d'hygiène pour les produits d'origine animale, et deux règlements maintenant abrogés, le règlement 854/2004 qui définissait des règles spécifiques pour l'inspection des produits d'origine animale, et enfin le règlement 882/2004 sur l'organisation des contrôles (remplacés par le règlement 2017/625).

³⁶ « *The modern consensus is that regulation must be organized and oriented around those food safety problems which pose the greatest risk* » (Lawless et Wiedemann, 2011)

normes publiques (règlements, inspections, analyses de résidus) avec des normes privées (autocontrôles, certifications par tierce partie comme ceux des référentiels privés GlobalGAP, IFS, BRC³⁷...). Le mouvement dépasse de loin le contexte européen et le domaine de la sécurité sanitaire : ainsi, le juriste Daniel Mockle constate au début des années 2000 dans le contexte québécois et anglais, un élargissement du champ réglementaire à des actes non réglementaires qui participent à la normalisation (codes de bonnes pratiques, contractualisation des normes). En d'autres termes : « la loi n'est plus que le support formel de mécanismes néo-réglementaires qui introduisent de nouveaux dispositifs fondés sur l'efficacité et l'effectivité des politiques publiques » (Mockle, 2007, p. 112). Ce mouvement global se traduit également dans la filière laitière française : Pierre Parguel, recruté en 1986 au sein de l'Institut de l'élevage sur la thématique de la qualité du lait, raconte que la période entre 1986 et 1995 était celle des démarches qualité dans lesquelles il inclut un ensemble d'outils : assurance qualité, ISO 9004³⁸, démarches HACCP, guides de bonnes pratiques³⁹.

La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) constitue un des outils principaux de la corégulation. Sa genèse, retracée dans la thèse de David Demortain, démarre dans les années 1980 (Demortain, 2006, cité dans Bonnaud et Coppalle, 2009), avec les travaux de l'ICMFS, l'International Commission for Microbiological Food Standards (ICMFS), un « collègue invisible » d'une vingtaine de scientifiques, qui mène un travail de lobbying auprès des Etats pour la production des normes relatives à la sécurité sanitaire de l'alimentation. La démarche HACCP est progressivement intégrée dans le droit alimentaire à l'échelle internationale (*Codex alimentarius*) et européenne (directive 93/43 sur l'hygiène des aliments), avant d'être transposée par des arrêtés ministériels dans différents secteurs alimentaires. Elle est conçue pour s'intégrer avec les dispositifs privés de management de la qualité tels que ceux produits par l'International Standard Organisation (ISO 9000, 22000...).

³⁷ GAP pour Good Agricultural Practice, IFS pour International Food Standard, BRC pour British Retail Consortium. Ces trois référentiels se sont constitués pour offrir des garanties en termes de sécurité sanitaire des produits, Global GAP s'étant depuis élargie à des préoccupations plus larges (développement durable, sociales, environnementales, éthiques) (Fouilleux, 2010).

³⁸ L'ISO 9004 est une norme relative à la gestion de la qualité et les systèmes qualité, définie par l'International Standard Organisation. Sa première version date de 1987, elle a régulièrement été remise à jour depuis.

ISO (2018). *ISO 9004:2018 : Management de la qualité — Qualité d'un organisme — Lignes directrices pour obtenir des performances durables*. [en ligne]. (consulté le 11/08/2022). <https://www.iso.org/cms/render/live/fr/sites/isoorg/contents/data/standard/07/03/70397.html>

³⁹ Entretien, février 2021

L'HACCP est une démarche d'évaluation des risques et des moyens pour les maîtriser, codifiée en plusieurs étapes à l'aide un vocabulaire spécifique⁴⁰. Son application relève des professionnels de l'alimentation, censés l'adapter à leur production, et constitue ce faisant une reconnaissance par les autorités publiques d'une expertise technique qu'elles ne possèdent pas elles-mêmes. Mais l'application de la démarche favorise les acteurs industriels aux dépens des petits fabricants artisanaux, portant ainsi « une [certaine] vision du développement du secteur agroalimentaire » (Bonnaud & Coppalle, 2011, p. 122). L. Bonnaud et J. Coppalle relèvent d'ailleurs que la complexité de la mise en œuvre de la démarche pour les entreprises artisanales*, qui ne peuvent dédier un personnel à temps plein au suivi des tâches de gestion de la « qualité », entraîne le développement d'un marché de service, avec des cabinets de consultants spécialisés qu'ils qualifient de « spécialistes de la traduction »⁴¹. Avec l'adoption des principes de l'HACCP, le Paquet Hygiène se fait le porteur d'une vision de la sécurité sanitaire qui ne repose plus uniquement sur la formation, les savoir-faire et le respect des règles d'hygiène par les professionnels, centraux dans les petites entreprises artisanales, mais sur l'analyse des risques et la mise en place de systèmes d'enregistrement plus adaptés aux industries.

La régulation des entreprises autour de la démarche HACCP a également transformé l'exercice du métier des inspecteurs des services de contrôle du ministère de l'agriculture : ceux-ci ne peuvent plus se contenter des connaissances générales en microbiologie et en hygiène alimentaire et ont désormais besoin, en plus des compétences sur les procédures de contrôle, de connaissances sur la technologie de la filière. La reconnaissance de la maîtrise technique des professionnels et l'abandon de l'obligation de moyen les obligent ainsi à adapter la démarche à chaque situation, rendant de ce fait plus difficile l'administration de préconisations (Bonnaud et Coppalle, 2009).

Avec les crises sanitaires des années 1980 sont mis en lumière des risques nouveaux liés à l'industrialisation de l'agriculture et de l'alimentation. La transformation de l'alimentation et les reconfigurations du contrôle peuvent être analysées à l'aune de la « société du risque »

⁴⁰ A savoir : l'analyse de danger, la détermination de « Programmes pré-requis » (PRP pour *Prerequisite Points*) et de « points critiques » (CCP, pour *Critical Control Points*) pour maîtriser les dangers, l'établissement de limites pour respecter les CCP, la mise en place d'un système de surveillance, la détermination d'action correctives, de procédures de vérification, et enfin d'un système documentaire pour toute les procédures et enregistrements relatifs aux étapes précédentes (Bonnaud et Coppalle, 2009).

⁴¹ Dix ans plus tard, dans la production fromagère fermière, je ne réalise pas le même constat : si quelques consultants privés sont également présents, la traduction de la réglementation est en grande partie réalisée par d'autres types de structures, syndicales, associatives, ou encore de formation et de développement agricoles (voir chapitre 5)

conceptualisée par Ulrich Beck. Dans son ouvrage *La société du risque (Risikogesellschaft)* paru en 1986, le sociologue allemand décrit la société dont il est le contemporain comme productrice de risques, marquant ainsi la fin d'une opposition entre nature et société construite au 19^{ème} siècle. En somme, « la nature a été transportée à l'intérieur du système industriel », tandis que les « systèmes juridiques sont impuissants à rendre compte des faits », pose Beck, qui en appelle à une deuxième modernité capable de faire face aux risques qu'elle génère (Beck et al., 2008, p. 16-17). Dans le secteur fromager, les risques bactériens amplifiés dans des systèmes de transformation et de distribution industrialisés présentent les traits caractéristiques de ces risques modernes, caractérisés par leur incertitude et la capacité à brouiller les frontières entre nature et société.

Le secteur laitier et fromager illustre particulièrement bien les évolutions successives du dispositif de contrôle, hygiène, puis focalisation sur les risques représentés par les principales bactéries impliquées dans les crises sanitaires des années 1980.

1.2. La normalisation de la production laitière et fromagère

Dans le second temps de cette section, je propose de mettre en lumière les étapes et processus de la normalisation de la qualité bactériologique du lait et des fromages depuis la fin de la seconde guerre mondiale. Pour décrire ces processus et les choix techniques, scientifiques qui les accompagnent, je mobilise le cadre d'analyse développé par G.C. Bowker et S.L. Star (2000) : l'établissement de standards repose sur des systèmes de classification, qu'il s'agisse d'objet ou d'individus. Je montre ainsi les catégories qu'ont opérées scientifiques, administratifs et acteurs économiques parmi les microorganismes, les fromages et les consommateurs, et comment ils ont contribué à axer la surveillance de la sécurité sanitaire de la production fromagère au lait cru sur quelques bactéries pathogènes.

Pour cela, je rappelle d'abord comment l'industrialisation de la collecte et de la transformation du lait s'est accompagnée d'une hygiénisation de la production laitière, outillée par la mesure de la qualité bactériologique du lait (1)⁴². Je montre ensuite comment le cadrage par les risques alimentaires a, dans un contexte de globalisation des échanges commerciaux, amené à la création de nouveaux indicateurs de la qualité du lait, les critères microbiologiques (2). Enfin,

⁴² Je reprends pour cela la première partie d'un article paru en 2021 : Demeulenaere, É., & Lagrola, M. (2021). Des indicateurs pour accompagner « les éleveurs de microbes ». *Revue d'anthropologie des connaissances*, 15(3). <http://journals.openedition.org/rac/24953>

je montrerai la persistance d'une « course au zéro » dans l'alimentation, avec, par le biais de ces nouveaux indicateurs, la tentative d'éviction des bactéries pathogènes pour éviter la survenue de nouvelles crises (3).

1.2.1. Hygiénisation de la production de lait et normalisation de la « qualité bactériologique »

La production fromagère en France a connu durant le siècle dernier de profondes transformations, dont l'histoire a été retracée par la géographe ruraliste Claire Delfosse (Delfosse, 2007). Quelques jalons sont rappelés de façon récurrente par les connaisseurs de la filière, qu'ils soient scientifiques, techniciens fromagers, ou producteurs. Il faut citer l'électrification des fermes dans les années 1950, qui s'est accompagnée de la généralisation des machines à traire, et des tanks réfrigérés à partir de 1970. La machine à traire, qui a permis le passage d'une traite à la main à une traite mécanisée, participait explicitement de l'amélioration des conditions de travail des éleveurs. La traite étant une étape critique d'ensemencement du lait par les microorganismes, et de fait, d'une éventuelle contamination du lait par les bactéries pathogènes, la machine à traire et son lactoduc qui fait circuler le lait directement de la mamelle vers le tank en minimisant les échanges avec l'environnement extérieur, étaient en outre perçus comme un progrès en termes d'hygiène. Par ailleurs, la concentration des unités de production fromagère et l'abandon de la livraison biquotidienne jugée trop astreignante ont imposé le transport du lait sur de plus grandes distances et un allongement du délai entre la traite et la fabrication : durant cette étape, la conservation du lait au froid (et non à température ambiante) était explicitement promue par les microbiologistes de l'INRA pour obtenir un lait cru « de bonne qualité bactériologique ». Dans un article de 1955, A. Portmann, de la station centrale de Microbiologie et Recherches Laitières de Jouy-en-Josas, présente le ralentissement du développement des microorganismes par le froid comme un levier efficace pour lutter contre les proliférations pathogènes. Mais il permet seulement de conserver une qualité qui dépend d'abord « des soins pris pour la récolte du lait et visant à réduire au minimum la contamination initiale »⁴³ : lavage des ustensiles de la traite « avec soin », à l'eau chaude additionnée de cristaux de soude, qui s'oppose à un nettoyage « insuffisant » ou

⁴³ « Ceux-ci [les producteurs] disposent de deux moyens pour parvenir au but que l'on se propose, c'est-à-dire l'obtention d'un lait cru de bonne qualité bactériologique : l'un de ces moyens réside dans les soins pris pour la récolte du lait et visant à réduire au minimum la contamination initiale ; l'autre est représenté par le refroidissement rapide du lait afin de ralentir le développement des microorganismes. [...] C'est ainsi que l'on a souvent tendance à surestimer les avantages que présente l'utilisation du froid artificiel en oubliant que la qualité bactériologique du lait dépend avant tout des soins qui sont apportés au moment de sa récolte : le froid n'améliore pas la qualité bactériologique du lait, il ne fait que la conserver » (Portmann, 1955)

« sommaire, suivant la méthode habituellement utilisée à la ferme où avaient lieu les essais », le plus souvent un rinçage à l'eau froide. L'auteur qualifie de « lait propre » celui reçu dans les ustensiles nettoyés suivant le premier protocole : l'utilisation de ces termes porteurs de jugements montre la volonté d'hygiénisation des pratiques de traite qui prévaut alors⁴⁴.

Parallèlement, les méthodes d'estimation de la qualité bactériologique en laboratoire évoluent au fil des recherches, de la coagulation par l'alcool proposée dans les années 1950, à la réduction par le bleu de méthylène, puis à une méthode de dénombrement des bactéries qui devient progressivement accessible à grande échelle (Richard et Daufin, 1973). La mesure du nombre global de microorganismes par unité de volume de lait s'impose alors progressivement comme un indicateur de la « propreté » du lait. Elle s'exprime classiquement en nombre de « germes/ml », ou bien, de manière équivalente, en « UFC/ml » pour Unité Formant Colonie, expression qui explicite la méthode utilisée pour opérer le décompte, en l'occurrence la mise en culture des bactéries sur boîtes de Pétri après multiples dilutions du lait, ou encore en « FMAR/ml » pour Flore Mésophile Aérobie Revivifiable, qui précise le type de microorganismes qu'elle permet de dénombrer.

En 1969, suite aux travaux de la « Commission du Lait en nature » créée en 1955 par l'Etat pour réguler les risques sanitaires du lait de consommation, la loi Godefroy établit le « paiement du lait à la qualité » (Tancoigne, 2021). Elle institue, pour les producteurs qui livrent leur lait à des entreprises de transformation, le paiement du lait en fonction de sa composition et de sa « qualité hygiénique et sanitaire ». Les critères définis dans les décrets d'application sont, pour la composition, la matière grasse (TB, pour taux butyreux), la matière protéique (TP pour taux protéique) et le point de congélation ; et pour la qualité hygiénique et sanitaire, la teneur en germes totaux à 30°C, en cellules somatiques à 30°C, et l'absence de résidus d'antibiotiques⁴⁵. L'introduction dans la réglementation du nombre de germes/ml s'appuie sur deux décennies de travaux menés dans le centre de l'INRA à Jouy-en-Josas (Cornu et al., 2018) : le nouveau cadre réglementaire qui retranscrit les orientations des chercheurs, est conçu comme le « “moteur” principal de l'amélioration de la qualité [des laits] », les laits de bonne qualité étant explicitement définis par les microbiologistes comme ceux « dont la flore bactérienne [est] aussi réduite que possible » (Richard et Daufin, 1973). Ces représentations prévalent encore de nos

⁴⁴ Déjà présente en 1930 dans un film réalisé par le Ministère de l'Agriculture sur la fabrication du beurre fermier : Ministère de l'Agriculture. (1930). *Comment il faut faire le beurre à la ferme*. <http://www.ina.fr/video/VDD10045515>

⁴⁵ Le dernier décret en date, le décret n° 2012-1250 du 9 novembre 2012, précise que d'autres éléments peuvent être pris en compte, comme les staphylocoques à coagulase positive, les coliformes à 30° et les spores butyriques.

jours : la teneur en « germes totaux », ainsi que celle en cellules somatiques, sont présentées par l'interprofession laitière comme des « indicateurs de la propreté des élevages et de la santé des vaches »⁴⁶.

Si l'intention était de promouvoir plus d'hygiène dans les fermes, cette réglementation, encore renforcée en 1998 avec l'interdiction de collecte des laits dépassant le seuil de 100 000 germes/ml, a contribué à instituer la charge totale en microorganismes comme un indicateur négatif de la qualité sanitaire du lait, sans discrimination aucune entre la flore utile et la flore pathogène. L'expression « germes totaux », qui utilise de surcroît un terme associé à la maladie, est à cet égard significative. Un effet perceptible est la diminution drastique de la microflore du lait, qui amène même les acteurs des filières à reconsidérer les seuils pour qualifier les laits les plus pauvres. En 2005, des microbiologistes signalent ainsi dans un document à destination des techniciens d'élevage :

Au début des années 1990 étaient considérés comme ultra-propres les laits contenant moins de 50000 germes/ml. Aujourd'hui, il existe un fort pourcentage de laits renfermant moins de 10000 germes/ml et un pourcentage non négligeable de laits à moins de 5000 germes/ml⁴⁷.

Cette évolution est commentée comme un progrès vers « l'excellence sanitaire » sur le site internet de l'interprofession laitière : en 2011, plus de 90% des exploitations produisaient un lait avec un taux de germes totaux inférieur à 50 000 unité/ml, contre environ 78% en 1990 (voir Figure 4).

De nos jours, le paiement du lait à la qualité et ses indicateurs, germes totaux, mais également comme je le montrerai dans le chapitre suivant, les cellules somatiques, ont un rôle incitatif fort pour les éleveurs laitiers, sans compter que certaines entreprises adoptent des seuils encore plus contraignants, telle la coopérative Sodiaal qui applique depuis 2019 des pénalités à partir de 50 000 germes/ml⁴⁸. Transformer un lait avec une teneur en germes la plus faible possible présente un intérêt économique pour les entreprises : en effet, si la pasteurisation éradique la quasi-totalité des microorganismes présents dans le lait avant transformation, le processus de

⁴⁶ CNIEL. *La qualité : au cœur de la filière laitière*. La filière laitière française [en ligne]. (consulté le 27/07/2022). <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/filiere-laitiere/qualite-au-coeur-filiere-laitiere>

⁴⁷ Yvette Bouton, Nathalie Desmasures, Eric Beuvier (2005). *Faut-il privilégier la quantité ou la nature de la flore du lait?*. <https://idele.fr/detail-article/fiches-techniques-sur-les-microflores-des-laits>

⁴⁸ Coordination rurale. 18 janvier 2019. *Sodiaal revient sur les modalités de calcul du prix du lait* [en ligne]. (consulté le 27/07/2022). <https://www.coordinationrurale.fr/sodiaal-revient-sur-les-modalites-de-calcul-du-prix-du-lait/>

pasteurisation requiert un barème Temps x Température d'autant plus réduit que la charge microbienne des laits utilisés est faible au départ. Il en est de même pour le taux de cellules, qui trop élevé, peut affecter les capacités de coagulation du lait et réduire le rendement fromager, à savoir, la quantité de fromage produite par rapport à la quantité de lait transformée (Bouguern et Meguenai, 2016, p. 46).

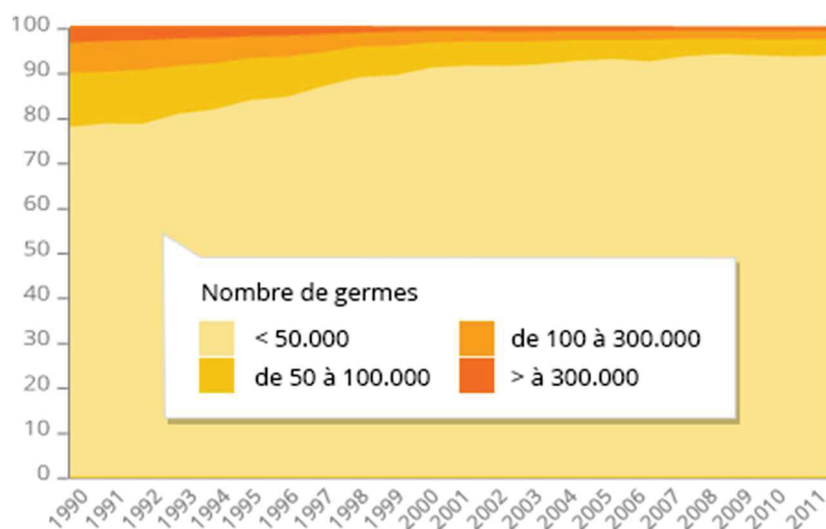


Figure 4: Graphe présenté sur le site de l'interprofession laitière (CNIEL)

Intitulé et légendé : « Un process qualité qui produit des résultats. Au fil des ans, la composition du lait s'améliore. (...) Le niveau de germes a sensiblement diminué depuis les années 70 et témoigne aujourd'hui d'une excellente qualité sanitaire ».

Source : La filière laitière française. La qualité : au cœur de la filière laitière [en ligne] (consulté le 27/07/2022). <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/filiere-laitiere/qualite-au-coeur-filiere-laitiere>

Si, au contraire de leurs homologues livreurs, les producteurs de fromages fermiers ne sont pas soumis au paiement du lait à la qualité, le lait produit sur les exploitations fermières est, tout comme les laits destinés à être transformés, soumis aux critères de la réglementation européenne⁴⁹ : une teneur en germes/ml inférieure à 100 000 UFC et un taux de cellules somatiques inférieur à 400 000/ml. Malgré la moindre performativité de l'indicateur du nombre de germes/ml, la production fermière n'a pas échappé aux transformations structurelles constatée dans l'ensemble de l'élevage laitier et de ce fait, aux pressions sur la flore microbienne du lait : leurs effets sont directement perceptibles du fait des difficultés de fabrication occasionnées par des laits devenus trop pauvres. C'est le cas des producteurs de Reblochon qui dans les années 1980, après s'être équipés de machines à traire et des détergents

⁴⁹ Annexe III. Chapitre IX. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

pour les nettoyer, ont été confrontés à des fromages « malades », et pour ensemer des laits devenus trop pauvres, ont alors commencé à utiliser des yaourts (Tancoigne, 2021).

La normalisation de la qualité sanitaire du lait a accompagné les mutations du système de production agricole et alimentaire après-guerre. Ses indicateurs, et en particulier, le nombre de germes/ml ont ainsi contribué, avec les transformations des systèmes de production, à une hygiénisation de la production laitière parallèle au développement de la transformation industrielle.

1.2.2. Intoxications alimentaires et fromages au lait cru : la naissance d'une préoccupation publique

Entre les années 1980 et 2000, alors que le virage est pris vers la « sécurité sanitaire » de l'alimentation, de nouveaux indicateurs liés aux microorganismes classés pathogènes surgissent dans la réglementation. Ce sont les « critères microbiologiques ».

Je propose dans cette section, sinon une histoire, mais une généalogie de l'établissement des critères microbiologiques dans la production fromagère au lait cru, en m'attardant sur plusieurs arènes et quelques figures du processus de normalisation. Je m'attarderai plus particulièrement sur l'élaboration du critère pour *Listeria monocytogenes*. En effet, avec la multiplication des cas de listérioses, cette bactérie a constitué le centre de l'attention en matière de santé publique liée à l'alimentation entre les années 1980 et 2000. D'autre part, le critère a été et demeure toujours performatif sur les terrains de l'étude, où il était à l'origine de la plupart des alertes sanitaires rencontrées. Je me focaliserai plus particulièrement sur le parcours d'un microbiologiste français spécialisé dans l'évaluation des risques microbiologiques dans l'alimentation, professeur à l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort, expert et représentant dans différentes arènes de normalisation sanitaire de l'alimentation⁵⁰, et sur les travaux du groupe

⁵⁰ La biographie qui suit, en plus des propos tenus lors de l'entretien d'août 2021, reprend également un courrier électronique d'Olivier Cerf, ainsi qu'un texte rédigé de sa main intitulé « Comment se fait-il que l'on trouve des fromages au lait cru sur le marché ? ».

« Force-hygiène lait cru », constitué en appui aux négociations internationales de la Fédération internationale de laiterie et du Codex alimentarius⁵¹.

Les critères microbiologiques

D'après la définition donnée par le Comité d'hygiène du Codex Alimentarius :

Un critère microbiologique est une mesure de gestion des risques pouvant indiquer l'acceptabilité d'un aliment ou la performance soit d'un procédé ou d'un système de contrôle de la salubrité des aliments suite à l'échantillonnage et au dépistage des micro-organismes, de leurs toxines/métabolites ou de leurs marqueurs associés à la pathogénicité ou à d'autres traits à un point précis de la chaîne d'approvisionnement alimentaire¹.

Pour un aliment et un microorganisme, à un point de la chaîne alimentaire, un critère microbiologique assortit une ou plusieurs limites microbiologiques (désignées par m et M), un plan d'échantillonnage ou plan d'analyse, avec le nombre d'échantillons à prélever (n) dans un lot de fabrication, leur taille (en gramme ou millilitre), et le nombre d'échantillons (c) autorisés à dépasser le seuil ou à se situer dans l'intervalle entre deux limites microbiologiques¹. Le principe sous-jacent est que si des échantillons d'aliments respectent le critère microbiologique, les microorganismes recherchés sont en très faibles concentrations (mais pas forcément absents), et que l'aliment présente donc un risque d'intoxication alimentaire limité. Un critère microbiologique peut être utilisé pour vérifier l'efficacité d'un plan HACCP, à savoir, si les mesures adoptées en amont pour éviter une contamination de micro-organismes ont rempli leur office.

CCFH (1997). Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments. CAC/GL 21 – 1997.

⁵¹ La Commission du Codex alimentarius a été créée en au début des années par la FAO, l'organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'OMS, l'organisation mondiale de la santé, pour établir des normes sur les denrées alimentaires, dans l'objectif de « protéger la santé du consommateur et assurer les pratiques loyales dans le commerce alimentaire » (Salins, 2012)

A partir des années 1980, Olivier Cerf devient un des protagonistes français incontournables dans les négociations nationales et internationales des normes de sécurité sanitaire de la production fromagère. Entré en 1964 comme stagiaire à l'INRA après une formation d'ingénieur agronome à l'École nationale supérieure agronomique de Grignon, il travaille alors en technologie des aliments puis en génie des procédés agroalimentaires⁵². Il est nommé en 1989 à la section alimentation du Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF). En septembre 1992, il demande à quitter la section, où selon ses dires, peu de temps était consacré à la microbiologie et davantage à la nutrition et à la toxicologie, mais poursuit sa participation dans deux autres sous-sections, les groupes de travail Microbiologie et Produits de nettoyage et de désinfection, au secrétariat assuré respectivement par les directions générales de la Direction générale de la santé (DGS) du Ministère de la santé, et la Direction des fraudes (DGCCRF) du Ministère des finances. A la création de l'AFSSA en 1998, le CSHPF perd ses attributions relatives à l'alimentation mais le groupe thématique Microbiologie continue un temps de travailler de façon officieuse dans des locaux de la DGCCRF. Après avoir postulé à l'AFSSA, Olivier Cerf intègre le Comité de microbiologie, rebaptisé lors de la création de l'ANSES en 2010, Comité d'évaluation des risques biologiques dans les aliments (CES Biorisk). Il en devient le vice-président pendant neuf ans (trois mandats), président pendant trois ans, membre ordinaire pendant trois ans, et enfin invité encore deux ans en tant que « personnalité compétente » avant de renoncer à ses fonctions en janvier 2021 (il a alors largement dépassé l'âge de la retraite). Il participe cependant encore ponctuellement à des groupes de travail constitués en réponse à des saisines.

Il réalise également un travail d'expertise au niveau international : à partir de 1993 et pendant dix ans, il est membre à titre d'expert du Comité hygiène du Codex Alimentarius (CCFH), où il représente d'abord la Fédération internationale de laiterie (FIL) puis le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation français. Il rencontre là-bas le microbiologiste américain Robert Buchanan, qui développe alors une approche qualifiée d' « appréciation quantitative du risque » (AQR) : il s'agit d'estimer les risques en matière de santé publique représentés par différents « dangers biologiques », en estimant par des modélisations la probabilité de leur présence dans l'alimentation et l' « exposition » des consommateurs susceptibles de développer une maladie. Olivier Cerf, qui souhaite alors expérimenter la méthode en France, échoue à convaincre la direction de l'INRA. Il décide alors de partir six mois au Canada, entre janvier et

⁵² Hygiène et sécurité alimentaire, 11 octobre 2021. *Interview#13—Il est Président de ... Hygiène Sécurité des Aliments*. <https://www.hygiene-securite-alimentaire.fr/il-est-president-du-comite-biorisques/>

juin 1997, pour se former à cette approche. A son retour, il quitte l'INRA pour l'École nationale vétérinaire d'Alfort, et un an plus tard, publie son premier article mobilisant l'AQR, qu'il présente comme la deuxième publication au niveau mondial utilisant la méthode. L'article, qui évalue le risque de listériose lié à la consommation de fromages à pâte molle au lait cru, est suivi par un autre en 2004, qui cible plus précisément deux d'entre eux, le Camembert de Normandie et le Brie de Meaux (Bemrah et al., 1998; Sanaa et al., 2004).

Olivier Cerf participe également à des structures chargées de l'établissement et l'harmonisation de normes techniques : Association française de normalisation (AFNOR), International Standard Organization (ISO), Comité européen de normalisation (CEN). L'ingénieur agronome compte ainsi trente et un an d'expertise, entre la recherche, l'administration, et les filières fromagères, un rôle qu'il estime « pas très bien vu » à l'INRA⁵³, mais lui permet, en naviguant entre différentes instances à l'échelle française et internationale, de contribuer à ce qu'il qualifie de « convergence » entre différentes recommandations et textes normatifs.

Selon le chercheur, le premier travail de réflexion sur des critères microbiologiques et les plans d'analyse remonterait aux travaux de l'International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF), le même groupe, qui selon les travaux de thèse de David Demortain, a fortement contribué à l'expansion de la méthode HACCP (Demortain, 2006, cité par Bonnaud & Coppalle, 2009). Ce club fermé financé par des grands groupes industriels de l'agroalimentaire, compte une vingtaine de membres, dont une douzaine de scientifiques, et des représentants des Etats. Lors de sa rencontre annuelle, il fixe un programme de travail pour la rédaction de livres blancs. Sa deuxième contribution, parue en 1974, définit des « plans d'échantillonnage » des aliments, en fonction du niveau de danger du microorganisme considéré (voir Figure 5)⁵⁴. C'est d'après O. Cerf, ce texte qui a inspiré en France la rédaction de l'arrêté du 21 décembre 1979 « relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ».

⁵³ Entretien, août 2021

⁵⁴ ICMSF (1974). *Microorganisms in Foods 2: Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications*. <https://www.icmsf.org/publications/books/>
L'ouvrage, maintenant indisponible, a été repris dans le livre 8 de l'ICMFS

Figure 1. Choix d'un plan d'échantillonnage pour la vérification : Matrice d'après ICMSF 1986			
Type de danger	Modalité prévisibles de manipulation et d'utilisation des produits considérés, dans les conditions habituelles d'emploi, après prélèvement pour analyse		
	Réduisant le danger	Sans action sur le danger	Pouvant entraîner une augmentation du danger
* Pas de danger sanitaire direct (ex : contamination par des germes banaux ; réduction de la durée de vie ; altération)	Cas 1 Plan à 3 classes n = 5, c = 3	Cas 2 3 classes n = 5, c = 2	Cas 3 3 classes n = 5, c = 1
* Danger sanitaire Faible, indirect (indicateur)	Cas 4 Plan à 3 classes n = 5, c = 3	Cas 5 3 classes n = 5, c = 2	Cas 6 3 classes n = 5, c = 1
* Danger sanitaire modéré, direct, de diffusion limitée	Cas 7 Plan à 3 classes n = 5, c = 3	Cas 8 3 classes n = 5, c = 2	Cas 9 3 classes n = 5, c = 1
* Danger sanitaire modéré, direct, de diffusion potentiellement étendue	Cas 10 2 classes n = 5, c = 0	Cas 11 2 classes n = 10, c = 0	Cas 12 2 classes n = 20, c = 0
* Danger sanitaire sévère, direct	Cas 13 2 classes n = 5, c = 0	Cas 14 2 classes n = 30, c = 0	Cas 15 2 classes n = 60, c = 0

Figure 5: Type de plan d'échantillonnage

Le choix d'un plan dépend du niveau de danger des « germes » et de l'utilisation prévue des produits alimentaires.

Source: Cerf, O., d'après la publication de 1974 de l'ICMFS (reprise en 1986) "Microorganisms in Foods 2: Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications".

La matrice proposée par l'ICMSF vaut pour tout type d'aliment où sont susceptibles de se développer des microorganismes d'altération des aliments ou pathogènes. Le choix d'un plan d'échantillonnage pour détecter la présence ou relever le niveau d'une bactérie (ou une toxine) dépend à la fois du « danger » (les symptômes provoqués par l'ingestion de la bactérie) et des modalités de consommation de l'aliment qui peuvent réduire (cuisson) ou augmenter la population bactérienne.

n désigne le nombre d'échantillons. Dans un plan à 2 classes, c désigne le nombre maximal d'échantillons autorisés à dépasser une limite. Dans un plan à 3 classes, c désigne le nombre maximal d'échantillons qui peuvent se situer dans l'intervalle entre deux limites microbiologiques. Plus le danger est grand, plus le nombre d'échantillons à réaliser est important : la probabilité de détecter les bactéries dans l'échantillon augmente avec le nombre d'échantillons.

Cette matrice a inspiré les choix de critères microbiologiques du dernier règlement en vigueur⁵⁵. Le microbiologiste argumente ainsi que si on avait retenu le cas 15 pour le critère *Listeria monocytogenes*, qui exige de réaliser 60 analyses plutôt que cinq : « il n'y aurait plus de fromages au lait cru à pâte molle ou à pâte dure non cuite », car, d'après des modélisations menées à la fin des années 1990 « tous les tanks de ferme français sauf un étaient contaminés ». Une telle pression d'analyse n'aurait pas forcément évité d'autres infections : « Des analyses supplémentaires seraient inutiles pour Lm puisque, pour que des infections se produisent, il faut en général des concentrations élevées, faciles à détecter en sortie d'usine. Le problème vient donc soit des usines sales (rares) soit du non-respect de la chaîne du froid lors de la commercialisation et chez les consommateurs »⁵⁶.

A l'instar de la démarche HACCP, le cadre probabiliste des plans d'échantillonnage au fondement des critères microbiologiques offre aux autorités un outil pour évaluer les risques sanitaires liés à l'alimentation. Il ne garantit pas forcément l'absence de pathogènes, mais offre aux autorités sanitaires le moyen d'évaluer le niveau de contamination des produits afin de limiter les risques d'intoxication alimentaire. Avec la modélisation, il s'agit d'un instrument majeur d'élaboration des normes microbiologiques dans la production fromagère au lait cru à partir des années 1980.

a. Des épidémies de listériose au premier critère listéria (1980-1990)

L'institution d'un critère pour *Listeria monocytogenes* dans la production fromagère au lait cru en France s'est réalisée progressivement entre les années 1980 et 2000, période marquée par la multiplication des épisodes de listérioses et la négociation des normes sanitaires pour le commerce international.

Listeria monocytogenes est une bactérie du genre *Listeria*, qui chez des individus aux défenses immunitaires affaiblies, peut au-delà d'une certaine dose, causer des pathologies, bactériémies ou méningites, jusqu'au décès dans certains cas, provoquer des avortements chez les femmes enceintes et l'infection des nouveau-nés⁵⁷. Après la seconde guerre mondiale, les transformations du système alimentaire ont favorisé la multiplication des listérioses :

⁵⁵ Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

⁵⁶ O. Cerf, courrier électronique, 12 août 2021

⁵⁷ Je la désignerai par la suite par différents noms en fonction du contexte (écrit, oral, littérature technique ou scientifique) et des termes employés par les acteurs eux-mêmes : *Listeria monocytogenes*, son nom latin, listéria, le plus fréquemment employé à l'oral, ou Lm. *Listeria* désigne en revanche le genre, qui comprend cinq autres espèces considérées, du moins dans l'Union européenne, comme peu ou non pathogènes pour l'homme : *Listeria innocua*, *seeligheri*, *gravi*, *welshimeri* et *murrangi*

l'allongement des circuits de distribution et la multiplication des intermédiaires accroissent les risques de développement bactérien, tandis que la commercialisation en grande quantité par quelques établissements industriels facilite la dissémination d'aliments contaminés auprès d'un large public (Leseur, 1990). Jean-Pierre Flandrois, président de la commission *Listeria* de l'AFSSA de 1999 à 2000, la qualifie de « maladie de la civilisation du froid » : *Listeria monocytogenes* est particulièrement à l'aise dans les nouveaux circuits réfrigérés : elle peut se développer sur une gamme de températures, allant de - 2,5°C à 45-47°, ce qui lui permet de croître au froid là où la croissance d'autres bactéries est impossible (Flandrois et Legay, 2000).

Régis Leseur, docteur vétérinaire, affecté dans les années 1990 à la DGAL, retrace dans deux écrits successifs le début d'une préoccupation publique pour *Listeria monocytogenes* : d'abord en 1990, dans les *Annales de l'Académie vétérinaire*, puis en 1998, dans l'ouvrage *Risques et peurs alimentaires* (Leseur, 1990, 1998). De 1965 à 1985, des « épidémies » de listérioses touchent le Canada, les Etats-Unis, l'Allemagne de l'Est et la France. L'origine alimentaire de la maladie est découverte en 1981 au Canada, avec une épidémie attribuée à du coleslaw vendu en grande surface (Broome, Gellin and Schwartz, 1990; Bille, 1990, cités par World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004). Mais c'est en 1985, aux Etats-Unis, qu'une intoxication de grande ampleur attribuée à un fromage frais type « mexican style » (142 cas dont 46 décès), amorce une surveillance des bactéries du genre *Listeria*. La procédure d'investigation mise en place sur les sites de production comporte notamment, dès l'arrivée du lait cru à l'usine, la recherche de *Listeria* en fonction du niveau des germes butyriques et mésophiles à 30°. D'après Régis Leseur, ce « plan de surveillance » aurait inspiré la Communauté européenne qui adopte à la suite une « réglementation fixant les obligations de contrôle sur les produits fabriqués, dans les établissements exportateurs » (Leseur, 1990, p. 103-104). A l'échelle européenne et française, cela semble être le premier texte réglementaire qui impose des contrôles sur *Listeria*, mais il ne concerne alors que les produits destinés à l'export.

En 1987, les autorités sanitaires suisses identifient l'origine d'une série de cas de listérioses qui se répète chaque année depuis 1983 dans le canton de Vaux, avec une vingtaine de patients par an : il s'agit de vacherins suisses, qui depuis la détection de salmonelles en 1985, sont fabriqués avec du lait pasteurisé. Largement médiatisé en France et à l'étranger, l'épisode jette la suspicion sur les fromages français et affecte les exportations. Les autorités sanitaires françaises prennent des mesures : extension du contrôle de la présence de *Listeria* à l'ensemble des entreprises fabriquant du fromage (y compris celles qui n'exportent pas) et mise en place d'une

« qualification *Listeria* », indispensable pour la commercialisation du fromage. Par ailleurs, elles s'engagent à renforcer l'identification des produits et les contrôles lors de la découverte d'un résultat positif « afin d'éliminer les causes de la contamination et de garantir la parfaite innocuité des lots mis sur le marché ». En routine, les analyses *Listeria* sont renforcées, Régis Leseur parle même de « surveillance permanente » : réalisation de contrôles officiels par les services vétérinaires de l'Etat, et d'autocontrôles, qui équivaudraient alors à un prélèvement par semaine et par ligne de fabrication. Les méthodes d'analyse, d'abord foisonnantes, font l'objet d'un travail d'encadrement pendant plusieurs mois avant que soit reconnue une méthode officielle pour détecter la présence d'une bactérie du genre *Listeria*. Les pouvoirs publics incitent et subventionnent des programmes de recherche « afin de mieux appréhender le risque que la présence de *Listeria* dans des denrées alimentaires pouvait faire courir au consommateur » et encouragent le développement de nouvelles techniques d'analyse plus rapides.

Suite à la crise du vacherin, deux comités vétérinaires permanents de la Commission des Communautés européennes se tiennent les 16 et 23 décembre 1987. Leurs décisions, dont l'auteur ne précise pas la teneur, auraient été entièrement reprises dans la directive européenne de 1992 sur les produits laitiers⁵⁸. L'épisode de 1987 serait ainsi le point de départ de la mise en place d'un critère microbiologique spécifique : « le stade suivant sera la fixation d'une norme impérative à respecter au sortir de l'usine de fabrication, et le stade ultime celui de la fixation d'une norme au stade de la commercialisation » (Leseur, 1998). L'auteur mentionne ensuite « de nombreuses discussions », à l'issue desquelles « un critère provisoire considéré comme pertinent fut établi en 1988 au stade de la distribution ». Avant que le critère ne cible précisément *Listeria monocytogenes*, il concernait d'abord le genre *Listeria* dans son ensemble : « Pour des raisons techniques, on retint le critère « absence ou présence » de *listeria*, avec obligation, en cas de présence de *listeria*, de pousser l'analyse jusqu'à la mise en évidence de *Listeria monocytogenes* avant de décider de l'aptitude à la consommation ou au contraire de destruction » (Leseur, 1998, p. 40)^{59,60}.

⁵⁸ Directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait (abrogée).

⁵⁹ Il s'agit d'abord de détecter la présence de bactéries du genre *Listeria*, puis, de l'espèce *Listeria monocytogenes*. D'après Jean-Louis Flandrois, les autorités américaines auraient inclus l'ensemble des espèces du genre, ce qui laisse supposer que le processus de catégorisation entre bactéries pathogènes et bénignes pour les humains s'est déroulé différemment aux Etats-Unis.

⁶⁰ Quelques années plus tard, l'enjeu est de développer des méthodes de numération, pour compter les cellules de *Listeria monocytogenes* dans les échantillons. Hélène, une inspectrice de sécurité sanitaire, alors technicienne dans un laboratoire d'analyse, se rappelle qu'« en 94, ils commençaient à parler de numérer, que les gens pouvaient être intoxiqués qu'à partir de 100 colonies. Ils nous demandaient de numérer, mais au début il n'y avait pas de vrais protocoles. Le ministère de l'agriculture avait mis ces normes en place [...] mais nous les laboratoires on n'était pas encore prêts pour faire ça ». Entretien, juin 2020

La mise en place d'un critère pour *Listeria monocytogenes* dans les fromages au lait cru a ainsi été déclenchée par des crises à la fois sanitaires, médiatiques et économiques, qui entraînent les autorités sanitaires à renforcer la surveillance de la bactérie dans la chaîne alimentaire pour limiter les impacts sur la santé publique et les ventes des entreprises. Cette manière de fixer une norme est, pour l'un des microbiologistes rencontrés, contingente aux événements et à des « raisons de police sanitaire à un moment donné ». Il y voit d'abord le souhait des administrations sanitaires d'éviter toute nouvelle crise et « le scandale » d'une couverture médiatique⁶¹, une logique soulignée par V. Gimbert (2005) : les crises constituent un problème public et politique pour les responsables politiques et les fonctionnaires qui cherchent aussi à éviter le risque judiciaire qu'elles représentent. On peut, en suivant la lecture de J. Besançon et ses coauteurs, proposer une autre analyse des crises : elles « désignent des causes sur lesquelles il convient dorénavant d'agir » et constituent des sortes de déclencheurs des évolutions de la régulation. Mais ces évolutions « trouvent parfois leur origine dans des réflexions plus anciennes ou sont le résultat de processus de transcodage » (Besançon et al., 2004, p. 15) au sens de Pierre Lascoumes, qui désigne là le processus par lequel des besoins et des idées émergent et sont traduites par les acteurs de la société civile (Lascoumes, 1994). De fait, le processus de normalisation de *Listeria monocytogenes* s'appuie sur la notion de critère microbiologique promue par l'ICMSF, mais c'est la crise du vacherin qui enclenche un processus de normalisation spécifique à la bactérie.

Au-delà de l'Union européenne, la mise en place de critères microbiologiques se joue aussi à l'échelle internationale. Au tournant des années 1990, les critères microbiologiques pour les fromages au lait cru deviennent l'objet d'après négociations au sein du Comité du Codex pour l'hygiène alimentaire (CCFH).

b. Les critères microbiologiques au cœur des négociations internationales sur l'hygiène des fromages au lait cru (1990-1991)

En 1990, les discussions sur le « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages non maturés/non affinés et les fromages affinés à pâte molles » reprennent au sein du Codex alimentarius, avec à la clé, la production de normes pour le commerce international des fromages au lait cru. La rédaction du Code est bloquée depuis 1983 du fait d'une opposition entre pays partisans et opposants des fromages au lait cru (O. Cerf, 2016).

⁶¹ Entretien, août 2021

L'élaboration du document est confiée à la Fédération internationale de Laiterie (FIL), organisme consultatif auprès du Comité du lait et des produits laitiers du Codex. Elle est structurée en commissions et groupes de travail auxquels participent des représentants des commissions nationales. Chaque année, une « semaine fromage » réunit les groupes concernés, dont les conclusions viennent nourrir les réunions du Codex. La Commission nationale française est représentée par l'Association laitière française, présidée par Robert de Wilde, mais c'est principalement Dominique Burel, salariée de la Fédération nationale des coopératives laitières, qui participe aux réunions et organise les rencontres avec les représentants des autres représentations nationales.

En octobre 1990, se tiennent les assises de la FIL. Un document, destiné à amender le projet du Code d'usages, est soumis à la discussion : il propose des critères microbiologiques pour les fromages à pâte molle fabriqués à partir de lait cru. D'après une note rédigée par Dominique Burel, de nombreux pays sont opposés au principe de ne pas pasteuriser le lait avant sa transformation en fromage ; les valeurs maximales proposées pour les critères sont jugées « trop élevées » et manquent de justifications⁶². Elle précise :

Lors de la réunion de la Commission D, les normes en Staphylocoques aureus n'ont pas fait l'objet de trop de critiques alors que la valeur en Escherichia coli a choqué bon nombre de délégations. Il semble également que le principe de normes spécifiques aux produits au lait cru passe, cependant ces normes ne devraient pas être trop éloignées des produits fabriqués à partir de lait pasteurisé.

Si les critères pour *Listeria monocytogenes* et les salmonelles semblent l'objet d'un consensus, l'« absence dans 25 g », il y a encore débat sur le niveau des normes pour *Staphylococcus aureus* et surtout *Escherichia coli*. Prenant acte de ces désaccords, la FIL décide de créer un nouveau groupe, le groupe F40, en charge de la « Sécurité alimentaire des produits au lait cru et produits au lait non pasteurisé » et d'une « Task force » hygiène pour coordonner l'action des différentes commissions et groupes de travail concernés par l'hygiène dans la production laitière et fromagère.

Les 6 et 7 novembre 1990, se réunit le comité mixte FAO/OMS des experts gouvernementaux du Codex alimentarius sur le Code d'usages, avec, parmi les deux représentantes de la France,

⁶² Burel, D., Association laitière française, 31 octobre 1990. *Propositions d'actions en vue de la défense des produits au lait cru français (à la suite des Assises FIL du 1er au 5 octobre 1990)*

Dominique Burel. Le compte-rendu de la séance fait état des fortes suspicions qui pèsent sur les fromages au lait cru : les délégués doivent décider si la pasteurisation doit être rendue obligatoire pour les fromages non affinés et les fromages à pâte molle. Finalement, ils reconnaissent qu'« ils ont une place sur le marché, sujette à des garanties de santé publique appropriées », et doivent pour cela respecter des conditions précisées dans une annexe au Code d'usages, dont la rédaction est confiée à la FIL⁶³. Ils doivent aussi trancher si « des critères microbiologiques différents doivent être élaborés pour les fromages faits à partir de lait cru et ceux faits à partir de lait pasteurisé ». Les délégués considèrent que les critères sont finalement une « vérification » de la mise en œuvre correcte des procédures de fabrication, et un consensus se dégage finalement :

Les critères microbiologiques pour les fromages au lait cru et les fromages au lait pasteurisés peuvent être différents à l'exception de ceux relatifs à la teneur en [micro]organismes pathogènes qui, étant déterminés au regard de considérations de santé publique, doivent être identiques⁶⁴.

Pour *Listeria monocytogenes*, qui appartient à la catégorie des microorganismes pathogènes, la discussion semble donc close : c'est le critère « absence dans 25g » (n=5, c=0) en sortie d'usine en sortie d'usine, qui est retenu (aucun échantillon ne doit détecter la présence de la bactérie sur les cinq échantillons réalisés). Une interrogation est mentionnée deux mois plus tard lors d'une réunion de la Task Force, à savoir le stade où doit s'appliquer le critère : si c'est à la consommation, et pas en sortie d'usine, cela implique une attention particulière aux étapes suivant la fabrication, à savoir transport, distribution et vente⁶⁵. Le sujet réapparaît de manière fugitive dans une réunion du Codex du dernier trimestre. Le participant français rapporte en effet qu'« un autre sujet abordé à Washington concerne le dénombrement de *Listeria monocytogenes* dans le sens d'une moindre sévérité en matière de contamination tolérée par

⁶³ C'est un membre de Sodiaal, une des principales coopératives laitières françaises, président du groupe B44 de la FIL, qui en est chargé.

⁶⁴ « After a thorough discussion the consensus of the working group was that the microbiological criteria for raw milk cheeses and pasteurized milk cheeses can be different except in relation to the content of pathogenic organisms which, being determined by considerations of public health, have to be identical. The group agreed that these criteria represented the final check that processing has been correctly carried out and noted that, in practice, the manufacturing procedures were such as to produce products that were well inside the limits demanded by requirement of public health ». Joint FAO/WHO Committee of government experts on the code of principles concerning milk and milk products. Twenty Second Session. Rome, 5-9 November 1990. *Report of working group on the draft code of hygienic practice for uncured/unripened cheese and ripened soft cheese*. Agenda Item 10(b).

⁶⁵ Compte-rendu de la réunion à Bruxelles du 31 janvier 1991 de la "Task force" de coordination du travail de la FIL sur l'hygiène

cette bactérie» : la proposition, soutenue par certains pays européens, s'oppose à la position des Etats-Unis partisan d'un critère « absence/présence », autre manière de désigner l'absence d'échantillons positifs dans les échantillons réalisés⁶⁶.

Pour les autres bactéries, les désaccords sont plus évidents, et un an plus tard, aucun compromis n'a été trouvé au sein de la FIL. Une note de l'Association de la transformation laitière française (ATLA) de novembre 1991 précise⁶⁷ :

Le code de pratique hygiénique sur les fromages frais et fromages à pâtes molles a été accepté sans engagement aucun sur les critères microbiologiques des fromages (groupe B44).

Les critères proposés par le groupe D 14, pour les fromages au lait cru, qui se situaient à un niveau identique, malgré l'opposition de la France, à ceux des fromages pasteurisés n'ont pas été acceptés.

En fait, la FIL sur ce dossier n'a pu conclure et ceci est préférable pour nous, ballottée entre les hygiénistes qui exigent, en l'absence de preuves, des normes identiques aux fromages pasteurisés, et les pays qui fabriquent des fromages au lait cru, pour lesquels ceci serait inacceptable. La FIL n'a donc pas pu transmettre de recommandation au Comité Codex sur l'Hygiène.

Au sein même de la FIL, les critères microbiologiques constituent un point d'achoppement sérieux dans les négociations entre pays, en particulier, entre la France et les « hygiénistes », représentés par les Etats-Unis et certains pays du Nord de l'Europe. Faute de proposition de la FIL, le CCFH décide de laisser le Code au stade d'avant-projet et accorde un délai supplémentaire d'un an et demi pour terminer l'annexe sur les fromages au lait cru, terminer la synthèse bibliographique sur les intoxications alimentaires et mener les recherches, en particulier sur ce qu'ils désignent comme les « *Staphylocoques aureus* » et les « *Escherichia coli* ».

En 1994, avec l'entrée de l'agriculture et de l'agroalimentaire dans le champ des accords de libre-échange de Marrakech, les recommandations du Codex alimentarius deviennent des références des accords sanitaires et phytosanitaires (accords SPS) du GATT, et de l'OMC créé l'année suivante. Si la représentation française ne s'aligne pas sur les lignes directrices formulées par le Codex, parmi lesquelles figurent les critères microbiologiques, d'autres pays

⁶⁶ Projet de compte-rendu de la réunion du 18 novembre 1991 de la « Force hygiène lait cru ».

⁶⁷ L'ATLA réunit la FNIL, Fédération nationale des industries laitières et la FNCL, Fédération nationale des coopératives laitières

pourraient tout simplement refuser d'importer les fromages au lait cru. C'est le moment choisi par les Etats-Unis pour prendre la tête du groupe de travail du CCFH à la place des Pays-Bas et de la France. Ils proposent alors d'élargir à l'ensemble des produits laitiers le Code d'usages en matière d'hygiène⁶⁸. Un accord est finalement trouvé en octobre 1998 lorsque la France admet un changement de rédaction, qui autorise la fabrication des fromages au lait cru comme une exception à la règle : « l'on ne doit pas employer du lait cru pour faire des fromages, sauf si... » en lieu et place de « l'on peut faire du fromage avec du lait cru à condition de ... » et le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers est finalement adopté en 2004 (Bérard et Marchenay, 2004; O. Cerf, 2016).

c. Défendre les fromages au lait cru français : la « Force hygiène » française (1990-1992)

Revenons au début des années 1990, lorsque les négociations internationales au Codex alimentarius sur le Code d'usage sont à l'arrêt, faute d'un accord sur les critères microbiologiques à appliquer aux fromages au lait cru. Le point d'achoppement n'est pas pour *Listeria monocytogenes* : au regard des dernières séries de cas de listérioses et de leur visibilité médiatique, un consensus s'est dégagé pour retenir des critères volontairement bas. L'alignement des normes en *Listeria monocytogenes* et salmonelles sur celles valables pour les fromages au lait pasteurisé a été un point non discutable pour faire accepter la fabrication de fromages à pâtes molles au lait cru à des états partisans de la pasteurisation systématique. Le désaccord entre les représentants des Etats porte alors sur les critères à retenir pour les staphylocoques dorés et *Escherichia coli*, dont la pathogénicité demeure alors moins connue.

Alors que les représentants de la France tentent de défendre à l'échelle internationale que les fromages au lait cru ne portent pas plus atteinte à la santé publique que ceux au lait pasteurisé, les acteurs français des filières, de la recherche, de l'administration se mobilisent également pour soutenir des normes qui ne remettent pas complètement en cause l'existence même d'une production fromagère au lait cru sur le territoire. Fin 1990, suite aux assises de la FIL, l'Association laitière française prend acte de son relatif isolement au niveau international :

Face à cette situation, si nous ne sommes pas capables d'établir rapidement un ensemble de propositions cohérentes, permettant de donner des garanties sur la qualité hygiénique des

⁶⁸ Entretien avec Olivier Cerf, août 2021, et texte rédigé par celui-ci, sus-cité.

produits au lait cru, ceux-ci seront condamnés, au plan international, car l'on va vers plus d'exigences et une plus grande sécurité hygiénique⁶⁹.

Dans ses « propositions d'actions pour défendre les produits au lait cru » figure la discussion des valeurs des critères microbiologiques pour le lait et les fromages⁷⁰. A grand renfort de points d'interrogation, la note met en évidence les points qui restent à éclaircir, le besoin de s'assurer des méthodes d'analyse disponibles, et prend en compte les positions des membres étrangers de la FIL pour proposer des critères qui soient cette fois acceptables. Une seconde note est ensuite adressée au président de la commission d'études des travaux de la FIL⁷¹. Elle constate que l'approche « répressive », en faveur de la pasteurisation, qui « consiste à faire comme si le lait était a priori contaminé », domine au sein de la FIL, et appelle celle-ci à développer ses travaux suivant deux autres approches. La deuxième approche est « préventive », consiste à « éviter la contamination (ou la recontamination) des produits » :

Cette approche n'accepte pas de considérer le vivant comme dangereux. Au contraire, elle s'intéresse aux rapports entre produits vivants et immunités naturelles ; elle souligne que la destruction des flores originelles peut créer de nouveaux problèmes, technologiques notamment.

La position de l'ALF appelle ainsi à la nuance : le lait et les produits fabriqués à base de lait cru ne présentent pas de dangers dans la mesure où le lait est produit dans les bonnes conditions. Enfin, la troisième approche est centrée sur la connaissance des « germes pathogènes » :

Une troisième préoccupation enfin est de s'intéresser aux germes pathogènes eux-mêmes : degré, virulence, seuils de pathogénicité ; conditions de développement ou d'inhibition, vaccins. Cette approche est celle de la recherche, ne peut jamais être négligée. Elle est la voie des progrès futurs.

L'approche centrée sur les pathogènes semble aussi une tentative de rallier les partisans de l'approche « répressive » à la fabrication au lait cru : mieux connaître les « germes

⁶⁹ Burel, D., Association laitière française, *op. cit.*

⁷⁰ À savoir pour le lait, les staphylocoques aureus, les germes totaux, les cellules somatiques, et pour les produits finis, listérias et salmonelles, *Staphylocoques aureus*, et *Escherichia coli*

⁷¹ Note du comité national français au président de la Commission d'études : Travaux de la F.I.L. concernant les produits fabriqués avec du lait cru, 3 janvier 1991

pathogènes » permettrait ainsi de limiter leur présence mais aussi d'éviter la pasteurisation et la destruction des « flores originelles » du lait.

Sans attendre, l'ALF s'attelle à réunir des éléments pour prouver la « qualité hygiénique » des fromages au lait cru, et plus spécifiquement, pour justifier les critères microbiologiques proposés dans l'annexe au Code d'Usage en discussion au Codex alimentarius. Elle mobilise pour cela les acteurs français du monde fromager et de l'administration sanitaire. Ainsi, suite aux assises de la FIL, Robert de Wilde adresse une lettre aux représentants de structures techniques et professionnelles de l'élevage laitier, de la recherche, des laboratoires et de l'administration, pour former une « Force hygiène – lait cru » française, chargée de « débattre des questions que la Task Force de la Fil est susceptible d'aborder » et de « définir et défendre les positions françaises »⁷². Pour la première réunion, il fixe à la Force hygiène française les objectifs suivants : « faire le point des actions en cours en France en matière d'amélioration de la qualité des laits crus et produits au lait cru et établir un programme de travail »⁷³. Le groupe se réunit pour la première fois le 18 janvier 1991 et tient une réunion tous les deux mois jusqu'au 2 mars 1992, sous la houlette d'Olivier Cerf, qui porte ensuite la position française au sein de la Task force internationale. Les professionnels français changent alors de registre d'argumentation : il ne s'agit plus de défendre les fromages au lait cru comme « un élément du patrimoine qu'on ne peut pas toucher »⁷⁴, mais d'argumenter sur le terrain de la santé publique. En effet, la FIL doit fonder ses propositions au Codex sur des arguments scientifiques et pas économiques⁷⁵. Un programme d'action élaboré par Dominique Burel structure le travail du groupe : état des lieux des actions sur la « qualité hygiénique » des fromages à pâte molle (« codes de pratiques hygiéniques », ou « codes de bonnes pratiques », en élevage comme en fabrication), fixation de critères microbiologiques pour le lait et pour les fromages, synthèse bibliographique sur les seuils de toxicité de certaines bactéries (staphylocoques et *Escherichia coli* plus particulièrement), fixation d'une durée de vie maximale des produits, synthèse des cas d'intoxication liés aux fromages au lait cru relativement à ceux au lait pasteurisé. Les critères microbiologiques et les seuils de toxicité sont traités à part : si les critères sont l'objet des négociations, les seuils font l'objet de recherches qui soutiendront l'argumentaire en faveur des premiers.

⁷² Les destinataires sont l'AFNOR, l'ANAO, ARILAIT, le CIDIL, le CNIEL, la DGAL, la FNCL, la FNIL, la FNPL, l'INRA, l'ITEB, l'ITOVIC, ONILAIT, et les experts français de cinq groupes de la FIL

⁷³ Invitation de l'ALF à la première réunion du groupe de travail Force Hygiène – lait cru.

⁷⁴ Entretien, membre du groupe « Force Hygiène – lait cru », février 2021

⁷⁵ Cerf, O. *Comment se fait-il que l'on trouve des fromages au lait cru sur le marché ?*

Jusqu'en septembre 1991, les critères microbiologiques sont systématiquement à l'ordre du jour du groupe. Concernant le lait, la loi Godefroy ne réglemente pas les microorganismes qui inquiètent plus les interlocuteurs étrangers de la FIL, *Staphylococcus aureus* et *Escherichia coli*. Aucun critère n'est proposé pour *Listeria monocytogenes* comme pour les salmonelles : on considère alors que ces bactéries sont présentes en trop faible quantité dans le lait pour être détectées de manière fiable avec un faible nombre d'échantillons. M. Odet, un représentant français de la transformation fromagère et président du groupe B44, en charge de l'annexe au Code d'usage spécifique pour les fromages au lait cru propose de s'aligner sur les exigences de la réglementation française concernant le lait de consommation. Finalement, le projet d'annexe qu'il soutient est proche du projet de règlement européen sur la sécurité sanitaire du lait et des produits à base de lait cru, avec des limites de 100 000 germes totaux/ml pour la microflore totale et 300 000 cellules leucocytaires/ml (400 000 dans le projet de règlement), et pour les *Staphylococcus aureus*, un critère à trois classes ($n=5$, $c=2$, $m=300/\text{ml}$ et $M=3000/\text{ml}$) au lieu de $m=100$, $M=300$ dans le projet de règlement^{76,77}.

Les membres du groupe cherchent à élaborer des critères microbiologiques à même de garantir « la qualité du produit » pendant sa conservation et qui peuvent « raisonnablement [...] être imposées » aux fabricants de fromages au lait cru⁷⁸. La norme en *Listeria monocytogenes* fait l'objet de peu de discussions. Au tout début des travaux, le représentant du Centre national d'étude vétérinaire et alimentaire (CNEVA)⁷⁹ évoque cependant la possibilité de différencier les aliments suivant le degré de susceptibilité de développement de *Listeria monocytogenes* : il cite un projet allemand qui donne pour le fromage, « une tolérance de 100 *Listeria monocytogenes* (L.M.) au moment de la DLC [date limite de consommation] »⁸⁰. En mars, Madame Burel considère que « Concernant listéria, la réglementation pour les pâtes molles est suffisante [absence dans 25g de fromage au départ d'usine] ». Elle propose de retenir les critères d'hygiène fixés dans le projet sur la marque de salubrité, futur sésame pour la

⁷⁶ Projet de règlement « arrêtant les règles sanitaires spécifiques pour le lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de laits, et de produits à base de lait », qui débouchera en définitive à la directive 92/46.

⁷⁷ Il comporte également un critère pour *Escherichia coli* qui n'est pas présent dans le projet de règlement. Pour une explication des critères et des classes, voir encadré *Les critères microbiologiques* et Figure 5).

⁷⁸ « M. X a pris contact avec des fabricants de produits au lait cru afin de déterminer les réglementations qui peuvent raisonnablement leur être imposées ». Projet de compte rendu réunion "Force Hygiène - Lait cru" du 18 janvier 1991.

⁷⁹ Le Centre national d'étude vétérinaire et alimentaire, créé en 1988, était l'héritier des laboratoires nationaux vétérinaires. Placé sous la tutelle du ministère de l'agriculture, puis en 1995 également sous celle du ministère de la santé, il a été intégré à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) en 1998 puis à l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) en 2010 (Yvan Le Gallo, ANSES, 2012)

⁸⁰ Projet de compte rendu de la réunion « Force Hygiène - Lait cru » du 18 janvier 1991

commercialisation des fromages. Tout comme au niveau international, la norme pour *Listeria monocytogenes* dans les fromages au lait cru, semble faire l'objet d'un consensus, à savoir l'alignement sur les critères proposés pour les fromages au lait pasteurisé. Ce sont les critères pour les staphylocoques dorés et les *Escherichia coli* qui soulèvent le plus de discussions⁸¹. Les connaissances sur la pathogénicité de ces bactéries semblent alors plus parcellaires. Pour les staphylocoques dorés, les participants s'interrogent sur la concentration à partir de laquelle elles peuvent produire des toxines ; pour *Escherichia coli*, sur les souches réellement pathogènes. Un programme sur les staphylocoques dorés est déjà lancé, et le groupe évoque la nécessité d'en entreprendre un spécifique pour les *Escherichia coli*. Les critères microbiologiques font l'objet d'une réunion spécifique en groupe restreint le 5 avril 1991. Le groupe propose des valeurs pour les staphylocoques et *Escherichia coli*, dans les laits et dans les fromages. Entre mai et septembre 1991 s'engagent alors des aller-retours entre les propositions soutenues par l'Association laitière française et les représentants d'autres pays, d'abord pendant la semaine fromagère de la FIL puis par courrier, avec les services vétérinaires du Danemark et de l'Allemagne, sans déboucher sur un accord.

Les membres de la Force Hygiène poursuivent en parallèle leurs travaux pour évaluer et justifier de la qualité hygiénique des fromages au lait cru. Il s'agit d'abord de comprendre les « modes de contamination » par les bactéries, et leur prévalence dans le lait et les fromages des filières françaises de fromages au lait cru. Ils poursuivent pour cela les études déjà nombreuses sur *Listeria monocytogenes* : programmes de recherche co-financés par le CNIEL et l'ONILAIT ; Agro-bio, un programme de l'INRA sur le cycle de contamination et la pathogénicité de *Listeria* ; recherches menées par l'Institut technique de l'élevage bovin (ITEB), l'Institut Pasteur, et Arilait⁸² et financées par le CNIEL. Le groupe s'attarde sur deux hypothèses : la première suggère une différence de pathogénicité entre les souches responsables de mammites*, plus dangereuses mais peu présentes dans les laits de ferme, et celles présentes dans l'environnement ; tandis que la seconde porte sur le potentiel d'inhibition de la croissance de *Listeria monocytogenes* par des bactéries lactiques. En plus des recherches microbiologiques sur *Listeria* elle-même, le groupe essaie d'évaluer la part des épidémies de listérioses liées à la consommation de fromages au lait cru relativement à celle des fromages au lait pasteurisé. Ils aimeraient ainsi « démontrer que les fromages au lait cru ne sont pas plus incriminés dans les toxi-infections alimentaires* que les produits pasteurisés » et entament pour cela la réalisation

⁸¹ Projet de compte rendu de la réunion « Force hygiène - lait cru » du 11 mars 1991

⁸² L'ITEB est un institut technique de soutien à l'élevage bovin, qui fusionne entre 1991 et 1992 avec l'ITOVIC (ovins et caprins) au sein du « Nouvel institut de l'élevage »

d'une synthèse bibliographique⁸³. En septembre 1991, un rapport des services sociaux britanniques est discuté en séance⁸⁴. Il porte sur les intoxications alimentaires causées par *Listeria*, et d'après le compte-rendu de la réunion « montre que la part des fromages est mineure dans les toxiinfections alimentaires », quand bien même, d'après les notes manuscrites d'un participant, « 14% des fromages français en Grande-Bretagne ont des LISTERIA »⁸⁵. Le compte-rendu de la réunion de novembre mentionne que l'« étude bibliographique sur les intoxications alimentaires suit son cours. La recherche bibliographique sur les différentes banques de données est effectuée. Il reste la synthèse des documents et un approfondissement des recherches au niveau de deux bactéries qui nous préoccupent en particulier, *E. coli* et *S. aureus* ».

En plus de son rôle de soutien aux négociations internationales, le groupe joue aussi un rôle de partage d'information sur la situation en France :

Il s'avère que le groupe ALF « Force Hygiène – Lait cru » remplit, en plus de son rôle de liaison avec les organismes internationaux tels que la FIL, l'OMS et la FAO, un rôle d'initiateur d'actions, de coordination et de plateforme pour un échange d'informations⁸⁶.

Pour cela, ses membres réunissent des indices sur les niveaux de « contamination » des laits et des fromages dans la production fromagère française, avec le souci d'accompagner celle-ci vers la conformité aux normes à venir. Ils rassemblent des données sur la fréquence de *Listeria monocytogenes* dans le lait des vaches (« individuels »), des troupeaux et dans les camions de collecte (dit « de citerne » ou « de tournée »). Les participants sont appelés à rester discrets sur ces résultats dont la communication pourrait jeter la suspicion sur les filières au lait cru de qualité⁸⁷. Passablement traumatisés par l'épisode du vacherin suisse, ils s'inquiètent de compter de nouveaux morts de listérioses liés à la consommation de certains fromages au lait cru, des « bombes bactériologiques »⁸⁸. Ils se soucient particulièrement de la situation des fromages à

⁸³ Projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène - lait cru » du 18 janvier 1991

⁸⁴ Social services committee (1989). *Food poisoning Listeria and Listeriosis*. London. Annexe au projet de compte-rendu de la réunion "Force hygiène - lait cru" du 11 septembre 1991

⁸⁵ Projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène - lait cru » du 11 septembre 1991

⁸⁶ Projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène-lait cru » du 4 juin 1991

⁸⁷ L'étude suscitée menée par l'Institut de l'élevage a identifié que 3% des 2000 fermes étudiées étaient positives à la *Listeria monocytogenes*, à savoir, avec une concentration supérieure ou égale à 1 UFC/50 ml dans le lait de tank (Sanaa, 1993). Dans une publication de 1998, les auteurs mentionnent que la situation a nettement évolué depuis cette époque : la proportion de fermes porteuses de *L. monocytogenes*, qu'elles soient environnementales ou portées par les vaches, a diminué, du fait des « progrès de l'hygiène » (Bemrah et al., 1998)

⁸⁸ Entretien, membre du groupe « Force Hygiène – lait cru », février 2021

pâte molle, parmi lesquels le Livarot, le Pont-l'évêque, le Brie, le Munster, le Mont-d'or, le Reblochon, le Saint-Nectaire, le Chevrotin et le camembert de chèvre. Ces fromages offriraient un terrain plus propice au développement des bactéries ciblées par la réglementation : absence de la « protection acide » qu'apporte dans d'autres fromages le développement plus important des bactéries lactiques, forte humidité et faible teneur en sel⁸⁹. Pour mieux connaître la situation spécifique dans les filières concernées, les participants partagent les résultats de plusieurs programmes d'amélioration de la qualité soutenues pour partie par l'ONILAIT, et invitent des représentants professionnels du Reblochon, considéré alors par un membre du groupe, salarié dans un institut technique, comme « le plus propre de la bande », puis du Saint-Nectaire⁹⁰. Les membres du groupe distinguent ainsi parmi la catégorie de fromages à pâte molle, objet du Code d'usages du Codex ceux particulièrement propices au développement de *Listeria monocytogenes*, en fonction de paramètres physico-chimiques courants en technologie fromagère.

Au sein de la « task force » française, le travail sur les critères microbiologiques déclenche la réalisation d'un état des lieux de la prévalence des différentes bactéries dans le lait au sein des filières de fromages sous appellation d'origine. C'est surtout *Listeria monocytogenes*, à l'origine des séries de cas de listérioses qui se multiplient depuis les années 1970, qui inquiète. Les membres du groupe opèrent des catégorisations plus fines, entre différentes *Listeria monocytogenes*, et au sein des fromages à pâte molle au lait cru, des pistes finalement écartées dans l'établissement des premiers critères microbiologiques pour la bactérie.

1.2.3. Consolidation et mise à l'épreuve des critères listéria (1992-2000)

Si dans les négociations internationales, les critères *Listeria monocytogenes* ne sont plus l'objet de débat, à l'échelle de l'Union européenne et de la France, les années 1990 sont justement celle de la stabilisation des critères, dont le niveau et la légitimité sont régulièrement questionnés au regard des nouveaux épisodes de listériose qui dépassent alors la seule production fromagère.

⁸⁹ Ce qui se traduit dans le vocabulaire de certains participants, des technologues de la fabrication fromagère, par un pH>5, l'activité de l'eau et la salinité.

⁹⁰ Lors de la réunion de février 1992, les résultats d'une étude menées en reblochon fermier sont présentés, pour évaluer la conformité aux normes proposées dans le projet de règlement européen. Elle est de 75% en moyenne, supérieure pour les fermiers que pour les fabricants industriels. Le taux de contamination en *Listeria*, 3%, est en revanche identique pour les deux. Parmi les problèmes soulevés ressort le coût des autocontrôles, qui s'élèverait, suivant une note prise par un participant, à 20 000 F/an.

a. Une entrée en vigueur progressive

Le 8 septembre 1992, le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF) rend un avis qui argumente en faveur d'un « seuil maximum admissible » de *Listeria monocytogenes* dans les produits alimentaires. Olivier Cerf, membre depuis 1989 de la Section Alimentation du CSHPF, en cite un extrait :

Pour les autres produits où la contamination ne peut être, à l'heure actuelle, évitée et pour lesquels il n'est pas possible de garantir totalement l'absence de Listeria monocytogenes, [...] en tenant compte du fait que les données publiées dans la littérature scientifique montrent que dans la très grande majorité des cas, il n'a pas été constaté de listériose humaine liée à la consommation d'aliments renfermant moins de 100 Listeria monocytogenes/g, on considérera cette valeur comme le seuil maximum admissible au stade de la consommation ...⁹¹.

O. Cerf se rappelle de la méthode adoptée par les membres du CSHPF. Ils relèvent, pour la demi-douzaine d'épidémies au niveau mondial, les concentrations dans les aliments identifiés comme responsables, et constatent que toutes dépassaient 1000 *Listeria/g*. Ils proposent alors de prendre une « marge de sécurité » et de fixer le critère à 100 *Listeria* par gramme.

Si l'avis ne fait pas loi, il est suivi de peu par l'adoption de la directive 92/46 « arrêtant les règles sanitaires spécifiques pour le lait cru, lait destiné à la fabrication de produits à base de laits, et de produits à base de lait » qui établit des critères microbiologiques pour les fromages au lait cru : pour *Listeria monocytogenes*, c'est toujours absence dans 25g (n=5, c=0). Les producteurs de fromages au lait cru ne sont pour autant pas soumis immédiatement aux nouvelles normes. D'une part, l'article 1 exclut du champ d'application les fabricants qui vendent en direct leur production, de ce fait, une partie des producteurs fermiers. D'autre part, une seconde directive prévoit un délai jusqu'au 31 décembre 1997 pour les établissements qui ne seraient pas en mesure d'être en conformité avec les normes dès le 1^{er} janvier 1993^{92,93}. En

⁹¹ Cerf, O. (2016). *Les fromages au lait cru face au risque sanitaire : De 1980 à nos jours*. Séminaire Repastol : repenser l'évidence pasteurienne. 2^{ème} séance : Apprivoiser le vivant invisible. Savoirs, usages, appropriations de la biodiversité fromagère. 15 et 16 décembre 2016, Paris. <https://ritme.hypotheses.org/files/2016/12/5-CERF-Fromages-au-lait-cru-face-au-risque-sanitaire.pdf>

Je n'ai pu trouver trace de l'avis lui-même, les archives en ligne du CSHPF ne contenant pas les avis relatifs à l'alimentation.

⁹² Directive 92/47/CEE du Conseil du 16 juin 1992 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la mise sur le marché de lait et de produits à base de lait.

⁹³ L'année 1993 correspond à l'établissement d'un marché intérieur par l'Acte unique européen du 17 février 1986, qui nécessite l'harmonisation des normes de sécurité sanitaire pour les produits.

1994, un arrêté traduit la directive dans le droit français et reprend les normes recommandées dans l'annexe du règlement européen⁹⁴. Il prévoit également des dérogations aux critères microbiologiques, qui doivent d'abord faire l'objet d'un examen avant d'être accordée par le ministre de l'agriculture et de la pêche, pour les « établissements fabriquant des produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles », en grande majorité des fromages sous appellation d'origine protégée, ainsi que des « fromages locaux apparentés »⁹⁵. Pour surseoir au délai d'examen des demandes de dérogations, une note de service de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) prévoit une exception pour les fromages commercialisés nationalement et non soumis à l'agrément communautaire : la concentration en *Listeria monocytogenes* dans les fromages en sortie d'atelier peut être inférieure ou égale à 100 *Listeria/g*.

L'entrée en vigueur des critères microbiologiques pour les fromages au lait cru a ainsi pris cinq ans, délai pendant lequel le seuil de 100 L.m/g s'appliquait non pas au stade de la consommation mais sur les fromages juste fabriqués. Pour des fromages fabriqués à la ferme et vendus en direct, les critères se confondent presque : le délai entre le moment où le fromage sort de l'atelier ou de la cave et celui où il est vendu et consommé par un client peut être très réduit, contrairement aux fromages industriels qui transitent par plusieurs intermédiaires. Jusqu'en 1998, les producteurs fermiers et en vente directe ont pu commercialiser des fromages où *Listeria monocytogenes* était détectée à des concentrations inférieures à 100/g. Mais le 1^{er} janvier 1998, ce qui était qualifié par certains de « tolérance » prend fin : et les producteurs fermiers en vente directe, et ceux fabriquant des fromages sous appellation d'origine n'échappent plus à la règle (Bérard et Marchenay, 2004; Ricard, 1998)⁹⁶.

⁹⁴ Arrêté du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché, abrogé par l'Arrêté 2006-04-03 art. 3 JORF 27 avril 2006

⁹⁵ Une note de service de la DGAL du 13 juillet 1994 sur les « Conditions d'agrément des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait » donne une liste des fromages concernés : « Sont actuellement considérés comme produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles les produits suivants. Camembert de Normandie A.O.C., Brie de Meaux A.O.C., Brie de Melun A.O.C., Chaource A.O.C., Epoisses de Bourgogne A.O.C., Pont-l'évêque A.O.C., Livarot A.O.C., Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs A.O.C., Langres A.O.C., Maroilles A.O.C., Bleu de Gex A.O.C., Munster Géromé A.O.C., Bleu des Causses A.O.C., Roquefort A.O.C., Neufchâtel A.O.C., Fourme d'Ambert ou de Montbrison A.O.C., Saint-Nectaire A.O.C., Laguiole A.O.C., Cantal A.O.C., Reblochon A.O.C., Chabichou du Poitou A.O.C., Sainte-Maure de Touraine A.O.C., Coulommiers et fromages locaux apparentés, fromages traditionnels de Corse, Brocciu, Morbier, Tomme de Savoie, Chevrotin des Aravis. Cette liste limitative est susceptible de faire l'objet d'une extension ».

⁹⁶ La situation n'est pas la même dans le secteur de la charcuterie : ainsi, les fabricants de rillettes peuvent toujours commercialiser des produits avec une présence faible de *Listeria*, dans la mesure où ils apportent la preuve que la concentration ne dépassera pas 100 ufc/g à la consommation du produit (Grandclément-Chaffy, 2004)

Parallèlement au processus de normalisation des bactéries des fromages, la surveillance des listérioses en France se structure (Grandclément-Chaffy, 2004, dans Besançon et al, 2004). Entre mars et décembre 1992, survient en France une série de cas de listériose relativement peu médiatisés (279 cas dont 63 décès et 22 avortements). Si l'aliment précis n'est pas formellement identifié au début de l'épidémie, les enquêtes concluent finalement à de la langue de porc en gelée. L'épidémie acte le début d'une surveillance renforcée des listérioses avec l'adoption de dispositifs administratifs de gestion du risque. La détection des cas s'améliore, avec la création d'un réseau d'enquête épidémiologique, le Réseau National de Santé publique [futur Institut National de veille sanitaire], et d'un Centre national de référence pour les *Listeria*, au sein de l'Institut Pasteur. En 1998, la listériose devient une maladie à « déclaration obligatoire » : les médecins doivent signaler les cas selon une procédure de déclaration obligatoire auprès du Médecin inspecteur de la santé publique de leur département, qui le transmet ensuite à l'Institut de veille sanitaire (InVS), devenu depuis Santé publique France.

Avec ce système de surveillance, les moyens pour détecter les cas deviennent plus performants : des procédures systématiques sont mises en place pour identifier les souches incriminées, rapprocher des cas a priori dispersés et rechercher un aliment commun à l'origine d'une « épidémie » de listériose, un terme que Jean-Pierre Flandrois, président de la Commission *Listeria* entre 1999 et 2000, trouve d'ailleurs peu approprié (Flandrois et Legay, 2000)⁹⁷. Entre 1993 et 1999, cinq nouvelles « épidémies » sont ainsi détectées suivant ce système en France, comptant entre 3 et 38 cas. Trois d'entre elles concernent des fromages à pâte molle, les deux autres des rillettes. Ces aliments sont identifiés comme des « produits ayant été à l'origine de cas de listériose » qui figurent aux côtés de « ceux susceptibles d'être contaminés » dans les questionnaires alimentaires réalisés auprès des patients (Grandclément-Chaffy, 2004, p.152). Jean-Pierre Flandrois confirme que c'est au fur-et-à-mesure de l'arrivée de nouveaux cas de listériose que l'attention se porte sur de nouveaux aliments, souvent en lien avec des changements de mode de consommation⁹⁸. Cette focalisation sur certains aliments a sans doute participé à accroître la détection d'« épidémies », y compris celles avec une étendue très limitées : 36 cas en moyenne en 1995, 14 en 1997 et 3 en 1999 (voir Figure 6). Les directions

⁹⁷ Il explique ainsi ce caractère « dispersé » des cas de listérioses : « La rareté de ces groupes [immunodéprimés, diabétiques, personnes âgées] combinée à la faible probabilité de tomber sur des aliments contaminés fait que le nombre de cas est forcément faible et leur dispersion géographique importante ; la dispersion s'accroît lorsque la contamination est liée à un mode de distribution moderne. » Il y a donc rarement des cas groupés d'intoxications et des « épidémies » au sens commun de transmission de proche en proche dans un territoire, mis à part « lorsque la fabrication d'un produit très typique est contaminée. Elle peut toucher plus de personnes si le nombre de *Listeria* dans l'aliment est plus élevé » (Flandrois et Legay, 2000)

⁹⁸ Avec la découverte de cas liés à des salades de carottes râpées prêtes à consommer. Entretien, août 2021

respectives des ministères de l'agriculture et de l'économie incluent la bactérie dans les plans de surveillance des aliments : en 1991, la DGAL la mesure dans les camions de lait qui collectent le lait des fermes vers les ateliers de transformation, tandis que la DGCCRF met en place en 1993 des plans de surveillance [des « produits réputés sensibles »]⁹⁹. Cette surveillance particulière des fromages à pâte molle (ainsi que certains produits de charcuterie) a également des conséquences économiques. En 1995, suite à la découverte de *Listeria monocytogenes* dans une cave en Brie de Meaux, la consommation des fromages de cette appellation baisse de 10% et la fromagerie est reprise par deux grosses entreprises laitières, Besnier (future Lactalis) et Sodiaal (Ricard, 1998) : tout système de classification octroie aux différentes catégories identifiées des avantages et des désavantages (Bowker et Star, 2000, p. 6)¹⁰⁰.

b. La « course au zéro »

En juillet 1999, après l'attribution de trois cas de listériose à un fromage à pâte molle, le ministère de l'agriculture, le secrétaire d'état à la santé et celui aux PME saisissent l'Agence Française de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation (AFSSA) nouvellement créée¹⁰¹. La saisine, qui mentionne des rappels d'aliments et des cas d'intoxications à *Listeria monocytogenes*, demande à l'agence d'actualiser un certain nombre de points sur la bactérie et précise que « l'ensemble de ces données servira de base à d'éventuelles modifications du seuil maximal admissible actuellement en vigueur au stade de la consommation »¹⁰².

L'AFSSA réunit alors une Commission d'étude des risques liés à *Listeria monocytogenes*, plus brièvement appelée « Commission *Listeria* », présidée par Jean-Pierre Flandrois, microbiologiste à l'université de médecine de Lyon, médecin, et responsable d'un laboratoire de bactériologie à l'hôpital d'Oullins, et qui travaille alors au niveau local avec les inspecteurs vétérinaires du ministère. Peu avant sa nomination à la présidence de la Commission *Listeria*, il participe à un programme de recherche visant à élaborer une modélisation mathématique de la croissance des bactéries dans les aliments, au sein de ce qui était selon lui une des trois premières équipes au niveau mondial à s'intéresser à la microbiologie prévisionnelle. Après la

⁹⁹ AFSSA (2000). *Rapport de la Commission d'étude des risques liés à Listeria monocytogenes* (p.55). Selon ce même rapport, entre 1993 et 1996, *L. monocytogenes* aurait ainsi été isolée dans 10 % des prélèvements réalisés (4 500 par an) par la DGCCRF. En 1990 ou 1991, elle aurait été détectée dans 8% des citernes de lait analysées par la DGAL (note manuscrite en marge du compte-rendu de la réunion du groupe Force Hygiène – lait cru, 18 novembre 1991)

¹⁰⁰ « For any individual, group or situation, classifications and standards give advantage or they give suffering » (Bowker and Star, 2000, p.6)

¹⁰¹ L'Agence, créée en 1998, reprend les attributions du CSHPF relative à l'alimentation, ainsi que les laboratoires du CNEVA.

¹⁰² AFSSA, juillet 2000. *Rapport de la Commission d'étude des risques liés à Listeria monocytogenes*

Commission *Listeria*, il devient président du groupe d'experts en microbiologie de l'AFSSA pendant trois ans, et arrête ses recherches appliquées à l'agroalimentaire pour réaliser de la modélisation microbiologique dans les navettes spatiales.

La Commission *Listeria* compte dix autres membres, microbiologistes ou épidémiologistes dans des universités ou des hôpitaux, des responsables d'unités de l'AFSSA, ainsi que la cheffe de laboratoire du Centre national de référence *Listeria* de l'Institut Pasteur. Sa composition exclut volontairement les représentants de l'industrie et ne considère pas les recherches menées dans l'industrie, « non publiées valablement », tout en reconnaissant de ce fait l'incomplétude de son rapport. Une phase de consultation sur l'avis final est cependant ouverte aux professionnels et aux consommateurs, à laquelle le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) apporte une contribution. Cet organisme incarnant l'interprofession laitière regrette que des experts de l'amont, la production de lait, ainsi que ceux sur le traitement thermique du lait, ne soient pas présents ; il précise de nombreux points relatifs à l'amont de la production laitière, ensuite repris dans le rapport ; et attire l'attention sur une étude en cours sur la virulence de différentes souches de *Listeria*. D'après Olivier Borraz, dans un entretien accordé à la revue *Horizons stratégiques*¹⁰³, le choix d'« exclure les représentants professionnels » des comités d'experts reflète la première période des agences, rapidement remise en cause dans le domaine alimentaire du fait que les industriels et producteurs « produisent énormément de connaissance, ils disposent de données, ont des laboratoires, bref sont des acteurs à part entière de la recherche. Ils ont une expertise et des compétences, parfois sur des domaines où il n'y a pas de compétences publiques » (Borraz et al., 2007, p. 64).

La survenue de deux nouvelles épidémies entre décembre 1999 et le début de l'année 2000, impliquant des produits de charcuterie, empêche d'abord la commission de se concentrer sur la saisine : Jean-Pierre Flandrois se rappelle ainsi avoir géré « des problèmes au jour le jour » et beaucoup communiqué, sur Internet, à la télévision. Le 14 janvier 2000, la commission rend un premier avis qui préconise d'étendre à l'ensemble des produits de charcuterie l'exigence d'absence de *Listeria monocytogenes* dans 25g de produit en sortie d'usine, et 100/g à la distribution, qui concernait déjà les produits laitiers mais épargnait encore certains produits de charcuterie. Enfin, en juillet 2000, la Commission *Listeria* remet son rapport final. Dans la

¹⁰³ La revue *Horizons stratégiques* a été publiée entre 2006 et 2008 par le Centre d'analyse stratégique (remplacée en 2013 par France Stratégie), une institution d'expertise et d'aide à la décision placée auprès du Premier ministre et qui a succédé en 2006 au Commissariat Général au plan.

section G « Relation Dose-réponse », le document précise : « La relation dose-réponse pour *L. monocytogenes* est encore inconnue. Cependant, c'est un point majeur de l'estimation quantitative du risque ». Cette relation dose-réponse est une autre manière d'estimer le risque d'occurrence de la listériose et semble préférée à d'autres notions qui existaient également à l'époque¹⁰⁴. Au lieu de chercher une « dose minimale infectante », une « concentration-seuil », ou un « seuil de pathogénicité » à partir desquels se déclencherait la maladie chez un individu, elle adopte une approche probabiliste pour décrire le lien entre la dose de bactéries ingérées et la probabilité de survenue de la listériose dans la population¹⁰⁵. Après une recension des travaux de recherche publiés, les auteurs concluent qu'il n'existe pas de méthode valable pour la déterminer : tandis que la détermination de la dose à partir de volontaires humains est « éthiquement contestable », les méthodes s'appuyant sur l'interrogation d'experts sont « scientifiquement contestables », tandis qu'une publication utilisant des données d'épidémiosurveillance est « discutable » car elle reposerait sur une hypothèse simplificatrice. Le rapport fait ensuite le point sur un certain nombre de méthodes alternatives pour décrire cette relation dose-réponse, mais il n'en reconnaît aucun comme assez robuste. Finalement, la commission s'appuie sur la même méthode que celle utilisée par le CSHPF en 1992 pour proposer un seuil, à savoir, la liste actualisée des épidémies survenues dans le monde depuis 1992 (voir Figure 6).

¹⁰⁴ Les auteurs expliquent que l'évaluation de la loi dose-réponse est la deuxième étape de la méthode d'évaluation du risque promue par le Codex alimentarius, après l'identification des dangers mais avant l'évaluation de l'exposition et des risques

¹⁰⁵ Une fiche réalisée par le comité d'experts Biorisk de l'ANSES explique la différence entre deux types de relations, d'une part, la relation dose-effet : « Relation entre la dose (la quantité de cellules microbiennes ingérées au cours d'un repas) et l'effet chez un individu » ; et d'autre part, la relation dose-réponse « Pour un effet donné, relation entre la dose et la réponse, c'est-à-dire la probabilité de la manifestation de cet effet, dans la population ». ANSES, 2020. *Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments: Listeria monocytogenes*

Tableau XII Épidémies survenues depuis 1980 en France et dans d'autres pays (au 01/07/00)

Pays	Année	Nombre de patients	Véhicule	Niveau de contamination (UFC/g)*	Référence
Canada	1980	41	Coleslaw (chou)		Schlech <i>et al.</i> 1983
USA	1983	49	lait pasteurisé		Fleming <i>et al.</i> 1985
USA	1985	> 142	Fromage à pâte molle « mexican style »	10 ³ -10 ⁴ D	Linnan <i>et al.</i> 1988
Suisse	1983-87	122	Fromage à pâte molle « Vacherin »	10 ² -10 ⁵ D	Bille 1990
Royaume Uni, Irlande	1987-89	> 350	Pâté	10 ² -10 ⁵ D	McLauchlin <i>et al.</i> 1991
USA	1989	10	Crevettes		Riedo <i>et al.</i> 1994
Australie	1990	9	Pâté	10 ³ D et C	Kittson 1992
France	1992	279	Langue de porc en gelée Charcuterie à la coupe	10 ⁴ -10 ⁵ D, < 100	Goulet <i>et al.</i> 1993 Rocourt <i>et al.</i> 1993
Nouvelle Zélande	1992	2	Moules fumées		Brett <i>et al.</i> 1998
France	1993	38	Rillettes	10 ¹ -10 ³ D 10 ¹ C	Goulet <i>et al.</i> 1998a Goulet <i>et al.</i> 1998b
Suède	1994-95	9	Truite « gravad »	10 ² -10 ⁵ D	Ericsson <i>et al.</i> 1997
France	1995	36	Fromage à pâte molle « Brie »		Goulet <i>et al.</i> 1995 Vaillant <i>et al.</i> 1998
France	1997	14	Fromage à pâte molle « Pont l'Evêque », « Livarot »		Jacquet <i>et al.</i> 1998
France	1999	3	Fromage à pâte molle type « Epoisses »		Non publié
USA	1998-99	101	Hot dog, « deli meat »	< 0,3 D et C	Mead 1999
Finlande	1999	18	Beurre	10 ¹ -10 ⁴ D et C	Lyytikäinen <i>et al.</i> 1999
France	1999	10	Rillettes	<10 P 10 ³ C et 10 ⁵ C	De Valk <i>et al.</i> 2000
France	1999-2000	32	Langue de porc en gelée Charcuterie		Non publié

*P : prélèvement à la production, produits non déconditionnés ;
D : prélèvement à la distribution, produits non déconditionnés ;
C : prélèvement chez le consommateur, produits déconditionnés.

Figure 6: Extrait du rapport de la Commission d'étude des risques liés à *Listeria monocytogenes*

Commentaire précédant le tableau : « Les résultats enregistrés lors des différentes épidémies (Tableau XII), font état de niveaux de contamination des produits incriminés supérieur à 100 L. monocytogenes/g d'aliment. Les résultats de l'épidémie américaine de 1998 sembleraient indiquer qu'il peut être beaucoup plus faible. Cependant, ces enquêtes ne font pas le lien entre l'immuno-compétence des consommateurs, la dose ingérée et les symptômes décrits. Il n'est donc pas possible, sur la base de ces informations, de définir de manière générale une relation dose-réponse ».

Enfin, le rapport répond à la saisine concernant le seuil maximal admissible :

La présence de L. monocytogenes dans de nombreux environnements fait que des quantités faibles de cette bactérie sont ingérées quotidiennement. Il est donc vraisemblable, encore que ceci ne puisse pas être démontré, que de faibles quantités ingérées ne sont habituellement pas dangereuses. [...]

Comme les aliments mis en cause en cas d'épidémie étaient, dans un nombre important de cas, contaminés entre 100 à 1000 L. monocytogenes/g, de nombreux pays, dont la France, ont considéré qu'un aliment devenait potentiellement dangereux quand la concentration bactérienne dépassait 100 L. monocytogenes/g. Cependant, on ne peut exclure que, pour certaines populations à risque et dans certaines conditions, des contaminations plus faibles puissent déclencher une listériose. Le long délai d'incubation de la maladie fait que les quantités

*retrouvées [dans les aliments] ne sont pas celles qui ont causé la maladie ; ceci tend à accroître la valeur seuil du fait de la conservation et de l'aptitude de croissance à basse température de *L. monocytogenes*. Le concept de « concentration seuil » fait référence à une consommation stéréotypée des produits en quantité (portion) et en répétition de l'exposition (nombre de portions prises). [...]*

*Si on tient compte de l'incertitude sur le nombre de bactéries réellement ingérées, de la surestimation des concentrations observées sur les aliments conservés par rapport à l'aliment ingéré, de l'écart important des inoculums pour toutes les épidémies, ce nombre de 100 *L. monocytogenes*/g paraît une valeur acceptable pour protéger une large part de la population à risque. Les techniques de dénombrement sont par ailleurs techniquement et statistiquement satisfaisantes pour estimer des populations bactériennes au-delà de 100 bactéries/g.*

La commission *Listeria* confirme ainsi le principe d'une marge de sécurité qu'avaient adopté les membres du CSHPF en 1992. La rédaction reste précautionneuse, car avant d'arriver à cette conclusion, les membres ont recensé plusieurs incertitudes scientifiques et techniques. Ils admettent d'abord que la probabilité de détecter *Listeria monocytogenes* dans un échantillon suit une distribution poissonnienne ou binomiale : plus la concentration dans l'aliment est faible, moins les résultats des analyses sont fiables¹⁰⁶. Il faudrait réaliser un nombre d'échantillons très important pour parvenir à détecter la bactérie dans un aliment peu contaminé et hétérogène : une portion de fromage peut être contaminée, alors que les cinq échantillons réalisés à côté ne le sont pas. Par ailleurs, estimer une dose minimale infectante sur la base des cas d'épidémies passées simplifie grandement le problème en omettant la diversité des consommateurs face à la bactérie. Dans les sections précédentes, les rédacteurs supposent de fait l'existence de mécanismes de protection chez l'individu pour expliquer la faible survenue de la maladie dans une population pourtant largement exposée à la bactérie¹⁰⁷.

La recommandation met en avant que le seuil de 100 Lm/g permet de protéger certaines catégories de la population, immunodéprimées, diabétiques et personnes âgées, et aussi les femmes enceintes. La fixation de la valeur de la norme relève en effet d'un choix politique, que Jean-Pierre Flandrois présente sans langue de bois dans un entretien réalisé par Jean-Marie Legay pour la revue *Nature Sciences Sociétés* en 2000 (Flandrois et Legay, 2000):

¹⁰⁶ Pour donner un ordre de grandeur, Jean-Louis Flandrois estime qu'il y a 70% de chance de ne pas détecter la listéria dans un aliment avec une concentration de 1 listéria par litre.

¹⁰⁷ Ils parlent ainsi de protection « non adaptative, par la barrière intestinale, et adaptative, par l'exposition à des souches de *Listeria* à virulence atténuée ». Interrogé en août 2021, Jean-Louis Flandrois dit que ces recherches n'ont pas été fructueuses et qu'il est peu probable qu'une immunité se développe avec l'exposition à d'autres *Listeria* non pathogènes.

On peut voir les choses de façon un peu plus saine par comparaison avec d'autres maladies infectieuses ; il y a beaucoup plus de morts du fait de l'infection hospitalière que du fait de l'infection à Listeria. On peut même se poser la question de savoir pourquoi il faut vraiment lutter contre Listeria. [...] En face d'une des rares maladies d'origine alimentaire qui entraîne la mort dans un tiers des cas, le politique a décidé que la listériose devait être vaincue sous la pression de la population qui veut manger sain. Même s'il y a une faible incidence, cela correspond à une demande de la société. Le fait que les femmes enceintes soient aussi très touchées est sans doute dans l'inconscient quelque chose qui valorise Listeria par rapport à d'autres bactéries.

La construction de la norme s'appuie sur une catégorisation des individus entre individus avec des facteurs de risque et d'autres sans facteurs de risque, et, selon le microbiologiste, un choix, celui de protéger l'ensemble de la population, d'une infection qui bénéficie alors d'une forte couverture médiatique¹⁰⁸. Il justifie aussi la norme « excessivement basse » en sortie d'usine :

Deuxième point, moins on en met au départ, moins on en aura à l'arrivée. On peut mettre des modèles mathématiques là-dessus, mais le bon sens répond déjà. Si bien que si on fixe une norme de Listeria en sortie d'usine excessivement basse (le plus bas qu'on puisse admettre actuellement c'est moins d'une Listeria par 25 grammes), on ne peut pas aller en deçà, car on a d'autres problèmes qui surviennent (échantillonnage).

Retenir une norme basse permet de s'assurer de ne pas dépasser 100 Lm/g à la consommation de l'aliment. Ce choix obéit aussi aux limites de la mesure : il s'agit d'abord des seuils de détection des méthodes d'analyse qui ne peuvent mesurer l'absence de la bactérie, mais tout au plus garantir qu'il n'y en a pas plus d'une dans l'échantillon, et d'autre part, des limites de l'échantillonnage déjà évoquées plus haut.

c. Renouveler la « gestion du risque » par les méthodes probabilistes

Rétrospectivement, Jean-Pierre Flandrois estime que ce sont ces considérations techniques qui auraient orienté la « course au zéro listéria » : « Puisque le politique ne dit rien, on va faire en sorte qu'il n'y ait plus rien ». Il regrette ainsi qu'aucun politique n'ait pris la responsabilité de définir un objectif de santé publique, qui fixerait une réduction du nombre de morts de listériose.

¹⁰⁸ Catherine GrandClément-Chaffy, fait ainsi un récit très détaillé à partir de son travail de mémoire de DEA, de la communication ministérielle et de la médiatisation des cas de listérioses entre la fin de l'année 1999 et le début de l'année 2000 (Grandclément-Chaffy, dans Besançon et al, 2004)

Cela permettrait aux microbiologistes, à l'appui des modèles de microbiologie prévisionnelle, de proposer une limite maximale pour le critère, plutôt que par défaut de s'aligner au plus bas des capacités des méthodes d'analyse. Vincent Dubois décrit le même phénomène dans le domaine de la lutte contre la fraude aux prestations sociales réalisée au sein de la CAF. Après le calcul d'un « indicateur de risque résiduel » des fraudes et indus :

Rien ne fixe un niveau de risque qui serait « acceptable » pour reprendre le vocabulaire de la gestion des risques, qu'il soit considéré comme aléa inévitable ou comme le seuil en deçà duquel les efforts pour le réduire seraient plus coûteux que le risque restant. C'est sans doute qu'en l'espèce, cette acceptabilité étant surtout politique, là s'arrête l'application du raisonnement gestionnaire. En conséquence, l'objectif implicite est de tendre vers l'absence totale de risque, ce qui justifie des dispositifs toujours plus importants et efficaces pour le diminuer

(Dubois, 2021, p. 192-193).

Interrogé en même temps qu'Olivier Borraz par la rédaction d'*Horizons stratégiques*, Didier Torny critique l'attitude des responsables politiques, qui laisse à penser que les dispositifs de gestion du risque doivent permettre de tout contrôler, alors que l'imprévu se présentera forcément. Il en appelle plutôt à adopter des « capacités de réponse et d'adaptation afin de contrôler les phénomènes avant qu'ils ne soient trop importants » et reconnaître qu'« il y aura des morts » (Borraz et al., 2007, p. 76-78). Jean-Pierre Flandrois et Olivier Cerf récusent la possibilité d'atteindre le « zéro », illusoire en microbiologie, qu'il s'agisse de listérias, de fromages contaminés ou de malades. Ils incitent les responsables politiques à considérer le niveau de risque « acceptable par l'opinion publique », un vocable consacré dans les documents du CCHF, à savoir, la probabilité de tomber malade en mangeant un aliment. Cette « gestion du risque » s'oppose pour Olivier Cerf à une « gestion du danger » pour éviter la survenue et la médiatisation de cas groupés de listérioses. Il reprend la distinction classique en étude des risques entre les deux notions : le danger est la listéria contenue dans un aliment, tandis que le risque vient quantifier la probabilité d'occurrence de la maladie dans une population.

Ils s'appuient pour cela sur des approches probabilistes qu'ils ont importé à la fin des années 1990 dans les instances d'expertise française : l'appréciation quantitative des risques (AQR) et la microbiologie prévisionnelle. L'un comme l'autre se sont heurtés à des difficultés de transmission, aux professionnels comme aux administrations et responsables politiques, des notions qui sous-tendent ces deux approches, en particulier les lois statistiques (poissonnienne et binomiale) choisies pour décrire l'efficacité d'un plan d'échantillonnage, dont la performance

s'amointrit au fur et-à-mesure que la concentration de la bactérie dans l'aliment baisse. Autre difficulté rencontrée, celle de faire comprendre qu'un résultat d'analyse ne prouve pas l'absence de listéria, mais permet au mieux d'assurer qu'il n'y a pas plus de 0,04 ufc/g¹⁰⁹.

Progressivement, l'AQR s'est imposé comme le standard de science réglementaire au sein de instances d'expertise et de représentation professionnelle : en 2009, recrutement à l'ANSES de Moez Sanaa, qui avait publié avec Olivier Cerf les deux premiers articles utilisant l'AQR pour évaluer le risque de listériose lié à la consommation de fromages à pâte molle ; et au CNIEL, création d'une unité dédiée à l'AQR au sein de la Direction scientifique avec le recrutement d'une docteure en biostatistique, qui avait utilisé dans sa thèse la méthode pour prédire le développement de *Listeria monocytogenes* dans les fromages à pâte molle¹¹⁰. Actalia, centre technique d'expertise spécialisé sur les produits laitiers, diffuse également des documents et réalise des formations sur la méthode en coordination avec le CNIEL ou d'autres secteurs alimentaires, au sein du Réseau mixte technologique Qualima (Maîtrise de la qualité microbiologique des aliments)¹¹¹. Les instances internationales au sein du Codex alimentarius et de l'OMS s'approprient également la méthode, et recommandent son utilisation aux Etats pour fixer des normes¹¹². Mais malgré la reconnaissance de l'AQR dans les instances d'expertise et les structures de représentation et d'appui technique aux filières, les autorités de contrôle françaises et européennes n'auraient toujours pas utilisé la démarche pour calculer de nouvelles limites pour les critères microbiologiques.

d. Affiner les critères en fonction des fromages

La détermination du critère *Listeria* dans les années 1990 s'appuie ainsi sur une vision simplifiée des listérioses qui s'affranchit des variabilités de sensibilité des patients et de virulence des souches au sein même de l'espèce bactérienne.

¹⁰⁹ Commission du Codex alimentarius, 2007. *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer* CAC/GL 61 - 2007.

¹¹⁰ Aziza-Tenenhaus, F. (2007). *Maîtrise des dangers microbiologiques en industrie laitière basée sur un modèle d'appréciation quantitative des risques : Application à *Listeria monocytogenes* dans les fromages à pâte molle au lait pasteurisé* [Thèse de doctorat]. Paris, AgroParisTech

¹¹¹ Voir par exemple Actalia, 2019. Formation à l'Interface AQR [en ligne] (consulté le 30/07/2022) <https://www.actalia.eu/formation-a-linterface-aqr/>

¹¹² Voir notamment: Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment. (2004). *Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat food*. Technical report ; et CCFH (2007). *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer* CAC/GL 61 – 2007.

Le développement de *Listeria monocytogenes* dépend également de l'aliment. C'est ce que souligne l'interprofession laitière, suite à la consultation du rapport de la Commission Listeria de 2000 : certains fromages possèdent « des propriétés inhibitrices de la croissance, voire même destructrices, de *L. monocytogenes* », comme les fromages à pâte pressée ou certains bleus. Certains ne « permettent pas la croissance voire la survie de *L. monocytogenes* », comme les « fromages frais, à pâte molle acide comme les fromages de chèvre ou les fromages durs à affinage très long comme le parmesan », tandis que d'autres « permettent la croissance, comme les fromages à pâte molle, affinés, à croûte fleurie ou lavée ». La classification des fromages qui prévalait en 1991 au sein du groupe Force Hygiène lait cru s'affine à l'appui de nouveaux travaux scientifiques. La remarque amène les rédacteurs à amender le paragraphe sur les fromages au lait cru, mais n'aboutit pas pour autant à des critères différenciés en fonction des technologies fromagères : au contraire, elle s'étend à de nouveaux aliments, en particulier les charcuteries qui ne font désormais plus exception à la règle.

En considérant la variabilité de développement de la bactérie en fonction des aliments, le Paquet hygiène adopté au début des années 2000 marque une nouvelle évolution des normes *Listeria monocytogenes*. Le règlement 2073/2005 définit ainsi les critères qui s'appliquent aux aliments d'origine animale (viande, poissons et fruits de mer, produits laitiers). Il propose une classification entre les aliments « permettant le développement de *Listeria monocytogenes* », parmi lesquels les fromages au lait cru, et ceux qui ne le permettent pas. Il reprend pour les premiers le critère de la directive de 1992, à savoir l'absence dans 25g dans cinq échantillons en « sortie d'usine », mais offre la possibilité de fixer une limite de 100 Lm/g « pendant la durée de conservation ». Pour cela, le fabricant doit démontrer que la valeur ne sera pas dépassée au terme de la conservation du produit, en usant d'un certain nombre de méthodes¹¹³. En 2009, ces seuils sont repris dans l'appendice d'un nouveau texte du Codex Alimentarius¹¹⁴, qui classe cette fois les aliments en « vulnérables » et « non-vulnérables », en fonction du respect de certaines valeurs de pH et d'activité de l'eau¹¹⁵ : cela semble une fois de plus indiquer que les fromages (y compris au lait cru) qui sont rarement à la fois secs et acides, sont considérés comme des aliments « vulnérables ». Le texte du CCFH va plus loin : il définit une catégorie entre-deux, « les aliments dans lesquels *L. monocytogenes* ne proliféreraient pas autant que dans les

¹¹³ A savoir, la spécification de caractères physico-chimiques, la consultation d'articles scientifiques, des études supplémentaires comme la modélisation mathématique prédictive, ou des tests plus empiriques mesurant la teneur en Lm après avoir conservé le produit et/ou l'avoir soumis à des changements de températures.

¹¹⁴ CCFH, 2007. *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* CAC/GL 61 – 2007.

¹¹⁵ À savoir, $pH < 4,4$ et $a_w < 0,92$ ou des combinaisons de différentes valeurs de pH et d' a_w .

aliments vulnérables à la prolifération de *L. monocytogenes* », pour lesquels un pays pourrait choisir d'autres critères que 100 Lm/g, à condition qu'ils respectent le « niveau acceptable de protection du consommateur »¹¹⁶. En France, Actalia, l'institut technique des produits laitiers, lance en 2008 une étude pour obtenir la « tolérance *Listeria* » pour trois produits, fromage de chèvre lactique, beurre fermier, et fromage à pâte pressée non cuite. Seule l'étude sur le beurre fermier aboutit et permet d'obtenir ladite tolérance fin 2018, moyennant le respect de paramètres de fabrication précis¹¹⁷.

Le processus d'établissement des critères microbiologiques dans la production fromagère au lait cru apparaît comme une succession de séquences, consécutives ou concomitantes à des crises sanitaires, en particulier des cas de listérioses, qui réunissent les autorités sanitaires confrontées à la gestion de crise, les représentants des filières souhaitant maintenir la possibilité de fabriquer au lait cru, et des experts en hygiène alimentaire qui par le recours à des approches statistiques et probabilistes, produisent de connaissances utilisables par la réglementation sanitaire. Il se rapproche fortement de l'élaboration d'un « standard » tels que le définissent G.C. Bowker et S.L. Star, à savoir, un ensemble de règles pour produire un objet et faire fonctionner ensemble différentes entités éloignées dans l'espace et le temps (Bowker et Star, 2000, p. 14)¹¹⁸. En l'occurrence, l'objet est le fromage, qui, s'il respecte le critère, peut faire l'objet de transaction commerciale et circuler depuis l'atelier où il est fabriqué jusqu'à l'estomac d'un mangeur sans susciter chez lui de quelconques symptômes. Le critère s'appuie sur un système de classification qui distingue des catégories au sein des personnes, suivant le risque de développement de listériose, des fromages, suivant le risque de développement de la bactérie, et des microorganismes, suivant leur pathogénicité. Le critère possède surtout l'inertie qui caractérise les standards selon G.C. Bowker et S.L. Star (ibid.)¹¹⁹ : des critères établis dans l'urgence par le relevé des concentrations de *Listeria monocytogenes* dans les aliments à l'origine des épidémies les plus notables, restent encore d'actualité. Les recherches menées depuis, et les recommandations des instances d'expertises pour utiliser des approches de modélisation et s'ouvrir à d'autres méthodes pour fixer des limites microbiologiques, n'ont pas

¹¹⁶ Encore appelé « niveau approprié de protection sanitaire », ou « niveau acceptable de risque »

¹¹⁷ A savoir, du diagramme de fabrication de l'étude et de certaines caractéristiques : $ph < 4,7$; $aW < 16$, durée de conservation inférieure à 22j et température de conservation inférieure à 8°. D'après une présentation à la journée « Accompagner les producteurs fermiers sur la réglementation » le 18 décembre 2018 à la Maison du Lait (Paris).

¹¹⁸ « Standards are deployed in making things work together over distance and heterogeneous metrics » (Bowker and Star, 2000, p.14).

¹¹⁹ «Systems of classification (and of standardization) form a juncture of social organization, moral order, and layers of technical integration. Each system inherits, increasingly as it scales up, the inertia of the installed base of systems that have come before» (Bowker and Star, 2000, p.33)

remis en cause les valeurs fixées au début des années 1990, ce qui attire un commentaire d'Olivier Cerf ¹²⁰:

Les critères qui ont été établis de façon empirique, sur la base d'informations peu nombreuses il y a trente ans, restent d'actualité. La tonne de connaissances acquises depuis ne les ont pas remis en question. [...] Les médecins et les vétérinaires font un diagnostic et un pronostic sur la base d'informations incomplètes, lacunaires car il leur faut décider sans attendre. Nous, les « scientifiques », avons tout notre temps. Les experts de comités spécialisés de l'ANSES font souvent la même chose que les médecins, mais ils ont davantage de temps devant eux.

Si suivant cette lecture, les nouvelles connaissances acquises depuis viennent conforter la pertinence et la validité du critère adopté dans les années 1990, d'autres microbiologistes espèrent compléter l'appréhension du risque par de nouvelles approches. En effet, les phénomènes de compétition et d'inhibition du développement de *Listeria monocytogenes* par d'autres bactéries ont fait l'objet de nombreuses recherches au tournant des années 2000 (Montel et al., 2014; Rétureau et al., 2010). Menées par des microbiologistes proches des filières fromagères au lait cru, elles s'ancrent dans l'écologie microbienne pour décrire des communautés microbiennes dynamiques et ubiquistes en interaction (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021). Des chercheuses de l'UMR Fromages à Aurillac souhaitent par exemple de mettre au point des « indicateurs de risques potentiels » de la présence de pathogènes, basés sur des profils métagénomiques indicateurs de la diversité microbienne du lait et des fromages, pour conseiller et appuyer les producteurs de lait et de fromage¹²¹. Si elles n'ambitionnent pas de remplacer les critères réglementaires, les recherches en écologie microbienne commencent à être prises en compte au sein de l'ANSES : ainsi, le groupe thématique Fromages au lait cru, constitué pour appuyer le Comité d'experts spécialisés Biorisk de l'ANSES dans la réponse à la saisine du 22 février 2019 de la DGAL sur « les modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers bactériologiques dans les fromages et produits laitiers fabriqués à partir de lait cru », compte en sus des experts en écologie des pathogènes en élevage, en épidémiologie et infectiologie clinique et en évaluation des risques microbiologiques tel Olivier Cerf, des chercheurs en microbiologie et technologie des produits laitiers, comme Céline Delbès, chargée de recherche à l'UMR Fromages de l'INRAE d'Aurillac. L'ouverture du groupe à des experts de la technologie fromagère peut se comprendre comme une réponse à l'exigence de pluralité

¹²⁰ Commentaire écrit après la relecture du texte présenté ici

¹²¹ Entretien, février 2020.

qui est au cœur des principes qui régissent l'expertise dans différents instituts de recherche et agences publiques depuis les travaux des années 1990 en sociologie du risque. En rupture avec l'idée d'une science univoque qui dicterait au politique ce qu'elle doit faire, plusieurs travaux soulignent que l'expertise doit refléter la complexité du monde contemporain, et doit de ce fait être plurielle, contradictoire, transparente et indépendante (M. Barbier et al., 2013). Ainsi, l'avis rendu sur les fromages au lait cru par le CES Biorisk de l'ANSES en janvier 2022, représente une diversité d'approches des microorganismes du lait et de l'élevage : il mentionne notamment plusieurs travaux sur les effets de compétition par les bactéries lactiques ou plus globalement, par le « microbiote » des bactéries pathogènes¹²². Il cite même les indicateurs développés au sein du programme FlorAcQ, destinés à sensibiliser les producteurs laitiers à la préservation des flores d'intérêt, ainsi que les démarches d'accompagnement des producteurs élaborées au sein des filières pour appliquer des « bonnes pratiques d'hygiène et d'élevage ». Plus qu'une simple reconnaissance des travaux existants, il appelle à développer les études scientifiques des écosystèmes microbiens cherchant à élucider les « mécanismes d'inhibition vis-à-vis des pathogènes » ; à adopter une « approche intégrée de la maîtrise sanitaire de l'amont à l'aval du système de production », tout en « préservant la diversité des populations microbiennes d'intérêt pour la production de fromage ou susceptibles d'exercer un effet barrière vis-à-vis des pathogènes ».

2. Entre qualité et contrôle : histoire du « sanitaire » dans deux filières fromagères

Après la généalogie des normes nationale et internationale et des contrôles de la production fromagère au lait cru esquissée dans la première section du chapitre, la section qui suit retrace deux historiques singuliers de la préoccupation sanitaire, d'une part sur la zone d'appellation Saint-Nectaire, d'autre part dans le département de l'Ariège. Elle permet d'entrevoir comment la régulation de la qualité sanitaire se tisse dans les liens entre des acteurs et organisations des territoires et les arènes de négociations nationales et internationales. A l'aide d'un dialogue entre l'histoire de la production fromagère sur chaque territoire et celle de la régulation sanitaire, je montre comment la préoccupation pour la qualité et la maîtrise sanitaire s'articule

¹²² Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif aux modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers microbiologiques dans les fromages et autres produits laitiers fabriqués à partir de lait cru, 19 janvier 2022

avec celles des filières : en Saint-Nectaire, celle d'une qualité globale pour accéder à des marchés étendus, en Ariège, le souci d'acquiescer une maîtrise de la fabrication pour des nouveaux fromagers. Je propose pour cela pour chaque territoire, après une mise en contexte de la production fromagère, une chronologie des événements relatifs à l'hygiène et à la mise aux normes sanitaires. Elle permettra de comprendre la traduction de la régulation du « sanitaire » dans chaque territoire, le rôle joué par les organisations collectives représentant les filières fromagères fermières et les « cultures territorialisées » du contrôle sanitaire (développés dans le dernier chapitre de la thèse).

2.1. Le Saint-Nectaire, un fromage sous surveillance rapprochée

L'importance de la surveillance sanitaire des fromages et des exploitations au sein de l'Appellation d'origine protégée du Saint-Nectaire se comprend au regard de l'organisation des circuits de commercialisation et des volumes de fromages fermiers au lait cru produits. Elle se structure progressivement à travers des incitations aux pratiques d'hygiène depuis la fin de la Seconde guerre mondiale, renouvelées à la fin des années 1980 à la faveur d'une préoccupation nouvelle et spécifique pour certaines bactéries pathogènes incriminées dans des intoxications alimentaires alors croissantes. La mobilisation de l'interprofession se porte d'abord sur l'accompagnement des producteurs fermiers vers une qualité hygiénique des fromages puis dans les années 1990 sur la mise en conformité des exploitations à la nouvelle réglementation européenne par la mesure d'une qualité mesurée par les critères microbiologiques (cf §1.2).

2.1.1. Qualité et hygiène dans le label puis l'appellation Saint-Nectaire (1935-1990)

Dans sa thèse sur l'histoire de la gouvernance de la qualité des productions fromagères en Auvergne (2021), qui prend pour fil directeur la construction sociale de la qualité au sein des différentes fabrications fromagère du territoire, Pierre Le Gall rapporte les transformations qui ont affecté le « système fromager » du Saint-Nectaire. A la fin des années 1940, le Saint-Nectaire est une production uniquement fermière issue d'élevages laitiers du nord du Cézallier et de l'Artense, deux territoires voisins à cheval entre le Cantal et le Puy-de-Dôme. Le fromage est fabriqué par les femmes (mais vendu par les hommes) dans des exploitations de taille modeste ou moyenne et « sédentaires » à la différence des producteurs de Cantal et de Salers, qui possèdent de plus gros troupeaux et pratiquent la transhumance en été. Il est ensuite collecté « en blanc » et affiné par des « coopératives de collecte » : cette dénomination reflète la segmentation et l'encadrement des activités de production et de distribution alimentaire dans le

cadre du Ravitaillement général, l'organisation adoptée par les autorités françaises pendant la Seconde guerre mondiale. C'est dans ce contexte d'intervention forte de l'Etat dans les filières fromagères qu'est adoptée la loi du 2 juillet 1935 sur l' « organisation et l'assainissement du marché du lait et des produits résineux », qui ouvre la possibilité d'une définition légale des fromages et de « label ». Elle marque pour la production de Saint-Nectaire le début d'une organisation collective autour d'un syndicat. La « Société d'élevage et d'amélioration des produits laitiers de la montagne d'Issoire », créée la même année, a pour objectif l'amélioration des Saint-Nectaire fermiers, et s'appuie pour cela à partir de 1936 sur un centre mobile d'expérimentation laitière, en lien avec l'Ecole nationale d'industries laitières (Enil) d'Aurillac. En 1937, la Société crée un label reconnu officiellement par l'arrêté du 21 septembre 1942 (Le Gall, p.87)¹²³. A l'instar d'autres fromages du Massif central (Cantal, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert...), une série de décrets officiels établissent une définition du fromage, d'abord physico-chimique (décret du 4 décembre 1941), complétée en 1945 par la délimitation d'une aire géographique. Le label permet aux producteurs de Saint-Nectaire, comme à ceux d'autres fromages, d'arguer d'un taux minimal de matière grasse et ainsi d'une qualité qui permet une majoration des prix de vente, tout en évitant l'écémage du lait pourtant encouragé par les autorités françaises qui privilégient le beurre et le lait pour l'approvisionnement de l'occupant puis des populations urbaines après la Libération. En 1946, l'octroi du label est conditionné au dépôt des fromages « en blanc » auprès de l'Union des coopératives agricoles fromagères du Saint-Nectaire, créée en 1945 par association des coopératives de collecte et des deux plus gros affineurs de Saint-Nectaire, Dischamps et Monier. Le Saint-Nectaire demeure une production exclusivement fermière : la mutualisation concerne principalement l'affinage.

Pierre Le Gall montre que la « Société d'amélioration des produits laitiers et d'élevage de la montagne d'Issoire » avait mis au cœur de ses missions l'amélioration de la qualité des Saint-Nectaire fermiers avec une attention soutenue du « moniteur laitier » à l'hygiène. Il en présente un des premiers témoignages dans une lettre adressée en 1944 aux adhérents du syndicat du label Saint-Nectaire (Le Gall, 2021, p. 837). Le président du syndicat Pierre Boyer et le moniteur de laiterie Paul Bontron alertent les producteurs sur l'importance de « produire de la

¹²³ Dans un mouvement qui s'étend à l'ensemble des labels fromagers d'Auvergne, la Société délègue alors sa mission d'expérimentation et de soutien technique au Service provisoire de l'économie laitière (SPEL) tandis qu'elle prend le titre de « Syndicat d'attribution et de défense du label de qualité applicable aux fromages de saint-nectaire ». Le moniteur quitte le syndicat pour rejoindre les antennes départementales du SPEL et en 1946, la Société cède son matériel de laiterie pédagogique à l'Union des Producteurs de Saint-Nectaire Fermiers. Pour Pierre Le Gall : « Ces requalifications traduisent la fin d'une mission éducative et d'amélioration de la qualité (sans toutefois être délaissée) des syndicats fromagers au profit d'une action centrée sur la gestion des labels » (Gall, 2021, p. 210)

qualité » dans un contexte de « lutte économique » face aux « machinisme » et aux « usines les plus perfectionnées ». Le constat est celui d'une dégradation de la qualité des fromages, qu'ils attribuent à la fois à des pratiques négligentes des adhérents ainsi qu'aux pénuries de guerre qui ont empêché le renouvellement du matériel. Le président et le moniteur brossent un portrait peu flatteur des exploitations (« guirlandes de toiles d'araignées bourrées de poussières et de cadavres de mouches... ») et associent le manque de nettoyage, des habits du vacher* par exemple, avec le risque de contamination par « des milliards de microbes dangereux pour le lait ». Ils engagent les producteurs à reprendre les efforts encouragés à l'occasion de précédents concours, à savoir, le nettoyage des étables, des précautions relatives à la traite (animaux propres, vêtements propres, filtrage du lait à l'ouate, lavage à l'eau bouillante des récipients de la traite...) et à la fabrication. Ils appellent à une vigilance particulière à l'égard du matériel en bois, « seaux, bastes, menoles et moules », qui s'ils sont endommagés, « sont de vrais nids à microbes dangereux pour la fabrication », et rappellent qu'ils ont déjà « préconisé au moment des concours un matériel de fabrication dont le bois serait pratiquement exclu ». Enfin, ils recommandent « la création ou l'aménagement dans chaque ferme d'une petite laiterie », d'un séchoir et d'une cave, et de penser « à l'habitation des animaux, au logement des purins et fumiers » avant de « s'attaquer à la sélection des animaux laitiers ». Pour Pierre Le Gall (2021, p. 213), Pierre Boyer tente de concilier la production fermière avec de nouvelles pratiques, plus typiques de la transformation laitière. Il s'agit déjà de mettre en place des conditions de production qui permettent aux producteurs de produire un fromage de qualité et de rivaliser avec les laiteries industrielles, tout en reprenant en partie leurs exigences, particulièrement celles d'hygiène. Les incitations se font vite coercitives : dans les années 1950, le label Saint-Nectaire n'est plus accordé qu'aux « producteurs fermiers ayant satisfait certaines normes édictées (désinfection des étables, participation aux concours, filtrage du lait...) ». Mais du fait des efforts et du surcoût occasionné par ces normes, les Saint-Nectaire labellisés ne représentent en 1949 que 20% de la production, soit 360 tonnes sur 1800 tonnes de fromages (Le Gall, 2021, p. 90-91; 224).

Ainsi, l'immédiate après-guerre préfigure la voie empruntée par la future appellation d'origine protégée : celle d'une transformation à la ferme qui, pour trouver sa place sur des marchés de commercialisation de plus en plus occupés par les laiteries industrielles, cherche à améliorer une qualité qui se définit d'abord par des pratiques d'hygiène et la restructuration des locaux et plus globalement, repense aussi l'amont c'est-à-dire l'ensemble de l'élevage, des bâtiments jusqu'à la sélection des vaches laitières.

En 1955, alors que le dispositif des appellations d'origine contrôlée (AOC) est étendu des vins aux fromages, le Saint-Nectaire acquiert sa propre AOC. En limitant strictement le délai entre la traite et la fabrication fromagère, l'appellation est d'abord réservée de fait aux fromages fabriqués sur l'exploitation après chaque traite, ce qui exclut implicitement la pasteurisation, une opération réalisée uniquement dans les laiteries. Mais certaines d'entre elles s'opposent à cette restriction et une décision de l'Etat de 1963 ouvre la voie à la pasteurisation en autorisant l'allongement du délai entre la traite et la fabrication. La transformation en laiterie est encouragée par l'administration au nom de la qualité du produit, des conditions de vie et du maintien de la population agricole ; et en 1967, le site d'affinage de l'Union des Coopératives Fromagères du Saint-Nectaire, propriété de la coopérative Riches Monts, commence la fabrication de Saint-Nectaire dit « laitier » (fabriqué en laiterie et non à la ferme). Entre 1963 et 1974, la production en laiterie, qui s'appuie sur des méthodes comme la standardisation* du lait en matière grasse, la pasteurisation et l'ajout de ferments lactiques pour provoquer la coagulation du lait, devient dominante (60%) (de Sainte Marie et al., 2020). Si au niveau régional et national, la période des années 1960 est celle de la concentration de la transformation au sein de laiteries organisées en coopératives, les producteurs de Saint-Nectaire suivent assez peu les encouragements à abandonner la production fermière, qui demeure économiquement plus intéressante que la livraison de lait aux laiteries (Le Gall, 2021, p. 314-315). Leurs exploitations demeurent encore à l'écart des plans de développement, de l'action technique et de la vulgarisation agricole entreprise par les pouvoirs publics dans une optique de rationalisation et d'intensification agricole (Le Gall, 2021, p. 152). Mais suite à une épidémie de tuberculose*, des éleveurs sont contraints d'abattre leurs troupeaux de race locale (Salers, Ferrandaise). Ils les remplacent par des animaux qui produisent plus de lait mais requièrent également une alimentation plus spécifique, à l'origine d'une intensification du système fourrager (utilisation d'engrais azotés, achat d'aliments concentrés, production d'ensilage d'herbe...) (Bazin, 1983, cité par Le Gall, 2021, p. 275). Pour P. Le Gall : « La race constitue donc un point de départ majeur d'une modernisation agricole dans la zone saint-nectaire » (Le Gall, 2021, p. 275).

Dans les années 1970, alors que l'élevage laitier auvergnat suit avec peine les grandes tendances de toute l'agriculture française (agrandissement de la surface agricole utile, augmentation de la production laitière), des interrogations naissent sur les difficultés de l'agriculture en zone de montagne. Le Saint-Nectaire apparaît alors comme une des voies alternatives à l'intensification,

grâce à une rémunération correcte des producteurs (Le Gall, 2021, p. 368-369). Le nombre de producteurs fermiers, qui décline de 980 à 600 entre le début des années 1970 et 1985, se stabilise avec la mise en place des quotas laitiers à la fin des années 1980 (Le Gall, 2021, p. 476). L'intensification des pratiques des fermiers est moindre par rapport aux exploitations voisines et les producteurs conservent un système de prairies extensif même si l'ensilage est tout aussi présent que chez les livreurs de lait (Le Gall, 2021, p. 479).

Dans les années 1980, le Saint-Nectaire fermier suscite l'intérêt croissant des industriels locaux, qui se tournent vers l'affinage pour pallier l'érosion de leur activité de transformation fromagère. Avec l'arrivée des « quotas laitiers », ils entrent en effet en concurrence avec les gros groupes laitiers de l'Ouest qui, pour récupérer les « enveloppes montagne », diversifient leur production vers les fromages de garde¹²⁴.

Dans les années 1950, le syndicat de label du Saint-Nectaire promeut ainsi le renforcement des pratiques d'hygiène et une rénovation des locaux de transformation et d'élevage : dans le contexte de reconstruction d'après-guerre, ce positionnement vise à faire face à la concurrence avec une production industrielle de masse en s'alignant sur le standard porté par cette dernière d'une qualité d'abord hygiénique. Elle se traduit notamment par des incitations à délaisser les matériaux traditionnels comme le bois, une tendance qui s'accroît avec les politiques modernisatrices des années 1960. Les exploitations qui parviennent à suivre l'intensification de la production augmentent leur troupeau et pour transformer des volumes de lait croissants, investissent dans des locaux et des matériels d'élevage et de transformation fromagère mécanisés.

Ainsi, si l'appui technique, et avec lui les encouragements à l'adoption de pratiques d'hygiène et à la modernisation des exploitations, était très présent dans les années 1940, il s'efface ensuite des missions du syndicat qui se concentre sur la gestion du label, puis à partir de 1955, de l'appellation d'origine. Dans les années 1970, le syndicat, piloté par les petits industriels de la zone, se concentre sur la promotion et la publicité pour faire face à la concurrence des gros groupes coopératifs. D'après Patrice Chassard, producteur fermier de Saint-Nectaire, membre du Conseil d'administration de l'interprofession et président à plusieurs reprises depuis 1996, son activité est circonscrite jusqu'aux années 1990 à l'organisation de deux réunions annuelles, une pour les comptes, une pour l'assemblée générale, à l'occasion de laquelle sont distribuées

¹²⁴ Les fromages de garde sont des fromages qui sont affinés plusieurs mois avant d'être vendus : on peut citer parmi eux le Cantal en Auvergne, et le Comté dans le Jura.

les plaques de caséine apposées sur les Saint-Nectaire¹²⁵. Mais au début des années 1990, l'adoption de la réglementation européenne relative à l'hygiène des produits laitiers entraîne un durcissement des exigences réglementaires à l'égard des producteurs fermiers, qui entraîne une nouvelle mobilisation du syndicat en appui aux producteurs fermiers.

2.1.2. La structuration de l'interprofession autour de l'appui sanitaire aux producteurs

L'arrivée annoncée de la directive européenne de 1992 sur les règles sanitaires relatives aux produits laitiers met à l'agenda un nouveau chantier pour le syndicat, devenu depuis l'Interprofession du Saint-Nectaire (ISN) : la préparation des producteurs fermiers aux normes sanitaires à venir. Patrice Chassard, qui prend peu de temps après la présidence du syndicat, témoigne :

PC : Finalement c'est le sanitaire qui nous a obligés à nous structurer, à aller beaucoup plus vite et plus fort là-dessus, c'est un des points positifs. Il y a du positif sur ce qu'on a fait sur le sanitaire. Je mets pas tout à la poubelle, loin s'en faut (petit rire)

ML : Oui ? Et parce que c'est une question que je me posais [...]. C'est pas dans les missions d'une ODG, mais finalement ça a été la première mission [...] autour de laquelle s'est structurée l'interprofession.

PC : Oui. Et quasiment la seule à un moment donné. Dans les missions, il y a la qualité du produit. Et comme c'était l'argument, il fallait ça pour vendre, ça fait partie de la qualité du produit, c'est (indistinct). Et puis parce qu'individuellement les gens s'en sortaient pas¹²⁶.

Il s'agit de mutualiser l'accompagnement des producteurs vers la mise aux normes pour éviter qu'ils n'arrêtent définitivement la production. L'impératif de mise aux normes sanitaires pousse de fait l'interprofession à se « structurer » : mettre en place un programme d'amélioration de la qualité du lait et recruter du personnel, en l'occurrence un troisième technicien (Le Gall, 2021, p. 508). P. Le Gall rapporte cependant les tensions qui suivent la première feuille de route : celle-ci révèle « que la moitié des producteurs fermiers ne répond pas aux normes de qualités sanitaires souhaitables » (Le Gall, 2021, p. 509). Les producteurs fermiers, pourtant moins nombreux que dans les années précédentes, s'organisent alors et créent en 1991 un nouveau syndicat, l'Union des producteurs de Saint-Nectaire fermiers (UPS NF) pour porter leur voix au

¹²⁵ Entretien, mars 2022

¹²⁶ Entretien, mars 2022

sein de l'interprofession. (Le Gall, 2021, p. 508-518). L'interprofession se recentre alors autour des producteurs fermiers, avec un partage du pouvoir de décision avec les industriels, malgré la contestation par une partie des producteurs fermiers de l'action de l'interprofession, qu'ils estiment opposée à leurs intérêts (Le Gall, 2021, p. 509; 519).

L'enjeu est alors pour les producteurs fermiers, de produire un fromage qui satisfasse les exigences de la nouvelle réglementation sur les microorganismes pathogènes : si les injonctions à l'hygiène sont toujours présentes et mêmes renforcées par les spécifications sur les locaux de transformation de la directive de 1992, elles ne suffisent plus. La qualité n'est plus seulement hygiénique mais aussi bactériologique. L'interprofession devient alors un interlocuteur à la fois pour les producteurs et pour des pouvoirs publics également préoccupés par l'adaptation des exploitations. Deux programmes financés par les pouvoirs publics jettent alors les bases du suivi analytique et de l'appui sanitaire en production de Saint-Nectaire fermier, en particulier, l'« Action Saint-Nectaire ».

2.1.3. L'action Saint-Nectaire : l'amorce d'un suivi bactériologique des Saint-Nectaire fermiers

Les actions menées dans l'appellation Saint-Nectaire intéressent les membres du groupe Force Hygiène lait cru impliqués dans la préparation des négociations du Codex alimentarius, et préoccupés par la capacité des filières françaises de fromages au lait cru à se mettre en conformité vis-à-vis des futures normes, et plus particulièrement des filières de fromages à faible acidité (pH>5) tels le vacherin, le Saint-Nectaire, le Reblochon et le Pont l'Évêque¹²⁷. Les membres cherchent alors des indices sur la situation sanitaire des filières : ainsi, lors de la réunion du 4 juin 1991, le représentant de la DGAL, fournit ce qui semble être l'un des premiers bilans des toxi-infections alimentaires imputées à la consommation de fromages au lait cru¹²⁸. Il recense sur une page les treize alertes recensées sur l'année 1989 et 1990, avec une mention du type de fromage, du département et de la bactérie incriminée : à l'exception d'un cas de salmonelle, pour laquelle le sérotype est précisé, ce sont des staphylocoques, et aucun cas de contaminations par des listérias n'est mentionné¹²⁹. Parmi les onze alertes enregistrées pour l'année 1990, trois concernent des Saint-Nectaires fermiers.

¹²⁷ Projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène lait cru » du 18 novembre 1991. Pour une présentation de la Force Hygiène et du Codex Alimentarius, voir la première section du chapitre (p.21 à 31)

¹²⁸ T.I.A.C. *Fromages au lait cru*. Annexe au projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène-lait cru » du 4 juin 1991.

¹²⁹ Les dispositifs de recensement spécifiques à *Listeria monocytogenes* (recherches de souches, rapprochement des cas) sont encore en structuration à cette époque (Grandclément-Chaffy, 2004). Voir chapitre 1

A la réunion du 2 mars 1992, après l'exposé d'une étude sur le Reblochon fermier et industriel, le directeur du Syndicat de Saint-Nectaire, M. Dutour, invité à présenter les actions menées à l'initiative du syndicat pour les 600 fermiers, qui produisent alors 45% du tonnage de fromages, justifie ainsi leur nécessité : « Ces fermiers [...] n'étant pas en mesure de livrer leur lait à des laiteries, sont condamnés à fabriquer du fromage, d'où la nécessité de l'amélioration de la qualité de ces produits »¹³⁰. Comme après-guerre, la préoccupation sanitaire est une condition prioritaire à l'amélioration d'une « qualité » nécessaire à la survie économique des producteurs, celle de la conformation aux critères microbiologiques en cours de construction. Le directeur mentionne un « programme d'amélioration de la qualité du Saint-Nectaire fermier », lancé en 1989 et financé par l'ONILAIT, l'office agricole en charge du secteur laitier¹³¹, organisé autour du suivi de 21 producteurs pendant un an, avec la réalisation d'analyses de la « flore coliforme » et la recherche des *Staphylococcus aureus* dans les laits et fromages. Parallèlement à ce travail, le syndicat a mis en place un programme de rénovation des ateliers fermiers : il estime que 50% des ateliers seront aux normes en deux ans, 25% exigent « des efforts plus importants » tandis que 25% « refusent tout effort »¹³².

Ainsi, la rénovation des ateliers de fabrication se double de l'évaluation précise de la présence de certaines bactéries. Il ne s'agit plus seulement de recommander des pratiques de nettoyage pour se prémunir de la menace représentée par les « microbes » pris dans leur ensemble, mais bien de mesurer la présence de certains d'entre eux dans les laits et les fromages, afin de s'assurer de la conformité aux critères réglementaires européens. En bref, le syndicat du Saint-Nectaire met en œuvre les moyens nécessaires pour atteindre une qualité bactériologique des fromages dans un contexte marqué d'un côté par la multiplication des épidémies de listérioses et de l'autre par la traduction dans la réglementation d'une menace microbienne auparavant mal définie.

¹³⁰ Projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène lait cru » du 2 mars 1992. Association laitière française.

¹³¹ L'ONILAIT, pour Office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers, était un office agricole français, établissement public industriel et commercial rattaché au ministère de l'agriculture, dont le rôle principal était l'intervention dans la régulation du marché et la mise en œuvre des décisions de la politique agricole commune. Il était en charge de plusieurs missions, parmi lesquelles des missions d'expertises, d'assistance, d'information et de communication sur les filières, ainsi que le contrôle du respect des dispositions réglementaires européennes. Il a fusionné en 2006 avec l'office national interprofessionnel de la viande, puis en 2009, avec quatre autres offices agricoles pour créer FranceAgriMer. Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses produits — Wikipédia. (s. d.). <https://fr.wikipedia.org/wiki/ONILAIT>; Office agricole. (2020). https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Office_agricole&oldid=176345520

¹³² Il est tentant d'en conclure que près de 50% des exploitants n'ont pas voulu ou souhaité effectuer les rénovations effectuées, et de fait, que la mise aux normes des ateliers a contribué à la diminution drastique du nombre d'exploitations fermières, quasiment divisé par trois entre 1992 et 2018 (de 600 à 205)

Une autre archive donne une image plus précise de l'action du syndicat en matière de suivi des bactéries du lait et du fromage. Jérôme Coppalle, alors élève à l'Ecole vétérinaire de Lyon, soutient en 1996 sa thèse d'exercice intitulée « Étude d'une action menée par les vétérinaires pour l'amélioration de la qualité sanitaire du Saint-Nectaire fermier, fromage au lait cru » (Coppalle, 1996). « L'action Saint-Nectaire », qui semble prendre le relais de l'action financée par l'ONILAIT en 1989, concerne 56 producteurs et s'étend sur trois ans, entre 1990 et 1992. J. Coppalle expose les motivations de l'action, entre « exigences de la grande distribution, pressions des associations de consommateurs et transcription des normes européennes en droit français ». C'est aussi l'« épidémie de listériose », dont les retentissements médiatiques ont été particulièrement importants avec l'épisode du vacherin suisse (voir §1.2.2.a), qui entraîne le Syndicat du Saint-Nectaire et la DGAL à évaluer finement pour la première fois la « situation bactériologique » de la production fermière et à mettre en place des accompagnements des producteurs par les vétérinaires de la Société technique et informatique vétérinaire.

Avec ce « plan d'amélioration de la qualité du Saint-Nectaire », il s'agit d'atteindre la « mise en conformité » des fromages qui doivent se trouver en deçà des « critères de détection d'un produit à risque ». A terme, l'objectif est d'atteindre la conformité aux normes européennes, mais cela passe dans un premier temps par le respect de l'accord interprofessionnel adopté le 18 septembre 1992, dont les critères diffèrent significativement de ceux de la directive européenne et de l'arrêté qui la transpose dans le droit français¹³³.

L'accord établit pour les producteurs fermiers un niveau de surveillance moins draconien que celui qui a été conçu à l'échelle européenne pour des productions industrielles (voir Tableau 1 ci-dessous). En effet, le syndicat compte bénéficier de la dérogation demandée par l'ensemble de la filière des produits au lait cru auprès du ministère de l'agriculture, prévue par la directive européenne pour les « établissements fabriquant des produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles ». Dans l'attente de son examen, une note de service de la DGAL accorde, pour les établissements qui commercialisent uniquement en France, une « tolérance » pour *Listeria monocytogenes*¹³⁴.

¹³³ Arrêté ministériel du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché

¹³⁴ Sont tolérés les fromages avec des concentrations inférieures à 100 *Listeria*/g, mesurées à la sortie de l'atelier 5 échantillons, alors qu'à la consommation, un lot qui présente un échantillon sur cinq avec une concentration comprise entre 100 *Listeria* et 1000 L/g est considéré comme acceptable. Voir première section du chapitre, p. 31

	Accord interprofessionnel (« fromages en blanc »)	Arrêté du 30 mars 1994 : Fromages non affinés au lait cru
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25g	Absence dans 25 g (n=5 c=0)
<i>Salmonella</i>	Non spécifié	Absence dans 1g (n=5 c=0)
<i>Staphylococcus aureus</i> (ou Staphylocoques à coagulase positive)	moins de 1 million par gramme	m=1000 M=10 000 (n=5 c=2)
Coliformes ou <i>Escherichia coli</i>	Coliformes : moins de 1 million par gramme	<i>Escherichia coli</i> m=10 000 M=100 000 (n=5 c=2)

Tableau 1 : Critères analytiques en Saint-Nectaire fermier.

Comparaison des critères de l'accord interprofession du 18 septembre 1992 et de l'arrêté du 30 mars 1994 qui retranscrit en droit français la directive européenne de 1992

L'accord définit des « seuils d'alerte au-delà desquels la livraison des “fromages en blanc” peut être refusée si aucune action n'est mise en place ». Ces seuils diffèrent des critères microbiologiques de la directive européenne qui assortit des valeurs limites à d'autres paramètres comme le nombre d'échantillons (n).

Le seuil prévu pour *Listeria monocytogenes* (absence dans 25g) est identique à la valeur limite prévue par la directive. En revanche, le seuil prévu pour les staphylocoques à coagulase positive est dix fois supérieur à la limite maximale de la directive européenne, et aucune valeur n'est prévue pour les salmonelles.

Plutôt que d'imposer unilatéralement l'application des nouveaux critères microbiologiques, la DGAL travaille donc avec le syndicat du Saint-Nectaire pour un processus de « mise en conformité » des exploitations. Les représentants professionnels sont ici forces de proposition pour défendre des valeurs et seuils ajustées aux situations des producteurs de fromages au lait cru qui sont validées dans une phase de transition vers la conformité aux normes européennes. Acteurs professionnels et représentants de l'administration cherchent bien à préserver l'activité de production de Saint-Nectaire sur le territoire. Le ministère, via les financements de l'ONILAIT et de la DGAL, et le syndicat, sont partie-prenante dans ce processus particulier de mise en conformité négocié des exploitations vis-à-vis des normes à venir. Ce processus et ce

à quoi il aboutit peuvent s'analyser comme une forme originale de corégulation entre les acteurs professionnels et les représentants de l'administration. Si le syndicat n'est pas officiellement présent dans les instances de prise de décision et il n'intervient pas directement dans le processus législatif, la reconnaissance par le ministère de l'accord interprofessionnel témoigne de sa préoccupation pour l'avenir de la filière, et accorde aux professionnels un rôle stratégique dans la régulation.

La DGAL met également en place en 1992 un plan de surveillance de la contamination bactériologique dans les fromages, avec des prélèvements de 176 échantillons sur des fromages affinés de 60 jours dans lesquels sont recherchés les *Listeria monocytogenes*, les staphylocoques à coagulases positive et les *Escherichia coli*. Malgré la tolérance de 100 *Listeria/g* à la sortie de l'établissement de transformation, la situation, comparée à celle de l'ensemble des fromages à pâte pressée cuite est jugée préoccupante : 23% des fromages en blanc dépassent le seuil de 100L/g, (contre 10% pour les fromages à pâte pressée cuite en fin d'affinage). La contamination est également jugée importante pour les staphylocoques à coagulase positive.

Enfin, des « plans de suivi de la qualité bactériologique » sont mis en œuvre dans 56 exploitations sur les 438 que compte alors l'appellation, sur la base d'un contrat entre l'éleveur et son vétérinaire. Ce sont en majorité (51) des élevages où ont été constatés des dépassements des critères issus de l'accord interprofessionnel, les cinq autres élevages étant simplement volontaires dans la démarche. Trois visites dans les exploitations sont menées par les vétérinaires locaux, qui ont suivi une formation « nécessaire pour tenir compte des particularités fromagères » car « il eut été irréaliste de considérer la bactériologie isolément » (Coppalle, 1996, p. 54). Une première visite, dite « d'audit » ou « d'intervention » permet de noter « tous les points critiques » pendant la traite et la fabrication et de recenser « les sources de contamination, les vecteurs au sens large et les facteurs de multiplication » (Coppalle, 1996, p. 52). Une deuxième visite dite « de coordination » suit deux à quatre semaines plus tard, lors de laquelle le vétérinaire, accompagné par un technicien du syndicat, restitue le « diagnostic du problème » et propose des « mesures correctrices ». La troisième visite, dite « d'évaluation » fait le bilan sur « la mise en application des prescriptions » et sur « l'évolution de la qualité bactériologique ». En résumé, les visites en ferme peuvent être caractérisées par deux traits : d'une part, une recherche de complémentarité entre des compétences techniques, et des connaissances bactériologiques, et d'autre part, une approche prescriptive, avec la succession

d'un diagnostic, d'un plan d'action puis d'un bilan d'évaluation où le vétérinaire a une position d'expert.

Le compte-rendu de l'Action Saint-Nectaire est également empreint de la démarche d'analyse des risques HACCP, avec l'identification des « points critiques » et la mise en place de « mesures correctrices ». Avec la qualité organoleptique, la « qualité bactériologique » est considérée comme une nécessité pour se maintenir dans la gamme des fromages sous appellation d'origine contrôlée¹³⁵. Elle s'évalue en creux par l'absence ou le maintien de certains niveaux des bactéries en deçà des seuils, et son amélioration repose sur la recherche des « sources de contamination » : cela revient à considérer d'abord les bactéries à travers le risque qu'elles représentent. Les visites menées par les vétérinaires démontrent par ailleurs un effort pour transférer dans les exploitations de Saint-Nectaire fermier la démarche d'analyse des risques et la vigilance envers les microorganismes du lait ciblés par les normes sanitaires européennes.

L'« Action Saint-Nectaire » amorce ainsi un suivi bactériologique régulier de la production de Saint-Nectaire fermiers. Elle propose un premier état des lieux et constitue le premier accompagnement significatif des exploitations en Saint-Nectaire fermier sur la qualité bactériologique, avant l'adoption définitive en Assemblée générale d'un premier plan d'autocontrôle en 1994 (Le Gall, 2021, p. 510), qui définit une fréquence d'analyse mensuelle, principalement sur les fromages en blanc, essentiellement en *Listeria monocytogenes*¹³⁶.

2.1.4. Les années « hygiénistes » : un suivi analytique pour limiter les contaminations listérias

Le suivi analytique adopté en 1994 permet de mesurer la prévalence de *Listeria monocytogenes* et amène, selon Patrice Chassard, au « constat », partagé par les différents acteurs de l'appellation, d'un niveau élevé de la bactérie. Il estime ainsi qu'à son arrivée à la présidence en 1996, 30% des échantillons de fromages en blanc sont positifs à *Listeria monocytogenes*¹³⁷. Les analyses mettent en évidence la présence de la bactérie dans différentes caves d'affinage, et permettent d'identifier le rôle de certaines pratiques, en particulier le brossage par les

¹³⁵ « En se positionnant sur un segment de marché haut de gamme, les impératifs de qualité organoleptique et bactériologique de ce produit se doivent d'être défendus » (Coppalle, 1996)

¹³⁶ Entretien, avril 2022. Daniel Ricard mentionne dans un article de 1998 une fréquence d'une analyse par mois sur le lait, les fromages en blanc, et les fromages affinés (Ricard, 1998)

¹³⁷ Entretien, mars 2022

machines, dans la dissémination de la bactérie entre les différents lots de fromages (voir Figure 7). Un affineur se rappelle ainsi de la destruction de l'ensemble de la cave en 1998 :

Le premier épisode Listeria, il était très simple : c'était il y a plus de 20 ans, on commençait à peine à faire des analyses. Et c'était une époque où [...] il n'y avait pas de méthodes de travail spécifiques, et donc il y avait des contaminations croisées dans tous les sens, et on a contaminé la cave, c'est pas plus compliqué que ça. Parce qu'on a rentré des lots qui étaient positifs et puis [...] la machine était pas désinfectée entre chaque lot, c'est vraiment très...c'est très net mais, en attendant, à cette époque-là, ça nous a fait bizarre. Parce que d'un coup...c'était en 98 je crois. Et on commençait vraiment à faire les analyses. Et là on a commencé à faire des analyses et... Alors par contre des listérias, beaucoup [de résultats d'analyses] inférieurs à 10 [UFC/g]. Vraiment beaucoup [...].

(entretien, décembre 2019)

L'affineur souligne le caractère tâtonnant du suivi bactériologique, avec ces premières analyses qui mettent en évidence des faibles niveaux de *Listeria monocytogenes*. Il explique comment elles ont révélé le rôle des machines dans les contaminations croisées entre différents lots de fromages, qui conduiront les affineurs à mettre en place une désinfection des brosses¹³⁸.

La priorité des années 1990 à 2000, années qualifiées d'« hygiénistes hygiénistes » par Patrice Chassard, est de « résoudre ce problème de listéria » : il s'agit de mettre en conformité les fromages, les pratiques des producteurs et des affineurs, pour éviter la disparition totale d'une filière dont les produits ne satisferaient pas les nouvelles normes lors de leur entrée en vigueur définitive. Cela passe par la formalisation de protocoles d'analyse et de destruction des fromages. En 1996, un premier paiement à la qualité des fromages en blanc par les affineurs est mis en place en fonction des analyses bactériologiques. Il prend en compte dans un tableau à double entrée, le niveau de staphylocoques d'une part et celui des coliformes d'autre part. Il est complété par des critères physico-chimiques et organoleptiques avant de devenir obligatoire avec l'accord interprofessionnel du 18 juillet 1997 (Le Gall, 2021, p. 510; Ricard, 1998).

¹³⁸ Patrice Chassard fait remonter à cette période l'abandon d'autres pratiques d'affinage, qui consistaient à ensemercer les fromages les plus jeunes avec de la saumure employée d'abord pour frotter et laver les fromages les plus vieux et les « plus beaux ». Cette logique d'ensemencement par les moisissures et levures les plus désirables pour obtenir un beau fromage aurait alors été supplantée par une logique d'« hygiène » pour éviter de transférer *Listeria monocytogenes*. Cette pratique existe par ailleurs toujours dans d'autres productions, en particulier chez la majorité des producteurs fermiers de Tomme des Pyrénées en Ariège.



Figure 7: Machines à brosser les fromages chez un affineur.

Photo: Autrice

L'agrément sanitaire européen devient également obligatoire pour commercialiser les fromages en blanc auprès des affineurs livrant des marchés nationaux. C'est le deuxième axe d'action du syndicat, qui s'appuie sur les aides publiques du département pour inciter les producteurs à réaliser les investissements nécessaires dans les ateliers de transformation¹³⁹. Malgré cela, les changements exigés par l'impératif sanitaire sont trop importants pour un grand nombre de producteurs, comme l'explique un technicien qui a rejoint l'interprofession en 1994 :

Technicien : [...] dans les années 90, quand les premiers protocoles de listéria un peu intensifs, enfin, un peu plus soutenus se sont mis en place. On a eu aussi des gens qui ont été contraints d'arrêter parce qu'ils n'avaient ni les locaux, ni on va dire tout le fonctionnement, tout l'aspect fonctionnel adéquat pour pouvoir collecter du lait cru pour fabriquer un fromage au lait cru. On a perdu des producteurs, aujourd'hui les gens font plus... sont plus alarmés à ça, et

¹³⁹ Entretien, mars 2022

maîtrisent un peu mieux mais...le lait cru il est riche de plein de choses, et des fois (petit rire) pas que des bonnes choses.

ML : *et qu'est-ce qui leur manquait à ces producteurs à part les locaux, pour justement améliorer leurs résultats?*

Technicien : *Je pense que dans certains cas il y a aussi eu peut-être un problème de technicité. Peut-être aussi d'équipement structurels, est-ce qu'ils avaient le bâtiment adapté [...] pour produire un lait correctement. Vous voyez, les nouveaux bâtiments sont éclairés, donc l'éclairage, le bon fonctionnement de l'équipement, les nouveaux bâtiments permettent de mieux travailler. Avant on avait beaucoup de bâtiments entravés, c'était très compliqué. Aujourd'hui la modernisation des ateliers fermiers en Saint-Nectaire, elle est montée crescendo.*

Le technicien réinterprète rétrospectivement les fermetures d'exploitations au regard de facteurs structurels (atelier de transformation hors normes, des bâtiments d'élevage trop sombres, qui ne permettent pas d'observer les vaches à la traite). Un nouveau « fonctionnement », ou encore un « système »¹⁴⁰ devient nécessaire pour fabriquer des fromages au lait cru. Il comprend des locaux d'élevage et de transformation modernes et un « bon lait », dont la qualité est directement corrélée à la conformité des taux bactériologiques (*Listeria monocytogenes*, staphylocoques dorés, coliformes) aux normes réglementaires. Sans doute dans l'impossibilité de réaliser des travaux importants, ou se refusant à adopter ce nouveau « système », de nombreuses exploitations auraient ainsi renoncé à leur activité de transformation fromagère : ce seraient, d'après les souvenirs de Patrice Chassard, des producteurs proches de la retraite mais aussi des producteurs qui n'ont jamais réussi à venir à bout d'une contamination en *Listeria monocytogenes*.

Pierre Le Gall (2021, p. 507) rapporte également comment les acteurs des filières, et plus particulièrement Patrice Chassard, travaillent avec les unités de recherches locales réunies dans le Pôle fromager (sites de l'INRA de Theix dans l'agglomération de Clermont-Ferrand, Unité Recherche fromagère d'Aurillac, centre de Marcenat), pour approfondir les connaissances sur *Listeria monocytogenes* et les entérotoxines staphylococciques¹⁴¹. Cet axe de recherche rejoint

¹⁴⁰ Entretien, mars 2022

¹⁴¹ Trois ans après sa création en 1993, le Pôle fromager oriente un programme de recherche sur les listérias puis les entérotoxines staphylococciques dans la production de Saint-Nectaire, qui sera mené par l'Unité Recherche fromagère (URF) sous l'égide de sa nouvelle directrice, Marie-Christine Montel (Le Gall, 2021, p. 506 ; 640-641). Mayra Bertussi (2020) a également étudié dans sa thèse sur les rapports entre expertise et promotion des fromages AOC d'Auvergne, le rôle de la nouvelle directrice dans l'inflexion des recherches menées au sein de l'Unité Recherche Fromagère vers l'écologie microbienne et notamment l'« effet-barrière » des communautés bactériennes du lait contre les pathogènes.

celui sur le rôle de l'alimentation du bétail dans la typicité et le lien au terroir : ils opposent la diversité floristique des prairies naturelles à l'ensilage soupçonné de provoquer des gonflements des fromages et des contaminations en *Listeria monocytogenes*.

Au début des années 1990, le syndicat travaille alors sur deux fronts : il s'agit tout à la fois d'accompagner les exploitations vers la conformité réglementaire, par la rénovation des locaux d'élevage et de transformation, une condition dorénavant indispensable pour bénéficier du nouvel agrément sanitaire européen, et de négocier des critères moins drastiques pour les principales bactéries visées par la réglementation sanitaire. L'objectif est de permettre aux producteurs de poursuivre la commercialisation de leurs fromages, alors que la mesure des bactéries dans l'alimentation s'intensifie à une fréquence inédite et que les dispositifs de surveillance des listérioses se perfectionnent au niveau national. Le syndicat s'organise d'abord pour mettre en place des outils de surveillance de *Listeria monocytogenes*, puis des salmonelles au début des années 2000, avec la réalisation de quatre analyses par an (deux sur les fromages en blanc et deux sur les fromages affinés). Puis au début des années 2010, elles sont intégrées au plan d'autocontrôle analytique des fromages en blanc, avec une fréquence bi-mensuelle.

La montée en puissance des analyses bactériologiques des Saint-Nectaire fermiers illustre, pour reprendre les mots de D. Torny, le gouvernement des risques par la traçabilité qui accompagne la transition d'une approche en termes de santé publique et d'hygiène vers une approche en termes de sécurité sanitaire de l'alimentation (Besançon et al., 2004; Torny, 1998). La mesure de la qualité microbiologique des fromages, d'occasionnelle, est devenue régulière. Elle est équipée par de nouveaux outils d'analyse, qui mettent en évidence (ou dans le vocabulaire de la sociologie de la traduction, des inscriptions qui « font parler ») les microorganismes indésirables. D'une menace rampante et indistincte, le spectre de ceux-ci s'est resserré autour d'un nombre restreint (*Listeria monocytogenes*, salmonelles, *Escherichia coli*, staphylocoques dorés) et caractérisables par des méthodes de laboratoire.

Les transformations qui ont touché la filière du Saint-Nectaire fermier montrent l'intrication entre les arènes de discussion nationale et la situation locale. Le processus de normalisation se révèle ainsi plus complexe que la simple imposition par le haut de normes conçues à l'échelle internationale, déclinées à l'échelle européenne, puis nationale. Ce sont d'abord les transformations du système agroindustriel à l'échelle mondiale qui occasionnent des épidémies massives et amènent une vigilance renforcée sur certaines bactéries. Elles alimentent la suspicion portée sur les produits laitiers au lait cru : la remise en cause de leur commerce dans

les échanges internationaux se traduit par une mobilisation nationale pour éviter que les normes à venir entravent toute possibilité de fabrication au lait cru. Cette traduction locale se traduit par deux déplacements : d'une part, des critères microbiologiques européens, qui font l'objet d'une adaptation temporaire à la situation locale, d'autre part, des exploitations elles-mêmes, qui doivent engager la rénovation de leurs ateliers de fabrication et se soumettre à des nouveaux plans de détection des bactéries, initiés par une interprofession soucieuse des retombées que pourrait occasionner pour l'image de toute l'appellation une contamination bactériologique.

2.2. La production fromagère en Ariège, contre et avec les normes sanitaires

Notre projet le plus récent est d'avoir quelques animaux de chaque espèce, de fabriquer du fromage, et si possible, de le vendre à proximité. Au fil du temps, nous avons bien sûr acquis un peu d'expérience, mais notre optimisme est encore plus grand que notre savoir-faire ! Nous sommes tous d'accord pour fabriquer un bon fromage naturel, comme il était fait ici auparavant. Et bien sûr, chacun pense que son propre fromage est le meilleur !

(Bendick, 2020, p. 17-18)

La production fromagère fermière d'Ariège garde les traces de l'histoire d'un territoire d'abord soumis à la déprise démographique et resté à l'écart des grandes transformations de l'agriculture de l'après seconde guerre mondiale, avant de devenir à partir des années 1970 un lieu d'accueil de nombreuses alternatives au modèle agricole dominant. Elle cristallise aujourd'hui les aspirations de plusieurs générations de « néo-paysans », marquées par une volonté de vivre autrement, à l'écart des normes et cadres, avec la création d'autres formes d'agriculture et d'élevage, paysanne » et biologique. L'apprentissage de la fabrication de fromages, d'abord inspiré par l'histoire territoriale des pratiques pastorales, constitue un des axes et moyens de ces nombreuses formes alternatives. Acquérir la maîtrise technique pour fabriquer le « fromage des Pyrénées » motive les « néo-fromagers », pour reprendre les termes utilisés par l'un d'entre eux¹⁴², à se réunir au sein d'une association, qui devient ensuite un interlocuteur des inspecteurs sanitaires pour négocier l'adaptation des normes sanitaires aux petites exploitations fermières. L'Association des fromagers fermiers pyrénéens se pose également en soutien à une fabrication

¹⁴² Wolfgang Bendick, fromager fermier en Ariège et auteur d'un livre à caractère autobiographique, sur lequel je reviendrai par la suite.

fermière au lait cru en réclamant l'extension de l'indication géographique de la « Tomme des Pyrénées » d'abord appropriée par des industriels, à une production au lait cru.

2.2.1. Du pastoralisme aux « néo-fromagers » fermiers, mutations et renouvellement de la production fromagère en Ariège

En Ariège jusqu'au milieu du 20^{ème} siècle, la transhumance de troupeaux de brebis et vaches laitières¹⁴³ vers les pâturages d'été (les estives) s'accompagnait de la transformation sur place du lait traité en fromage. Mais contrairement aux territoires plus à l'ouest des Pyrénées (Béarn et Pays Basque), seule subsiste à ce jour celle des troupeaux allaitant* : la transhumance des troupeaux laitiers en estive a disparu et avec elle, une grande partie des pratiques de transformation fromagère¹⁴⁴. Une des explications fréquemment avancées par les acteurs locaux, c'est la difficulté d'accès aux estives qui limite les possibilités d'y acheminer du matériel ou d'en redescendre régulièrement les fromages. Fractionnées, peu étendues, les estives sont de surcroît marquées par un climat pluvieux (Chevalier, 1951).

L'abandon de la transhumance et de la transformation fromagère en estive, s'explique cependant également par la sédentarisation de l'élevage laitier, rendue possible avec le développement de la collecte de lait par des établissements de transformation en vallée depuis le début du 19^{ème} siècle (Chandivert, 2010). La déprise démographique a enfin participé à cette tendance, avec, à partir du milieu du 19^{ème} siècle, la succession de différentes crises économiques (maladie de la pomme de terre, crise céréalière) et une épidémie de choléra¹⁴⁵ (Simonet et al., 2008). Le dépeuplement s'est poursuivi au 20^{ème} siècle : il aurait atteint 60 à 80% dans la zone du Haut Couserans, à l'ouest du département, entre 1846 et 1946 (Chevalier, 1951). Une des vallées du Couserans, la Ballongue, aurait perdu 32% de sa population en

¹⁴³ Dans le Couserans, à l'ouest du département, l'élevage de vaches laitières avait une part importante aux côtés de l'élevage ovin, à la différence de la vallée de la Haute-Ariège à l'est du département où ce dernier était majoritaire

¹⁴⁴ Il convient cependant de mentionner une initiative lancée au début des années 2010 par deux éleveurs de chèvres, un jeune nouvel arrivant et un autre présent depuis les années 1980. Accompagné par un groupe de jeunes bergers, ils ont eu accès pendant la période estivale à une estive où ils ont construit une cabane et entamé la fabrication de fromages. En 2018, un coup d'arrêt a été donné à la transformation, après un avis de la Direction départementale des territoires considérant que la construction se trouvait dans une zone d'éboulement. Depuis, les bergers ont entamé la reconstruction d'une nouvelle fromagerie.
Voir : France 3 Occitanie. 3 février 2021. *Ariège : de jeunes bergers lancent un appel aux dons pour créer une fromagerie en estive* [en ligne]. (consulté le 25/05/2022). <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/ariege/foix/ariege-de-jeunes-bergers-lancent-un-appel-aux-dons-pour-creer-une-fromagerie-en-estive-1936822.html>

¹⁴⁵ Ces crises ont qui ont entraîné une perte de population dans plusieurs villes du centre et de l'ouest du département, parmi lesquelles la Bastide-de-Sérou, ou Saint-Girons, la sous-préfecture de l'Ariège et principale ville du Couserans, à l'ouest du département

l'intervalle de 10 ans, entre 1936 et 1946, et ce malgré les essais pour fixer la population en développant des ateliers de transformation en commun du lait en fromage ou en beurre, les fruitières, documentées par quelques articles d'historiens spécialistes du département et de l'élevage en Ariège (Besche Commenge, 2013; Bressole et Chevalier, 1951).

Après la seconde guerre mondiale, le déclin démographique continue d'affecter l'agriculture ariégeoise, plus particulièrement, la zone pyrénéenne. La part des cultures baisse au profit de l'élevage et le nombre d'exploitations décroît de 19 500 en 1946 à 6 600 en 1980 (Chandivert, 2010, p. 400). La sédentarisation de l'élevage laitier n'est cependant pas totale. Michel Chevalier (1951) décrit les différentes formes d'associations pastorales associées à la transhumance, qui persistent dans le Haut-Couserans et dont certaines sont associées à la fabrication de fromages. Dans les vallées du Haut-Salat, ce sont des associations de six à huit bergers, qui gardent entre 500 à 1500 brebis, et 50 à 100 vaches, dont la moitié sont laitières. Ils mettent en commun le lait des deux troupeaux lors de deux transhumances successives, d'abord dans les prairies de fauche les plus élevées à proximité des villages, puis en estive jusqu'à la mi-septembre, et fabriquent des fromages au lait de vache et de brebis. Mais avec la déprise démographique, ces systèmes pastoraux se transforment, le nombre d'animaux par berger augmente, les brebis laitières disparaissent. Faute de trouver des associés, et avec la diminution de la prédation des ours et des loups, les éleveurs ne gardent plus les troupeaux en estive. Le bétail reste à proximité de l'habitation ; le lait est alors consommé au quotidien ou transformé en beurre.

Le Couserans est resté relativement à l'écart des mutations de l'agriculture et de l'élevage français (intensification de l'élevage, sélection des races et amélioration fourragère) qui affectaient alors l'Auvergne (Le Gall, 2021). Arnaud Chandivert (2010) brosse le portrait de l'agriculture du territoire au tournant des années 1980 : en 1976, la part des ménages dans l'agriculture est encore de 52%. Dans les exploitations, morcelées et deux fois plus petites qu'en Haute-Ariège (52% de moins de 10 hectares), la mécanisation demeure modérée tandis que les granges et étables anciennes subsistent. Les estives sont sous-exploitées et la sédentarisation des élevages se poursuit en même temps que la collecte de lait s'oriente vers des établissements de transformation dorénavant situés dans les vallées. Le maintien de l'agriculture conditionne celui de la population mais tout comme en Auvergne, cette agriculture de montagne ne peut suivre l'intensification prônée par les politiques nationales. En d'autres termes, le territoire et ses habitants n'ont pas suivi la « modernisation » agricole entamée dans les années 1960, une

situation qui appelle l'attention des élus locaux comme des pouvoirs publics au niveau national (Chandivert, 2010, p. 403).

A la fin des années 1970, les politiques de développement rural se développent dans le Haut-Couserans à la faveur d'un projet de Parc National, finalement abandonné. L'agriculture, l'élevage, et le pastoralisme tout particulièrement, sont alors envisagés comme support au développement du tourisme (Chandivert, 2010, p. 417; 419) : les projets portés par des nouveaux venus dans le territoire, et notamment, les projets de transformation fromagère bénéficient de subventions dans le cadre d'un plan d'aménagement rural présidé par Roger Barrau, homme aux multiples casquettes et un des principaux protagonistes du développement local (Chandivert, 2010, p. 422). C'est dans ces projets qualifiés de « néo-ruraux » que se développe une fabrication fromagère qui s'inspire et renouvelle des pratiques de transformation en estive quasiment disparues.

Depuis les années 1970, l'Ariège est en effet devenue un lieu d'immigration de nouveaux venus, qualifiés de « néo-ruraux », « néo-paysans », ou tout simplement « néos », une « catégorie socialement hétérogène qui englobe des personnes installées anciennement ou récemment en Ariège, parfois socialement indistinctes des natives, parfois vivant en bonne intelligence avec celles-ci, parfois les ignorant ou en conflit avec elles » (Berthomière et al., 2020). D'après Paolo Stuppia, les installations ne tarissent pas depuis 1975 et sont facilitées par l'intégration des nouveaux venus dans un « réseau du retour » : « les citadins qui arrivent pour vivre "autrement" se retrouvent souvent confrontés à des individus en réseaux –les néo-Pyrénéens– validant leur monde et leurs aspirations » (Stuppia, 2016, p. 46; 59).

L'Ariège a été un des territoires du « contre-exode » qui a suivi les événements mai 1968, dont une des analyses les plus connues a été réalisée par Danièle Hervieu-Léger et Bertrand Hervieu en 1979 (1979 [2005]). Ils rappellent l'arrivée massive de nouveaux venus dans des territoires en déprise démographique, souvent des citadins qui délaissent leurs activités professionnelles précédentes pour expérimenter des alternatives à l'organisation contemporaine du travail ; et la fin de ces premiers projets communautaires ; suivis pour certains par une professionnalisation dans l'agriculture dans un schéma plus classique. D'abord considérés avec mépris par les autorités administratives, celles-ci jugent ensuite leur présence comme une opportunité pour repeupler le territoire et leur accordent subventions et prêts (Hervieu-Léger et Hervieu, 2005, cités par Garcia-Parpet, 2017).

Mais Paolo Stuppia (2016, p. 52) a remis en question le découpage chronologique qui fait se succéder une « insurrection de rue », une « révolution dans le jardin », puis une forme de « réformisme agraire ». Il propose une autre lecture des vagues d'arrivées des « néos-pyrénéens » en Ariège, et dans le Couserans en particulier, en considérant à partir de 1975 une série de vagues d'immigration qui aurait suivi les premières expériences communautaires. Il souligne également la présence de nombreux étrangers (Belges, Allemands, Hollandais) parfois fraîchement accueillis par les « locaux », qui font preuve d'une diversité de réactions, généralement méfiantes envers ceux qu'on qualifie alors de « marginaux » (Stuppia, 2016, p. 53). Il rend compte aussi d'une plus grande diversité sociologique des nouveaux venus, « issus autant des classes supérieures que des classes subalternes », après « des études longues ou courtes », ainsi que de leurs trajectoires, tous n'ayant pas participé à mai 68 (Stuppia, 2016, p. 54).

Les parcours des producteurs fromagers fermiers installés entre les années 1970 et 1990 révèlent en effet une plus grande diversité que la seule trajectoire des néo-ruraux urbains quittant la ville pour élever des chèvres. Michel Chevalier (1981), se fondant sur des études de l'institut technique ovin et caprin, estime que la plupart des arrivants dans les différents territoires ruraux ne possédaient de fait pas de formation spécifique à l'élevage. Les néo-fromagers d'Ariège rencontrés pendant ce travail doctoral dénotent avec ce portrait. Si aucun n'avait jusque-là exercé une activité agricole, certains possèdent toutefois des diplômes en relation avec l'agriculture ou l'environnement. L'un d'entre eux, originaire de région parisienne, a obtenu un bac technique agricole avant de commencer une classe préparatoire au concours vétérinaire, abandonnée peu après le mouvement de contestation étudiante de mai 1968. Un autre, originaire pour sa part d'un département voisin, s'est d'abord essayé à une expérience communautaire avec plusieurs camarades de son école d'ingénieur agricole. Un autre enfin, installé dans les années 1980, avait suivi un BTS en agronomie suivi d'un DESS en environnement et gestion des déchets, avant de créer avec sa compagne une communauté dans une vallée du Haut-Couserans. Pendant cette expérience communautaire, qui durera deux ans, il appliquera les connaissances apprises à l'école (comme les calculs de ration), mais les remet rapidement en cause après deux épisodes d'infection mammaire au sein du troupeau de chèvres. Descendu de « la montagne » avec l'entrée des enfants au collège, il travaille alors pour des chantiers d'insertion, puis s'associe à un autre ex-« communard » pour développer une activité d'élevage de vaches laitières et de fabrication de fromages.

Ces parcours contredisent le portrait de nouveaux venus complètement étrangers à l'agriculture et l'élevage, mais montrent en revanche un apprentissage pratique où sont mis à l'épreuve des savoirs agronomiques et zootechniques, peu adaptés aux rudes conditions de la montagne pyrénéenne. C'est aussi la découverte de la transformation fromagère.

2.2.2. Fabriquer du fromage avec peu de moyens

Comme dans d'autres territoires qui sont les théâtres de ce « contre-exode » rural, de nombreux arrivants associent l'élevage à la fabrication de fromages. Ils s'installent pour la plupart dans le Couserans, à l'ouest du département, historiquement plus tourné vers l'élevage de vaches laitières (voir Figure 8). Certains de ces néo-fromagers se lancent dans l'élevage de vaches laitières, mais la majorité se tournent vers l'élevage de chèvres, plus accessible car réclamant peu de surfaces et d'investissement à des nouveaux venus dépourvus de capital financier et confrontés à des propriétaires locaux réticents à accorder un accès pérenne à leurs terrains (Chevalier, 1981). Michel Chevalier (1981, p. 41) signale ainsi que « dans certains départements, les néo-paysans représentent plus de la moitié des éleveurs de chèvres et ont pris le contrôle du syndicat d'élevage caprin ». Il mentionne également le risque de surproduction par rapport à la consommation locale, et rapporte même des conflits entre producteurs sur le marché de Saint-Girons à propos du prix des fromages. Wolfgang Bendick, venu d'Allemagne avec sa famille pour s'installer dans une vallée du Haut-Couserans, témoigne lui aussi, dans un livre relatant leur installation dans les lieux, d'une « offre excédentaire » en fromages de chèvre sur les marchés du Couserans. Il s'essaie pour sa part à l'élevage de vaches et de brebis laitières, et conserve finalement uniquement les vaches.

Les néo-fromagers composent alors entre les rudes conditions de l'environnement montagnard et des moyens économiques limités. Pour eux, la fabrication du fromage est à la fois la recherche d'un produit qui plaît, à celui qui le fabrique et à ses clients, mais aussi une activité économique afin de pratiquer un élevage peu intensif et un mode de vie dans l'environnement qu'ils ont choisi. W. Bendick explique ainsi le défi auquel il est confronté avec sa compagne, celui de fabriquer le fromage emblématique de la zone, et surtout, qui apporte des ressources financières pour pérenniser leur activité d'élevage et leur présence dans le lieu :

Il s'agit de réinventer le fromage des Pyrénées, cette chose indéfinissable. Il faut, en d'autres termes, développer quelque chose de vendable qui nous permettra de couvrir les nombreux et parfois imprévisibles frais qu'exige la reconstruction de la ferme, sans parler de nos propres

besoins, qui sont plutôt minimes par rapport à cela ! Beaucoup de nos amis se trouvent dans la même situation. Personne n'a acquis une ferme parfaite, nous n'avons acheté que des terres en friche, voire inutilisables selon les critères de l'agriculture moderne, avec en plus une ruine. Et chacun essaye de transformer sa trouvaille en ferme modèle, une sorte d'oasis où il fait bon vivre pour toute la famille !

(Bendick, 2020, p. 71)

Les activités d'élevage naissent ainsi dans la confrontation entre le rêve d'un « oasis » ou d'un « paradis » et une situation loin d'être idéale : des surfaces limitées et souvent en friche, des bâtiments en ruine, et la découverte des aléas indissociables de l'activité d'élevage et de transformation, depuis les maladies des animaux jusqu'aux ratés de la fabrication fromagère. C'est sur cet apprentissage dans l'action qu'un producteur retraité porte rétrospectivement un regard étonné :

J'ai pas de la nostalgie ni rien mais, quand t'es jeune tu...moi, faut pas, décrire ce que t'as fait à 25 ans, avec les yeux de 65 ou avec le cerveau de 65, parce que tu dis, putain, mais quel bordel, pourquoi on a fait ça ou comme ça. Et je regrette pas du tout, mais je me dis, tu comprends ce que je veux dire? Tu veux pas, ce qu'on fait à 25 ans, on le fait à 25, mais après quand tu as des années, plus tard... [...]

ML : On est énergique. On a envie d'essayer.

Ah oui, tu penses pas, tu fais. Et puis voilà, c'est suivant tes envies

(entretien, octobre 2019)

Il qualifie d'ailleurs les débuts de son activité agricole de « Pérette et le pot au lait ». Il s'agissait d'abord d'essayer de faire avec peu de moyens et seulement quelques animaux avant de donner un peu plus d'ampleur à ces activités pour pouvoir les exercer avec plus de confort.

La plupart de ces projets souffrent de capacités financières limitées. Les nouveaux arrivants privilégient la récupération, le bricolage et l'auto-construction à l'achat de matériel neuf, et doivent d'abord dégager des revenus et du temps avant de pouvoir aménager des locaux fonctionnels, à l'image d'un couple installé en 1978, qui a attendu treize ans avant de pouvoir construire une cave d'affinage¹⁴⁶. Le témoignage de W. Bendick est émaillé de nombreuses anecdotes relatant les bricolages pour s'équiper en matériel à moindre frais, fabriquer des ustensiles, récupérer des machines pour en détourner l'usage, à l'image d'un tank de stockage

¹⁴⁶ Entretien, octobre 2019

du lait transformé en cuve de fabrication de fromage. C'est toujours le cas dans les années 2010, à l'image de ce couple de producteurs installés au début des années 2010 avec à peine 4000€ d'apport personnel, et qui après l'achat d'un terrain financé par un emprunt bancaire, construit l'intégralité des bâtiments d'élevage et sa propre maison avec des amis, vivant cinq ans en caravane. C'est aussi le cas d'Elona et Jean, qui ont commencé une activité de transformation en 2013. Elona m'explique qu'elle souhaitait dès le début « un endroit adapté », contrairement à la fromagerie actuelle, une ancienne cuisine plutôt exiguë (moins de 10m²), située à l'étage de la maison où ils habitent, ce qui l'oblige à répéter les allers-retours, chargée de bidons de lait. Lorsque je leur rends visite, ils ont commencé depuis deux ans les travaux, qu'ils réalisent dans leur intégralité (depuis la dalle jusqu'au carrelage en passant par l'isolation et les plaques PVC au plafond), avec l'aide de deux amis. Se débrouiller avec une économie de moyens, dans des conditions de vie peu confortables, est emblématique de l'activité des fromagers fermiers ariégeois, comme plus généralement des « néo-ruraux » installés dans le territoire : Benjamin Dubertrand décrit ainsi comment ce « faire soi-même » et cette sobriété est à la fois une alternative au salariat est une manière de « vivre bien » (Dubertrand, 2020, p. 179).

W. Bendick exprime l'optimisme qui l'anime alors, avec sa compagne, pour « fabriquer un bon fromage naturel, comme il était fait ici auparavant » (Bendick, 2020, p. 17-18), un fromage ensuite vendu sur les marchés locaux. Son récit témoigne ensuite de leur apprentissage progressif de l'élevage et la fabrication fromagère, pour laquelle ils semblent posséder de quelques expériences antérieures, qu'il estime toutefois bien limitées face à l'ampleur de ce qui leur reste à découvrir (pp. 77-78).

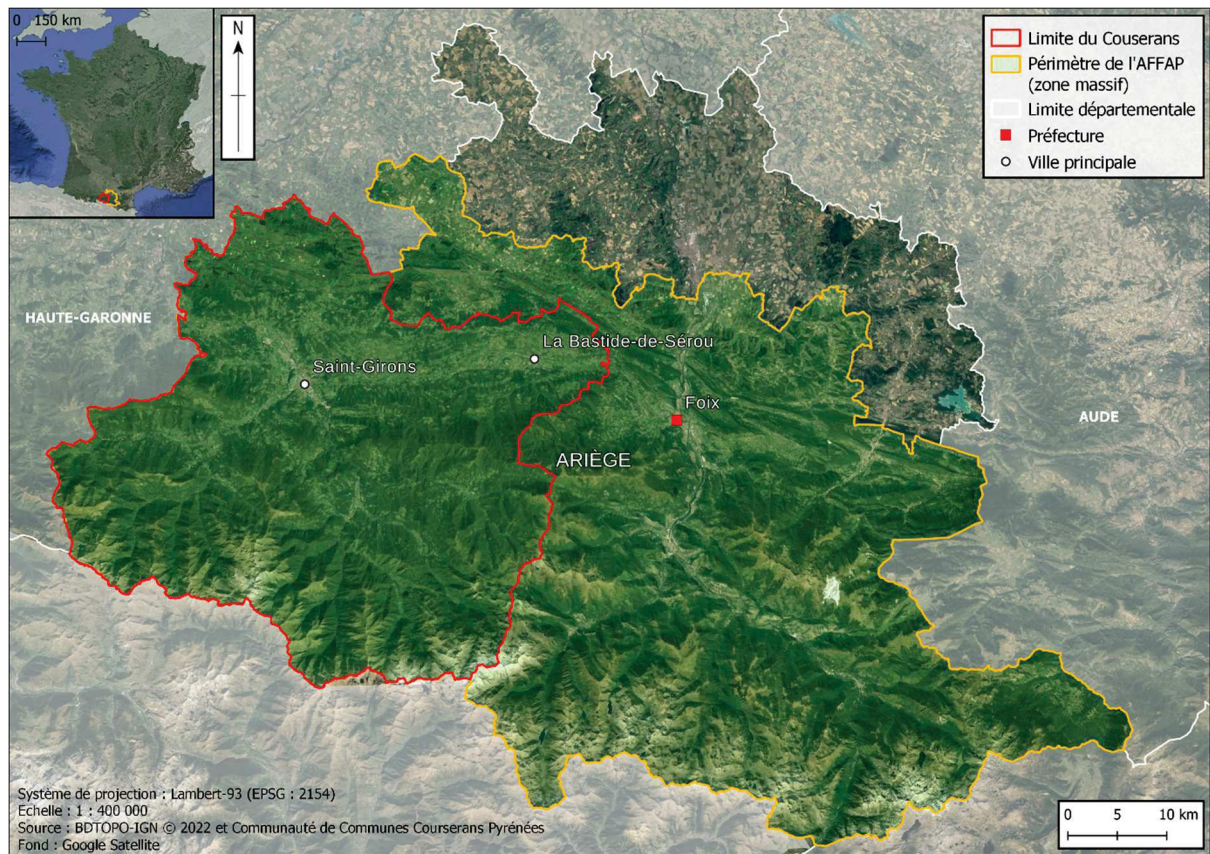


Figure 8: Carte de situation du Couserans et périmètre de l'Association des fromagers fermiers et artisans des Pyrénées en Ariège.

Réalisation: Auréa Pottier

2.2.3. Apprendre à fabriquer « le fromage des Pyrénées » : la création de l'Association des Fromagers fermiers et artisans des Pyrénées

Dans le Couserans, les nouveaux venus souhaitent fabriquer des fromages représentatifs de la production des lieux. Mais ils sont confrontés à un écueil, celui d'un manque de références et de moyens d'apprentissage des savoirs nécessaires à la fabrication des fromages du lieu. André Bazerque, ancien producteur fermier de fromages de vaches, alors installé avec sa compagne et un associé, raconte :

En Ariège, il n'y avait plus de producteurs fermiers en 1980, quasiment pas, il y en avait deux ou trois, totalement inconnus. Quand on s'est installés, un peu rapidement, on n'était pas très attentifs, tu connais pas...tu es pris par le temps, par tout, on a manqué des choses [...]. On était plus en contact avec des artisans [...], dans la vallée de Bethmale, des gens qui encore fabriquaient, enfin il y en avait deux ou trois. [...]

On est arrivés ici en 1978 on a commencé à fabriquer, et en 1980, par là, on patinait. On allait voir un peu les fromagers, mais il y avait des fromagers, ils mettaient la présure avec la bouteille, chhh, « ah, j'en ai assez mis, c'est bon ». Ils trempaient le doigt dedans, ils disaient :

« ah, c'est la bonne température ». Avec ça, soit tu mets ton thermomètre à côté du doigt et tu relèves la température de son doigt [pour connaître la bonne température pour l'emprésurage] mais...

(entretien, octobre 2019)

C'est auprès des fromagers artisanaux qu'ils tentent d'abord d'apprendre la fabrication de fromage, mais ces visites sont trop ponctuelles pour leur permettre de s'approprier les savoirs des fromagers et de former des repères suffisants pour reproduire la fabrication chez eux. Les savoirs pratiques des fromagers artisanaux ne sont pas mesurables et quantifiables, ils semblent en avoir fait l'apprentissage par l'expérience, qui est pour Geneviève Delbos et Paul Jorion, difficilement communicable : « parce qu'il n'y a pas les mots pour la dire, et aussi, dans la mesure où les mots peuvent se trouver, parce qu'il n'est dans l'intérêt de personne de la communiquer, dans un monde où les voisins les plus proches sont aussi les concurrents les plus immédiats » (Delbos et Jorion, 1990, p. 14).

La préoccupation première des néo-fromagers est d'abord d'arriver à fabriquer du fromage, mais ils ne parviennent ni à mettre en place une transmission directe auprès de producteurs fermiers, et ne disposent pas non plus d'un accompagnement technique par des conseillers spécialisés, absents du département et notamment de la Chambre d'agriculture. C'est cependant auprès de cette institution qu'André Bazerque trouve un soutien auprès d'un salarié en charge de la filière lait au sein de la chambre d'agriculture de l'Ariège, qui lui suggère alors de mettre en place une formation pour les producteurs fermiers du Couserans. Accompagnés par un cabinet de conseil, ils conçoivent ainsi un programme pour un groupe d'une vingtaine de producteurs : visite chez les différents artisans fromagers du secteur, apprentissage des notions de fabrication fromagère, avec un formateur de l'ENIL de Poligny qui réalise deux sessions de fabrications collectives chez les producteurs. Il s'agit alors d'apprendre des gestes techniques (moulage à la toile, égouttage, refroidissement) et des compétences en technologie fromagère : la mesure et le suivi de l'acidité du lait et du caillé en fabrication. Pour les nouveaux producteurs ariégeois, l'initiation à la transformation fromagère mêle dès le début des compétences pratiques et des connaissances technoscientifiques, qui constitueront les piliers d'une maîtrise à la fois technique et sanitaire.

A l'issue de la formation, les producteurs émettent le souhait d'avoir un technicien, mais un technicien « habitué à mettre des bottes, pas habitué à un univers aseptisé ». L'un d'entre eux, un producteur de fromages de vaches fermiers, qui a déjà suivi une formation de biologie pour

préparer les concours des écoles vétérinaires, se porte volontaire pour aller suivre pendant un an une formation de technicien fromager à l'Ecole nationale d'industrie laitière d'Aurillac. A son retour de formation en octobre 1983, les producteurs fromagers récemment arrivés créent l'Association des fromagers fermiers et artisanaux du Couserans (AFFAC), et faute de les connaître, n'associent pas les rares producteurs fermiers déjà présents dans le territoire. D'abord centrée sur le territoire du Couserans, l'association s'élargit rapidement à l'Ariège puis à l'ensemble de la chaîne pyrénéenne et devient l'AFFAP, l'Association des Fromagers Fermiers et Artisanaux des Pyrénées.

Le technicien de l'époque se souvient avoir été l'un des premiers à conseiller des producteurs fromagers fermiers, car « il y avait des techniciens pour l'industrie, mais pour les fermiers, il n'y en avait pas »¹⁴⁷. Son travail consiste à adapter des connaissances générales sur la fabrication fromagère au contexte spécifique de la transformation à la ferme, et cela concerne aussi l'hygiène. Lors de rencontres avec d'autres techniciens d'élevage, intervenant dans de plus gros élevage, il remet ainsi en cause l'utilisation de matériel tel les nettoyeurs haute-pression, plus aptes au nettoyage à grande eau des surfaces en industrie qu'à celui des petits ateliers fermiers où les éclaboussures risquent de disséminer les microorganismes pathogènes. Il perçoit aussi une tendance hygiéniste de certains techniciens d'élevage liés aux appellations d'origine :

Après il y en avait qui étaient liés, plus à des AOP, mais le plus souvent ce n'étaient pas des techniciens fromagers, c'était plus des techniciens élevage qui étaient liés aux AOP, et qui effectivement, ont amené le truc pour que...le lait soit transformé dans les meilleures conditions, donc un lait le plus clean possible. Surtout au Massif central là.

Loin de la préoccupation des techniciens du Massif central pour un lait « clean », exempt de microorganismes pathogènes, mais sans doute aussi, pauvre en flore microbienne, l'AFFAP, par les conseils de son technicien et les formations dispensées, s'ingénie d'abord à former et conseiller les producteurs à la fabrication fromagère, un travail que le technicien de l'époque qualifie de « débroussaillage » auprès de producteurs alors « sans aucune notion de fromagerie »¹⁴⁸. Wolfgang Bendick (2020, p. 24-25;42) fait mention à plusieurs reprises du

¹⁴⁷ Le cercle restreint des techniciens consultant auprès des producteurs fermiers comptait deux « pontes », auteurs de livres sur la fabrication fromagère à la ferme, Jean-Claude Le Jaouen et M. Lemens, ainsi qu'un technicien vivant dans les Alpes et un autre dans le Pays Basque. Entretien, juillet 2019

¹⁴⁸ Entretien, juillet 2019

soutien du technicien de l’AFFAP, qui l’aide à acquérir les connaissances indispensables à la transformation fromagère (utilisation de la présure) et à orienter la fabrication (améliorer la texture), et l’accompagne dans les décisions relatives aux investissements (machines, matériaux, plans de fromagerie). Si ce n’est pas un objectif affiché par l’association, cela amène les producteurs à penser l’hygiène dans la fabrication et la conception des locaux.

Les formateurs, issus des structures d’enseignement ou de soutien technique d’autres régions où la fabrication fromagère a perduré (ENIL d’Aurillac, Institut technique des fromages de Comté), transmettent des savoirs qui semblent avoir été pensés pour le contexte de la transformation dans des établissements artisanaux ou industriels, mais pas fermiers. Les producteurs locaux acquièrent donc une culture hybride de la fabrication, mêlant des savoirs pratiques lacunaires sur la fabrication des lieux avec des savoirs technologiques plus standardisés sur la transformation fromagère. Pour les néo-fromagers, la fabrication du « vrai fromage des Pyrénées » est en tension entre « manière ancienne » et « savoir-faire actuel » :

Souvent, nous autres fromagers discutons de la meilleure façon de faire du fromage, quand on se rencontre. Devrions-nous, pour fabriquer le vrai fromage des Pyrénées, travailler à la manière ancienne, fabriquer tous les jours, sans refroidissement, sur des feux de bois, sans équipement moderne ? Mais dans le passé, tous les fromagers ne travaillaient pas non plus de la même façon ! grosso modo nous sommes d’accord que c’est principalement le lait qui compte, qu’il vienne de nos bêtes, mais aussi l’hygiène. Que l’on s’efforce de fabriquer du bon fromage à l’aide du savoir-faire actuel, mais aussi d’une certaine technique, comme une cave climatisée, car le produit doit correspondre aux normes d’hygiène. Il doit avoir un bon goût, être beau, se conserver. D’une manière ou d’une autre, chacun de nous met toute son ambition à faire un meilleur fromage que les autres. [...] le fromage “parfait” est rare. Mais nous sommes en train de l’élaborer !

(Bendick, 2020, p. 63)

Malgré un souci de fidélité aux usages passés, le témoignage de W. Bendick montre qu’il donne la place aux connaissances récentes sur la fabrication fromagère, et à des locaux modernes qui permettent de satisfaire les « normes d’hygiène ». Car le travail de formation entrepris par l’AFFAP a promu des pratiques et des matériaux qui ont d’une certaine manière, participé à hygiéniser à la fois les techniques et les lieux de la fabrication.

C’est dans les premières années de l’association, à l’occasion d’une visite dans les Hautes-Pyrénées voisines, dans le village de Sost, en Barousse, qu’André Bazerque, le premier

président de l’AFFAP s’inquiète du caractère « moderniste » des formations de l’AFFAP. La dizaine de producteurs fermiers n’y avait jusqu’alors suivi aucune formation ni reçu aucun conseil en technologie fromagère. Il est alors frappé par ce « petit village gaulois », encore fidèle à des savoirs, des matériaux et des pratiques antérieures à la « modernisation » agricole de l’après-guerre, et s’interroge sur les enseignements dispensés dans les stages de l’AFFAP :

On amenait nos accidents de fabrication, on faisait un diagnostic, mais il y avait tellement de chose à faire en même temps, à surveiller en même temps, les critères et.... Mais ils ont uniformisé nos pratiques quand même un petit peu... ils nous ont pas fait perdre le lait cru mais ils nous ont fait perdre ce qui aurait pu être des ensemencements naturels [...]. Nous à l’AFFAP on est devenu un peu des modernistes malgré nous, ça veut dire qu’on a acheté des moules, on a acheté des toiles, ou des stores. Enfin, on désinfecte, on a perdu un peu notre population indigène, on sait pas trop comment la maintenir, on met des ferments, pas tout le monde, mais différents ferments, et on a perdu ça [...] Et il semble peut-être qu’on a perdu notre caractère naturel, enfin, indigène. Donc on n’a pas fait d’appui technique là-bas [en Barousse]. Un petit peu de formation, mais pas beaucoup. Ils se sont mis à la norme eux-mêmes, par les vendeurs de fromages, les vendeurs de moules à fromage, les vendeurs de toiles, les vendeurs de stores, les vendeurs de présure, et qu’est-ce qu’ils ont fait ces gens? Ils ont vendu des ferments aussi. Et maintenant, ils sont hyper modernes, le fromage de Barousse, il a perdu son caractère.

(entretien, octobre 2019)

En Barousse, les commerciaux se sont fait les ambassadeurs d’un tournant « moderniste », qui se traduit d’abord par l’abandon des matériaux traditionnels : les moules et stores en plastiques remplacent alors peut-être le bois et la paille. Dans les années 1980, la préservation des microflore d’intérêt est encore un problème émergent dans les milieux fromagers¹⁴⁹, et elle ne sera identifiée comme telle que bien plus tard dans la production fermière. Aujourd’hui, André Bazerque regrette que la modernisation, portée par les commerciaux ou les formations de l’AFFAP, aie contribué à faire perdre le « caractère indigène » des fromages et leur « ensemencements naturels » au profit des apports exogènes en souches de microorganismes sélectionnées par des industries spécialisées.

La mission première de l’AFFAP est d’abord de diffuser des savoirs et pratiques en technologie fromagère pour permettre aux producteurs fermiers une forme de régularité et de maîtrise

¹⁴⁹ Elle a émergé progressivement parmi les industriels fromagers dans les années 1970, mais n’a vraiment commencé à être relayée auprès des techniciens qu’au début des années 2000 (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021).

technique des fabrications. La préoccupation pour l'hygiène est présente, et elle se traduit par des choix et des conseils sur les matériaux et l'organisation spatiale des ateliers de fromagerie afin de satisfaire les exigences réglementaires des services de contrôle.

2.2.4. Les discussions avec la Direction des services vétérinaires

En plus de sa mission de formation des producteurs, l'association entreprend un travail d'intermédiation auprès des services de sécurité sanitaire. Il s'agit de traduire les prescriptions de la réglementation sanitaire, et de montrer comment les pratiques des producteurs fermiers permettent de les respecter, quoi que d'une manière différente de celle initialement attendue par les inspecteurs.

W. Bendick explique ainsi comment le travail de l'association a ainsi évité aux producteurs de tommes de s'équiper d'une vitrine réfrigérée pour la vente sur les marchés :

En tant qu'exploitation enregistrée auprès des services d'hygiène comme « fromagerie à la ferme », nous avons l'obligation d'avoir une vitrine et d'afficher notre numéro d'immatriculation. Ceux qui vendent du fromage lactique doivent même le transporter et le proposer réfrigéré. Pendant un moment, c'était la règle pour nous aussi. Complètement absurde, puisque la température de la cave et de stockage chez nous est de 12 à 15 °C ! Derrière ces règles se trouvent probablement les grandes entreprises qui, en rendant la vie difficile aux petits, veulent se débarrasser d'une concurrence ennuyeuse ! Car qui d'entre nous peut se permettre d'acheter une vitrine réfrigérée sur remorque, et sur quels marchés se trouvent des prises électriques ? Dans ce cas, c'est une bonne chose que l'AFFAP, l'association des fromagers fermiers, existe ! Elle s'est engagée, par le biais de la paperasserie et d'études, à ce que cette règle soit modifiée en ce qui concerne les producteurs de fromages en tommes.*

(Bendick, 2020, p. 108)

L'AFFAP a ainsi permis de lever une exigence sans cohérence avec les conditions de conservation des fromages, qui constituait une charge économique supplémentaire pour les producteurs.

L'ancien technicien se rappelle d'autres points de friction entre les principaux protagonistes de l'association et les inspecteurs et inspectrices des services de sécurité sanitaire, sur lesquels, à force de discussion, ils sont parvenus à un compromis dans l'application des règles. Pour sa part, il a remis en cause l'attention des inspecteurs et inspectrices à la blancheur comme garantie

d'hygiène et de propreté, faisant valoir que des joints noirs en sable de silice résistent mieux à l'usure et sont moins sujets aux contaminations. Deuxième point de désaccord, la « marche en avant », que les inspecteurs concevaient d'abord comme une segmentation des activités dans l'espace, afin d'éviter les contacts entre le « circuit propre » et le « circuit sale »¹⁵⁰. C'est le président de l'époque qui a argumenté qu'à défaut d'une compartimentation de l'espace, souvent difficile dans les petits ateliers fermiers, c'est une succession dans le temps de la fabrication et du lavage qui assure que le fromage mis à l'affinage circule uniquement dans un atelier nettoyé.

L'ancien technicien rapporte le contenu et la tonalité des échanges avec les inspecteurs et inspectrices, et explique comment ils sont parvenus à faire valoir leurs arguments :

Technicien : C'est vrai qu'on a eu la chance d'avoir ici des DSV [...] qui étaient capables d'entendre, alors parfois ça les fâche un peu mais c'est normal [...] On n'est pas d'accord (petit rire). Mais qui ont compris ce qu'on racontait quoi. Et puis, parce qu'aussi, on sait de quoi on cause.

ML: et ils comprennent justement ? parce qu'ils connaissent moins...

Technicien : Pfff.... La difficulté c'est souvent avec les jeunes émoulus fraîchement sortis de l'école [...] Donc les jeunes qui arrivent [...] en plus ils tombent parfois sur des gens qui sont un peu rêches un peu rudes, qui leur disent « on fera pas, et puis vous êtes des cons ». [Nous] on leur dit « attendez, vous nous demandez ça, pourquoi, et qu'est-ce qui m'oblige à le faire ». On le dit gentiment.

(entretien, juillet 2019)

C'est un travail de négociation qui est rapporté ici. Face à des points de désaccord, le dialogue s'engage avec des inspecteurs « capables d'entendre ». Pour entrer dans l'échange, les producteurs adoptent les formes de civilité nécessaires : s'il y a une forme de « dispute », il n'y a pas de rupture de la communication. Les producteurs ne remettent pas en cause la légitimité de leurs interlocuteurs ni l'existence d'une réglementation : il s'agit plutôt de sortir d'une soumission complète de l'autorité représentée par les services de l'Etat et de discuter la pertinence des règles. Par ce dialogue, ils amènent à reconsidérer les cadres de l'évaluation et se positionnent comme des interlocuteurs également en capacité d'interpréter ou traduire les

¹⁵⁰ D'après la définition de Wikipédia, selon le principe de la marche en avant, « les produits sains [ici, les fromages] ne doivent pas croiser le chemin des produits souillés [les moules ou les tissus utilisés] ». Ce principe se traduit souvent par une compartimentation des locaux où chaque pièce est réservée à un usage, ou bien si plusieurs opérations se déroulent dans la même pièce à une succession des tâches dans le temps.

principes de la réglementation sanitaire. Ils entrent ainsi dans une « discussion » sur la manière de traduire en pratiques la réglementation, pour établir des règles adaptées à la situation de ces petites exploitations fermières.

Lors de ces discussions, les membres fondateurs de l’AFFAP ont progressivement fait connaître aux services de sécurité sanitaire les pratiques des producteurs et productrices fromagers d’Ariège. Il s’agissait d’une part que le nettoyage et l’hygiène soient bien présents dans les préoccupations et le fonctionnement quotidien des producteurs fermiers, mais qu’ils se traduisent par d’autres pratiques dans des locaux éloignés des standards industriels. Il s’agissait également de montrer aux inspecteurs l’importance de « pratiques technologiques » (en fabrication) pour limiter le risque de contamination par les microorganismes surveillés par la réglementation.

C’est le cas de la mesure de l’acidification, cheval de bataille de l’ancien technicien auprès des producteurs comme des inspecteurs. Mesurer l’acidification pour s’assurer de l’activité des bactéries lactiques et ainsi, d’une protection vis-à-vis du développement d’éventuelles bactéries pathogènes, est une constante des formations dispensées par les enseignants issus des ENIL. Dans les années 1980, alors que se généralisent les démarches HACCP et avec elles, la recherche de « points critiques », l’ancien technicien argumente alors auprès des services vétérinaires qu’il n’existe pas de moyen pour supprimer complètement le risque sanitaire dans la fabrication des fromages au lait cru, mais que l’acidification du caillé permet en revanche de limiter ce risque¹⁵¹ : il estime d’ailleurs que la maîtrise de ce processus est bien plus importante que le nettoyage des moindres recoins de l’atelier de fabrication.

Le technicien relativise ainsi auprès des inspecteurs l’importance des pratiques de nettoyage, qui ne peuvent pour lui contrebalancer l’effet de pratiques de fabrication mal maîtrisées. Nettoyer, laver, ou désinfecter, ne pourra à ses yeux jamais garantir en soi l’absence de contamination par des microorganismes indésirables, et il considère que seule une aseptisation totale des ateliers, impossible et surtout peu souhaitable pour la fabrication de fromages fermiers au lait cru, permettrait de se prémunir de tout risque de contamination.

Grâce à l’implication de ses membres fondateurs, l’AFFAP a ainsi réalisé une traduction des normes ajustée à la situation de petits producteurs fermiers : elle met en lumière la logique des

¹⁵¹ L’absence de « point critique » dans la fabrication de fromage au lait cru a depuis été reconnue par les autorités et les professionnels, dans différents documents à disposition des inspecteurs et inspectrices, comme le GBPH, ou encore le vademécum spécifique à la filière laits et produits laitiers.

pratiques des producteurs et les spécificités de la transformation fermière auprès des services de sécurité sanitaire. Les producteurs et productrices ont ainsi conservé des ateliers de taille modeste, évité des dépenses de matériel ou des rénovations de locaux, et maintenu une viabilité économique sans s'engager dans une logique d'investissement propre au modèle agricole dominant. Par des négociations ou adaptations des règles, ils ont ainsi fait reconnaître la validité des leurs pratiques, et ce faisant, des conceptions du risque et de la sécurité sanitaire éloignés des standards industriels.

Il s'agit en effet de maintenir la place d'une production fermière et artisanale d'un fromage au lait cru inspiré par les traditions pastorales antérieures, face à une production industrielle au lait pasteurisé qui, dans les années 1980, a fait sienne l'appellation de la « Tomme des Pyrénées ».

2.2.5. L'IGP Tomme des Pyrénées : une fabrication industrielle au lait pasteurisé qui s'ouvre au lait cru

La dénomination « Tomme des Pyrénées » est créée en 1981 par des transformateurs industriels de plusieurs départements pyrénéens, regroupés au sein de l'Association Les Fromagers Pyrénéens (AFP)¹⁵². Ils obtiennent d'abord un label rouge pour un fromage au lait pasteurisé peu affiné (trois semaines), alors vendu en grande distribution et dans la restauration collective où il est également connu sous le nom de « croûte noire », en référence à la couche de paraffine, noire ou parfois dorée, qui enveloppe le fromage. Tout en s'appuyant sur l'image des pâturages montagnards pyrénéens, les industriels développent la collecte de lait dans les plaines¹⁵³. Lorsqu'en 1996, l'Union européenne crée le dispositif des Indications Géographiques Protégées (IGP), les transformateurs saisissent l'occasion d'une procédure simplifiée pour convertir le label rouge en IGP et ainsi accéder aux marchés internationaux^{154,155}. Demander l'IGP pour un fromage au lait pasteurisé est ainsi « la traduction d'une ambition : accéder officiellement (ou élargir) à des marchés internationaux, contrôlés notamment par les règles du Codex

¹⁵² On y trouve notamment deux industriels des Pyrénées-Atlantiques, Onetik et Matocq, en plus d'une industrie ariégeoise maintenant propriété du groupe Sodial. Voir : Association Les Fromagers Pyrénéens - Tomme des Pyrénées, s. d. *AFP et ses valeurs*. Le site de la « Tomme des Pyrénées IGP ». [en ligne] (consulté le 06/06/2022). <https://tommes-des-pyrenees.fr/association-tomme-pyrenees/>

¹⁵³ D'après les propos de M. Ruellan, un ex-responsable de la production laitière : « L'idée des gens qui ont fait l'IGP tomme des Pyrénées pasteurisées c'était d'accompagner le mouvement de descente des producteurs vers les zones de plaine ». Paquin, D., et Moity-Maïzi, P. 2005. *Les Pyrénées: de tomme en tomme* [vidéo]. CNEARC. Vol. 7. Collection IRC.

¹⁵⁴ Association Les Fromagers Pyrénéens - Tomme des Pyrénées, s. d. *Historique Tomme des pyrénées IGP*. Le site de la « Tomme des Pyrénées IGP ». [en ligne] (consulté le 18 mai 2022). <https://tommes-des-pyrenees.fr/tomme-des-pyrenees/historique-tomme-des-pyrenees-igp/>

¹⁵⁵ Rapport de recherche. Programme VEDEMIP. Valoriser les productions locales : l'enchevêtrement des démarches et ses conséquences sur le développement agricole et rural de Midi -Pyrénées

Alimentarius, qui impose la pasteurisation comme norme dans les échanges internationaux » (Moity-Maïzi, 2007)¹⁵⁶. Le cahier des charges spécifie uniquement des contrôles sanitaires, laissant de côté les conditions d'élevage, l'alimentation et la conduite des troupeaux (Chandivert, 2010, p. 518). De nombreux acteurs locaux, fabricants fermiers, artisans ou producteurs livreurs de lait ne peuvent bénéficier d'une valorisation pour leurs fromages qui s'éloignent du standard industriel, notamment par l'usage de lait cru plutôt que pasteurisé. En somme, « la construction d'un dossier de demande d'IGP est donc aussi une construction de nouveaux marchés, porteuse d'exclusions si les normes qu'elle défend ne sont pas largement partagées » (Moity-Maïzi, 2007).

Mis à l'écart de la démarche d'IGP, les acteurs de la production au lait cru se mobilisent dans une succession d'alliances retracées par Arnaud Chandivert (2010, p. 517-521) et précisée par André Bazerque. En 1996, les producteurs fermiers de l'AFFAP, ceux de l'Union des Producteurs Fermiers des Pyrénées-Atlantiques (UPF 64), quelques artisans et un industriel d'Ariège fabriquant de fromages au lait cru (la fromagerie Faup) ainsi que la Coopérative des fermiers basco-béarnais s'associent au sein du Syndicat de défense du fromage des Pyrénées au lait cru. Leurs propositions, qui ne seront pas retenues par l'AFP, sont d'introduire le lait cru dans l'appellation, de restreindre l'appellation à la zone de massif et de spécifier des conditions relatives au pâturage et à l'alimentation des troupeaux¹⁵⁷. En 1999, une nouvelle association voit le jour, l'Association des Fromagers de Tradition Couserans (AFTC), qui réunit les éleveurs livreurs de lait et les fromageries de la zone. Ils relancent un projet de labellisation de la filière au lait cru, et insistent pour cela sur l'impact économique positif que représenterait le lait cru. Les deux structures, Syndicat de défense et AFTC, s'associent en 2002 au sein de la Fédération Tomme des Pyrénées, qui tente alors de nouveau d'obtenir une labellisation à l'échelle européenne pour une fabrication de tomme des Pyrénées au lait cru. Mais la démarche ne peut aboutir que si l'organisme de gestion* de l'IGP, à savoir l'AFP, qui défend les intérêts des fabricants industriels de tomme au lait pasteurisé, dépose une demande d'extension du cahier des charges. C'est finalement grâce aux institutions publiques locales que les industriels de l'AFP et les membres de la Fédération Tomme des Pyrénées se rapprochent, et déposent enfin en 2009 une demande conjointe qui sera examinée par l'INAO à partir de 2010. En 2017, un arrêté conjoint des ministères de l'économie et de l'agriculture homologue le nouveau cahier

¹⁵⁶ Dans les négociations au sein du Codex alimentarius, la France peine en effet à faire accepter des normes sanitaires pour les fromages au lait cru, alors que les produits au lait pasteurisé ont la préférence de nombreux pays membres de l'organisation. Voir première section du chapitre p.21

¹⁵⁷ A savoir, un minimum de trois mois de pâture et de 25% de fourrage sec dans la ration

des charges en vue de sa transmission à la Commission européenne¹⁵⁸. Plusieurs modifications y figurent, et parmi les principales l'extension de la zone à l'ensemble de la chaîne pyrénéenne, avec une partie de l'Aude et des Pyrénées orientales mais aussi une autorisation pour la fabrication au lait cru¹⁵⁹. Il faut cependant attendre mai 2020 pour que la modification du cahier des charges soit reconnue au niveau européen¹⁶⁰.

D'après un ancien responsable de la production laitière à la Chambre d'Agriculture de l'Ariège, l'ouverture de l'IGP aux fromages au lait cru permettrait d'aller à rebours du « mouvement de descente des producteurs vers les zones de plaine » encouragé par les industriels dans les années 1990 (*Les Pyrénées : de tomme en tomme*, 2005). L'enjeu est la pérennité économique des exploitations laitières confrontées aux limites de la « modernisation » agricole dans des territoires peu adaptés à l'intensification et à la mécanisation, comme dans le Vercors quinze ans auparavant avec la création de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage (Napoléone et al., 2015). En 2006, l'élevage laitier est en effet devenu minoritaire en Ariège: seulement une vache sur six est laitière et deux éleveurs sur trois ont arrêté la production laitière dans les dix années précédentes, principalement dans la zone de montagne (Simonet et al., 2008). Près de dix ans plus tard, la production laitière s'est encore réduite. Entre 2001 et 2014, les volumes de lait de vache livrés à l'industrie ont diminué de 46 à 26 millions de litres (-40%) tandis que le nombre d'éleveurs chutait de 226 à 84 (-63%)¹⁶¹. La tendance, analogue à celle d'autres départements pyrénéens (Aude, Haute-Garonne) ou du Sud-Ouest (Gers, Gironde, Landes et Lot-et-Garonne), se poursuit : en 2020, la collecte n'est plus que de 20,9 millions de litres, tandis que les collectes de lait de chèvre et de brebis restent pour leur part très faibles¹⁶². Dans le Couserans, plusieurs élevages de vaches laitières ont cessé de livrer leur lait pour entreprendre

¹⁵⁸ Arrêté du 11 avril 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Tomme des Pyrénées »

¹⁵⁹ Les fromages peuvent être fabriqués à partir de lait de vache, de chèvre, du mélange des deux ou bien de brebis avec un autre lait. La fabrication à partir de lait de brebis pur n'a pas été autorisée pour éviter la confusion avec le fromage sous appellation d'origine protégée Ossau-Iraty.

¹⁶⁰ Règlement d'exécution 2020/694 de la Commission du 18 mai 2020 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées « Tomme des Pyrénées » (IGP).

¹⁶¹ SRISET Occitanie. s. d. *Etablissements, collecte et fabrication de produits laitiers de 2001 à 2014 du bassin laitier du Sud-Ouest* (Agreste - Enquête annuelle laitière 2001/2014). Direction Régionale de l'Alimentation, de l'agriculture et de la forêt Occitanie. <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lait,466>

¹⁶² Respectivement autour de 1 million de litres produit par une dizaine de producteurs, et 37 000 litres de lait. SRISET Occitanie. s. d. *Production de lait de 2000 à 2020 par département d'Occitanie* (Agreste - Statistique Agricole Annuelle). Direction Régionale de l'Alimentation, de l'agriculture et de la forêt Occitanie. <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lait,466>

une transformation à la ferme (fromage fermier, yaourts et crème)¹⁶³ qu'il estime plus rémunératrice¹⁶⁴.

Aujourd'hui, l'IGP Tomme des Pyrénées couvre plusieurs départements, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Ariège, ainsi qu'une partie de l'Aude, de la Haute-Garonne et des Pyrénées orientales. La production est de 3500 tonnes de fromages au lait pasteurisé fabriqués par trois entreprises industrielles à partir du lait livré par 220 éleveurs laitiers, tandis que les fromages au lait cru représentent un « potentiel » estimé à 500 tonnes de fromages au lait cru fabriqués par 50 producteurs fermiers et dix entreprises « artisanales » elles-mêmes livrées par 100 producteurs laitiers¹⁶⁵. A la fin des années 2000, Arnaud Chandivert (2010, p. 516) estimait que la moitié de la production au lait cru se concentrait dans le Couserans, fabriquée par douze producteurs fermiers et six établissements fromagers artisanaux (qui pour la plupart, achètent les fromages en blanc aux plus gros établissements pour les affiner) et trois établissements collecteurs de lait et transformateurs.

L'IGP Tomme des Pyrénées est d'abord le résultat d'une démarche commerciale et économique, miroir des intérêts et pratiques des acteurs de la production laitière des Pyrénées : pour les gros opérateurs industriels, elle permet, à l'appui de l'image des Pyrénées, une valorisation du fromage sur les circuits commerciaux longs; pour les producteurs fermiers et petits artisans, elle constitue un outil de reconnaissance d'usages et de pratiques spécifiques à la production fromagère de montagne et au lait cru ; pour les producteurs laitiers, elle garantit le maintien d'une activité d'élevage laitier économiquement viable. Reflets de cette histoire, les missions actuelles de l'organisme de gestion* s'organisent autour de deux piliers : la promotion commerciale de la tomme et la gestion des démarches administratives liées à l'IGP. Contrairement à l'interprofession du Saint-Nectaire, l'appui des producteurs fermiers et des artisans sur la qualité technologique et sanitaire des fromages et des laits reste en dehors de son champ de compétence, un rôle endossé par l'AFFAP.

¹⁶³ Entretien, juillet 2019 (technicien) ; entretien, novembre 2019 (producteur fermier).

¹⁶⁴ L'une d'entre eux explique : « On a toujours fait le lait. Mais depuis dix ans oui on fait du fromage, parce que oui, ça valorise un peu mieux ». Entretien, producteur, novembre 2019

¹⁶⁵ Avant l'extension du cahier des charges, les chiffres du précédent site, maintenant indisponible, mentionnaient une évaluation de 2500 tonnes de fromages au lait cru équivalente à la production industrielle de fromages au lait pasteurisé. Il s'agissait pour André Bazerque d'une estimation large, qui considérait les 1250 tonnes produites par les trois principales entreprises du Couserans, et une production fermière dans toute la chaîne des Pyrénées évaluée à 1250 tonnes (200 par les producteurs fermiers de l'AFFAP, et 800 tonnes dans le reste de la chaîne des Pyrénées). La thèse d'Arnauld Chandivert mentionne des ordres de grandeur comparables, avec 2500 tonnes de fromages au lait cru dont 1250 produits dans le Couserans (Chandivert, 2010, p. 516).

Association Les Fromagers Pyrénéens - Tomme des Pyrénées, s. d. *Le site de la « Tomme des Pyrénées IGP »* [en ligne] (consulté le 16/05/2022). <https://tommes-des-pyrenees.fr/>.

Conclusion

L'origine du contrôle des établissements alimentaires prend ses racines au 19^{ème} siècle avec l'inspection de la salubrité des viandes, qui devient le domaine des inspecteurs vétérinaires du ministère de l'agriculture, et s'étend ensuite aux autres produits animaux. Mais le dispositif se transforme avec l'industrialisation de la transformation alimentaire qui suit la seconde guerre mondiale. La succession de crises sanitaires met en scène des risques nouveaux ou amplifiés par les technologies et les nouveaux modes de consommation alimentaires et entraîne une évolution du contrôle de l'alimentation, de la salubrité vers la surveillance de la sécurité sanitaire.

Dans la production fromagère, les années 1960 sont d'abord celles de l'hygiénisation de la production laitière et de la mesure d'une qualité bactériologique des laits par le nombre de germes totaux par millilitre. Après les épidémies de listérioses des années 1980, l'attention publique se porte plus précisément sur quelques microorganismes impliqués dans des pathologies humaines (*Listeria monocytogenes*, salmonelles, *Escherichia coli*, staphylocoques dorés) et des autorités publiques, consultatives ou gouvernementales, entreprennent de fixer des normes spécifiques, les critères microbiologiques. A l'appui d'experts en évaluation du risque, chargés de proposer des limites tolérables de ces microorganismes dans les aliments, le choix des critères est aussi politique : celui d'une « course au zéro » pour éviter à tout prix la reproduction d'épidémies de listérioses qui touchent principalement les personnes âgées, mais aussi les femmes enceintes et les enfants, et possèdent de ce fait un fort impact médiatique. Les négociations se déroulent alors dans différentes arènes, entre lesquels circulent des experts, et auprès desquelles les représentants industriels des filières fromagères françaises défendent des positions qui permettent le maintien d'une production au lait cru. Au début des années 1990, c'est la remise en cause à l'échelle internationale de la possibilité même de fabriquer au lait cru qui entraîne une mobilisation spécifique d'un ensemble de structures représentatives des filières françaises sous appellation d'origine. Après avoir argumenté en faveur de critères soutenables pour les fabricants de fromages au lait cru, leur inquiétude se porte alors sur la capacité des filières sous appellation d'origine et leurs nombreux producteurs fermiers à se mettre en conformité avec la nouvelle directive européenne en 1992, qui conditionne alors la fabrication non seulement à des exigences nouvelles de configuration matérielle des ateliers mais aussi au respect des critères microbiologiques.

A l'échelle locale, la régulation ne constitue pas une simple application des normes adoptées à l'échelle nationale ou européenne. Ainsi, la réglementation européenne en matière d'hygiène des produits laitiers et de surveillance des bactéries pathogènes fait l'objet de traductions localisées : ce sont dans les interactions entre les représentants des filières et les services vétérinaires que les normes se précisent et deviennent réellement performatives. Entre l'aire de l'appellation du Saint-Nectaire, où les producteurs fromagers fermiers prennent après-guerre la voie de la modernisation agricole, et les néo-fromagers de l'ouest de l'Ariège, installés dans les années 1970 dans des systèmes alternatifs au modèle dominant, deux traductions se distinguent. Des organisations collectives, syndicat du Saint-Nectaire d'une part, association de producteurs fermiers en Ariège, créées pour fournir un appui technique sur la qualité globale du fromage et les pratiques technologiques, se saisissent ensuite de la défense d'un nom, Saint-Nectaire d'un côté, Tomme des Pyrénées au lait cru de l'autre. Avec l'entrée en vigueur de la réglementation européenne dans les années 1990, elles s'investissent alors dans le dialogue avec les services de contrôle sanitaire pour adapter les exigences réglementaires à la situation des exploitations sur leur territoire. Dans l'appellation du Saint-Nectaire, un des fromages considérés comme les plus « sensibles » vis-à-vis du développement bactérien et commercialisé bien au-delà du territoire, c'est par l'encadrement des analyses bactériologiques que la régulation prend forme. En Ariège, l'enjeu de la mesure bactériologique est moins prégnant pour des producteurs en majorité tournés vers la vente directe : ce sont la reconnaissance des pratiques et des contraintes spécifiques à des petites exploitations fermières qui concentrent l'essentiel de l'action de l'association de producteurs fromagers fermiers. La régulation ne peut ainsi pas uniquement s'expliquer par l'adoption de textes réglementaires et l'action surplombante de services publics de contrôle, et prend forme dans des interactions localisées entre acteurs du contrôle et de la production.

Les transformations du contrôle et de la surveillance des dangers sanitaires liés à la consommation de fromages au lait cru mêlent inextricablement les transformations du système agro-alimentaire et l'émergence de nouveaux risques. Une nouvelle chaîne de contamination se dessine, celle du risque : du malade au microorganisme, des microorganismes aux fromages, qui deviennent à leur tour des aliments « à risque ». Le prochain chapitre est consacré aux dispositifs de surveillance et de contrôle sanitaire de la production fromagère et à la controverse autour des risques et bénéfices des fromages au lait cru.

Chapitre 2 : Des aliments « à risque » : surveillance et frictions autour d'une catégorie institutionnelle

Conséquence des crises alimentaires de la seconde moitié du vingtième siècle, les fromages au lait cru sont devenus des aliments « à risque » pour les autorités sanitaires en charge de la sécurité sanitaire de l'alimentation et de la santé publique, du ministère de l'agriculture à celui de la santé en passant par les différences agences en charge de l'évaluation des risques sanitaires. Après les listérioses des années 1980 à 2000, l'émergence à la fin des années 2010 d'intoxications liées à des variants d'*Escherichia coli* (producteurs de shigatoxines) chez des jeunes enfants renouvelle la méfiance des autorités à leur égard.

L'objectif de ce chapitre est de montrer le cadrage national de la surveillance des fromages et du contrôle des ateliers fromagers, et ce faisant présenter les acteurs et dispositifs nationaux auxquels les fromages et producteurs ont à faire. Je montrerai d'abord de quelle manière les fromages apparaissent comme des produits « à risque » dans les dispositifs de surveillance des microorganismes, des malades et des aliments, et dans un second temps, les tentatives de recadrage des impacts sanitaires de la consommation de fromages au lait cru par les acteurs des filières au lait cru. Ensuite, je décrirai l'organisation du dispositif de contrôle des établissements avant de m'attarder dans un dernier temps sur le recrutement, le métier des inspecteurs et leur formation au contrôle des ateliers fromagers.

1. Acteurs et dispositifs de surveillance de la sécurité sanitaire de l'alimentation

A partir des années 1990, un dispositif de surveillance des intoxications alimentaires se structure en France, par lequel les différents acteurs publics, agences et administrations mettent en lien des malades, des microorganismes et des aliments (Grandclément-Chaffy, 2004). Le système vise à limiter par un système d'alertes et de rappels de produits, l'ampleur des infections alimentaires liées à des microorganismes surveillés : *Listeria monocytogenes*, salmonelles, staphylocoques dorés. Il s'appuie sur une classification des aliments dans laquelle certains aliments sont porteurs de dangers microbiologiques pour des catégories de population spécifiées : les fromages au lait cru apparaissent ainsi dans ces produits « à risque ».

La surveillance de la sécurité sanitaire des fromages au lait cru est double : c'est d'un côté celle des intoxications alimentaires, et de l'autre celle des microorganismes dans les aliments. C'est à travers les chiffres fournis par ce dispositif double que les acteurs publics évaluent l'ampleur des malades et des décès liés à l'alimentation et le rôle relatif des différents aliments dans l'occurrence de maladies. Je tâcherai de montrer ici de quelle façon les fromages au lait cru apparaissent dans le suivi de Santé Publique France et dans l'activité du Ministère de l'agriculture. Il ne s'agit pas de chercher une réponse à la question du risque associé à la consommation de fromages au lait cru, qui comme on le verra dans la section suivante, est loin de susciter le consensus ; mais de comprendre les points de vue portés sur la question par les services de surveillance sanitaire, en adoptant une approche compréhensive pour rendre compte du sens qu'ils donnent à la sécurité sanitaire. Orientés par un objectif de suivi de la santé publique liée à l'alimentation, les dispositifs de surveillance dépendent des choix opérés pour mettre en visibilité les malades et les microorganismes : ce sont en particulier les catégories au sein des microorganismes, des personnes, et des aliments qui prolongent le système de classification sous-jacent au processus de normalisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Si ces dispositifs permettent de chercher des indices du nombre de malades et de décès attribuables aux fromages au lait cru, ils montrent surtout comment la désignation de ces aliments comme « à risque » émerge dans les liens tissés avec des malades et des bactéries spécifiques.

1.1. Détecter les intoxications

Santé Publique France, l'Agence nationale de santé publique, a remplacé en 2016 l'Institut national de veille sanitaire (InVS), créé en 1998. Ce sont à travers ses missions de surveillance, de veille et d'alerte qu'elle participe au déclenchement et à la gestion des alertes liées aux maladies infectieuses d'origine alimentaire.

La surveillance de Santé Publique France porte sur les malades atteints par des infections d'origine alimentaire et les microorganismes ou les parasites impliqués. Il n'existe pas une surveillance spécifique des fromages au lait cru au sein de l'agence : les éléments présentés ici s'appuient sur une présentation réalisée par Henriette de Valk, responsable de l'unité Infections alimentaires, vectorielles et zoonoses à la Direction des maladies infectieuses, à l'occasion du colloque *Fromages au lait cru, entre risques et bénéfices : la diversité au cœur du débat* organisé le 30 janvier 2020 par l'INAO et le CNAOL (voir ci-dessous §2.2). La détection des cas de malades s'appuie sur deux « systèmes ». C'est d'une part, la déclaration obligatoire (DO)

des cas de patients par les médecins et les établissements de restauration collective, pour les maladies définies justement à « déclaration obligatoire » dans la réglementation¹⁶⁶. La déclaration est ensuite transmise à l'Agence régionale de santé et aux DD(CS)PP, puis au niveau national, à la DGAL et Santé Publique France. La surveillance s'appuie également sur un système de collecte, de typage et de rapprochement des souches de bactéries retrouvées chez les malades, qui s'adosse sur les Centres nationaux de référence (CNR), spécialisés dans une bactérie ou un parasite. Il existe des CNR spécialisés pour trois des quatre principales bactéries surveillées dans les fromages au lait cru, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, et les *Escherichia coli* productrices de shigatoxines dites STEC (mais pas cependant pour *Staphylococcus aureus*). Henriette de Valk explique par ailleurs que les chiffres recueillis à l'aide des deux systèmes ne représentent que « le sommet de l'iceberg » et sous-estiment le nombre de personnes infectées, qui ne vont pas systématiquement consulter un médecin ou faire une analyse en laboratoire.

Ces deux systèmes de collecte permettent ensuite de détecter deux types de « signaux ». La déclaration obligatoire met en évidence les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC), définies par l'agence comme l'« apparition d'au moins deux cas d'une symptomatologie similaire, en général gastrointestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire¹⁶⁷ ». En 2019, pour l'ensemble des aliments, 1783 épisodes avaient été recensés, touchant 15 641 personnes et à l'origine de 609 hospitalisations et 12 décès. Ce sont les intoxications collectives dans les restaurants, mais aussi dans le cadre familial ou encore dans la restauration collective : elles concernent le plus souvent des personnes proches et sont souvent associées à des « erreurs de préparation ». La contamination des aliments est constatée dans seulement 32% des épisodes : dans près de la moitié des TIAC, ce sont surtout des problèmes de stockage (réfrigération) ou de préparation qui sont relevés (avec le « non-respect des règles d'hygiène ou une manipulation inappropriée des aliments par un membre de la famille ou du personnel »)¹⁶⁸. Les produits laitiers se situent en 7^{ème} place derrière les aliments

¹⁶⁶ Dans sa présentation sur la « *surveillance épidémiologique en France et les fromages au lait cru* », elle mentionne ainsi 32 maladies à déclaration obligatoire, dont neuf d'origine alimentaire : les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), qui regroupent des pathologies liées à différents germes, la listériose, le botulisme, la brucellose, la fièvre typhoïde, l'hépatite A, la maladie de Creutzfeldt Jacob, le choléra et le charbon.

¹⁶⁷ Santé publique France. (2021). Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives. Données de la déclaration obligatoire, 2019 [en ligne]. (consulté le 24/02/2022). <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives/documents/bulletin-national/surveillance-des-toxi-infections-alimentaires-collectives.-donnees-de-la-declaration-obligatoire-2019>

¹⁶⁸ Santé publique France, *ibid.*

composés ou des plats cuisinés (43%), les œufs (11%), la volaille (10%), la viande (8%), le poisson (8%), les coquillages (6%), et avant la charcuterie (3%) et les crustacés (1%)¹⁶⁹.

Mais les investigations ne permettent pas toujours d'attribuer l'intoxication à un aliment précis : d'après H. de Valk, sur la période entre 2004 et 2018, il n'y avait dans 25% des cas aucun aliment identifié, tandis que dans 26% des cas, plusieurs aliments étaient suspectés. L'estimation de la part des fromages au lait cru dans les TIAC est ainsi imparfaite : parmi les produits laitiers qui représentent 164 cas (4%), la notion de « produits au lait cru » est informée dans 32 cas et considérée comme probable dans 66 autres cas, pour les 66 derniers cas, aucune précision n'est apportée sur la nature des produits (par exemple, de la crème chantilly). Les produits laitiers au lait cru représenteraient ainsi entre 20 et 60% des TIAC attribuées aux produits laitiers, mais seulement 2,6% de l'ensemble des TIAC. Pour les fromages au lait cru en particulier, entre 2004-2017, la moitié des épisodes correspond à une intoxication par une salmonelle, l'autre moitié par des toxines de *Staphylococcus aureus*. Les intoxications par ces bactéries et toxines sont en effet plus fréquentes dans les produits laitiers, qui pris dans leur ensemble, représentent une part relativement plus importante des TIAC à salmonelles (5%) et à staphylocoques dorés (5%).

Certaines infections échappent à ce premier dispositif de surveillance des infections alimentaires. C'est le cas des listérioses et des infections par les STEC, qui à la différence des TIAC, touchent souvent des personnes dispersées sur le territoire : des jeunes enfants, des femmes enceintes, des personnes âgées ou immunodéprimées, qui sont rarement regroupées sur un même lieu¹⁷⁰. Pour suivre ces « épidémies diffuses » et rattacher au même épisode des « cas dispersés » de malades sans lien apparent, un second dispositif de surveillance combine la déclaration obligatoire des cas de malades avec le typage de souches par les centres nationaux de référence. Après avoir typé les souches reçues, les biologistes des CNR s'appuient sur des

¹⁶⁹ Santé publique France (2021). Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives. Données de la déclaration obligatoire, 2020 [en ligne]. (consulté le 24/02/2022). <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives/documents/bulletin-national-surveillance-des-toxi-infections-alimentaires-collectives.-donnees-de-la-declaration-obligatoire-2020>

Le bilan est légèrement différent en 2019 : les produits laitiers représentaient 3% des TIAC et arrivaient après les coquillages (13%), la viande (9%), la volaille (7%), le poisson (7%), les œufs (6%), la charcuterie (5%) et avant les crustacés (2%).

¹⁷⁰ Le bilan 2019 de Santé Publique France conclut que « les TIAC ne sont que la partie la plus visible d'un problème plus vaste. Le fardeau des infections d'origine alimentaire reste important avec entre 1,28 à 2,23 millions de personnes affectées chaque année, dont la majorité des cas surviennent de façon sporadique sans lien apparent entre eux. La déclaration et l'investigation des TIAC sont un dispositif opérationnel et efficace qui complète utilement les autres dispositifs de surveillance des infections d'origine alimentaires, afin d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments ».

algorithmes pour observer une éventuelle augmentation anormale du nombre de cas, qualifiée par H. de Valk de « signal » : ils peuvent alors décider de lancer une alerte à l'origine des investigations pour chercher un aliment que l'ensemble des malades aurait consommé¹⁷¹. Les statistiques rassemblées par la responsable à Santé publique France mesurent le poids des fromages au lait cru dans trois types d'épidémies diffuses : salmonelloses, listérioses, et syndromes hémolytiques et urémiques. Dans les salmonelloses, ils représentent 17 épisodes sur les 50 relevés entre 2008 et 2018, soit 34% (843 cas et 19 décès), avant la charcuterie (26% des épidémies, 784 cas dont 7 décès), la viande (14%) puis les œufs (10%). Pour les listérioses, ils représentent 38 % des cas entre 2014 et 2018 (14 épisodes, avec 103 cas, dont 10 décès), devant la charcuterie (32% des cas¹⁷²). Pour les infections liées aux STEC, le système de surveillance diffère des précédents : le suivi des infections se focalise sur les signalements des syndromes hémolytiques et urémique (SHU) chez les enfants de moins de 15 ans, réalisés au sein d'un réseau de 32 services de néphrologie pédiatrique¹⁷³. Les fromages au lait cru ont été identifiés dans six des dix épidémies recensées entre 2004 et 2019, trois autres ayant incriminé la viande hachée et une autre des graines germées. Ces épisodes ont ainsi été à l'origine de 58 cas, dont 79% d'enfants de moins de cinq ans : plus que le nombre des cas, somme toute très limité, c'est l'âge des malades qui attise la vigilance des autorités.

Si au regard de ces statistiques, la consommation de fromages au lait cru semble plus risquée que celle d'autres aliments, H. de Valk relativise cependant le risque de la consommation de fromages au lait cru car le « nombre de cas est faible par rapport au nombre de consommateurs, et pour cela, j'en mange tous les jours, j'ai fait le petit calcul. Toute personne peut faire le choix en connaissance de cause ». Les risques existent surtout pour certaines personnes, et elle précise également que d'autres risques que ceux présentés auparavant, comme la brucellose ou la tuberculose, sont « quasi-maitrisés ».

¹⁷¹ Pour les salmonelles par exemple, il existe un algorithme de détection pour chaque sérotype : en cas de dépassement d'un seuil défini pour chacun d'entre eux, les biologistes identifient un « cluster génomique » et déclenchent une alerte

¹⁷² Il convient cependant de considérer ces chiffres au regard de l'évolution des méthodes de mesure : depuis la mise en place d'une nouvelle méthode de séquençage des souches en 2015, les « épidémies » de listérioses regroupent de moins en moins de cas, en moyenne deux par épidémie, contre 36 auparavant. La listériose demeure en effet une maladie rare, qui représente 5 cas par million de personnes en France depuis 2008, soit 374 cas en France en 2014, mais ses conséquences sont potentiellement graves chez les personnes âgées, alors que les cas chez les enfants, hors nouveau-nés, sont très rares.

Listériose. Une infection d'origine alimentaire sous haute surveillance, 10 juillet 2017. Inserm - La science pour la santé. <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/listeriose>

¹⁷³ D'après H. de Valk, 90% des SHU sont attribués aux STEC, et constituent de ce fait un bon indicateur de l'occurrence de l'épidémie.

Finalement, au regard d'autres aliments et d'autres germes, les fromages au lait cru ne causent que peu de cas de malades : les infections avec le plus grand nombre de cas sont provoquées par norovirus ou *Campylobacter spp.*, respectivement plus présents dans les coquillages et la viande, puis par les salmonelles (Van Cauteren et al., 2018)¹⁷⁴. Un rapport de l'ANSES conclut que 70% des épidémies d'origine alimentaire concernent la viande, les œufs et préparations à base d'œufs, et les produits de la pêche : les produits laitiers, et notamment les fromages au lait cru, sont cités dans les 20% des épidémies attribuées à des aliments « sans procédés assainissants » (à savoir, crus et consommés crus)¹⁷⁵. En revanche, leur identification dans les deux types d'intoxications alimentaires les plus létales (salmonelloses et listérioses) et dans une qui touche surtout des jeunes enfants (syndromes hémolytiques et urémiques) permet de comprendre leur classification comme des produits « à risque » par des autorités soucieuses d'éviter des alertes susceptibles de se transformer en crises sanitaires médiatisées.

Ainsi, les dispositifs de surveillance procurent aux autorités une image du risque formée à travers une double grille de lecture, celle des types de pathogènes et celle des catégories de malades. Si la majorité des infections d'origine alimentaire sont causées par d'autres aliments, les fromages au lait cru sont fréquemment impliqués dans trois maladies aux conséquences graves voire létales : salmonelloses, listérioses et syndromes hémolytiques et urémiques. Ce ne serait donc pas tant l'ampleur des contaminations que la crainte d'une publicisation des décès liés à des intoxications alimentaires qui expliquerait l'attention particulière des autorités de surveillance pour les fromages au lait cru.

1.2. Mesurer les bactéries, gérer les alertes

A la surveillance des malades se superpose une autre surveillance, celle des aliments d'origine animale, réalisée par la Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'agriculture, la

¹⁷⁴ Dans cet article paru en 2018 dans le Bulletin épidémiologique hebdomadaire de Santé Publique France, les auteurs et autrices estiment, à partir des données recueillies par l'agence entre 2008 et 2013 et d'hypothèses d'extrapolation, le nombre de cas d'hospitalisations et de décès liés aux maladies infectieuses d'origine alimentaire. Ils font ainsi ressortir que les infections avec le plus grand nombre de cas (causées par norovirus, *Campylobacter spp.*) ne sont pas celles qui causent le plus de décès : c'est *Salmonella*, qui apparaît toutefois juste après les deux précédents agents infectieux, qui représente la première cause (26%) tandis que *Listeria monocytogenes*, qui représente seulement 0,1% des cas d'infections, est à l'origine d'un nombre presque équivalent de décès (25%).

¹⁷⁵ Le rapport, commandé par le Comité Interministériel pour la Modernisation de l'Action Publique vise à définir des priorités en matière de surveillance. Les auteurs, membres pour la plupart du CES Biorisk, tentent d'attribuer des sources aux maladies d'origine alimentaire, et s'appuient pour cela sur la base de données de Santé Publique France sur les TIAC à laquelle ils adjoignent les cas issus des épidémies diffuses. Après avoir écarté certaines épidémies en trop faible nombre (EHEC et *Listeria monocytogenes*) ainsi que celles où l'agent infectieux n'a pas été confirmé, ils examinent des « couples dangers/aliments ».

DGAL. La surveillance de la chaîne alimentaire est à ce jour répartie entre cette direction et la Direction générale de la concurrence et de la répression des Fraudes, suivant deux grandes lignes de partage : animal/végétal et amont/aval. Ainsi, la DGAL est en charge des produits animaux, de l'alimentation animale, et des végétaux avant la récolte, tandis que la DGCCRF contrôle principalement les produits d'origine végétale après récolte, ainsi que d'autres aliments plus spécifiques (diététiques, laits infantiles...), un partage qui va cependant prendre fin avec la création au 1^{er} janvier 2023 d'une police unique chargée des contrôles de sécurité sanitaire et l'attribution au ministère de l'agriculture de l'ensemble des compétences relatives à la sécurité sanitaire des aliments¹⁷⁶.

1.2.1. Des produits « sensibles »

Lors d'une journée de formation à destination des producteurs fermiers du Massif central organisée en février 2020 par le CFPPA d'Aurillac, le référent national produits laitiers de la DGAL, lui-même inspecteur de la sécurité sanitaire de l'alimentation depuis plus de 25 ans, identifie les trois principaux services intervenant dans la surveillance des fromages au lait cru et le contrôle des établissements producteurs : la Mission des urgences sanitaires (MUS), la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires, et la Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, avec le Bureau des établissements de transformation et distribution¹⁷⁷. Il en vient ensuite aux « non-conformités » constatées sur les produits laitiers, parmi lesquelles figure le dépassement des limites d'un critère microbiologique, et qui entraîne une action immédiate des services :

Gestion des non-conformités : quand tout va bien, on est content. [Avec les] produits laitiers au lait cru, on est sur des produits sensibles avec des mélanges de flore, utile, pas utile, certains dangereux [...]. Notre métier à tous, c'est de protéger la santé du consommateur. Quand ça arrive, il faut agir rapidement.

De par la diversité et la richesse de leurs flores microbiennes, les fromages au lait cru sont considérés comme des « produits sensibles » ou « à risque ». Le qualificatif est partagé par les agents de la DGAL et les inspecteurs en service déconcentrés : ainsi, une inspectrice m'explique

¹⁷⁶ Décret n° 2022-840 du 1^{er} juin 2022 relatif aux attributions du ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

¹⁷⁷ Pour consulter l'organigramme rénové de la DGAL, voir le rapport d'activité 2021 de la DGAL : La Direction générale de l'alimentation en action. (2021). Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Je ne m'attarderai pas sur la Brigade d'enquête, dont les principales missions relatives à la fraude n'ont pas émergé pendant cette étude.

que son rôle est de « faire prendre conscience que le fromage au lait cru c'est un risque, c'est la catégorie des produits à risque »¹⁷⁸.

Des formes de justification de cette catégorisation émergent dans différents documents administratifs de la DGAL. Le bilan des alertes « produits » en 2018 et 2019, les désigne comme un « type d'aliment à la flore riche »¹⁷⁹, et poursuit :

Cela est cohérent avec le fait que ces produits combinent à la fois le fait de pouvoir être pourvoyeurs de dangers bactériens à effets aigus, et parfois graves, et qu'ils sont souvent des « prêts-à-manger », c'est-à-dire des produits que le consommateur ne va pas « retraiter » nécessairement chez lui (eg un rôti de porc en tranche, un fromage, un pâté de campagne etc.) : le consommateur va le manger sans le cuire, le frire..., procédés qui pourraient assainir le produit (p.31)

Le risque naît à l'intersection entre la présence d'une flore bactérienne et des usages de consommation qui ne peuvent éliminer par le chauffage les éventuelles bactéries pathogènes : dans cette logique, les fromages au lait cru consommés crus sont porteurs d'une menace latente. Les fromages au lait cru apparaissent également dans la nouvelle version du Guide d'aide à la gestion des alertes¹⁸⁰, où une fiche spécifique aux STEC cible certains types d'aliments dont l'ingestion est susceptible de provoquer des infections : viande hachée crue, produits laitiers, et en particulier fromages au lait cru, fruits et légumes crus. Ces « denrées prêtes à être consommées », qui ne font pas l'objet de cuisson ou à un degré qui ne permette pas d'éliminer complètement la bactérie en cas de contamination, sont les mêmes que celles incriminées lors des alertes STEC recensées depuis le début des années 2010.

L'identification des fromages au lait cru comme des produits « sensibles » ou « à risque » s'inscrit ainsi dans un système de classification des aliments déjà présent dans les années 1980 et régulièrement actualisé en fonction de l'occurrence de nouvelles alertes et intoxications alimentaires.

¹⁷⁸ entretien, juin 2020

¹⁷⁹ Note de service DGAL/MUS/2021-625 du 12 août 2021 : Bilans des alertes "produits" 2018 et 2019

¹⁸⁰ DGCCRF, DGS, DGAL, 10 juin 2021 (Projet). Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration.
https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2021/06/20210610_Guide_alertes_version_consultation.pdf

1.2.2. Les prélèvements officiels comme « indicateurs » de la sécurité sanitaire des aliments

En application de la réglementation européenne, la DGAL met en œuvre une surveillance analytique des aliments par le biais des plans de surveillance et plans de contrôle (PS-PC) de la contamination microbiologique ou chimique des denrées alimentaires et des aliments pour animaux¹⁸¹. Ces plans sont élaborés en coordination avec les autres ministères (DGCCRF et DGS) ainsi que les agences d'évaluation du risque (ANSES et Santé publique France) et leurs résultats sont ensuite transmis à la Commission européenne, à l'ANSES et à l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments (EFSA). La DGAL apparaît ainsi comme un maillon dans une chaîne de surveillance qui récolte et centralise les données pour former une image de la sécurité sanitaire de la production alimentaire. Les plans de surveillance « permettent d'évaluer l'exposition globale du consommateur à un risque particulier » là où les plans de contrôle « vont porter sur des matrices [des aliments] ciblées qui représentent un risque accru de contamination »¹⁸². Les contaminants surveillés englobent les « agents biologiques », bactéries, virus et parasites, mais également des contaminants chimiques (métaux lourds, PCB, dioxines...), les médicaments vétérinaires, des substances interdites (certains médicaments ou pesticides), et enfin des contaminants physiques (radionucléides)¹⁸³. En 2020, l'ensemble a mobilisé 1600 agents et un budget de 13 millions d'euros pour 58 000 prélèvements, réalisés en majorité dans la production primaire : le bilan 2020 mentionne ainsi que 56% des prélèvements concernent la filière des animaux de boucherie, 21% la filière volaille, et 6% les produits de la pêche.

Les fromages au lait cru, à l'exception des pâtes pressées cuites*, ont fait l'objet d'un premier plan de surveillance en 2018. Son bilan, présenté dans une note de la Fédération nationale des éleveurs de chèvre (FNEC), fait état de taux de prévalence inférieurs à 1% pour les trois pathogènes recherchés, *Listeria monocytogenes* (3 échantillons positifs sur 465 échantillons), *Salmonella* (2 sur 465), et les *Escherichia coli* producteurs de shiga toxines (4 sur 490)¹⁸⁴. Quatre ans plus tard, le plan est renouvelé : l'objectif est de « donner un état des lieux sanitaire »

¹⁸¹ D'après l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-29 du 10 janvier 2022 : « La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Escherichia coli* productrices de shiga toxines (STEC), *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) et *Salmonella spp.* font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive ».

¹⁸² Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (2021). *Surveillance sanitaire des denrées animales et végétales et des aliments pour animaux. Bilan 2020. Plans de surveillance et plans de contrôle.*

¹⁸³ Ibidem ; Direction générale de l'alimentation (2015). *Pourquoi vos produits font l'objet d'une surveillance ?* (plaquette d'information à destination des professionnels alimentaires)

¹⁸⁴ FNEC (2020). Bilan du plan de surveillance 2018 sur les fromages au lait cru (Note au réseau)

et de « fournir une tendance quant à l'évolution de ces critères sanitaires »¹⁸⁵. La surveillance est conçue dans le cadre du suivi d'une filière explicitement désignée comme « à risque ». Le choix des trois bactéries est justifié par la gravité et l'ampleur des maladies qu'elles peuvent déclencher : des syndromes hémolytiques et urémiques chez les enfants de moins de 15 ans, la listériose, qui « mortelle dans 20 à 30 % des cas, est particulièrement grave chez les femmes enceintes et les personnes âgées ou immunodéprimées », alors que la salmonelle est la deuxième cause de toxi-infection d'origine alimentaire¹⁸⁶. Enfin, elle exclut du périmètre les pâtes pressées cuites au lait cru, alors que « les fromages au lait cru, et particulièrement les pâtes molles, les pâtes persillées et les pâtes pressées non cuites, font partie des produits “à risque” susceptibles d'être contaminés par STEC, *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. ». A la différence des années 1990, la quasi-totalité des fromages au lait cru, et plus seulement les fromages à pâte molle, sont considérés « à risque » : seules les pâtes pressées cuites échappent à la surveillance.

Au cœur de la surveillance des fromages au lait cru, on retrouve les mêmes pathogènes que ceux identifiés par Santé Publique France : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. Coli* STEC : ces bactéries « contaminent » alors les fromages au lait cru qui, après les populations, deviennent à leur tour « à risque ».

1.2.3. Autocontrôles et alertes, une spirale ascendante

Les prélèvements officiels ne représentent qu'une petite partie de la surveillance analytique des bactéries dans les fromages. Conséquence du Paquet hygiène, la majeure partie des analyses réalisées relève maintenant des professionnels et sont alors qualifiées d'« autocontrôles ». Quand l'une d'entre elles révèle la présence d'une bactérie au-delà des limites réglementaires, elle entraîne alors le déclenchement d'une alerte (voir encart *Les alertes sanitaires*).

C'est là qu'intervient la Mission des Urgences sanitaires (MUS) : cette cellule directement rattachée à la DGAL est « chargée de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires ». Celles liées à des fromages au lait cru représentent une part non négligeable de son activité, pour des raisons qui ne tiennent pas uniquement à la sécurité sanitaire de ces produits, mais au degré de surveillance de la filière.

¹⁸⁵ Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-29 du 10 janvier 2022 : Plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par *Listeria monocytogenes*, par *Salmonella* spp. et par *E. coli* STEC au stade de la production - 2022

¹⁸⁶ Elle ressortait en troisième dans les chiffres présentés précédemment : le classement entre les trois principaux pathogènes à l'origine du plus grand nombre de toxi-infections alimentaires varie suivant les années.

Le niveau des alertes sanitaires reflète en effet le nombre croissant d'autocontrôles réalisés par les fabricants alimentaires. Dans son bilan d'activité 2018-2019, la MUS avertit qu'il s'agit d'une évaluation de l'activité du service et pas de l'état sanitaire des filières, et précise que le nombre d'alertes concernant les fromages au lait cru ne reflète pas tant des contaminations importantes qu'une « pression de contrôle » élevée pour des produits « par nature très surveillés » (p.18-19).

Encadré : Les alertes sanitaires

D'après le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration, une alerte sanitaire désigne une :

« Information relative à un produit ou à un lot de produits dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la sécurité des consommateurs. Ce terme recouvre les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre de l'article 19 du Règlement (CE) n°178/2002 »

Il s'agit des cas où l'aliment n'est pas conforme aux prescriptions réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments, ou plus généralement, lorsque l'exploitant considère qu'il peut être « préjudiciable à la santé humaine ». Le Guide, actuellement en révision, identifie trois étapes dans le déroulement d'une alerte :

1. L'évaluation de la situation et le déclenchement de l'alerte

Une denrée alimentaire est considérée comme dangereuse quand elle n'est pas conforme aux dispositions spécifiques prévues dans la réglementation européenne régissant la sécurité des denrées alimentaires. Cela peut désigner plusieurs situations : la présence de « corps étrangers » (bris de verre par exemple), de radionucléides ou de contaminants chimiques (dioxines, hydrocarbures aromatiques polycycliques, mycotoxines...), ou bien de certains microorganismes.

L'alerte est déclenchée lorsqu'il y a dépassement d'un « seuil d'alerte », soit :

- Les limites des critères microbiologiques définis par le règlement (CE) n°2073/2005
- La teneur maximale en contaminant prévue dans le règlement (CE) n°1881/2006

Mais la réglementation européenne ne prétend pas couvrir tous les risques, et délègue aux exploitants la responsabilité de s'assurer de l'absence de dangers émergents qui n'auraient pas encore fait l'objet d'une norme. L'article 14.2 du règlement 178/2002 précise ainsi qu' « aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse ». C'est le cas notamment pour les *Escherichia coli* entérohémorragiques qui ne faisaient pas encore l'objet en 2019 d'un critère microbiologique.

La version du guide de 2009 prévoit de ce fait des seuils d'alerte non réglementaires, fondés sur des avis scientifiques, alignés sur les critères d'hygiène réglementaire, des retours d'expérience et la réglementation antérieure.

2. La notification de l'alerte

Elle est réalisée par les exploitants du secteur alimentaire, les organisations professionnelles ou les administrations, qui informent l'autre partie. Elle peut avoir été réalisée dans un autre pays de l'Union européenne, et parvenir en France via un réseau dédié, le RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).

3. La gestion de l'alerte

Il s'agit d'actions mises en œuvre suite à une alerte pour :

- écarter de la consommation les denrées concernées : information du fournisseur, retrait des rayons, communication auprès du consommateur (« rappel »)
- comprendre son origine (recherche des causes de la non-conformité)
- éviter qu'elle perdure et se renouvelle, par des « mesures correctives ou préventives », comme la modification du plan de maîtrise sanitaire ou le renforcement des autocontrôles

Les fromages au lait cru sont identifiés dans 129 des 199 alertes enregistrées pour les produits laitiers, soit 65% des cas d'alertes pour les produits laitiers. Ils représentent 10% de l'ensemble des alertes traitées en 2018, en troisième position après les « produits carnés 'viande rouge' » (33% des alertes) et les produits de la mer (26%). Pour ces trois catégories, les rédacteurs relativisent le niveau des alertes qui « ne présage pas directement du lien entre ces aliments et la survenue de maladies alimentaires » et invitent plutôt à consulter les bilans de toxi-infections alimentaires de Santé Publique France. Autre indicateur, le nombre de rappels de produits, où les fromages apparaissent cette fois-ci en 2^{ème} place (avec 45 rappels) après les produits à base de viande (99 rappels) : il s'agit de retirer au plus vite des rayons des produits « prêts-à-manger » consommés sans cuisson. Enfin, les fromages au lait cru ont été à l'origine de la rédaction de huit communiqués de presse, devant cette fois-ci les « viandes rouges ».

En 2017, les alertes liées à *Listeria monocytogenes* représentaient plus de la moitié des alertes liées aux fromages au lait cru (58 sur 101), et en 2019, 44% des alertes, suivies par les EHEC/EPEC¹⁸⁷ (22%), les salmonelles (15%) et les E. coli autres que les EHEC/EPEC (10%). Les rédacteurs concluent ainsi que « dans les produits laitiers l'omniprésence des dangers microbiologiques et particulièrement *Listeria* et *Salmonella* témoigne de la pression de contrôle de ces dangers majeurs ». Les chiffres sont ainsi le reflet de la pression de contrôle élevée que les fabricants alimentaires exercent sur ces bactéries :

Il va sans rappeler comme l'indiquait le préambule du présent bilan que l'on « ne trouve que ce que l'on cherche » et que cette omniprésence témoigne moins d'un problème massif de contamination que d'une pression d'autocontrôle pour ces dangers (p.13)

Le système d'alerte et de rappel de produits est d'abord un système de précaution pour éviter l'exposition des consommateurs aux « dangers bactériens à effets aigus » que peuvent porter les produits « prêts à manger », viande, produits de la pêche et coquillages, fromages au lait cru. Cette surveillance est à mettre en regard avec celle des résidus d'agents chimiques qui dépend principalement des prélèvements officiels : ainsi, si le bilan des alertes témoigne d'une prise en compte croissante des « dangers chimiques » par la DGAL et les opérateurs, c'est aussi que la fréquence des autocontrôles par les opérateurs est au départ bien moindre que celle des

¹⁸⁷ Les alertes incluent ainsi les E.coli reconnues comme pathogènes (les EHEC, pour Entero-hémorragic E.coli) et celles qui peuvent potentiellement l'être (les EPEC): la ligne de partage entre les deux fait alors encore objet de débats et de désaccord entre la France et la Commission européenne.

dangers biologiques. Les contaminations par des agents chimiques¹⁸⁸ représentaient près de 12% des alertes enregistrées en 2018 (150 alertes sur les 1273), et 3% des rappels (9 rappels sur 310), là où la part respective pour les seules *Listeria monocytogenes*, salmonelles et E.coli productrices de shigatoxines (EHEC/EPEC) était de 57% des alertes et 76% des rappels. Dans la filière laitière, le constat est encore plus frappant : seulement 3 alertes sur 199 sont liées à des contaminants chimiques.

Les effets des contaminants biologiques (bactéries, virus, toxines) sont immédiatement visibles et plus facilement attribuables à un aliment, et de fait à un fabricant que ceux des contaminants chimiques dont les effets se révèlent souvent à long-terme. La prégnance de leur surveillance semble témoigner d'une crainte persistante des fabricants alimentaires de voir leur responsabilité engagée et leur image écornée lors d'un scandale alimentaire. Si le souci d'éviter les conséquences à la fois sanitaires, économiques et médiatiques d'une intoxication alimentaire bactériologique est très présent dans les filières au lait cru, les risques liés à des contaminations chimiques ne sont pas complètement absents des esprits¹⁸⁹. Mais cette vigilance, qui s'apparente plus à celle des lanceurs d'alerte dans les controverses scientifiques (Chateauraynaud et Torny, 1999), semble naissante et ne se traduit pas par une mesure et une surveillance particulière.

Il en ressort que l'activité de gestion d'alerte de la MUS (investigation, instructions pour les protocoles d'analyse, rédaction de communiqués de presse) dépend des choix des fabricants alimentaires en matière de contrôle des contaminants alimentaires. Elle est majoritairement orientée sur quelques filières, viande et fromages au lait cru, où les fabricants, confrontés à des dangers microbiologiques aux effets immédiatement perceptibles, ont mis en place un haut niveau d'autocontrôles.

L'importance des acteurs privés dans la surveillance analytique a également été reconnue avec la création de la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire (PSCA), associant aux autorités habituelles d'évaluation et de gestion des risques les représentants des filières.

¹⁸⁸ A savoir, éléments traces métalliques, résidus de pesticides, médicaments vétérinaires, dioxines/PCB, autres contaminants chimiques

¹⁸⁹ Une conseillère en élevage s'interroge par exemple sur les conséquences sanitaires des produits de désinfection iodés utilisés pour nettoyer les mamelles des vaches et éviter la contamination du lait par certaines bactéries, et cite à l'appui de ses propos une note de l'interprofession laitière.

1.3. Travailler en réseau : la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire

Créée à la fin des années 2010, la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire (PSCA) associe donc acteurs publics et privés. En son sein émergent des propositions d'évolution de la surveillance de la chaîne alimentaire, que j'aborderai à travers le récit de deux de ses membres, respectivement salariés d'une institution publique et d'une structure professionnelle.

En 2015, on reporte une dizaine de décès et 80 malades parmi des personnes âgées atteintes de salmonelloses, notamment des résidents en EHPAD¹⁹⁰. Les investigations établissent un lien avec la consommation de Morbier et de Mont-d'Or au lait cru, mais la contamination n'a pas été décelée dans un lot de fromages, ni entraîné de retrait-rappel : les fromages ont pour la plupart déjà dépassé la date limite de consommation. L'épisode est de ce fait peu médiatisé, mais entraîne la saisine de l'ANSES par la DGAL afin d'évaluer par une expertise collective les modalités de reprise de la fabrication dans la filière Morbier/Mont d'or. En parallèle de l'expertise, se constitue ce qu'un de mes interlocuteurs qualifie de « groupe de travail multisectoriel, transdisciplinaire sur la filière fromage au lait cru bovin », rapidement baptisé « *Salmonella* en filière bovine », avec un copilotage entre la DGAL et l'interprofession laitière, le CNIEL. Le groupe vise à accompagner les professionnels vers une « amélioration de leurs modalités de surveillance », échantillonnages, prélèvements, formation des acteurs, pour vérifier que « tous ces aspects, qui finalement garantissent la qualité de la donnée produite en termes de surveillance, [sont] suffisants ou pas »¹⁹¹. En dehors de tout épisode d'alerte, l'objectif est de munir les professionnels de l'alimentation, d'outils pour évaluer la qualité de leurs plans d'autocontrôles analytiques.

Le groupe « *Salmonella* en filière bovine » préfigure le fonctionnement de la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire, créée en 2018 en même temps que la Plateforme d'épidémiologie en santé végétale, et sept ans après la Plateforme d'épidémiologie en santé animale. La création des deux dernières plateformes aurait été actée suite aux Etats généraux de l'alimentation pour « prévenir les crises, sanitaires ou non, et

¹⁹⁰ L'épisode est redécouvert près de trois ans plus tard, après l'affaire Lactalis. Voir : Ouest-France (site web). 13 avril 2018. *Fromages au lait cru. Une dizaine de morts en 2015 et 2016* [en ligne] (consulté le 28/02/2019) <https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/fromages-au-lait-cru-une-dizaine-de-morts-en-2015-et-2016-5694012> ; Ouest-France (site web). 13 avril 2018. *Du fromage contaminé à la salmonelle aurait fait une dizaine de morts*. Ouest-France [en ligne] (consulté le 28/02/2019). <https://www.ouest-france.fr/sante/du-fromage-contamine-la-salmonelle-aurait-fait-une-dizaine-de-morts-5694013>

¹⁹¹ Entretien, janvier 2020

réduire le coût humain et financier de celles-ci »¹⁹², avec l'attribution d'une mission de surveillance aux laboratoires nationaux de référence. L'ANSES, déjà impliquée dans le groupe *Salmonella*, se retrouve alors investie d'un rôle pivot : l'agence coordonne la plupart des laboratoires nationaux de référence spécialisés dans les contaminants biologiques¹⁹³. Le groupe *Salmonella* est alors inclus dans la plateforme : le pathogène, qualifié de « très transversal » par un de mes interlocuteurs, permet de mobiliser les représentants de l'ensemble des filières au sein d'un groupe multi-filières.

En 2019, le groupe restreint sur la filière bovine publie un document d'aide méthodologique pour la surveillance de *Salmonella* « de l'étable à l'assiette ». Destiné à un large ensemble d'acteurs de la production, de l'accompagnement, de la santé animale et humaine¹⁹⁴, il définit à chaque maillon de la chaîne alimentaire, de l'élevage aux consommateurs, une méthodologie pour mettre en place une surveillance suivant trois niveaux : « de routine », « renforcée », et « pour l'investigation » en cas de contamination du lait ou des produits laitiers ou de cas clinique chez un bovin ou un humain. Cette activité d'« appui méthodologique et opérationnel » est une des cinq missions affichées dans les présentations de la plateforme : elle a pour objectif de « raisonner la pression de contrôle », à savoir, cibler les analyses pour produire des données qui servent une « action de gestion », dans un souci d'optimisation des coûts de surveillance. Les travaux de la plateforme montre une préoccupation conjointe pour la « qualité » et le coût des données de surveillance : il ne s'agit pas de multiplier les analyses mais que celles réalisées aident les acteurs à détecter les contaminations et limiter leur ampleur¹⁹⁵. Un participant témoigne :

¹⁹² Direction générale de l'alimentation (2018). *Faits marquants 2017. Rapport d'activité*.

¹⁹³ Comme leurs homologues CNR pour les souches prélevées chez les malades, les LNR spécialisés dans les bactéries pathogènes réalisent la collecte et l'identification des souches de pathogènes, mais cette fois-ci, dans l'alimentation. Leur liste est définie par l'arrêté du 29 décembre 2009 désignant les laboratoires nationaux de référence dans le domaine de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire.

¹⁹⁴ Eleveurs bovins laitiers des filières « lait cru », vétérinaires en lien avec les exploitations laitières, techniciens intervenant en élevage, groupements/associations de producteurs, entreprises assurant la collecte du lait cru et/ou la fabrication de fromages au lait cru, entreprises de distribution de ces fromages. Instances, médecins et organismes en lien avec la santé humaine.

¹⁹⁵ Deuxième groupe créé pour la filière laitière, le groupe sur les STEC dans les Fromages au lait cru propose une définition où on retrouve cette même conception de la surveillance comme un outil pour l'action : « La surveillance de la contamination de la chaîne alimentaire est un ensemble d'activités qui vise à fournir des informations de qualité sur la situation ou l'évolution d'une contamination, informations utiles pour guider la prise de décision(s) à un ou plusieurs stades de la chaîne alimentaire. Cette surveillance a donc vocation à faciliter la réactivité et l'adaptation des acteurs aux situations défavorables, parfois complexes à élucider, à la ferme, à l'usine ou lors de la distribution des aliments ».

Plateforme de Surveillance de la Chaîne Alimentaire (2022). *Surveiller STEC HP en filière de fabrication de fromages au lait cru. Document d'aide méthodologique*.

La surveillance, ça veut dire quoi, ça veut dire regarder. Quand on surveille, ça veut dire une surveillance systématique et continue, on diffuse à ceux qui ont besoin de savoir. On surveille pour agir. C'est très frustrant d'être dans ces plateformes, parce qu'on regarde, on regarde. Mais quand [il y a] quelque chose, STOP. On ne va pas dans l'action¹⁹⁶.

La surveillance s'arrête lorsque la gestion commence : elle est pensée pour guider l'action, mais elle n'inclut pas l'action elle-même.

Les plateformes sont présentées comme des « partenariats publics/privés »¹⁹⁷ ou selon un des membres, un « espace de concertation » avec une dimension « collaborative » entre acteurs publics et privés, un travail sur les méthodes de travail et la gouvernance. Un participant au groupe de travail sur les STEC rend compte de la « pluridisciplinarité » qui y règne, vécue comme une « richesse », et de « la possibilité d'arriver au consensus et de travailler sur des sujets sanitaires “sensibles” »¹⁹⁸, qu'il vit comme une évolution par rapport à ses échanges habituels avec les autorités publiques chargées de la gestion ou de l'évaluation du risque.

A travers cette approche collaborative, l'enjeu est de partager les données de surveillance publiques et privées : contrairement à la surveillance des maladies animales, la plupart des données de surveillance de l'alimentation sont produites par les professionnels dans le cadre de leurs plans d'autocontrôle¹⁹⁹. Le programme est de suivre les principes de la « surveillance intégrée », à savoir que « ce que produit l'un comme donnée peut être utile à l'autre ». L'objectif de cette mutualisation est d'aller plus loin dans l'identification des pathogènes qui circulent dans la chaîne alimentaire, en reliant leur présence non seulement à un aliment, mais aussi à une filière et un territoire particulier. Dans une approche qui se revendique de l'écologie microbienne, il s'agit d'essayer de comprendre l'adaptation d'une souche à un milieu. La démarche employée à cet effet est de croiser des données analytiques, celle des pathogènes retrouvés dans les aliments et chez les malades, avec d'autres métadonnées qui caractérisent le territoire (issues de systèmes d'informations géographiques, météorologiques ou sur le bassin versant). Elle fonde ses espoirs sur l'utilisation des méthodes de séquençage du génome, plus particulièrement, du WGS (Whole Genome Sequencing), qui permettrait d'avoir « plus de

¹⁹⁶ Journal de terrain, 31 mai 2022

¹⁹⁷ Direction générale de l'alimentation (2017). Ibidem

¹⁹⁸ Comme la surveillance des filtres de la machine à traire ou la réalisation d'analyses chez les producteurs fermiers.

¹⁹⁹ Un de mes interlocuteurs estime ainsi que pour les salmonelles, la part des données privés s'élèverait ainsi à 80%. Entretien, janvier 2020

puissance, d'analyse, de sensibilité »²⁰⁰ jusqu'à caractériser des sérotypes* sur des bassins versants particuliers. Une équipe projet associant l'ANSES et Actalia, financée par la DGAL et le CNIEL, a testé ces méthodes lors d'une étude d'épidémiologie génomique des souches de *Salmonella Dublin* dans les filières de fromages au lait cru de bovin de Franche-Comté, mais l'approche reste pour l'instant ponctuelle et expérimentale et n'a pas été déployée dans d'autres territoires. En croisant une approche de big data avec les méthodes nouvelles de séquençage du génome, un des membres souhaite développer au sein de la plateforme ce type d'approches « préventives » pour « mieux anticiper les problèmes sanitaires »²⁰¹. Il ne s'agit pas d'éviter la contamination mais de la circonscrire en pariant sur l'efficacité de la centralisation des données, qui couplée à un outil bioinformatique, permettrait de remonter à la contamination pour l'arrêter au plus tôt²⁰².

Enfin, un de mes interlocuteurs trouve dans la plateforme un espace pour sensibiliser l'ensemble des acteurs de la surveillance à une approche probabiliste du risque de contamination, également promue par les microbiologistes Jean-Pierre Flandrois et Olivier Cerf (voir chapitre 1 §1.2.3.c) : plutôt que la notion de « risque zéro », celle de « risque acceptable » ; et plutôt qu'une notion binaire « très régalienne [...] d'absence/présence » des pathogènes, celle d'une probabilité très forte d'absence du pathogène dans les aliments.

Les premiers travaux réalisés au sein de la Plateforme de surveillance alimentaire montrent comment elle propose de prolonger plutôt que remplacer la surveillance exercée aux différents niveaux de la chaîne alimentaire par la DGAL, les acteurs privés, et Santé Publique France. La PSCA suggère des pistes mais ses recommandations n'ont pas pour autant une valeur coercitive. Elle promeut l'anticipation des alertes, en circonscrivant les contaminations le plus tôt possible, dès qu'elles sont détectées dans les élevages ou même dans leur environnement, et mobilise pour cela de manière expérimentale, dans une approche qui se revendique de l'écologie microbienne, des outils de séquençage à haut débit du génome ainsi que des outils d'analyse des flux de souches. Il s'agit plus d'une inflexion que d'un bouleversement de la surveillance : l'objectif est toujours de suivre des bactéries potentiellement pathogènes, en premier lieu celles à l'origine d'épidémies constatées dans les filières au lait cru, salmonelles, STEC dans les dix

²⁰⁰ Entretien, janvier 2020

²⁰¹ Entretien, janvier 2020

²⁰² C'est ce que préfigure le lancement du groupe de surveillance Salmo'Surv, transversal à différentes filières, lancé en octobre 2021. Ce système national de surveillance dédié à *Salmonella* associe des acteurs publics et privés : il renouvelle et étend la portée du réseau salmonelle des laboratoires de l'ANSES, en cohérence avec leur nouvelle mission de surveillance.

dernières années. L'évolution proposée concerne d'une part les méthodes de travail, qui revendiquent une approche collaborative inspirée par l'approche « *One Health* » (« Une seule santé ») pour partager la collecte et l'interprétation de données de surveillance entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire. D'autre part, elle s'essaye à prolonger les dispositifs de surveillance des malades, des aliments et des bactéries en situant les flux de bactéries surveillées dans des réseaux localisés. Cependant, elle ne prétend pas ériger des barrières entre zone saine et malsaine (comme on pourrait l'imaginer, avec l'interdiction à la commercialisation des produits d'une zone où aurait été détectés une souche de bactérie pathogène) : moins que le retour d'un « mode de gouvernement » des maladies par la quarantaine, on peut y voir un approfondissement de la traçabilité décrite par D. Torny (1998) : les acteurs de la PSCA établissent un maillage plus fin de traces à l'intérieur d'un réseau socio-technique local qui remonte en amont de la transformation et de la distribution des fromages dans des réseaux nationaux et internationaux, grâce à des indices de la présence de « parasite » dans l'environnement large des fermes laitières.

Pour les autorités publiques de santé publique et de surveillance, les fromages au lait cru sont donc des aliments « à risque », une catégorisation qui naît à la jonction entre des épisodes d'intoxication, la vie microbiologique dont ils sont porteurs, et le resserrement du dispositif de surveillance qui accroît la détection des malades. La section suivante aborde la remise en cause par différents acteurs des filières de cette conception.

2. Des fromages au lait cru « entre risques et bénéfiques »

Au tournant des années 2020, l'occurrence chez des jeunes enfants d'intoxications par des *Escherichia coli* productrices de shigatoxines redouble l'inquiétude des autorités de surveillance qui amplifient alors la communication auprès des consommateurs des risques liés à la consommation de fromages au lait cru. Cette focalisation renouvelée sur les risques entraîne alors une mobilisation des acteurs des filières qui souhaitent élargir le cadre de l'évaluation de la qualité sanitaire des fromages au lait cru.

Si les décennies 1980 et 1990 ont été marquées par la crainte de *Listeria monocytogenes*, ce sont à partir des années 2000 les *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (ou STEC, de l'anglais shigatoxigenic *Escherichia coli*), qui deviennent l'objet de l'attention publique. Les

STEC ont été identifiées dans des intoxications à la portée médiatique et à l'ampleur géographique plus ou moins étendue : depuis des séries de cas restreintes à quelques départements liés à la consommation de steaks hachés surgelés, comme en 2005 et 2011²⁰³, à la crise des graines germées de 2011 dont l'ampleur inédite (France, Allemagne) a même affecté les exportations intra-communautaires de fruits et légumes (Bonnaud et Coppalle, 2011).

Les *Escherichia coli* sont portées par les humains et les ruminants dans leur tube digestif. Si la plupart d'entre elles sont sans danger pour les humains, certaines souches peuvent acquérir des « facteurs de virulence », des molécules qui contribuent au caractère pathogène de la bactérie. C'est le cas des E.coli regroupées dans le groupe des STEC (*Shiga toxin-producing Escherichia coli*), qui ont acquis à la fois la capacité à se fixer à la paroi intestinale (facteur d'adhésion) et celle de produire des shigatoxines : elles sont alors qualifiées d'*Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC) ou STEC hautement pathogènes (STEC HP). Chez les adultes, l'infection prend la forme d'une simple diarrhée ou d'un syndrome plus grave, la micro-angiopathie thrombotique. Elle touche principalement les enfants de moins de quinze ans, avec des colites hémorragiques qui peuvent évoluer vers des syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) susceptibles dans la moitié des cas d'entraîner des séquelles importantes (insuffisance rénale aigüe) et dans moins de 1% des cas, le décès²⁰⁴. En France, les SHU demeurent une maladie rare : ils représentent 100 à 160 cas par an avec en 2017 une incidence de 0,0014% chez les enfants de moins de 15 ans et de 0,004% chez les enfants de moins de trois ans²⁰⁵.

2.1. Publiciser le risque : l'affaire des recommandations pour les enfants de moins de cinq ans

En mai 2018, une série de cas chez des jeunes enfants est attribuée à la consommation de fromages au lait cru : le 9 mai 2018, Santé Publique France rapproche plusieurs cas de SHU qui

²⁰³ Voir ainsi : L'Obs, 31 octobre 2005. *Quatorze intoxiqués au steak haché*. [en ligne]. (consulté le 01/08/2022) <https://www.nouvelobs.com/societe/20051030.OBS3713/quatorze-intoxiques-au-steak-hache.html>

Ou encore : L'Express.fr, 18 juin 2011. *Bactérie E.coli : Les steaks hachés à l'origine de l'épidémie*. [en ligne]. (consulté le 01/08/2022). https://www.lexpress.fr/actualite/societe/sante/bacterie-e-coli-les-steaks-haches-a-l-origine-de-l-epidemie_1003827.html

²⁰⁴ ANSES (2019). *Escherichia coli entérohémorragiques (EHEC)*. Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments) [en ligne] (consulté le 02/08/2022). <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2017SA0224Fi.pdf>

²⁰⁵ ANSES, ibidem ; Santé Publique France. Epidémie de SHU pédiatrique à E. coli O26 en France métropolitaine en lien avec la consommation de fromages Saint Marcellin et Saint Félicien : Point de situation au 28 mai 2019. [en ligne] (consulté le 01/08/2022). <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2019/epidemie-de-shu-pediatrique-a-e.-coli-o26-en-france-metropolitaine-en-lien-avec-la-consommation-de-fromages-saint-marcellin-et-saint-felicien-poi>

impliquent la même souche de STEC du séro groupe O26. Les investigations qui suivent font le lien avec des reblochons au lait cru fabriqués par la fromagerie Chabert : un premier rappel le 12 mai est suivi par un rappel généralisé de l'ensemble des marques de reblochons fabriquées par l'entreprise²⁰⁶. Le 1^{er} juin, un article du *Monde* mentionne un retrait-rappel supplémentaire effectué par précaution par le fabricant, tandis que Santé publique France poursuit son enquête. Elle concerne alors 14 enfants : chez six d'entre eux, atteints de SHU, la même souche a été identifiée, deux autres sont atteints de gastro-entérites, et parmi les six derniers également affectés de SHU, l'un est décédé. Des doutes demeurent sur la cause du décès, car la souche n'a pas été identifiée et la consommation de reblochon n'est pas non plus confirmée²⁰⁷. Au 15 juin, France Info recense finalement 12 enfants malades, et précise que « la bactérie » a été retrouvée dans deux des 28 élevages livreurs de lait : le DGAL adjoint de l'époque, Loic Evain, ne s'avance pas pour autant : il ne s'agit pas forcément de la même souche²⁰⁸. La DGAL saisit l'ANSES pour expertiser le « protocole de reprise de la commercialisation de reblochon proposé par l'entreprise Chabert » : l'agence réunit alors un « groupe d'expertise collective d'urgence » dans lequel se retrouvent des membres du comité spécialisé en microbiologie alimentaire (le CES Biorisk). Il s'agit d'examiner le « plan de contrôle », à savoir, la fréquence des analyses des STEC sur les laits et les fromages, pour autoriser la fromagerie (qui dans l'intervalle a pasteurisé son lait et fabriqué d'autres fromages) à reprendre la commercialisation de reblochons au lait cru.

Les incertitudes soulevées par l'épisode sont alors nombreuses : elles portent sur le lien entre le décès et la consommation de reblochons, et sur l'origine de la contamination. Elles concernent aussi les capacités des plans de contrôle et des méthodes d'analyse à détecter la souche dans le lait et les fromages. Si les articles de presse documentant l'épisode rapportent ces incertitudes, ils se concluent quasi-systématiquement par le même message :

²⁰⁶ France 3 Corse ViaStella, 14 mai 2018. *E Coli : Rappel de fromages reblochons entiers au lait cru*. [en ligne] (consulté le 01/08/2022). <https://france3-regions.francetvinfo.fr/corse/e-coli-rappel-fromages-reblochons-entiers-au-lait-cru-1475261.html>

²⁰⁷ Le Monde.fr, 2 juin 2018. *Reblochon contaminé : Enquête ouverte après le décès suspect d'un enfant*. [en ligne] (consulté le 01/08/2022). https://www.lemonde.fr/societe/article/2018/06/02/reblochon-contamine-enquete-ouverte-apres-le-deces-suspect-d-un-enfant_5308493_3224.html

²⁰⁸ Franceinfo, 25 juin 2018. *Reblochon contaminé : La bactérie incriminée retrouvée dans deux élevages*. [en ligne] (consulté le 01/08/2022). https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/reblochon-contamine-la-bacterie-incriminee-retrouvee-dans-deux-elevages_2819381.html

Les autorités sanitaires rappellent que le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (Emmental, Comté), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé²⁰⁹.

En avril 2019, quinze nouveaux cas, dont 14 enfants, sont identifiés par Santé Publique France. L'enquête menée conjointement par l'agence et la DGAL, fait cette fois-ci le lien avec la consommation de Saint Marcellin et de Saint-Félicien²¹⁰. Là encore, les articles de presse se terminent toujours très souvent par le même message : la consommation de fromages au lait cru est à proscrire pour les « jeunes enfants ».

Dès la fin du mois d'avril 2019, la DGAL lance une communication active sur la consommation de fromages au lait cru par les jeunes enfants et précise cette fois-ci une limite d'âge : cinq ans. Dans un courrier envoyé aux préfets le 30 avril 2019, le directeur général de l'alimentation Patrick Dehaumont, après avoir rappelé l'importance pour le développement territorial des appellations d'origine, en grande partie au lait cru, insiste sur le risque que représentent « des bactéries nuisibles » que peut contenir le lait cru pour certaines catégories de population et mentionne plusieurs alertes sanitaires « marquées par des cas très graves de jeunes enfants atteints de SHU »²¹¹. Les préfets sont enjoins à contacter les prestataires de restauration collective et les collectivités territoriales pour porter à leur connaissance des recommandations de non-consommation pour les enfants de moins de 5 ans, partagées par les ministères en charge de la santé et de l'agriculture.

²⁰⁹ Franceinfo, *ibid.*

²¹⁰ Santé Publique France, *op.cit.*

²¹¹ DGAL. Lettre aux préfets de région et de département du 30 avril 2019 : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans.

La DGAL publie également le 2 mai 2019, une instruction technique à destination de ses agents en administration déconcentrée qui mentionne plus explicitement les deux « épidémies d'infections » de mai 2018 et avril 2019. Elle reprend le même « message de prévention » pour « éviter la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de cinq ans » que celui de la lettre aux préfets. La note précise que : « Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort, dont le processus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations »²¹². Le courrier et l'instruction ne citent en revanche pas la référence « des études » qui démontreraient un « sur-risque ».

Encadré : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans

Le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;

les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;

ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;

les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire

Extrait de la lettre du 30 avril 2019 du Directeur général de l'alimentation aux préfets de région et de département

²¹² Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365 du 2 mai 2019 : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans. http://fnec.fr/IMG/pdf/19_05_02_Note_de_service_prevention_enfants_fromages_au_lait_cru.pdf

Après l'occurrence à moins d'une année d'intervalle de deux séries d'intoxications par des STEC chez des jeunes enfants, la DGAL cherche ainsi à prévenir l'occurrence d'un nouvel épisode. Elle amplifie et outille sa communication à l'appui d'une vignette spécifique et d'une publication sur le site Internet du ministère de l'agriculture ; et lui donne une portée contraignante en sanctionnant les établissements de la restauration collective qui servent des fromages au lait cru à des enfants de moins de cinq ans²¹³.



Figure 9: Vignette publiée en juillet 2020 sur le site du Ministère de l'agriculture.

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 9 juillet 2020. Consommation de fromages à base de lait cru : Rappel des précautions à prendre. [en ligne] (consulté le 14/09/2022). <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

En juin 2019, la parution de quatre avis de l'ANSES, qui actualisent les recommandations nutritionnelles pour différentes catégories de population²¹⁴, vient apporter une caution aux affirmations de la DGAL, même si n'y figure encore aucune référence à des études précises. Ils mentionnent une liste d'aliments dont la consommation sans cuisson est à éviter pour les personnes âgées, les femmes enceintes et les enfants de moins de 5 ans, viande, œufs, poissons, produits laitiers. L'âge en dessous duquel l'éviction est recommandée est même porté à 10 ans pour la viande crue, le lait cru et les produits laitiers à base de lait cru.

Ces recommandations sèment un vent de panique parmi les acteurs des filières fromagères au lait cru. Une salariée dans une fédération régionale de producteurs fermiers mentionne ainsi le cas d'une coopérative qui pour éviter d'être considérée responsable en cas d'intoxication suite aux dégustations des fromages au lait cru de sa propre production et d'autres producteurs a mis en place un formulaire de décharge de responsabilité²¹⁵. Des établissements de restauration

²¹³ La note rappelle aussi plus brièvement des précautions de cuisson pour les steaks hachés (cuisson dite « à cœur »), faute de quoi les inspecteurs et inspectrices des services de sécurité sanitaire des aliments sont sommés de sanctionner les responsables d'établissements de restauration collective par une non-conformité majeure.

²¹⁴ A savoir, les enfants de 0 à 3 ans, de 4 à 17 ans, les femmes enceintes et allaitantes, et enfin, les femmes à la ménopause et les hommes de plus de 65 ans.

²¹⁵ Journal de terrain, 13 septembre 2019

collective décident de cesser l’approvisionnement auprès de producteurs locaux, ce que rapportent dans un autre département, les salariées d’une structure qui met en relation la restauration collective avec les fabricants de produits locaux et/ou issus de l’agriculture biologique : un cuisinier aurait ainsi reçu la consigne de ne plus servir de fromages au lait cru et changé ses commandes pour des fromages au lait pasteurisé²¹⁶.

2.2. Un front contre l’ « interdiction » : recadrer le débat par l’approche bénéfices-risques

Les préventions à l’égard des fromages au lait cru formulées par la DGAL pour protéger les jeunes enfants des syndromes hémolytiques et urémiques sont dénoncées par de nombreux acteurs professionnels. Ils critiquent une conception de la qualité sanitaire limitée aux risques infectieux de court terme et proposent un élargissement du spectre de l’évaluation des fromages au lait cru, des risques aux bénéfices.

Les réactions émanent d’abord des syndicats qui représentent les acteurs de la production de fromages au lait cru. Dans une lettre du 23 mai 2019 adressée au Directeur Général de l’Alimentation, le président de la Fédération nationale des Eleveurs de Chèvre (FNEC) Jacky Salingrades, sans remettre en cause la nécessité d’un message de prévention, critique une formulation qui peut être interprétée comme une « interdiction » de consommation pour les enfants de moins de cinq ans. Il souligne « l’amélioration continue de la gestion des risques sanitaires en production laitière fermière » et la reconnaissance au niveau européen du Guide de Bonnes Pratiques d’hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux auquel son syndicat a contribué. Il dénonce la contradiction des recommandations de la DGAL avec les incitations précédentes du Ministère de l’agriculture à approvisionner en produits laitiers locaux la restauration collective et alerte sur les répercussions économiques qui ne manqueront pas de toucher les producteurs qui ont privilégié ces circuits de commercialisation²¹⁷. Avec le CNAOL et le CNIEL, la FNEC s’engage alors dans une série de réunions avec les représentants de l’administration et des grandes surfaces. Il s’agit de partager les recommandations du ministère sans affecter durablement la confiance des consommateurs pour les fromages au lait cru : dans les points de débats figurent les formulations à indiquer sur

²¹⁶ Journal de terrain, 21 octobre 2019

²¹⁷ FNEC. Lettre de la FNEC au Directeur Général de l’alimentation du 23 mai 2019 [en ligne]. http://fnec.fr/IMG/pdf/19_05_23_Courrier_FNEC_-_Communication_fromages_au_lait_cru.pdf

l'étiquette, ainsi que l'apposition ou pas d'un logo (semblable à celui déconseillant la consommation d'alcool pour les femmes enceintes).

La presse spécialisée témoigne de l'indignation des professionnels et des tentatives pour limiter l'anxiété suscitée dans les filières par la communication des autorités sanitaires : dossier « Oui au lait cru ! » dans *La chèvre*, reportage dans *Le courrier du Fromager* de juillet-août 2019 avec une interview du président du CNAOL, Michel Lacoste²¹⁸. Celui-ci fait part de la création d'un site internet spécifique « afin d'informer les consommateurs sur les spécificités et aussi les recommandations liées aux fromages au lait cru », qu'il espère voir devenir « une source pérenne d'informations à caractère institutionnel », et mentionne le travail avec les autorités de contrôle sur deux axes, maîtrise et surveillance sanitaire d'une part, information des consommateurs d'autre part. Il évoque également l'organisation d'un colloque prévu en janvier 2020 où seront exposés « la partie risque et les bénéfices au regard de ces risques » des fromages au lait cru en explorant « le volet santé » et « les effets positifs sur celle-ci ». Il rajoute : « Nous ne sommes pas là pour décrier, mais pour faire entendre, faire comprendre les demandes des professionnels ».

La réaction de la Confédération paysanne est plus radicale : entraînée par son nouveau président, Nicolas Girod, producteur de lait pour la fabrication de Comté dans le Jura, elle publie le 28 mai 2019 un communiqué de presse qui tout en reconnaissant l'existence d'un risque d'intoxication alimentaire, remet en cause les fondements scientifiques des recommandations et dénonce ce qui pourrait affaiblir les producteurs de fromages au lait cru au profit des « monopoles industriels ». Elle appelle à une journée de mobilisation sur les marchés le 24 octobre pour porter ses revendications : défense de la « biodiversité microbienne », communication positive sur le lait cru, dénonciation des « distorsions de traitement entre les produits au lait cru » et les « produits industriels, notamment ultratransformés », « rappel [que] nos visions sur les normes sanitaires [sont] adaptées au monde industriel mais inadaptées aux structures fermières », et enfin défense du lait cru dans le cahier des charges des AOC²¹⁹.

La parution des recommandations entraîne à l'initiative de la revue spécialisée *Profession fromager*, la constitution à l'été 2019 du Collectif lait cru qui réunit des professionnels des filières, des crémiers-fromagers, des chercheurs et des médecins. Il s'agit cette fois-ci d'élargir l'auditoire des revendications, avec la création d'un site internet et la publication d'une vidéo

²¹⁸ Hardy, D. (2019) Oui au lait cru! *La chèvre*, 353, 21-2 ; *Le courrier du fromager*. Juillet-août 2019. 296, 13-15.

²¹⁹ Confédération paysanne, (2019). *Communiqué de presse : Fromages au lait cru : une richesse à défendre*. [en ligne] (consulté le 1 août 2022). https://www.confederationpaysanne.fr/rp_article.php?id=8914

sur Youtube²²⁰, pour défendre la biodiversité fromagère, une notion qui permet d'englober à la fois les microflores des laits et des fromages, mais aussi les acteurs et les savoir-faire.

Les critiques sont également vives parmi les producteurs fermiers. Un producteur du Cantal, membre du conseil municipal, considère comme « gravissime » l'envoi du courrier aux prestataires de la restauration collective, qui montre l'existence d'« un doute énorme sur le fromage au lait cru »²²¹. Il dénonce une décision publique prise dans l'urgence où l'accident définit la norme et redoute les effets à long terme de l'éviction des fromages au lait cru de l'alimentation des enfants. D'autres dénoncent le manque de mesure entre l'attention portée à la surveillance des fromages au lait cru et celles d'autres risques liés à l'industrialisation des modes de vie. C'est le cas de Patrice Chassard, alors vice-président de l'Interprofession Saint-Nectaire mais aussi membre de l'INAO, du conseil d'administration du CNAOL et de celui de l'école d'ingénieurs agronomes et de vétérinaires VetAgroSup²²², qui s'indigne des effets de l'alimentation industrielle ultra transformée en termes d'obésité et de maladies cardiovasculaires²²³ ; ou de Célya, une productrice de fromages de chèvre fermier en Ariège, qui compare le nombre de décès liés à la consommation de fromages au lait cru avec celui bien plus important des décès liés à la grippe, avant de poursuivre :

C'est pour ça que ça me met en colère, parce que le jour où on vivra dans un monde où toutes les choses qui sont vraiment dangereuses [...], même si elles rapportent du pognon, on les interdit pour de vrai, [...] les choses qui polluent, les pesticides, les déchets à outrance, les suremballages à outrance, ceux qui sont en train de flinguer la planète...les vêtements synthétiques, où on sait que rien qu'on portant le vêtement tout neuf que tu n'as pas lavé, déjà tu as plein de trucs qui te rentrent dans la peau, les nanotechnologies où on sait que...maintenant sur les nanoparticules on est en train d'interdire plein de molécules qu'on avait autorisées parce que ça passe, c'est suffisamment petit pour passer à travers les pores de la peau et rentrer dans

²²⁰ Profession Fromager. 20 juillet 2019. *Collectif du Lait Cru : Fromages au lait cru : Un collectif pour réagir*. [vidéo]. <https://www.youtube.com/watch?v=8W3uT6y3y8o>

²²¹ Entretien, juillet 2019

²²² Le producteur de Saint-Nectaire porte un discours pour défendre la production au lait cru dans de nombreuses arènes locales et nationales instances où il représente depuis 1995 les producteurs de fromages fermiers au lait cru : d'abord dans les instances de représentation des producteurs de Saint-Nectaire (UPS NF et ISN), celles des appellations d'origine, avec une participation comme membre à la Commission nationale des AOP laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO depuis 1996, et plusieurs mandats de président du conseil d'administration de l' Association Nationale des Appellations d'Origine des Fromages (ANAOF), qui deviendra en 2009 le Conseil national des appellations d'origine laitières (CNAOL) par fusion avec la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlées (FNAOC).

²²³ Entretien, avril 2019

les vaisseaux sanguins et on mesure absolument pas les conséquences [...] Quand il y aura plus tout ça, je suis d'accord pour qu'on fasse un point sur le lait cru.

(entretien, août 2019)

La colère déclenchée par les recommandations de la DGAL révèle ainsi le sentiment d'injustice vécu par les producteurs, pour lesquels la catégorisation des fromages au lait cru comme des produits à risque s'oppose à leur propre conception d'un aliment peu transformé, resté relativement à l'écart des contaminants liés aux innovations technologiques et à l'industrialisation. Ils mettent en balance le risque des infections liées à la consommation de fromages au lait cru avec ceux liés aux modes de vie industrialisés modernes, et rejettent ainsi le poids excessif de la surveillance de la sécurité sanitaire vis-à-vis d'autres problématiques de santé publique. C'est le constat que Virginie Gimbert réalisait en 2007 chez les inspecteurs de santé publique, remarquant qu'« on investit beaucoup sur des risques minimes qui font peur et on délaisse des risques majeurs peu visibles » : les premiers peuvent toucher tout le monde, là où les seconds concernent surtout certaines populations défavorisées (Borraz et al., 2007, p. 73). Enfin, certains producteurs critiquent le rôle des recommandations de la DGAL et plus globalement des normes sanitaires dans l'industrialisation croissante de la transformation fromagère et l'éviction des producteurs fermiers.

La dispute autour de la communication à adopter sur les fromages au lait cru pourrait être analysée comme une confrontation d'intérêts entre des professionnels soucieux de préserver l'image des fromages au lait cru et leurs ventes auprès des consommateurs et des autorités qui souhaitent éviter de nouveaux cas de syndromes hémolytiques et urémiques. La bataille de la communication n'est pas nouvelle : au début des années 2000, elle portait sur l'information des femmes enceintes afin d'éviter les risques de listérioses, et opposait la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlées (FNAOC) à l'Association nationale des industries alimentaires (Bérard et Marchenay, 2004). Mais l'affrontement en jeu n'est pas seulement celui de préoccupations économiques et sanitaires, mais aussi de deux conceptions du rôle des microorganismes dans la santé des consommateurs. Tout en considérant la protection des enfants vis-à-vis des toxi-infections alimentaires, les représentants des filières proposent d'élargir l'évaluation des effets de la consommation des fromages au lait cru à d'autres composantes et en particulier au renforcement de l'immunité vis-à-vis de maladies chroniques et allergiques. Il s'agit alors de regarder les effets positifs à long terme et plus uniquement les risques à court terme de la consommation de produits au lait cru. C'est dans cette tentative

d'élargissement de l'évaluation des effets sanitaires que se situent les organisateurs du colloque *Fromages au lait cru, entre risques et bénéfiques : la diversité au cœur du débat*, organisé le 30 janvier 2020 par le CNAOL et l'INAO, sous le patronage du Ministère de l'agriculture.

Après deux conférences inaugurales par Marc-André Sélosse, biologiste professeur au Muséum national d'Histoire naturelle et auteur du best-seller *Jamais seuls*, sur le rôle ubiquiste des microorganismes, et Sylvie Lortal, microbiologiste à l'INRA de Rennes, la première séquence est consacrée aux bénéfiques et risques pour la santé des fromages au lait cru²²⁴. Le panel d'intervenants compte des médecins, des chercheurs, et une responsable à Santé Publique France : deux d'entre eux sont chargés de suivre les pathologies infectieuses, là où les trois autres ont pour objet de recherche le microbiote intestinal, l'effet de l'alimentation sur celui-ci et sur l'émergence de maladies infectieuses. Les présentations sont suivies par une session d'échange avec la salle, à laquelle se joint une ingénieure de recherche en microbiologie à l'INRAE, spécialiste de la démarche bénéfices-risques, et une enseignante en psychologie sociale spécialiste des comportements alimentaires à l'Université de Bretagne. Plusieurs points sont l'objet de divergences : c'est d'abord l'interprétation d'une courbe qui montre pendant le vingtième siècle la diminution des décès dus aux maladies infectieuses par rapport à l'émergence des cas de différentes maladies chroniques (asthmes, allergies, maladies auto-immunes...), qualifiées de « maladies de la modernité ». Pour Eric Oswald, médecin et professeur de bactériologie au Centre hospitalier universitaire de Toulouse et membre du Comité d'experts spécialisés Biorisk de l'ANSES, elle est synonyme d'une amélioration de l'espérance de vie. Il considère cette évolution comme un progrès majeur et considère qu'« on s'amuse avec des travaux, à chercher des hypothèses entre la baisse de biodiversité [microbienne] et l'augmentation de maladies ». La même courbe est ensuite présentée par Christophe Chassard, directeur de l'UMR Fromages à l'INRAE d'Aurillac, en introduction de son exposé sur la recherche des bénéfices santé des microorganismes contenus dans les fromages au lait cru. Il explique : « Le risque microbiologique, on le trace bien, on le voit sur des temps courts. L'enjeu à étudier, [c'est de] déplacer le temps court, l'enjeu sur notre siècle où les vies se rallongent ». Le désaccord porte sur l'échelle de temps considérée, mais oppose surtout les tenants de disciplines scientifiques qui posent un point de vue radicalement différent sur les microorganismes : l'un est médecin et bactériologiste et poursuit les travaux amorcés

²²⁴ Elle a été suivie l'après-midi par un exposé sur la formation des goûts, l'ancrage territorial et patrimonial, et une séquence destinée à montrer les convergences dans l'approche de la « qualité » entre la « gestion du risque STEC dans les produits laitiers au lait cru » par la DGAL et la maîtrise sanitaire des producteurs.

au 19^{ème} siècle par les hygiénistes soucieux d'éliminer les pathologies liées à des dangereux microbes, l'autre est chercheur en écologie microbienne et veut approfondir de nouvelles pistes de recherche sur les interactions entre microorganismes et santé, au regard des profondes transformations et notamment de l'hygiénisation des modes de vie intervenus depuis lors.

Le deuxième point de divergence porte sur le rôle de la consommation de fromages au lait cru dans la protection vis-à-vis des maladies chroniques ou auto-immunes. C'est une présentation de l'étude européenne Pasture réalisée par Amandine Divaret-Chauveau, allergologue dans le service pédiatrie du CHU de Nancy, qui amorce les discussions. Menée dans plusieurs pays européens, l'étude met en évidence une corrélation entre la consommation de lait cru de ferme et de fromages par des jeunes enfants avec une moindre prévalence des maladies allergiques, sans distinguer toutefois les fromages au lait cru de ceux au lait pasteurisé ou thermisé (Nicklaus et al., 2019). Les résultats de la recherche, qui associent la consommation d'aliments riches en bactéries à des bénéfices pour la santé, divisent les médecins²²⁵. A. Divaret-Chauveau estime ainsi qu'il importe d'avoir de la diversité dans l'alimentation dès le plus jeune âge, et notamment en produits laitiers, même si elle ne peut affirmer que les fromages au lait cru soient pour cela indispensables. Eric Oswald estime au contraire qu'il faudrait déconseiller les fromages au lait cru même après l'âge de 5 ans. Pour le bactériologue, comme pour Henriette De Valk, la responsable de Santé Publique France, la solution réside dans l'information des consommateurs, qu'ils jugent insuffisante. Mais les autres participants ne se rallient pas à leur proposition, ainsi la chercheuse en psychologie sociale met ainsi en lumière la contradiction entre ce « renvoi au consommateur qui devrait faire des choix éclairés » alors que « vous n'arrivez pas à établir où sont les véritables risques, où sont les bénéfices de certains produits ».

Face à ce débat sans consensus, les représentants de la DGAL semblent encore peu convaincus par la possibilité de bénéfices sanitaires des fromages au lait cru. Deux d'entre eux pointent que l'étude PASTURE ne s'intéresse pas spécifiquement aux fromages au lait cru : pour l'un, il faudrait maintenant prouver que ceux-ci apportent un bénéfice unique et sont irremplaçables dans la formation du microbiote des jeunes enfants ; alors que selon les dires des médecins, d'autres aliments comme les céréales et les fruits, peuvent aussi jouer ce rôle²²⁶. A ses yeux, la seule démonstration valable d'un point de vue scientifique serait celle d'un lien entre les bactéries présentes dans le microbiote des enfants et celles des fromages au lait cru.

²²⁵ A. Divaret-Chauveau raconte qu'à la publication de l'article, les néphrologues qui soignent les enfants atteints de syndromes hémolytiques et urémiques au sein même de l'hôpital où exerce sont venus la voir, gênés par l'affichage des résultats.

²²⁶ Journal de terrain, 31 janvier 2020

Les recommandations sur la consommation de fromages au lait cru pour les jeunes enfants occultent ainsi les différentes approches de l'évaluation entre bénéfices et risques des fromages au lait cru et les divergences dans la définition de la bonne santé. Si on peut distinguer deux pôles, l'opposition n'est pas, comme l'a noté Harry G. West (2008) dans le contexte anglo-saxon, entre une approche scientifique et une approche fondée sur les valeurs : les partisans des fromages au lait cru se fondent aussi sur des arguments et des travaux scientifiques pour évaluer les risques et bénéfices des produits au lait cru. La différence tient d'abord à la nature des peurs, crises sanitaires d'un côté, fin des filières au lait cru de l'autre, et à ce qui est mis en balance dans l'équation entre coûts et bénéfices (West, 2008). Ainsi, les acteurs des filières et des réseaux de recherches sur les fromages au lait cru tentent de détourner le regard des infections aiguës causées par certaines bactéries et proposent une conception de la santé élargie à l'absence de maladies chroniques sur toute la vie des personnes. Ils considèrent alors les microorganismes sous l'angle des apports pour l'immunité et insistent sur l'apport nutritionnel d'aliments peu transformés.

Les bénéfices sanitaires apportés par les microorganismes constituent ainsi un nouveau « cadrage », une forme de construction de sens pour appréhender les fromages au lait cru, qu'on peut placer aux côtés d'autres cadrages émergents comme ceux de la biodiversité microbienne et du patrimoine culturel, et après celui de systèmes d'élevage ancrés dans les territoires (E. Demeulenaere et Lagrola, communication présentée aux journées FLUMI, 2022). S'il offre un espoir aux acteurs des filières pour préserver la diversité et la richesse microbiologique, organoleptique de leurs produits, il ne remplace pas pour autant le cadrage de la sécurité sanitaire de l'alimentation, référentiel pour les missions et les activités des services de contrôle du ministère de l'agriculture. Après une présentation des acteurs des contrôles de sécurité sanitaire, la troisième section du chapitre montre comment la notion de risque demeure centrale dans l'organisation des contrôles.

3. La « programmation » et les services déconcentrés : organisation du dispositif de contrôle

Les missions de contrôle de la DGAL couvrent la sécurité sanitaire des aliments, mais également la « santé et protection » des animaux et des végétaux avec des contrôles en matière de bien-être animal et une surveillance des maladies et parasites. Elle compte pour cela plus de 4800 agents en administration centrale et dans les services déconcentrés et s'appuie sur un réseau de 30 laboratoires nationaux de référence et 150 laboratoires d'analyse spécialisés²²⁷.

Le dispositif de contrôle de la sécurité sanitaire de l'alimentation articule ainsi les services de l'administration centrale chargés de définir les priorités en matière de contrôle et les services départementaux de sécurité sanitaire de l'alimentation qui réalisent en pratique les contrôles.

3.1. « Programmer » par le risque

Depuis l'adoption du Paquet Hygiène en 2004, les Etats membres de l'Union européenne sont tenus d'organiser les contrôles de sécurité sanitaire de l'alimentation en fonction du principe d'analyse des risques (*risk-based food safety inspections*) développé au Royaume-Uni dans les années 1990, qu'explicitent O. Borraz et ses coauteurs et coautrices (2020) :

Plutôt que d'essayer d'éviter tous les dommages possibles, les approches basées sur le risque sont conçues pour empêcher seulement ceux qui dépassent des niveaux de risque acceptables en ciblant les inspections de régulation suivant la probabilité et les conséquences d'une non-conformité des régulés (p.2)²²⁸.

La définition du risque sous-jacente à ces approches, que O. Borraz et ses co-auteurs qualifient de « conventionnelle », considère qu'il est le produit du danger (microbiologique, chimique, physique...) et de la probabilité que celui-ci advienne (risque = danger x probabilité d'occurrence)²²⁹. La logique qui accompagne le principe d'analyse des risques est de cibler les

²²⁷ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (2021). *Rapport d'activité. La DGAL en bref 2017 : La Direction générale de l'alimentation en action.*

²²⁸ « *Rather than trying to prevent all possible harms, risk-based approaches are designed only to prevent those that exceed acceptable levels by targeting regulatory inspections according to the probability and consequence of non-compliance by regulatees* »

²²⁹ Dans le règlement européen 2017-625, est défini comme « danger » : « tout agent ou condition qui pourrait avoir un effet néfaste sur la santé humaine ou animale ou celle des végétaux, le bien-être des animaux ou l'environnement » ; et comme « risque » : « une fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé humaine ou animale ou celle des végétaux, le bien-être des animaux ou l'environnement et de la gravité de cet effet, du fait de l'existence d'un danger ».

inspections vers les établissements que l'on considère comme les plus « à risque » en optimisant les faibles ressources en personnel. A l'échelle de l'Union européenne, le principe est inscrit dans le règlement 2017/625 qui remplace et reprend les principes du règlement 882/2004 sur les contrôles officiels concernant la législation alimentaire. Le texte définit les éléments à prendre en compte pour définir la fréquence d'inspection des différents types d'établissements : les risques, mais aussi les résultats des précédents contrôles, ceux des analyses réalisées par le fabricant (l'« opérateur »)²³⁰...

Comme tous les pays membres de l'Union européenne, la France est donc tenue de mettre en œuvre le principe d'analyse des risques pour planifier les contrôles officiels de sécurité sanitaire des aliments. C'est la DGAL qui établit au niveau national un programme annuel de contrôles appelé la « programmation », ensuite décliné dans tous les départements, et qui inclut le contrôle des ateliers fromagers fermiers, des artisans fromagers ainsi que celui des industries laitières²³¹. Chaque année, une instruction technique diffusée uniquement en interne à l'administration définit vers quels secteurs et types d'établissements doivent prioritairement s'orienter les contrôles²³².

Un premier pan de la programmation, appelé « Surveillance régulière nationale » (SRN) fixe dans chaque département un objectif chiffré de contrôles pour chaque catégorie d'établissements, classés selon une typologie complexe. Pour les établissements agréés, une équation est rentrée dans le système d'information Resyral, accessible à l'ensemble des agents des services centraux, régionaux, et départementaux de sécurité sanitaire de l'alimentation depuis 2015²³³. Quatre éléments sont évalués : le résultat de la précédente inspection, le volume commercialisé par l'établissement, le risque théorique lié au type d'activité ou de processus et la « sensibilité » des publics, à savoir le degré de vulnérabilité des consommateurs d'un produit

²³⁰ L'article 9 du règlement 2017/625 sur les règles « générales applicables aux contrôles officiels » recommande pour cela la prise en compte : « a) des risques identifiés [...] b) de toute information indiquant la probabilité que le consommateur puisse être induit en erreur [...] c) des antécédents des opérateurs en ce qui concerne les résultats des contrôles officiels auxquels ils ont été soumis [...] d) de la fiabilité et des résultats des autocontrôles effectués par les opérateurs [...] e) de toute information donnant à penser qu'un manquement aux règles visées à l'article 1er, paragraphe 2, pourrait avoir été commis ».

²³¹ La programmation inclut le contrôle de tous les établissements qui transforment des denrées d'origine animales et la restauration collective, mais ne couvre pas les abattoirs, soumis à une inspection permanente.

²³² L'« instruction programmation », pour reprendre les termes d'un inspecteur, n'est pas destinée à être diffusée au grand public. En sus des objectifs chiffrés d'inspection, elle précise aussi la « ligne directrice pour une harmonisation de l'évaluation globale » et donne ainsi des instructions fines aux inspecteurs pour l'évaluation des établissements. Du fait de sa confidentialité, je n'ai pas pu réaliser une copie, et je n'ai pas non plus disposé du temps nécessaire pour prendre en note les catégories d'établissements de manière exhaustive.

²³³ Note de service DGAL/SDPRAT/2015-129 du 12 février 2015 sur la mise en service du nouveau portail Resyral. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-129>

ou d'un établissement particulier vis-à-vis du développement de différentes maladies d'origine alimentaire²³⁴. Une note est attribuée à chacun de ces éléments²³⁵, et les notes sont ensuite multipliées entre elles pour obtenir une note finale, en fonction de laquelle les établissements sont classés en quatre catégories : à chacune d'entre elles correspond une fréquence d'inspection (voir Tableau 2).

$$N = R_i \times V \times M \times S$$

N : note finale

R_i : risque relatif au type d'activité

V : volume de produits commercialisés (de 1 à 20)

M : résultat du dernier rapport d'inspection (de 3 à 60)

S : sensibilité des consommateurs (de 1 à 2)

Tableau 2: Fréquence théorique d'inspection en fonction de la note finale de risque.

Elaboration : autrice. Source : note de programmation annuelle 2019.

Classification de l'établissement en fonction de la note finale	1	2	3	4
Fréquence d'inspection	Tous les deux ans	Chaque année	Tous les 18 mois	Deux fois par an

Suite à l'examen des dossiers et aux contrôles, les inspecteurs alimentent pour chaque établissement la caractérisation des différents termes de l'équation, qualifiés par un inspecteur qui emprunte au vocabulaire des systèmes d'information, de « descripteurs » et de « caractéristiques d'établissement »²³⁶. L'élaboration de la programmation à l'échelle nationale repose à la fois sur une mécanique de calcul automatisée et sur la collaboration des humains à l'alimentation de la base de données nationale.

²³⁴ Par exemple, un haut degré de sensibilité sera associé aux personnes âgées résidant en EHPAD, ou encore, aux nourrissons qui pourraient consommer du lait en poudre infantile.

²³⁵ Il s'agit d'une note par « classe ». Par exemple, pour le volume de production, la note sera de 1 pour des volumes transformés inférieurs à 100L, de 4 pour des volumes compris entre 100 et 1000L, et de 8 pour des volumes compris entre 1000 et 10 000L (vraisemblablement par jour). L'évaluation peut prendre en compte des connaissances nouvelles liées à des crises récentes : d'après un de mes interlocuteurs, la note attribuée aux poudres de laits infantiles a été réévaluée à la hausse suite à la contamination par des salmonelles des tours Lactalis en 2018.

²³⁶ Entretien, avril 2020

La notation du risque attribué au type d'activité est ainsi particulièrement élevée pour la viande séparée mécaniquement²³⁷ (80), soupçonnée depuis les années 2000 de favoriser la transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine, là où le « lait cru » se voit attribuer une note de 20, plus élevée que pour le lait pasteurisé²³⁸. Une certaine hiérarchie des risques transparait derrière, un produit comme la viande séparée mécaniquement susceptible de causer une infection invalidante sur le long-terme est jugé plus sensible que celui des produits laitiers surtout mis en cause dans des infections aiguës. Au sein des produits laitiers, ceux au lait cru sont estimés plus risqués que ceux au lait pasteurisé : on retrouve dans l'analyse des risques la catégorisation des fromages au lait cru comme des produits « à risque ».

La comparaison réalisée par Borraz et al (2020) entre l'organisation des contrôles en France, au Royaume-Uni, en Allemagne et aux Pays-Bas examine les paramètres pris en compte dans les différents pays pour évaluer le risque. Ils montrent que l'analyse de risques adoptée en France met surtout l'accent sur les dangers intrinsèques au type de produit ou à l'établissement (Ri et V dans l'équation présentée ci-dessus). En revanche, seul un des quatre paramètres (M) s'intéresse à la probabilité que l'établissement contrôlé respecte ou pas la réglementation (*probability of compliance*). Ainsi, la programmation française cible en priorité les établissements qui élaborent des produits jugés dangereux et ne considère qu'à la marge les efforts réalisés par l'établissement pour respecter la réglementation sanitaire. De ce fait, par contraste avec l'Allemagne, les contrôles sont plus fréquents dans les établissements industriels avec des gros volumes que dans les ateliers fermiers où les non-conformités seraient cependant nombreuses. Cette importance donnée au danger plutôt qu'à la probabilité qu'il advienne s'expliquerait par le souci des services de contrôle d'un traitement équitable entre les établissements alimentaires, permettrait aux inspecteurs de se protéger des accusations de discrimination, et pourrait d'après les auteurs être reliée à l'importance de l'équité dans la Constitution française.

Le ciblage des contrôles suivant une analyse des risques ne concerne cependant pas l'ensemble des producteurs fromagers fermiers, dont une bonne partie ne possèdent pas l'agrément européen, un dispositif mis en place au début des années 1990 pour permettre la libre-

²³⁷ La viande séparée mécaniquement (VSM) est obtenue par le broyage et le passage sous pression de carcasses animales : on y trouve fréquemment des morceaux de moelle épinière.

²³⁸ Journal de terrain, 30 janvier 2019 et 20 février 2020, d'après la consultation de la note de programmation de 2019 et la présentation du référent national produit laitiers : *La sécurité sanitaire des aliments au sein du ministère de l'agriculture et de l'alimentation*. Journée « Le lait cru dans tous ses états ». CFPPA d'Aurillac, 20 février 2020

circulation des produits à travers les frontières des pays de l'Union européenne²³⁹. Ces derniers sont inspectés dans le cadre de la « surveillance ponctuelle nationale » (SPN) qui complète la SRN : la note de programmation définit un pourcentage relativement stable d'une année sur l'autre d'établissements à contrôler, autour de 15% pour les établissements dits « dérogatoires » et 10% pour les producteurs fermiers en « remise directe »²⁴⁰, à l'exception de ceux possédant une autorisation pour vendre du lait cru directement au consommateur, plus régulièrement inspectés²⁴¹. Le choix des établissements est laissé à l'appréciation des services de chaque département et du préfet de département, et une certaine marge de manœuvre est possible pour orienter les inspections vers certains secteurs qui au regard de leur appréciation de la situation locale, ne seraient pas suffisamment représentés dans la programmation nationale (la SRN).

La DGAL a mis en place un système pour évaluer l'application des objectifs quantitatifs de la programmation. Elle est d'abord réalisée au niveau régional, dans les Services régionaux de l'alimentation (SRAL) des DRAAF, où un agent est en charge de suivre les « indicateurs de performance ». Il s'agit en premier lieu du taux de réalisation de la programmation, à savoir du pourcentage d'inspections réalisées par rapport aux objectifs assignés en début d'année à chaque département. Pour les établissements agréés, l'atteinte des 100% des objectifs de contrôle est quasiment obligatoire. Pour les établissements dérogatoires, les chefs de service peuvent justifier d'être en-dessous de l'objectif si par exemple, le service a eu à gérer des alertes.

²³⁹ Il s'agissait d'abord de la marque de salubrité, mise en place en 1993, peu après la directive de 1992 sur l'hygiène des produits laitiers (voir chapitre 1).

²⁴⁰ Pour une présentation de la typologie administrative des établissements alimentaires, voir chapitre 4

²⁴¹ En 2013, 723 d'entre eux auraient été contrôlés sur un total de 1975, soit 36%. Voir Bastian, J.-P., Massat, F., Saillant, S. (2015). *Mission Contrôles en agriculture - Rapport final*.

	Agréés	Dérogataires à l'agrément	Remise directe
Critères de classification	Vente à un intermédiaire (grande surface, épiceries, restauration collective...) Vente dans un autre pays de l'Union européenne	Vente à un intermédiaire limitée à 250 kg/ semaine si elle ne dépasse pas 30% du volume produit; 100 kg par semaine sinon + rayon de 80 km (200 km si contraintes géographiques)	Vente en direct auprès du consommateur
Pression de contrôle	Suivant analyse de risque (de 1 fois/ 2 ans à 2 fois par an)	15% des établissements	10% des établissements
Attentes réglementaires et procédures	Réalisation d'un Plan de maîtrise sanitaire Formation d'une personne au Guide de Bonnes pratiques d'hygiène		
	Demande d'agrément (CERFA n°13 983) et dossier avec: ▪ description précise de l'établissement ▪ Plan de maîtrise sanitaire Visite d'un agent des services sanitaires	Demande de dérogation à l'agrément (CERFA n°13 982): liste des produits, liste des établissements destinataires; quantités hebdomadaire cédée et produite	Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (CERFA 13984*06): 4 pages

Figure 10: Classification réglementaire des établissements.

Elaboration: autrice, d'après le règlement européen 853/2002; l'arrêté du 8 juin 2006; et l'instruction technique DGAL du 22 octobre 2019

L'application théorique de cette programmation aboutit à des fréquences d'inspection très contrastées suivant la catégorie des établissements : de deux fois par an pour certains établissements agréés, elle est souvent espacée de plus de trois ans pour les producteurs fermiers en remise directe. Sur les 166 inspections prévues dans le Puy-de-Dôme en 2019, 131 concernaient des établissements agréés, 25 des fermiers en remise directe et 7 des établissements dérogataires à l'agrément²⁴². La fréquence des inspections a une implication sur les relations entre inspecteurs et inspectés : les agréés s'habituent ainsi aux contrôles, là où les autres, rarement confrontés à cette épreuve, en maîtrisent moins les codes.

La programmation des inspections s'appuie ainsi sur une classification des établissements²⁴³ en fonction de leur détention ou pas de l'agrément européen. Elle illustre le caractère inextricable du contrôle sanitaire et des échanges économiques, autrement dit, que le contrôle sanitaire est intrinsèquement lié aux circulations des produits alimentaires dans des réseaux commerciaux. Surtout, elle montre le ciblage des contrôles sur les produits alimentaires amenés à circuler dans

²⁴² Et ce malgré des effectifs de producteurs fermiers en vente directe non négligeables (une centaine environ), dont je n'ai malheureusement pas pu obtenir les effectifs précis auprès de la Chambre d'agriculture départementale qui en tient le compte.

²⁴³ Plus exactement, la DGAL ne considère pas les établissements mais des unités d'activité : un établissement qui vend du lait cru directement au consommateur et fabrique des produits laitiers (fromages, yahourts) représente deux unités d'activités.

des réseaux étendus : il s'agit là sans doute en même temps que de limiter la dissémination des contaminants à travers les frontières, la traduction de la volonté des autorités sanitaires, européennes et nationales, d'éviter de nouvelles crises sanitaires.

3.2. Les services de Sécurité sanitaire des aliments

Une fois la programmation établie, des objectifs d'inspection sont communiqués aux chefs de service sécurité sanitaire des aliments de chaque département. Les chefs de service répartissent alors les contrôles entre les inspecteurs et inspectrices. Ils tentent de trouver l'organisation qui permettra de se rapprocher au plus près des chiffres fixés par la DGAL. Pour cela, ils composent entre les effectifs du service (alloués au pro-rata du nombre d'établissements du département dans le total national) et les compétences des inspecteurs et inspectrices. Dans l'ensemble des départements enquêtés, les établissements fromagers sont suffisamment nombreux pour justifier qu'au moins une personne se consacre plus particulièrement à leur inspection, ce qui n'est pas forcément le cas dans d'autres départements où les établissements laitiers sont plus rares. Mais cette spécialisation est plus ou moins exclusive : dans un département, l'inspectrice référente pour les produits laitiers inspecte aussi la restauration collective. Une cheffe de service explique qu'avec des effectifs contraints, elle privilégie la « polyvalence » des inspecteurs sur différents secteurs (produits laitiers, carnés, restauration collective...). Ce n'est à ses yeux « pas idéal » car la spécialisation des inspecteurs sur un secteur renforcerait leurs compétences, mais facilite les remplacements pendant les périodes de congés ou les épisodes d'alertes. En filigrane de ses propos transparait l'impossibilité d'organiser au mieux les inspections qui se rapproche de la « contrainte à mal travailler » identifiée par la psychodynamique du travail (Dejours, 1998 et 2009, p.36).

Les services de sécurité sanitaire des aliments, désignés plus souvent au sein du ministère de l'agriculture par l'acronyme « SSA », comptent environ 600 inspecteurs sur les plus de 4000 agents de la DGAL²⁴⁴. Ces services ont subi les réorganisations successives de l'administration de l'Etat retracées par Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle (2009) : historiquement inscrits dans le périmètre du Ministère des Finances, ils ont rejoint le Ministère de l'agriculture en 1984. Contesté dès son origine, ce rattachement se termine à la fin des années 1990 après les crises de l'ESB. En 2002, les SSA sont inclus dans les nouvelles Directions des Services vétérinaires

²⁴⁴ D'après la présentation du référent national produits laitiers, 20 février 2020. *La sécurité sanitaire des aliments au sein du ministère de l'agriculture et de l'alimentation*. Journée « Le lait cru dans tous ses états », CFPPA Aurillac

(DSV)²⁴⁵ : « la DSV » est d'ailleurs aujourd'hui le nom employé par de nombreux producteurs pour désigner les inspecteurs de sécurité sanitaire de l'alimentation.

Au début des années 2010, la Réforme générale des politiques publiques (RGPP) reconfigure le périmètre des administrations de l'Etat et fusionne les anciennes DSV avec les services déconcentrés d'autres ministères, en particulier ceux de la Consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes, sous tutelle du Ministère de l'Economie et des Finances. De nouvelles directions sont créées : dans les départements les plus peuplés, ce sont les Directions départementales de la protection des populations (DDPP) et dans les départements ruraux, les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP). En avril 2021, une nouvelle réorganisation est lancée, dans le cadre du programme national « Action publique 2022 » : dans 47 départements, les DDCSPP intègrent les unités départementales du ministère en charge du travail, et deviennent les Directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP), mais les DDPP ne sont pas concernées par cette dernière réforme²⁴⁶. Comme ces fusions ont eu lieu après la fin des enquêtes de terrain, je désignerai par la suite les directions départementales par leur nom au moment de l'enquête, DDCSPP ou DDPP, DD(CS)PP pour englober les deux.

Les missions des services en charge de la sécurité sanitaire, veiller « à la conformité, à la qualité et à la sécurité des produits et prestations » et « à l'hygiène et à la sécurité des produits alimentaires » demeurent inchangées²⁴⁷. Mais ces multiples réorganisations affectent les inspecteurs, comme l'explique une inspectrice : « Bon, ça fait 10 ans qu'on est constitué en DDI [direction départementale interministérielle], ça y est, on commençait à prendre nos marques, à bien s'entendre, et maintenant ça y est, ça re-éclate »²⁴⁸. C'est surtout le statut interministériel de leur direction qui pose des problèmes pratiques aux inspecteurs. Les DD(CS)PP sont placées sous l'autorité du préfet de département et par ce biais du ministère de l'intérieur²⁴⁹, mais les services de sécurité sanitaire dépendent du ministère de l'agriculture via la DGAL, qui répartit

²⁴⁵ C'est aussi le cas des Services de Santé et Protection animale (SPA) en charge des missions de contrôle des maladies animales et du bien-être des animaux en élevage. Les inspecteurs peuvent exercer dans les deux services à l'issue de leur formation, et le passage de l'un à l'autre constitue une mobilité professionnelle empruntée par certains techniciens. J'ai d'ailleurs observé une proximité entre les deux services : certains inspecteurs prennent l'habitude d'échanger des informations à propos des exploitations inspectées.

²⁴⁶ La liste des départements concernés est disponible dans l'annexe 1 du décret 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles.

²⁴⁷ Précisées dans l'article 5 du décret 2009-1484 du 3 décembre 2009.

²⁴⁸ Entretien, juin 2020

²⁴⁹ Décret 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles
<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000021373095>

les moyens humains, fixe les objectifs de contrôle dans la programmation annuelle et formule ses instructions à travers des séries de notes de service. L'inspectrice poursuit : « Après, la préfète, elle a des demandes de plus haut, des services du premier ministre. C'est structuré, bon, c'est une autre administration. [...] La DGAL bon... après, la préfète, il y a des priorités départementales aussi ». A demi-mot, elle fait part de la difficulté de concilier les demandes préfectorales et les instructions de la DGAL. Dans un autre département, un inspecteur explique :

On se méfie des discours qui viennent par ta hiérarchie, et qui viennent potentiellement du préfet, qui te dit "il faut sécuriser", donc il faut appliquer des suites, faut machiner, et tu l'appliques, tu l'appliques jusqu'à un certain point et tout d'un coup, tu vas voir que le discours il va complètement changer, on va te dire, "allez-y quand même mollo" (rire). [...] La DGAL elle te demande d'appliquer la réglementation, les suites tout ça, et tu les appliques. Et après, il y a toujours ce degré d'ajustement que tu peux réaliser ou pas, dans un sens ou dans l'autre, et le préfet, suivant son orientation, et d'un préfet à l'autre ça va changer. Et les préfets, en cinq ans j'en ai déjà vu passer trois donc, hum, hum, je me méfie. Ça peut aller d'un côté ou de l'autre, et même, sur la même personne, au début elle peut te dire "attention vous laissez rien passer", et puis tout d'un coup te dire "euh bon, allez-y mollo là, hein, parce que j'ai des échos, ça remonte du terrain, là, les présidents de com-com, les maires, les députés ça y va, ça m'écrit des lettres tous les jours" (rire gêné).

(entretien, mars 2020)

Plus que les évolutions de doctrine préfectorale, ce sont la rapidité des changements et les divergences entre les deux sources d'autorité qui déstabilisent le travail quotidien de l'inspecteur. Elles le placent face à un problème pratique : appliquer des procédures harmonisées à l'échelle nationale pour garantir l'équité entre les établissements contrôlés tout en se conformant à des instructions qui tentent de s'adapter à leur situation spécifique sur le territoire. Cet extrait souligne bien la situation d'incertitude institutionnalisée dans laquelle se trouvent les principaux acteurs du contrôle avec une mission oscillant entre flexibilité et fermeté, « prisonnière » d'un réseau territorial et politique.

Les missions des SSA ne se limitent pas aux contrôles sanitaires. La gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), en liaison étroite avec la MUS, représente aussi un temps non négligeable et entraîne souvent les inspecteurs à reporter leurs contrôles. Ces derniers prennent aussi part aux Plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)

supervisés par la DGAL (voir §1.1.2). Les inspecteurs sont ainsi en charge des prélèvements d'échantillons : après une réunion de service où les visites sont réparties entre eux, ils se rendent dans les différents types d'établissements alimentaires ciblés, prélèvent les échantillons alimentaires et les envoient en laboratoire. D'autres tâches plus administratives leur échoient, avec une ampleur variable suivant les départements, comme l'examen des autorisations demandées par les établissements alimentaires ainsi que les certifications à l'export, des documents nécessaires aux établissements qui transforment des produits animaux pour expédier leurs marchandises en dehors des frontières de l'Union européenne. Ainsi, si les contrôles sont au cœur de l'attachement des techniciens à leur métier, ils ne constituent pas la tâche centrale des inspecteurs. Ces observations rejoignent les constats réalisés dans d'autres types de service d'inspection où « les missions n'occupent pas obligatoirement tout le temps de travail de l'inspecteur : inspecter peut être dans certains services une tâche parmi d'autres, plus ou moins valorisée par la hiérarchie, plus ou moins prisée des collègues » (S. Brunier et Pilmis, 2020). Chaque service doit finalement satisfaire la logique d'efficacité et de rationalisation des moyens (le « pilotage de la performance ») qui prévaut dans la programmation nationale des contrôles, et illustre une logique typique du nouveau management public, un « ensemble d'idées et de pratiques visant à importer dans le secteur public les outils du secteur privé » (Belorgey, 2016) et emprunte pour cela les techniques du « management par objectifs » (Dubois, 2021, p. 190).

L'organisation des contrôles sanitaires des ateliers fromagers fermiers rentre ainsi dans le dispositif national et communautaire de sécurité sanitaire de l'alimentation, organisé par le principe du risque, où les fromages au lait cru sont justement identifiés comme des produits risqués. La dernière section du chapitre s'intéresse aux acteurs de terrain de ce dispositif, les techniciens vétérinaires du ministère de l'agriculture, en suivant les trajectoires qui les amènent à exercer un métier en tension entre une formation généraliste et les spécificités de l'inspection des ateliers fromagers.

4. Se former à l'inspection des ateliers fromagers : recrutement, formation et socialisation des techniciens vétérinaires

Dans cette dernière section, je propose de comprendre comment d'une part, les inspecteurs de la sécurité sanitaire des aliments acquièrent les compétences qu'ils déploient ensuite dans

l'inspection des ateliers fromagers, et d'autre part, comment ils conçoivent leur métier. Il s'agit en particulier de comprendre les modalités de diffusion et d'appropriation des règles qui régissent le métier d'inspecteur, ce que Vincent Dubois qualifie dans le cas des contrôleurs de la CAF de « socialisation organisationnelle ». Deux approches peuvent être mobilisées à cette fin, une « approche dispositionnelle, qui insiste sur la manière dont les agents importent dans leur travail des dispositions acquises avant leur entrée dans l'administration » ou bien « une approche institutionnelle, qui met quant à elle l'accent sur la manière dont les administrations forment de nouvelles dispositions, inculquent des normes, forgent la "personnalité bureaucratique" » (Dubois, 2021, p.216). J'adopte dans cette section une approche institutionnelle de la formation des inspecteurs, avec pour point de départ un stage au sein de l'Institut de formation des personnels du ministère de l'agriculture (INFOMA), avant de montrer l'importance du terrain dans le métier d'inspecteur et les conséquences de l'abandon officiel du rôle de « conseil » par les services de sécurité sanitaire de l'alimentation. Des récits des inspecteurs et inspectrices, des observations au sein des services, et plusieurs rapports de l'Observatoire des missions et des métiers du ministère en charge de l'agriculture publiés entre 2009 à 2019 seront également mobilisés²⁵⁰.

4.1. Recrutement et formation des techniciens en sécurité sanitaire des aliments

En octobre 2018, j'assiste à une formation de 4 jours à l'INFOMA, intitulée « Technologie et contrôle sanitaire des produits laitiers », destinée en priorité aux techniciens supérieurs du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (TSMA). En arrivant à l'INFOMA, je suis d'abord frappée par sa situation géographique. L'école est située à Corbas, en banlieue de Lyon. Les bâtiments se situent dans une zone industrielle peu avenante, accessible en bus mais principalement prévue pour les voitures. Les bâtiments hébergent deux des trois spécialités de la formation initiale de techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture : « Techniques et économie agricoles » et « Vétérinaire et alimentaire ». L'INFOMA accueille également des formations continues pour les agents du ministère de l'agriculture.

Nous sommes onze participants, neuf femmes et deux hommes de 25 à 60 ans environ, dont trois venus de départements d'outre-mer. Evelyne²⁵¹, fonctionnaire territoriale, est

²⁵⁰ La référence des rapports est citée en note de bas de page.

²⁵¹ Les prénoms ont été changés pour préserver l'anonymat des participants.

nouvellement arrivée dans la DDCSPP d'un département rural du Massif central, qu'elle a rejoint après vingt et un ans en laboratoire départemental d'analyse. D'abord vacataire pendant deux ans dans la direction départementale de l'agriculture d'un département d'outre-mer, Roméo a suivi une classe préparatoire intégrée à l'INFOMA, puis passé le concours de TSMA. Emilie, une des intervenantes, a découvert le concours en 2009 parmi les concours de la fonction publique alors qu'elle était en maîtrise en sciences de la vie et de la terre. Elle a suivi une formation de deux ans à l'INFOMA suite à quoi elle est devenue inspectrice en charge de la filière lait dans un département de l'Est de la France.

Je ne m'attendais pas à cette diversité de parcours. Les quelques inspecteurs que j'avais côtoyés pendant ma précédente expérience professionnelle avaient passé le concours de technicien et suivi une formation de deux ans à l'INFOMA avant de prendre un premier poste en abattoir, qu'ils m'avaient présenté comme le passage obligé pour devenir inspecteur ; un « rite initiatique » et un « passage obligé et formateur » d'après les termes d'un rapport de mai 2009 de l'Observatoire ministériel des métiers²⁵². Dans les abattoirs, les techniciens, ou « auxiliaires officiels » sont présents en permanence dans les locaux où ils partagent les conditions de travail difficiles des employés, contrairement aux inspecteurs des autres établissements (restauration collective, commerciale, transformation de viande ou de lait) qui réalisent des inspections ponctuelles. Hélène, une inspectrice rencontrée sur un des terrains d'enquête, explique :

Ce qui a été le plus porteur en relations humaines, c'est les abattoirs. Ça m'a aidée pour faire des contrôles après dans les autres établissements. Au niveau des comportements, de l'être, comment se comporter face à ces personnes, comment faire avancer une personne sur ce qu'on veut, ça demande du travail d'observation, et l'abattoir m'a beaucoup aidée pour...

(entretien, octobre 2019)

C'est ce que Séverin Muller, dans son ethnographie du contrôle sanitaire au sein des abattoirs, a qualifié d' « habiletés technico-relationnelles », qui combinent des savoirs et savoir-faire techniques avec des capacités de communication pour engager les salariés de l'abattoir vers une amélioration de leurs pratiques (Muller, 2009). Les propos d'Hélène montrent que ces habiletés sont valorisées par les inspecteurs après leur départ de l'abattoir lors des interactions avec les contrôlés pendant les inspections ponctuelles.

²⁵² Béguin, L., Duchêne, P., Barzucchetti, S. (2009). *Diversification des parcours professionnels des personnels de catégorie B technique*. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Secrétariat général - Service des ressources humaines - Observatoire des missions et des métiers.

Les participants à la formation n'ont cependant pas tous vécu ce « rite initiatique » de l'abattoir, seuls trois d'entre eux y ont travaillé après leur concours²⁵³. Aux côtés des stagiaires, je me familiarise avec les étapes classiques du parcours de technicien vétérinaire. Avec les spécialités « techniques et économie agricole », et « forêts et territoires ruraux », il s'agit d'une des trois spécialités du corps des Techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture²⁵⁴, un corps technique de catégorie B²⁵⁵. D'après le rapport de mai 2009, ils représentaient en 2008 près de la moitié des effectifs du corps (2146 sur 4307). L'admission sur concours était la voie d'accès majoritaire (76% contre 66,3% pour l'ensemble des spécialités) et seuls 20 techniciens issus d'une autre spécialité étaient devenus techniciens vétérinaires après avoir occupé un poste dans une autre domaine d'action. Les voies d'accès au corps autres que le concours restaient marginales, ce qui vient soutenir le constat réalisé par Sylvain Brunier et Olivier Pilmis à propos de l'ensemble des corps d'inspection en France, à savoir le peu de circulation des inspecteurs entre services (S. Brunier et Pilmis, 2020). Le passage à l'INFOMA représente donc une étape importante pour les techniciens vétérinaires, surtout avant 2013 quand les admis au concours de technicien (les « T1 ») passaient deux ans à Corbas. Maintenant, la formation de T1 s'est réduite à huit mois en continu, tandis que les admis au concours de techniciens supérieurs (les « T2 ») demeurent en poste et suivent une formation étalée sur sept mois à raison d'une semaine par mois²⁵⁶. Par ailleurs, le même rapport sus-cité constatait en 2008 une surqualification des admis au concours de T1, qui pour 88% d'entre eux étaient titulaires d'un niveau bac +2 ou supérieur au lieu du niveau baccalauréat requis, et estimait que cela « amplifi[ait] les attentes et exigences de ces agents qui perçoivent un décalage croissant entre niveau de responsabilités exercées et modalités de reconnaissance par le système RH. »

La spécialité vétérinaire et alimentaire prépare à différents métiers : inspecteur de la sécurité sanitaire des établissements de transformation de produits animaux (viande, lait et produits laitiers, poissons et fruits de mer), inspecteur en abattoir, inspecteur en santé et protection

²⁵³ Trois autres ont pris poste dans un service de sécurité sanitaire des aliments, les autres ont suivi des parcours moins conventionnels : un poste de secrétariat, puis en service de Santé et protection animale (SPA) pour l'une, ou encore de laborantine en laboratoire d'analyse. Je reviendrai sur l'impact ces trajectoires plus loin.

²⁵⁴ Jusqu'en 2009, il y avait encore quatre spécialités : vétérinaire, techniques agricoles, génie rural, travaux forestiers

²⁵⁵ Selon le rapport de mai 2009 (p.21), ce corps comptait en 2008 une majorité d'hommes mais une féminisation du métier se faisait sentir parmi les plus jeunes, en particulier dans la tranche des 25-29 ans où les femmes étaient majoritaires (154 pour 88 hommes)

²⁵⁶ Les T1 sont Titulaires du baccalauréat ou d'un niveau équivalent tandis que les T2 possèdent un bac +2 ou équivalent. D'après un rapport de mars 2019 de l'Observatoire des missions et des métiers, il y avait entre 2013 et 2016 plus de recrutement de T1 que de T2. Les T2 représentent en moyenne 17% des recrutements avec des écarts importants suivant les années, de 8% en 2013 à 33% en 2014. (Richard et al., 2019)

animale²⁵⁷. Au milieu des années 2000, après la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), l'inspection sur chaîne dans les abattoirs augmente et les recrutements au concours avec. Les stagiaires me confient que ces dernières années, le concours offre cependant plus de postes en sortie de formation qu'il n'y a de candidats à l'entrée. Ce déficit d'attractivité est particulièrement criant pour les inspecteurs en abattoir²⁵⁸, et pour pallier le déficit de personnels sur les chaînes, des vacataires sont recrutés pour des contrats de deux ans maximums. Dans un des départements enquêtés, une inspectrice mentionne qu'on leur a systématiquement proposé de passer le concours.

Les services de sécurité sanitaire des aliments de certains départements ruraux peinent également à recruter. Pour pallier ce déficit, les services de sécurité sanitaire diversifient leur recrutement avec notamment des techniciens et techniciennes issus de laboratoire départementaux. Trois techniciens sur les sept que compte le service ont eu, comme Evelyne, une première expérience professionnelle avant de devenir inspecteurs. Dans un des départements, un poste est resté vacant pendant un an. La cheffe de service explique l'inconfort d'être à la tête d'un service où le manque de personnel est récurrent : former les nouveaux venus qui ne connaissent pas la réglementation et la technique d'inspection prend du temps, d'autant plus qu'avec les départs répétés, tous les trois ans environ, le phénomène se reproduit régulièrement.

La formation de l'INFOMA compte trois jours et demi de cours et une demi-journée dans un élevage en transformation fermière. La première journée, intitulée dans le programme « Le rôle des conseillers de l'éleveur », est présentée par une conseillère en chambre d'agriculture. Elle intervient auprès des éleveurs laitiers en cas de contamination du lait en bactéries indésirables et elle réalise également les contrôles techniques des machines à traire pour diagnostiquer le bon fonctionnement de la machine et les éventuels réglages nécessaires²⁵⁹. Elle commence par

²⁵⁷ D'après le rapport de mai 2009, en 2008, les techniciens vétérinaires travaillaient pour 33% d'entre eux dans les abattoirs et pour 47% dans les services de Sécurité sanitaire des aliments et de Santé et protection animale des Directions départementales des services vétérinaires (depuis 2010 intégrées dans les nouvelles DDPP ou DDCSPP).

²⁵⁸ Richard, M.-A., Ripault, P., Elmeddah, Y., Fort, D., & Mulnet, O. (2019). *L'attractivité des métiers de l'inspection en abattoirs*. Observatoire des missions et des métiers. Secrétariat Général. Service des ressources humaines. Mission du pilotage des emplois et des compétences (MIPEC).

²⁵⁹ Le qualificatif de « contrôle » porte souvent à confusion : il ne s'agit pas d'un contrôle officiel réalisé par les services de l'Etat mais de prestations réalisées par des « Agents Qualifiés » au sein de structures comme les chambres d'agriculture ou les maisons de l'élevage. Au nombre de quatre (Certitraise, Optitraise, Dépos'Traise et Net'traise), elles suivent un référentiel mis au point par l'Institut de l'élevage et basé sur deux normes (NF ISO 6690:2007 et 5707:2007). L'Opti'traise est obligatoire dans plusieurs cas, notamment pour les aides PAC mais aussi pour les transformateurs fermiers au lait cru.

un exposé sur « Les pathogènes du lait, contamination et prévention » où elle précise les définitions légales du lait puis les critères sanitaires pour le lait et les produits laitiers. Elle explique les mécanismes d'ensemencement du lait et l'ubiquité de la flore dans l'environnement de la ferme : « Les bactéries sont partout, on ne peut pas avoir un environnement stérile ». Elle distingue différentes flores : flore utile, flore d'altération et flore pathogène, et souligne le rôle de certaines dans le goût du fromage, les coliformes en l'occurrence, pourtant souvent considérées comme des indicateurs d'un manque d'hygiène.

La conseillère poursuit avec une présentation des moyens pour la « maîtrise du risque sanitaire en élevage ». Elle insiste sur la traite, centrale pour maîtriser le risque sanitaire, et sur la « maîtrise de l'environnement » qui passe par la prévention des contaminations de l'eau, de l'alimentation et des bâtiments. Elle ajoute : « le risque zéro n'existe pas, une ferme ça n'est pas une industrie. Il y a des bactéries, il faut éviter qu'elles se multiplient trop et garder l'équilibre ». Elle donne de l'importance aux pratiques des producteurs « En général, on s'en fiche de la façon dont le producteur fait. Si on commence à changer les pratiques, ça marche moins bien qu'en gardant la philosophie du producteur ». Elle explique que lorsque survient une contamination sanitaire dans l'élevage, elle est attentive aux connaissances des producteurs : « Parfois, les producteurs ont la solution parce qu'ils savent comment ils travaillent ». Enfin, elle termine avec un exposé des « programmes sanitaires interprofessionnels » mis en place progressivement depuis 1996 pour maîtriser la qualité sanitaire dans les filières de fromages au lait cru de son territoire.

Le deuxième jour est consacré à la « Technologie des fromages (lait cru et lait pasteurisé) ». La formatrice, titulaire d'un BTS Sciences et Technologie des aliments, a d'abord exercé comme responsable de production dans la transformation fromagère avant de devenir formatrice dans un CFPPA depuis dix ans. Son exposé vise cette fois à présenter les principales « technologies », les grandes étapes et les mécanismes physico-chimiques en jeu dans la fabrication des produits laitiers. Tout au long de la journée elle alterne entre lait cru et lait pasteurisé sans valoriser l'une des deux fabrications par rapport à l'autre et signale que face à la diversité des flores « les industriels sont en droit de se poser la question de passer au lait pasteurisé ». En effet, si elle attribue au lait cru de meilleures caractéristiques pour la transformation fromagère (que les technologues fromagers appellent la « fromageabilité* »), elle précise que le lait pasteurisé garantit la destruction des pathogènes et la réduction de la

Institut de l'Élevage, 2016. *Fiche Opti'Traite®*. [en ligne]. (consulté le 07/12/2021). <https://idele.fr/detail-article/fiche-optitraitier>

« flore banale ». Elle oppose cette flore « banale » à la flore « pathogène » du lait cru, puis opère une nouvelle catégorisation des communautés microbiennes en gram positifs, gram négatifs et levures. Dans cette diversité, elle insiste surtout sur l'intérêt des bactéries lactiques pour lutter contre les flores potentiellement pathogènes : « Les autres il faut les minimiser, pour que les bactéries lactiques prennent le dessus [...] Vous savez qu'il y a une compétition dans le lait. Si les bactéries lactiques sont fatiguées, les coliformes vont prendre le dessus. ». Même si la formatrice s'en défend, sa présentation se focalise sur le risque pathogène du lait cru : les flores autres que pathogènes sont présentées comme « banales », un qualificatif qui les désigne en creux par leur innocuité. Au contraire, les catégories utilisées par l'intervenante de la veille (flore d'altération, flore utile et flore pathogène) rendent aussi compte de leur rôle dans la fabrication fromagère.

Les deux derniers jours consacrés à la « réglementation et méthodes de contrôle des produits laitiers » sont présentés par Emilie, inspectrice en filière laitière depuis cinq ans. Depuis quelques mois, elle est devenue personne ressource produits laitiers pour les inspecteurs des départements voisins moins spécialisés dans l'inspection de la filière laitière. Son exposé est principalement axé sur les textes réglementaires ; dans sa pratique professionnelle, c'est d'abord eux qu'elle consulte pour évaluer ce qui est permis ou pas, et elle incite les participants à faire de même. Ces documents sont regroupés sur Galatée, une plateforme intranet à laquelle ont accès les agents des services sanitaires du ministère. Elle liste les principaux articles des règlements européens et de la réglementation nationale à connaître. L'ensemble est conséquent : le diaporama, non exhaustif, mentionne déjà six règlements européens, cinq articles du Code rural et de la pêche, des extraits du Code de la consommation, de la santé publique, du Code pénal, et cinq arrêtés ministériels. Emilie insiste : il faut relire régulièrement les règlements car on les oublie, et rajoute : « Le 852, c'est votre bible ». Le texte ainsi sacralisé est le règlement européen 852/2004 qui établit les règles d'hygiène auxquelles est soumise la production d'aliment, depuis les exploitations agricoles jusqu'aux distributeurs²⁶⁰. A ces bases réglementaires s'ajoutent des bases « infra-réglementaires », les notes de service de la DGAL, mais si elles servent de guide aux inspecteurs, elles ne font pas foi en cas de contrôle de niveau supérieur comme ceux de l'Union européenne. Emilie rajoute : « La seule chose qui fait foi,

²⁶⁰ Les exigences principales sont le respect des critères microbiologiques, le maintien de la chaîne du froid, le respect des bonnes pratiques d'hygiène et l'application des principes de la démarche HACCP. DGCCRF. (s. d.). *Hygiène alimentaire—Le règlement 852/2004*. [en ligne] (consulté le 09/10/2022). https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/produits_alimentaires/Hygiene_alimentaire/ha-reg-852.pdf

c'est la sécurité alimentaire ». Pour cela, les inspecteurs sont censés maintenir une veille sur les microorganismes et les substances impliquées dans des contaminations récentes et s'assurer que les professionnels sont également bien informés : « Les professionnels sont censés connaître les actualités de la filière, même si elles sont non réglementaires ». Emilie fait implicitement référence aux *Escherichia coli* productrices de shigatoxines qui ne font pas encore l'objet de limites réglementaires, mais malgré ce flou juridique, les professionnels devraient rajouter les analyses des STEC à leur plan d'autocontrôle s'ils estiment qu'il existe un risque de contamination de leurs produits. Déjà dans cette partie théorique apparaît une des difficultés du métier d'inspecteur, celle d'appliquer une réglementation nécessairement en retard vis-à-vis de risques émergents.

La filière laitière a ses propres notes de service, et en particulier une note « flexibilité », qui permet une adaptation et un allègement des contraintes réglementaires pour les établissements qui transforment moins de 2 millions de litres de lait par an, en majorité des producteurs fermiers et certains petits établissements artisanaux²⁶¹. C'est la première filière dans laquelle la DGAL a expérimenté la « souplesse » prévue par la réglementation européenne pour les petites entreprises et pour le « maintien des méthodes traditionnelles »²⁶². La note a été rédigée par le réseau des personnes ressource « suite à des remontées de terrains faisant état de conflits importants entre les inspecteurs et les fermiers »²⁶³ : l'objectif, d'après Emilie, est de « formaliser des points pour lesquels les attendus peuvent être spécifiques à cette filière : le nettoyage sans désinfection, l'utilisation d'équipement en bois... ». Elle explique que la décision d'assouplir une exigence revient à l'inspecteur : « c'est à vous de voir s'il faut l'appliquer ». Ces aménagements consistent à adapter ou supprimer des exigences prévues pour les ateliers industriels ; par exemple des analyses de flore totale, inutiles dans des ateliers de fabrication de fromages au lait cru puisque la « flore d'ambiance » est recherchée par les fromagers fermiers. Ils n'ont pas besoin de présenter les points critiques (CCP ou *critical control point*) propres à la démarche HACCP, car ils ne mettent pas en œuvre de « procédés

²⁶¹ Deux mois après la formation, la note a été abrogée et remplacée par une note qui prévoit les mesures de flexibilité pour l'ensemble des secteurs relevant du périmètre de contrôle de la DGAL, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924

²⁶² En particulier, les considérants 15 et 16 du règlement européen 852/2004 : « Les exigences concernant le système HACCP devraient prendre en considération les principes énoncés dans le Codex Alimentarius. Elles devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. [...] La souplesse est aussi nécessaire pour permettre le maintien des méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires et à l'égard des exigences structurelles imposées aux établissements. [...] Toutefois, la souplesse ne devrait pas compromettre les objectifs en matière d'hygiène alimentaire. »

²⁶³ Je n'ai pas recueilli plus d'éléments sur le contexte d'adoption de cette note. Il serait intéressant de poursuivre cette enquête pour comprendre quels ont été les acteurs et les événements à l'origine de son écriture.

assainissants » tel le chauffage du lait qui éliminerait des potentiels pathogènes. En revanche, ils doivent « maîtriser le lait cru » et avoir « de bonnes pratiques d'hygiène ». La flexibilité revient en somme à considérer la présence des bactéries comme indissociable de la fabrication des fromages au lait cru. En ce sens, la sécurité sanitaire ne repose pas sur leur élimination mais sur la « maîtrise des dangers » par les producteurs eux-mêmes et par l'application de « bonnes pratiques d'hygiène ».

Emilie présente ensuite les deux autorisations délivrées par les inspecteurs : l'autorisation pour la vente de lait cru au consommateur, qui obéit à une réglementation nationale, et l'agrément européen, nécessaire pour vendre à un intermédiaire (grande surface, commerce de détail, restauration collective) et dans les autres pays de l'Union européenne. A cette catégorie des établissements agréés se rajoute celle des « dérogataires » à l'agrément, qui peuvent commercialiser un volume limité de leurs produits auprès d'intermédiaires dans un rayon restreint²⁶⁴ et celle des exploitations en « remise directe », qui vendent l'intégralité de leur production directement aux consommateurs finaux (AMAP, marchés...). Lors de mes observations dans les services des DD(CS)PP, j'ai observé que les inspecteurs appréhendaient les fermes à travers cette classification. Celle-ci est à la base de la constitution de leur planning d'inspection (voir chapitre suivant) et influence également l'ampleur des démarches administratives des producteurs, la demande d'agrément étant plus conséquente que celle de dérogation à l'agrément, elle-même plus importante que la simple déclaration pour les producteurs en remise directe.

Le déroulé de la formation met en évidence que la connaissance des textes réglementaires est une compétence indispensable pour exercer le métier d'inspecteur de sécurité sanitaire des aliments. Il ne suffit pas de connaître la réglementation européenne, car malgré la refonte de l'ensemble des règlements spécifiques à chaque filière animale au sein du règlement 853/2004, le contrôle des ateliers de transformation fromagère est encadré par une série d'outils infra-réglementaires qui constituent autant de connaissances nouvelles à acquérir pour les inspecteurs les moins spécialisés et habitués à l'inspection d'autres établissements. Mais ces connaissances

²⁶⁴ Le volume maximal est limité à 30% du volume produit par l'établissement, auquel se rajoute un plafond par type de produit : ainsi pour les produits laitiers, 250 kg par semaine lorsque la quantité vendue à un intermédiaire représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement, 100 kg par semaine sinon. Le rayon mesuré à vol d'oiseau est de 80 km, étendu à 200 km dans des zones avec des contraintes géographiques particulières comme certaines zones rurales ou de montagne. Voir l'arrêté du 8 juin 2006 et l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 : ces textes précisent le règlement européen 853/2004 sur l'hygiène des denrées d'origine animale, qui exclut du champ d'application la vente au détail s'« il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte » (Article 1^{er}, alinéa 5).

réglementaires ne suffisent pas pour évaluer une activité où les savoirs et compétences techniques sont nombreux.

La suite de l'exposé porte sur les contrôles officiels, qui ont une double fonction d'inspection et d'audit. Si l'inspection constitue une observation directe de la conformité aux attendus réglementaires, l'audit permet de contrôler que le professionnel met en œuvre les moyens qu'il a lui-même défini pour satisfaire l'obligation de résultat. Deux inspecteurs rencontrés un an et demi plus tard reprennent cette distinction entre contrôle, inspection et audit. L'un d'entre eux explique que les inspecteurs ont tendance à utiliser le vocable d'« inspection » plutôt que celui de contrôle, alors que « normalement quand on fait une inspection on dit tous qu'on fait une inspection mais on fait pas une inspection, on fait un contrôle officiel. Donc il y a la partie inspection et il y a la partie audit. Et donc, c'est vraiment un rendu complet de l'établissement et on doit faire le constat des points de conformité et des points de non-conformité »²⁶⁵. Son collègue utilise de nouveau cette distinction lors de la préparation d'un contrôle : il me prévient qu'il souhaite faire une inspection plutôt qu'un audit, et de ce fait il ne parcourra le dossier qu'en travers avant son départ²⁶⁶. Pour repérer des « non-conformités », l'inspection s'appuie donc sur une observation des locaux, du fonctionnement, des papiers, tandis que l'audit recherche les incohérences entre ce que l'exploitant annonce dans les documents (le plan de maîtrise sanitaire) et la réalité de ses pratiques. Emilie ajoute que l'objectif du contrôle n'est pas de sanctionner avec des procès-verbaux mais bien de « revenir à une situation satisfaisante », avant de présenter les instructions relatives à l'inspection. Une note interne donne ainsi des lignes directrices pour l'évaluation des établissements : la note finalement attribuée à l'établissement (A, B, C ou D) combine une appréciation du niveau de « maîtrise des risques » par l'établissement, qui remplace le « niveau d'hygiène », et la « confiance » de l'inspecteur à l'établissement, qui peut prendre trois niveaux : bonne, limitée ou perte de confiance²⁶⁷. Emilie précise qu'il ne s'agit pas d'« avoir une relation d'amitié » et qu'il faut rester « sur du factuel » : pour les ateliers industriels, avec lesquelles elle échange tous les mois, cela passe par certains échanges et initiatives de leur part, comme la transmission de documents et des appels téléphoniques pour l'informer d'un problème plutôt qu'attendre la prochaine inspection.

²⁶⁵ Entretien, mars 2020

²⁶⁶ Entretien, mars 2020

²⁶⁷ Le diaporama précise ainsi qu'« on ne parle plus de "niveau d'hygiène" mais de "niveau de maîtrise des risques" », et que « l'évaluation globale traduit le niveau de confiance accordé par l'inspecteur à l'unité d'activité compte tenu du niveau de maîtrise des dangers de l'unité d'activité » Une phrase en rouge et en gras conclut : « L'appréciation de l'inspecteur est prépondérante ».

La formatrice met l'accent à de nombreuses reprises sur la responsabilité de chacun pour juger des situations rencontrées en contrôle : « C'est à vous d'évaluer où est le risque », ainsi que sur la capacité d'apprentissage au contact des professionnels : « Au début, pendant les premières visites, je me suis promenée [...] Au fur et à mesure vous allez vous faire votre référentiel ». L'inspecteur n'acquiert pas pour autant un degré de maîtrise technologique équivalent à celui des professionnels : « je m'attends à ce que le professionnel en sache plus que moi, un responsable qualité a fait des études pour ça ! ». Ainsi, la pratique de l'inspection dépasse effectivement la maîtrise des textes réglementaires. Elle réclame des compétences variées qui combinent des capacités d'observation avec des connaissances des processus et techniques de fabrication.

Un autre point m'interpelle, ce sont les incitations répétées de la formatrice à utiliser l'écrit pour « tracer » et « se couvrir ». Elle recommande en particulier de noter les points sur lesquels l'inspecteur a focalisé son inspection, les défauts d'information ou les manquements constatés. Le report systématique dans l'infrastructure logicielle des rapports de contrôle (voir chapitre 4) traduit une crainte de la judiciarisation et une mise en doute de la transparence des contrôles des services de l'Etat. L'extension aux services de contrôle eux-mêmes des « exigences de preuve et d'enregistrement de l'activité » a déjà été relevée par Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle dans les années 2000 pendant la crise de l'ESB (Bonnaud and Coppalle, 2011, p.55). Pour le secteur laitier, l'affaire des contaminations de nourrissons par du lait infantile produit par le groupe Lactalis pourrait bien avoir ravivé les craintes des poursuites juridiques et les exigences à rendre compte de leurs actions. L'écrit représente alors une protection contre une éventuelle mise en cause des services d'inspection dans une crise sanitaire.

Les exposés en salle sont interrompus par une demi-journée dans une ferme où l'exploitant transforme son lait en produits laitiers frais (yaourts, fromage blanc, crème fraîche) et en fromages et vend aussi du lait cru aux particuliers. Il ne s'agit pas d'un contrôle mais d'un entraînement pour les stagiaires chez un producteur habitué à recevoir les visites de l'INFOMA. La visite commence dans la cour de la ferme. C'est surtout Emilie, la formatrice, qui pose les questions, qui portent essentiellement sur la fréquence des analyses et le calcul de la durée de vie des produits, en particulier le lait cru et le fromage blanc (ces produits sont considérés comme plus sensibles au développement de microorganismes pathogènes, car plus humides et moins acides que d'autres, tels les yaourts ou les fromages affinés). Nous rentrons ensuite dans le magasin de vente puis dans l'atelier de fabrication. Les stagiaires observent les différents auxiliaires utilisés en fabrication (bidons de fruits), et réalisent des suggestions pour améliorer

la traçabilité. Nous terminons par la visite de la salle de traite. Le lendemain, de retour en salle, un temps est consacré à la restitution. La formatrice lance la discussion : ce qui l'a dérangée, c'est que des portes restent ouvertes, entre l'atelier et le magasin, entre le magasin et l'extérieur, entre la salle de traite et celle de stockage des tanks à lait. Pour Roméo, ce sont les toiles d'araignée et les mouches, tandis qu'une autre stagiaire s'étonne de la tenue portée par le producteur (un tablier, qu'elle juge insuffisant) et des locaux, pas assez nettoyés, alors qu'il était informé de leur venue. Manquent aussi quelques dalles au plafond, au-dessus du tank à lait. Je suis étonnée de ces nombreuses observations et objets auxquels je n'avais absolument pas porté attention.

Cette formation est une bonne introduction aux compétences attendues des inspecteurs et inspectrices de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Elle cadre également la double nature des contrôles, à la fois inspection pour évaluer la « conformité d'un établissement » aux exigences réglementaires et audit pour vérifier la correspondance des pratiques avec le « référentiel interne »²⁶⁸ de l'entreprise (à savoir, son plan de maîtrise sanitaire, adaptation interne à l'établissement de la démarche HACCP). Pour cela, ils doivent connaître l'ensemble des textes relatifs à l'inspection, et ceux plus spécifiques à la sécurité sanitaire des produits laitiers. La tâche est conséquente, et ce d'autant plus que beaucoup d'inspecteurs contrôlent les établissements de différents secteurs (restauration collective, viande, lait...) pour lesquels les exigences de contrôle varient. Preuve de l'ampleur du travail de maintien à jour des connaissances, une personne dans chaque DRAAF se consacre à la réalisation d'une veille mutualisée pour les différents services départementaux. Ainsi, si le recours aux textes et normes juridiques ne suffit pas pour expliquer la logique du travail des inspecteurs de la sécurité sanitaire, la procéduralisation de leur travail n'est pas sans rappeler l'extrême « structuration de l'organisation administrative, réglementation des procédures et des attributions des agents », typique d'une logique wébérienne de l'administration (Dubois, 2021, p.181).

Les inspecteurs doivent également être en mesure d' « auditer » les ateliers, jugeant de la qualité des justifications apportées par le professionnel à ses actions, et vérifiant leur mise en œuvre effective. Pour ce rôle d' « auditeur », c'est moins la connaissance des textes que celle des procédés de transformation et des risques spécifiques à chaque fabrication qui est nécessaire. Ces savoirs ne sont pas le socle de la formation des inspecteurs : si le module sur les produits laitiers permet bien d'acquérir quelques bases sur les pratiques d'élevage et de transformation

²⁶⁸ D'après le vade-mecum général de l'inspection (voir chapitre 4)

fromagère, il constitue plus une sensibilisation qu'un véritable enseignement. La compétence technique relève bien plutôt des producteurs, et c'est dans la pratique des contrôles que les inspecteurs retiennent certains éléments.

Les compétences attendues des inspecteurs sont ainsi plus réglementaires que techniques. Suite à la crise de l'ESB, et le constat des autorités d'une technicisation croissante des processus industriels, la responsabilité primaire de la maîtrise des risques et la compétence technique sont réglementairement d'abord du fait des fabricants alimentaires. Les inspecteurs des directions départementales doivent avoir un niveau « généraliste », à savoir, de « Praticien confirmé du domaine concerné », pour la « connaissance des processus agroalimentaires, sans qu'on attende d'eux des compétences très poussées en technologie fromagère ou en biologie²⁶⁹. Cependant, la non-spécialisation pose problème aux inspecteurs, qui sont parfois en difficulté pour évaluer la pertinence des mesures adoptées par les exploitants ou pour gérer les alertes, comme en témoigne la mise en place de réseaux de personnes ressources et d'un référent national par secteur, recommandée dans un rapport de 2008 de l'Observatoire ministériel des métiers²⁷⁰ (voir encadré *Le réseau des personnes-ressources « Lait et produits laitiers »*). Ainsi, le référent national a un niveau de « référent technique, connu et reconnu dans le domaine concerné, apte à entretenir une relation sur le fond avec les experts et apporter une aide à la décision ». Au sein du réseau « Produits laitiers » sont également entretenues les connaissances techniques nécessaires pour évaluer les situations problématiques et adapter la réglementation au secteur laitier. On peut y voir ce que Vincent Dubois qualifie de travail de « spécification des règles existantes », en référence au travail de « sophistication du droit » décrit par Jonathan Miaz dans sa thèse sur la politique d'asile : « des normes plus nombreuses, de natures variées et établies à de multiples niveaux (de la législation nationale aux circulaires internes) visent à prévoir toujours mieux chaque situation particulière » (Dubois, 2021, p.182). Le choix du début des années 2010 est ainsi de compenser la polyvalence des inspecteurs par la spécialisation de quelques-uns, et le maintien de compétences techniques au sein d'un petit groupe d'une dizaine de personnes.

²⁶⁹ Quainon, P., Seiller, I., Vialle, G., Raimbeault, M., & Janier, V. (2012). *Les compétences techniques « clés » du ministère chargé de l'agriculture*. MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET Secrétariat général Service des ressources humaines Observatoire des missions et des métiers.

²⁷⁰ Granier, F., Mathieu, F., & Mauchamp, N. (2008). *Personnes ressources et référents au service des politiques de santé publique vétérinaire*. Ministère de l'Agriculture et de pêche Secrétariat général Service des ressources humaines Observatoire des missions et des métiers.

Les inspecteurs possèdent toutefois un autre type de connaissances « techniques » dont rend compte le récit de la visite en ferme. C'est un « savoir-voir » qui se traduit par une attention renforcée à des éléments de l'environnement : des traces de boue, de rouille sur le métal, de moisissures sur les murs et le plafond, des toiles d'araignée, des carreaux cassés, des trous par lesquels pourraient passer des rongeurs, l'absence de rideaux, de grille et de porte pour empêcher les mouches de rentrer à l'intérieur... Pour les plus aguerris à l'inspection des ateliers fromagers, c'est aussi une attention à l'organisation des objets et des personnes dans l'espace et dans le temps pour vérifier qu'ils respectent la « marche en avant » pendant la transformation fromagère. Cela passe par le repérage des aller-retours des producteurs pendant la fabrication, pour vérifier qu'ils évitent les contaminations entre les différents lieux de la fabrication, le lait et les différents lots de fromages. C'est aussi comprendre la temporalité des étapes de fabrication et de commercialisation pour évaluer l'efficacité de la traçabilité mise en place par les producteurs.

4.2. Du terrain vers le bureau : des techniciens moins « techniques » ?

La centralité du travail dit « de terrain » dans le métier de technicien au sein du ministère de l'Agriculture n'est pas une nouveauté. Dans le rapport de mai 2009 de l'Observatoire ministériel des métiers consacré aux corps de catégorie B techniques, l'enjeu prioritaire est de maintenir chez ces techniciens des compétences techniques pour « conserver savoir-faire et crédibilité » de l'Etat là où les agents de catégorie A sont considérés comme « administratifs et moins techniques ». Les auteurs anticipent les évolutions consécutives à la Révision générale des politiques publiques (RGPP) entamée sous la présidence de Nicolas Sarkozy, qui affichait l'objectif de réduire les dépenses de l'Etat par une réduction des effectifs de fonctionnaires²⁷¹ et par l'abandon de certaines missions techniques par l'Etat, en particulier l'ingénierie publique²⁷².

²⁷¹ Cette politique s'est traduite par le non-remplacement d'un départ à la retraite sur 2 dans la fonction publique d'Etat, ce qui rien qu'entre 2009 et 2011, représentait 100 000 postes, d'après un document de mars 2011 du conseil de modernisation des politiques publiques. Je n'ai pas quantifié l'impact exact des réductions d'effectifs au sein du corps des techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture mais ils ont également été concernés par la mesure.

²⁷² Béguin, L., Duchêne, P., Barzucchetti, S. (2009). *Diversification des parcours professionnels des personnels de catégorie B technique*. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Secrétariat général - Service des ressources humaines - Observatoire des missions et des métiers.

A l'enjeu de conserver des compétences techniques s'ajoute un constat, celui de l'importance du « terrain », au cœur de l'« identité professionnelle » du « technicien sécurité sanitaire des aliments » :

La conviction de contribuer à protéger la santé publique des citoyens constitue la référence identitaire commune. D'autant qu'en restauration collective par exemple, les risques et les responsabilités sont immédiatement identifiables (cantine scolaire, hôpitaux etc.). La présence sur le terrain est, de ce fait, valorisée et fournit l'essentiel du sentiment d'utilité.

Mais les inspecteurs et inspectrices rencontrés pendant mon enquête montrent une variété d'attachements au travail de terrain qui inclut mais dépasse celui de la protection de la santé publique.

Le réseau des personnes-ressources « Lait et produits laitiers »

En 2015, la DGAL a mis en place des réseaux d'inspecteurs spécialisés dans différents domaines d'activités (santé des végétaux, sécurité sanitaire de l'alimentation, santé animale), qui participent à un « dispositif national d'expertise » afin d'assurer le « maintien des compétences techniques ». La création de ces réseaux vise à répondre à deux besoins : l'« harmonisation des pratiques d'inspection » et la connaissance des spécificités des filières ; en essayant de tenir ensemble harmonisation des pratiques et prise en compte de la « variété des situations rencontrées sur le terrain »,

Le réseau « Lait et produits laitiers » représente l'un des six réseaux thématiques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il compte 8 inspecteurs répartis sur l'ensemble du territoire, qui consacrent 20% de leur temps à cette fonction à côté de leurs autres activités au sein de leur service. Ces inspecteurs et inspectrices, spécialisés dans le contrôle des établissements laitiers, sont ainsi disponibles pour répondre aux interrogations et soutenir des inspecteurs plus polyvalents des départements alentour, par exemple lorsqu'ils rencontrent des cas « atypiques » ou sont confrontés à une alerte sanitaire. Ils peuvent également tutorer un collègue qui souhaiterait se former au contrôle des établissements laitiers, ou bien réaliser des « échanges de pratiques » sur des points plus précis (les plans d'échantillonnage à réaliser en cas d'alerte sanitaire, les plans d'autocontrôle ou les plans de maîtrise sanitaire) et croiser les regards sur un même établissement pendant un contrôle.

Le réseau se réunit à l'occasion d'un séminaire annuel et de plusieurs réunions animées par le référent national « lait et produits laitiers » : ils participent à l'élaboration des textes réglementaires ou infra-réglementaires (instructions techniques) et réalisent des visites de plusieurs établissements. Ils y acquièrent une connaissance plus fine des exigences réglementaires spécifiques aux ateliers et usines de transformation de produits laitiers et des caractéristiques propres du secteur.

En sus de l'animation du réseau et de son rôle d'interlocuteur pour les agents des services de sécurité sanitaire départementaux, le référent national assure de multiples rôles, qu'on peut regrouper en trois grands ensembles : la rédaction de méthodes d'inspection et d'instructions techniques ; la représentation auprès des instances professionnelles mais aussi communautaire et internationale ; la réalisation d'audits internes et la gestion de crises sanitaires.

Christophe et Aurélien ont commencé leur carrière en DD(CS)PP avant de travailler pendant sept à huit ans en direction régionale²⁷³, et de finalement revenir en DD(CS)PP. Aurélien préfère un travail de terrain au contact des gens à celui de bureau qu'il réalisait au niveau régional. Il voit ainsi concrètement l'utilité d'un travail orienté vers un objectif de sécurité sanitaire qu'il relie à sa propre sensibilité pour le nettoyage (il m'explique par exemple qu'il réalise lui-même le ménage chez lui). Il aime l'inspection, « travailler au corps » pendant les contrôles, mener l'enquête, surtout auprès des restaurants et traiteurs chez qui il découvre plus fréquemment que dans les ateliers fromagers des cuisines dans des états d'hygiène laissant à désirer. Pour Christophe comme pour Aurélien, ce travail de technicien a bien plus d'intérêt que leurs fonctions précédentes.

Régine est originaire du département où elle est aujourd'hui inspectrice. Elle est petite-fille d'agriculteurs, son père double-actif travaillait à l'usine tout en conservant quelques cultures et quatre juments. Au sein de la DD(CS)PP, elle a d'abord occupé des fonctions de secrétaire avant de passer en interne le concours de technicien. Quand je lui demande si la filière lait lui plaît, elle en vient à parler des producteurs qu'elle contrôle :

Mais le lait, oui (elle rit). Bon, j'aime bien le fromage déjà. Après c'est varié quand même [...], moi je m'occupe plutôt des producteurs fermiers, et il y a des parcours variés... Ils aiment leur métier, et je trouve que c'est quand même admirable d'arriver à en vivre, avec un petit cheptel, d'arriver à faire vivre une famille, voire plusieurs familles, c'est des beaux parcours. En plus c'est un travail très prenant, en période de lactation il y a la traite tous les jours, il n'y a pas de dimanches, pas de jours fériés, et puis il n'y pas que ça, il faut penser au pacage, à la récolte des fourrages...

(entretien, juin 2020)

Hélène est elle aussi originaire d'une famille d'éleveurs du département, un de ses cousins est éleveur laitier. Pendant les visites réalisées ensemble, je peux observer son réel plaisir à aller dans les bâtiments d'élevage, observer les animaux et l'attention que leur prodigue les éleveurs. Chez ces deux inspectrices, la reconnaissance du travail des éleveurs nourrit leur intérêt pour le métier et sa composante de terrain.

Au cœur du métier de technicien, il y a donc l'attrait pour un métier tourné vers l'extérieur, dont les principaux protagonistes perçoivent l'utilité de façon plus évidente que dans des postes

²⁷³ Respectivement en DRAAF et en DIREN

« de bureau ». Cet intérêt peut venir de la confrontation vécue dans le jeu de l'inspection-enquête, qui n'est pas sans rappeler le « goût de l'investigation et [du] contact humain » rapportée par Vincent Dubois à propos des contrôleurs de la CAF (Dubois, 2021, p.137). Plus souvent, cet intérêt pour le métier vient d'un attachement à des territoires, à des modes de vie et des personnes, vis-à-vis desquels ils éprouvent curiosité, admiration ou empathie. Cet attachement prend alors racine dans leur proximité sociale avec le milieu agricole dont ils sont issus, ou de leur ancrage dans le territoire de leur affectation²⁷⁴. Ainsi, si tous ne manifestent pas la même admiration pour les éleveurs, beaucoup accordent de l'importance à l'existence d'un tissu d'exploitations agricoles, d'éleveurs laitiers et d'une production fromagère dans leur département.

Depuis une dizaine d'années, la part de terrain s'est réduite, de manière contrastée suivant les départements, mais avec une tendance générale à l'accroissement des tâches administratives. Une des inspectrices rencontrées souligne la diminution progressive de la part des inspections au profit de tâches administratives connexes :

On est moins nombreux, on a perdu un ETP, on n'a plus de secrétaire, on se fait les courriers, on fait tout, on a de l'exportation produits laitiers [...]. Et à force de dire c'est pas beaucoup, on peut le faire, et à force de rajouter, le taux d'inspections de l'année diminue

(entretien, juin 2020)

Cette diminution de la « partie technique » au profit de « l'administratif » remonterait aux débuts des années 2010, alors que la RGPP réduit les effectifs des fonctionnaires. Une autre transformation participe à l'accroissement des tâches administratives, c'est le remplacement entre 2016 et 2017 de SIGAL, le système informatique d'information utilisé pour saisir les compte-rendu de contrôle, par RESYTAL. Les inspecteurs sont tenus de justifier et d'argumenter, pour chaque point réglementaire de la grille d'inspection, les notes qu'ils attribuent, même les meilleures. L'évolution de l'infrastructure numérique des services de contrôle marque un renforcement de l'objectif de performance après la mise sous assurance qualité des services de sécurité sanitaire de l'alimentation au début des années 2000²⁷⁵. Marine

²⁷⁴ Le rapport de 2009 de l'Observatoire ministériel des métiers laisse entendre que les techniciens restent ancrés dans les mêmes territoires : « Un constat d'abord, constat non démontrable scientifiquement car les chiffres ne sont pas disponibles, mais sur lequel tous les avis convergent : des techniciens peu mobiles géographiquement et un nombre assez important de départements peu attractifs » (p.145)

²⁷⁵ Cette démarche a été étudiée par Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle dans un article où ils analysent l'impact de sa mise en œuvre et de l'adoption du « Paquet hygiène » sur l'exercice du métier d'inspecteur. La mise sous assurance qualité s'inscrit dans la lignée du « New Public Management », une doctrine de transformation de

Boisson, Baptiste Legros et Rémy Ponge (2020) notent que l'adoption de ces outils a modifié en profondeur l'organisation du travail des inspecteurs de la DDPP de Paris, avec la séparation de la journée de travail en deux temps, la matinée consacrée à l'inspection et l'après-midi à la rédaction des comptes-rendus. Les auteurs signalent également le rôle de ces outils de rédaction dans le contrôle de la bonne tenue des objectifs chiffrés d'inspections, une « inspection de l'inspection ». Pour l'inspectrice déjà citée plus haut, le dispositif donne certes plus de transparence aux exploitants du secteur alimentaire, mais cette tendance à « fliquer » le travail des inspecteurs accroît le temps de travail au bureau au détriment des contrôles.

Le constat du « rejet » des tâches administratives était déjà présent dès la fin des années 2000, avec une « inflation des tâches administratives [qui] vient éroder l'identité professionnelle » (p.64) et « un rejet des tâches considérées comme purement administratives » (p.138)²⁷⁶. En 2012, un nouveau rapport note « l'importance accrue de la formalisation, en liaison avec la démarche qualité et les indicateurs de performance : très lourde documentation, harmonisation des rapports d'inspection, bases de données, bilans à renseigner... »²⁷⁷. Il tente d'expliquer cette bureaucratisation du travail par des évolutions consécutives à la RGPP : concentration de la supervision en haut de la hiérarchie, par le préfet et la DRAAF, accroissement du suivi des deniers publics depuis 2001 par la loi organique relative aux lois de finances (LOLF)²⁷⁸.

l'administration publique inspirée par le modèle de l'entreprise. En suivant la norme ISO 17020, elle « entend prouver que l'organisation de l'inspection est compétente, fiable et impartiale, et promeut essentiellement à cette fin l'harmonisation des pratiques, qui doivent être unifiées sur tout le territoire par des formations, des instructions, des logiciels et des enregistrements, afin de constituer en continu en ensemble de preuves de la conformité et de la performance de l'inspection. ». (Bonnaud and Coppalle, 2009)

²⁷⁶ Béguin, L., Duchêne, P., Barzucchetti, S. (2009). *Diversification des parcours professionnels des personnels de catégorie B technique*. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Secrétariat général - Service des ressources humaines - Observatoire des missions et des métiers.

²⁷⁷ Marchal, P., Brossier, I., Mipgepomm, A., Gautier, P., Leterme, M.-J., Me-Mougamadou, M.J., Petiau, I., Tatin, G., 2012. *Évolution des métiers du ministère chargé de l'agriculture pour une politique publique de l'alimentation*. Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Secrétariat général, Service des ressources humaines, Mission du pilotage de l'emploi, de la gestion prévisionnelle des ressources humaines et de l'observatoire des missions et des métiers.

²⁷⁸ Loi organique n°2001-692 relative aux lois de finances du 1^{er} août 2001

Inspecteurs en sécurité sanitaire des aliments

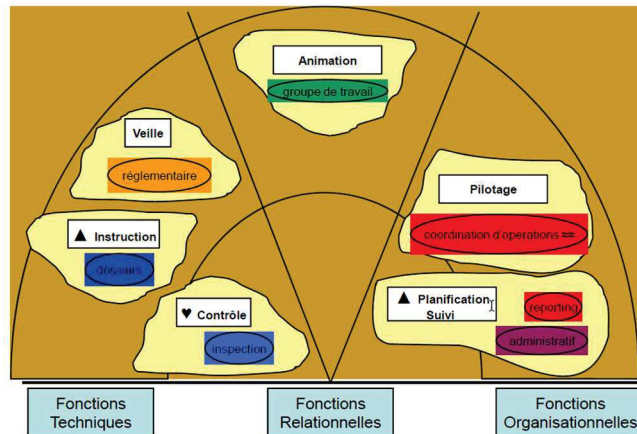


Figure 11: Les fonctions du métier d'inspecteur en SSA.

Si le contrôle est symbolisé comme le cœur de métier, les flèches signalent la montée en puissance des tâches d'inspection, de planification et de suivi.

Source : Évolution des métiers du ministère chargé de l'agriculture pour une politique publique de l'alimentation. Janvier 2012. Observatoire ministériel des métiers sur l'évolution des métiers du ministère chargé de l'agriculture pour une politique publique de l'alimentation (Marchal et al., 2012)

4.3. Du conseil à l'accompagnement

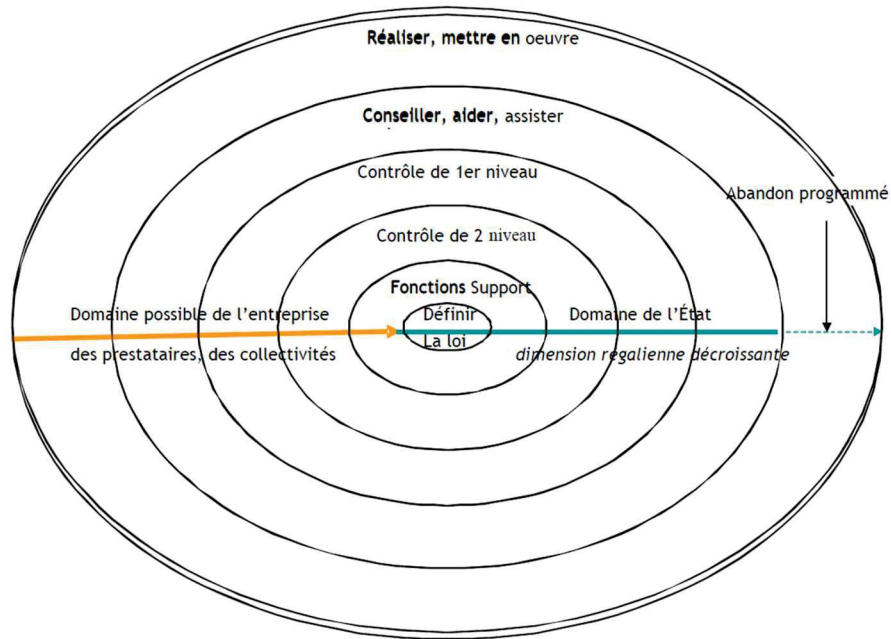
Pour de nombreux inspecteurs, la présence sur le terrain s'accompagne du souci d'informer les exploitants des obligations et réglementations sanitaires qui leur incombent. Cette préoccupation prend sa source dans la mission de « conseil » des inspecteurs et inspectrices vétérinaires, abandonnée au début des années 2000 avec la mise sous démarche qualité des services de contrôle : celle-ci instaure un strict partage des tâches entre contrôle et conseil (Bonnaud et Coppalle, 2009). L'abandon du conseil se poursuit avec la RGPP qui acte le resserrement des missions de l'Etat autour de ses fonctions régaliennes (voir Figure 12). Au cœur de l'« identité professionnelle » du technicien, réside non seulement la « recherche de l'anomalie pour prévenir des accidents alimentaires » mais également la « pédagogie réglementaire » et « l'accompagnement du professionnel pour le faire progresser dans le domaine de la sécurité sanitaire »²⁷⁹. Une cheffe de service voit là une « dualité » du rôle des services d'inspection de sécurité sanitaire de l'alimentation : contrôle mais aussi « accompagnement et pédagogie », ce qui les différencierait des inspecteurs de la concurrence et des fraudes.

²⁷⁹ Béguin, L., Duchêne, P., Barzucchetti, S., 2009. *Diversification des parcours professionnels des personnels de catégorie B technique*. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Secrétariat général - Service des ressources humaines - Observatoire des missions et des métiers.

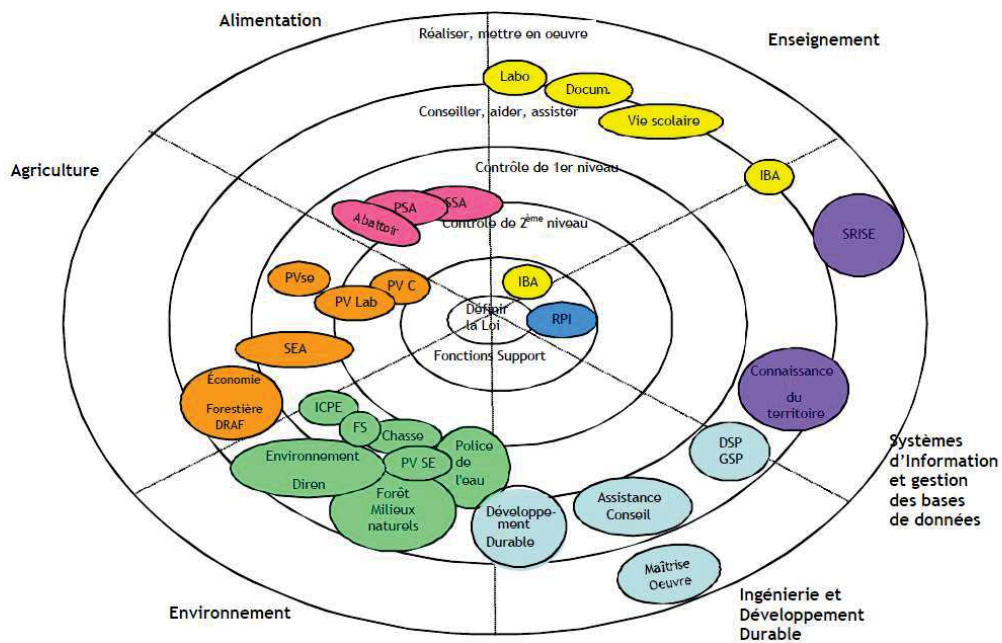
On pourrait voir dans ce glissement une façon de requalifier les stratégies adoptées par les techniciens pour donner des clés aux professionnels sans réaliser du « conseil » au sens de la politique d'assurance qualité de la DGAL. Elles sont qualifiées par Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle d'« accommodement en situation » : des « bricolages nombreux, localement organisés par leur service ou, plus souvent, initiés directement et individuellement par des inspecteurs qui prennent sur eux d'encourager, d'orienter, ou de former leurs interlocuteurs » (Bonnaud et Coppalle, 2009). Hélène a ainsi régulièrement affaire à des producteurs fermiers qui démarrent leur production et prévoient de vendre leurs fromages sur les marchés : ils choisissent en majorité de s'inscrire dans la catégorie réglementaire de la « remise directe » qui leur épargne la constitution d'un dossier conséquent²⁸⁰. Elle m'explique qu'elle les « met en garde » car si leur production augmente et qu'ils souhaitent vendre à de nouveaux clients, ils devront demander un agrément qui s'assortit d'exigences supplémentaires sur les locaux. Plus encore qu'« informer » et « anticiper », les termes employés par l'inspectrice, accompagner signifie donc d'établir une relation de travail avec les producteurs inspectés en les incitant à penser conjointement les choix techniques, économiques et les procédures administratives.

²⁸⁰ Pour vendre à des intermédiaires, l'agrément européen ou la dérogation à l'agrément sont nécessaires. Pour une explicitation des catégories réglementaires, voir chapitre 4

DOMAINES RESPECTIFS DE L'ETAT, DE L'ENTREPRISE, DES PRESTATAIRES ET DES COLLECTIVITES



PROPOSITION DE CARTOGRAPHIE DES METIERS



Nota 1 : la taille des cercles est purement liée à la nature du schéma et n'a pas de signification en soi
 Nota 2 : il s'agit ici des métiers tels que définis par les orientations nationales, pas forcément des métiers tels qu'ils sont parfois réellement exercés

Figure 12: Domaines de l'Etat et de l'entreprise, cartographie des métiers.

Schémas extrait du rapport de l'Observatoire des missions et des métiers consacré à la « Diversification des parcours professionnels des personnels de catégorie B technique »

Les auteurs placent les missions de « Conseiller, aider, assister » dans un des derniers cercles concentriques des domaines de l'Etat, juste avant « Réaliser, mettre en oeuvre » laissé aux entreprises, prestataires et collectivités. Dans le second schéma, ils positionnent les métiers de technicien en sécurité alimentaire des aliments (cercle rose étiqueté « SSA ») entre le contrôle de 1^{er} niveau et celui de 2^{ème} niveau (l'inspection « documentaire »), bien loin du conseil.

Le tournant du conseil vers l'accompagnement révèle plus qu'un changement de vocabulaire. Accolé aux verbes « aider » ou « assister », « conseiller » revêt une dimension assez prescriptive : au sein du ministère de l'agriculture, le « conseil » est en effet synonyme d'instructions précises pour les contrôlés ; tandis qu'avec l'accompagnement, il s'agit plutôt d'orienter en laissant aux contrôlés la responsabilité de leurs choix. Lors du premier entretien qu'elles m'accordent, une inspectrice en SSA et sa cheffe de service insistent à tour de rôle sur l'importance de l'accompagnement et du « suivi » :

On est dans le contrôle, mais avec une philosophie d'accompagnement [...]. Nous avec le suivi, les mesures administratives, on veut qu'ils s'améliorent. [...] On veut être sûres qu'ils maîtrisent. [...] Le cœur du métier de contrôle, c'est d'assurer un suivi sanitaire et d'assurer la salubrité.

(entretien, octobre 2019)

Dans cette « philosophie d'accompagnement », le « suivi » est un outil pour mesurer l'évolution des producteurs, de s'assurer qu'ils mettent bien en œuvre ce que les inspecteurs ont exigé lors de leur dernier contrôle.

Comme le conseil, l'accompagnement cherche à orienter les établissements vers la conformité à la réglementation sanitaire. A la différence du conseil, il ne s'agit pas de donner des instructions précises mais d'informer les fermiers et artisans des attentes réglementaires. Ce glissement n'est pas sans rappeler celui décrit par Bruno Lémery (2006) au sujet du conseil agricole entre les années 1970 et 2000. Alors que l'objectif productiviste de l'agriculture est remis en question pour celui de la durabilité, le rôle des conseillers se redessine et les approches diffusionnistes et de vulgarisation sont laissées de côté au profit d'approches plus pédagogiques qualifiées de « coconstruction ». Il note ainsi « l'émergence d'approches du conseil se réclamant davantage de fonctions d'accompagnement des agriculteurs que de fonctions de prescription » (p.240) qui adoptent « une attitude moins prescriptive que facilitatrice d'apprentissages conjoints entre conseillers et agriculteurs ». Pour les conseillers agricoles, la mise en pratique de la coconstruction se heurte à deux obstacles. C'est d'une part la multiplication des imprévus liés à des innovations technoscientifiques dans l'agriculture, comme la crise de la vache folle, qui remettent en cause les savoirs issus du « Progrès » et rendent difficile d'identifier les bons savoirs à mettre en œuvre. D'autre part, la construction de savoirs techniques se heurte à la montée des tâches « administratives » qui accompagnent la régulation accrue de l'agriculture. On peut mettre en parallèle l'évolution du métier des

inspecteurs, confrontés à la multiplication des épisodes d'intoxication alimentaires qui mettent en défaut les connaissances en microbiologie alimentaire et à l'accroissement du travail administratif au dépend de la présence sur le terrain.

A cet accompagnement s'ajoute un « suivi » qui par le maintien de relations avec les producteurs, permet de s'assurer qu'ils prennent en compte les observations des inspecteurs. C'est dans ces contacts répétés dans le temps qu'inspecteurs et chefs de service cherchent à « faire accepter » les contrôles aux producteurs les moins conciliants ; ainsi qu'à d'autres occasions que les contrôles. Dans deux départements, les services sont ainsi intervenus lors de journées de formation ou de conférences organisées à leur propre initiative ou par d'autres structures de formation et d'appui aux producteurs fermiers. Une cheffe de service y a « expliqu[é] la réglementation », « ce qu'on attendait d'eux » et « le rôle de la DSV quand on vient faire un contrôle ». Lors d'une autre formation organisée par une structure d'appui aux producteurs, une inspectrice explique être allée « présenter ce qu'était un contrôle, comment ça se passe »²⁸¹. Vincent Dubois observe également cette dimension pédagogique dans l'« accompagnement » des allocataires de prestations sociales par les contrôleurs de la CAF : les « incitations à la remise en règle [...] renvoient à la fois au souci immédiat de "clarifier la situation" et à l'horizon plus lointain d'une mission éducative et de "prévention" des allocataires que revendiquent les contrôleurs : donner l'habitude aux allocataires de se conformer aux règles » (Dubois, 2009, p.48). Dans le même temps, les tentatives de pédagogie des services de sécurité sanitaire semblent être une manière de nouer des relations apaisées avec les agriculteurs en dehors des contrôles marqués par la crainte ou la défiance. Elles rappellent l'analyse réflexive et critique de Xavier Noulhianne²⁸², éleveur de brebis dans le Lot-et-Garonne, sur la formation agricole reçue en BPREA : il relativise la dimension pratique de la formation qui serait avant tout une familiarisation avec les organismes agricoles, leur vocabulaire et les démarches administratives futures. Enjoint par la suite à suivre une formation obligatoire pour l'utilisation de produits phytosanitaires²⁸³ (Certiphyto), alors qu'il n'en utilise pas lui-même, il comprend à travers les réponses de ses interlocuteurs « le véritable objet de cette formation [...] : faire en sorte que l'administration ne perde jamais le contact avec ses administrés » (p.38).

²⁸¹ Entretien, juin 2020

²⁸² Noulhianne, X. (2016). *Le ménage des champs. Chronique d'un éleveur au XXI^e siècle*. Les éditions du bout de la ville.

²⁸³ Le terme de phytosanitaire, ou de produit de protection des plantes, est fréquemment utilisé dans le milieu administratif ou des vendeurs des produits pour ce qui est plus ailleurs désigné sous le terme de pesticides.

Avec la régression de leur présence sur le terrain, inspecteurs et inspectrices craignent qu'après l'ingénierie publique, le contrôle soit également délégué au privé. Le rapport de 2009 de l'Observatoire ministériel des métiers classait d'ailleurs les missions de contrôles dans le « Domaine possible de l'entreprise, des prestataires et des collectivités » et relevait les craintes des inspecteurs sur un possible transfert des missions à des organismes certificateurs extérieurs. En 2012, le même OMM relevait cette crainte persistante²⁸⁴ ainsi que celle d'un risque de dérapage associée à la perte de compétence des services de l'Etat. C'est ainsi la peur d'une dépossession des missions de contrôle proposée en juin 2018 par le rapport du Comité d'action publique 2022 sous le gouvernement d'Edouard Philippe²⁸⁵. Sylvain Brunier et Olivier Pilmis (2020) notent que le rapport se fait l'écho de la « critique convenue d'une administration nécessairement tatillonne et intrusive » et propose de « faire réaliser, au-delà de ce qui se pratique déjà, certains contrôles par des opérateurs privés [...] y compris dans le domaine de la concurrence et de la protection du consommateur et de la répression des fraudes ». Serpent de mer depuis plus de dix ans, cette crainte ne s'est pas concrétisée pour l'instant.

L'exercice du métier d'inspecteur est donc le produit d'une double évolution, celle du cadre réglementaire et institutionnel du contrôle et celle de la réorganisation des services de l'Etat par les restrictions des effectifs de fonctionnaire et l'adoption du nouveau management public. La conjugaison des deux processus a entraîné une inflation des tâches administratives, au dépend dans certains territoires de la présence sur le terrain, qui constitue pourtant le principal attrait du métier ainsi que la source de légitimité des inspecteurs. Elle diminue également les occasions d'acquérir des connaissances sur les différents secteurs, qui conduit la DGAL à mettre en place d'autres dispositifs pour conserver une « expertise technique » : réseaux d'inspecteurs spécialisés et formations courtes spécifiques. Pour la transformation fromagère, l'enjeu est de connaître les spécificités de pratiques indissociables des microorganismes tout en cherchant à s'assurer de l'absence des pathogènes réglementaires.

²⁸⁴ « Ils s'attendent également, en le déplorant, à certaines délégations de leur travail actuel aux producteurs eux-mêmes ou à des entreprises du secteur privé, ce qui leur semble préjudiciable à la conservation d'une expertise technique pointue dans les services de l'Etat. »

²⁸⁵ Comité d'action publique 2022 (2018). *Service public, se réinventer pour mieux servir. Nos 22 propositions pour changer de modèle*. [en ligne] (consulté le 13/10/2021). <https://affairesjuridiques.aphp.fr/textes/service-public-se-reinventer-pour-mieux-servir-nos-22-propositions-pour-changer-de-modele-comite-action-publique-2022/>

Conclusion

Associés à des crises sanitaires ou des alertes moins médiatisées, porteurs et produits d'une flore microbienne variée, les fromages au lait cru sont classifiés comme des produits à risque dans les dispositifs de surveillance sanitaire. En recoupant les cas de malades avec les bactéries retrouvées dans les aliments, ces dispositifs associent les fromages au lait cru avec un risque de d'intoxications aiguës comme la salmonellose et la listériose qui bien que limitées en nombre de cas, sont en revanche souvent létales. La crainte des alertes entraîne une multiplication des analyses par les fabricants qui considérés comme responsables de la sécurité de leurs produits, deviennent des acteurs de la surveillance. Pour les acteurs publics et privés de la nouvelle Plateforme de Surveillance de la Chaîne alimentaire, l'accroissement des données de surveillance, des moyens pour détecter les microorganismes et la popularisation de la démarche *OneHealth*, pourrait préfigurer à long-terme une évolution de la surveillance qui permettrait de situer les microorganismes dans des réseaux territorialisés et de mieux comprendre l'émergence des pathogènes dans les filières.

Ainsi, la surveillance accroît la suspicion portée sur les fromages au lait cru et les confirme dans leur statut de produit à risque. L'apparition en 2018 de cas d'intoxications de jeunes enfants par des *Escherichia coli* productrices de shigatoxines renouvelle les mises en garde des autorités sanitaires déjà entamées avec les épidémies de listérioses des années 1980 à 2000 : après les femmes enceintes, ce sont maintenant les enfants de moins de cinq ans qui devraient s'abstenir de consommer des fromages au lait cru. Mais les recommandations du ministère de l'agriculture et de l'ANSES provoquent l'indignation des acteurs de la transformation, qui voient là une remise en cause de leur professionnalisme et de l'avenir des filières de fromages au lait cru. Ils mobilisent alors des chercheurs et proposent un recadrage des échanges entre administration et profession pour considérer les risques mais également les bénéfices avérés ou espérés des fromages. Dans le débat émergent différentes conceptions du rôle des microorganismes dans la santé : l'une, à court-terme, considère le risque d'infections aiguës et de décès par les microorganismes pathogènes, l'autre, à long-terme considère l'apport d'une microflore riche au microbiote intestinal et ainsi à la formation de l'immunité et l'absence de maladies chroniques.

Tenus de faire respecter une réglementation de sécurité sanitaire qui se définit par l'absence de danger et de microorganismes pathogènes, héritiers d'une tradition de contrôle de la salubrité de l'alimentation alimentée par les théories hygiénistes, les services de contrôle du ministère de

l'agriculture se rangent dans la première conception. Cependant, les inspecteurs doivent composer sur le terrain avec des procédés fromagers dépendants du travail des microorganismes, et développer une connaissance technique des outils, pratiques et risques de la transformation fromagère. Il s'agit pour le ministère de conserver une « expertise » : pour les inspecteurs, cela signifie d'être en capacité de contrôler les ateliers fromagers et d'« accompagner » les producteurs vers la conformité réglementaire. La possibilité d'un apprentissage en pratique semble fragilisée par la réduction de la présence sur le « terrain », conséquence de l'accroissement du travail de bureau et des réorganisations successives des administrations de l'Etat.

Au sein d'un réseau articulant des producteurs, des services administratifs de surveillance et de contrôle, des médecins et des chercheurs, les fromages au lait cru émergent comme des aliments « à risque » ou au contraire porteurs de bénéfices pour la santé, associés à des maladies ou des bénéfices santé, mais dans tous les cas à une flore microbienne riche. Dans le prochain chapitre, je montrerai comment les producteurs fermiers composent avec cette diversité des microorganismes pour fabriquer un « fromage-qui-convient » à la fois à leurs aspirations et aux attentes réglementaires en matière de sécurité sanitaire.

Chapitre 3 : Au-delà de l'hygiène : attentions aux matières et aux vivants dans la production fermière de fromages au lait cru

L'analyse des pratiques des producteurs fermiers de fromages au lait cru que je propose ici vient enrichir et prolonger les analyses sociologiques de la régulation de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Elle permet en effet de décaler le regard des dispositifs de surveillance et de contrôle vers les compétences développées par des acteurs en prise avec des animaux et des matières vivantes. Les producteurs fermiers s'emploient à fabriquer un aliment qui satisfait un ensemble conjoint d'attentes, variables selon les producteurs (goût, revenu, temps libre, respect de l'environnement, du bien-être animal...). Ils développent leurs pratiques au sein des marchés et d'un cadre réglementaire qui impliquent de donner des assurances et des mesures de la salubrité des aliments produits²⁸⁶, à savoir l'absence de contamination par des substances ou microorganismes susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires. Il s'agit en somme de fabriquer un « fromage qui convient » ou plutôt « des fromages qui conviennent », des aliments qui nourrissent et n'empoisonnent pas et permettent dans le même temps aux producteurs d'exercer leur métier.

Ce chapitre offre une plongée dans les élevages et les ateliers de transformation de différents producteurs fermiers de fromage au lait cru pendant la traite et la fabrication. Il met en exergue parmi l'ensemble des pratiques mises en œuvre, celles qui permettent de fabriquer un aliment « sûr », un qualificatif par lequel je désigne à la fois le souci des producteurs de fabriquer un aliment qui n'empoisonne pas et celui de respecter les exigences de la réglementation sanitaire.

Je montre ainsi comment par un ensemble d'attentions et de précautions déployées envers les différentes entités intervenantes (animaux, machines, matériaux, lait, fromages), les producteurs exercent une vigilance qui leur permet s'assurer de l'absence de contamination par des bactéries pathogènes. Après avoir explicité que ces pratiques ne se limitent pas à maintenir l'« hygiène » (1), je décrirai d'abord comment elles commencent dès l'élevage, avec le souci de maintenir la propreté mais surtout la santé des animaux, qui participent ensembles à la traite

²⁸⁶ Ce que décrit également l'anthropologue Heather Paxson aux Etats-Unis: «Although cheesemakers speak of their own and their colleague's inclinations toward the art of the science end of things as personal matter, artisan subject are inescapably formed within regulatory and market contexts. [...] For commercial cheesemakers, improved practice and evaluative standards are keyed to consumer expectation and preference» (H. A. Paxson, 2013, p. 131)

d'un « bon lait » (2). C'est ensuite pendant la fabrication du fromage que s'exerce cette vigilance, à travers des pratiques de nettoyage et des attentions pour percevoir l'activité des microorganismes du lait et se prémunir des bactéries indésirables (3). Je conclurai par une analyse des différents rapports entretenus par les producteurs avec les microorganismes, et plus particulièrement, avec ceux souvent qualifiés de « pathogènes ».

1. Rendre compte des pratiques d'élevage et de transformation pour fabriquer le « fromage qui convient »

Les formateurs et animateurs techniques des fromagers et fromagères fermiers qualifient souvent de « pratiques d'hygiène » un ensemble de recommandations pour fabriquer un fromage fermier sûr. Dans les formations, la notion d'hygiène, souvent associée à celle de maîtrise sanitaire, est suivie par l'exposé de précautions relatives à l'élevage, à des pratiques de nettoyage et au respect d'obligations réglementaires, en particulier les critères microbiologiques (avec le maintien en dessous des limites réglementaires de certaines bactéries ou toxines). Dans la réglementation, les « bonnes pratiques d'hygiène » sont aussi le fondement de la « maîtrise des risques » (qui nécessite en plus « des procédures fondées sur les principes de l'HACCP » et « un système de traçabilité et de gestion des non-conformités », voir Figure 13). Le règlement européen 852 /2004 « relatif à l'hygiène des denrées alimentaires » liste également pour les exploitations de production de lait des « exigences » en matière d'« hygiène », relatives aux locaux, au déroulement de la traite, au personnel afin de limiter les risques de « contamination »²⁸⁷. Parmi les producteurs rencontrés, le vocable d'« hygiène » désigne des pratiques plus circonscrites, en premier lieu le nettoyage et la désinfection, tandis que celui de « sanitaire » renvoie aux obligations réglementaires relatives au respect des normes microbiologiques. Il a donc fallu trouver d'autres mots pour d'abord, interroger, puis pour rendre compte d'un ensemble de pratiques hétérogènes qui incluent les pratiques de nettoyage mais ne s'y restreignent pas et qui considèrent traite et fabrication du fromage au sein d'un ensemble de motivations pour l'action dépassant la seule volonté de conformité aux normes microbiologiques promues par la réglementation.

²⁸⁷ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, (2004). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=EN>

Le souci de fabriquer des fromages qui ne rendent pas malade est rarement verbalisé par les producteurs. Rose²⁸⁸, une productrice à la retraite, justifie ce qu'elle qualifie d'« obsession » pour le nettoyage : « dans la mesure où on vend un produit alimentaire, il me semble que le moindre respect c'est d'arriver à faire proprement ». Célya parle de « responsabilité » plutôt que de « respect », mais ses propos convergent avec ceux d'Anne : « On essaie de pas empoisonner les gens, parce que j'estime que, comme on produit de la nourriture, on a quand même une responsabilité vis-à-vis des gens qu'on nourrit ». Elona m'explique qu'elle vend ses produits à ses voisins et amis, et rajoute : « On sait que notre produit ne contamine pas ». Ces productrices s'appliquent ainsi à produire un aliment qui nourrit et ne rend pas malade pour des consommateurs qui de surcroît leurs sont proches, parfois des amis ou des voisins.

En août 2019, Boris et Célya m'accueillent dans leur ferme caprine. Ils se sont installés en couple en Ariège sept ans auparavant, après une expérience professionnelle antérieure dans l'informatique et une formation à l'élevage caprin et la transformation fermière. Célya commence par un tour de la ferme : d'abord les chèvres, dont elle connaît les noms, puis la salle de traite, enfin la cuisine. Les producteurs m'expliquent que si l'« aspect sanitaire » est important, ils souhaitent avant tout produire un fromage doté d'une « typicité ». Dans cette logique, ils cherchent à préserver la biodiversité microbienne présente sur la ferme, et excluent la pasteurisation ou la désinfection systématique. Pour limiter les « risques », Boris et Célya mettent en œuvre une série de vérifications et une vigilance résumée sous le terme de « maîtrise » :

Boris : Il faut être vigilant à l'aspect sanitaire de ton lait. De tes bêtes du coup avant.

Célyla : Il faut avoir la maîtrise de la production laitière

Boris : Sur le quotidien, tu vérifies tout, et tu sais que ça va bien, ou il faut faire attention, ou ça va pas.

Plus tard, Boris poursuit :

C'est aussi tout un travail de ... de précautions qui sont prises, mais pas à outrance, enfin c'est des précautions intelligentes. [...] Enfin comme on maîtrise toute la chaîne, tu essaies de travailler convenablement pour limiter un maximum les risques. Et quand tu sais que tu fais ça,

²⁸⁸ Les prénoms ont été changés.

tu limites un maximum. [...] C'est du bon sens en fait, c'est pas de la précaution c'est du bon sens.

Pour Boris, il ne s'agit pas seulement de nettoyage ou d'hygiène (de « faire proprement », pour reprendre les propos précédents de la retraitée) mais plus globalement, de « travailler convenablement ». Pour cela, il faut mettre en œuvre « tout un travail de précautions », « être vigilant », « faire attention ». Pour Célya et Boris, comme pour beaucoup de producteurs et productrices, cette vigilance commence bien avant la fabrication du fromage, dans l'élevage. Célya explique :

Tout est lié, parce que ce qui peut rendre le lait malade, ça peut aussi rendre les chèvres malades et vice-versa. Pour moi le lait s'il a un problème il est malade quelque part...Il a une bactérie pathogène si...s'il est malade. Vu qu'il est vivant.

Précautions, attentions et vigilance, s'exercent ainsi dans un objectif, celui d'éviter la maladie des consommateurs, mais avant cela des chèvres et même du lait, des êtres et matière reliés par les microorganismes. Cette attitude attentive et holiste qui pense les relations plutôt que les objets ou sujets, relève du care tel que ce concept a été développé par Joan Tronto, puis repris par Sandra Laugier, Patricia Paperman et Pascale Molinier (2009) : « le sujet du care est un sujet sensible en tant qu'il est affecté, pris dans un contexte de relations, dans une forme de vie - qu'il est attentif, attentionné, que certaines choses, situations, moments ou personnes comptent pour lui ». Au-delà des consommateurs, des animaux et du lait évoqués par Célya, c'est tout un ensemble d'entités (matériel, milieux) pris dans un système de relations où les microorganismes sont omniprésents, qui font l'objet du soin des éleveurs producteurs de fromages fermiers²⁸⁹. Les pratiques à leur égard interviennent depuis l'élevage jusqu'à la transformation pour élaborer le fromage « qui convient » : elles recouvrent des attentions, par lesquelles je qualifie des attitudes pour observer et ressentir des indices, mettre en œuvre des précautions, des gestes, des actes et des mesures pour éviter des contaminations en l'absence de certitude.

²⁸⁹ Par la suite, je les désignerai suivant le contexte, d'éleveurs ou de producteurs fromagers fermiers, en précisant lorsqu'il s'agit d'un éleveur qui ne transforme pas son lait en fromage mais le livre à une entreprise.

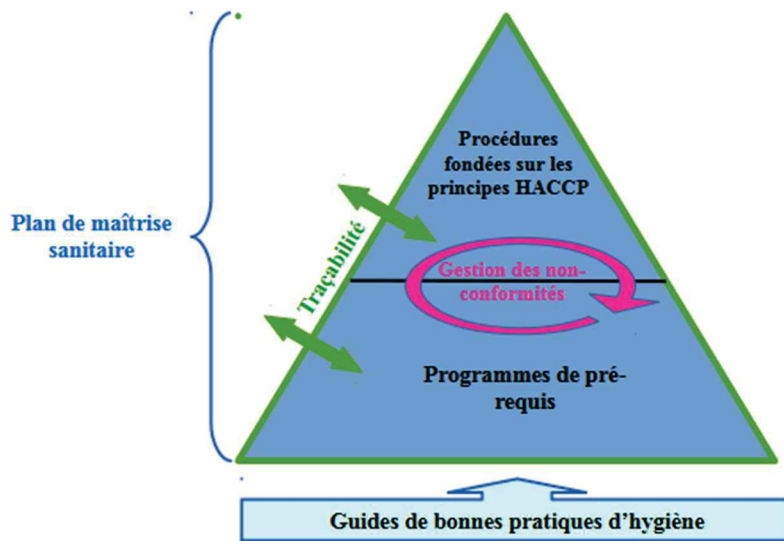


Figure 13: Obligations des exploitants dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Extrait du vademecum général d'inspection. Version 2.1. Octobre 2017.

Dans le vademecum général d'inspection, qui s'appuie sur les règlements européens n°178/2002 et 852/2004, les « bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication » appartiennent aux programmes de pré-requis (PRP). Elles constituent le socle du Plan de maîtrise sanitaire « schématisé sous forme d'une pyramide qui montre la place prépondérante des PRP dans le système de maîtrise. Il s'agit bien de pré-requis, sans lesquels l'élaboration de procédures fondées sur les principes HACCP n'aurait aucune efficacité dans la maîtrise de la sécurité sanitaire » (p.5)

2. Elever et traire : préserver la santé du troupeau, préserver le lait

Les pratiques nécessaires à la fabrication du « fromage qui convient » commencent en amont de la traite, dans le suivi de la santé des animaux du troupeau et les précautions mises en œuvre pendant la traite. J'aborderai d'abord brièvement celles qui touchent l'élevage, avant de montrer les pratiques à l'œuvre pendant la traite.

2.1. Des animaux sains pour un lait sain

En octobre 2019, Claude, producteur fermier de fromages de vache en Ariège dans une exploitation de trois associés, m'accueille dans l'atelier pendant la fabrication. Il souligne que transformer à base de lait cru dépend de multiples facteurs qui dépassent de loin les quelques paramètres observés par le fromager pendant la transformation :

Je dis souvent aux gens quand on parle du lait cru...on regarde le lait comme s'il était standard tous les jours. Et c'est pas du tout le cas. Il est forcément très différent entre un jour où il fait 25°, une journée...chaude avec du vent du sud, et le lendemain où il fait 10° avec de la pluie... Entre l'automne où on a toutes les feuilles [...] avec des levures en pagaille partout, parce que toutes les feuilles, toute la végétation est en train de se décomposer et le printemps où c'est sur de l'herbe fraîche, sorti de l'hiver où en plein hiver où il fait -15° dehors et où il doit y avoir à peu près zéro contamination, ou peu de contamination. (Il inspire) Voilà, le lait il est forcément... l'essentiel de la contamination du lait elle vient de l'air. Et la composition bactériologique de l'air en levures et tout, elle est ...elle est fatalement très différente d'un jour à l'autre. Alors qu'on regarde toujours notre lait comme s'il était standard tous les jours. Et on aurait même tendance à l'imaginer...stérile. Et après tu rajoutes des ferments là-dessus mais...en fait, il est déjà...saturé de ferments, et toi tu viens rajouter un petit peu de ...un petit peu de ferments industriels. Alors c'est des ferments qui ont, qui sont sélectionnés pour être dynamiques, pour être typiques, pour apporter quelque chose à ta fabrication, mais après il y a tous les autres à côté qui travaillent aussi. Ton alimentation, l'état des vaches, l'état de santé...et...et voilà. [...] Et on a tendance à réduire ça...notre lait qu'on a tendance à voir un peu stérile, et les ferments qu'on rajoute et puis notre présure, et puis notre chronomètre et...et te dire, voilà ça tient en ces trois-quatre paramètres là.

(entretien, octobre 2019)

Sa vision du lait cru est celle d'un aliment vivant dont la composition microbiologique dépend des variations de l'environnement : l'ajout des ferments industriels ne peut complètement masquer cette « contamination naturelle ». La composition du lait dépend également de la conduite de l'élevage des animaux, en premier lieu de leur alimentation et leur état de santé. En convoquant les différentes entités et pratiques qui interviennent sur la qualité du lait et du fromage, Claude valorise une « écologie de production » (H. A. Paxson, 2013) et remet ainsi en cause un discours dominant qui invisibilise le rôle de l'environnement et de la conduite de l'élevage au profit d'une conception uniquement technologique de la transformation fromagère. Sa critique rejoint celle tenue par d'autres acteurs, formateurs, stagiaires en fromagerie, conseillers intervenant auprès de coopératives : celle d'une vision qui valorise la capacité des fromagers à fabriquer un bon fromage à partir de n'importe quel lait et établit implicitement une hiérarchie entre transformation et production du lait²⁹⁰.

²⁹⁰ Il semblerait que cette vision ait été promue dans les premières formations à la technologie fromagère des ENIL.

Je montrerai dans cette première section la vigilance mise en œuvre par les producteurs dans différents aspects de l'élevage : l'alimentation des animaux ; le logement ; le soin et l'envoi « à la réforme* » des animaux²⁹¹. Sans prétendre à l'exhaustivité, je m'attarderai sur les points de débats et les divergences de pratiques pour maintenir les animaux en bonne santé.

2.1.1. L'alimentation des animaux : de la crainte de la contamination au maintien d'un « état global »

Dans les années 1990, les acteurs des filières fromagères au lait cru s'inquiètent de l'effet des fourrages fermentés, en particulier de l'ensilage, sur la composition des laits et la qualité des fromages. Pierre Le Gall rapporte comment les études menées au sein du Groupement d'intérêt scientifique Alpes du Nord s'intéressent, au-delà de la composition biochimique du lait, à l'influence de la conduite de l'élevage sur les caractéristiques des fromages. En Auvergne, des études menées par Jean-Baptiste Coulon dans le centre INRA de Theix font le lien entre l'introduction d'une nouvelle race, de l'ensilage et des gonflements observés sur les Saint-Nectaire. D'autres études suivent pour explorer le lien entre l'alimentation à base d'ensilage et la qualité notamment sanitaire, des fromages : en Auvergne, elles impliquent le Laboratoire de recherches fromagères d'Aurillac, l'INRA et sont encouragées par le directeur de l'interprofession du Saint-Nectaire. Mais l'intérêt pour la question dépasse le territoire, et au début des années 2000, une grande étude coordonnée par le Cemagref²⁹² est lancée à l'échelle nationale (Le Gall, 2021, p. 505-506).

L'ensilage et dans une moindre mesure, le foin enrubanné, sont en effet soupçonnés de favoriser les contaminations des laits et des fromages par deux types de bactéries : les butyriques, à l'origine des gonflements observés sur certains fromages, et *Listeria monocytogenes* alors impliquée dans des épisodes de listériose à la une des journaux (voir chapitre 1 §1.2.2 et §2.1.2). Au début des années 2000, un état de l'art rédigé par différents membres de l'Institut de l'Elevage dans le cadre des actes des Rencontres Recherche Ruminants rend compte du mécanisme de contamination (Laithier et al., 2000). *Listeria monocytogenes*, largement

²⁹¹ A la différence des étapes suivantes fondées sur des observations et des entretiens répétés auprès des producteurs, je m'appuierai plus particulièrement ici sur les propos de techniciens d'élevage : ce sont eux qui ont attiré mon attention sur l'importance de la santé des animaux dans l'obtention d'un « bon lait » et mes principaux interlocuteurs pour connaître les pratiques d'élevage que j'ai moins fréquemment observées que la traite et la transformation fromagère.

²⁹² Le Cemagref, Centre d'Étude du Machinisme Agricole et du Génie Rural des Eaux et Forêts, un institut de recherche technique créé en 1982, sous tutelles des ministères de l'agriculture et de la recherche, est ensuite devenu l'IRSTEA, Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture en février 2012, avant d'être fusionné avec l'INRA au 1^{er} janvier 2020.

répandue dans l'environnement, est présente sur les fourrages verts (herbe ou maïs) en faible quantité. Quand les conditions de conservation des fourrages permettent le contact avec l'oxygène (à savoir, quand l'enveloppe de plastique des balles de foin ou du silo d'ensilage est déchirée, que les fourrages ne sont pas suffisamment tassés), ou encore s'ils contiennent de la terre et de la bouse, la bactérie peut alors se développer. Les animaux mangent ensuite les fourrages puis excrètent la bactérie dans les fèces qui vont ensuite contaminer les litières, la peau des trayons et enfin le lait au moment de la traite. Dans les différents travaux recensés par les auteurs, le développement de la bactérie est associé à des niveaux d'acidité faible (pH élevé) et de forte humidité des fourrages. Ce qui était alors une « hypothèse » est depuis lors reconnu comme une connaissance dans le milieu professionnel de l'élevage laitier. Dans les formations sur la maîtrise sanitaire, les techniciens déconseillent ou appellent à la vigilance sur l'utilisation de ces fourrages et listent des précautions à tenir : éviter la terre dans les prairies, prendre garde à réaliser une coupe nette du « front » de prélèvement, s'assurer des conditions de fermentation (pH et taux de matière sèche)...

Aux soupçons sur la qualité sanitaire des produits au lait cru se conjugue la crainte d'une modification du goût des fromages et d'une altération de l'image du produit auprès des consommateurs. Au milieu des années 1990, à l'occasion de la révision du cahier des charges consécutives à l'extension du mécanisme d'appellation d'origine à l'échelle européenne, le Saint-Nectaire comme plusieurs autres syndicats d'appellation s'interroge sur l'interdiction de l'ensilage (Le Gall, 2021, p. 506). Si cette option n'est finalement pas retenue, le cahier des charges actuel établit finalement des limitations et des précautions relatives à son usage : les fourrages fermentés sont limités à 15% de la ration alimentaire des vaches laitières (mesurée en matière sèche), ils doivent être stockés sur une aire bétonnée ou goudronnée et respecter des conditions précises de pH et de pourcentage de matière sèche. D'autres réserves sont posées pour limiter la contamination en amont, avec en cas d'utilisation de fumures* organiques d'origine non agricole, comme les boues de stations d'épuration, avec des analyses de pathogènes, de métaux lourds et de composés-traces organiques, ainsi qu'un délai d'attente de huit semaines avant l'utilisation de la parcelle. Enfin, le document précise qu'« afin de prévenir tout risque de contamination par des germes indésirables », les fourrages « souillés, pourris, moisissus, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances toxiques, nuisibles à la santé, sont interdits ». Avec l'ensemble de ces précautions, il s'agit de se prémunir des contaminations du lait par tout ce qui peut constituer un risque pour la santé

des consommateurs, souillure par la terre, pollutions chimiques ; ou l'exacerber, par un excès d'humidité ou un défaut d'acidité.

Ainsi, le premier cadrage du lien entre alimentation du troupeau et production fromagère au lait cru a été celui de la remise en cause des aliments fermentés, considérés comme une menace pour une qualité sanitaire et organoleptique des fromages et plus tard, pour la typicité des fromages. Un deuxième cadrage considère le rôle de l'alimentation dans l'état de santé du troupeau (son « état global » comme le qualifie aussi Claude, cité en introduction de la section). Il émerge notamment dans plusieurs programmes de recherche comme Amont Saint-Nectaire (voir chapitre 5 §1.2.3) et le programme FlorAcQ. Ce dernier émerge à la fin des années 2000 au sein d'une communauté de pratiques de chercheurs et d'animateurs au sein de structures d'accompagnement techniques (Institut de l'élevage, ENIL). Il vise à accompagner les producteurs de lait pour favoriser les flores microbiennes d'intérêt dans le lait destiné à la transformation de fromages au lait sous signes d'origine (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021). Si le programme vise à réenrichir des laits appauvris en microorganismes, le programme considère un certain nombre de pré-requis pour s'assurer de l'absence de pathogènes dans le lait : santé du troupeau, fonctionnement du matériel de traite, alimentation. Françoise Monsallier, conseillère à la Chambre d'agriculture du Cantal, a participé à sa genèse et en est aujourd'hui la principale promotrice auprès des éleveurs laitiers du Massif central. En réunion collective, la conseillère rappelle que les fourrages fermentés (ensilage, enrubannage) constituent un risque potentiel de contamination par la listéria, mais elle incite aussi à avoir une appréhension plus globale du rôle de l'alimentation dans les équilibres microbiens. Il s'agit d'abord d'un déséquilibre de la ration alimentaire susceptible de provoquer des acidoses, une augmentation d'acidité dans le rumen puis dans le sang : or une vache en acidose, c'est « la porte ouverte aux pathogènes » car l'environnement microbien de toute l'exploitation est modifié. Pour compléter ses diagnostics dans les exploitations laitières, elle récolte auprès de ses collègues du contrôle laitier, en plus des indicateurs classiques de l'état de santé du troupeau (cellules, taux de staphylocoques), l'état acidotique²⁹³. Calculé à partir du taux d'urée du lait, il reflète la quantité de matière azotée dans l'alimentation des vaches laitières principalement

²⁹³ Le contrôle laitier désigne à la fois la mesure des « performances » des femelles en lactation dans le troupeau (volume de lait produit par animal, taux de matière grasse et de matière protéique, taux cellulaire ; auxquels se rajoutent souvent la mesure de la concentration en staphylocoques dorés, et le taux d'urée), et le conseil qui l'accompagne, qui porte sur l'alimentation, la santé et la reproduction des animaux du troupeau. Cette prestation payante est réalisée trois à quatre fois par an par un technicien d'une structure d'accompagnement technique : en Ariège par la Chambre d'agriculture, dans le Puy-de-Dôme par l'établissement départemental de l'élevage, et dans le Cantal par un établissement spécifique, Cantal Conseil Elevage.

apportée par les « concentrés », des aliments fabriqués par des industriels de la nutrition animale à partir d'oléagineux (soja, colza) ou de fourrages protéiques comme la luzerne. A l'instar des résultats du programme de recherche Amont Saint-Nectaire, elle considère l'état acidotique comme un indicateur de l'état immunitaire du troupeau : ainsi, une alimentation trop protéinée permet d'augmenter la production de lait mais fait aussi courir un risque d'infections (mammites*, boiteries...). Elle relie également l'état acidotique à la consistance des fèces, et de ce fait, à la propreté des vaches :

Si elles sont en acidose, elles ont souvent des bouses très molles, très liquides donc qui éclaboussent partout. [...] Rien qu'en regardant la propreté des animaux, ça nous dit, ça nous donne une idée de la qualité du logement et de la qualité de l'alimentation. Et en fait la propreté des animaux on la regarde cuisse, jarret, mamelle, trayon. Cuisse, jarret, ça reflète plus la qualité du logement, la gestion de la litière, et la partie plus basse c'est plus alimentaire.

(entretien, avril 2019)

C'est aussi ce qu'explique un ancien technicien fromager en Ariège :

Alors il faut dire aussi, ça dépend tellement du type d'élevage. Tu vas chez des gens qui sont de type Demeter, qui ont une vision extrêmement anthropologique de l'animal et de la vache, chez eux, les vaches elles ont pas la chiasse. Elles font des bouses, mais des bouses "plof" comme ça. ML: ah ouais?

Parce qu'ils font très attention, et les Allemands aussi, ils font extrêmement attention, à la crotte. La crotte, c'est le reflet de ce qui se passe à l'intérieur. Moi je suis pas du tout spécialiste mais ça je le sais. Et ça va très loin.

(entretien, juillet 2019)

Cette attention aux bouses reflète, plus qu'une obsession scatologique, l'intérêt des éleveurs aux processus digestifs des animaux (voire même s'il ne l'explique pas ici, avec les changements de la flore microbienne intestinale). Les éleveurs de vaches mais aussi de chèvres, sont attentifs à ces déséquilibres à des moments particuliers comme la mise à l'herbe au printemps, où les jeunes pousses d'herbe très riches en azote peuvent perturber la digestion des animaux.

Le lien entre l'alimentation et l'état de santé des animaux est appréhendé par les éleveurs grâce à l'état des fèces, qui traduisent des variations des processus de digestion par les bactéries du

rumen. A ces indices visibles se rajoute l'état acidotique, autre indice calculé et interprété dans le cadre d'un conseil, qui permet de caractériser l'état immunitaire du troupeau. Ces différents indices leur permettent de qualifier et suivre l'état de santé du troupeau, le risque d'infection des animaux et de fait d'intoxications alimentaires humaines : certaines infections, comme les mammites sont causées par le développement de bactéries qui peuvent également, par l'intermédiaire du lait, être à l'origine de maladies chez les humains (comme les staphylocoques dorés à l'origine de la majorité des mammites).

Après la remise en cause des fourrages fermentés comme vecteur de *Listeria monocytogenes* dans le lait et les fromages, l'équilibre de l'alimentation émerge parmi certains acteurs, conseillers et producteurs fermiers, comme objet d'attention pour garantir à la fois la santé du troupeau et la qualité sanitaire des fromages au lait cru. En filigrane, c'est l'excès de « concentrés » dans l'alimentation de ruminants dont le système digestif est d'abord adapté à la digestion de l'herbe, qu'ils accusent²⁹⁴. Leur vision de l'alimentation pour produire un lait propre à la transformation au lait cru s'éloigne de plus en plus du modèle encouragé pour accroître la production laitière des vaches lors de l'intensification des années 1960, celui d'une alimentation associant des fourrages fermentés avec des compléments protéiques. Le rôle de l'alimentation dans la santé des animaux prolonge ainsi les interrogations des AOP fromagères sur la ressource fourragère, qui ont elles-mêmes suivi les évolutions de l'agriculture française, entre l'intensification des années 1960 et le tournant vers la qualité des années 1990 (Napoléone et al., 2015). Martine Napoléone, Carole Chazoule et Philippe Fleury montrent ainsi que les options choisies par les éleveurs des AOP Bleu du Vercors ou du Pélardon pour alimenter leur troupeau, la « ressource qui convient », marquent l'adhésion ou l'opposition au modèle productif dominant. Ici, la remise en cause du modèle des fourrages fermentés et des concentrés est portée à la fois par les éleveurs et producteurs fermiers peu intensifs d'Ariège, et dans le Massif central par des acteurs de la recherche et de l'accompagnement technique au service d'AOP fromagères.

²⁹⁴ Ce qui n'empêche pas les vaches d'être friandes de ces aliments : un éleveur de vaches laitières dans la zone du Saint-Nectaire raconte que pour la distribution des concentrés, les vaches sont comme devant un paquet de bonbons. Journal de terrain, 1^{er} avril 2019

2.1.2. Une « ambiance » saine et des animaux propres

Dans les élevages de vaches principalement, l'entretien de l'environnement des animaux constitue un deuxième pôle des pratiques des éleveurs pour les maintenir en bonne santé et « propres ». Cela concerne parfois les abords de la salle de traite : Claude m'explique qu'avec ses associés, ils ont aménagé jusqu'à la salle de traite des chemins empierrés qu'il qualifie de « sains ». Les vaches évitent ainsi de se couvrir de boue dans des « mouillères », arrivent propres à la traite et ne salissent pas la route²⁹⁵. A l'exception de l'environnement immédiat de la salle de traite, l'extérieur ne fait pas l'objet des préoccupations des éleveurs : l'été au pâturage, les animaux ont plus d'espace qu'à l'intérieur en hiver, et ne se couchent pas dans leurs fèces²⁹⁶.

Les éleveurs insistent plus sur la conception du bâtiment où sont logés les animaux, en particulier en Auvergne où l'hiver est plus long qu'en Ariège²⁹⁷. Avant de rentrer dans la fromagerie, Cédric m'emmène faire le tour du bâtiment, alors en partie vide : nous sommes fin octobre, et toutes les vaches ne sont pas encore rentrées. Il m'explique le fonctionnement : les génisses*, attachées, sont logées dans un couloir latéral. La partie centrale est réservée aux vaches avec des « logettes » individuelles bétonnées garnies d'un matelas en caoutchouc sur lesquelles il épand un peu de paille, de litière asséchante et désinfectante, réparties de part et d'autre d'une allée centrale. Les bouses sont raclées dans l'allée et partent dans la fosse sous-terrainne par un caillebotis. Il a exclu de conserver une étable paillée : avec des températures extérieures qui atteignent parfois -20°C en hiver, il aurait des difficultés pour vider régulièrement le fumier accumulé²⁹⁸. A ses yeux, le « curage » du bâtiment est particulièrement important pour fabriquer du fromage au lait cru, il permet de garder les vaches « propres ».

Penser l'agencement du bâtiment permet ainsi d'offrir un environnement de vie confortable pour les animaux, limiter les salissures et ainsi faciliter les conditions de travail des éleveurs. Les bâtiments d'élevage les plus récents, hauts de plafond (plus de dix mètres) et éclairés, sont aménagés pour alléger le travail de nettoyage des déjections du bétail. Certains sont équipés de

²⁹⁵ Journal de terrain, 18 octobre 2019

²⁹⁶ Avec les sécheresses à répétition, les éleveurs observent que les vaches sont parfois aussi sales qu'en hiver : à la recherche de l'ombre, elles se regroupent toutes sous un bosquet où elles demeurent et finissent par se salir.

²⁹⁷ J'utilise ici le terme « bâtiment » comme un terme générique pour désigner le logement des animaux en hiver. En Auvergne, l'« étable » fait plutôt référence à des anciens bâtiments où les vaches étaient attachées. Les bâtiments les plus récents, tel que celui décrit ici, sont très souvent des « stabulations libres » où les vaches peuvent aller et venir.

²⁹⁸ Un producteur et une productrice me raconte que dans leur ancien bâtiment, quand les conditions climatiques se dégradent, comme lors des tempêtes de neige, il leur arrivait d'attendre jusqu'à deux mois au lieu du mois et demi qui convient pour curer. Il y avait alors plus de mammites dans le troupeau. Entretien, juillet 2019

caillebotis par lesquels le lisier s'écoule directement dans une fosse souterraine, d'autres sont organisés autour d'allées qui permettent un raclage manuel ou automatisé. Au souci d'un travail moins pénible se rajoute la préoccupation des éleveurs d'héberger leurs vaches dans un environnement « sain », qui limite le développement de maladies. Pour ce faire, ils préfèrent des bâtiments conçus pour favoriser la circulation de l'air et évacuer l'humidité accumulée par la transpiration des bovins. Des producteurs de Saint-Nectaire fermier soulignent l'importance de traire dans un bâtiment « sain », qui « ventile », ce qui n'était pas le cas dans les anciennes étables, généralement plus basses de plafond²⁹⁹. Alison, compagne et associée de Cédric, compare ainsi leur bâtiment actuel, « aéré », avec les « anciennes étables » où « ça restait comme ça, donc c'est vrai qu'au niveau aération, bactériologique, microbes... »³⁰⁰. C'est ce que les techniciens qualifient d'« ambiance » des bâtiments, dont dépendent le « confort » des animaux et des humains et l'éventuelle occurrence de « problèmes sanitaires »³⁰¹. Elle se caractérise par la circulation de l'air ainsi que par les particules en suspension après la distribution d'aliments aux animaux, support des flores microbiennes qui viennent ensuite ensemercer les litières, la peau des trayons et finalement le lait³⁰². Le terme rejoint en cela un autre usage du terme pour qualifier l'ensemencement de l'air et une forme de personnalité des ateliers fromagers ou des caves d'affinage (Bérard et Marchenay, 2005, p. 2). Marc, producteur en Ariège, affirme d'ailleurs que traire les vaches dans un pré permet un « ensemencement de terroir » pendant la saison estivale, par les microorganismes présents dans les prés, sur les herbes et dans l'air ambiant. L'idée d'un « ensemencement de terroir » est à rapprocher des

²⁹⁹ Entretien, juillet 2019

³⁰⁰ Entretien, octobre 2019

³⁰¹ Pour comprendre les contaminations récurrentes en salmonelle du lait de brebis, porteuses saines de la bactérie, la Confédération générale du Roquefort a lancé à la fin des années 2010 une étude chez les éleveurs livreurs de lait pour les fabricants de Roquefort : aux côtés des questionnaires sur les pratiques de pâturage et d'élevage, des mesures ont été réalisées pour caractériser l'ambiance, avec la mesure de quatre paramètres (taux de CO₂, température, hygrométrie et point de rosée). Le responsable de l'étude estime qu'ils sont les premiers à réaliser un suivi régulier de l'ambiance, alors que les diagnostics des techniciens spécialisés de la Chambre d'agriculture ou de l'Etablissement départemental de l'élevage interviendraient principalement au moment de la conception des bâtiments. Voir également : Chambre d'agriculture du Gers. 11 octobre 2021. *L'ambiance des bâtiments d'élevage* [en ligne] (consulté le 15/07/2022). <https://gers.chambre-agriculture.fr/productions-techniques/batiments/les-conseils-techniques/lambiance-des-batiments-delevage/> ; Chambre d'agriculture de la Moselle. 6 juillet 2022. *Le diagnostic d'ambiance en bâtiment d'élevage* [en ligne] (consulté le 15/07/2022). <https://moselle.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/le-diagnostic-dambiance-en-batiment-delevage/> ; Etablissement départemental de l'élevage du Puy de Dôme. – *Bâtiment* [en ligne] (consulté le 15/07/2022). <https://www.ede63.com/20-batiment>

³⁰² Dans le classeur de formation à la démarche FlorAcQ le paragraphe sur l'ambiance de traite précise « L'air des étables et de la salle de traite est un réservoir de microorganismes dont la composition microbiologique est en partie liée à la manipulation des fourrages, de la paille, et à leur qualité. L'activité dans les étables (paillage, distribution des fourrages, présence des animaux) augmente les niveaux de certains microorganismes notamment des moisissures, des levures et des bactéries d'affinage. La circulation de l'air entre ces différents compartiments (étables, salle de traite...) pourrait être un vecteur de ces microorganismes vers le lait. » (p.70). Dans la démarche FlorAcQ, l'ambiance de traite est évaluée par rapport à la qualité des paille et fourrages distribués pendant la traite.

recherches menée par des microbiologistes en écologie microbienne pour comprendre la composition de la flore microbienne des laits puis des fromages, dépendante de plusieurs « réservoirs de flore » entre lesquels s'établissent des « flux microbiens » (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021). Les bâtiments d'élevage et le lieu de la traite sont ainsi conçus comme les hôtes de communautés microbiennes spécifiques et valorisés comme des entités importantes pour l'ensemencement du lait et la santé des animaux.

Aux côtés des bâtiments les plus récents demeurent des étables plus anciennes, qui si elles sont devenues rares chez les producteurs fermiers de Saint-Nectaire, sont encore répandues parmi les plus petits éleveurs livreurs de lait aux capacités d'investissement plus faibles (voir chapitre 5 §1.1.2). J'accompagne un formateur du CFPPA d'Aurillac dans l'une d'entre elle où il vient chercher du lait pour réaliser des ateliers pratiques avec des stagiaires. Les vaches sont attachées au mur sous un plafond de bois bas. Le formateur m'explique qu'il aime le lieu et qu'il est sûr d'avoir du bon lait : l'odeur est forte mais sent bon, les vaches sont calmes, on peut les toucher, elles agitent la queue, signe qu'elles sont contentes et qu'elles ont eu du foin avant la traite. Le producteur nous explique qu'elles produisent entre 5000 et 6500 litres de lait par an, avec une teneur en germes entre 200 000 et 300 000 UFC/millilitre. Ce n'est ni trop, ni trop peu : pour le formateur, c'est le signe que les vaches ont des défenses immunitaires ; et l'éleveur renchérit, un niveau trop bas peut être associé à des augmentations rapides de cellules (voir §2.1.2). Pour le formateur, ex-fromager mais attentif aux conditions de production du lait, l'étable est associée à une odeur, un comportement des vaches, et un indicateur chiffré de l'état de santé du troupeau, et participe à une bonne qualité du lait.

Un ancien technicien auprès de producteurs de fromages fermiers dans les Pyrénées est assez circonspect sur les bâtiments modernes où, faute d'entretien, les vaches peuvent se retrouver plus sales que dans les étables plus anciennes :

Comme ça se faisait dans certaines étables, les gens brossaient les vaches, elles étaient super clean. Et bien, il n'y a peut-être pas besoin de les laver. Par contre quand elles sont dans une stabulation, dans une stabu libre, [...] où ils n'ont pas sorti le fumier, c'est de moins en moins, [...] moi j'en connais encore une ou deux dans le coin, c'est des vaches à viande, mais elles sont dans la merde jusqu'au ventre.

(entretien, juillet 2019)

Il souligne ainsi l'importance des pratiques pour maintenir l'environnement et les vaches « clean » : une étable à l'ancienne peut être tout autant, voire plus accueillante, qu'une stabulation libre où le producteur se serait laissé littéralement déborder par l'accumulation du lisier.

Procurer un logement confortable et propre pour les animaux est une préoccupation partagée par les éleveurs de chèvres quand bien même elle ne se manifeste pas de la même manière. La conception des bâtiments et les pratiques de curage sont adaptées à des animaux plus petits, avec des crottes sèches et peu de transpiration. Dans les chèvreries des producteurs fermiers d'Ariège, plus basses de plafond que les bâtiments des élevages de vaches, les chèvres ne sont pas attachées et souvent logées sur de la paille dans des emplacements collectifs qualifiés de « parcs » ou d'« aire paillées ». Régulièrement, les éleveurs renouvellent le « paillage » et enlèvent le fumier³⁰³.

Par la conception et le nettoyage des bâtiments d'élevage, les éleveurs tentent d'établir un environnement favorable à la santé des animaux et à leur propreté : il s'agit d'éviter le développement et la transmission au lait de bactéries susceptibles de rendre malades vaches, brebis, chèvres et humains. Des éleveurs interviennent parfois plus directement sur l'environnement microbien des animaux. C'est particulièrement le cas de certaines stabulations libres avec l'usage de « litières » spécifiques pour les logettes dont la fonction première est d'absorber l'urine des vaches pour qu'elles puissent se coucher sur un tapis sec³⁰⁴. Certaines revendiquent en plus une protection contre des bactéries pathogènes, soit par une action désinfectante ou au contraire par la concurrence des pathogènes par des « cocktails microbiens », des souches sélectionnées de bactéries volontairement introduites. Ainsi, Isabelle et Frédéric utilisent de la litière pure enrichie en « bonnes bactéries » achetée à leur vétérinaire. Cédric au contraire préfère utiliser une litière asséchante et désinfectante et ne veut pas des litières vendues pour se protéger de la listéria : il ne sait pas quelles bactéries sont dedans et craint de les retrouver ensuite dans le fromage.

³⁰³ Ainsi, pendant un contrôle des inspecteurs de la DDCSPP, Frédéric et Elodie expliquent qu'ils renouvellent la paille tous les deux jours. Lors de la visite d'un élevage caprin de l'Hérault, la productrice précise aux autres participants, pour la plupart, des éleveurs, qu'elle paille tous les jours et enlève le fumier tous les trois à cinq jours. Journal de terrain, 13 septembre 2019

³⁰⁴ Il peut s'agir de farine de paille, de poudres minérales avec divers additifs, comme du lithothamne. Il existe d'autres types de litières à partir de bois (copeaux, granules) ou de résidus d'autres cultures (paille de riz, de lin) mais elles n'étaient pas utilisées dans les fermes de l'étude.

Ces pratiques d'ensemencement semblent également faire l'objet d'un engouement croissant chez les producteurs livreurs de lait. En 2022, je coanime un atelier lors d'une journée de formation aux flux microbiens des laits sur la prise en compte des microflore d'intérêt auprès de techniciens d'élevage pour des éleveurs laitiers, bovins, ovins ou caprins. Certains techniciens, employés par des syndicats d'appellations d'origine ou des fromageries privées, font part d'essais pour favoriser une compétition microbienne contre les pathogènes par des méthodes d'ensemencement du lait et la pulvérisation de flores d'intérêt en fromagerie mais également par l'ensemencement des litières d'élevage, considérant qu'il s'agit d'une manière de travailler avec les microorganismes³⁰⁵. Mais le flou sur la composition de ces produits soulève la suspicion d'autres techniciens et conseillers présents ce jour, tout comme celle d'un éleveur vigilant comme Cédric : ils soulignent le risque que des bactéries inconnues viennent coloniser et prendre la place des flores microbiennes propres à chaque exploitation.

L'attrait des éleveurs pour des produits d'élevage avec des fonctions qu'on peut qualifier de « probiotiques » par analogie avec les compléments alimentaires des pharmacies, accompagne le développement d'une offre commerciale. En 2019, lors du Sommet de l'élevage, un salon international dédié aux métiers de l'élevage et un événement professionnel d'importance pour les éleveurs d'Auvergne³⁰⁶, quelques stands se démarquent des nombreux vendeurs de « produits d'hygiène »³⁰⁷. L'un d'entre eux propose des aliments complémentaires à base de bactéries vivantes pour favoriser la croissance des animaux, soutenir leur système immunitaire et prévenir les diarrhées. Une autre entreprise, créée par un vétérinaire, commercialise des solutions liquides, « Lactiques » et « Bacillus », pour le traitement des litières, lisiers et fumiers, dans les élevages de ruminants, de volailles ou de porcs, ou encore l'hygiène des mamelles. Présentée comme une solution à de nombreuses pathologies³⁰⁸, elle met en avant, après le nom commercial du produit « La sécurité sanitaire », et promeut ses produits comme une alternative à la désinfection pour maintenir la santé du troupeau. La composition des espèces et souches bactériennes utilisées n'est pas précisée, sans doute pour éviter la copie par un concurrent.

Après les ateliers de fromagerie, avec l'ajout dans le lait de ferments exogènes fabriqués par des industries spécialisées, ce sont les élevages eux-mêmes qui deviennent peu à peu l'objet de pratiques d'ensemencement. C'est la dernière option dans une gamme de pratiques qui

³⁰⁵ Compte-rendu de l'atelier de réflexion et d'échanges d'expérience sur les pratiques d'accompagnement et de conseil sur la qualité microbiologique des laits. Journées FLUMI, Millau, 30 mai au 1^{er} juin 2022

³⁰⁶ Le Sommet se tient chaque année à Cournon-d'Auvergne, une commune urbaine proche de Clermont Ferrand.

³⁰⁷ C'est ainsi que sont cataloguées ces entreprises dans l'annuaire des exposants du Sommet de l'Elevage.

³⁰⁸ Pour les vaches notamment, pour les mammites, boiteries, omphalites et diarrhées néonatales

interviennent sur les animaux ou leur environnement, en particulier sur leur logement. Aménager, nettoyer, et éventuellement, désinfecter ou ensemercer : les variations au sein de ces trois ensembles de pratiques participent à l'établissement d'une « ambiance » particulière des bâtiments d'élevage pour maintenir les animaux propres et en bonne santé.

2.1.3. Le « taux cellulaire » comme indicateur de la santé des animaux

Pour Jean-Marc Weller et Nathalie Joly (2009) qui s'intéressent aux rapports entre l'activité d'élevage et les exigences de traçabilité, la « connaissance intime du troupeau passe aussi par une série d'inscriptions » (p.143). Je m'attache ici à l'une d'entre elle, le taux cellulaire : il désigne le niveau de cellules somatiques, des leucocytes couramment désignés par les éleveurs et conseillers comme « cellules ». La concentration en cellules est considérée comme un marqueur d'immunité de l'animal : une augmentation peut laisser soupçonner une inflammation voire une infection de la mamelle, le plus souvent par des staphylocoques³⁰⁹. Avec le nombre de germes par millilitre, le taux cellulaire a été retenu au niveau réglementaire comme un des critères de la « qualité hygiénique et sanitaire » du lait : en cas de dépassement de la limite de 400 000 cellules par millilitres, mesuré par une moyenne géométrique, les services de la DDCSPP sont alertés. Pour les éleveurs livreurs de lait, le dépassement de limite de 300 000 cellules dans le lait du troupeau entraîne une retenue sur le prix du lait³¹⁰. Si les éleveurs laitiers sont attentifs à des signes visibles de la santé de leurs animaux (voir 2.2.a ci-dessous), leur suivi s'appuie également sur cet indicateur quantifié qu'un éleveur et producteur de Saint-Nectaire fermier qualifie de « critère de la santé des vaches »³¹¹.

a. Quantifier la santé des vaches

Les mesures de la concentration en cellules sont réalisées à l'occasion du contrôle laitier, à la fois dans le lait de l'ensemble du troupeau et dans celui de chaque animal³¹². Claude, qui en

³⁰⁹ Voir notamment FIDOCL Conseil Elevage. *Les taux cellulaires caprin : Un bon indicateur pour contrôler les infections de la mamelle* [en ligne] (consulté le 15/07/2022). <http://www.fidocl.fr/content/les-taux-cellulaires-caprin-un-bon-indicateur-pour-controler-les-infections-de-la-mamelle>

³¹⁰ Le taux de cellules est considéré comme inversement proportionnel au rendement fromager, de ce fait des niveaux trop élevés sont sanctionnés par les industriels. L'origine de la limite de 300 000 cellules n'a pas été évoquée parmi les acteurs de l'étude. Un technicien du Fidocl Sud-est, Fédération Inter-départementale des Entreprises de Conseil Elevage du Sud-Est, écrit qu'elle se fonde sur un article de 1985 de F. Serieys publié dans les Annales de Recherches vétérinaires, et conclut : « Le seuil 300 000 cellules/mL discrimine donc bien un animal non infecté par un pathogène majeur d'un animal infecté par un PM ». Bouchier, S. *Utilisation des seuils de taux cellulaires en élevage*. FIDOCL Conseil Elevage [en ligne] (consulté le 18/07/2022)

³¹¹ Entretien, mai 2019

³¹² Voir ci-dessus, note de bas de page 293 p.7

introduction de la section liait la fabrication au lait cru à l'« état de santé » de l'animal, montre comment les cellules sont une approximation de cet « état global » :

Et ça se retrouve sur l'état global de l'animal, et sur les cellules. [...] Dans l'été en général ça se calme, et là, les dernières analyses, je crois que... à part une vache le troupeau est relativement sain. Je sais pas, on doit être autour de 300 000. Et on peut monter un peu plus à certaines périodes. Cette année on est peut-être monté à ...enfin ça reste toujours à 400 000 en fait, ou un petit peu en-dessous de 400 000 en moyenne.

(entretien, octobre 2019)

La santé fait l'objet d'une évaluation chiffrée avec différentes normales, qui montrent l'intrication entre l'état des animaux et celui de leur environnement. Ainsi, Claude observe des variations saisonnières notamment au printemps avec le changement d'alimentation des vaches. En Auvergne, nombre d'éleveurs observent depuis quelques années l'impact des épisodes de grande chaleur sur les taux de cellules. Frédéric note ainsi que deux vaches ont attrapé un « coup de chaud » et sont montées en cellules. Il a d'ailleurs lu dans une revue professionnelle que les vaches n'étaient pas bien au-delà de 25°C et pouvaient même mourir au-delà de 40°C.

Le taux cellulaire est principalement utilisé par les éleveurs de vaches adhérents au contrôle laitier. Ils sont majoritaires chez les producteurs fermiers rencontrés dans le Puy-de-Dôme et le Cantal mais plus rares en Ariège : les quelques adhérents, des éleveurs de vaches laitières, ont d'abord trouvé que les conseils du technicien étaient plus appropriés pour des élevages livreurs de lait plus intensifs avant que celui-ci ne s'adapte à leurs propres systèmes fondés sur le pâturage à l'herbe. Ils sont quasi absents chez les éleveurs de chèvre qui à une exception près ne considèrent pas le taux de cellules comme un indicateur de la santé du troupeau. De fait, sa mesure dans le lait des ovins et caprins a longtemps été difficile à interpréter. Les chèvres et les brebis excrètent des cellules et des débris de cellules issus du renouvellement de la paroi de la mamelle qui étaient détectées par la précédente méthode d'analyse mais ne constituaient pas des marqueurs d'inflammation. Après le changement de méthode, Pierre, un éleveur de chèvres et ancien technicien caprin, a intégré le taux de cellules dans son pilotage de la santé du troupeau :

Donc du coup au contrôle laitier, j'ai fait mettre le comptage cellulaire, comme ça, ça nous donne un historique (il insiste sur ce mot). Et en fait on était au simplifié jusqu'à maintenant, donc on avait quatre comptages par an, mais on a l'historique de plusieurs années. Donc on

sait qu'on peut suivre les chèvres, et on peut réagir assez vite. Là, j'en ai tari une parce qu'elle est montée en cellules, et j'ai préféré l'écarter. Et je l'ai fait sur les cellules. De toute façon on a quand même assez peu de problèmes de mammites ici.

(entretien, juillet 2019)

Comme l'utilisation du taux de cellules en élevage caprin est trop récente pour que certaines valeurs aient acquis comme en élevage de vaches, le statut d'indicateur de l'état inflammatoire de l'animal, Pierre établit ses propres repères en mettant en lien la valeur avec d'autres indicateurs de l'infection. La mesure prend du sens dans le cadre d'un suivi, un « historique » qui lui permet d'observer une évolution : ainsi l'indicateur devient opératoire, il lui permet de « réagir ».

Le suivi des cellules est un pas de côté par rapport à la pratique quotidienne de l'élevage, c'est un temps d'analyse où les éleveurs se placent en « position d'extériorité vis-à-vis de leurs propres pratiques » et adoptent « un retour réflexif » sur leur troupeau, en adoptant un regard d'ingénieur ou de technicien agricole (Hermelin, 2021, p. 366). Inversement, on peut aussi considérer le taux de cellules comme partie prenante d'un processus de normalisation qui réduit de la complexité des signes de la santé des vaches à un indicateur quantifié. En Auvergne, certains éleveurs ont même informatisé le suivi par le biais de plateformes et de tableur Excel où ils identifient rapidement grâce à des couleurs celles qui dépassent des valeurs d'alerte. Un éleveur de vaches et producteur de Salers, Romain, me montre les résultats sur son smartphone par lequel il accède directement à son espace personnel sur la plateforme du laboratoire d'analyse :

Donc là, bon, on va regarder, tous les animaux au contrôle laitier un par un, cellules, urée. Le taux d'urée qu'ils ont. Donc là il y a une vache, 359. C'est un début. Faut faire attention

ML : c'est fois... mille

Lui: voilà. C'est 359 000. Donc du coup c'est un début d'infection, c'est une vache à surveiller en fait. Là il y en a une 2,5 million.

ML : ouf

Lui: donc celle-ci, elle a fait une mammite. On l'a soignée, elle était à plus de 7 millions, donc elle est en récession, elle est en train de descendre. Mais c'est encore trop, donc elle, ce matin, pas d'état d'âme, vendue. Parce que le temps qu'elle revienne en-dessous de 300 000 il va falloir que j'attende... hum...comment dire, ça va être trop long à soigner. Donc du coup je préfère la vendre, et je vais avoir une autre génisse qui va arriver derrière parce que je sais que j'en ai, mais sinon je préférerais presque acheter une autre vache plutôt que la remplacer. Voilà, pas

d'état d'âme sur cet animal-là parce que c'est trop, c'est vraiment trop. Et elle, c'était les quatre quartiers qui étaient infectés en fait.

ML : du coup réforme?

Ouais réforme. Donc là elle est partie pour l'engraissement...euh, je l'ai vendue pour vache d'herbe. Ils vont l'engraisser à l'herbe, et elle sera...elle sera, tuée à l'automne peut-être. Et là j'en ai une autre. 1,3 million. Donc pareil, ça c'est une vache où le lait il est mis à l'écart.

(entretien, avril 2019)

Romain intègre le suivi cellulaire dans les décisions sur la conduite du troupeau. En fonction du niveau de cellules, il va mettre en place des soins individuels, adopter des mesures d'hygiène pour limiter la transmission des infections au sein du troupeau, écarter des laits potentiellement contaminés par une bactérie. Jules Hermelin rapporte le même type de raisonnement dans sa thèse sur l'impact de la libéralisation de la politique laitière européenne sur les élevages laitiers bretons, et sur ce qu'il appelle la sociabilité interspécifique du « troupeau humain-bovin ». Lors de la restitution des résultats du contrôle laitier par un conseiller, c'est d'abord un taux cellulaire trop élevé décide les éleveurs à se séparer de certaines vaches, avant même le volume de lait (Hermelin, 2021, p. 365).

Vendre une vache qui sera soit directement envoyée « à la réforme », autrement dit à l'abattoir ; soit engraisée pour être abattue plus tard, soit enfin servir de « nourrice » pour des veaux dans des élevages de vaches allaitantes* est une pratique intrinsèque au fonctionnement des élevages laitiers³¹³. Elle est le plus souvent remplacée par une jeune génisse du troupeau : il s'agit de conserver une taille de troupeau constante, limitée par les ressources de l'exploitation. Jules Hermelin (2021, p. 70) écrit ainsi que « la mort fait partie intégrante du travail des éleveurs » et décrit ce difficile travail de choix :

Les « réformes » sont généralement choisies parmi les moins productives, les plus problématiques. Ainsi, une vache qui aura tendance à développer des infections de la mamelle (mammites) ou à altérer la qualité sanitaire du lait cru (d'importants taux de leucocytes) sera susceptible d'être réformée rapidement. Il en est de même pour celles dont les éleveurs jugent qu'elles sont dangereuses ou dotées d'un sale caractère. De manière générale, le choix des « réformes » exprime les objectifs et les manières de faire des éleveurs. La « réforme » participe ainsi du travail de sélection des animaux et de conformation du troupeau aux désirs de l'éleveur.

³¹³ Journal de terrain, 27 mai 2019.

Dans les exploitations productrices de fromages au lait cru ce sont le plus souvent des vaches âgées qui sont réformées, car la logique dominante relayée par les techniciens d'élevage est que ces animaux présentent une plus grande susceptibilité d'infections. Mais cela peut aussi être des animaux plus jeunes avec des infections à répétition et des montées régulières et importantes du taux de cellules. Romain fait ainsi le choix de se séparer d'une vache qui, malgré ses soins, est touchée d'une mammites depuis trop longtemps. Il m'explique que soigner et alimenter un animal malade représente un coût limité par les ressources économiques de la ferme et illustre cela avec la crise du prix du lait à la fin des années 2000, qui selon lui a entraîné nombre d'éleveurs laitiers à abattre les veaux plutôt que de les soigner : le coût de la consultation et des traitements vétérinaires se révélait alors supérieur au produit de la vente de l'animal. Pour les génisses, Romain « fait l'effort [...] Parce qu'on a acheté une dose d'insémination, ça a un coût. Et puis voilà si on a inséminé cette vache-là c'est qu'elle est rentable quoi. Donc on fait l'effort »³¹⁴.

Le soin rentre dans un calcul économique de la rentabilité de l'exploitation : le coût du soin est mis en balance de ce que rapporte l'animal et ce qu'on y a investi. Garder un animal malade peut être un mauvais calcul : soigner ou réformer relève alors d'un arbitrage économique³¹⁵.

Nathalie Joly et Jean-Marc Weller (2009) ont montré comment le travail d'écriture et les inscriptions scripturales dans la gestion du troupeau n'aboutissent pas à une artificialisation de l'animal qui demeure bien réel, mais plutôt en reprenant la proposition de Gilbert Simondon, à sa technisation au sein de réseaux socio-techniques « dont le mode d'existence même de l'animal paraît indissociable » (p.144). De la même manière, on peut dire que le suivi du taux cellulaire transforme l'appréhension de la vache au sein d'un réseau qui la relie, en plus des éleveurs, à des laboratoires d'analyse, des organismes de conseil technico-économique et des cabinets de vétérinaires. Le taux cellulaire est ainsi l'outil d'un raisonnement technico-économique de la conduite d'élevage qui fait ainsi peser sur la santé, voire la vie même de l'animal les contraintes économiques d'un contexte défavorable à l'élevage laitier.

³¹⁴ Entretien, avril 2019

³¹⁵ C'est cet arbitrage qu'essayent d'éviter un couple d'éleveurs, qui se sont installés en fondant leur projet sur la possibilité de garder et soigner leurs chèvres quand elles tomberaient malades. Pour cela, ils ont tout de même recouru à la même logique : une évaluation du coût des soins pour l'intégrer dans le calcul des charges et revenus à venir

b. Soigner ou réformer ?

Pour soigner des animaux atteints de mammites ou simplement avec des taux de cellules élevés, des éleveurs donnent des antibiotiques et écartent alors de la fabrication le lait. D'autres comme Pierre vont arrêter de traire les animaux (les « tarir ») : un tarissement correctement mené est considéré comme un moyen d'arrêter l'infection et de prévenir une récurrence, car il permet d'« assainir la mamelle et de réduire le réservoir de bactéries »³¹⁶. En élevage de vaches, cela passe souvent par des produits spécifiques, des « bouchons » associés ou pas à des antibiotiques qui provoquent une occlusion du canal du trayon. D'autres s'abstiennent de l'utilisation de tout produit, par exemple en diminuant la quantité de l'alimentation donnée aux animaux. Mais à l'épreuve de la conduite pratique de l'élevage et à l'appui d'une conception élargie de la santé, des éleveurs remettent en question la pertinence d'une gestion sanitaire du troupeau exclusivement orientée par le suivi cellulaire.

Patrice Chassard, producteur fermier de Saint-Nectaire et président du groupe lait cru à l'INAO, dénonce une pensée vétérinaire dominante fondée sur le « curatif », l'usage des antibiotiques et la réforme systématique des vaches à cellules :

Le discours ambiant, c'est quoi? Le monde vétérinaire on pourrait faire le parallèle avec la santé humaine, à mon avis pareil. [...] Si tu essayes de te faire passer dans la peau d'un producteur, tu parles avec un vétérinaire "J'ai un problème de cellules qu'est-ce que je dois faire?" (il rit). Grosso modo il vient te voir, on va te faire faire l'Optitraite vérifier la pression, la pression d'air, le changement des manchons... tous les trucs techniques où il faut pas sortir de Saint-Cyr pour comprendre le système [...].... et après l'hygiène, nettoyage des mamelles, sur-hygiène, machin. Et puis si tu as des vaches qui ont des cellules, il faut les réformer [...]. Aujourd'hui c'est ça le schéma français. Et pas que français.*

La mise à la réforme des vache est le dernier maillon d'une approche de la santé qu'il associe à l'« hyper désinfection » et à un usage sans modération des antibiotiques. Il s'en éloigne en adoptant certains ajustements sur l'exploitation : amélioration de l'aération du bâtiment d'élevage, élimination des courants électriques parasites, usage d'antibiotiques au tarissement uniquement si les vaches dépassent 100 000 cellules. Il constate depuis certains changements dans le troupeau :

³¹⁶ Voir FIDOCL Conseil Elevage. *Les taux cellulaires caprin : Un bon indicateur pour contrôler les infections de la mamelle* [en ligne] (consulté le 15/07/2022). <http://www.fidocl.fr/content/les-taux-cellulaires-caprin-un-bon-indicateur-pour-controller-les-infections-de-la-mamelle>

Or moi j'ai vu, et il y en a une [vache] qui m'a marqué l'année dernière, [...] elle commence à plus être jeune, 1991, elle a dix ans. [...] Elle fait trois, quatre mois au-dessus du million de cellules. Si je prends le discours ambiant, c'était la casse direct. Et j'ai pas su pourquoi, j'ai pas traité, elle avait neuf ans, donc je me dis si elle vient pas, elle vient pas, et bien elle est tombée en-dessous de 100 000. Du jour au lendemain. [...] Voilà, et c'est pas la seule qui m'a fait ça. Parce que [...] comme j'ai amélioré des choses, j'ai arrangé, j'en ai vu plusieurs faire ça. Et là, il se passe bien des choses qu'aujourd'hui on nous explique absolument pas. Le monde du vivant est pas fait comme on l'imagine.

L'éleveur modère l'utilisation du taux de cellules comme un indicateur absolu de la santé des vaches, s'appuyant pour cela une approche qu'il qualifie d' « empirique » fondée sur un contact avec les bêtes entamé dès l'enfance (bien qu'il y superpose en permanence des connaissances scientifiques, vétérinaires et techniques entretenues au contact d'un ensemble d'acteurs de l'encadrement technique et de la recherche). Claude en Ariège observe également « une variabilité individuelle » et « des vaches qui font plus de cellules que d'autres. Et...et pour autant elles sont en parfaite santé, elles posent aucun problème ». Pour ces éleveurs munis d'un niveau d'étude supérieur (IUT, école d'ingénieur), la prise de recul vis-à-vis du conseil est possible. Pour d'autres qui ne possèdent pas forcément les termes pour argumenter, il est plus difficile de remettre en cause les discours des contrôleurs laitiers dotés de l'autorité d'un savoir technico-scientifique.

Garder une vache, plutôt que la condamner à une fin de carrière, c'est choisir « l'absence/ le ne-rien-faire », une des stratégies de la « pensée de l'action », décrite par Michèle Salmona dans ses travaux sur les artisans, les éleveurs et les maraîchers. Elle décrit le raisonnement des éleveurs comme une forme d' « intelligence socio-technique » qu'elle apparente à la description par M. Etienne et J.P. Vernant de la « mètis » des grecs anciens, à savoir, une « intelligence rusée » qui s'adapte face aux obstacles (Salmona, 2010). Les éleveurs s'appuient pour cela sur d'autres perceptions et évaluation de la santé des animaux qu'une seule évaluation chiffrée, et réintroduisent la complexité du fonctionnement du vivant dans l'évaluation et la gestion de la santé des vaches. Le suivi cellulaire fait toujours partie du suivi du troupeau, mais il ne suffit pas à prendre la décision de la réforme. Les éleveurs s'appuient sur une évaluation plus globale de la santé de chaque vache, reconnaissent une part d'imprévisibilité du vivant et laissent ce faisant une chance de rémission aux animaux.

Mais plus que l'adaptation au vivant, intrinsèque au métier d'éleveur, ce qui différencie les éleveurs dans la gestion de la santé des vaches tient à l'objet du soin : d'animaux instruments d'une production laitière sous contrainte économique, à celle du troupeau pris dans son environnement matériel et écologique. Dans une approche que Patrice Chassard qualifie de « préventi[ve] » plutôt que de « curati[ve] », il ne s'agit plus de considérer le soin d'un animal infecté pris isolément mais aussi l'entretien de l'environnement du troupeau (logement, alimentation). Cette approche globale rappelle celle décrite par Leïla Chakroun (2022, p. 142) à propos du permaculteur Pierre-Alain Indermühle :

Pierre-Alain ouvre ainsi la possibilité que tout agriculteur, quelles que soient ses méthodes, est dans une forme de soin. Le soin étant fondamentalement relationnel, il est cependant forcément sélectif – il n'est pas possible de prendre soin de tout et de la même manière. Pour l'entrepreneur-thérapeute, le problème réside, plutôt, dans ce que ces agriculteurs se focalisent uniquement sur la santé de ce qui va être commercialisé, au détriment de la santé globale de l'écosystème et, souvent, de leur propre santé.

Le soin demeure ainsi un « dénominateur commun » entre différentes formes d'agriculture. Mais pour celui qu'elle qualifie d' « entrepreneur-thérapeute », il importe de le porter au-delà de ce qui est la source du revenu. Dans une hybridation de plusieurs univers, scientifique et spirituel, il témoigne d'une sensibilité et d'une communication avec les non-humains de l' « organisme agricole ». C'est également de sensibilité et d'attentions aux non-humains, animaux et matières, que les éleveurs font preuve dans leurs pratiques de la traite.

2.2. La traite du lait : entre attention aux matières et attention aux animaux

On peut considérer la traite comme la première étape de l'élaboration du fromage, une étape stratégique pour les fabrications au lait cru, car le lait s'y charge des bactéries, levures et moisissures qui interviendront lors de la transformation du lait et de l'affinage du fromage. Les travaux de microbiologistes sur les filières de terroir ont montré l'importance des choix et pratiques des éleveurs sur le niveau et la nature de la flore microbienne du lait comme le type d'installation de traite, les opérations de lavage de cette installation ainsi que de la mamelle (Michel et al., 2001) ; et accompagné dès lors les producteurs dans la recherche d'une « maîtrise, entre risques et bénéfices » (Montel et al., 2012, 2014). La traite est en effet le

moment-clé de l'ensemencement du lait dans les bactéries qui participent ensuite aux qualités gustatives du fromage, mais aussi celui de potentielles contaminations par des bactéries pathogènes. Quand la femelle, vache, brebis ou chèvre, est atteinte d'une infection, le lait peut être contaminé par des bactéries susceptibles de provoquer des infections chez les humains comme la brucellose³¹⁷ ou les intoxications par les entérotoxines des staphylocoques dorés. Le lait peut aussi être contaminé pendant les opérations de traite par des bactéries présentes dans l'environnement comme *Listeria monocytogenes* (fèces, terre...) ou des souches pathogènes de salmonelles (eau...) qui se développent aussi parfois dans les tuyaux de la machine à traire.

La traite constitue un ensemble complexe d'opérations lors de laquelle se croisent et se rassemblent un ensemble d'entités hétérogènes : producteurs et productrices, fourrages, animaux, microorganismes, machines et produits ; et des matières vivantes et inertes : lait, lactosérum, fèces, terre, inox.... Les producteurs mobilisent, enrôlent et aussi parfois écartent ces différentes entités : elles participent à ensemercer le lait en une flore microbienne variable, de la composition de laquelle dépend le succès de la transformation fromagère mais aussi la salubrité des fromages fabriqués. En somme, on peut leur reconnaître une forme d'« agentivité » ou selon les mots de R. Barbier et M. Trépos (2007), une « agence (*agency*), en tant que contribution au cours d'action » distribuée entre ces « différentes instances, humaines et non-humaines, parallèlement ou successivement, de manière coopérative ou conflictuelle » (p.37-38). Ils constituent finalement, dans les termes de la sociologie de la traduction, un collectif hybride.

Je décris ici comment les producteurs et productrices, ainsi que les autres vivants et objets impliqués pendant la traite, participent à mettre en œuvre les conditions idoines pour obtenir le « lait qui convient ». Après une présentation du déroulement de la traite et de ses différents agents, je réaliserai une recension non exhaustive des actes qui tout au long de cette étape sont orientés par un souci d'élimination de la saleté. Enfin, je décrirai les pratiques de soin pour les vivants et non-vivants de la ferme.

2.2.1. Vaches, chèvres, bactéries, lavette et machine à traire : les agents de la traite

Pendant la traite, de nombreux êtres vivants sont en présence : des animaux élevés pour leur lait, des mouches, des microorganismes invisibles, des humains. Ces derniers utilisent différentes machines : une machine à traire, munie de faisceaux ou « griffes » branchés sur les

³¹⁷ Les brucelloses sont devenues très rares en France depuis 1990. Voir lexique

pis, et prolongé par des tuyaux qui amènent le lait jusqu'au tank ; un pot trayeur, également muni de « griffes » ; tandis que pour la traite à la main, ils traient directement dans des seaux, avant de transvaser le lait dans des bidons munis de filtres.



Figure 15 : Récipients pour le transport du lait.

En fonction de la distance entre le lieu de traite et l'atelier de fabrication, certains producteurs s'adjoignent différents outils pour transporter le lait, comme les bidons de lait (photo de gauche), ou une « boule à lait » très répandue l'été en Auvergne lorsque les vaches sont dans les pâturages d'altitude les plus éloignés de l'exploitation, (photo de droite). Photos : autrice

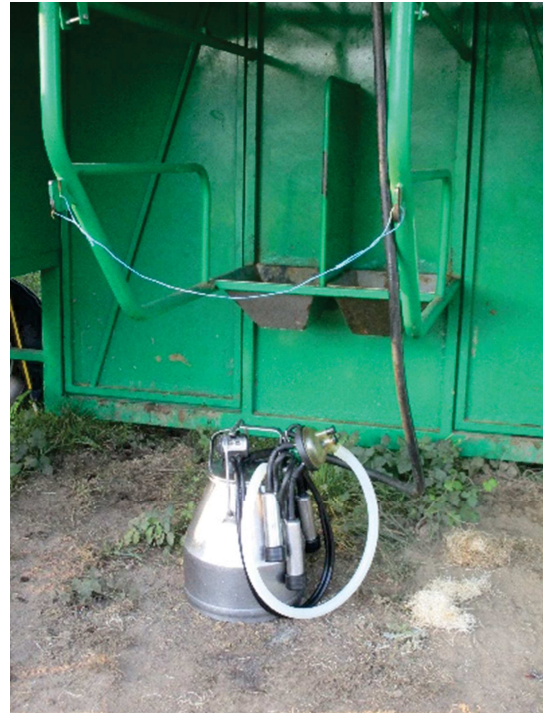


Figure 14: Traite au pré.

Ce pot trayeur comporte quatre faisceaux, qu'on branche sur les pis des vaches. Il est relié à un système d'aspiration du lait actionné par une pompe. Photos: autrice.



Figure 17 : Salles de traite.

Deux salles de traite : elles comportent des « postes » de traite munis de faisceaux trayeurs, et en haut deux tuyaux : l'un, par un système de dépression actionné par une pompe, permet l'aspiration du lait et son transfert du lait jusqu'au tank situé dans la laiterie voisine. Photos : autrice



Figure 16 : Transfert du lait

Le lait fait l'objet ici de deux transferts successifs : pendant la traite, du pot trayeur jusque dans les bidons, puis au retour à l'atelier de fabrication, afin de le filtrer. Photo : Autrice

Avant de commencer la traite, les éleveurs chaussent souvent une paire de bottes pour la traite et la circulation dans la ferme, distincte des chaussures portées dans l'atelier de fabrication ; dans les élevages de vaches, ils revêtent une combinaison de travail ou « cotte » pour protéger leurs vêtements des éclaboussures des déjections des animaux. Avant de brancher les faisceaux, des outils et des produits de nettoyage permettent de se débarrasser de la matière organique qui macule parfois les pis des vaches : lavettes en tissu, pelote de fibres de bois appelée « laine de bois » qui nettoie sans mouiller, produits qualifiés de « pré-trempage » ou de « mousse »³¹⁸. Ces produits de nettoyage sont pour la grande majorité désinfectants : certains conseillers ou producteurs témoignent de la difficulté à trouver des produits qui nettoient mais ne désinfectent pas. En Auvergne, certains éleveurs et éleveuses utilisent d'ailleurs des gants fins pour éviter les gerçures causées par les lavettes individuelles des vaches trempées dans un seau d'eau chaude et de produit désinfectant. D'autres produits sont appliqués après la traite pour prendre soin des mamelles des animaux, hydrater et recouvrir d'un film gras pour éviter les gerçures comme la « graisse à traire » ou des baumes fabriqués par des éleveurs et éleveuses. Ce sont surtout des produits de « post-trempage » avec des propriétés désinfectantes afin d'éviter que des bactéries remontent le long du canal par lequel s'écoule le lait encore ouvert après la traite, et ainsi éviter les infections de la mamelle.

La traite peut se dérouler dans différents espaces. Dans les exploitations caprines, c'est souvent sur des quais à l'extrémité du bâtiment d'élevage, plus rarement dans une pièce dédiée. En hiver, dans les exploitations bovines, c'est plutôt dans une salle de traite accolée au bâtiment d'élevage ou bien dans une installation mobile appelée « cabane de traite », alors abritée dans le bâtiment. L'été, lorsqu'ils mènent les vaches dans des pâturages éloignées des bâtiments d'élevage, certains éleveurs déplacent la cabane de traite en extérieur. Couplées à une machine à traire, salles et cabanes de traite constituent l'essentiel des installations de traite chez les producteurs fromagers fermiers du Puy-de-Dôme et du Cantal. Elles ont remplacé la traite dite « à l'étable » ou traite entravée, où les animaux restent attachés dans l'étable tandis que le trayeur se déplace de vache en vache et branche les faisceaux de traite connectés à un pot trayeur ou à un tuyau, le lactoduc, directement relié au tank à lait ou à la cuve de fabrication. Alors que la traite entravée oblige l'éleveur à des flexions répétées, la salle de traite lui permet de se tenir debout en contrebas du quai de traite où se placent les animaux.

³¹⁸ Ces pratiques de nettoyage sont absentes de la plupart des élevages de petits ruminants, chèvres ou brebis (voir §2.2.2)

Le déroulement de la traite elle-même est une succession de tâches : distribution d'aliments aux animaux, entrée du troupeau sur le quai de traite, nettoyage des pis à la main (qui permet aussi de stimuler la traite), branchement et débranchement des faisceaux (aussi appelés « pose » et « dépose »), sortie des animaux. Participer à la traite permet de se rendre compte de la concentration que requièrent ces tâches, qui durent souvent, au total, plus d'une heure. Un exemple parlant est donné par Pierre, 47 ans, associé avec trois autres personnes dans une exploitation comptant près de quatre-vingts chèvres à la traite. Le jour de ma visite, ils sont deux associés à réaliser la traite dans une salle munie de deux quais. D'abord, ils distribuent du « grain » dans les mangeoires individuelles. Pierre va ensuite dans le bâtiment adjacent où sont logées les chèvres et ouvre le passage pour faire avancer douze d'entre elles sur un des quais. Fanny prend le relais et branche les faisceaux aux mamelles d'une chèvre sur deux. Quand celles-ci sont traites on les « débranche » pour brancher les six chèvres en attente. Pendant ce temps, Pierre fait descendre les chèvres traites de l'autre quai et va chercher douze autres chèvres. Cette organisation et ce défilé se poursuivent jusqu'à ce que l'ensemble du troupeau soit passé à la traite. Pierre décrit l'intérêt de cette répartition des rôles :

Généralement on est deux. Ce qui nous permet à un d'être que sur la pose et la dépose en ce moment, il s'occupe des griffes, donc il a une surveillance, et l'autre fait des manipulations d'animaux.

La séparation des tâches permet d'exercer une « surveillance » de la traite : on vérifie le bon écoulement du lait, s'il « coule rouge », ce qui marquerait la présence de sang, l'absence de décrochage d'un faisceau... Il s'agit à la fois de recueillir le lait en évitant les « accidents » qui pourrait venir le contaminer par des traces de matière organique, s'assurer de la bonne santé des femelles traites, et si le décrochage des faisceaux n'est pas automatisé, les enlever quand il n'y a plus de lait dans les trayons pour éviter d'abîmer les trayons par un excès d'aspiration (qualifié de « sur-traite »). La surveillance est à la fois celle de la qualité du lait trait, afin qu'il demeure un aliment propre à la transformation fromagère et la consommation alimentaire, et celle pour la santé des animaux, afin de détecter des éventuels signes de maladie et de maintenir les mamelles en état.

Systématiquement, les éleveurs mettent de côté le lait de certaines femelles : quand elles viennent de mettre bas et produisent du « colostrum », un liquide riche en anticorps, celles avec un taux de cellules élevé, chez qui le producteur peut suspecter une infection et la présence

d'une bactérie indésirable ou encore celles sous traitement antibiotique, dont le lait est réglementairement écarté de la consommation humaine. Un éleveur de vache ayant adopté la « monotraite » (une seule traite par jour) laisse les veaux rejoindre les vaches pour qu'ils vident les pis après la traite et prévenir ainsi l'occurrence de mammites³¹⁹. Dans certaines exploitations, en particulier celles où se succèdent différents trayeurs suivant les jours, un système de codes couleur est mis en place à l'aide de peinture ou de collier, pour identifier et séparer les animaux et leur lait. A la fin de la traite, c'est le moment du nettoyage, du matériel de traite (machine, pot, seau). Les quais sont nettoyés à l'aide d'un jet ou d'un balai ; les manchons* à l'extrémité des faisceaux de traite sont rincés à l'eau ; les éventuelles lingettes en tissu utilisées pour nettoyer les pis mises à tremper puis au lave-linge (voir ci-après §2.2.2).

L'action pendant la traite est rythmée par la répétition d'opérations et de gestes, prise dans un mouvement permanent et de multiples sollicitations sensorielles : le bruit, dominé par l'aspiration de la machine à traire, auquel se rajoutent parfois les encouragements et interjections des éleveurs et les meuglements ou des bêlements ; les odeurs, celles des bêtes, de leurs déjections, du foin ; la moiteur ; les contacts volontaires ou accidentels avec les animaux (pis, queue, pattes, ventre)

La « traite qui convient » aux éleveurs est une traite calme. Pour Marc, c'est important de ne pas être stressé et de rester concentré sur la traite. Les animaux le ressentent : quand les vaches « sont bien », elles « bousent » moins. Pierre, désignant ses chèvres, explique :

Justement si elles donnent des coups de patte, on va se dire : "là, elle a quelque chose qui la gêne, il y a quelque chose qui va pas". Mais sinon, [il y a] des mouches...il y a quelque chose qui la gêne [...] Tu vois les chèvres qui ruminent là... calmes, tranquilles, c'est pas un stress. Nous c'est ce qu'on recherche, au niveau de la traite, c'est le calme.

La tranquillité ne dépend pas que de l'application du producteur, mais aussi des autres vivants de l'environnement, des plus gros, comme les vaches, les chèvres et les brebis, aux plus petits, comme les mouches. Selon les jours, les animaux se bousculent, certains refusent de se faire nettoyer les pis ou brancher les griffes, donnent des coups de patte, décrochent les griffes qui

³¹⁹ La monotraite, une option technique qui représente d'alléger l'astreinte quotidienne de la traite, est souvent soupçonnée par les producteurs et leur environnement technico-professionnel d'augmenter les taux de cellules dans les laits de vache et le risque infectieux. Voir Produire Bio. 26 avril 2022. *La monotraite en élevage bovins lait : Vers une nouvelle pratique du métier* [en ligne] (consulté le 14/07/2022). <https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/la-monotraite-en-elevage-bovins-lait-vers-une-nouvelle-pratique-du-metier/>

tombent par terre et dans le pire des cas, dans une bouse (sur l'ensemble de mes observations, j'ai assisté une seule fois à un incident de ce type). Pour éviter que les mouches n'agacent les vaches, Théo et Pauline ont installé un brumisateur dans la salle de traite. Un soir, Michel, 53 ans, producteur fermier en Saint-Nectaire, revient de la traite au pré. Fin mai, il fait déjà chaud, il y a des mouches, les vaches sont donc nerveuses. L'une a tout renversé, l'obligeant à l'attacher par le nez. Il regrette son geste mais le commente : « c'est la vache ou toi, et par la force ça ne marche pas, elle est plus forte. A ce moment-là, l'hygiène et le microbisme tu oublies »³²⁰. Il nous rappelle ainsi que la traite est d'abord une rencontre avec des animaux parfois récalcitrants à donner leur lait. Dans le corps-à-corps pour maîtriser l'animal, la vigilance pour écarter du lait les matières organiques susceptibles de le contaminer en microorganismes indésirables devient secondaire.

Limiter le stress des animaux permet aux éleveurs de gagner en facilité et en temps de travail en s'économisant des gestes de contention des animaux et le nettoyage de leurs déjections. Car l'attention aux matières organiques, en particulier les fèces, est omniprésente pendant la traite : il s'agit d'éviter le contact du lait avec des microorganismes indésirables.

2.2.2. Le lait et la bouse : éviter le contact

Traire, c'est obtenir d'un animal une matière organique comestible en la préservant autant que possible du contact avec les nombreuses autres matières vivantes indissociables de l'élevage (boue, terre, fèces, poussière, biofilms* dans les tuyaux de la machine à traire) et ce tout particulièrement dans les élevages de vaches, dont les fèces liquides salissent facilement les animaux et leur environnement. Ces derniers sont un réservoir de coliformes, des bactéries présentes dans les intestins parmi lesquelles peuvent se retrouver des bactéries pathogènes comme *Escherichia coli* tandis que la terre est souvent suspectée de contenir des *Listeria monocytogenes*. Circonscrire les fèces, la terre et la boue, c'est essayer de limiter le passage de possibles pathogènes dans le lait alors que la traite est inexorablement marquée par la proximité entre ces matières organiques non comestibles et la matière comestible qu'est le lait.

Eviter le contact, nettoyer, permet ainsi de traire un « lait propre ». Les limites diffèrent suivant les élevages pour définir la présence acceptable de ces matières organiques sur les animaux et

³²⁰ Le microbisme, notion utilisée par des microbiologistes spécialistes des écosystèmes microbiens laitiers, désigne l'ensemble de la flore microbienne présente dans un milieu (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021). Le terme a été appropriée par certains éleveurs particulièrement informés des recherches menées par les microbiologistes du réseau technique Fromages de terroir.

dans le lieu de la traite. En juillet 2019, j’assiste à la traite dans une exploitation du Puy-de-Dôme. Théo, 26 ans, traite ce jour-là 36 vaches dans une salle de traite à deux quais. Une vache commence à déféquer, il passe alors le jet sur les murs pour laver les projections de bouses. D’abord gêné pour s’exprimer, il explique qu’il évite normalement de le faire, car le jet projette de l’eau partout mais si trop de vaches ont bousé, il est obligé. Pour lui, une « bonne traite » serait sans bouses, mais certaines vaches défèquent systématiquement. Ce n’est pas lié qu’au stress mais aussi à des « caractères » : une vache bouse systématiquement lorsqu’elle se sent poussée par les autres et « c’est parti », les autres enchaînent...

Les éleveurs prêtent ainsi attention à maintenir propre le lieu de la traite, à l’intérieur comme à l’extérieur. Ainsi, pendant une traite dans un pré, Marc, producteur fermier en Ariège, enlève avec une pelle les bouses devant la cabane de traite : il n’apprécie pas de travailler « dans la merde ». Les vaches elles-mêmes peuvent être qualifiées de « propres » ou « sales » en fonction de la présence de matière organique (bouse, boue, parfois mêlées de poussières et de brins de paille ou de foin...) sur leurs membres postérieurs et/ou sur les mamelles³²¹. Une vache « sale » est donc plus susceptible de transmettre des bactéries pathogènes au moment de la traite, par un contact entre lait et bouse sur la mamelle. Marc, que j’ai déjà cité pour son souci d’une traite sans stress et sans bouse, explique :

Bon il y a quelques cochonnes, qui arrivent à se coucher dans les bouses, même en étant dehors. C’est toujours les mêmes. De toute façon, tu le sais. C’est rigolo parce que c’est un peu familial quoi. Il y a une lignée familiale.

Comme Marc, les autres éleveurs remarquent bien souvent que certaines vaches sont plus « sales » que d’autres et manifestent une forme de récalcitance à la traite.

³²¹ Voir notamment le référentiel de l’Institut de l’élevage sur la « propreté des membres chez la vache laitière » (« propre », « peu sale », « sale » et « très sale ») qui s’appuie sur une évaluation visuelle de l’extension et de l’épaisseur des traces de matière organique sur les membres postérieurs, en particulier, sur les pattes et le jarret. Institut de l’Élevage. 6 août 2012. *Grille de notation de la propreté des membres chez la vache laitière*. [en ligne] (consulté le 30/06/2022). <https://idele.fr/detail-article/grille-de-notation-de-la-proprete-des-membres-chez-la-vache-laitiere>

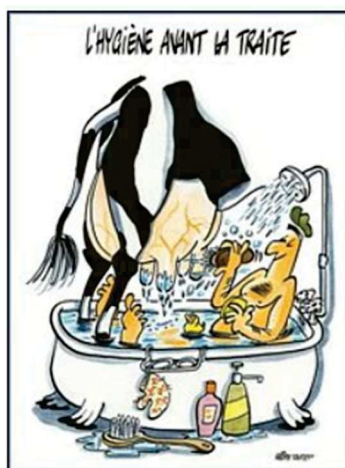


Figure 18: L'hygiène avant la traite.

Ce dessin humoristique représente un idéal d'hygiène de traite en mettant sur le même niveau les gestes de nettoyage des mamelles de la vache et ceux de l'éleveur pour son hygiène intime. Source : Institut de l'élevage. 3 juin 2015. La traite, une étape clé pour maîtriser les mammites

Le nettoyage des vaches se limite cependant à celui des trayons des vaches avant la traite. Il appartient à un répertoire plus large d'actions qualifié d'« hygiène de traite », un terme plus répandu en Auvergne qu'en Ariège, très présent dans le vocabulaire des techniciens et structures d'accompagnement de l'élevage. Une page du site internet de l'Institut de l'élevage récapitule les « bonnes pratiques d'hygiène et de traite » pour prévenir les mammites, parmi lesquelles tirer et observer les premiers jets de lait à la main avant de brancher les faisceaux, pour éliminer d'éventuelles bactéries dans le lait contenu à l'extrémité du canal du trayon et détecter les mammites ; l'application de produits sur la mamelle après la traite ; le lavage et la désinfection des accessoires utilisés ; le nettoyage et l'entretien de la machine à traire³²². Pour Romain, producteur fermier de Salers dans le Cantal, l'hygiène de traite est une étape indispensable pour contrôler les microorganismes du lait : « Si l'hygiène de la traite elle est pas bonne, derrière tout est pas bon. Et...ça fait que proliférer... »³²³.

Pour certains éleveurs, le nettoyage des trayons s'arrête au pis alors que d'autres remontent jusqu'à son attache* sur la mamelle. Cette différence d'appréciation révèle la limite que l'éleveur ou l'éleveuse pose à la matière organique en définissant ce qui doit être nettoyé et ce qui peut rester « sale », entre les pis, la mamelle et le jarret de l'animal. Cédric, 35 ans, producteur fermier en Saint-Nectaire, nettoie la mamelle jusqu'à son attache pour éviter que de la bouse séchée ne tombe dans les manchons* de la machine, surtout en hiver, quand les vaches

³²² Institut de l'élevage. 3 juin 2015. *La traite, une étape clé pour maîtriser les mammites* [en ligne] (consulté le 30/06/2022). <https://idele.fr/detail-article/la-traite-une-etape-cle-pour-maitriser-les-mammites>

³²³ Entretien, avril 2019

sont logées dans l'espace réduit du bâtiment d'élevage et se couchent parfois dans leurs bouses. Si la différence de saleté des vaches entre hiver et été est une observation largement partagée par les éleveurs, elle tend cependant à s'inverser en Auvergne. Les derniers étés ont été frappés par des sécheresses, où les vaches cherchaient l'ombre dans les prés, et de ce fait restaient souvent au même endroit : les vaches se couchent sur des portions salies de bouses et sont parfois aussi sales qu'en hiver. En Auvergne, le nettoyage des pis va très souvent de pair avec une désinfection, mais c'est beaucoup moins systématique parmi les éleveurs de vaches d'Ariège. Deux d'entre eux nettoient la mamelle avec de la laine de bois pour éviter de désinfecter et préserver la flore microbienne, tandis que dans une autre ferme, avec cinq vaches traitées à la main, l'éleveur et l'éleveuse observent d'abord si le pis est sale et utilisent du foin voire exceptionnellement de l'eau, pour frotter la mamelle. Ils semblent attentifs à discerner des matières sèches (foin, poussière...) jugées relativement inoffensives des fèces plus liquides dont le contact avec le lait le disqualifie pour la fabrication. Ils se situent loin de la « phobie du sale, de la bactérie » et ne dramatisent pas « si le lait est en contact avec une bactérie dont on veut pas » car il y a « un équilibre [...] dans le lait, qui va faire aussi que il n'y a pas que ça dedans ».

L'expérience subjective de la propreté et de la saleté est ainsi intimement liée aux rapports entretenus par les éleveurs avec les microorganismes. Ainsi Rose, productrice fermière retraitée en Ariège qui estime être « dans cette notion d'hygiène, (*insistant*) d'hygiène hygiène qui sort tout », a vécu un épisode de contamination par *Listeria monocytogenes* qui l'a renforcée dans son « obsession de l'hygiène ». Elle se questionne :

C'est vrai que...où s'arrête le propre où s'arrête le sale dans une ferme c'est un peu compliqué. Je voulais passer au karcher l'auge des vaches deux ou trois fois par an. Pour moi c'était important. [...] Et ne serait-ce qu'admettre de [ne] plus nettoyer la cour régulièrement comme je le faisais, ça a été dur pour moi.

(entretien, août 2020)

Son extrême vigilance pour le nettoyage allait bien au-delà des mamelles, pour s'attacher à tout l'environnement des vaches. Nettoyer, c'était d'abord maintenir un environnement « propre », pour éviter que les vaches se salissent, une habitude qu'elle a eu du mal à partager avec ses associés. Rose rend compte de différentes perceptions et conceptions de l' « hygiène » : ce sont d'une part des choses que son associé « ne voit pas » et d'autre part différentes appréciations du périmètre des espaces ou des objets à soumettre au nettoyage. Son témoignage rend compte

de sensibilités et d'expériences différentes, la part du genre et de l'éducation reçue jouant sans doute un rôle dans cette diversité des façons d'appréhender et de traiter les matières présentant des risques de contamination. Mais il ne s'agit pas de dire que l'« obsession pour l'hygiène » de Rose serait le degré le plus élevé dans une appréciation linéaire de l'hygiène qui opposerait aux gens « sales » les tenants d'un certain hygiénisme : elle révèle plutôt l'extension du domaine du nettoyage à un périmètre grandissant des objets et des lieux qui doivent être lavés des matières organiques.

Nettoyer les mamelles est une pratique nettement moins courante dans les élevages de petits ruminants, chèvres ou brebis, dont les déjections le plus souvent sèches, maculent rarement les mamelles. Pierre utilise exceptionnellement des lingettes désinfectantes « si jamais il faut nettoyer une chèvre qui par exemple, aurait vraiment la diarrhée, qui a une mamelle sale ». La présence plus limitée de matières organiques indésirables n'exclut pas des attentions particulières des éleveurs pour préserver le lait des contaminations par des microorganismes potentiellement pathogènes. Boris, producteur fermier en Ariège, est opposé à la désinfection systématique afin de garder une flore microbienne et gagner en typicité, mais proscrit de transformer le lait d'une chèvre malade, ou qui aurait été en contact avec des fèces. Il explique :

Il faut faire attention, ça veut pas dire que tu...tu mets du lait mammiteux ou que tu...fais tremper des crottes de chèvre pour donner du goût dans le lait. Ou que tu laisses traîner ton lait. Il faut laisser passer les bonnes choses.

(entretien, août 2019)

Les attentions particulières mises en œuvre par l'éleveur pour préserver le lait des contaminations sont justifiées par le souci de laisser passer les « bonnes choses », à savoir, les microorganismes utiles à la transformation fromagère. Ainsi, les pratiques d'hygiène peuvent être définies comme un ensemble d'actes destinés à prévenir le contact du lait avec des matières qui pourraient venir transmettre des microorganismes indésirables, et recouvrent des pratiques de nettoyage et de désinfection. Cette mise à l'écart des matières organiques indésirables, en particulier les fèces animales, cible des surfaces ou des lieux plus ou moins étendus, des mamelles jusqu'à l'environnement large des animaux dans l'exploitation. Elles sont intimement liées aux connaissances et aux rapports qu'entretient chaque producteur ou productrice avec la vie microbienne du lait, dans l'expérience subjective des alertes sanitaires et des dispositifs territorialisés de surveillance des microorganismes pathogènes (voir 3.2.3 ci-dessous et chapitre 5).

Mais les pratiques d'hygiène ne résument pas l'ensemble des attentions mises en œuvre par les éleveurs pendant la traite pour éviter la contamination par des microorganismes potentiellement pathogènes : à des attentions pour les matières se rajoutent aussi des attentions pour les animaux.

2.2.3. « Indices » ou « critères » de l'état de santé des animaux

Dans les élevages laitiers, la traite est l'occasion d'un contact proche avec les vaches, chèvres ou brebis, pendant laquelle les éleveurs peuvent vérifier l'état de santé de l'ensemble des animaux du troupeau laitier³²⁴. Ils font alors preuve de capacités de perception qui combinent des connaissances issues d'un apprentissage technique avec une sensibilité à certains indices, forgée dans l'expérience de l'élevage et la proximité affective avec les animaux (Salmona, 1994).

Lors de la traite proprement dite, qu'elle soit réalisée à la main ou à la machine, le trayeur ou la trayeuse est en contact avec la mamelle et peut sentir un pis dur ou de la chaleur, indices d'une mammite. Jean, 55 ans, éleveur de vaches en Ariège, enlève les premiers jets de lait à la main et les recueille dans un bol de couleur noire pour observer la couleur du lait, la présence d'un grumeau, qui pourraient l'alerter sur un début d'inflammation. Célya, éleveuse de chèvres dans le même département, explique :

Par exemple, sur un truc tout bête c'est la listéria. La listéria, si tu as des chèvres porteuses, elles expriment souvent la listériose, et la listériose c'est quelque chose qui se repère très très vite, c'est une maladie hyper typique, qui a des symptômes qui peuvent être mélangés avec aucune autre maladie.

(entretien, août 2019)

Avec une formation en BPREA caprin et sept années d'expérience d'un troupeau, Célya connaît les « faiblesses » spécifiques de ses chèvres et est capable d'interpréter certains « indices » :

Je les connais, je sais quelle faiblesse a chacune, je sais ce qu'il faut surveiller chez chacune, je... détecte, enfin j'ai un sixième sens, je sais quand une chèvre va faire une mammite avant

³²⁴ La thèse de Jules Hermelin a cependant montré que l'arrivée du robot de traite a substantiellement transformé le rapport des éleveurs à leurs animaux : la traite ne se déroule pas à un ou deux moments dans la journée mais en continu, et l'éleveur observe l'état du troupeau à travers les chiffres enregistrés par la machine plutôt que par l'observation et le contact direct avec les vaches. Je n'ai toutefois pas visité des exploitations avec des robots de traite, encore peu répandues parmi les producteurs fermiers des territoires de l'étude.

qu'elle la fasse. [...] Quand tu les sors, je sais qu'une telle, normalement elle est toujours devant les autres, là, elle est derrière, elle traîne. Ou elle se fait taper par les autres derrière en chèvrerie. Il y a tellement d'indices. Puis, pire que ça, c'est que mes chèvres, quand elles sont malades elles viennent me voir pour me dire qu'elles sont pas bien...

Lors de la visite de la ferme, j'observe en effet, alors que Célya désigne chacune des chèvres par leur nom, explique leurs liens de filiation et raconte des anecdotes sur plusieurs d'entre elles, que les chèvres se rapprochent d'elle, à la recherche d'une caresse. Célya a donc développé ce qu'elle qualifie de « sixième sens », par lequel elle qualifie une aptitude à repérer et interpréter un faisceau d'« indices » de l'état de santé de ses chèvres. Ces indices, ce sont des perceptions, comme un pis dur, des comportements que suite à son apprentissage technique en BPREA, elle identifie comme typiques d'une maladie ou qui s'éloignent de la conduite habituelle des chèvres. A leur contact, elle a en effet formé une capacité de lecture de chacune d'entre elle et noué des relations dans lesquelles elles viennent lui signaler une éventuelle gêne. Le soin émerge dans une relation d'interconnaissance mutuelle entre les animaux et l'éleveur, ce que Cristina Grasseni (2007a) a également relevé chez les éleveurs de vaches de la race Brune des Alpes³²⁵.

Pierre rend aussi compte de cette attention intuitive et fondée sur une forte proximité aux animaux dans l'élevage où il est associé. Les personnes en charge de la traite ont une « observation de la mamelle » à la décroche des faisceaux de traite, voient « s'il y a des indurations, [...] s'il y a des blessures ». Il m'explique également le choix d'une « traite avant » où les chèvres regardent vers l'allée centrale et font ainsi face aux éleveurs. Cela permet aux éleveurs d'observer leur tête : « on voit pas mal de choses dans leur tête, leur regard » et « une chèvre qui est pas bien, on le voit aussi dans son attitude au niveau de la tête ». Ils sont aussi attentifs à l'aspect du pelage, variable selon les saisons, et remarquent s'il est plus ou moins brillant qu'attendu à cette période. Pendant la traite, Pierre m'explique que leurs propres « critères » sont différents d'autres plus normalisés (comme un test fondé sur l'observation de la couleur des muqueuses de l'œil). Il m'explique :

Donc on se met des critères qui sont nos propres critères. S'ils sont bons, s'ils sont mauvais, c'est compliqué à dire, souvent compliqué à expliquer et à développer chez d'autres, chacun met

³²⁵ « One breed inspector claimed that he can see what is wrong with one of his animals before it becomes apparent even to the vet's eyes: 'I can tell from the way she looks at me . . . ' » (Grasseni, 2007a, p. 42)

un petit peu son regard en plus, mais moi par expérience, je vois que ça fonctionne. [...] nous on a un critère, qui nous dit "Ah tiens, là, c'est pas normal".

(entretien, juillet 2020)

Pour cet ancien technicien caprin, ces « critères » émergent de l'observation répétée des chèvres, sont propres à chaque élevage et sont partagés entre les différentes personnes en charge de la traite (perceptible par l'usage indifférencié du « on » et du « nous »). Ils permettent d'évaluer l'écart à un état normal et connu de l'animal, par une observation minutieuse de différentes parties du corps (mamelle, tête, pelage...). L'emploi du terme « critère » pourrait traduire cette attitude d'observation méticuleuse et ordonnée, différente de celle de Célya qui de son côté est plus orientée vers la perception intuitive d' « indices ».

Dans la proximité avec les animaux de la traite, les éleveurs construisent ainsi des « critères » ou des « indices » à l'appui de leurs perceptions sensorielles. Dans une étude des compétences mises en œuvre par les commissaires-priseurs et les récupérateurs d'Emmaüs, Christian Bessy et Francis Chateauraynaud qualifient de « prises » les repères des acteurs pour évaluer la valeur des objets qui offrent des « plis », des saillances, par lesquels les acteurs les saisissent et opèrent ensuite des allers-retours entre leurs sensations et des jugements (Bessy et Chateauraynaud, 2014). Les prises émergent dans un « corps-à-corps » où le corps des acteurs est étendu aux objets et réciproquement : « le corps des objets est engagé avec celui des personnes » (p.321). Les notions de « prise » et de « corps-à-corps » nous aident à penser les repères des éleveurs laitiers pour suivre la santé du troupeau. Ils forgent des compétences humaines en prise directe avec les animaux et des capacités de ceux-ci à laisser percevoir voire signifier leur état aux éleveurs. Construites dans la co-présence et le corps-à-corps quotidiens avec l'animal, elles sollicitent les sens et notamment le regard en plus de savoirs techniques issus d'un apprentissage formel. Elles s'appuient éventuellement sur des mesures et des instruments de même que sur la répétition des observations dans le temps long. Pour Michèle Salmona (2010), le raisonnement des éleveurs appartient à l' « intelligence de l'action sociotechnique », il utilise la rationalité aussi présente dans le raisonnement scientifique mais se fonde aussi sur la « sensualité » et l'empathie ». Par référence au travail de G. Simondon, elle décrit ainsi une « activité de diagnostic [qui] renvoie à des opérations de recueil d'informations, des opérations intellectuelles, mais également à une certaine empathie, certaines caractéristiques de la personnalité, construites très tôt dans la petite enfance, et à certains apprentissages intellectuels précoces, corporels, affectifs, sensuels » (Salmona, 2010).

C'est cette intelligence pratique qui mêle rationalité, sensations et empathie, que les éleveurs laitiers développent pour suivre les variations de santé de chaque animal de leur propre troupeau. Ce « savoir-sentir », en référence au « savoir-voir » des fromagers décrit par Fanny Chrétien et ses co-auteurs, rappelle également la description par Cristina Grasseni des compétences d'éleveurs laitiers du nord de l'Italie (Chrétien et al., 2020; Grasseni, 2007a). Leurs analyses s'appuient sur la notion de « vision professionnelle » développée par l'anthropologue Charles Goodwin. Cristina Grasseni décrit le processus d'apprentissage ou « *enskilment* » de juges et d'éleveurs des vaches de race Brune des Alpes qui leur permet de qualifier les animaux du troupeau au regard d'un schéma de sélection collectif. Pour elle, « *la vision experte de l'éleveur n'est jamais détachée d'une certaine dose de multisensorialité, en particulier du toucher. Le toucher et la vision fonctionnent ensemble dans certains cas* »³²⁶ (comme toucher la mamelle pour vérifier sa température et une éventuelle inflammation). L'acquisition de cette « *vision experte* » nécessite « *l'intégration de l'expérience personnelle, l'avis de pairs de confiance et une information technique par la littérature spécialisée* »³²⁷.

La singularité de l'apprentissage du métier dans un contexte donné a également été relevée par Fanny Chrétien, Jean-François Métral et Paul Olry (2020) pour décrire l'apprentissage d'un « regard fromager » dans deux filières fromagères d'appellation d'origine protégée spécifiques, Comté et Salers. Les auteurs analysent le processus au regard de la dualité entre une « vision professionnelle partagée » fondée sur « des savoirs disciplinaires, technologiques et scientifiques » et « socialement construit[e] » au sein d'un « collectif de pairs » ; et des « regards professionnels spécifiques » qui « se constitue[nt] dans des façons singulières, appropriées, de penser et d'organiser son activité de fabrication » (p.3). Pour les auteurs, le regard fromager s'appuie sur une « conceptualisation » actualisée « au contact de la matière et par la rencontre avec l'expérience des pairs » (p.5).

Ces travaux montrent ainsi la coexistence d'un apprentissage social, collectif, du regard professionnel au sein de communautés de pratiques, et d'autres plus spécifiques des éleveurs et fromagers en interaction avec un troupeau, du lait, des fromages, des microorganismes. Pour les éleveurs et producteurs fermiers de ce travail, la formation d'un « savoir-sentir » de la santé des animaux relève plutôt d'un apprentissage spécifique à chaque élevage dans l'intimité entre

³²⁶ « *The breeder's skilled vision is never detached from a certain amount of multisensoriality – especially from tactility. Touch and vision work together in certain cases* » (Grasseni, 2007a, p. 41).

³²⁷ « *It requires curiosity, good memory for often contradictory results and the capacity to integrate personal experience, advice from trusted peers and technical information from specialised literature* » (Grasseni, 2007a, p. 43)

hommes et animaux de la traite. En effet, si on peut retrouver entre les différentes fermes des éléments d'évaluation communs de dérèglements de santé (un pis dur, une mamelle chaude), ils ne font pas l'objet d'une évaluation normée par une grille universellement partagée, et la plupart des « indices » ou « critères » émergent d'abord de l'expérience quotidienne des éleveurs au contact de leurs troupeaux et de la connaissance singulière de chaque animal.

Par la mise en jeu d'un « savoir-sentir » pendant la traite, les éleveurs suivent la santé des animaux et s'assurent de préserver le lait d'éventuels microorganismes indésirables. Cette préoccupation demeure présente tout au long de sa transformation du lait en fromage, qui fait l'objet de la prochaine section.

3. Fabriquer, nettoyer, percevoir : travailler avec les microorganismes en se gardant des indésirables

Dans la transformation fromagère se tissent des liens entre les fromagers et les microorganismes laitiers : tout l'enjeu pour les producteurs est de s'appuyer sur le travail des microorganismes, indispensables pour transformer le lait en fromage. Mais parmi eux peuvent résider des microorganismes pathogènes susceptibles de transformer le fromage en un aliment dangereux. La fabrication du « fromage qui convient » fait intervenir un ensemble d'attentions pour les microorganismes et de précautions spécifiques envers certains d'entre eux. Je présenterai d'abord les pratiques de nettoyage, puis les perceptions et mesures de ces entités invisibles, avant de conclure en montrant comment ces agencements variables de pratiques dépendent des rapports entretenus par les producteurs avec les microorganismes.

3.1. Travailler proprement : organisation et discipline dans la transformation fromagère

Les descriptions de la transformation fromagère ou les compte-rendu qu'en donnent eux-mêmes les acteurs de la fabrication s'attardent rarement sur le nettoyage, une tâche peu valorisée qui ne semble pas requérir de compétences spécifiques. Il est pourtant indissociable des actes de transformation de la matière et nécessite également un apprentissage. Je présente ici deux moments du nettoyage, après la traite et pendant la transformation, avant de m'attarder sur les attitudes qu'exigent cette activité pratique.

3.1.1. Laver le matériel de traite

Avant d'entamer la transformation, les éleveurs lavent d'abord le matériel de traite. Le lavage des seaux et bidons utilisés pour la traite au pot ou à la main est manuel avec de l'eau parfois additionnée de produit vaisselle. Dans deux élevages, les éleveurs dédient un ustensile, brosse ou éponge, pour l'extérieur du seau, et un autre pour l'intérieur et les identifient en réservant un emplacement au mur ou un étiquetage différent. Dans une exploitation, les producteurs consacrent quinze minutes chaque semaine pour démonter les faisceaux de leur pot trayeur et enlever les mouches coincées, aspirées en même temps que le lait³²⁸. Pour les tuyaux en revanche le lavage est en partie automatisé : les producteurs modifient les branchements des tuyaux pour réaliser un circuit fermé avec de l'eau. Ils effectuent d'abord un rinçage pour évacuer les résidus de lait puis un lavage avec de l'eau chaude additionnée d'un produit : il s'agit soit d'un produit basique, très souvent additionné de chlore, qualifié de « lessive » ou d'« alcalin-chloré » ; ou d'un produit acide pour éviter les dépôts de calcaire dans les tuyaux³²⁹. Le lavage est ensuite suivi d'un nouveau rinçage à l'eau claire. Un producteur fermier explique :

En général, quand tu as des problèmes en fromagerie, ça vient de la machine à traire. Tu demandes aux techniciens fromagers, c'est ça qu'ils vont te dire. C'est la machine à traire, chez nous elle est assez simple, mais quand tu as beaucoup de tuyaux, tu as plein de coudes, des recoins où tu as un truc qui se loge, et tu peux pas facilement nettoyer. Un bidon tu le vois, tu frottes dedans, c'est sale, tu peux changer de bidon, mais...mais la machine c'est que du tuyau, et du coup dans les tuyaux c'est chiant à nettoyer.

(entretien, août 2020)

Le lavage de la machine à traire est en effet un sujet récurrent de débat entre techniciens d'élevage, souvent scruté en cas de contamination du lait ou du fromage. Des études menées à partir du début des années 2000 par les microbiologistes spécialistes des flores des laits crus ont mis en évidence son rôle dans l'ensemencement du lait : les bactéries du lait secrètent des composés qui forment ensuite des « biofilms » et deviennent les milieux de vie de différentes communautés bactériennes qui adhèrent aux parois des tuyaux et sont extrêmement difficiles à déloger³³⁰. L'influence des pratiques de lavage sur la composition des communautés

³²⁸ Journal de terrain, 7 août 2020

³²⁹ Une autre manière fréquente de les distinguer est en fonction de la couleur du bidon, jaune pour le produit alcalin, rouge pour le produit acide.

³³⁰ C'est un des enseignements de l'étude Pilotraite menée au sein du RMT Fromages de terroir : pour étudier la dynamique d'implantation des biofilms, les expérimentateurs ont d'abord éliminé complètement la flore sur la

microbiennes du lait a d'ailleurs été démontrée (Michel et al., 2001), mais il n'y a pas de consensus sur une « bonne pratique » de lavage parmi les techniciens et chercheurs impliqués dans les recherches les plus appliquées³³¹. Les points de divergence concernent le type de produits utilisés (désinfectant ou pas), la fréquence d'utilisation d'un produit acide, la température de l'eau, de laquelle dépend à la fois l'efficacité des produits et la préservation d'une flore microbienne tout en limitant le développement des communautés moins désirables.

On peut distinguer plusieurs pratiques de lavage de la machine à traire sur les différents terrains d'étude. Dans les élevages bovins d'Auvergne, la pratique la plus répandue est, pour reprendre le vocabulaire des techniciens, l'« alternance acide-base » entre la traite du matin et celle du soir, à savoir un cycle avec un produit basique et chloré suivi à la traite suivante d'un cycle avec un produit acide. En Ariège, les producteurs espacent la fréquence d'utilisation des produits acides, d'une à deux fois par semaine voire moins, pour réaliser ce que certains qualifient de « choc acide-base »³³². L'un d'entre eux exclut complètement d'utiliser un produit chloré non désinfectant, car pour lui la machine à traire est un « nid à bactérie » ; alors qu'une autre aimerait utiliser un produit non désinfectant mais n'en trouve pas d'homologué pour l'agriculture biologique. S'il ne faut pas oublier les contraintes propres à l'eau elle-même, plus ou moins calcaire, le choix et la fréquence d'utilisation des produits acides et basique révèlent différents rapports des éleveurs à la machine à traire comme vecteur d'ensemencement du lait.

3.1.2. Le nettoyage en fromagerie

Après la traite, le lait est soit directement transformé, une obligation du cahier des charges pour les producteurs de Saint-Nectaire fermiers, soit conservé au frais dans un tank réfrigéré ou dans des bidons placés dans un bassin d'eau glacé appelé « refroidisseur à bidons » (il devient alors un lait « de report »). Il a préalablement été filtré pour retirer les poils, brins de foin, grâce à un filtre en papier directement installé dans un tuyau de la machine à traire, ou bien d'une ou plusieurs gazes intercalées entre des membranes métalliques percées, emboîtées dans un entonnoir, le tout formant un « couloir à lait » (voir Figure 19). L'observation du filtre permet à certains de détecter des « grumeaux », des caillots de lait qui peuvent indiquer une mammite

surface : face à l'échec des nettoyages classiques, ils sont allés jusqu'à démonter et nettoyer manuellement les « parties problématiques » de la machine à traire.

³³¹ J'ai pu assister à trois ans d'intervalle à des journées de formation de techniciens d'élevage dans les filières sous signe de qualité au lait cru : à chaque fois, un débat opposait un technicien particulièrement sourcilleux du lavage de la machine à traire et ses homologues, sans déboucher sur un véritable consensus.

³³² Entretien, août et novembre 2019. D'après des techniciens d'élevage, ces chocs sont censés déstabiliser les communautés microbiennes présentes dans les biofilms des tuyaux de la machine à traire.

(c'est moins le cas pour le lait de brebis où c'est simplement la matière grasse qui forme des caillots solides).



Figure 19: Filtrage du lait.

A gauche, filtrage du lait dans un couloir à lait après une traite au pot. On voit dépasser du tamis métallique les rebords d'un filtre en papier. A droite, on peut voir le système de tamis au centre du couloir. Photos : autrice

Après cette étape de stockage vient alors l'ensemencement du lait par des ferments ou un « levain » qui contient en majorité des bactéries dites lactiques qui interviendront dans les premières étapes de fabrication du fromage, tout particulièrement, dans l'acidification et le caillage. Dans les fabrications de fromages frais de vache ou de chèvre dites de « technologie lactique »³³³, il s'agit très souvent du lactosérum ou « petit-lait », un liquide issu de la fabrication précédente. Il y a plus de diversité dans les autres fabrications : elles ont évolué avec les transformations de la production laitière et l'appauvrissement du lait, qui ont accru le recours à des ferments fabriqués par des industries spécialisées (É. Demeulenaere et Lagrola, 2021; Tancoigne, 2021). Les supports de l'ensemencement varient ainsi non seulement en fonction du type de fromage fabriqué, mais aussi des choix des producteurs et des éventuelles spécifications du cahier des charges : ferments dits « industriels » sous forme de sachets de poudre lyophilisée ; levains liquides élaborés par les affineurs chez certains producteurs fermiers de Saint-Nectaire ; « lactofermentation », où les producteurs réalisent eux-mêmes un

³³³ Dans la production fromagère, et en particulier dans le vocabulaire des techniciens et formateurs, une « technologie » désigne une chaîne opératoire qui permet de fabriquer un type de fromage au sein d'une classification variable suivant les pays.

levain à partir du lait de quelques animaux dans des conditions maîtrisées³³⁴. Le lait peut être, dans le même temps ou plus tard, additionné d'une dose variable de présure*³³⁵ en fonction du type de fromages souhaité (très faible dans le cas d'une fabrication lactique, plus élevée pour une fabrication de type « pâte molle », comme un camembert, ou pour une « pâte pressée non cuite » comme le Salers, la tomme des Pyrénées ou le Comté). Si le lait a été refroidi, le fromager le réchauffe jusqu'à atteindre la température qui permette aux microorganismes de « travailler », à savoir, de réaliser les réactions attendues pour provoquer le caillage du lait et le développement d'arômes.

Dans la fabrication lactique, le lait est ensuite laissé pendant 24 heures jusqu'à ce qu'il prenne une consistance solide, il devient alors un « caillé » ensuite moulé dans des faisselles. Dans les autres technologies, le « caillage », plus court, est suivi par d'autres étapes qui précèdent le moulage : d'abord, le « décaillage », pendant lequel le fromager brise le caillé en grains de taille uniforme, puis le brassage pendant lequel il décolle les grains entre eux soit directement avec le bras soit à l'aide d'un instrument appelé un « tranche-caillé », qu'il soit manuel comme chez la plupart des producteurs d'Ariège³³⁶ ou automatisé chez la majorité des producteurs de Saint-Nectaire fermiers. Après le moulage, les étapes suivantes visent à éliminer le petit-lait ou le lactosérum. En fabrication lactique, le fromage est retourné et salé à deux reprises, 12h et 24h après le moulage, avant d'être mis à sécher. Les étapes sont plus nombreuses dans les autres technologies : aux « retournements » se rajoutent des pressages, et pour la fabrication de Cantal et Salers, une étape de broyage du caillé (alors qualifié de « tomme »), ensuite salé puis laissé à « maturer ». Enfin, le fromage est mis à affiner, une période pendant laquelle les fromagers peuvent prodiguer des « soins » aux fromages, des frottages³³⁷, lavages avec une saumure, pour orienter le développement de certains microorganismes en surface (la « flore d'affinage » dans le vocabulaire des techniciens fromagers).

Tout au long de la fabrication, les producteurs fromagers réalisent également des actes de nettoyage et de rangement, depuis l'entrée dans la fromagerie jusqu'au nettoyage final. Ces gestes qui interrompent et parsèment les opérations techniques sur le lait, le caillé et les

³³⁴ L'ensemble des techniques d'ensemencement est récapitulé dans l'article d'Elise Tancoigne, qui retrace leur évolution dans la production de Reblochon, en Savoie, dans les Alpes françaises (Tancoigne, 2021)

³³⁵ Un concentré enzymatique et coagulant extrait de l'estomac du veau ou du chevreau

³³⁶ En Ariège, le tranche-caillé en bois traditionnellement utilisé était appelé « toudeille ».

³³⁷ En Saint-Nectaire, il s'agit de rabattre la couche de moisissures (le « poil-de-chat » ou *Mucor*) qui se développent en surface.

fromages, représentent une part importante et indissociable de l'activité des fromagers dans l'atelier de transformation.

J'arrive ainsi un matin dans l'atelier d'une exploitation où les producteurs élaborent à la fois des fromages frais et des tommes. Depuis l'extérieur, j'aperçois à travers la vitre Guilhem, le producteur avec lequel j'ai rendez-vous, qui semble occupé à faire la vaisselle. A mon entrée dans l'atelier, il m'invite à quitter mes chaussures sur un tapis pour enfiler une paire de sabots en plastiques et une blouse bleue en coton. Il est en train de faire chauffer le lait pour atteindre la température appropriée pour rajouter la présure, le petit-lait, et des yaourts réalisés également sur la ferme. Peu après, un jeune entre dans la fromagerie et y dépose quelques bidons de lait. Guilhem les transfère dans des bassines et rajoute du petit-lait pour fabriquer des fromages lactiques. Il retourne alors vers la fabrication de tomme, mesure le « temps de prise », qui qualifie un premier changement d'état du lait et lui permet de calculer le temps total du caillage. Dans l'intervalle, nous quittons la fromagerie. A notre retour, après avoir de nouveau revêtu les chaussures dédiées à la fabrication, Guilhem se met torse nu puis s'installe face à un lavabo : il m'explique, alors qu'il se lave les bras et le torse, qu'il est obligé de « plonger » dans la cuve pour brasser le caillé. Les précautions du fromager prennent sens dans la conjonction entre la hauteur de la cuve qui lui impose de plonger entièrement son bras jusqu'à l'épaule pour réaliser le un long brassage des grains de caillés (près de 40 minutes) typique de la fabrication de tomme des Pyrénées. Si j'ai souvent observé des fromagers plonger leur main voire leurs avant-bras dans le caillé, la situation me surprend et remet en cause mon propre sens de l'hygiène : elle montre l'extension du contact possible entre le corps et une matière comestible. Après le brassage, Guilhem moule les fromages et les laisse à égoutter : il m'invite à quitter la fromagerie pendant qu'il la nettoie³³⁸.

Ce récit montre comment les pratiques d'hygiène s'insèrent au sein des actes de fabrication. Il s'agit d'abord de la tenue : la plupart des producteurs changent de chaussures et revêtent une blouse en coton dédiée à l'entrée en fromagerie, certains coiffent une casquette ou une charlotte. Dans une ferme, la productrice m'explique qu'elle ne change de chaussures et de T-shirt que lorsqu'ils étaient vraiment sales. L'intérieur de l'atelier demeure préservé de traces de boue, ce qui s'explique sans doute par la petite taille des troupeaux : avec quelques dizaines de chèvre, moins de dix vaches, et une traite à la main, l'environnement de l'atelier est nettement moins marqué par les matières organiques que dans des exploitations plus conséquentes. Lorsque les

³³⁸ Journal de terrain, 1^{er} août 2020

étapes de décaillage et de brassage sont réalisées manuellement, et impliquent une proximité avec le caillé, certains y superposent un tablier imperméable. Dans des rares cas j'ai observé des producteurs se défaire d'un vêtement, un t-shirt comme dans le cas décrit ci-dessus ou bien un pantalon dans une autre ferme, avant d'enfiler une blouse.

Le lavage des mains, qui s'étend parfois jusqu'aux bras, est un geste récurrent. C'est d'abord en rentrant dans la fromagerie avant de commencer la fabrication, mais pas seulement : se laver et se rincer les mains intervient à de multiples reprises pour se débarrasser d'une couche grasse de lait, de grains de caillés, ou après avoir touché un élément posé au sol. Certains lavabos sont équipés d'une commande à hauteur de jambe ou de genou tandis qu'une autre productrice m'explique qu'elle ouvre le robinet avec le coude pour éviter le contact des mains avec la poignée.

Le lavage du matériel intervient également tout au long de la fabrication avec en premier lieu celui des nombreux moules puis celui des autres ustensiles. Il s'agit d'éviter que les grains de caillés ne collent au matériel et soient ensuite plus difficiles à décoller. Certains producteurs réservent un bac de l'évier pour tremper et laver les ustensiles, et additionnent à l'eau un produit de lavage, souvent basique, tandis qu'un second est réservé pour le rinçage. Enfin, un temps spécifique est réservé en fin de la fabrication pour le lavage des surfaces et des gros matériels. Il s'agit d'abord de rincer, brosser les machines (mouleuse, presse) et récipients, bassines, cuve de fabrication ou pour la fabrication du Salers, de la gerle en bois dont les pratiques d'entretien et de lavage ont été décrites par Fanny Chrétien et ses co-auteurs (2020). Il faut également rincer et laver la table de fabrication* puis le sol, éventuellement à l'aide d'un jet, avant de passer un balai-raclette. Le nettoyage occupe un temps conséquent, évalué à un tiers du temps passé en fromagerie par un producteur fermier à la moitié pour un formateur du CFPPA d'Aurillac. Un producteur, auquel je faisais remarquer la longueur du nettoyage, m'a répondu en nage : « tu trouves ? », avant de préciser qu'il y passait en général une heure³³⁹. C'est une activité particulièrement physique : en reprenant les mots de Fanny Chrétien et ses co-auteurs, ces « actions de nettoyage [...] engagent tout le corps pour répondre à des exigences sanitaires tout en intégrant des nécessités ergonomiques » (Chrétien et al., 2020).

Certains producteurs s'organisent pour limiter la pénibilité et le temps passé à cette tâche. Un producteur lave progressivement les différentes pièces de la fromagerie en terminant par la laiterie, proche de la porte de sortie, et s'évite ce faisant de marcher de nouveau sur les surfaces

³³⁹ Entretien, octobre 2019

déjà lavées³⁴⁰. Après plusieurs stages dans différentes exploitations fermières, un autre a ressenti l'impact de la configuration des fromageries sur la fabrication et le lavage :

*Tu passes ton temps à racler, tu pousses l'eau vers le milieu, qui va de l'autre côté, puis tu re-racler, ça re-va de l'autre côté, j'ai...dans mes stages j'ai fait ça plein de fois (il grommelle).
Quelque chose de simple, une grosse rigole en plein milieu, du coup tu avais tout, tu avais la pente sur tout le sol. Du coup c'était vraiment chiant.*

ML: ah oui parce que du coup tu es jamais sur du plat

*Ouais, après les chariots qui roulent [...]. Après il y en avait une avec une rigole sur tout le long, sur tout le côté, avec une grille aussi, du coup tu enlèves jamais la grille, ça devient tout crade dedans. Sa rigole elle est en angle comme ça, on pouvait jamais nettoyer dans les angles.
Du coup [...] de mauvaise solution en mauvaise solution, on s'est dit...on va faire un sol plat, on racle, du coup, on racle dans un angle, comme ça...*

(entretien, août 2020)

Avec ses associés, il raisonne ainsi autrement la conception de son atelier. Plutôt qu'un sol incliné pour acheminer l'eau vers des évacuations au centre de la pièce, ils choisissent de réaliser un sol plat, de mettre la grille d'évacuation dans un coin, évitent les coins droits plus difficiles à nettoyer et recouvrent les murs avec un revêtement en terre et chaux et du carrelage, plus facile à nettoyer qu'un enduit rugueux. Ils ont cherché à « anticiper, au moment de la mise en place, pour que ce soit facile » et « pratique ». Les locaux sont eux-mêmes facilitateurs ou récalcitrants à leur propre nettoyage. Ils permettent aux producteurs d'économiser leurs gestes ou au contraire les multiplient. Ils participent également à établir des conditions de développement d'une certaine vie microbienne : une productrice, qui a racheté avec son compagnon une exploitation avec une fromagerie déjà existante, m'explique que ce n'est vraiment pas la fromagerie idéale : dépourvue de ventilation mécanique climatisée, elle est très humide³⁴¹.

D'autres nettoyages sont plus exceptionnels, ceux des murs et du plafond en particulier : il s'agit en effet de préserver une « ambiance » et d'éviter d'éliminer toute la flore microbienne, qui pourrait laisser le terrain libre pour une bactérie indésirable, pas forcément pathogène mais qui

³⁴⁰ Entretien, novembre 2019

³⁴¹ Entretien, août 2019

altère le goût des fromages (une « pseudomonas » par exemple³⁴²). Un producteur m'explique ainsi qu'il nettoie pan de mur par pan de mur mais jamais tous à la fois ; d'autres nettoient quand ils estiment que le mur est sale et ne réalisent qu'un à deux nettoyages complets par an³⁴³. C'est encore plus vrai pour la cave où les producteurs espacent encore plus voire évitent tout nettoyage des murs. Ce raisonnement est même étendu chez un producteur jusqu'au bâtiment où logent les vaches laitières « pour pas casser la flore » car « si c'est trop propre, il pousse rien sur tes fromages. Si c'est complètement aseptisé t'as rien »³⁴⁴. Le producteur n'utilise pas non plus de produits désinfectants pour laver le sol de la fromagerie.

De la traite jusqu'à la fromagerie, l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection fait l'objet d'une diversité de pratiques parmi les éleveurs. On trouve ainsi des produits spécifiques pour l'agroalimentaire : conditionnés dans des bidons de couleur vive, leur étiquetage mentionne les molécules chimiques actives et comporte des logos incitant à des précautions d'usages pour limiter l'impact pour la santé ou l'environnement. Certains producteurs ont remis en cause l'utilisation des produits alcalins-chlorés dont les résidus sur les moules, les toiles et les surfaces de la fabrication favorise le développement des pseudomonas sur la croûte des fromages³⁴⁵. Une salariée en fromagerie explique qu'elle limite le temps de contact du produit sur la table de lavage où seront démoulés les fromages le lendemain car : « le chlore me fait peur (*elle rit*) [...] parce qu'en fait il y a un risque pour les fromages en fait, s'ils deviennent fluos, ils vont à la benne »³⁴⁶.

D'autres producteurs utilisent au quotidien du produit vaisselle avec une certification de faible impact environnemental acheté en magasin bio, ou du vinaigre blanc. Ils n'excluent pas complètement d'utiliser les produits spécialisés avec une action désinfectante ou anticalcaire plus forte, pour une étape particulière et estimée à risque (le lavage des trayons, ou bien de la machine à traire) ou pour des nettoyages plus exceptionnels. Un éleveur m'explique ainsi avoir eu recours une fois seulement à de l'acide peracétique pour désinfecter les tuyaux par lesquels l'eau était acheminée vers la fromagerie, pour se débarrasser des pseudomonas qui colonisaient la surface des fromages. Entre ces deux pôles, certains combinent les deux types de produits comme dans une exploitation où les producteurs alternent entre deux jours de nettoyage avec

³⁴² Le genre *pseudomonas* comporte plusieurs espèces. Celles qui s'implantent à la surface des fromages sont souvent responsables de défauts d'amertume, en sus de couleurs vives (rose, jaune) inhabituelles qui les font souvent qualifier de « fluos ».

³⁴³ Entretien, août 2019 et novembre 2019

³⁴⁴ Entretien, août 2019

³⁴⁵ Entretien, mai 2020

³⁴⁶ Entretien, juillet 2019

un produit acide, deux jours avec du produit vaisselle, et deux autres jours avec de la soude désinfectante³⁴⁷.

Le choix et la fréquence d'utilisation de produits plus ou moins désinfectants déterminent des pratiques plus ou moins offensives vis-à-vis des microorganismes et révèlent des compromis entre nécessité de nettoyage, préservation d'une certaine vie microbienne et protection vis-à-vis d'autres, pas nécessairement pathogènes mais moins désirables.

En parallèle du lavage vient le rangement. Des emplacements isolés du sol (étagères, accroches) sont dédiés pour égoutter et sécher les différents ustensiles, seaux, bidons, moules, louches, tranche-caillés... A ce principe très répandu de séparation entre les accessoires de la fabrication et le sol se rajoutent des conventions internes à chaque atelier. Ainsi dans une des exploitations, les moules rincés sont posés à l'envers sur l'évier alors que ceux encore recouverts de produits sont posés à l'endroit³⁴⁸. L'espace du lavage est séparé de celui de la fabrication : pour les plus petits ateliers cela ne se traduit pas toujours par un espace à part mais par des procédures. Dans l'un d'entre eux, aménagé dans un préfabriqué, le producteur m'a reprise alors que je posais un moule encore couvert de produit sur la table en inox contiguë à l'évier : le moule non rincé étant sale, il ne convenait pas de le poser sur cette table utilisée pour mouler et égoutter les fromages³⁴⁹.

³⁴⁷ Entretien, octobre 2019

³⁴⁸ Journal de terrain, 30 mai 2019

³⁴⁹ Journal de terrain, 8 août 2020

Les pratiques de rangement révèlent une segmentation des espaces et en particulier des surfaces, certains dédiés aux ustensiles prêts à rentrer en contact avec le lait, alors considérés comme « propres » et d'autres (l'évier par exemple) aux ustensiles considérés comme « sales ». Elles s'agencent dans une organisation pragmatique agencée par des règles d'action pour systématiser et économiser en temps.

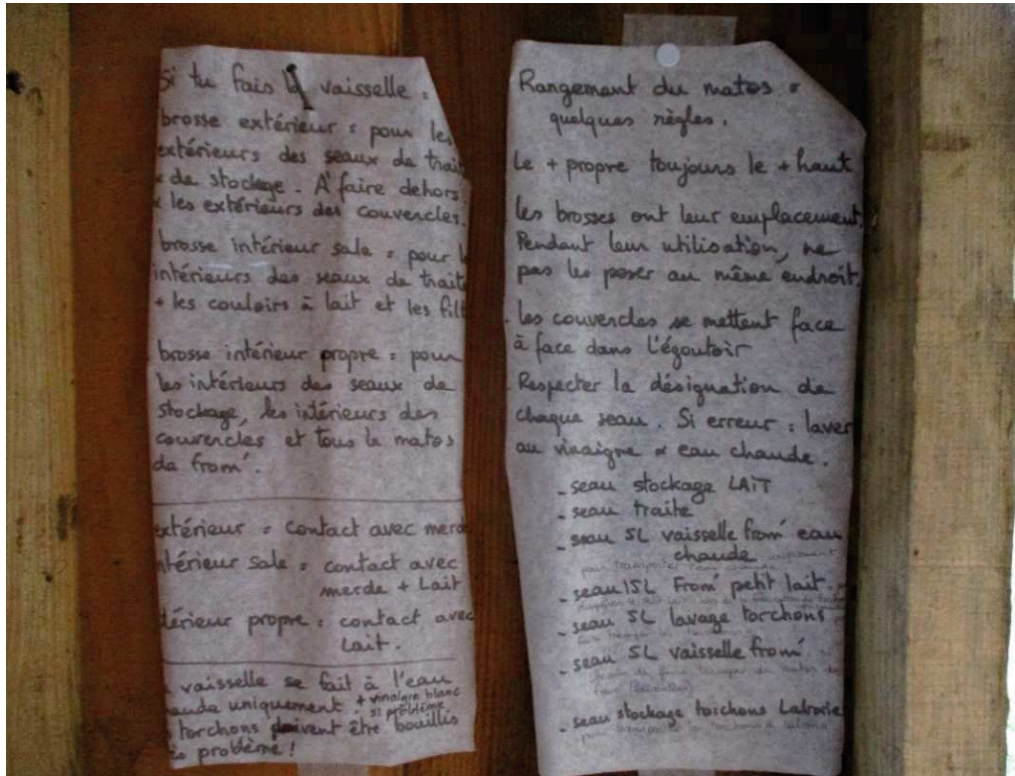


Figure 20: Règles de lavage et rangement en atelier fromager.

A gauche : brosse extérieur : pour les extérieurs des seaux de traite et de stockage. A faire dehors : les extérieurs des couvercles. Brosse intérieur sale : pour les intérieurs des seaux de traite + les couloirs à lait et les filtres. Brosse intérieur propre : pour les intérieurs des seaux de stockage, les intérieurs des couvercles et tout le matos de from' [agérie]. Extérieur : contact avec merde. Extérieur sale : contact avec merde + lait. La vaisselle se fait à l'eau chaude uniquement + vinaigre blanc si problème. Les torchons doivent être bouillis si problème. Photo: autrice



Figure 21: Etagères dédiées au séchage des bidons, et de différents ustensiles de fabrication, isolés du sol.

Photo : autrice



Figure 22: Evacuation de l'eau en fromagerie

La conception des locaux permet de faciliter le lavage de l'atelier grâce au siphon placé dans un coin, qui évite de multiplier les passages de la raclette. Photo : autrice



Figure 23: Formations professionnelles au CFPPA d'Aurillac.

A gauche : Lavage de main pendant une formation professionnelle pour de futurs salariés en fromagerie fermière de Saint-Nectaire. La stagiaire remonte les manches de la blouse pour se laver jusqu'aux coudes. A droite : rassemblement du caillé (« faire la boule ») pendant une formation à la fabrication du Salers. Fabriquer exige souvent de « plonger » les mains et les bras dans la cuve, au contact du caillé. Photo : Autrice

Les formations à l'hygiène en fromagerie

Pour les formateurs en fromagerie du CFPPA d'Aurillac, l'assimilation de certains principes est nécessaire pour devenir fromager. Il s'agit d'abord de la différence entre nettoyage et désinfection.

Le nettoyage vise à éliminer des surfaces la matière organique, lait, petit-lait, grains de caillé, des matières aqueuses et riches en lactose, qui procurent ainsi à la fois la nourriture et des conditions de vie propices pour les microorganismes.

La désinfection, pour sa part, vise directement les microorganismes : il s'agit cette fois de les éliminer à l'aide de produits qui détruisent les parois cellulaires.

Pour raisonner toute action de lavage ou de désinfection, les formateurs enseignent aux stagiaires le principe du « TACT » (pour Température, Action, Concentration, Temps). L'efficacité d'un lavage dépend de quatre facteurs :

- la température de l'eau,
- l'action mécanique (brossage, frotage...),
- la concentration du produit utilisé,
- le temps de contact du produit avec la surface à nettoyer

Pour assurer un lavage correct, les quatre variables sont combinées et augmenter l'une peut permettre de compenser une autre : par exemple, frotter davantage si la température de l'eau est plus faible, augmenter le temps de trempage si la concentration du produit est limitée.

3.1.3. L' « hygiène » : rigueur, sens et conscience

L'apprentissage de l'hygiène, c'est d'abord celui d'une discipline : celle de s'astreindre à répéter les mêmes gestes. Une salariée dans une exploitation fermière de Saint-Nectaire, devenue fromagère après une reconversion professionnelle, m'explique ainsi qu'en termes d'hygiène, un fromager doit avant tout s'occuper de « la cuve, la meuleuse, la table », et être « bête et discipliné ». Un producteur qui travaillait auparavant dans l'informatique, m'explique avoir gardé de cette expérience le principe de « procédures », une « façon de faire une chose tout le temps pareil [...] une façon de travailler que tu as définie en avance. Et tu fais tout le temps la même chose pour [...] éviter les risques »³⁵⁰. Le nettoyage n'y échappe pas : « je fais toujours les choses de la même façon. Le nettoyage... ça peut pas, on peut pas rater »³⁵¹. Un formateur en technologie fromagère qui a lui-même travaillé dans plusieurs fromageries artisanales, met l'accent auprès de futures salariées dans les exploitations fermières de Saint-Nectaire sur la « rigueur » nécessaire au fromager en matière de nettoyage :

Si vous passez pas dix fois à nettoyer, dix fois à refaire les choses, vous gagnez vachement de ... intellectuellement, physiquement, c'est...tout est plus simple quand on a de la rigueur.

(Journal de terrain, avril 2019)

Il recommande d'appliquer quelques règles : rincer un matériel après son utilisation, profiter d'un temps de pause entre deux étapes de fabrication pour nettoyer le matériel... La « rigueur » en fromagerie évite une explosion du temps de travail. C'est une organisation pragmatique et raisonnée pour éviter de salir et se salir, et ainsi réduire l'ampleur et la difficulté du nettoyage qui demeure en fin de fabrication.

Respecter des règles ne signifie pas pour autant de basculer dans une exécution automatique et mécanique de gestes de nettoyage et de rangement. Le lavage à la main est ainsi estimé plus fiable par certains que celui effectué par une machine (lave-linge ou lave-vaisselle) car il permet une observation directe. Un producteur, alors qu'il nettoie à la main le pot trayeur, m'explique qu'il peut s'assurer visuellement qu'il est propre, ce qu'il ne peut faire en hiver lorsque les tuyaux de la machine à traire sont lavés mécaniquement. La salariée citée plus haut passe une

³⁵⁰ Entretien, août 2020

³⁵¹ Entretien, juin 2020

fois par semaine plusieurs accessoires de la cuve de fabrication au lave-vaisselle. Elle s'interroge cependant :

Salariée : Mais en fait il faut tout surveiller [...], moi je fais confiance au lave-vaisselle pour me laver les trucs une fois par semaine en vaisselle. Mais il y a des fois en fait, la technologie, si ça marche pas bien, [...] on a fait une bêtise plutôt que de le faire humainement.

ML : Du coup tu dépends plus du fabriquant... du service après-vente

Salariée : Oui. C'est le service après-vente. Mais bon. C'est le jeu aussi. On veut se faciliter le travail, mais il y a des fois en fait, si on prend un peu plus de temps, ça peut aussi...

(entretien, juillet 2019)

Si le lave-vaisselle présente une défaillance, elle ne s'en apercevra pas car les ustensiles sembleront propres. Cette comparaison entre le nettoyage à la main ou la machine révèle que les actes de nettoyage sont évalués à l'aune de leur efficacité pour économiser le temps et l'énergie des fromagers et de leur efficacité à assurer un lavage correct. Les producteurs insistent sur la vue mais les autres sens sont aussi mobilisés, en particulier le toucher, pour percevoir la pellicule grasse et glissante laissée par le lait sur les ustensiles³⁵². Les produits peuvent d'ailleurs perturber ces sensations : malgré tous mes efforts de frottage et de rinçage, je peine un jour à venir à bout d'une sensation glissante sur les moules des fromages, persuadée qu'il s'agit d'une couche grasse de petit-lait. La productrice me rassure : c'est en fait le produit de lavage, un alcalin-chloré, qui laisse cette impression. Tout comme en fabrication, le contrôle de l'efficacité du lavage passe par les sensations.

« Pour moi, l'important c'est d'avoir conscience de ce que vous faites ». Le formateur auprès des futures salariées en Saint-Nectaire qualifie de « conscience » l'attitude nécessaire pour conserver des pratiques hygiéniques. C'est une attention et une réflexivité sur chacun de ses gestes, des objets touchés, une conscience gestuelle permanente. Il invite ainsi les stagiaires à identifier les gestes à éviter comme mettre en contact des objets « sales » (en contact avec le sol) avec d'autres en contact avec le lait et le fromage (tables de fabrication, brosses dédiées au nettoyage des cuves et des moules) ou encore toucher un objet avec des mains couvertes de lait ou de grains de caillé, oublier de se laver les mains après... C'est particulièrement le cas pour certains objets annexes dans l'atelier, comme le poste de radio, ou encore le téléphone portable utilisé par certains producteurs pour minuter différentes étapes de fabrication. Le formateur

³⁵² Journal de terrain, juillet 2019

explicite une séquence où la productrice a « sali » le poste de radio qui devient ensuite un support pour le développement de la vie microbienne, dans ses termes une source de « contamination ». Pour éviter les contaminations extérieures notamment par les rats, un autre producteur nettoie avec une brosse et du liquide vaisselle le « pot de réception » de la machine à traire par où transite le lait avant d'emprunter le dernier tuyau vers le tank de stockage³⁵³. Il est également attentif à laver le matériel de la fromagerie même lorsqu'il semble propre, car il a pu être tâché par des gouttes invisibles de petit-lait. Dans ces deux cas, nettoyer, c'est alors rompre une chaîne de transmission de microorganismes inconnus et potentiellement dangereux vers les matières comestibles.

En première place des contacts proscrits avec le lait figure celui avec le sol. Alors que je participe aux retournements et aux soins dans une cave d'affinage de Saint-Nectaire, je laisse involontairement tomber une des éponges utilisées pour frotter les fromages. La salariée m'enjoint alors à la laisser par terre³⁵⁴. En Ariège, une productrice, que j'aide à laver les seaux utilisés pour la traite, m'explique alors que j'utilise un peu de produit vaisselle pour laver l'extérieur du seau, que j'en fais trop : l'essentiel, c'est que ce qui est à l'extérieur (en contact avec le sol pendant la traite), ne passe pas à l'intérieur³⁵⁵. Ainsi, ce qui touche le sol n'est plus propre au contact avec le lait ou les fromages.

Les pratiques d'hygiène permettent ainsi de circonscrire la « contamination » dans l'espace et dans le temps. Par le nettoyage, les fromagers s'efforcent de constamment éliminer les matières visibles ou les microorganismes invisibles des objets qui ont touché une surface sale. A l'exception du sol, très généralement considéré comme sale, et de l'extérieur de l'atelier, les producteurs ne délimitent pas toujours clairement un espace propre d'un espace sale. Les frontières se déplacent au fur-et-à mesure de la progression de la fabrication³⁵⁶ et des ustensiles d'abord propres deviennent sales après le contact avec le lait, le caillé, le sol, ou un produit de lavage ; puis propres, de nouveau aptes à rentrer en contact avec un nouveau lait ou un nouveau lot de fromages. Pour Mary Douglas, qui s'est intéressée aux significations culturelles et politiques de la souillure et de la saleté, il convient de détacher « la pathogénie et l'hygiène de nos idées sur la saleté » et de considérer que « la saleté est le sous-produit d'une organisation et d'une classification de la matière, dans la mesure où toute mise en ordre entraîne le rejet

³⁵³ Entretien, août 2020

³⁵⁴ Journal de terrain, 31 mai 2019

³⁵⁵ Journal de terrain, 3 juillet 2019

³⁵⁶ Cela fait écho au principe de « marche en avant » exigé par les inspecteurs pour s'assurer qu'un produit ne passe pas de nouveau dans une zone déjà « salie » par une étape de fabrication antérieure. Voir chapitre 4.

d'éléments non appropriés» (Douglas [1966], 2005). On trouve précisément une classification des matières propres et sales dans les ateliers fermiers et le nettoyage des ateliers fromagers peut être considéré comme une mise en ordre qui suit une classification mouvante, où la matière et les objets occupent successivement différents statuts : le caillé, matière comestible et intermédiaire dans la fabrication, peut devenir un déchet au contact du sol, impropre à la consommation et exclu de la suite de la chaîne opératoire. Il est plus difficile d'affirmer que cette classification est détachée de la conscience de microorganismes pathogènes : ainsi, les surfaces et les matières « sales » sont associées à la présence de microorganismes à la composition méconnue et à l'évolution imprévisible. Laver permet alors d'éviter de transporter d'une surface à une autre, d'un ustensile à un autre, des matières qui contrairement aux fèces ou à la boue sont parfois difficiles à discerner, voire invisible comme le petit-lait. La conscience des gestes est alors nécessaire pour limiter des contacts qui laissent peu ou pas de traces.

Un dernier principe fondamental est de sécher et égoutter le matériel. L'eau est souvent suspectée de véhiculer des pseudomonas (voir note de bas de page 342), mais plus globalement d'être le milieu de développement d'une vie microbienne incontrôlée. Ainsi pour Christian, producteur fermier caprin à la retraite et ancien technicien fromager : « Dès qu'on met de l'eau, on facilite le développement de la vie microbienne. Donc si on lave, il faut bien laver. Il vaut mieux ne pas laver que de mal laver ». L'important est de bien sécher le matériel de fromagerie et de traite : ainsi, pendant ses visites comme technicien fromager, il a souvent observé des problèmes de coliformes dans le lait et les fromages, qu'il attribuait après investigation à de l'eau stagnante dans les tuyaux de la machine à traire. Il rajoute :

Donc, c'est un demi-litre d'eau qui est resté toute la journée, par des températures comme ça, c'est un bouillon de culture. Voilà, l'hygiène, tu vois, tu as beau avoir nettoyé avant... si jamais tu as laissé un quart de demi-microbe (petit rire), qui baigne dans l'eau avec quelques restes dans les coins, c'est mort.

(entretien, juillet 2019)

Son fils m'explique comment, après le lavage de la machine à traire, tout est systématiquement mis à égoutter : ils extraient l'eau des « points bas » où elle pourrait s'accumuler et retournent les faisceaux de traite pour qu'ils sèchent. Sans ces précautions, l'eau du dernier rinçage

stagnerait dans les tuyaux jusqu'à la traite suivante et, pourrait-on dire, « polluerait » le premier litre de lait³⁵⁷.

Les attentions et précautions des producteurs fromagers fermiers pour les microorganismes ne se résument pas aux pratiques de nettoyage. Elles incluent un ensemble de pratiques pour percevoir l'activité microbienne du lait et ajuster les actions en fonction, qui font l'objet de la prochaine sous-section.

3.2. Percevoir les microorganismes : indices, mesures et alertes

Fanny Chrétien, Jean-François Métral et Paul Olry ont décrit comment les fromagers fabricant du Salers évaluent et gèrent les risques sanitaires liés à l'usage de la gerle. Ils montrent ainsi des points d'attention et des gestes qui aboutissent à des procédures, « une prescription inconditionnelle, toujours valable » et des règles d'action qui « se distingue[nt] de la procédure en cela qu'[elles sont] conditionnée[s] par les circonstances » (Chrétien et al., 2020). Les auteurs notent également comment les fromagers s'adjoignent les services de multiples instruments, comme la gerle, le bois ou le pH-mètre.

Je montrerai ici que les procédures et les règles d'action des producteurs fermiers d'Ariège et d'Auvergne en matière sanitaire s'appuient sur des attentions sensorielles mais aussi des analyses microbiologiques, et comment elles déclenchent des actes pour écarter le risque de contamination par des potentielles bactéries pathogènes.

3.2.1. Percevoir les indices du « bon fromage »

Certains indices alertent les producteurs sur la réussite de la fabrication, le goût et l'apparence des fromages, ils peuvent alors de surcroît soupçonner une contamination par des bactéries indésirables :

Je le goûte quand il a cette allure ...de Flamby, luisante, ça fait une texture flasque un peu gelée quoi. Là je goûte, en général je recrache. Parce que quand il est comme ça, il a pas acidifié et moi j'aime vraiment pas, je supporte pas. Mais là tu peux goûter si tu veux. Là avec l'allure qu'il a, je goûte pas. Je me dis « ok, il a trop acidifié mais...enfin il est grand temps de le mouler »

(entretien, juillet 2019)

³⁵⁷ Entretien, juillet 2020

Quand je les moule, et [que j'observe] la forme qu'ils prennent dans la faisselle, il y a des trucs, je sais que ça va faire du bon fromage. Et il y en a d'autres, dès le moulage tu sens bien dans la louche que c'est un peu mozzarella un peu...un petit truc étrange, et ça, ça fait jamais de très bons fromages. [...]

Alors ils ont quand même des têtes bizarres ces fromages. [...] Il y a des trucs pas normaux, qu'ils marquent à ce point et tout dans les faisselles, ils étaient un peu caoutchoucs ces fromages. Mais bon, c'est ceux-là qu'on mange à la maison... au goût tout se passera bien.

(entretien, novembre 2019)

Les producteurs récoltent un ensemble d'indices sur les fromages, leur couleur, leur texture : dans le dernier cas, c'est un très léger duvet rose en surface qui a alerté le producteur. Certains observent la couleur du petit-lait et parfois le goûtent pour sentir le degré d'acidité. Dans la fabrication lactique de fromages frais, ils observent l'apparence, goûtent parfois et testent la consistance du caillé. Ils s'inquiètent s'ils observent un caillé « douteux », avec des trous, ou encore des « caillés qui gonflent », quand ils flottent dans la bassine au lieu d'être recouverts de petit-lait, ce que les techniciens considèrent comme un « accident de fabrication » dû au développement de bactéries coliformes gazogènes. Ces bactéries sont présentes dans les fèces des animaux (comme des humains), et on peut y trouver des *Escherichia coli* pathogènes.

« Les coliformes, ça tu le vois »³⁵⁸. La phrase de Célya, apparemment paradoxale, montre que les producteurs ont des repères pour observer la présence des bactéries microscopiques. La productrice fermière s'amuse ainsi à m'expliquer comment pendant l'un de ses formations, ils avaient laissé tremper des crottes de chèvre dans le lait pour observer ce que devenaient les fromages : « ça sent pas bon (*rire*). Du tout. Tu le vois de suite ». L'effet d'un gros développement de coliformes est en effet immédiatement visible sur le goût ou l'apparence des fromages. J'ai pu goûter lors d'une formation un fromage avec une série de petits trous, qui présentait un goût de levure prononcé : le formateur nous a expliqué que c'était sans doute des coliformes, qui se sont développés à la faveur de la température car nous n'étions alors pas dans des locaux à la température régulée³⁵⁹. L'appréciation pour présager du « bon fromage » recourt ainsi à un ensemble de perceptions du caillé et du fromage. Tout comme le travail avec les animaux, travailler avec le lait en transformation nécessite de construire des indices de la vie

³⁵⁸ Entretien, septembre 2019

³⁵⁹ Journal de terrain, 2 avril 2019

microbienne du lait et du fromage, des « prises » qui mobilisent les sens et se construisent dans la répétition des gestes et des actes.

Ces indices entraînent les producteurs à agir pour réduire les risques. Cela peut être, comme Nathan, d'écarter de la vente les fromages qui font l'objet d'un doute, qui sont alors réservés à la consommation personnelle, ou encore jouer sur l'affinage. Christian, l'ancien producteur et technicien fromager, explique :

Christian : C'est toujours les mêmes choses, effectivement on sait que quand un crottin il fait des petits picots tout autour, ça veut dire que ça s'est mal égoutté, ça veut dire qu'il n'y a pas eu une acidification suffisante, c'est simple. Et il suffit de le retourner. Même si j'ai pas de pH-mètre je sais que j'ai raté quoi. Voilà, c'est....

ML : c'est des petits signes comme ça.

Christian : Il y a toujours ce genre de signes, nous dans la fromagerie [...] on sait les fromages qu'on va faire vieillir et ceux qu'on va pas faire vieillir. Un fromage qui commence à s'écrouler, un ventre un peu important, celui-là on le vend vite. Deux mois, trois mois. Un fromage qui est raide comme ça, avant trois mois on touche pas. [...] Donc effectivement quand on a tous ces trucs dans la tête, [...] c'est vrai qu'effectivement il peut nous arriver des accidents, c'est vrai. On n'est pas dans le fromage, on n'est pas dans les bestioles, et on peut tout à fait avoir un animal qui a...(il cherche ses mots) des staph, avec des toxines, ou (indistinct) qui a de la listériose c'est pas impossible. Mais on réduit quand même les risques de manière, je vais dire, extrêmement importante. Et surtout on voit avant que ce soit la catastrophe.

(entretien, juillet 2019)

Ces indices sensoriels peuvent créer le doute sur leur fromage, ils conditionnent alors des « règles d'action » (Chrétien et al., 2020) spécifiques pour écarter des fromages potentiellement dangereux de la consommation. Les producteurs peuvent également recourir à d'autres pratiques pour s'assurer que les bactéries nécessaires à la fabrication se sont bien développées et que celles susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires sont absentes : ce sont cette fois-ci des pratiques qui nécessitent des instruments de mesure.

3.2.2. Mesurer pour se rassurer

Un instrument, l'acidimètre Dornic, est sollicité par certains producteurs : il permet de mesurer le degré d'acidité du petit-lait ou du caillé grâce à une réaction avec de la « soude dornic » et

un indicateur coloré (voir Figure 24 ci-dessous). La mesure de l'acidité permet de savoir si les bactéries lactiques se sont suffisamment développées (voir encadré *Ensemencement et acidification*). En fabrication lactique, certains vérifient le degré d'acidité du petit-lait qui surnage au-dessus du caillé avant de mouler les fromages. Pour Boris, qui prend la mesure tous les jours, c'est une « sécurité » :

Boris : Après en saison, on va dire que je le contrôle plus par sécurité... une fois que tu le goûtes et que tu le vois [...] tu sais si c'est à peu près bien ou pas. Mais c'est quand même bien de le mesurer. C'est-à-dire qu'après c'est toujours pareil, si tu veux avoir une régularité dans tes produits, il faut avoir une régularité partout. Donc il faut mouler à la même acidité. Si un jour tu moules à 50°D, un jour à 60 un jour à 70...tu n'as pas les mêmes fromages. [...]

ML : et c'est plus pour du coup...c'est plus pour cette régularité que pour se prémunir d'un petit-lait qui est pas acide et d'un risque sanitaire...

Boris : si, on sait très bien qu'en-dessous de 50°D, tu peux surtout pas mouler [...]sinon tu as des problèmes d'égouttage, sinon tu vas effectivement avoir des bactéries qui vont se développer autres que ce que tu veux...[...]. Après moi ça m'est égal de mouler à 60, à 70, ça... je veux dire je le fais, il y a des jours 65, des jours 68, des jours 62, des jours 57, bien sûr, mais...voilà il y a des seuils...surtout en-deçà, en-deçà de 55, moi je moule pas. [...] J'attends deux trois heures de plus et puis c'est tout.

(entretien, 30 août 2019)

La mesure de l'acidité se rajoute à un faisceau d'autres indices sensoriels (observation, goût) pour s'assurer de l'acidification par les bactéries lactiques. Elle est assortie à une décision, celle de mouler ou d'attendre et reporter le moulage. Cet indicateur chiffré est un appui supplémentaire dans la recherche d'une « régularité » des fromages et pour éviter des problèmes technologiques et des développements bactériens indésirables. Contrairement aux analyses bactériologiques réalisées en dehors de l'atelier, sa mesure demeure encore sous le contrôle des exploitants.

Ensemencement et acidification

L'importance de l'acidification et la mesure de l'acidité est un des enseignements des formations à la transformation fromagère des producteurs ou futurs producteurs fermiers dispensées au CFPPA d'Aurillac. Dans trois formations distinctes suivies entre mars et avril 2019, les formateurs évoquent l'«
ensemencement » défini dans un diaporama comme «
l'ajout de bactéries lactiques dans le lait (et aussi des flores d'affinage) » : ce sont ainsi des «
germes utiles pour le fromage », que ce soit pour l'acidification (bactéries lactiques) ou pour le goût (bactéries lactiques, levures, autres germes). Un formateur précise que l'ensemencement permet d'«
apporter la flore qui va bien ».

L'«
acidification » suit l'ensemencement, elle désigne la «
croissance des bactéries lactiques ». Elle assure une «
protection » et des «
défauts d'acidification » ouvrent la porte aux «
accidents » comme les développements importants de coliformes à l'origine d'altération du goût et de l'aspect des fromages.

Les bactéries lactiques produisent de l'acide lactique qui, combiné à la présure, provoque la coagulation du lait et l'évacuation du petit-lait. A certaines concentrations, il rend le milieu moins accueillant pour d'autres bactéries indésirables (coliformes, pseudomonas, *Listeria monocytogenes*...). Mais l'acidité est plus ou moins recherchée en fonction du fromage fabriqué : en fabrication de Saint-Nectaire, un développement trop rapide des bactéries lactiques peut être à l'origine d'une pâte «
crayeuse ou dure ». Ainsi, la «
protection lactique » apportée par les bactéries est moins importante dans ce fromage que dans des fromages lactiques de chèvre par exemple.

Les formateurs illustre l'acidification avec une courbe, qui montre l'évolution de l'acidité tout au long de la fabrication : latence des bactéries («
on prépare le réveil des bactéries lactiques »), croissance, stagnation, puis déclin. Elle diffère cependant suivant le type de technologie : dans une fabrication lactique, l'essentiel de l'acidification se fait entre l'ensemencement du lait et le moulage, en fabrication de Salers, c'est plus tard, après le premier pressage de la tomme.



Figure 24: Mesure de l'acidité (formation au CFPPA d'Aurillac)

L'acidimètre Dornic, sur la droite, est composé d'un flacon surmonté d'une burette graduée qui permet de lire la quantité de soude versée. Un indicateur coloré est rajouté dans le lait ou le petit-lait contenu dans les pots de yaourts: quand une couleur rose apparaît, la totalité de l'acide lactique du lait a réagi avec la soude et on peut lire l'acidité sur la burette. Au premier plan, les pots de yaourt auxquels on a rajouté des quantités croissantes de soude : à gauche, le liquide est rosé, signe que trop de soude a été ajoutée, la mesure surévaluera le degré d'acidité. Photo : autrice.

Les analyses bactériologiques du lait et des fromages sont un autre moyen utilisé par les producteurs pour mesurer les bactéries du lait. Qualifiées par les producteurs fermiers d' « autocontrôles », elles sont fortement recommandées par la réglementation. Chez la grande majorité des producteurs, elles recherchent les trois bactéries (au niveau de l'espèce ou du genre) les plus fréquemment impliquées dans des intoxications alimentaires imputées aux produits laitiers, et qui font l'objet de critères microbiologiques dans la réglementation sanitaire européenne : *Listeria monocytogenes*, les salmonelles, et les staphylocoques dorés. Les analyses sont la plupart du temps réalisées à intervalle régulier, à raison de deux à quatre par an³⁶⁰.

Pour certains producteurs, les analyses ne sont pas seulement une obligation réglementaire mais un outil supplémentaire pour s'assurer de leur fabrication. Pour Célya, « tu n'es pas à l'abri

³⁶⁰ Pour la production fromagère fermière, il n'y a pas de fréquence d'analyse définie par la réglementation : c'est au producteur de décider d'une fréquence en fonction d'une « analyse de risque » dans sa production. En pratique, ce sont la plupart du temps les fréquences recommandées dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux ; ou un plan de contrôle interne à une AOP (Voir chapitre 5)

d'avoir une contamination en fermier, enfin c'est pour ça qu'on fait des autocontrôles ». Elle rajoute « c'est vrai que listéria ou salmonelles, tu le vois pas dans ton lait, s'il est contaminé. Tu as les autocontrôles qui sont là pour ça »³⁶¹. La productrice souligne ainsi que malgré toutes les attentions portées au caillé ou au lait, certaines bactéries donnent peu ou pas d'indices de leur présence : les autocontrôles sont alors le dernier outil pour s'assurer de l'absence de contamination. Ainsi, elle déclenche des analyses supplémentaires quand un indice sensoriel à la traite éveille un « doute » :

Si tu as laissé passer une chèvre, ou après la traite tu dis, je trouve que son pis il est un peu dur, au pire si tu as le moindre doute, tu fais un autocontrôle là, sur le staphylocoque, tu fais une recherche de suite, et tu vérifies que tu n'as pas laissé passer un truc.

(entretien, août 2019)

Jean a également eu recours à des analyses après une erreur de manipulation des tuyaux où il a « contaminé [son] fromage » avec du petit-lait destiné à l'alimentation des vaches³⁶². Analyser permet d'ôter le doute qu'a éveillé un indice perçu (chez un animal, sur le caillé, le petit-lait ou les fromages) ; ou d'un accident dans le déroulement des actions (erreur de manipulation des tuyaux, faisceaux de traites tombés sur le quai...). Dans l'intervalle, les fromages suspectés sont « bloqués », mis sur une étagère à part, dans la cave ou dans les frigos.

En plus des bactéries qui font l'objet de normes réglementaires, Célya et Boris mesurent aussi les *Escherichia coli* dont certaines souches peuvent causer des intoxications³⁶³. Lors de l'un des autocontrôles, la limite est légèrement dépassée sur un lot des fromages que Célya qualifie des « plus risqués » des fromages dits à « caillé doux » où en l'absence d'ensemencement par des bactéries lactiques, l'acidification demeure très limitée et n'apporte pas la protection contre le développement de pathogènes. Ce résultat suscite leur perplexité : faut-il réaliser des analyses supplémentaires ? Le technicien du laboratoire leur conseille alors de laisser affiner le fromage pendant trois semaines avant de répéter les analyses, mais au vu de la faible valeur économique du lot, une quinzaine de petits fromages, les producteurs préférèrent les jeter :

³⁶¹ Entretien, août 2019

³⁶² Entretien, juin 2020

³⁶³ Si *Escherichia coli* ne fait pas l'objet d'un critère dans le règlement européen 2073, une limite était recommandée dans un document utilisé par les agents de la DGAL, le guide d'aide à la gestion des alertes, limite qui n'est plus présente dans la nouvelle version de 2021. Au-delà de 1 million d'ufc/g, l'exploitant était tenu de déclencher une alerte.

Célya : *Comme je sais que c'est une fabrication qui est particulièrement fragile parce qu'il n'y a pas de ferments, on s'est dit "on prend pas de risque, tant pis on les jette et puis voilà". Comme ça au moins, je serai pas à me demander si quelqu'un a été malade, ce serait [bête].*

(entretien, août 2019)

Les analyses entrent alors dans des règles d'action : écarter les fromages de la vente, attendre et répéter les analyses ou bien jeter les fromages. Pour certains producteurs, les analyses sont ainsi un instrument dans la panoplie des outils pour évaluer l'activité microbienne chez les animaux, dans le lait et les fromages. Elles permettent de confirmer ou d'infirmer d'autres indices et sont le seul moyen pour détecter la présence de bactéries qui ne laissent pas de traces³⁶⁴. Mais elles peuvent représenter un coût trop important rapportées aux faibles volumes des productions fermières, auquel cas la seule précaution qui demeure est de jeter les fromages ou de les laisser affiner plus longtemps en comptant sur la concurrence par les autres bactéries pour limiter et réduire la présence de celles potentiellement pathogènes³⁶⁵.

En suivant la piste ouverte par Célya, je considère la mesure de l'acidité et les analyses bactériologiques comme de pratiques de « vérification ». Le terme fait écho aux travaux de Francis Chateauraynaud et Didier Torny (1999, p. 38-40) sur les lanceurs d'alerte, qui proposent d'appréhender la vigilance comme un « aller-retour » entre des activités d'attention et de vérification. Contrairement à l'attention qui relève de la perception par les sens, la vérification ne relève pas de la routine. Elle se construit avec l'expertise, nécessite des capteurs et la comparaison à une norme. Dans les exploitations fermières, l'activité de vérification s'appuie sur des connaissances technico-scientifiques de technologie fromagère et de microbiologie, utilise des capteurs internes ou externes (un acidimètre ou des méthodes d'analyse de laboratoire), et compare les résultats à des valeurs, procurées par les formateurs en transformation fromagère ou par les critères microbiologiques de la réglementation. Ces mesures instrumentées offrent de nouvelles prises sur des bactéries qui échappent à la perception directe par les sens. Elles permettent aux producteurs de s'assurer que les multiples attentions portées aux différentes entités tout au long de l'activité d'élevage et de transformation ont suffi à éviter (ou du moins, à limiter) une contamination par des bactéries indésirables.

³⁶⁴ Même si, en suivant les théories statistiques utilisées par les experts en microbiologie et hygiène alimentaire, l'absence de détection de la bactérie ne garantit pas à 100% son absence dans le produit et dépend de l'échantillonnage réalisé (voir chapitre 1 §1.2.3).

³⁶⁵ Suivant les caractéristiques propres du fromage, l'affinage peut au contraire être considéré comme un moyen d'« épurer » les fromages d'éventuels pathogènes : c'est le cas pour le Cantal et le Salers.

Les analyses prennent une importance différente suivant les producteurs et productrices : utilisées par certains comme un outil complémentaire aux attentions sensorielles, elles peuvent devenir pour d'autres le cœur de la vigilance et révéler une exacerbation des craintes vis-à-vis de certaines bactéries et des intoxications alimentaires.

3.2.3. Se débarrasser de l'indésirable : alertes et désinfection

Les analyses bactériologiques mettent parfois en évidence la présence de bactéries potentiellement pathogènes : si leur concentration dépasse la limite des critères réglementaires, les producteurs sont tenus de déclencher une « alerte » (voir encadré *Les alertes sanitaires*). Ces épisodes transforment le rapport à un vivant invisible alors devenu dangereux et motivent l'adoption de pratiques d'hygiène drastiques, de la traite jusqu'au nettoyage de la fromagerie, et qui d'abord ponctuelles, deviennent ensuite des routines. Laurence Bérard et Marie-Christine Montel (2012) ont montré comment dans l'AOP Salers, au milieu des années 2000, la crainte que la gerle soit porteuse de microorganismes pathogènes avait bouleversé les repères des producteurs et leurs pratiques d'entretien du récipient en bois, les entraînant à la suite à adopter de nouvelles pratiques de nettoyage voire de désinfection : pour éliminer d'éventuels pathogènes, ils en venaient ainsi à renoncer au rôle d'ensemencement du récipient.

Une alerte est un épisode exceptionnel qui bouscule les habitudes de travail sur l'exploitation. La réception des résultats déclenche un enchaînement d'actions. Le producteur est d'abord amené à communiquer avec différents acteurs, qui sont, suivant la configuration de la filière et des circuits de commercialisation de ses fromages, des inspecteurs des services de sécurité sanitaire, le technicien d'un affineur ou d'une organisation collective, ou encore des vétérinaires quand la suspicion se porte sur le troupeau ... Il reçoit alors une série d'injonctions, et seul ou accompagné par un technicien, est tenu de communiquer auprès des inspecteurs les actions mises en œuvre pour écarter le risque d'intoxication alimentaire des consommateurs. En cas de détection de *Listeria monocytogenes* ou de salmonelles, les lots de fromages concernés doivent immédiatement être retirés de la vente ou bloqués dans les caves et les réfrigérateurs³⁶⁶. Dans le même temps des analyses des « lots encadrants », les lots de fromages fabriqués avant et après celui où la bactérie a été détectée, sont également exigés par les inspecteurs : l'ampleur

³⁶⁶ C'est plus complexe pour les staphylocoques dorés. Schématiquement, on peut retenir deux règles principales du guide de gestion des alertes : au-delà du seuil de 100 000 ufc/g, les producteurs doivent réaliser une analyse des toxines staphylococciques, si celles-ci sont trouvées, l'alerte est déclenchée et les fromages écartés de la vente. Si la concentration de bactéries dépasse d'office un million, les fromages doivent immédiatement être retirés de la vente sans même que les toxines soient recherchées

des échantillons et le périmètre des lots à soumettre à des analyses est l'objet de discussions, dont l'aboutissement est parfois fixé dans un protocole avec le service départemental de sécurité sanitaire comme pour les producteurs de Saint-Nectaire (voir chapitre 5 §1.3.3). Enfin, des prélèvements sont réalisés par les techniciens de l'organisation collective, des conseillers privés, ou parfois directement par les inspecteurs des services vétérinaires. Ils diffèrent en fonction du type de germes : analyses individuelles de lait chez les animaux, eau des abreuvoirs, litières, ou encore différents points de l'atelier de fabrication.

Dans l'attente des résultats des nouvelles analyses, l'alerte implique donc de mettre de côté des fromages voire de les détruire, ou même de cesser la transformation. Elle a de ce fait un impact économique : une perte de chiffre d'affaires s'additionne aux coûts des analyses parfois prises en charge par le collectif, et au coût de l'équarrissage* pour détruire les fromages. Cet impact est d'autant plus important quand la contamination n'est pas limitée à un lot de fromages et que l'épisode s'étire dans le temps tant que les fromages ou le lait analysé demeurent positifs. C'est le cas de plusieurs producteurs et productrices de Saint-Nectaire, tenus pendant toute la durée de l'alerte de vendre le lait à une laiterie qui le pasteurise avant de le transformer en Saint-Nectaire laitier. Isabelle, associée avec Frédéric et Laurent, se rappelle que « chaque fois qu'on avait une nouvelle analyse, on pouvait se retrouver...en faillite quasiment, c'est presque [...] le mot à dire »³⁶⁷. D'autres m'expliquent avoir épuisé toutes leurs économies lors d'un premier épisode d'alerte en 2006. Ce sont ces épisodes qui les ont motivés à souscrire à une assurance qui compense l'écart entre le prix payé par la laiterie et celui auquel ils valorisent leur lait quand ils le vendent en fromage³⁶⁸. L'alerte crée ainsi une inquiétude sur la viabilité même de l'activité d'élevage et de transformation et entraîne producteurs et productrices à se prémunir du risque économique.

Au cœur des alertes réside l'incertitude, celle de l'origine de la contamination. La découvrir, c'est espérer la circonscrire et l'écarter pour pouvoir recommencer la fabrication de fromages. Alors qu'ils commençaient leur activité, un couple de jeunes producteurs, Pauline et Théo, ont découvert que l'exploitation qu'ils reprenaient traversait un épisode d'alerte listéria depuis trois mois. Pauline explique le désarroi dans lequel ils se sont trouvés :

Le pire, c'était qu'ils trouvaient pas d'où ça venait. C'est certainement passé par l'alimentation à un moment ou un autre, et après dans les bouses et... on a pas trop trouvé d'où ça venait.

³⁶⁷ Entretien, juillet 2019

³⁶⁸ Journal de bord, 1^{er} août 2019

Les récits des producteurs et productrices témoignent de la difficulté à trouver l'endroit où se sont d'abord développées les bactéries. Dans trois exploitations, c'est dans les tuyaux de la machine à traire que les producteurs et les techniciens ont finalement découvert des « nids » de contamination : un raccord encrassé, un caoutchouc fissuré au niveau d'un joint³⁶⁹... Souvent cachée par l'opacité des tuyaux, la matière vivante, qu'il s'agisse du lait ou des résidus de caillé, est invisible pour l'observateur. Pour les producteurs équipés de machine à traire, où le lavage est le plus souvent automatisé, l'hygiène devient alors une affaire de maintenance des machines qui opposent leur récalcitrance au maintien de la qualité sanitaire du lait. Les investigations ne permettent pas toujours d'identifier l'origine de la bactérie dans le lait ou dans les fromages, et les producteurs n'attendent pas d'élucider les causes pour modifier leurs pratiques et mettre en œuvre des actions exceptionnelles : il s'agit de recommencer la fabrication et la commercialisation du fromage au plus tôt.

Modifier les pratiques d'élevage et de transformation permet de faire barrière au passage de la bactérie dans le lait et d'éliminer ses sources supposées. La principale barrière est posée à la traite avec une intensification de l'hygiène de traite, de nouveaux gestes et des produits désinfectants supplémentaires. Pauline raconte les changements substantiels dans les pratiques et l'environnement de la traite par rapport à leurs prédécesseurs :

Pauline : On s'en est pas trop mal sortis, c'est-à-dire qu'il y avait pas d'hygiène, donc déjà on a commencé par mettre de l'hygiène à la traite, on a tondu les pis³⁷⁰, on a nettoyé la salle de traite après [...] et on s'en est sortis.

ML : [les précédents producteurs] étaient à l'ancienne un peu?

Ils faisaient rien. Ils branchaient.

ML: ah ouais?

Pauline : Et donc ils nettoyaient pas les logettes ni rien, donc c'est vrai qu'elles [les vaches] étaient vraiment, vraiment sales. Donc c'est sûr que le moindre problème qu'il y avait dans l'environnement... [...] Ils pouvaient, ils avaient fait un peu d'hygiène [...] ils commençaient à le faire un petit peu mais comme c'était pas leur truc...Nous on a passé tous les pis à l'eau, on a frotté, on a tout tondu, eux c'était pas leur truc [...]. On a désinfecté les logettes, on a mis de l'asséchant un peu fort, pour bien désinfecter, bon voilà, on a ...[...]Maintenant on met de la...

³⁶⁹ Entretiens, juillet, août et octobre 2019

³⁷⁰ Il s'agit de tondre les poils présents sous la queue pour éviter qu'ils n'accrochent des bouses et salissent ainsi les pis.

ce qu'ils appellent de la farine de paille. Donc comme ça c'est moins agressif, c'est pas désinfectant.

ML : Juste ça assèche...

Pauline : Voilà, c'est ça. Juste pour qu'elles soient propres. Mais bon on avait fait ça pour bien... pour bien calmer le truc, parce que c'était pas facile.

(entretien, juillet 2019)

Pour éviter le contact du lait avec des matières organiques visibles, les producteurs ont d'abord mis en place un nettoyage des mamelles et des animaux, puis l'ont étendu à la salle de traite et le bâtiment pour que les vaches « soient propres ». Ils ont également désinfecté les logettes pour se débarrasser de bactéries qui se seraient installées dans l'environnement et demeureraient présentes malgré l'absence de salissure visible. La désinfection du bâtiment des animaux revêt toutefois un caractère exceptionnel : il s'agit pour le jeune couple de commencer la transformation et de dégager un minimum de revenu pour faire face aux nombreux investissements liés à leur installation.

Souvent, les nouvelles pratiques se maintiennent après l'épisode et aboutissent à une intensification de la pression de désinfection. Cela se traduit par une étape supplémentaire pendant la traite, en premier lieu par l'utilisation d'un produit désinfectant plus agressif. Dans l'exploitation d'Isabelle, Frédéric et Laurent, confrontée neuf ans auparavant à une alerte listéria de cinq mois, les éleveurs réalisent cinq gestes successifs avant de brancher les griffes : d'abord de la mousse désinfectante avec de l'eau chaude, puis une lingette individuelle trempée dans de l'eau avec le même produit, ensuite ils éjectent les premiers jets dans un seau noir, avant d'appliquer un autre désinfectant orange, « très fort » que leur affineur leur a recommandé depuis quatre ans déjà contre les STEC. Enfin, ils essuient les trayons avec un papier absorbant avant de brancher les griffes. Après la traite, ils appliquent un produit de post-trempage également désinfectant sur les mamelles. Lorsqu'un lot de vaches quitte le quai, et avant de traire les nouvelles vaches, les manchons* des faisceaux de traite sont désinfectés à l'aide de peroxyde d'hydrogène. Les éleveurs utilisent au total quatre produits désinfectants pendant la traite. Impressionnée par tant de précautions, je demande à aux éleveurs s'ils n'ont pas envie d'en faire moins, ce à quoi l'un me répond qu'il couvre le risque : tant que personne ne le fait, il ne fera pas. J'insiste : les vaches ne sont pas très sales, tous ces gestes et produits sont-ils nécessaires ? Il m'explique alors que cela les rassure, c'est « psychologique ». Il est pourtant curieux d'autres pratiques moins drastiques comme des produits de post-trempage non désinfectants qu'il a aperçus sur un stand au salon de l'élevage, ou encore sur l'usage de la laine

de bois chez un de ses collègues³⁷¹. Les alertes sanitaires sont ainsi le point de départ d'une banalisation et d'une intensification de la désinfection, comme le dit Rose, la productrice à la retraite (voir § 2.2.2), qui estime que : « C'est vrai que ça m'a renforcée dans ce truc de nettoyer, nettoyer, nettoyer. (*Le ton las*) Désinfecter »³⁷². Un autre explique : « de toute façon, c'est la trouille de ré-avoir de la *Listeria* ou tout ça qui fait qu'on en est là. [...] on a mis pas mal de choses en place pour que ça revienne pas »³⁷³. Le nettoyage et surtout l'utilisation de produits désinfectants, vise à conjurer la menace représentée par certaines bactéries, listéria, salmonelles, staphylocoques, pour éviter de vivre à nouveau un épisode traumatisant.

Une autre manière de résoudre certains épisodes d'alertes est de cibler un ou plusieurs animaux et de s'en séparer immédiatement, dans l'urgence. Eliane, une productrice fermière de Saint-Nectaire, me raconte ainsi comment lors d'un épisode d'alerte étalé sur six mois, elle a soupçonné une vache d'être à l'origine de la présence de listéria dans le lait. Si les techniciens étaient convaincus que le problème venait de l'hygiène de traite, elle soupçonnait que c'était une vache qui excréta la bactérie, une hypothèse que les techniciens n'avaient pas privilégiée (les mammites à listéria sont réputées assez rares chez les vaches). Eliane a profité de la venue du contrôleur laitier pour lui demander de réaliser une analyse listéria supplémentaire : ils découvrent alors une vache porteuse et s'empressent de l'envoyer à l'abattoir.

Les épisodes d'alerte sont ainsi des épisodes traumatisants déclencheurs d'une intensification des pratiques de désinfection, qui pour se débarrasser de la bactérie indésirable, s'étendent à un ensemble d'espaces et d'objets identifiés comme des vecteurs potentiels de la bactérie (machines, bâtiments, mamelles) et parfois même à l'envoi à l'abattoir d'un animal. La désinfection élimine alors sans distinction l'ensemble de la flore microbienne présente sur les pis, les objets, les surfaces. Si elles sont au départ mises en place pour mettre fin à l'alerte, ces pratiques perdurent souvent dans le temps : il s'agit alors de créer des barrières à la bactérie indésirable et ainsi conjurer la survenue d'un nouvel épisode. Elles sont une réponse à la peur et visent à prévenir le risque que se reproduise un tel épisode et témoignent d'une transformation du rapport au vivant invisible devenu redoutable. Susceptible de se manifester à tout moment, il peut faire basculer un équilibre financier parfois précaire et remettre en cause quand il s'éternise, l'activité même de transformation fromagère. Le rapport des producteurs aux microorganismes est alors transformé : s'ils sont toujours les alliés de la fabrication,

³⁷¹Journal de terrain, 29 juillet 2019

³⁷² Entretien, août 2020

³⁷³ Entretien, août 2019

d'autres, et en particulier ceux qui environnent les animaux dans l'élevage, deviennent une menace.

Les pratiques des producteurs pour fabriquer le « fromage qui convient », depuis l'élevage jusqu'à la transformation, révèlent en effet une diversité de rapports aux microorganismes et plus largement aux vivants de leur environnement : c'est par leur analyse que ce termine ce chapitre.

3.3. Du zéro risque au zéro désinfection : diversité et fluidité des rapports entretenus avec les microorganismes

Dans les variations des pratiques des producteurs transparaissent différents rapports entretenus avec les microorganismes, fondés sur des événements et des conceptions des microorganismes. Parler de rapports permet de décrire la cohabitation entre humains et microorganismes qui partagent le même espace : ils peuvent être cordiaux mais parfois plus tendus. Pour les qualifier, je décris des assemblages de pratiques qui associent dans une mosaïque propre à chaque ferme des gestes, des précautions et des attentions parmi celles décrites précédemment.

Les rapports avec les microorganismes peuvent évoluer dans le temps, comme pour Jean, installé avec peu de fonds et qui redoutait alors une alerte qui aurait sans doute condamné son activité : « Au début, moi je voyais des germes partout. Maintenant je suis plus calme »³⁷⁴. Après une longue alerte listéria (voir 2.2.2.2.2 p.237), Rose a mis en place de nouvelles pratiques pour limiter l'entrée des contaminations extérieures en fromagerie, comme le changement de tenue et de chaussures à l'entrée de la cave d'affinage. Mais quelques années plus tard, après avoir entendu qualifier son lait de « lait mort » lors d'une formation où sa composition microbienne de leur lait avait été comparée à celle d'autres fermes, elle a remis en cause certains pratiques. Si le changement de chaussures et de tenue est toujours de rigueur, elle a en revanche remis en cause les pratiques d'hygiène à la traite et adopté la paille de bois, une technique considérée comme l'une des plus respectueuses de la flore microbienne des pis. A la préoccupation de « travailler proprement » pour fabriquer un fromage qui ne rende pas malade, Rose rajoute maintenant celle de préserver les flores du lait pour garder un lait vivant. Des microorganismes peuvent propager la maladie, mais d'autres sont des agents de la typicité des fromages : en fonction du contexte, c'est l'une ou l'autre de ces conceptions qui l'amènent

³⁷⁴ Entretien, juin 2020

à ajuster les pratiques et accentuer le nettoyage voire la désinfection. C'est ce qu'Heather Paxson (2013) rapporte des artisans fromagers des Etats-Unis, qui reconnaissent le risque de certains microorganismes mais s'allient avec d'autres pour contrer les premiers.

Les rapports varient également au sein de la ferme, en fonction des espaces, des objets, des animaux : Raphaël n'utilise que du liquide vaisselle pour laver les ustensiles de la fabrication et aucun produit pour le sol mais emploie systématiquement du produit désinfectant pour la machine à traite qu'il considère comme un « nid à microbe ». Ainsi, plusieurs conceptions peuvent être convoquées simultanément ou successivement pour justifier des pratiques, et témoignent du statut ambivalent des microorganismes qui en fonction du moment et du lieu, peuvent être des menaces ou des alliés.

Il serait simplificateur d'opposer des producteurs hostiles à des microorganismes perçus sous l'angle de la menace d'autres qui n'en percevraient que les bénéfiques et aucun risque. Il est cependant possible d'observer un gradient de tolérance envers le risque de contamination, dans lequel on peut distinguer trois idéotypes des rapports entretenus entre les producteurs et les microorganismes (voir Tableau 3 ci-dessous). Chaque type de rapport est rapporté à un système technico-économique dans lequel on le retrouve majoritairement mais il ne lui est pas exclusif et peut se retrouver dans d'autres types de systèmes. Enfin, chaque rapport se caractérise par certaines pratiques pour atteindre un objectif principal et se fonde sur une conception privilégiée des microorganismes.

Tableau 3: Idéotypes des rapports entretenus avec les microorganismes

Idéotypes	(A) Mettre des barrières	(B) Maîtriser sa production	(C) Maintenir en bonne santé
Système technico-économique majoritaire	Troupeaux de vaches Investissements financiers importants Circuits de commercialisation proches et lointains (vente en direct et à des intermédiaires)	Troupeaux de vache ou de chèvre Investissements financiers raisonnés Circuits de commercialisation locaux (en direct et à des intermédiaires)	Petits troupeaux de chèvres et/ou quelques vaches, en montagne Investissements financiers très limités Vente en direct sur les marchés
Objectif principal	Mettre des barrières aux bactéries pathogènes pour éviter une alerte sanitaire	Maîtriser la production (régularité)	Fabriquer un fromage sain (« naturel ») sans produits chimiques
Pratiques privilégiées	Réaliser des analyses bactériologiques fréquentes Nettoyer et désinfecter Ensemencer avec des « bonnes bactéries » (lait, litières)	Etablir et observer des indices (bêtes, fromages) Mesurer l'acidité Analyser et écarter le lait et les fromages en cas de doute Cibler et limiter la désinfection	Observer les bêtes Ranger pour éviter de salir Nettoyer sans désinfecter
Conception des microorganismes dominante	Pathogènes susceptibles de contaminer	Bactéries en concurrence	« Bonnes » bactéries obstacle au développement des « mauvaises »

Cette typologie n'exclut donc pas de chevauchements ni les glissements d'un type à l'autre au sein d'une même exploitation, chez la même personne. Cependant, elle permet de rendre compte de différents rapports entretenus par les producteurs fermiers avec les vivants de la ferme, qui oscillent entre la crainte de microorganismes pathogènes qu'il convient d'éloigner et d'éradiquer (A) et la confiance dans la capacité des écosystèmes microbiens à s'autoréguler (C). Entre les deux, l'idéotype (B) « maîtriser sa production » correspond plutôt en la confiance dans les savoir-faire des producteurs.

L'idéotype (A) « mettre des barrières », est ainsi associé à une conception menaçante des microorganismes, à savoir la présence potentielle parmi eux de pathogènes. La crainte des

pathogènes s'étend alors parfois à d'autres vivants de l'environnement, comme les oiseaux qui nichent dans les bâtiments d'élevage et dont les déjections peuvent souiller le foin et potentiellement entraîner une contamination du lait par les salmonelloses. Cet idéotype peut être adopté suite à une alerte, comme on l'a vu précédemment (voir 3.2.3.2.3 p.271), mais aussi par l'apprentissage du métier. Un éleveur explique ses craintes par sa formation d'ingénieur et sa première expérience aux Pays-Bas, son pays d'origine, où la fabrication de fromage au lait cru serait bien plus l'objet de suspicion qu'en France. Une fromagère salariée a pris conscience avec une formation à l'hygiène en fromagerie des « millions » de bactéries qu'elle pourrait transmettre avec sa main de son visage jusqu'au fromage³⁷⁵. Pour faire face à l'angoisse de la contamination, de ses conséquences sanitaires et économiques, les producteurs adoptent alors des pratiques pour éliminer les bactéries pathogènes. Les pratiques privilégiées pour cela (analyses systématiques, nettoyage, désinfection, ensemencement) sont très souvent des procédures systématiques. C'est ce caractère procédural, une forme de standardisation des pratiques et des matières, qui les rapprochent d'un régime de maîtrise de la certitude (*workmanship of certainty*) plus typique du milieu industriel (H. A. Paxson, 2013).

L'idéotype (B) « maîtriser la production » est associé à une conception des microorganismes en concurrence, avec lesquels le producteur joue pour chercher une régularité de sa production. C'est le rapport aux microorganismes prédominant parmi des producteurs que je qualifie de « techniques », qui ont suivi des formations spécialisées et réalisé de nombreux stages en fromagerie. Ils placent leur confiance dans une maîtrise qui combine des savoirs scientifiques et technologiques avec une dextérité et une capacité d'observation acquises dans l'expérience. Ils sont ainsi capables d'ajuster leurs pratiques de fabrication quand il y a un problème, formulent des hypothèses sur ce qui se passe, et identifient des leviers pour agir. Ils peuvent pour cela avoir recours à des instruments de mesure (acidimètre) ou des analyses bactériologiques. Ils reconnaissent la part de risque associé au travail avec le lait cru mais ont confiance dans leurs compétences pour les maîtriser : en cela, ce rapport aux microorganismes est plus caractéristique d'une forme de « régime de maîtrise des risques » (*workmanship of risk*) (H. A. Paxson, 2013).

Dans l'idéotype C « Maintenir en bonne santé » les microorganismes sont aussi pensés en concurrence, mais cette fois-ci à une échelle plus large que dans l'idéotype B. C'est au sein de l'atelier de fabrication, de l'élevage, voire des pâturages et des broussailles où pâturent les

³⁷⁵ Journal de terrain, juillet 2019

animaux que s'établissent les écosystèmes microbiens qui influencent la composition du lait et du fromage. Célya et Boris associent ainsi la flore microbienne de leur lait à celles des prés, du parcours des chèvres et à la diversité des insectes. La biodiversité microbiologique est ainsi liée à la biodiversité végétale et animale des pâturages de montagne d'où le couple, installé en agriculture biologique, a exclu l'utilisation de pesticides. Si Célya et Boris sont plus représentatifs de producteurs « technique », ce type de rapport aux microorganismes est d'abord le fait de petites fermes (qui ne se qualifiaient pas d'exploitations, un terme associé à un productivisme qui leur correspond assez peu). Les producteurs placent leur confiance dans les bactéries et relativisent l'idée d'une maîtrise par les pratiques. Guilhem, producteur fermier en Ariège, observe un jour que le caillé pour la fabrication de tomme a gonflé et presque débordé des moules, mais il est confiant dans les dynamiques bactériennes de l'affinage pour rétablir un « équilibre » au sein du fromage : « Ils disent normalement que plus tu laisseras affiner, plus ça s'équilibre et t'auras...t'auras des bonnes bactéries. Les mauvaises, elles vont partir. Et moi je crois en ça. L'équilibre se refait et les bonnes bactéries reprennent la place »³⁷⁶. Cédric revendique de ne pas désinfecter les mamelles de ses vaches : pour lui la désinfection est à réserver à des moments problématiques. Il rajoute : « En voulant maîtriser l'hygiène à fond, c'est comme dans un hôpital, il n'y a rien de plus maîtrisé comme milieu...et pour peu qu'il y ait une merde qui arrive, là ça fait des dégâts mortels »³⁷⁷. C'est finalement l'aseptisation et la volonté de maîtriser l'environnement en éliminant les microorganismes du milieu qui est dangereuse. Dans cet idéotype, l'artificialisation du milieu le rend ainsi plus vulnérable à l'arrivée d'un nouvel aléa, alors que la diversité microbiologique représente au contraire une barrière autonome dans laquelle les producteurs placent leur confiance.

³⁷⁶ Entretien, août 2020

³⁷⁷ Entretien, juillet 2019

Conclusion

Pour fabriquer le « fromage qui convient », les producteurs fermiers mettent en œuvre une vigilance qui se manifeste par différentes pratiques depuis l'élevage jusqu'à la commercialisation des fromages : ce sont certes des actes de nettoyage, mais également des attentions portées aux animaux et aux fromages.

Eviter la contamination du lait par les microorganismes pathogènes commence par le maintien de la santé des animaux, avec une attention à leur alimentation et à leur environnement pour maintenir leur immunité et prévenir toute infection. Dans les élevages laitiers bovins, la préoccupation pour éviter les infections de la mamelle s'appuie sur un indicateur chiffré, le niveau des cellules somatiques dans le lait : il devient un outil d'évaluation et de sélection des animaux qui aboutit à une forme de quantification de la santé. Cette approche est perçue comme réductionniste et antibiotique par certains éleveurs qui observent plus de variabilité dans le fonctionnement du vivant. La vigilance se poursuit pendant la traite, où les éleveurs mettent en œuvre des précautions continues pour éviter le contact du lait avec des matières non comestibles (bouse, terre) porteuses de microorganismes potentiellement pathogènes ; mais aussi le moment d'une proximité avec les animaux où l'éleveur forge des « prises », des indices de l'état de santé de ses animaux qui combinent des perceptions forgées dans l'expérience avec des connaissances techniques (Bessy et Chateauraynaud, 2014).

Les attentions et précautions se poursuivent pendant la transformation du lait en fromage. Le nettoyage est une activité incontournable pour ôter des surfaces les matières organiques support d'une vie microbienne non contrôlée. Elle repose sur une catégorisation des espaces et matière comme « propres » et « sales », la saleté étant associée au risque de développement de microorganismes indésirables, parmi lesquels des pathogènes. Le nettoyage nécessite une conscience réflexive des fromagers sur leurs gestes pour éviter de mettre en contact le « sale » et le « propre ». Enfin, ils déploient un ensemble d'attentions vers les matières en transformation, lait, caillé, fromage, pour y trouver des indices de la vie des microorganismes. Comme pendant la traite, ces attentions ou « prises » incluent des perceptions par les sens mais aussi plus ponctuellement des maîtrises instrumentées de l'activité des microorganismes désirés ou de la présence des pathogènes. Quand ceux-ci sont détectés pendant les épisodes d'alerte, ils entraînent alors des actes de désinfection pour venir à bout de la contamination et créent alors l'inquiétude.

Ces différentes pratiques révèlent les rapports entretenus par les producteurs avec les microorganismes, des rapports évolutifs et qui peuvent coexister dans une même exploitation. Ils caractérisent à la fois des pratiques mais aussi des conceptions des microorganismes, depuis la crainte à leur égard que suscitent des épisodes d'alertes sanitaire jusqu'à la confiance dans les dynamiques internes aux écosystèmes microbiens pour juguler le risque de développement des pathogènes.

Pour fabriquer un aliment qui nourrit (et qui n'empoisonne pas), les producteurs fermiers déploient ainsi des attentions depuis l'élevage jusqu'à la transformation du fromage. Ce qui fait lien et connecte, ce sont les microorganismes. Pour certains éleveurs, ce sont d'abord les pathogènes : ils adaptent alors leurs pratiques pour mettre en place des verrous et des barrières ; pour d'autres, ce sont des microorganismes dont la diversité et l'abondance apporte une protection, et dans ce cas c'est une préoccupation de soin étendue du fromage jusqu'au troupeau voire à son environnement qui guidera leurs pratiques.

Dans la suite de la thèse, je reviens sur le contrôle, des ateliers fromagers fermiers, des fromages et des microorganismes pathogènes. Le prochain chapitre adopte d'abord le point de vue des inspecteurs de sécurité sanitaire de l'alimentation sur les ateliers fermiers pendant les contrôles, en montrant comment ils évaluent la « maîtrise sanitaire » des ateliers ; avant d'exposer les frictions qui naissent entre leur évaluation des pratiques, des lieux, des objets, et celle des producteurs.

Chapitre 4 : Les contrôles en pratique : évaluations et négociations autour du risque de contamination par les bactéries pathogènes

Si les producteurs fermiers acquièrent les pratiques « qui comptent » dans leur expérience quotidienne de l'élevage et de la fabrication, l'assimilation des pratiques de contrôle par les inspecteurs est le résultat de plusieurs processus : la formation et la définition institutionnelle du métier d'inspecteur (voir chapitre 2), la socialisation dans des services en interaction avec des organisations au service des producteurs (voir chapitres 1 et 5) et enfin l'exercice pratique du métier d'inspecteur. Ce chapitre s'intéresse précisément au déroulement des contrôles, à l'interface entre cadrage procédural, trajectoires personnelles et carrières professionnelles des inspecteurs, et aux interactions entre ces derniers et les producteurs qui révèlent différents rapports au risque sanitaire, à la propreté et aux microorganismes.

Passer du côté des producteurs à celui des inspecteurs (voir introduction), ne m'a pas seulement causé l'inquiétude d'une trahison envers les producteurs ou les inspecteurs. Je me suis également demandé dans quelle mesure les « non-conformités » relevées par les inspecteurs constituaient des risques réels pour la santé des consommateurs de fromage et dans quelle mesure les critiques des producteurs sous-estimaient un risque que les inspecteurs étaient de leur côté plus à même d'apprécier. Cette interrogation demeurera sans réponse : entre inspecteurs et inspectés résident en effet des microorganismes invisibles et imprévisibles, que je ne peux appréhender qu'à travers les traces et indices que chacun de ces acteurs estiment pertinents.

Plusieurs axes seront adoptés pour aborder la situation de contrôle. Suivant le programme de Vincent Dubois (2009, 2021) lors de son ethnographie des pratiques des contrôleurs de la Caisse d'allocation familiales (CAF), je propose d'examiner les situations empiriques et les conditions des interactions entre inspecteurs et inspectés qui permettent l'évaluation de la situation toujours singulière d'une ferme vis-à-vis de normes générales³⁷⁸. Cependant, là où V. Dubois

³⁷⁸ Vincent Dubois (2009, p. 30) s'interroge : « Quelles conditions rendent possible le rôle déterminant d'une interaction entre deux individus dans un cadre et selon des modalités très peu formalisées (le plus souvent un entretien à huis clos au domicile du contrôlé) au sein d'une procédure censée précisément garantir l'application la plus formelle des règles ? Comment, autrement dit, le contrôle organisé au nom du respect des règles peut-il reposer sur des pratiques très peu « contrôlées » de ce point de vue ? [...] L'importance des entretiens de contrôle

constate une autonomie des contrôleurs de la CAF qui œuvrent de manière individuelle, j’observe que le travail des inspecteurs de la sécurité sanitaire des aliments possède bien moins de marges de manœuvre du fait d’un cadrage procédurier des contrôles. J’exposerai ainsi dans un premier temps la standardisation administrative des pratiques, qui combine pour V. Dubois des « processus de rationalisation bureaucratique [...] de réorganisation des services, de centralisation des décisions, de spécification des procédures et des règles, de standardisation des pratiques » et des « innovations managériales, organisationnelles et techniques » (Dubois, 2021, p. 89).

Pour autant, l’inspecteur n’est pas qu’un intermédiaire entre sa hiérarchie et les inspectés, qui mettrait en application ces différents outils ; il n’agit pas comme un simple opérateur ou maillon dans une chaîne de traduction des normes élaborées à l’échelle internationale, européenne et nationale. Il réalise une évaluation de la « maîtrise sanitaire » et de l’« hygiène » dans des configurations singulières et opère ainsi une synthèse entre les cadres formalisés de l’inspection et une appréhension en situation de chaque atelier. Je montrerai dans une seconde partie comment ces évaluations font intervenir différentes sensibilités à la propreté, aux microorganismes et au risque sanitaire, à l’origine de variations inter-individuelles des pratiques de contrôle.

Les contrôles sont aussi des épreuves à l’issue incertaine pour les producteurs. Suivant une perspective ethnométhodologiste, je décrirai dans un troisième temps les interactions entre inspectés et inspecteurs qui participent à l’évaluation réalisée par ces derniers.

1. Une épreuve cadrée par des protocoles nationaux

Dans la première section de ce chapitre, je présenterai, suivant le programme proposé par Sylvain Brunier et Olivier Pilmis (2020) pour l’étude des activités d’inspection, les « logiques collectives qui président à cette activité et à son organisation en services ». En s’appuyant sur

tient précisément à ce que la force contraignante de l’institution et de ses règles s’y combine à l’incertitude des situations des contrôlés comme des modalités de leur contrôle ».

une série d'études de cas en France, les auteurs présentent l'inspection comme une « intermédiation » entre un « commanditaire » à savoir la hiérarchie des inspecteurs, et les établissements inspectés. De ce fait « l'étudier dans toute son épaisseur impose de prendre en compte l'organisation des services d'inspection, les modalités de saisine, le déroulement des missions et la production des rapports jusqu'à leur diffusion et circulation » (Brunier & Pilmis, 2020). Pour cela, je décrirai les différentes étapes du travail des inspecteurs, depuis les bureaux des services de sécurité sanitaire jusqu'aux exploitations fermières, de la préparation des contrôles jusqu'à la rédaction du rapport. Cette ethnographie permettra de décrire comment s'effectue le cadrage de l'action des inspecteurs par l'administration centrale, à travers différents outils de formalisation, d'harmonisation et de standardisation.

1.1. La préparation du contrôle

Après la répartition départementale des objectifs quantitatifs de contrôles par la Direction générale de l'alimentation dans le cadre de la « programmation » annuelle (voir chapitre 2, §3.1 et §3.2), chaque inspecteur et inspectrice se retrouve doté d'objectifs par type d'établissements. Il lui revient alors d'établir son programme d'inspection et déterminer quel atelier contrôler dans la liste des établissements déclarés auprès des services. Pour les établissements agréés, la marge de manœuvre est faible : la pression d'inspection oblige à des fréquences rapprochées et si un établissement n'est pas contrôlé une année il le sera l'année suivante (les inspecteurs peuvent décider de rapprocher encore plus leurs visites³⁷⁹). Pour les établissements en dérogation ou en remise directe, la programmation nationale ne cible pas des établissements en particulier, et les inspecteurs ont plus de marge pour choisir les établissements à contrôler pour atteindre leurs objectifs. Les inspecteurs d'un département essaient autant que faire se peut d'aller contrôler les jeunes installés dans l'année qui suit leur installation, pour les « connaître ». Dans un autre département, l'inspecteur explique :

*Et une fois qu'ils ont commencé à être inspectés un peu plus régulièrement du coup, même si la pression est moins forte, [...] on les a classés par ordre décroissant du nombre d'inspections ou par problème sanitaire connu, pour choisir ce qu'on va avoir en premier. Donc là ici j'ai la ferme de ****, c'est un dossier qui n'a jamais été inspecté, mais qui est déclaré depuis janvier*

³⁷⁹ C'est le cas d'un inspecteur qui a décidé d'inspecter deux années de suite une même ferme agréée : après le départ d'un des deux couples, il souhaitait observer le nouveau fonctionnement adopté. Journal de terrain, 2 mars 2020

2019, donc qui est récent, et ici par contre j'en ai un autre qui a pas été vu depuis huit ans, celui-là c'est peut-être plus urgent.

(entretien, mars 2020)

La logique est d'aller voir les ateliers qui n'ont pas été contrôlés depuis longtemps ou bien qui ont un problème sanitaire particulier. Dans ce même département où les contrôles sont toujours inopinés, le choix de l'établissement peut être remis en cause lorsque l'inspecteur trouve porte close ou que les producteurs ne sont disponibles : dans ce cas, il tente sa chance dans une ferme voisine. Le choix prend alors un caractère aléatoire. Inspecteurs et inspectrices ont donc une marge de manœuvre limitée par le cadre formel de la programmation ils « sont autonomes dans la réalisation de leurs tâches tant qu'ils demeurent dans le cadre délimité par leurs lettres de mission » (Brunier et Pilmis, 2021).

Aux contrôles de la programmation se rajoutent les visites des établissements qui ont demandé un agrément. Je ne m'attarderai pas sur ces dernières qui diffèrent des contrôles sur plusieurs points : les inspectés sont toujours prévenus à l'avance et sont (souvent) demandeurs de la visite qui leur permet de commercialiser leur produit sur des circuits plus éloignés³⁸⁰.

Une fois l'établissement choisi, l'inspecteur ou l'inspectrice prépare l'inspection, souvent la veille de la sortie. Cela peut prendre un temps très variable qu'un inspecteur évalue d'une à deux heures pour un établissement normal jusqu'à trois ou quatre heures pour les ateliers plus importants tels que certains gros affineurs³⁸¹. J'ai observé qu'elle pouvait être plus rapide ailleurs, environ une demi-heure pour des producteurs en dérogation à l'agrément installés dans une petite ferme depuis moins de dix ans. Chaque inspecteur consulte l'historique de la ferme qui prend la forme matérielle d'une chemise individuelle classée dans les étagères communes du service. La chemise regroupe les précédents comptes rendus d'inspection et les documents remplis par les responsables de l'atelier (dossier d'agrément, demande de dérogation à l'agrément, simple déclaration d'une activité de transformation alimentaire, parmi lesquels figurent souvent un Plan de maîtrise sanitaire (PMS) attentivement scruté par certains

³⁸⁰ J'ai tout de même assisté à deux d'entre elles : pour l'une l'atelier était neuf, les producteurs n'avaient pas commencé à fabriquer et ne pouvaient donc parler de leurs pratiques qu'en termes théoriques : il s'agissait donc surtout d'une inspection de la conformité des locaux vis-à-vis des normes réglementaires. Pour l'autre, la fabrication avait commencé mais les premières analyses avaient révélé la présence de *Listeria monocytogenes* dans les fromages : la visite visait en même temps à faire le point sur l'alerte qui avait suivi cette découverte.

³⁸¹ Je décris principalement la préparation des contrôles chez les fromagers fermiers, n'ayant pas assisté à des contrôles d'ateliers artisanaux ou industriels. La préparation des contrôles chez les industriels est plus conséquente, et les dossiers plus conséquents, avec de nombreux plans et procédures.

inspecteurs³⁸². La chemise comprend aussi parfois les notes manuscrites prises à l'occasion des précédentes inspections. En parcourant ces documents, l'inspecteur collecte des informations comme la taille du troupeau, le volume transformé, les produits fabriqués et le niveau de formation des contrôlés. Il note enfin les observations problématiques, les « non-conformités » constatées lors de la précédente visite, auxquelles il sera particulièrement attentif le lendemain. Dans un dossier, une inspectrice relève qu'avec le peu d'analyses réalisées et la présence récurrente de mouches, le producteur est « un peu light » : cette préparation lui permet de se remémorer la précédente inspection et de se former une image mentale de l'établissement.

Une partie de ces informations est également disponible sur la plateforme Resyral (voir chapitre 2, 3.1) au sein de différentes « briques »³⁸³. Les inspecteurs vont surtout y chercher la « qualification » de la ferme, à savoir, si le troupeau est officiellement considéré comme indemne de différentes maladies surveillées par le ministère³⁸⁴. Dans un département, une inspectrice met d'ailleurs à profit la proximité avec le service de Santé et protection animale pour préparer ses inspections :

L'avantage d'une DDCSPP c'est que le lien se fait très rapidement. Du coup on trouve aussi beaucoup d'anomalies, puisque quand on va contrôler, on va voir tout de suite la santé animale, on se limite pas au logiciel Sigal ou Resyral, s'ils sont qualifiés ou pas, on demande un peu à la santé animale s'ils ont des soucis.

Cette proximité constitue donc une ressource pour l'inspectrice qui s'appuie sur les informations données par leurs collègues pour organiser sa propre inspection. Elle peut ainsi avoir connaissance d'informations sur des « non-conformités » vis-à-vis de la législation en matière de bien-être et santé animales mais aussi de situations sociales ou économiques difficiles et s'organiser pour mutualiser les contrôles dans des exploitations déjà surchargées de travail.

³⁸² Ce plan comporte différentes sections : présentation de l'établissement, formation du personnel, produits fabriqués, étapes de fabrication, procédures de nettoyage et plan d'autocontrôle (les analyses bactériologiques réalisées).

³⁸³ A savoir : usagers, approbation, programmation et gestion des inspections, suites et constatations, où les inspecteurs peuvent consulter les comptes-rendus et les éventuels procès-verbaux.

³⁸⁴ Pour les bovins, elles comptaient notamment en 2021 la tuberculose bovine, la brucellose, la leucose bovine enzootique et la rhinotrachéite infectieuse bovine (IBR).

1.2. Le déroulement du contrôle

Différents outils à disposition des inspecteurs orientent le déroulement du contrôle. Ils traduisent la volonté d'harmonisation des pratiques au cœur de la démarche d'assurance qualité de la DGAL (voir chapitre 2. §4.2). Les documents incontournables, présentés par la formatrice de la DGAL lors de la formation au contrôle des produits laitiers, comprennent une grille d'inspection et deux vademecums³⁸⁵ (voir chapitre 2 §4.1). Ceux-ci sont conçus comme des aides à la réalisation des inspections et la rédaction des comptes rendus. Celui consacré aux « lait et produits laitiers » précise en introduction que les règlements européens prévoient une certaine souplesse pour les petites structures fermières ou artisanales : en France, elle se traduit par l'adoption de la « note de flexibilité » en 2011, qui présente des adaptations spécifiques pour la filière lait et produits laitiers (voir chapitre 2 §4.1). Les vademecums donnent des lignes directrices pour attribuer une note à chaque item de la grille d'inspection, en particulier pour les notes les plus pénalisantes (C et D). Ils précisent aussi pour chaque item comment appliquer la flexibilité avec la définition précise des tolérances et exceptions possibles : ainsi, même la souplesse dans l'application des règles est encadrée. Ces documents révèlent l'extension du domaine de la formalisation, qui comme l'écrivent L. Bonnaud et J. Coppalle, « vise à faire de chaque agent l'incarnation de l'inspection toute entière et donc à maîtriser les effets de comportements trop personnalisés ou de compétences inégalement réparties entre tous » (Bonnaud et Coppalle, 2009).

Mais ces documents sont trop volumineux pour servir d'aide-mémoire aux inspecteurs et inspectrices pendant leurs contrôles³⁸⁶. La grille d'inspection qui tient en une page n'était cependant pas plus utilisée par les inspecteurs pendant les contrôles auxquels j'ai assisté. Avant d'aller contrôler un atelier fromager fermier, un inspecteur explique :

Alors ici aussi, on connaît bien la transformation fromagère et tous les points de contrôle... si on était sur un autre domaine, style demain je vais faire un producteur de...de viande, charcuterie, je serai certainement un petit peu perdu parce que déjà c'est nouveau, donc il faut que j'ai un petit peu plus d'attention sur le process, comment ça se passe, comment ça marche, où est-ce que vont être les dangers et tout ça. Du coup je risque d'oublier des choses comme ça. Donc là on le fait pas, mais ça pourrait être bon de [regarder la grille]... D'ailleurs moi j'en ai une dans mon [sac], au cas où. Je la regarde plus mais ça m'est arrivé de la regarder, ou quand

³⁸⁵ Vademecum général version 2.1 et Vademecum sectoriel lait et produits laitiers version 2.1 (2017). Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

³⁸⁶ 107 pages pour le vademecum général, 48 pages pour celui relatif aux produits laitiers

je reviens de congés d'été des fois, je rebalaye un petit coup et je fais, "j'ai tout regardé, bon ok".

(entretien, mars 2020)

L'inspecteur a deux usages de la grille : celui d'un outil de formation qui lui facilite le passage rapide du contrôle d'un secteur à un autre ; et celui d'un aide-mémoire pour se rappeler des attentes réglementaires.

Comme le montre cet exemple, c'est bien dans le contrôle que se révèle la façon dont les documents sont connus et interprétés par les inspecteurs et la manière dont ils orientent l'action. J'examine ici deux aspects principaux de ce cadrage : d'une part le découpage du contrôle en des séquences déterminées, et d'autre part la focalisation de l'attention des inspecteurs vers certains éléments de l'environnement et certaines pratiques des fermiers.

Si chaque contrôle est différent, la description qui suit, plutôt que de relater un contrôle en particulier, essaie de dégager ce qui est commun aux différentes observations réalisées. J'ai réalisé pour cela une composition qui mêle des séquences de plusieurs contrôles afin d'en dégager les principales caractéristiques tout en préservant l'anonymat des acteurs. Cela permettra de montrer dans la section suivante les variations par rapport à ce schéma-type et surtout comment elles éclairent les approches individuelles du contrôle par les inspecteurs ainsi que dans le dernier chapitre, les « cultures du contrôle » au sein des différents départements.

Comme le rappellent Brunier et Pilmis (2020), le contrôle est d'abord un moment de déplacement : « la mobilité de l'inspecteur contribue à réduire la distance entre commanditaire et inspecté : inspecter, c'est d'abord et avant tout se rendre sur les lieux de la mission ». Cette « entrée dans l'organisation » est la condition même du contrôle : « La capacité des inspecteurs à entrer dans les organisations est une condition nécessaire à l'accomplissement de leur mission » (Brunier & Pilmis, 2020). Pour y parvenir, les inspecteurs se confrontent à une série d'épreuves pratiques et sociales.

La première étape, c'est la préparation de la sortie. Le contrôle est cette fois-ci inopiné, une recommandation présente dans le vademecum, même si dans d'autres départements, les inspecteurs et inspectrices prennent systématiquement rendez-vous³⁸⁷. Avant le départ,

³⁸⁷ Le vademecum général précise ainsi à propos de « l'inspection "physique" » des lieux, à laquelle se rajoute « l'audit de l'établissement à partir du plan de maîtrise sanitaire », qu'elle « vise à vérifier la conformité vis-à-vis de la réglementation et devrait être inopinée » (p.12). Ce n'est cependant pas une obligation, ce qui explique le choix réalisé dans certains départements de ne pas s'y soumettre, sur lequel je reviendrai plus tard.

l'inspectrice me remet le matériel nécessaire pour l'inspection qui compte une blouse et une charlotte jetables ainsi que des sur-chaussures en plastique étanche³⁸⁸. Elle-même est munie de bottes blanches pour l'intérieur de l'atelier de fabrication. Dans un département, les blouses sont en coton et lavées dans un pressing après les contrôles. Certains inspecteurs ou inspectrices prévoient également des bottes pour circuler dans les bâtiments d'élevage et la salle de traite, mais ce n'est pas le cas dans un département où ils assistent plus rarement à la traite. Il faut aussi étudier le trajet pour s'assurer d'arriver à destination. Trouver son chemin vers les fermes, isolées ou au bout de la route, n'est pas toujours évident, et l'inspectrice a rajouté dans le dossier quelques notes manuscrites pour compléter les indications du GPS. Enfin, nous partons. Le départ est matinal, car nous devons arriver sur les lieux pour assister à la fin de la traite. C'est parfois compliqué : dans certains départements, les producteurs commencent la traite très tôt, vers 5h, ce qui leur permet de fabriquer deux fois par jour. Sur la route, nous avons quelques échanges informels, et l'inspectrice me récapitule les informations sur la ferme qu'elle juge important de porter à ma connaissance.

Aller en inspection, c'est d'abord sortir sur le terrain, un trait central du métier d'inspecteur (voir chapitre 2 §4.1 et §4.2). J'ai perçu chez les inspecteurs, en écho à ma propre inclination pour l'enquête de terrain, un goût pour l'exploration et une forme d'inattendu. Ces sorties impliquent une organisation pratique (chercher l'adresse, repérer le trajet, calculer le temps nécessaire), des aléas (manquer la tournée, arriver en retard...) et des découvertes, de lieux, de paysages et de personnes. Aller sur le terrain, c'est aller chez les producteurs et productrices où se produit une rencontre entre inspecteur et inspecté, autour du lait, du fromage, des microbes et des animaux.

Après quelques errements sur la route, nous parvenons enfin à nous garer dans la cour de la ferme. Exceptionnellement, les fermiers ne transforment pas ce jour-là. Heureusement, l'inspectrice a prévu un plan B et nous nous dirigeons vers une ferme voisine. Je lui demande alors si elle subit parfois des refus :

ML : ça doit pas être facile ça au début, d'être toujours... pas bienvenue (petit rire)

Inspectrice : Mmh. Après, des fois il faut essayer de trouver des petites astuces, parce que sinon tu fais jamais aucun contrôle. C'est... "ah beh j'ai une livraison, j'ai la vache qui fait le veau, j'ai ci, j'ai ça"... Du coup, l'été, "j'ai les foins"... Mais bon il faut essayer de les...convaincre

³⁸⁸ A ces accessoires s'est rajouté, en juin 2020, le masque de rigueur après le premier confinement lié à la pandémie de COVID 19

ML : *des petites ruses, du genre ?*

Inspectrice : *Bon voilà, des fois je dis "c'est ça ou bien je reviens une autre fois", pareil à l'improviste donc... comme ça au moins c'est fait. Je demande s'il y a pas quelqu'un d'autre qui peut accompagner, sinon je fais toute seule*

ML : *ah là ils...*

Inspectrice : (mimant l'éleveur) *"Ah non, je reste!"*

ML : *c'est sûr que quand on a fait une heure de route après...*

Inspectrice : *Après je prends toujours un plan B.*

ML : *ah oui, un autre dossier.*

Inspectrice : *Oui, toujours au cas où, parce qu'après une fois, ça arrive, "on va à un enterrement", "ok, je repasserai". Ou, s'il fabrique pas, par exemple, ça peut arriver. Bon lui, je crois qu'il fabrique tous les jours, mais admettons ce jour-là, pour x ou y raison il fabrique pas... Voilà.*

ML : *oui, t'essaies d'arriver pendant la fabrication.*

Inspectrice : *Mmh. Comme ça ils sont obligés de rester.*

Face aux tentatives de négociations des producteurs pour se soustraire au contrôle, l'inspectrice déploie ainsi une série d'arguments tactiques, qui mettent en relief sa position d'autorité et le caractère contraignant du contrôle.

Nous parvenons finalement à la deuxième ferme. A peine sortie de la voiture, l'inspectrice observe déjà la cour de ferme, « les abords » dans la grille d'inspection. Elle remarque un sac de sel posé sous l'auvent, isolé du sol par une palette en plastique, et se demande s'il est pour la fromagerie ou pour les vaches. S'il est pour la fromagerie, ça la gêne car même surélevé, il est tout de même en extérieur. Ces indices lui permettent d'évaluer une situation que le cadre réglementaire pourtant bien fourni ne lui permet pas d'apprécier précisément³⁸⁹. Elle m'explique aussi comment elle forme une impression globale sur la ferme à l'aide d'éléments qui l'aident à présager si les changements qu'elle souhaite seront suivis ou pas : une cour rangée ou bien en désordre, avec des épaves qui traînent, la présence dans le local de vente de diplômes ou de trophées attestant des prix reçus à des concours de fromages ou de vaches. D'autres inspecteurs et inspectrices sont attentifs à l'état de la cuisine (miettes, vaisselle sale ou restes

³⁸⁹ Ainsi, l'examen des conditions de stockage des ingrédients, auxquelles l'inspectrice a été attentive, ne sont pas présentes dans le vademecum produits laitiers. Pour qualifier les abords de l'établissement, celui-ci donne des pistes non exhaustives : « Examiner les possibilités de contaminations des locaux de transformation par la boue, la terre, et autres nuisances (ex : polluants industriels). Vérifier l'emplacement d'autres sources de contaminations potentielles comme par exemple : l'emplacement de la fumière, des silos d'ensilage ; les caniveaux d'écoulement ; le lieu de stockage des cadavres d'animaux ; les nids d'oiseaux ».

de nourriture conservés hors du frigo...). Un inspecteur tempère cependant l'importance de cette première impression :

D'aspect extérieur, c'est vrai que tu te dis "ouh là, où est-ce que je suis parti", mais c'est, c'est...il le tenait bien le truc. La femme du gars, elle le tenait super bien son truc. C'est un gamin, [... lui il est un petit peu brut de décoffrage, mais elle, elle est bien, alors si tu vas dans la maison, la maison c'est (il fait un bruit de bouche) nickel. La maison tu mets les pantoufles quand tu rentres.

(entretien, mars 2020)

Ainsi, il peut cependant y avoir un contraste entre un extérieur en désordre, et l'atelier de transformation, qui peut amener les inspecteurs à remettre en cause leur premier jugement. Si l'inspection n'a pas formellement démarré, l'inspectrice est déjà vigilante. Avec ces premiers détails elle commence à évaluer non seulement l'« hygiène » et la « maîtrise sanitaire » de la fabrication fromagère, objets du contrôle mais aussi l'inclinaison des producteurs pour une forme d'ordre et de propreté qui coïnciderait avec ses propres conceptions. C'est aussi ce qu'observe V. Dubois lors des contrôles de la CAF :

Utiliser autre chose que le règlement pour mieux le faire appliquer : tel est l'un des paradoxes du contrôle. On le voit aussi dans la manière dont sont mobilisés des indices aussi ténus et peu formalisés que l'état de désordre du domicile, la tenue vestimentaire et le ton du contrôlé, ou encore les cas précédemment traités qui conduisent à une forme de jurisprudence individuelle sans autre fondement que l'expérience personnelle

(Dubois, 2009, p. 36).

Ce recueil d'indices va de pair avec ce que Vincent Dubois, en référence à Alfred Schütz, qualifie de « typification » des contrôlés par les contrôleurs, un processus de catégorisation qui s'appuie sur des « schèmes de perception inconscients » (ici, la conception de la propreté, de l'ordre et de la compétence professionnelle des contrôlés par les inspecteurs) et sur un « script d'enquête » (ici, les vademecum, la note de flexibilité, voir chapitre 2 §4.1)³⁹⁰. Les inspecteurs évaluent ainsi les producteurs : plus ou moins « propres », certains « maîtrisent » et d'autres

³⁹⁰ « Ces habitudes de pensée orientent l'enquête [...] en fonction d'éléments épars constitués comme repères [...] dans un processus de « typification » qui oscille entre l'activation inconsciente de schèmes de perception préétablis et l'application méthodique d'un script d'enquête destiné à consigner systématiquement tout ce qui peut être constitué en indice » (Dubois, 2009, p.38)

moins. Ils estiment ainsi si les producteurs se conformeront plus tard à leurs préconisations pour évoluer vers une plus grande conformité à la réglementation. Mais à la différence des contrôleurs de la CAF, souvent complètement autonomes, les jugements des inspecteurs des services de sécurité sanitaire sont tempérés par les échanges avec leurs collègues et leurs comptes rendus sont visés par le ou la chef(-fe) de service. Leur appréciation de la situation se fonde sur une expérience vécue personnellement mais validée au sein du collectif de travail.

Nous sortons de la voiture, et l'inspectrice enfile une paire de bottes pour l'élevage. Nous nous approchons de l'entrée de l'atelier où nous sommes rejoints au bout de quelques minutes par le producteur. L'inspectrice le salue, me présente comme une stagiaire³⁹¹, puis annonce le contrôle. Nous traversons d'abord une petite pièce de quelques mètres carrés, un « sas » pour l'inspectrice qui utilise le vocabulaire du vademecum. Elle donne à gauche sur la laiterie, puis sur l'étable, et à droite sur un second sas qui précède l'atelier puis la chambre froide. L'inspectrice regarde les produits entreposés puis s'intéresse à l'armoire à pharmacie, note quelques noms de traitements antibiotiques. Nous rejoignons ensuite le père du producteur dans le bâtiment d'élevage, une vieille étable où les vaches sont attachées. Dès notre entrée, l'inspectrice remarque des piaillements d'oiseaux invisibles. Leur présence, comme celle des volailles domestiques, est une non-conformité : dans le vademecum, les oiseaux sont considérés comme des porteurs de salmonelles qui pourraient venir contaminer l'alimentation des ruminants³⁹².

Sans ordre apparent, l'inspectrice alterne les questions, entre celles spécifiques à l'inspection et celles plus générales sur le fonctionnement adopté dans la ferme. Les analyses de lait sont-elles bonnes ? D'autres questions récurrentes d'un contrôle à l'autre, portent sur le nettoyage des pis, le paillage et le nettoyage des logettes où s'allongent les animaux, la gestion de la santé du troupeau avec pour les vaches, l'occurrence de mammites, les pratiques des fermiers pour s'assurer de ne pas mélanger ce lait considéré comme impropre à la consommation à celui du reste du troupeau. En aparté, l'inspectrice m'explique qu'elle fait attention également à l'« ambiance », qu'elle estime bonne : il n'y a pas d'odeur d'ammoniac (voir chapitre 3 §2.1.2). Elle apprécie aussi le calme des animaux.

³⁹¹ Dans un des départements, les contrôles sont réalisés en binôme. Dans les autres, les inspecteurs et inspectrices se rendent seuls dans les exploitations, sauf s'ils redoutent que des tensions apparaissent, ou bien pour former un ou une nouvelle inspectrice.

³⁹² Dans le vademecum sectoriel laits et produits laitiers, les fientes d'oiseaux sont qualifiées de « pollutions », qui « peuvent être une source, notamment, de salmonelles ou d'*E.coli* STEC y compris les volailles domestiques. » (voir item G2 : Alimentation animale)

A la fin de la traite, nous quittons le bâtiment d'élevage pour rejoindre la laiterie, une pièce où se trouve un tank à lait mais aussi les produits de nettoyage de la machine à traire ainsi qu'un lave-linge pour laver les toiles utilisées pour mouler les fromages. Nous traversons un second sas qui fait office de vestiaire, encombré d'habits et de bottes usées. Nous poursuivons la visite avec l'atelier de fabrication, l'inspectrice s'intéresse au circuit du petit-lait, le liquide qui s'écoule des fromages en cours d'égouttage³⁹³. Elle observe les matériels, seaux, brosses, demande leur usage. Un échange s'établit : le producteur décrit les étapes de fabrication et ses pratiques de nettoyage et l'inspectrice rebondit sur ses propos, lui demande de noter les nettoyages « exceptionnels » du sol au plafond, réalisés en l'occurrence deux fois par an³⁹⁴, ainsi que les événements exceptionnels qui pourraient constituer un risque sanitaire comme la chute d'un faisceau trayeur au sol pendant la traite. Elle note les résidus qui demeurent sur le matériel de fabrication, les traces de rouille et l'état des sols, des murs et des plafonds (moisissures, carreaux cassés, rouille...), la présence de condensation sur le plafond.

Nous pénétrons ensuite dans la cave³⁹⁵. Le producteur explique le circuit des fromages, comment il les identifie, bien souvent par la date de la fabrication (celle du moulage par exemple). L'inspectrice interroge l'exploitant sur la date des plus anciens « lots », qui regroupent les fromages regroupés sous la même identification. Elle réalise alors un exercice de traçabilité : elle compte les fromages d'un « lot » pour vérifier que le système d'identification adopté par le producteur (une étiquette ou une marque sur le fromage d'une part) et les traces écrites de leur commercialisation (journal de bord et bons de livraison d'autre part...) permettent de les retrouver et d'informer rapidement les clients lors d'une éventuelle contamination. L'inspectrice observe les traces de moisissures au plafond : le vademecum laisse sur ce point une marge d'appréciation au contrôleur et l'enjoint à considérer la technologie fromagère, la localisation des moisissures et les « explications argumentées du producteur »³⁹⁶.

³⁹³ Le petit-lait peut être réutilisé pour fabriquer de la brousse par exemple, ou récupéré à des fins d'alimentation humaine ou animale. Dans ce dernier cas, la réglementation spécifie des conditions de stockage minimal. Sinon, il est considéré comme un effluent et l'inspecteur doit s'assurer de l'existence d'un système de traitement.

³⁹⁴ Pour le « système de nettoyage et désinfection » (ligne B5103) le vademecum produits laitiers précise la flexibilité en la matière: « l'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection (plafond -évaporateurs des groupes frigorifiques, vides sanitaires, ...) ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite du constat d'une non-conformité. »

³⁹⁵ Ce sont des chambres froides dans les exploitations qui ne possèdent pas de cave.

³⁹⁶ Le vademecum précise ainsi p.9 : « Les fabrications fromagères recherchent une flore d'ambiance importante, la présence de moisissures apparentes n'est pas synonyme d'encrassement des locaux. Un nettoyage sans désinfection ne détruit pas cette flore. La présence de moisissures non technologiques ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles ». On peut s'interroger sur cette distinction entre une flore d'ambiance et des « moisissures non technologiques », et se demander comment les

Nous quittons l'atelier de fabrication pour rejoindre la maison, où nous installons à la table de la salle à manger - cuisine³⁹⁷, pour « l'inspection documentaire » qui durera près d'une heure sur un contrôle qui en compte trois. Le fermier sort un épais dossier que l'inspectrice commence à parcourir. Elle y recherche le certificat de contrôle de la machine à traire, les ordonnances pour les antibiotiques dont elle a noté le nom dans l'armoire à pharmacie vétérinaire mais surtout, les analyses de lait et des fromages. Elle examine toutes celles réalisées dans l'année qui précède le contrôle et porte une attention particulière aux valeurs qui excèdent les seuils réglementaires. Elle remarque ainsi un dépassement du seuil en coliformes et interroge le producteur : qu'a-t-il fait ? Son objectif est d'évaluer la « réactivité » du producteur, sa capacité à mettre en place une « action corrective » : en l'occurrence, il a jeté le lait.

L'inspection documentaire, qui constitue un contrôle dans le contrôle³⁹⁸, a lieu en fin de matinée, après la traite et la fabrication : elle réclame une attention soutenue pour le producteur et l'inspectrice qui ont déjà fourni un effort important. L'inspectrice essaie de se repérer dans le classement des documents, de repérer d'éventuelles anomalies et de comprendre ce qu'a fait le producteur tandis que ce dernier sollicite sa mémoire et tente de montrer par ses réponses qu'il « maîtrise », qu'il s'agisse des valeurs maximales en microorganismes et des leviers pour revenir en-deçà des seuils réglementaires.

Enfin, c'est la fin du contrôle. L'inspectrice récapitule les principales observations qu'elle consignera dans son rapport et sur lesquelles elle attend des changements de la part du producteur. Elle lui demande aussi de lui envoyer une analyse qui manquait dans le dossier et dont elle tiendra compte également pour rédiger le rapport. Elle annonce que la note se situera entre un A et un B sans se prononcer définitivement. Cette « restitution orale » est systématique : elle fait partie des étapes incontournables de tout contrôle sanitaire et elle permet

inspecteurs seraient en mesure de distinguer des moisissures qui n'auraient aucune influence sur l'affinage du fromage.

³⁹⁷ Ailleurs, le contrôle documentaire se fait dans le local de vente ou bien dans le bureau où les fermiers rangent leurs papiers.

³⁹⁸ Un rapport de l'Observatoire des métiers souligne d'ailleurs « la modification de la posture de l'inspecteur qui devient plus auditeur, expert que contrôleur (en lien avec le Paquet Hygiène qui responsabilise davantage les professionnels). Les inspections de 2ème niveau se développent ainsi, avec un poids important de l'inspection documentaire. Les compétences demandées ne sont plus strictement normatives, mais bien plus larges ». Quainon, P., Seiller, I., Vialle, G., Raimbeault, M., & Janier, V. (2012). *Les compétences techniques « clés » du ministère chargé de l'agriculture*. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Secrétariat général, Service des ressources humaines, Observatoire des missions et des métiers.

au producteur de prendre connaissance des non-conformités relevées par l'inspectrice et de se faire une idée du résultat de l'inspection³⁹⁹.

1.3. La rédaction du compte rendu : rédiger en « rubrique »

Le contrôle ouvre un moment d'indétermination où l'évaluation de l'inspectrice reste en suspens. Elle hésite entre deux notes et ne se prononce pas définitivement lors de la restitution orale de fin de contrôle. Cet espace de possibilité se ferme avec la production du compte-rendu d'inspection dans lequel elle propose une évaluation globale qui dépend à la fois du niveau de maîtrise des risques et de sa confiance dans la capacité de l'établissement à maintenir ce niveau⁴⁰⁰. En fonction du résultat noté de A à D, le producteur pourra se voir signifier une éventuelle suite administrative en fonction de la « politique des suites » adoptée en 2015, que l'inspectrice résume ainsi :

La simple transmission quand tout va bien ; l'avertissement, ça va un peu moins bien ; la mise en demeure ensuite, le recontrôle à l'issue de la mise en demeure, la fermeture administrative contradictoire, c'est quand tout va pas bien après la mise en demeure (petit rire), la fermeture administrative d'urgence, ça c'est quand rien ne va dès le début.

(entretien, mars 2020)

A chaque note correspond une action (voir **Tableau 4**) : pour A, la remise du rapport ; B, un avertissement ; C, la mise en demeure de réaliser certains travaux ou actions dans un délai contraint suivi d'une nouvelle visite (le « recontrôle ») ; et D, la fermeture administrative. Cette dernière peut être « contradictoire », lorsque à l'issue du recontrôle « les mesures prescrites n'ont pas été mises en œuvre » ou plus rarement décidée d'office⁴⁰¹. L'inspectrice peut

³⁹⁹ Elle permet aussi d'après le vademecum général, de « demander ou rappeler l'envoi des pièces manquantes lors de l'inspection le cas échéant », « discuter d'un plan d'action », « prendre connaissance des difficultés de l'exploitant le cas échéant » et le « prévenir de mise en place d'une suite administrative ou pénale » (p.15).

⁴⁰⁰ Ainsi, « l'évaluation globale vise à statuer sur le niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement inspecté, basé sur l'occurrence et la gravité du risque qu'il présente compte tenu des non-conformités constatées d'une part, et sur la confiance de l'inspecteur dans l'aptitude de l'opérateur à maintenir ou à améliorer ce niveau de maîtrise sanitaire d'autre part ». Note de service DGAL/SDSSA/2015-584 du 9 juillet 2015 : Rénovation des outils et des suites de l'inspection

⁴⁰¹ Une instruction technique mentionnée dans la note de service du 9 juillet 2015 « énonce les lignes directrices concernant le lien entre l'évaluation globale et le type de suite donnée au contrôle officiel : à chaque niveau de maîtrise des risques correspond une suite administrative ». L'instruction technique elle-même n'est pas mise en ligne sur le BO Agri, site internet où sont référencées les notes de service et instructions techniques du Ministère en charge de l'agriculture, mais on trouve des éléments dans l'instruction technique du 15 janvier 2016.

également relever des infractions au droit pénal et dresser des procès-verbaux. Enfin, le chef de service signe le courrier qui accompagne le rapport d'inspection et notifie au producteur le résultat du contrôle.

Evaluation globale de l'établissement	Niveau de maîtrise des risques	Suite administrative	Niveau d'hygiène sur site internet grand public « Alim'Confiance »
A	Satisfaisante	Transmission du courrier ou « porter à connaissance »	Très satisfaisant
B	Acceptable	Avertissement	Satisfaisant
C	Insuffisante	Mise en demeure	A améliorer
D	Perte de maîtrise des risques (urgence)	Fermeture administrative d'urgence ou Fermeture administrative contradictoire (après mise en demeure)	A corriger de manière urgente

Tableau 4: Tableau de correspondance entre l'évaluation globale de l'établissement et les suites administratives

Elaboration : autrice, d'après : note de service DGAL/SDSSA/2015-584 du 9 juillet 2015, instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-33 du 15 janvier 2016, instruction technique DGAL/SDSSA/2022-83 du 31 janvier 2022, site Alim'confiance. Plus d'infos - Alim'confiance [en ligne] (consulté le 22/09/2022). <https://www.alim-confiance.gouv.fr/Plus-d-infos>

La rédaction qui commence normalement dans les jours qui suivent l'inspection, peut être décalée si d'autres tâches comme la gestion d'une alerte sanitaire accaparent l'inspectrice. Elle peut alors demander aux contrôlés des pièces complémentaires, typiquement des résultats d'analyse qui manquaient le jour du contrôle ou bien prendre en compte celles que les contrôlés envoient d'eux-mêmes : apporter rapidement des informations manquantes peut alors jouer en la faveur des contrôlés.

L'appréciation est parfois revue à la baisse. A l'occasion de deux contrôles distincts, j'ai ainsi observé la différence entre le premier ressenti et la conclusion rédigée quelques jours plus tard.

Instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-33 du 15 janvier 2016 : Mise en service de l'application Suites et Consignations de RESYTAL

Alors que les inspectrices étaient dans un premier temps plutôt satisfaites de la visite, elles ont finalement conclu pour une évaluation un peu moins positive (un B en l'occurrence) au vu d'une ou deux observations qu'avec le recul elles ont jugées problématiques. L'étape de rédaction offre ainsi aux inspecteurs une prise de recul par rapport au face-à-face du contrôle, laquelle permet un réajustement de la première évaluation formée pendant le contrôle.

Munie de ses notes et des éventuels compléments fournis par les contrôlés, l'inspectrice s'attelle alors à la réalisation du compte rendu. Cette tâche s'apparente finalement plus au remplissage d'un questionnaire en ligne qu'à la rédaction d'un document : il s'agit de réorganiser les informations recueillies dans les rubriques de la plateforme informatique Resytal qui génère ensuite le compte rendu de l'inspection. Cette tâche passionne peu les inspecteurs : alors que je lui demande de m'expliquer le fonctionnement de la plateforme, l'un d'entre eux, légèrement étonné, me signifie qu'il n'y a pas grand-chose à voir. Le moindre intérêt pour un travail qualifié par un inspecteur d'« administratif »⁴⁰² contraste avec celui pour le travail « de terrain » auquel, comme on l'a vu dans précédemment (voir chapitre 2 §4.2), les inspecteurs sont particulièrement attachés⁴⁰³.

1.3.1. Qualifier et identifier les établissements

Resytal se présente comme une interface qui donne accès à différentes applications, des « briques » selon un inspecteur. L'une d'entre elles est dédiée à la réalisation des comptes rendus de contrôle. Après l'avoir ouverte, l'inspectrice sélectionne un rapport déjà terminé par une de ses collègues après le contrôle d'une fromagerie dans une abbaye. Elle me montre pas à pas les différentes rubriques à remplir :

Inspectrice : Quand on revient [de contrôle] on fait "créer une inspection" [...] on arrive sur le formulaire à remplir, avec le rapport qui est ici, et puis tous les autres. Donc ici on note la date, comment on y est allé, de façon aléatoire [...]. De manière inopinée ou non, donc je coche ou pas. Là c'était le cas. La date de réalisation, sachant qu'on a un mois pour faire le contrôle, on peut demander des pièces complémentaires au retour. [...] Donc là on saisit toutes ces données-là, on saisit bien sûr quel producteur on cible [...] Voilà, ça nous rapatrie tout ce qui était dans

⁴⁰² Entretien, juin 2020.

⁴⁰³ Autre indice d'un intérêt plus faible pour ce travail, les inspecteurs et inspectrices m'ont rarement informée des moments où ils s'attelaient à la rédaction, ni proposé de les accompagner dans cette tâche. J'ai donc appréhendé le travail plus indirectement à travers la lecture de comptes-rendus d'inspection ou à la faveur d'entretiens avec les inspecteurs sur le fonctionnement de Resytal.

l'onglet usager, on sait qu'il fait de la pâte pressée cuite, fromage à pâte pressée non cuite. [...]

Donc c'est Frère Pierre qui l'a reçu

ML: c'est marrant on peut mettre frère Pierre et pas mettre nom et prénom

Inspectrice : Oui c'est vrai. Je pense qu'elle a voulu lui faire plaisir (elle rit). Parce que sinon c'est pas trop le truc. S'il y avait eu des suites peut-être qu'il aurait fallu mettre autre chose que Frère Pierre. Dans les informations complémentaires on met quelques informations en plus, si on a fait des prélèvements officiels, qu'est-ce qu'on a regardé comme locaux.

(entretien, mars 2020)

Cette première phase du travail de rédaction met en œuvre des opérations d'identification. Les fromages sont qualifiés par leur type technologique auquel l'inspecteur rattache un degré de sensibilité au risque sanitaire (voir chapitre 2 §1.2.2). Les contrôlés sont identifiés par leur identité civile qui permet d'attribuer à un individu la responsabilité des éventuelles non-conformités : identifier le contrôlé comme « Frère Pierre » déroge ici au formalisme de l'écriture administrative. Les actions des contrôleurs sont aussi consignées (l'inspection était-elle annoncée, complète ou bien limitée à une partie de l'atelier...). Ces données, ensuite agrégées par les échelons supérieurs de l'administration sanitaire, rentrent en compte dans le calcul d'analyse des risques à la base de la programmation annuelle des contrôles (voir chapitre 2 §3.1). Elles sont aussi le support d'une traçabilité et d'un contrôle de l'activité des inspecteurs (voir ci-après, §1.3.3).

1.3.2. Ecrire les « conformités » et les « non-conformités »

Après cette première phase de qualification, l'inspectrice entame l'évaluation proprement dite. Il s'agit alors de trier, regrouper, synthétiser des notes prises sur le vif au fur-et-à-mesure du contrôle pour remplir les rubriques de Resytal. Elle dispose d'observations réalisées dans un ordre contingent au déroulement de la visite et aux interactions avec le contrôlé, qu'elle doit réagencer dans un « canevas préétabli » (Dubois, 2021, p. 228) aligné avec l'architecture de la grille d'inspection (chapitres, items voire sous-items ; point de contrôle ou « ligne ») (voir Figure 26). La rédaction du compte rendu est d'abord un travail de hiérarchisation des observations réalisées pendant la visite. Les inspecteurs y transforment un ensemble d'informations diverses (observations, propos, documents écrits) en un compte rendu ordonné, qui permet d'« établir un agencement cohérent de faits avérés » et de justifier une évaluation globale (Dubois, 2009, p. 45).

Pour chaque item ou sous-item, l'inspectrice décrit les points de conformité et les points de non-conformité observés, puis elle attribue une notation en fonction des indications des vademecum (voir Figure 25)

Notation de l'item	Qualification
A	Conforme
B	Non-conformité mineure
C	Non-conformité moyenne
D	Non-conformité majeure

Figure 25: Notation des items.

Elaboration : autrice.

Enfin, une instruction technique annuelle, à diffusion interne, établit des lignes directrices pour l'évaluation globale⁴⁰⁴. On peut voir dans le travail de cadrage de la DGAL une forme de « normalisation de la rédaction » décrite par Vincent Dubois à propos de la politique de contrôle de la CAF : elle emprunte le « formalisme contraignant d'un canevas préétabli [...] la part d'analyse et d'interprétation des situations étant réduite, et avec elle les possibilités de variations d'un agent à l'autre » (Dubois, 2021, p.228).

Mais les inspecteurs disposent encore d'une certaine autonomie dans l'évaluation finale de chaque établissement. L'inspectrice explique :

Après, c'est sûr que toi, ton rapport, des fois tu as ton idée et tu veux tirer un peu où ça se joue, pas entre deux ou trois niveaux d'hygiène, c'est qu'entre un ou deux : c'est pas du A au C, c'est du A au B ou du B au C. Voilà, à un moment il faut mettre que du A. C'est pour ça qu'on n'est pas remplaçable encore par des machines ou par des intérimaires ou des choses comme ça, parce qu'il faut qu'on arbitre quelque part, et quand tu as tes petites lettres bien alignées, tu les regardes un peu, tu sais surtout ce que tu peux faire en général, et puis tu l'orientes en fonction

⁴⁰⁴ Il s'agit surtout de proscrire des cas-limites : par exemple, il est impossible d'évaluer l'établissement en A si au moins un chapitre n'est pas évalué en A. En revanche, la présence de quelques points de non-conformité considérés comme mineurs, n'empêche pas d'attribuer un A à item ou à un chapitre. Note de service DGAL/SDSSA/2015-584 du 9 juillet 2015 : Rénovation des outils et des suites de l'inspection

de. Des fois tu en remontes une parce que tu te dis « c'est pas équilibré quand même ». Après t'en as une qui peut te faire tout basculer, par exemple l'eau potable. Il y avait un producteur, bon, il y avait d'autres choses, mais il aurait pu avoir tout en A, pas d'eau potable, pas d'eau potable. Tu l'as pas, tu l'as pas.

(entretien, mars 2020)

L'inspectrice montre ainsi comment l'évaluation de la maîtrise sanitaire d'un établissement ne procède pas d'une mécanique systématique et nécessite un ajustement des règles au cas pratique. Les règles visent surtout à définir les situations inacceptables et les limites de la conformité réglementaire (ici, l'absence d'eau potable). Mais cet encadrement laisse aux inspecteurs et inspectrices des marges de manœuvre : il traduit la reconnaissance institutionnelle d'un savoir-faire spécifique dans l'évaluation des établissements, difficilement formalisable par des directives. Les détails de l'évaluation sont « du ressort de l'inspecteur » et pas de son chef de service⁴⁰⁵. Ces derniers interfèrent d'ailleurs assez peu dans l'évaluation : c'est surtout dans les cas les plus difficiles qu'ils discuteront de l'appréciation globale et des suites à donner⁴⁰⁶.

L'évaluation de la conformité ou de la non-conformité s'accompagne d'un travail d'argumentation et de justification. Commentant le travail réalisé par une collègue, l'inspectrice me décrit comment il convient ainsi de réaliser ce travail :

Dans l'item conception des établissements, où elle a mis "les abords sont salubres, les locaux sont salubres", on pourrait pousser plus loin en mettant "la superficie, la capacité des locaux est adaptée à la circulation". Il faut mettre aussi les conformités. C'est là où tu vois, il faut les compléter plus que ça les rapports, dans le sens où si les abords n'étaient pas salubres, elle n'aurait pas mis A. Alors que finalement si les abords des locaux ne sont pas salubres, présence de boue à proximité des locaux, mais que, la superficie est adaptée, la capacité des locaux est adaptée, les surfaces sont adaptées au contact alimentaire, les locaux sont aptes au nettoyage, la maîtrise des flux est réalisée, l'éclairage est suffisant, ça contrebalance, et tu te dis "finalement les abords c'est extérieur, c'est peut-être pas super important". Et ça, c'est une grosse erreur de beaucoup d'inspecteurs. Parce que c'est pareil, ils ont une programmation à respecter, et ça demande du temps et... écrire toutes ces choses qui sont pour eux évidentes en

⁴⁰⁵ Entretien, janvier 2020

⁴⁰⁶ Ce que relève un audit de la DG Santé de la Commission européenne : « Les auditeurs ont fait le constat qu'il n'existe pas de système clairement établi de supervision des activités des inspecteurs sur le terrain par leur hiérarchie. Le rapport d'audit précise que le contenu d'un rapport d'inspection fait l'objet d'une discussion entre l'inspecteur et le chef de service avant d'être transmis au professionnel. Cette discussion porte généralement sur le bien-fondé de la catégorisation des non-conformités observées et sur l'évaluation globale de l'établissement ; celle-ci a une incidence sur la note de risque finale et sur la fréquence des inspections à effectuer l'année suivante ».

fait, c'est long. C'est long. En fait normalement quand on fait une inspection on dit tous qu'on fait une inspection, mais on fait pas une inspection on fait un contrôle officiel. Donc il y a la partie inspection et il y a la partie audit. Et donc, c'est vraiment un rendu complet de l'établissement et on doit faire le constat des points de conformité et des points de non-conformité.

(entretien, mars 2020)

L'inspectrice estime important d'étayer par des éléments objectifs les points de conformité. Elle peut ainsi expliquer son appréciation, qui met en balance ce qui apparaît d'abord comme un risque (des abords boueux) avec ce qui le limite (des locaux adaptés au nettoyage). Il s'agit de pouvoir rendre compte de la formation de son jugement au contrôlé mais aussi à des personnes tierce qui n'auraient pas assisté au contrôle. Ecrire à la fois les non-conformités et les conformités découlerait également de la double nature du contrôle, à la fois inspection et audit : ainsi, là où une inspection se borne à relever ce qui ne va pas, l'audit rend aussi compte de ce qui convient.

CHAPITRE B: LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Examiner les possibilités de contaminations des locaux de transformation par la boue, la terre, et autres nuisances (ex : polluants industriels). Vérifier l'emplacement d'autres sources de contaminations potentielles comme par exemple : <ul style="list-style-type: none"> - l'emplacement de la fumière, des silos d'ensilage ; - les caniveaux d'écoulement - le lieu de stockage des cadavres d'animaux - les nids d'oiseaux 	<p>Production primaire / élevage / production fermière :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'implantation et la conception des locaux de transformation n'entraînent pas de contamination du lait notamment dans le cas d'activités voisines contaminantes : atelier de transformation suffisamment séparé des zones de dépôts de déjections. ➤ La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments. ➤ Lors d'épisodes pluvieux, de la boue peut être constatée autour des bâtiments d'élevage ; dans ce cas particulier, seuls les abords immédiats des locaux de transformation doivent alors être exempts de boue.
<ul style="list-style-type: none"> Faire le tour du (ou des) bâtiments. 	<p>Établissements industriels :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cadre de la prévention des actes de bioterrorisme, l'accès au site doit être si possible sécurisé, notamment pour les zones de stockage de produits alimentaires (citermes, hâloirs, expéditions). A défaut, des mesures de biosécurité doivent avoir été étudiées lors de l'analyse des dangers.

Flexibilité

- ◆ Lorsque la traite se déroule à l'extérieur des bâtiments (par exemple au pâturage, en alpage) il n'est pas toujours possible de la réaliser dans un abri permettant d'accueillir les animaux dans un environnement exempt de boue ou de poussière et en fonction des aléas climatiques la traite peut avoir lieu dans un environnement dégradé. L'inspecteur doit prendre en compte ces contraintes dans son évaluation et s'assurer que les mesures minimales de protection du lait sont prises (bidons fermés, matériel de traite protégé).

Figure 26: Extrait du vademecum sectoriel Lait et produits laitiers.

Chaque point de contrôle est désigné par un numéro de ligne.

L'inspectrice souligne cependant l'accroissement du temps de rédaction que nécessitent ces justifications⁴⁰⁷. Ainsi, si elle trouve justifié de rapporter aux professionnels les conformités, elle interprète aussi cela comme une injonction de sa hiérarchie pour « se couvrir » d'éventuelles poursuites judiciaires, ce qui rend ce travail d'argumentation moins légitime à ces yeux : il révélerait plus la judiciarisation du métier d'inspecteur que du souci d'une relation équilibrée avec les contrôlés.

Enfin, l'inspectrice termine le compte rendu par une conclusion qui tient en moins de dix lignes et résume les principales conformités et non-conformités sur lesquelles elle attend une

⁴⁰⁷ Qu'elle fait coïncider avec le passage de la plateforme SIGAL à la plateforme Resyral en 2015. Entretien, juin 2020

évolution : il s'agit d' « d'être le plus factuel et de ne pas faire d'interprétation »⁴⁰⁸. Elle doute de l'appropriation par les producteurs d'un document structuré par le formalisme réglementaire et compte plus sur l'efficacité de la communication orale pour signifier ses recommandations.

Le compte rendu se situe ainsi à l'interface entre les contrôlés, qu'il informe de l'évaluation de leur établissement, et la hiérarchie des contrôleurs qui sécurisent ainsi les décisions juridiques produites. C'est un document avec deux destinataires à travers lequel « l'inspecteur travaille simultanément à “remonter” l'information auprès des commanditaires et à “redescendre” des préconisations et des prescriptions » auprès des producteurs (S. Brunier et Pilmis, 2020). Pour ces derniers, la réception de ce document génère de nombreuses critiques (voir ci-dessous §3.3.1). Mais pour la hiérarchie des contrôleurs, le processus de rédaction permet également de standardiser et contrôler le travail des inspecteurs.

1.3.3. Resytaal, un outil de contrôle du travail des inspecteurs

Si l'utilisation de Resytaal facilite la rédaction et l'édition des comptes rendus, c'est dans le même temps un outil de contrôle du travail des inspecteurs. L'un d'entre eux raconte :

Inspecteur : Ça nous est arrivé à tous, d'oublier de regarder un point. Les nuisibles par exemple, tu es dans ton truc, tu y vas pour les regarder, tu vois un autre truc ou le producteur parle de quelque chose, tu les regardes pas, tu les zappes une fois, tu les zappes du contrôle, t'arrives ici [au bureau], taï, taï, t'arrives devant les nuisibles, [...] tu essayes de te souvenir : « il y était, il y était pas ? » ...Alors bon, tu es obligé de mettre quelque chose, parce que si on veut un contrôle complet il faut mettre quelque chose.

ML: sinon, Resytaal bloque.

Inspecteur : Après, il faut pas mentir. Mais on peut mettre « le plan contre les nuisibles est présent dans le PMS » parce que ça on l'a dans le dossier, « toutefois l'application de ce plan n'a pas été visualisée le jour du contrôle ».

(entretien, mars 2020)

Il est impossible de valider un rapport dans lequel des rubriques demeurent vides (à l'exception des items évalués conformes) : l'inspecteur est obligé de trouver des tactiques pour contourner le blocage par la plateforme. C'est surtout au niveau des suites administratives que s'exerce un contrôle : une application « permet de comptabiliser [les suites], de regarder que tu es raccord

⁴⁰⁸ Entretien, mars 2020

par rapport à ce que demande le ministère à ce sujet »⁴⁰⁹ ; et crée automatiquement des rappels pour que les inspecteurs s'assurent que les contrôlés aient mis en œuvre les changements dans les délais attendus.

La plateforme Resytal est ainsi le support d'un contrôle de l'activité de contrôle des services de sécurité sanitaire des aliments, collectif, avec la mesure des objectifs quantitatifs de contrôle dans chaque département, et individuel. A l'aide d'extractions de la base de données, un agent du Service régional de l'alimentation en DRAAF vérifie que les inspecteurs donnent la bonne suite administrative à l'issue d'une inspection et peut même identifier quel inspecteur ou inspectrice ne fait pas les mises en demeure attendues après une évaluation en C⁴¹⁰. Pour Marine Boisson, Baptiste Legros et Rémy Ponge (2020), cette « politique des suites » est une « inspection de l'inspection ». Elle est cependant bien différente de celle des contrôlés : il ne s'agit pas d'une inspection physique mais d'un contrôle à distance, qui est dépourvu de sanctions directe et semble plutôt constituer une incitation à l'auto-discipline des inspecteurs⁴¹¹. L'infrastructure informatique Resytal possède ainsi deux fonctions : c'est à la fois un « outil métier » dans le vocabulaire des agents, qui oriente et encadre leur travail quotidien, et le support d'une base de données qui permet de contrôler l'activité des inspecteurs.

Le contrôle des inspecteurs s'inscrit dans une chaîne qui va du département jusqu'à l'Union européenne. Ainsi, la DG Santé, une direction générale de la Commission européenne, réalise régulièrement des audits des services de contrôle des pays membres. Un audit des contrôles réalisés en France dans les filières des « viandes séparées mécaniquement » et du « lait et produits laitiers » a été réalisé en décembre 2019 : ses conclusions, reportées dans une instruction technique de la DGAL, feraient état de défauts dans l'identification des établissements, la programmation des inspections, la politique des suites et la supervision des activités d'inspection⁴¹². Ce qui est mis en valeur relève plus de l'organisation administrative des contrôles que du travail pratique des inspecteurs, mais certaines pratiques comme le

⁴⁰⁹ Entretien, mars 2020

⁴¹⁰ Un des indicateurs de performance dans le cadre du pilotage de la performance mesure le « taux de suites données aux inspections non-conformes » : en sécurité sanitaire des aliments, il est de 97%, devant celui en protection des végétaux (81%) ou en santé et protection animales (71%).

⁴¹¹ Comme en témoigne l'affichage du bilan 2019 des « indicateurs de performance », jugés « satisfaisants ». Voir : Instruction technique DGAL/SDPRAT/2020-503 du 6 août 2020 : Bilan 2019 du dialogue de gestion du programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation ». <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-503/>

⁴¹² Instruction technique du 7 juillet 2021 sur le Rapport d'audit de la DG SANTE de décembre 2019 relatif aux filières "VSM" et "lait et produits laitiers" (IT DGAL/SDSSA/2021-522)

dépassement des délais de recontrôle après une mise en demeure, sont également relevés⁴¹³. Malgré la panoplie d'outils mobilisés pour cadrer le travail des inspecteurs, les pratiques de contrôle échappent ainsi encore à une harmonisation totale.

1.4. Les éléments de l'évaluation

Les comptes rendus de contrôle révèlent à travers les points de vigilance des inspecteurs, comment leur attention est orientée par les outils et guides fournis par la DGAL, en premier lieu les vademecums qui orientent le regard et homogénéisent la manière de rendre compte des observations. Dans la production écrite des services départementaux et celle de l'administration centrale figure un vocabulaire commun qui caractérise la conformité à la réglementation ou la propreté et reflète celui employé quotidiennement au sein des services de sécurité sanitaire de l'alimentation. L'examen de ces documents administratifs permet d'identifier les principaux éléments matériels et les types de pratiques auxquels l'évaluation des inspecteurs est conditionnée⁴¹⁴.

1.4.1. Locaux et équipements

Le deuxième chapitre des vademecums et de la grille d'inspection, intitulé « Locaux et équipements » est consacré aux lieux (extérieurs ou « abords », fromagerie, salle de traite) et au matériel utilisé pour la fabrication, la traite ou le transport du lait. Il inclue également les moyens de lutte contre les nuisibles et le « nettoyage/désinfection » des locaux et équipements.

Le vademecum général se révèle plus ou moins précis dans la situation attendue. Certains items, comme celui sur la « conception et circuits de l'établissement » laissent une grande part d'appréciation à l'inspecteur ou l'inspectrice : ainsi, l'atelier est dans un « état souhaitable » si « la dimension et le nombre des locaux [sont] suffisants pour un bon déroulement des activités de production ou d'abattage ». Il donne des éléments d'appréciation plus tangibles sur la caractérisation des abords (absence de « zone boueuse ») ou des locaux (les joints doivent permettre « un nettoyage efficace : faible largeur, intégrité, étanchéité et de couleur claire »).

Dans leurs comptes rendus, les inspecteurs portent un jugement sur ces différents éléments : les abords sont jugés « salubres », les locaux « adaptés » ou « conformes », les surfaces et

⁴¹³ En particulier « la procédure de mise en demeure d'un établissement n'était pas toujours respectée : aucune inspection n'avait été réalisée dans les établissements visités à l'échéance de la mise en demeure alors que les non-conformités relevées le justifiaient ».

⁴¹⁴ J'ai ainsi parcouru 8 rapports : 6 dans un département, et un dans chacun des deux autres départements.

équipements sont « visuellement propres ». Ils évaluent si la configuration des locaux permet de respecter le principe de la marche en avant (voir chapitre 1 §2.2.4)⁴¹⁵. Les portes et les fenêtres doivent être complètement étanches pour éviter le passage des « nuisibles » (rongeurs, mouches) ; plus généralement, les inspecteurs sont attentifs à la séparation entre l'intérieur et l'extérieur considéré comme une source de contamination potentielle. Il transparaît également dans certains rapports la préférence des inspecteurs pour des matériaux « lisses » et « lavables » comme l'inox ou le plastique plutôt que pour le bois⁴¹⁶. Certains matériaux ou équipements émergent comme des points d'attention particuliers qui diffèrent entre les services départementaux (voir chapitre 5). Ce sont finalement des points matériels aisément vérifiables⁴¹⁷ ainsi que la présence de certains documents ou enregistrements⁴¹⁸, qui sont contrôlés. Les évaluations des inspecteurs s'appuient ainsi sur des appréciations à la fois subjectives et objectives de ce qu'ils considèrent comme propre, des matériaux adaptés pour le nettoyage et des configurations des locaux qui empêchent la dissémination d'une éventuelle bactérie pathogène à l'ensemble des fromages.

L'adoption du Paquet hygiène est généralement considérée comme le passage d'une obligation « de moyens » à une obligation de « résultat » : les fabricants doivent ainsi commercialiser des produits qui respectent les critères microbiologiques réglementaires tout en étant libres des moyens pour y parvenir (Bonnaud et Coppalle, 2011, p. 113). En pratique, l'obligation de moyens n'a pas complètement disparu : les locaux, matériels, matériaux demeurent en effet dans le périmètre de l'inspection. Les inspecteurs n'ont certes plus en leur possession une liste prescriptive des matériaux autorisés et des caractéristiques des locaux comme le prévoyaient les textes réglementaires jusqu'alors. Ils doivent cependant évaluer la conformité des locaux dont la conception est laissée au libre choix du producteur. Les contrôles se sont transformés : les inspecteurs n'évaluent plus la conformité des locaux au regard d'une liste de prescriptions mais plutôt à partir de critères réglementaires généraux dont l'appréciation révèle leurs compétences propres. Ce faisant, ils procèdent à une forme de traduction des textes réglementaires.

⁴¹⁵ Dans un rapport, une inspectrice note que « la fabrication et le moulage des tommes se fait en zone plonge. Toutefois, pour éviter les contaminations croisées vous avez mis en place une marche en avant dans le temps ».

⁴¹⁶ Un rapport juge conformes les locaux de la zone de traite ainsi décrits : « sol carrelé, espace fermé par des baies vitrées coulissantes en aluminium ». Dans un autre au contraire, l'inspectrice a relevé que « la porte d'entrée au sas est en bois brut, et de plus elle n'est pas jointive », quand bien même la présence de bois dans la menuiserie n'est pas sanctionnée par une non-conformité majeure.

⁴¹⁷ La présence d'un lave-mains, d'un thermomètre dans les frigos, de désinsectiseurs ou de pièges à souris, celle de bois dans les menuiseries ou les accessoires de fabrication.

⁴¹⁸ Comme l'enregistrement des nettoyages ponctuels, le certificat de contrôle de la machine à traire ou encore les analyses microbiologiques du lait et des fromages.

1.4.2. La « maîtrise »

Avec l'inspection des locaux, un deuxième pilier incontournable des contrôles est l'évaluation de la « maîtrise sanitaire »⁴¹⁹. Dans le chapitre du vademecum consacré à la « Maîtrise de la chaîne de production », l'intitulé des items et des points de contrôle adopte le vocabulaire de la démarche HACCP (pour Hazard Analysis Critical Control Point, voir chapitre 1 §1.1.3) : « analyse des dangers », « conformité », « points déterminants », « mesure de maîtrise » ... Les comptes rendus empruntent également au champ lexical de la vérification : les non-conformités font l'objet d'un « enregistrement », pH et températures sont « relevés », les fromages sont « identifiés », les fiches « complétées » et les paramètres « respectés ». La fréquence des pratiques de vérification des producteurs (analyse, relevés de température...) est quasi-systématiquement l'objet de commentaires. Leur régularité est évaluée positivement : elle permet de détecter une « dérive », à savoir une augmentation progressive des concentrations en bactéries avant qu'elles ne dépassent les limites des critères microbiologiques réglementaires, et ainsi d'éviter la commercialisation de fromages non conformes.

Les producteurs doivent ainsi prouver qu'ils réalisent une démarche d'analyse des risques : identifier a priori les « dangers » qui pèsent sur la production et mesurer si le danger se traduit en une contamination réelle. Les inspecteurs se font auditeurs pour évaluer les actions des producteurs et leurs compétences. Se met en place un va et vient entre les capacités des uns et des autres : les premiers doivent posséder un minimum de culture de la fabrication fromagère en sus de leur formation générale aux risques sanitaires et à la microbiologie, tandis que les producteurs doivent prouver qu'ils sont conscients des risques et réalisent le nécessaire pour les limiter.

La notion de « maîtrise » qui transparaît des évaluations est d'abord celle du « risque de contamination » par des microorganismes pathogènes. Un inspecteur écrit : « vous ne maîtrisez pas le risque de contaminations croisées dans votre atelier ». La notion est accompagnée dans le rapport par celle de « conformité » qui s'applique non-seulement aux items et chapitres mais aussi au lait et aux fromages lorsqu'ils respectent les seuils (réglementaires, ou fixés dans le plan de maîtrise sanitaire du producteur).

La maîtrise n'exclut pas totalement les non-conformités. Ainsi, la capacité d'un producteur à expliquer comment il a identifié une « non-conformité » et réagi par des « mesures correctives »

⁴¹⁹ Je commenterai plus tard (voir chapitre 5) le choix du terme de « maîtrise » pour qualifier des pratiques des fabricants alimentaires vis-à-vis des risques sanitaires et je me borne ici à détailler de quelle manière les inspecteurs évaluent cette attente réglementaire.

pour éviter qu'elle ne perdure est considéré comme une preuve de maîtrise. Un compte rendu mentionne comment suite à l'observation de certains animaux malades, un producteur a « mis en place un plan d'action au niveau du cheptel » et sanctionne l'item par un « conforme ». La maîtrise n'exclut pas les aléas du vivant mais le producteur doit montrer sa capacité à les contenir pour empêcher qu'ils atteignent ensuite le consommateur : c'est la réactivité, évaluée dans le chapitre suivant de la grille d'inspection.

1.4.3. Traçabilité

Le chapitre D du vademecum est consacré à la « Traçabilité et gestion des non-conformités ». La notion de traçabilité, devenue centrale dans la gestion des risques sanitaires dans la seconde moitié du XX^e siècle (voir chapitre 1 §1.1.2), permet de procéder à une « reconstitution d'un réseau de personnes et d'objets ayant été au contact de la menace supposée ou réelle » : pour les services de sécurité sanitaire, elle permet de procéder aux retraits et rappel des produits appartenant au même « lot » que le produit identifié à l'origine d'une alerte sanitaire (voir chapitre 2, encadré *Les alertes sanitaires*).

Le vademecum essaie précisément de fournir des moyens pour évaluer si en cas de contamination par un microorganisme pathogène, l'organisation du producteur lui permet de reformer un réseau entre les fromages contaminés, leur localisation (en cave, chez des clients), les commerçants et les consommateurs potentiels. Cette fois-ci, le vocabulaire témoigne de l'influence sous-jacente des démarches « qualité » et des systèmes d'information associés. C'est le cas de l'item sur le « système de traçabilité et archivage des documents » : dans les rapports, les inspecteurs le complètent en qualifiant des fournisseurs, clients et lots, qui sont « identifiés », tandis que les documents sont « conservés » et « complétés ».

Les inspecteurs doivent aussi évaluer la « réactivité » des exploitants, qui désigne d'abord la capacité des producteurs à agir vite face à une non-conformité. L'objectif des services d'inspection est d'éviter ou limiter l'impact sanitaire lié à la consommation de produits contaminés : ils comptent pour cela sur la rapidité des producteurs pour identifier les fromages concernés et leur localisation. Le vademecum précise qu'il s'agit de mettre en place « une collaboration active avec les autorités, particulièrement en cas de Toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ou de lutte contre toute autre maladie d'origine alimentaire ». La réactivité caractérise plus globalement une attitude des exploitants vis-à-vis des services sanitaires, à savoir une disposition à communiquer et informer les clients, les services de l'Etat et enfin à

suivre les préconisations de ces derniers. Elle traduit l'idée que la maîtrise primaire de l'exploitant n'exclut pas l'intervention des services sanitaires quand le danger se fait plus présent. Mais les épisodes de contamination sont relativement peu fréquents et les inspecteurs doivent inférer cette réactivité plutôt que l'évaluer. Ils cherchent a posteriori à savoir si des limites réglementaires ont été dépassées et si les producteurs ont pris des mesures pour d'une part, éviter que les produits concernés n'arrivent sur le marché, et d'autre part, pour éliminer la présence des microorganismes dans l'atelier et l'élevage. L'évaluation de la traçabilité et de la réactivité consiste donc à examiner à la fois des pratiques de documentation et d'identification et une disposition communicationnelle.

1.4.4. Hygiène et équipements

Les pratiques d'hygiène des producteurs depuis la traite jusqu'à l'affinage des fromages sont également scrutées pendant le contrôle, et pas seulement par les plus pointilleux des inspecteurs et inspectrices : le vademecum général consacre la moitié du chapitre « Gestion du personnel », à l'« hygiène et équipements du personnel ». Il est particulièrement précis sur les points de contrôle à évaluer : organisation du vestiaire et des toilettes, présence de lave-mains (voire de lave-bottes et lave-chaussures), poste de travail « adapté au personnel », « tenues propres, complètes et adaptées », « connaissance et l'application des BPH [bonnes pratiques d'hygiène] par le personnel » et enfin « vérification et actions correctives ». Le vademecum *Lait et produits laitiers* va encore plus dans le détail en décrivant la tenue de travail attendue chez les producteurs fermiers (p.40) :

La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus.

La tenue complète en production fermière ne comprend pas systématiquement un pantalon spécifique, sous réserve que le pantalon porté soit propre.

Les commentaires des inspecteurs font effectivement mention de la tenue des producteurs ou encore du rangement des sas qui font office de vestiaire. Ces critères visent à éviter ce que le vademecum qualifie de « contact » entre tenue « propre » et « sale », entre tenue « de ville » et « de travail ». Le vademecum produits laitiers précise également « les règles d'hygiène élémentaires : mains propres, tenue de travail spécifique et propre ». Les inspecteurs doivent

être attentifs à certains objets comme « les gants aptes au contact alimentaire (ne pas utiliser pour toute activité à la fois polluante et polluable » (p. 96) ou encore « à la séparation des activités propres et contaminantes » (p.97). Il s'agit en somme d'évaluer le respect d'une compartimentation conçue comme une barrière à la « pollution » du « propre » par le « sale » pour éviter la « contamination ».

La conception de l'hygiène véhiculée par les outils du contrôle sanitaire fait appel à un supposé sens commun (comme le montre l'utilisation du qualificatif « élémentaires »). Elle est définie de manière tautologique par la référence à la « propreté » elle-même non définie, ou par la mise en œuvre de « bonnes pratiques d'hygiène ». Le résultat attendu est lui bien précisé : il dépend de la présence d'équipements et de l'effectivité de certaines pratiques. Les vademecums établissent ainsi un référentiel commun pour évaluer des notions dont les perceptions sont pourtant multiples : hygiène et propreté.

1.4.5. Elevage

La référence à l'hygiène et à la propreté vient aussi qualifier les pratiques d'élevage, auxquelles le vademecum *Lait et produits laitiers* consacre son dernier chapitre.

Le contrôle de l'élevage cible les éléments qui pourraient affecter la composition du lait : l'« état sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants », l'« alimentation animale » et la « gestion de la pharmacie vétérinaire ». Le vademecum précise pour cela différents points de contrôle (état sanitaire du troupeau, propreté, bien-être animal, stockage des aliments, ressources en eau). Les animaux sous traitement ou atteints de mammites doivent être traités à part. Les producteurs doivent maintenir les mamelles « propres » ou à défaut avoir recours à « un protocole de nettoyage ». Aliments et litières doivent rester exempts de « souillure » : « Les aliments souillés ou les litières ne doivent pas présenter une source de contamination des animaux » et ne pas présenter de « signes d'altération [...] odeur ou couleur anormales, moisissures... ». L'évaluation des inspecteurs doit cependant s'adapter à la réalité des pratiques d'élevage et prendre en compte les contraintes d'une activité liée aux conditions météorologiques comme la présence de boue sur les animaux ou dans les bâtiments d'élevage⁴²⁰. La propreté est de nouveau définie par opposition à la souillure, elle-même associée à un risque de contamination.

⁴²⁰ Les inspecteurs doivent vérifier « la propreté des animaux et de leur lieu de vie lors de la visite en prenant en compte la situation météorologique du jour ».

Le contrôle de l'élevage par les inspecteurs de sécurité sanitaire de l'alimentation reste relativement récent⁴²¹ et s'illustre par une diversité de critères et de pratiques de contrôle. Dans un département, les inspecteurs commencent leur contrôle par l'observation de la traite. Dans leurs comptes rendus, ils caractérisent brièvement le troupeau, le lieu de traite, les pratiques de traite et du tri du lait des animaux malades. Leurs descriptions de l'espace de traite témoignent d'une évaluation de la propreté et du caractère « salubre » des espaces : « la zone de traite est propre est bien entretenue » ou « cet espace est fortement encombré et poussiéreux. Cet environnement peut être considéré comme source d'insalubrité ». Ils prennent ainsi en considération les pratiques de récolte d'un « bon lait » en amont de la fabrication du fromage. Dans un autre département, l'observation de la traite est moins poussée (en partie pour des raisons pratiques, car la traite commence trop tôt pour permettre aux inspecteurs d'arriver à temps). Un inspecteur explique que le chapitre est rarement informé :

Là, c'est l'item G il est un peu particulier. L'item G, c'est l'item élevage sur lequel on n'a réglementairement pas grand chose à ... Celui qui est important c'est celui qu'elle a rempli, c'est la gestion de la pharmacie. Pour éviter le risque de contamination du lait.*

(entretien, mars 2020)

*L'inspecteur emploie le mot item pour parler du chapitre

Il estime ainsi qu'en l'absence de critères réglementaires précis, le contrôle de l'élevage n'est pas vraiment possible. Seule la pharmacie vétérinaire qui permet d'évaluer le risque de présence dans le lait d'un médicament, est prise en compte. L'évaluation est plus facile : il suffit de s'assurer de la présence d'ordonnances et que les éleveurs mettent bien à l'écart le lait pendant les délais indiqués après l'administration d'un médicament vétérinaire.

Le contrôle de l'élevage étend en amont de la fabrication fromagère le domaine d'appréciation de l'hygiène, de la propreté et des risques de contamination du lait. Son appropriation par les inspecteurs témoigne de l'intérêt divers que les inspecteurs accordent aux pratiques d'élevage ainsi que de l'absence de prises pour évaluer les risques sanitaires en amont.

1.4.6. Le plan de maîtrise sanitaire

A l'observation des pratiques et des matériels, le vademecum rajoute un autre objet d'évaluation, les capacités de l'exploitant à retranscrire par écrit ses pratiques de gestion des

⁴²¹ Une inspectrice le fait remonter à l'adoption de la note de service « flexibilité » en 2011.

risques dans le Plan de maîtrise sanitaire. L'évaluation est cette fois-ci transversale : le document doit formaliser une analyse des risques de l'ensemble des espaces et des activités. Un inspecteur attire ainsi notre attention sur les conséquences de l'évolution de la grille d'inspection sur l'évaluation du Plan de maîtrise sanitaire lors du remplacement de la plateforme Sigal par Resytal en 2015 :

Avec Resytal, la grille d'inspection a été réformée aussi. [...] Avant, on avait plusieurs items dans la grille, et l'item G c'était que le PMS [plan de maîtrise sanitaire], il était jugé que dans l'item G. Donc souvent quand on reprend les anciens rapports, on a toute la grille qui est notée, et puis l'item G c'était du sans objet, du [pas] observé, ou alors pas trop actualisé, mais bon, [...] ça allait pas impacter vraiment le rapport en lui-même, tout le rapport. Même s'il avait une mauvaise note sur cet item-là, ça allait pas forcément impacter le reste si tout allait bien de l'autre côté. Alors que maintenant, le PMS il est intégré à chaque étape de la grille. Dans le nettoyage, j'ai du PMS, dans la lutte contre les nuisibles j'ai du PMS parce qu'il faut que je regarde le plan, la vérification... l'enregistrement, voilà. [...]. Et ça veut dire que si j'ai pas un PMS d'aplomb, et c'est ce qu'on voit dans les petits établissements qui n'en ont pas ou qui [...] est vraiment succinct, on sait qu'on va quasiment partir sur une mise en demeure d'entrée de jeu.

(entretien, décembre 2019)

Avec l'évolution de la grille, la consignation à l'écrit des pratiques est évaluée à chaque étape du contrôle. Au-delà du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), l'écrit est également un support pour tracer d'éventuelles contaminations microbiologiques. Pendant les contrôles, les inspecteurs sont ainsi attentifs à la présence de fiches de fabrication, des documents utilisés par certains producteurs pour consigner différentes informations : quantités de lait transformées, de présure et de ferments ajoutés, temps nécessaires pour les différentes étapes de fabrication, éventuellement, des incidents (panne de réfrigération...) et cætera. Si, pour les producteurs, ces fiches permettent de perfectionner leurs pratiques, l'intérêt des contrôleurs est autre : ils peuvent y retrouver des éléments explicatifs de la présence d'un pathogène.

La montée en puissance de l'écrit dans l'évaluation de la maîtrise sanitaire se fait cependant majoritairement aux dépens des plus petites exploitations : pour celles-ci, l'élaboration d'un PMS constitue un travail conséquent (voir chapitre 5 §1.1.3.b), et la maîtrise des risques se fonde d'abord sur des savoirs pratiques fondés sur l'expérience que sur des procédures écrites

nécessaires aux grandes organisations productives⁴²². Ce constat rejoint les observations réalisées par L. Bonnaud et J. Coppalle lors de la mise en place des démarches HACCP dans les entreprises agroalimentaires, ainsi que les analyses de l'importance grandissante de la gestion administrative et procédurale dans les métiers d'agriculteur et d'éleveur (Bonnaud et Coppalle, 2009; Richard Frève, 2020; Weller, 2012).

1.5. L'écriture administrative : outils et limites de la standardisation

L'harmonisation de l'évaluation nécessite aussi celle de l'écriture, et au-delà des vocabulaires propres à l'analyse des risques et aux systèmes de gestion documentaire, amène à l'adoption d'un style administratif. Aux vademecums se superposent une série de documents qui outillent les inspecteurs pour standardiser le contenu, le style d'écriture et le vocabulaire utilisé.

Un « guide de constat » suggère des formulations spécifiques pour l'écriture du compte rendu. Un inspecteur m'explique qu'on ne peut pas écrire « le sol est sale » ou bien « c'est boueux » mais « il y a des salissures organiques »⁴²³. Les tournures conseillées permettent de qualifier des notions comme la saleté qui peut faire l'objet d'une diversité d'appréciation par les inspecteurs. Elles évitent des formulations qui montreraient un jugement de valeur et promeuvent une écriture plus lisse et technocratique. Le guide n'est cependant pas systématiquement utilisé : l'inspecteur y a rarement eu recours et le considère plutôt comme une ressource qu'il pourrait utiliser si les mots lui manquent.

La standardisation touche aussi les courriers de notification du résultat des contrôles qui accompagnent le compte rendu du contrôle. La DGAL met à disposition des DD(CS)PP des modèles-types qui sont ensuite adaptés dans chaque département. On y rappelle la date de l'inspection, complétée le cas échéant d'une suite administrative, des pièces jointes et de références réglementaires, a minima au nombre de cinq. Le vocabulaire et les tournures de ces courriers empruntent au style administratif et font référence aux textes réglementaires et aux procédures de police administrative ou pénale. C'est le cas notamment des courriers d'« avertissement », la suite administrative la plus commune mais qui emprunte un vocable inquiétant pour désigner une maîtrise des risques « acceptable » (voir Tableau 4). Confronté à

⁴²² J'ai pu observer dans deux fermes des fiches écrites décrivant l'ensemble des tâches et vérifications à réaliser pour la traite et la fabrication : ce sont des fermes en « collectif » où le responsable de la traite ou de la fabrication est régulièrement remplacé par d'autres membres d'un « collectif » de producteurs (vacances, week-ends...).

⁴²³ Entretien, mars 2020

ce formalisme, un producteur estime que pour quelqu'un de stressé « tu peux prendre peur » devant des termes comme « police administrative ». Un autre se met en colère devant ce qu'il perçoit comme une offense et une réprimande non méritée.

La comparaison de deux courriers d'avertissement dans deux départements distincts révèle des déclinaisons différentes du modèle national (voir annexe 2). Le terme « avertissement » est immédiatement visible dans le premier courrier (isolé de l'objet, police plus grosse), il est plus discret dans le second (collé à l'objet, police plus petite). Le premier mentionne d'emblée « des manquements » et plus loin, des « défauts et défaillances », tandis que le second fait état de « constatations » ou « constats », des termes plus neutres et moins porteurs d'évaluation. Si chacun des courriers annonce de possibles sanctions, le second courrier précise bien qu'elles ne sont pas systématiques, là où dans le premier, elles paraissent bien plus probables.

Le courrier du premier département adopte des tournures de phrases impersonnelles, là où le second mentionne le nom des inspecteurs ou inspectrices et utilise la première personne du singulier. Les tournures adoptées dans le deuxième département sont empreintes d'une courtoisie proche de l'empathie. Ainsi, le rédacteur ou la rédactrice rappelle qu'il n'est qu'un exécutant de la réglementation et signifie qu'il est lui-même soumis à la sanction. Ce ton semble vouloir réduire la distance entre les contrôleurs et les contrôlés et va de pair avec une attitude d'accompagnement plutôt que de sanction. Cela transparaît notamment dans d'autres courriers de notification (qui accompagnent des évaluations notées en A, pour une maîtrise des risques « satisfaisante »), qui explicitent la liste des actions correctives que le professionnel est invité à mettre en œuvre. Alors que le vocabulaire des comptes rendus révèle une standardisation par l'outillage du regard et des formes d'expression des inspecteurs, l'analyse des courriers montrent des variations qui renseignent cette fois sur le contexte communicationnel ambigu des interactions entre contrôleur et contrôlé. Une inspectrice explique comment les formulations des courriers obéissent à des injonctions contradictoires :

On comprend pas maintenant avec les nouvelles chartes Marianne, ils disent qu'il faut qu'on soit clair, pas flou, mais [à] la DGAL ils disent surtout qu'il faut pas donner des ordres. Voilà, on a montré des états, et c'est à eux [les professionnels] à faire. Avant on marquait "vous devez", conformément à la réglementation, revoir ça. Là, "il vous appartient", ça c'est vraiment la phrase DGAL, "de mettre en place des actions correctives".

(Entretien, juin 2020)

Cette « Charte Marianne » recommande la « lisibilité et à la clarté [des] courriers et [des] formulaires » des services déconcentrés de l'Etat. Expérimenté dans six départements en 2004 et étendu en janvier 2005 à tous les départements, ce cadre interministériel vise au départ l'adoption « d'engagements de qualité » par les administrations qui reçoivent du public⁴²⁴. A cette recommandation de clarté se rajoute une autre injonction plus ambiguë de la DGAL, qui repose sur le principe réglementaire européen de la responsabilité primaire de l'exploitant sur la maîtrise sanitaire. Les services de contrôle doivent faire état des non-conformités et inciter le professionnel à changer sans pour autant donner d'ordres : ils ne sauraient ainsi être tenus pour responsables en cas d'intoxication alimentaire.

Les courriers sont ainsi eux-mêmes des objets administratifs répondant à différentes injonctions et obligations parfois en tension : celle de la réglementation sanitaire européenne d'abord, celle d'une démarche de qualité des services de l'Etat, et celles propres à chaque service déconcentré au niveau départemental. Leur formalisme transforme le contrôle qui d'une interaction personnalisée entre contrôleurs et contrôlés, devient une relation d'obligation du contrôlé avec la réglementation et les services sanitaires qui la représentent. Cette évolution est souvent assez peu appréciée par les producteurs : leur réticence révèle comment l'expression de l'autorité de la réglementation est vécue, à savoir comme une violence, du fait d'une évaluation impersonnelle de situations pourtant singulières et personnalisées.

Depuis la préparation des contrôles jusqu'aux courriers de notification des contrôlés, une série d'outils de cadrage et de standardisation des pratiques de contrôle opèrent. Ils reflètent une volonté d'harmonisation des pratiques et des expressions, qui montre que la mise en œuvre des contrôles obéit à une forme de « rationalisation » wébérienne : elle « favorise le calcul et le choix stratégique, autonomise les fonctions » et surtout « tend à les uniformiser tout en les formalisant » (Dubois, 2021, p.189-190). Mais en dépit de cette volonté d'harmonisation, les contrôles restent des situations singulières de confrontation au réel où les inspecteurs tentent d'accommoder les critères réglementaires avec leurs propres observations et conceptions. Il en résulte une variabilité des pratiques d'inspection qui se manifeste à différentes échelles : entre différents départements, en fonction des instructions reçues par les préfets (voir chapitre 2 §3.2) et de cultures départementales du contrôle (voir chapitre 5) et entre les inspecteurs eux-mêmes.

⁴²⁴ Voir le document qui accompagne son lancement en janvier 2005. Lancement national de la "Charte Marianne". Pour un meilleur accueil dans les services de l'Etat. La Charte « traduit l'engagement pris par chacun des services déconcentrés de l'Etat de faciliter l'accès des usagers aux services ; accueillir de manière attentive et courtoise ; répondre de manière compréhensible et dans un délai annoncé ; traiter systématiquement la réclamation ; recueillir les propositions des usagers pour améliorer la qualité du service public »

2. Variations des pratiques d'inspection

Pour les contrôleurs de la CAF étudiés par Vincent Dubois, la variation des pratiques est une réponse à l'« insécurité juridique » par laquelle il désigne l'écart entre la volonté d'appliquer les règles légales au plus strict (un « rigorisme juridique ») et les situations par nature instables des assistés sociaux. Elle ne se résume pas à « des problèmes de précision des textes ou d'organisation administrative » mais est « plus fondamentalement consubstantielle au contrôle individuel de situations caractérisées par leur difficile réduction aux critères bureaucratiques – eux-mêmes flous – en fonction desquels il s'agit de trancher » (Dubois, 2009, p. 38).

C'est en suivant cette analyse que sont abordées maintenant les variations interindividuelles de contrôle. Plutôt que de révéler des manquements dans l'application uniforme d'une réglementation, elles sont envisagées comme différents motifs du travail réalisé par les inspecteurs pour appliquer à des situations singulières une réglementation générale. Dans un double mouvement, ils s'efforcent de traduire d'une part, la norme en situation et d'autre part, la situation dans le langage de la norme.

Ces variations s'observent à la fois dans les attitudes et les comportements à l'égard des contrôlés et dans les points de contrôle observés. Je propose de les mettre en regard de certaines caractéristiques des « carrières » des contrôleurs et contrôleuses, une notion inspirée par Everett Hughes, et définie par Vincent Dubois (2021, p. 232) comme « la succession de positions objectives et la succession des points de vue sur ces positions », en retenant ici plusieurs éléments de leurs trajectoires personnelles (origines familiales, diplôme) et de leurs carrières professionnelles (période d'entrée dans l'institution, postes occupés avant et après l'entrée). La section qui suit décrit la variabilité interindividuelle des pratiques d'inspection en deux temps, d'abord dans les attitudes des inspecteurs vis-à-vis des producteurs, ensuite dans leurs évaluations et perception du caractère « propre », de l'hygiène et du risque sanitaire lié aux microorganismes.

2.1. Les relations aux contrôlés : trouver la juste distance

Les interactions avec les producteurs mettent en évidence différentes attitudes endossées par les inspecteurs lors du contrôle. Elles s'articulent autour de trois caractéristiques principales : la distance aux contrôlés, la tendance à donner ou pas des préconisations et la prise en compte de la situation sociale et économique des contrôlés.

2.1.1. Être neutre ou se mettre à la place de

Au sein des différents départements visités, les contrôleurs adoptent des attitudes plus ou moins distantes dans leurs interactions avec les contrôlés. Par exemple, certains achètent des fromages chez les producteurs alors que d'autres s'y refusent. Après une à deux heures de contrôle, certains acceptent de prendre le café ou le verre d'eau proposé par le producteur, d'autres pas. Par ces choix s'incarnent matériellement la distance établie entre les contrôleurs et les contrôlés.

Les attitudes s'incarnent aussi dans les manières de s'adresser aux contrôlés. En route vers un atelier fermier, un inspecteur m'explique comment il adapte sa communication en fonction de son interlocuteur :

Inspecteur : Ça dépend à qui on a affaire. Il y a des gens qui vont prendre des trucs à la lettre et d'autres qui vont prendre ça un peu à la légère, où il faudra être plus... Et ça, on le sent pas forcément au premier contrôle. On va plus le voir sur le deuxième, on va voir s'il est réactif par rapport à ce qu'on a dit la fois d'avant. [...] Après il faut s'adapter au client, entre guillemets, à la personne qu'on a, qu'on contrôle aussi. Il y a des gens qui vont être hyper dynamiques, réactifs, et d'autres, c'est plus difficile. Donc il faut essayer d'adapter un peu le langage à la personne qu'on a en face. Pour essayer de faire progresser... se mettre à la place de, chercher le positif pour inciter à s'améliorer

ML : Et la posture de contrôle, ça c'est un truc que t'avais déjà...

Inspecteur : Ça (en riant), j'ai un peu l'habitude.

ML : ça pas été très difficile.

Inspecteur : Non, et puis c'est vrai que j'ai fait ça depuis longtemps. C'est un milieu que je connais bien. Et après, faut avoir un tempérament pour ça aussi.

ML : c'est-à-dire ?

Inspecteur : Il faut pas être trop impulsif, enfin à mon avis. Il faut essayer de se mettre surtout à la place du contrôlé. Comment il perçoit les choses. Et, voilà, c'est pas facile pour eux. Pas facile pour nous non plus. [...] Faut essayer de trouver un peu de positif... Nous on a tendance à montrer le négatif dans notre boulot, ça c'est vrai que c'est pas... des fois, faut essayer de mettre un petit peu de positif. On cherche ce qui va pas, nous, pour essayer de faire améliorer.

(entretien, mars 2020)

L'inspecteur m'explique ainsi comment la capacité d'adapter sa communication avec les contrôlés s'acquiert progressivement. Elle est indissociable d'une attitude empathique par laquelle il essaie de se mettre « à la place de ». Il essaie également de manifester des signaux positifs aux producteurs pour les encourager à évoluer dans leurs pratiques. L'empathie lui

permet d'exercer son métier et révèle en même temps sa solidarité avec les éleveurs pris dans des situations sociales et économiques parfois difficiles. Cet homme d'une cinquantaine d'années est lui-même issu du milieu agricole (ses deux parents étaient éleveurs et son frère l'est toujours) et a conservé ce contact avec les éleveurs lors de son premier poste : son attitude d'évaluateur empathique peut se comprendre sans peine au regard de sa trajectoire.

Julie⁴²⁵ est aussi fille d'éleveurs, elle a mené des études supérieures dans le social mais n'a pas trouvé d'emploi dans le domaine. Elle a alors commencé à faire des contrôles d'aides PAC, puis a passé le concours des techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture. Elle a alors pris un premier poste dans un autre département avant de revenir comme inspectrice de la sécurité sanitaire des aliments dans son département d'origine. Souriante, elle garde pendant les contrôles un ton très doux et encourageant qui contraste avec celui des courriers préformatés qui accompagnent ses rapports : « Enfin moi je suis comme ça, j'essaye toujours de les encourager, mais quand ils reçoivent le [courrier] "oh!" ». Julie essaie de provoquer des changements de pratiques par des incitations plutôt que par la coercition. En ce sens, elle met ainsi en œuvre des compétences qui se rapprochent de celles encouragées dans le métier des conseillers agricoles depuis les années 1980, sans que sa démarche d'évaluation soit assimilable à l'approche de « coproduction » ou de « coconstruction » du conseil théorisée par ces derniers auteurs (M. Cerf et Maxime, 2006; Compagnone, 2006; Lémery, 2006). Il ne s'agit pas d'identifier avec le producteur les solutions à apporter aux non-conformités réglementaires, mais de chercher des convergences entre leurs intérêts supposés et ses préconisations. Elle plaide notamment le fait que le respect de la réglementation améliorera leur confort de travail : « Les gens ils comprennent que si on leur demande des surfaces lisses, de couleur claire, des lave-mains, des trucs comme ça, c'est aussi pour eux. [...] En fait c'est pour faciliter le nettoyage. Petit à petit, ils comprennent que la plupart des directives qu'on leur donne, c'est pour leur faciliter la vie »⁴²⁶. Pour cette inspectrice issue du milieu agricole et avec une formation dans le domaine social, adopter une attitude encourageante est un compromis qui lui permet de tenir son rôle d'inspectrice sans mettre de « bâton dans les roues » aux producteurs.

Guillaume, un inspecteur d'une trentaine d'années originaire de milieu rural, mais pas d'une famille d'agriculteurs, adopte une attitude plus distanciée. A son arrivée dans le service, il a dû composer avec les plaintes qui courraient alors vis-à-vis de traitements inéquitables des

⁴²⁵ Les prénoms ont été changés

⁴²⁶ Entretien, mars 2020

inspecteurs entre les producteurs fermiers. Il m'explique comment il essaie de garder le plus possible une attitude « neutre » :

Guillaume : *C'est un peu ça quand tu fais de l'inspection, quand tu commences à rentrer dans l'établissement, dans l'atelier, tu sais déjà à peu près où tu vas te situer en note. Mais tu peux avoir une petite surprise quand tout d'un coup tu as des résultats d'analyse " c'est dégueulasse et tout". Et là si tu es parti tout jovial, tu commences à échanger, à rigoler un peu avec le producteur, comment tu fais pour rattraper le machin, dire "là ça va pas du tout", c'est un coup à ce qu'ils se braquent. Non. Il faut rester neutre dès le début et essayer de le rester tout le temps. Enfin tout le temps...*

ML : *être finalement trop dans l'échange, et finalement t'as quelque chose de désagréable à dire, là ils...*

Guillaume : (Il baisse la voix) *Et puis, c'est un peu ce qu'ils cherchent. Tu vois ce matin, il cherchait un petit peu à sortir quelques blagues, quelques machins, tu sais...Mais bon tu peux y aller tout doucement, il faut pas trop plonger dedans parce que c'est un coup à se faire avoir. Il faut rester prudent par rapport à ça. [...] C'est dur, enfin ça arrive bien quelques inspections où tu vois que tu arriveras pas à le rattraper, et c'est foutu. Tu vois une fois je me suis pris le bec avec un, on n'a pas réussi à le décoincer jusqu'à la fin de l'inspection, et je suis resté très strict, très réglementaire, parce que je savais que ça allait être comme ça. Tu adaptes un peu. On était deux d'ailleurs ce jour-là parce que je crois qu'on avait un peu prévu le coup (il rit)*

(entretien, mars 2020)

Pour exercer son métier, Guillaume essaie de garder vis-à-vis des contrôlés une distance physique et relationnelle. Il exclut aussi de « s'entendre très bien avec des producteurs », évite de rentrer dans le registre de la plaisanterie et d'adopter un ton cordial qui le mettrait ensuite mal à l'aise pour constater des non-conformités. Il entretient une méfiance vis-à-vis des tentatives des producteurs pour établir des échanges plus familiers, qu'il identifie comme des stratégies pour adoucir son évaluation. Malgré cette attitude « neutre », Guillaume ne se formalise pas du tutoiement ou de certains contacts physiques qu'il considère comme des formes de communication usuelles chez les producteurs fermiers. Il tente ainsi de rester à distance sans faire preuve d'une rigueur qu'il réserve aux situations où les producteurs manifestent une opposition frontale.

L'inspecteur manifeste ainsi une vigilance qui se rapproche de celle observée par Vincent Dubois chez les contrôleurs des aides sociales de la CAF devenus « particulièrement attentifs à toutes les ficelles que les allocataires peuvent utiliser pour tromper leur vigilance » et s'aidant

du « légalisme et [d']un certain formalisme » pour résister à ce qu'il qualifie de « tactiques d'apitoiement » (Dubois, 2021, p.43). On retrouve dans cette attitude une problématique commune à différents corps d'inspection, la recherche de la « bonne distance », identifiée par plusieurs auteurs comme nécessaire pour exercer son autorité et obtenir le respect des contrôlés (Bonnaud et Coppalle, 2008; S. Brunier et Pilmis, 2020). Il s'agit aussi pour l'inspecteur d'un souci d'équité entre les contrôlés : le maintien d'une « neutralité » lui évite ainsi d'être taxé de traitement arbitraire.

Une dernière attitude est celle des contrôleurs décrits par les producteurs comme particulièrement stricts et intransigeants vis-à-vis de la réglementation. La légende qui court dans les services est celle d'inspecteurs qui à leur arrivée sur l'exploitation présentent leur carte officielle d'agent assermenté de contrôle, avec le bandeau tricolore et la Marianne, les « cow-boys ». Près de cinq ans après son départ du service, la réputation de l'un d'entre eux est encore vivace : son nom est cité parmi les producteurs qui redoutaient alors sa venue. Un ancien collègue me rapporte une anecdote largement commentée à l'époque, lorsque lors d'un contrôle, il avait passé la main sur le dessus d'une porte pour montrer la poussière accumulée. J'observe lors d'un autre contrôle un inspecteur qui, après s'être assis à la table de la cuisine pour examiner des documents, balaye de la main quelques miettes et rajoute : « je fais le ménage »⁴²⁷. Ces inspecteurs manifestent sans fioritures ni précautions oratoires leur jugement sur les lieux et les pratiques de nettoyage des producteurs et productrices, en fonction de leur propre conception de la propreté. Leur attitude inscrit le contrôle dans un rapport d'autorité où les inspecteurs portent un jugement quasi-moral sur les pratiques d'hygiène des producteurs.

On peut lier ces attitudes à différents types de carrières professionnelles parmi les inspecteurs. L'une d'entre elle serait surtout représentative d'inspecteurs issus du milieu agricole qui ont peu ou pas bougé géographiquement et travaillent d'ailleurs souvent dans leur département de naissance. Ils ont pour la plupart plus de cinquante ans et sont proches de la fin de leur carrière. Ils partagent ainsi des origines géographiques avec les contrôlés et adoptent une attitude empathique pour interagir avec eux. La deuxième attitude serait plus le fait d'inspecteurs plus jeunes, entre trente et quarante ans, pas nécessairement issus du milieu agricole, qui ont souvent exercé dans différentes structures et départements. Chez eux l'adoption d'une attitude « neutre » qui évite toute familiarité dans la communication, maintient une distance relationnelle avec les contrôlés. La dernière est représentée par des inspecteurs particulièrement

⁴²⁷ Journal de bord, mars 2020

stricts qui manifestent leur jugement de manière très directe aux producteurs. Si on ne peut leur rattacher un type de carrière distinctif, ils possèdent en revanche en commun une conception très rigoureuse de la propreté.

La gestion de la distance avec les contrôlés apparaît comme un point de variation des pratiques des contrôleurs à travers laquelle les contrôleurs mettent en œuvre différentes attitudes pour énoncer leurs constats de non-conformité vis-à-vis de la réglementation et les évolutions qu'ils souhaiteraient voir mises en œuvre par les contrôlés. Les travaux de Bridget Hutter sur les styles de mise en œuvre de la réglementation en Grande-Bretagne dans les années 1980 ont montré que la « distance relationnelle » et la fréquence des interactions influençaient les attitudes des inspecteurs et en particulier la confiance accordée aux inspectés. Elle oppose ainsi les inspecteurs qui travaillent dans des milieux de sociabilité réduite où tout le monde se connaît, qui « *supposent qu'ils ont affaire avec des personnes bonnes et respectables, en besoin d'éducation et de conseil* » là où « *ceux qui travaillent dans des grandes conurbations adoptent une attitude plus suspicieuse* »⁴²⁸ (Hutter, 1989, p. 169). Vincent Dubois pour sa part, considère que la « distance sociale » entre les contrôleurs de la CAF et les contrôlés « oriente quant à elle plutôt vers la "compréhension" envers les "pauvres gens" qui "font ce qu'ils peuvent pour s'en sortir" ou vers la coercition à l'égard des "fraudeurs" qui "profitent du système au détriment des autres" » (Dubois, 2009, p. 37). Si les contrôleurs de la sécurité sanitaire des aliments ne font pas référence à des « pauvres gens » ou de « fraudeurs »⁴²⁹, partager ou pas des origines agricole ou rurale communes joue effectivement un rôle dans l'adoption d'attitudes compréhensives, distancées ou suspicieuses vis-à-vis des producteurs. Les comportements des inspecteurs des services de sécurité sanitaire témoignent ainsi de différents degrés d'interconnaissance entre contrôleurs et contrôlés et également d'une proximité ou d'une distance dans les origines personnelles.

2.1.2. Orienter, mais pas conseiller

Un autre motif de variations des pratiques de contrôle prend sa source au début des années 2000 avec l'adoption conjointe d'une démarche de qualité des services d'inspection et du Paquet Hygiène, la nouvelle réglementation européenne en matière de sécurité sanitaire de

⁴²⁸ « *Officers working in these smaller environments typically assume that they are dealing with good, respectable people who are in need of education and advice. Conversely, those working in large conurbations adopt a more suspicious attitude* »

⁴²⁹ Les contrôleurs sanitaires ne sont pas soumis, comme les contrôleurs de la CAF, ou leurs collègues plus proches de la répression des fraudes, à une injonction à détecter des producteurs en infraction avec la réglementation sanitaire.

l'alimentation (voir chapitre 1). Deux évolutions majeures touchent alors le métier des inspecteurs. La première est la séparation entre le conseil et le contrôle : il s'agit pour les inspecteurs d'éviter d'être à la fois juge et partie. Ils ne sont plus censés donner des recommandations précises et évaluer plus tard des situations qu'ils auraient contribué à mettre en place (voir chapitre 2 §4.3). La seconde est celle du transfert de la responsabilité juridique « primaire » aux exploitants⁴³⁰, auxquels la réglementation européenne reconnaît une compétence technique qui n'est en revanche plus la compétence première attendue chez les inspecteurs.

Si le principe de la séparation du conseil et du contrôle est clair, sa mise en pratique est difficile pour les inspecteurs car lors des contrôles, les producteurs se tournent vers eux pour trouver des réponses à leurs interrogations sur la conformité ou non de leurs pratiques et de leurs projets. Nombre d'entre eux ont incorporé la relation de conseil dans leurs attitudes et interactions avec les inspecteurs. Les inspecteurs de leur côté doivent alors évaluer si ces interactions relèvent du conseil ou d'un simple échange d'informations. Ils adoptent de ce fait différentes attitudes, de la plus en distanciée à la plus engagée dans l'échange. Certains réalisent alors des « accommodements en situation » tels que Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle les ont décrits chez les inspecteurs en abattoir (voir chapitre 2 §4.3).

L'examen des plans de fromagerie constitue un point emblématique de l'évolution du métier de contrôleur. Avant l'adoption de la politique qualité et de la nouvelle législation européenne, les contrôleurs examinaient et certifiaient la conformité des ateliers fromagers vis-à-vis de la réglementation en amont de la construction. Ce n'est plus le cas depuis les années 2000, et la doctrine officielle est de considérer que les inspecteurs ne peuvent être juges et partie et ne peuvent pas contrôler des locaux dont ils auraient avalisé la conformité en amont. Mais cette évolution suscite encore des tensions. Lors d'un contrôle, le producteur interroge encore l'inspecteur sur la possibilité d'ajouter des briques dans la cave. L'inspecteur répond que « c'est possible », mais il rajoute qu'il appartient à un service de contrôle, pas de conseil, et « qu'on va pas signer »⁴³¹. Le producteur espère un accord de l'inspecteur pour ses travaux ou du moins un signal positif qui l'encourage dans ses projets. L'inspecteur est prudent, il évite de donner une réponse formelle et précise, à l'écrit comme à l'oral, qui engagerait sa responsabilité et celle de son service. D'autres inspecteurs et inspectrices continuent à donner un avis aux producteurs, leur indiquant d'éventuelles modifications à réaliser sur le projet de construction

⁴³⁰ Voir règlement 178/2002, considérant 30

⁴³¹ Entretien, mars 2020

sans pour autant donner un aval officiel⁴³². Ils aident aussi de manière discrète les producteurs dans les procédures officielles (déclaration d'activité, dérogation ou demande d'agrément), par des échanges de courrier parallèles aux demandes formelles. Ils font donc preuve d'ingéniosité pour appuyer les producteurs sans risquer de subir des reproches de leur hiérarchie.

Dans certaines situations, les inspecteurs n'hésitent pas à donner des préconisations explicites. Alors qu'elle examine les résultats des autocontrôles, une inspectrice s'aperçoit que le laboratoire s'est trompé dans les analyses de *Listeria monocytogenes*⁴³³. Elle commence alors à expliquer à la productrice l'erreur du laboratoire et l'enjoint à se faire accompagner par des conseillers fromagers spécialisés. Il s'agit de sensibiliser la productrice sur une attente forte des services de contrôle, la conformité des analyses microbiologiques. Si elle n'est formellement ni formatrice ni conseillère, la contrôlease remplit ici un rôle d'« informatrice » sur la réglementation, en fonction des circonstances et des besoins des contrôlés.

Si ces pratiques se rapprochent du sens commun de « donner des conseils », elles ne correspondent pas pour les inspecteurs à « faire du conseil », une pratique sanctionnée par l'octroi d'un engagement formel et écrit et dorénavant proscrite du répertoire de leurs activités. Les inspecteurs démontrent en revanche leur volonté d'aider les producteurs à s'approcher de la conformité réglementaire en leur procurant des informations précises et ajustées à leur situation singulière, des attitudes qui relèvent de fait du sens commun du « conseil ». L'exclusion officielle du conseil comme fonction des inspecteurs est donc à l'origine d'une gamme de pratiques qui permettent de résoudre la tension entre le maintien d'une posture stricte de contrôle et l'accompagnement des producteurs vers la conformité réglementaire.

Des variations des pratiques d'inspection s'observent aussi dans l'intérêt que les inspecteurs portent aux pratiques des producteurs. Cet intérêt ne dépend pas uniquement de la curiosité de l'inspecteur pour l'élevage et la transformation fromagère et certains inspecteurs trouvent ainsi une utilité à cette connaissance technique. Au sujet de l'un de ses collègues, Guillaume, lui-même titulaire d'un BTS en technologie fromagère, explique :

⁴³² L'incertitude sur la conformité des locaux à venir peut mettre les producteurs dans l'embarras, notamment ceux qui demandent un agrément sanitaire européen pour commercialiser leurs fromages. L'octroi de l'agrément est conditionné à une visite du contrôleur qui n'a lieu qu'une fois les travaux terminés : un producteur peut ne pas l'obtenir et se retrouver dans l'impossibilité de vendre ses fromages à des intermédiaires alors qu'il a déjà réalisé des investissements conséquents dans ses locaux.

⁴³³ Au lieu d'une simple analyse présence/absence pour détecter la présence de la bactérie, le laboratoire a fait un dénombrement du nombre de colonies, une analyse qui n'est normalement réalisée qu'en cas de présence de la bactérie.

Il est aussi diplômé, il a un diplôme de fromager à la base, et donc une approche technologie aussi. Il a une approche sanitaire et il regarde aussi le côté techno. Chose qu'on n'est pas censés regarder au départ, mais qui permet aussi d'expliquer certaines particularités au niveau sanitaire, ou certaines adaptations parfois de la réglementation sanitaire. Il justifie par un aspect techno ou un truc comme ça. [Ça] permet aussi d'avoir une bonne relation avec les producteurs. Gagner en crédibilité.

(entretien, mars 2020)

Pour Guillaume, comprendre « le côté techno » présente un intérêt dans l'exercice de son métier : cela permet d'être pris au sérieux par les producteurs, d'évaluer les risques de contamination en fonction du type de fabrication et d'adapter l'application de la réglementation sanitaire. Pour autant, l'amélioration des pratiques fromagères ne relève pas des fonctions de l'inspecteur et il estime qu'il convient surtout de prendre connaissance des informations présentes dans les plans de maîtrise sanitaire fournis par les producteurs.

Mais les inspecteurs peuvent aussi parfois se mêler de « technique ». Hélène, auparavant laborantine dans un laboratoire d'analyses microbiologiques interroge ainsi un producteur fermier sur les soins qu'il apporte aux fromages pendant l'affinage :

Enfin vous avez compris, pour nous c'est important de savoir votre technique de soin en cave, pour savoir si un jour sur un lot il y a de la listéria, comment on va évaluer le risque de listéria dans votre fromagerie. [...] Donc nous on n'a rien à dire sur votre technologie, elle est bonne, enfin elle est bonne pour faire du bon fromage, mais le jour où il y aura un germe pathogène, faudra revoir.

(entretien, juin 2020)

Hélène reconnaît l'autonomie des producteurs pour faire un « bon fromage », mais si une contamination avec un « germe pathogène » avait lieu, elle n'hésiterait pas à remettre en cause certaines techniques. Si les fromages dérogent à la conformité réglementaire, l'inspectrice peut adopter une attitude plus directive et intervenir dans les techniques fromagères. L'autonomie des producteurs dans leurs choix techniques est sous contrainte, celle du respect de la réglementation.

Les observations des techniques fromagères ne se bornent pas à l'identification de risques pour la sécurité sanitaire des fromages. D'autres inspecteurs se montrent plus curieux des pratiques de transformation, posent de nombreuses questions qui donnent parfois lieu à des échanges très

proches de conseils techniques. Lors d'un contrôle, les producteurs nous expliquent qu'ils essaient de se débarrasser de la « *Pseudomonas* » qui se développe pendant l'affinage⁴³⁴ et apporte ce faisant une amertume indésirable à leurs fromages. Ils attribuent son origine à une condensation forte dans la cave d'affinage.⁴³⁵ L'inspectrice qui les contrôle essaie alors de trouver avec eux d'autres pistes pour infirmer ou confirmer cette hypothèse. Pour investiguer, elle alterne entre écoute et suggestions, des compétences qui rapprochent cet échange des formes de coconstruction du conseil en agriculture, où « l'échange entre agriculteur et conseiller est reconnu comme une vertu ; l'écoute est un principe » (Compagnone, 2006, p. 232). Ces échanges témoignent de sa curiosité pour les pratiques fromagères et les microorganismes du lait. Ils participent aussi à forger une culture technique commune qu'elle mobilise ensuite dans d'autres échanges.

L'inspectrice n'est pas la seule à hybrider ses pratiques de contrôleuse avec d'autres plus typiques d'une conseillère agricole. Quand lors d'un contrôle, une productrice montre la pelote de bois qu'elle trempe dans l'eau pour nettoyer les mamelles des vaches avant la traite, une inspectrice suggère d'interroger d'autres éleveurs qui utilisent la paille de bois « à sec ». Elle adopte alors le même comportement que les techniciens fromagers qui partagent leurs observations de ferme en ferme⁴³⁶. Son attitude illustre ainsi les propos de Sylvain Brunier et Olivier Pilmis (2020) pour lesquels les inspecteurs peuvent, sans que ces missions soient officielles, « endosser un rôle de conseil et d'accompagnement des inspectés » et « servir d'intermédiaire entre des inspectés situés sur un même plan, dans un rôle à ce titre proche de celui d'un formateur ».

La variabilité interindividuelle des pratiques des contrôleurs se manifeste ainsi dans le recours aux recommandations et l'administration de conseils auprès des producteurs. Elle rappelle la situation décrite par Nathalie Joly lors de l'établissement des plans de fumure par les conseillers agricoles en grande culture, qui « exploitent diverses possibilités de modulation de la règle, de la recommandation au rappel injonctif en passant par le conseil sur des adaptations de pratiques » (Joly, 2012, p. 73). On constate ici que les contrôleurs les plus distancés, partisans

⁴³⁴ Les bactéries du genre *Pseudomonas* sont facilement identifiables par leur couleur jaune-orangée qui les font qualifier par de nombreux producteurs et techniciens de « fluo ».

⁴³⁵ Journal de terrain, 13 mars 2020

⁴³⁶ J'ai pu observer ces pratiques de transmission d'observations chez des techniciens fromagers fermiers ainsi que parmi les techniciens intervenant dans les élevages laitiers. Pour les conseillers, l'observation dans les fermes est un des moyens principaux d'autoformation. Des producteurs m'ont expliqué comment certaines de leurs pratiques avaient pour origine les suggestions d'un technicien qui les avait lui-même observées ailleurs.

d'une attitude « neutre » vis-à-vis des producteurs, semblent aussi les moins enclins à donner des préconisations ou des conseils aux producteurs.

Des variations se font aussi sentir dans le rapport aux pratiques des producteurs. Les contrôleurs ont intériorisé que leur administration n'exige pas de leur part un haut niveau de compétence en technologie fromagère (voir chapitre 2 §4.2). Pour autant, une compréhension des techniques est nécessaire pour dialoguer avec le producteur et cerner les risques de contamination et de dissémination des pathogènes. S'ils laissent le professionnel maître de ses pratiques, ils jugent celles-ci au regard du risque de contamination sanitaires qu'elles représentent et peuvent alors se montrer prescriptifs.

2.1.3. L' « aspect financier » : se confronter aux difficultés économiques et sociales

Comme une part importante des observations concerne les locaux et le matériel de fabrication (voir ci-dessus § 1.4.1), les inspecteurs peuvent exiger le changement de matériel ou la réalisation de travaux alors que les moyens financiers des producteurs font défaut. Ils sont alors confrontés à ce que Julie appelle l' « aspect financier » :

Et puis il y a l'aspect financier, de toute façon c'est la clé de tout, c'est le nerf de la guerre. Il y a des gens qui n'ont vraiment pas de budget pour s'acheter une étuve, pour s'acheter du matériel, du coup ils font avec les moyens du bord, ils récupèrent, ils fabriquent, enfin, ils s'organisent tout seuls mais c'est vrai que c'est pas... il y a des fois des choses qu'on peut accepter et des fois... Des moules avec des tuyaux en PVC pour évacuer l'eau, ça non. C'est pas possible. Des trucs comme ça.

(entretien, mars 2020)

Julie tolère certains bricolages mis au point par les producteurs pour limiter les dépenses et adapte ses exigences à la situation financière des exploitants, mais dans la limite du strict respect des points de conformité réglementaires.

Alors que je l'interroge sur la prise en compte de la situation économique des fermes, une autre inspectrice me fait part du dilemme rencontré lors d'un récent contrôle. L'isolant thermique de la cuve de fabrication est endommagé et elle devrait exiger le changement de la cuve mais le producteur cumule les difficultés économiques suite à un accident sur la ferme qui l'a momentanément handicapé. Elle s'interroge alors sur la pertinence d'une mise en demeure pour exiger un remplacement immédiat, car les résultats d'analyse sur les fromages restent bons.

ML: *C'est plus par rapport à ces résultats [d'analyse] que tu te fais une idée que sur juste du matériel ?*

Inspectrice : *Oui, le matériel tu vois, l'extérieur d'une cuve, il a pas forcément d'impact sur... C'est visuel, c'est embêtant mais...*

ML: *ouais (pause). Mais si les résultats sont bons ça va.*

Inspectrice : *Mmh. J'essaie de croiser plusieurs choses. C'est peut-être pas ce qu'on nous demande. Je m'adapte plutôt, là, au... au contexte économique quand même parce que....* (elle souffle)

ML: *oui, sinon il faut fermer.*

Inspectrice : *sinon il faut fermer voilà. Qu'est-ce que je vais aller mettre une mise en demeure pour changer une cuve s'il peut pas le faire ?*

ML: *ça équivaut à ...*

Inspectrice : *À lui demander de fermer oui.*

(entretien, mars 2020)

L'inspectrice ajuste donc son évaluation aux possibilités réelles du producteur et renonce à une sanction. C'est en particulier l'état de santé du contrôlé qui retient son attention, ce qui va dans le sens des observations de V. Dubois sur les contrôleurs de la CAF pour lesquels « plus que les difficultés familiales ou les situations de détresse matérielle, qui sont fréquentes et dont une part de la responsabilité peut être imputée à l'individu qui y est exposé, c'est sans surprise la maladie qui suscite de la manière la plus largement partagée des pratiques plus accommodantes » (Dubois, 2021, p.381). La prise en compte de l'« aspect financier » ou de la santé des producteurs témoigne d'une capacité d'empathie et de flexibilité de certains et certaines inspectrices qui tentent, pour reprendre les mots de Claude Compagnone à propos des conseillers agricoles engagés dans des démarches de coconstruction « de tenir les choses en justesse et justice » dans leur évaluation de la situation de la ferme (Compagnone, 2006, p. 234).

Tous les contrôleurs n'ont pas la même réaction face aux difficultés et à l'expression des souffrances des contrôlés. Guillaume est conscient que la vie des producteurs n'est pas facile : « je leur envie pas leur vie, partis [pour travailler] six jours sur sept pour 45 ans »⁴³⁷. Pourtant, il m'explique qu'il évite de trop se préoccuper des exploitants qui ne vont pas bien, et énonce simplement ce qui ne va pas. Il s'agit d'abord d'éviter qu'on ne se retourne contre les inspecteurs du service si une intoxication se déclarait par la suite. Conscient des souffrances

⁴³⁷ Entretien, mars 2020

des producteurs, il met de côté son empathie pour réaliser son travail d'une manière inattaquable sur le plan juridique. Cette mise à distance de la souffrance pour exercer un travail de contrôle est rapportée par différents auteurs. A propos des contrôleurs de la CAF, Vincent Dubois note qu'« on ne peut pas tenir au poste de contrôleur si l'on se laisse aller à trop de sensibilité » (Dubois, 2021, p.343). Marine Boisson, Baptiste Legros et Rémy Ponge ont noté que pour les plus jeunes contrôleurs, « s'engager envers le contrôlé fait courir le risque de retomber dans une forme de « sentimentalisme » et de partialité, en passant à côté de non-conformités » (Boisson et al., 2020, p.34). Guillaume, qui n'a pas dépassé quarante ans, appartient de fait à cette nouvelle génération pour laquelle le travail de contrôleur exige de limiter son empathie avec les contrôlés.

Plus largement, le cadre de la psychodynamique du travail et plus particulièrement les travaux de Christophe Dejours donnent des pistes pour comprendre la mise à distance de « la souffrance d'autrui ». L'auteur construit un cadre d'analyse pour décrire la violence à l'œuvre dans les organisations contemporaines du travail (plans de licenciement; infractions au code du travail, affectations aux postes les plus pénibles et les plus dangereux sur des bases discriminatoires), et décrit comment dans ces organisations, des « braves gens » sont amenés à faire « le mal », qu'il définit comme « la tolérance au *mensonge*, sa non-dénonciation et, au-delà, le concours à sa production et à sa diffusion » (Dejours, 2014, p.106). Si ces pratiques professionnelles sont plus violentes que celles des inspecteurs rencontrés ici⁴³⁸, le cadre explicatif de l'auteur nous donne des outils pour comprendre comment ceux-ci peuvent prendre des décisions qui accentuent la détresse matérielle et financière des producteurs. Les mécanismes par lesquels les inspecteurs et inspectrices en viennent à minorer leur empathie rappellent les « stratégies défensives », « nécessaires à la protection de la santé mentale contre les effets délétères de la souffrance », mais qui « permettent parfois de rendre tolérable la *souffrance éthique*, et non plus seulement psychique, si l'on entend par là la souffrance qui résulte non pas d'un mal subi par le sujet, mais celle qu'il peut éprouver de commettre, du fait de son travail, des actes qu'il réproouve moralement» (Desjours, 1998 et 2009, p. 44).

L'empathie n'est pas la seule attitude mobilisée face aux difficultés des producteurs. Ils font aussi preuve de réalisme pour, en reprenant les mots de Vincent Dubois trouver une « issue "raisonnable" selon des critères de faisabilité [...], de coût [...] et de réalisme quant aux

⁴³⁸ Les membres des collectifs d'agriculteurs et agricultrices contre les normes dénoncent la violence de certains contrôles, mais il s'agit surtout de ceux relatifs à la santé et protection animale comme ceux qui ont amené au décès de l'éleveur Jérôme Laronze (voir introduction)

possibilités de redressement [...]. Dans cette logique très pragmatique, on fait moins ce qui est juridiquement prescrit que ce qu'il est socialement possible de faire avec le droit, sur la base de considérations d'efficacité et en fonction de ce que les contrôleurs estiment juste » (Dubois, 2009, p. 45). Face aux difficultés économiques des producteurs, les inspecteurs cherchent un arrangement pragmatique qui soit cohérent avec leur évaluation de ce qui est juste.

On peut qualifier ces situations, en référence à la grammaire de la théorie de la justification proposée par Luc Boltanski et Laurent Thévenot, d' « épreuves » où les inspecteurs mettent en œuvre un sens de la justice (Boltanski et Thévenot, 2008 [1991]). Ils tentent alors de concilier la croyance en un ordre rationnel incarnée par la science et l'expertise (qui se rapproche de la cité industrielle) avec le souci de permettre la fluidité des transactions économiques (cité marchande), mais aussi le respect de l'intérêt général qui nécessite l'application uniforme de la loi entre les contrôlés (une grandeur typique du monde civique). Mais ces considérations sont parfois opposées : appliquer sans discrimination la réglementation peut conduire à accentuer des inégalités sociales et économiques déjà en place. L'épreuve consiste ici à arbitrer entre la sécurité sanitaire d'une part et le maintien de l'activité économique des fermes ou des ateliers artisanaux d'autre part. On peut rapprocher ces situations des « dilemmes éthiques » observés par Marine Boisson et ses co-auteurs chez les inspecteurs de la DDPP de Paris (Boisson et al., 2020, p.34) : pour résoudre la tension entre impact économique et prévention du risque sanitaire, les inspecteurs de la DDPP de Paris mettent en regard le potentiel d'une fermeture pour améliorer la situation sanitaire avec ses conséquences sociales et économiques.

Situés à l'extrémité de la chaîne hiérarchique, les contrôleurs vivent l'épreuve de la proximité des difficultés des éleveurs. Confrontés à une souffrance et des problèmes qui dépassent de loin le strict périmètre de leurs fonctions, ils doivent prendre des décisions qui viennent parfois heurter leur sens de la justice. La prise en compte différenciée de situations sociales et économiques difficiles ne témoigne pas seulement de la diversité des personnalités et des parcours de contrôleurs : elle révèle aussi les conditions d'exercice d'un métier de terrain où les contrôleurs sont des témoins directs de la dégradation de la situation de l'élevage laitier suite aux transformations économiques et aux politiques du secteur depuis la fin de la seconde guerre mondiale⁴³⁹.

⁴³⁹ D'après l'Observatoire de l'endettement et des trésoreries des élevages bovins lait et viande mis en place par l'Institut de l'Élevage en 2015, la situation des exploitations laitières les plus en difficulté s'aggrave. En 2020, près de 40% des élevages laitiers se trouvent dans une situation d'endettement à long et moyen terme avec une trésorerie annuelle négative, contre 35% en 2018. Ces exploitations présentent aussi des dettes à court terme deux fois supérieures à la moyenne de l'ensemble des exploitations suivies (échantillon de 1100 comptabilités

Les différentes carrières des contrôleurs, en particulier le degré de familiarité avec le milieu des producteurs et la période d'entrée dans l'organisation, favorisent l'empathie ou au contraire une attitude « neutre » vis-à-vis des producteurs. Elles nous permettent de comprendre les modulations dans la mise en pratique de la réglementation mais aussi comment les inspecteurs répondent aux demandes d'information des producteurs tout en évitant de réaliser un « conseil » désormais exclu de leurs missions. Les variations des pratiques de contrôle montrent comment les inspecteurs adaptent les attentes réglementaires à des situations singulières.

Mais les inspecteurs ont des évaluations différentes de ce qui est conforme ou pas, en particulier de la « maîtrise sanitaire » et du risque sanitaire associé à la consommation de fromages au lait cru. Pour terminer cette section, je montre comment différents rapports à la propreté et aux microorganismes se révèlent dans ces différences d'appréciation du risque sanitaire et du danger associé à certains objets et êtres vivants.

2.2. Des rapports contrastés à la propreté, au risque sanitaire et aux microorganismes

Selon Mary Douglas « la saleté absolue n'existe pas, sinon aux yeux de l'observateur » (Douglas et al., 2005 [1971]). Les conceptions des inspecteurs s'appuient effectivement sur des identifications distinctes des éléments « propres » ou « sales » et de ceux considérés comme des sources de « contamination ». Par ailleurs, les discours des inspecteurs rencontrés accordent une place plus ou moins importante aux microorganismes du lait. Certains inspecteurs sont particulièrement disserts et attentifs à ce qu'ils appellent la « bactério » alors que d'autres y font peu ou pas référence⁴⁴⁰. On peut ainsi identifier chez les inspecteurs différentes conceptions de la propreté, des microorganismes et du risque pour la santé que représente la consommation de fromages au lait cru. Il s'agira ici de montrer leur importance dans la formation d'appareillages conceptuels et perceptifs avec lesquels les inspecteurs modèlent leur évaluation de la maîtrise sanitaire des producteurs.

d'exploitations bovins lait et bovin viande réparties entre le « Grand-Ouest », le Cantal, la Saône et Loire et la Dordogne).

Voir : Web'agri, 21 novembre 2019. *Trésoreries des élevages bovins : Une situation toujours morose fin 2018*. [en ligne]. (consulté le 22/12/2021). <https://www.web-agri.fr/charges-elevage/article/164151/elevages-bovins-une-situation-economique-toujours-morose-fin-2018> ; Institut de l'élevage. *Observatoire de l'endettement et des trésoreries des élevages bovins lait et viande : hiver 2020* [en ligne]. (consulté le 22/12/2021). <https://idele.fr/detail-article/observatoire-de-lendettement-et-des-tresoreries-des-elevages-bovins-lait-et-viande-hiver-2020>.

⁴⁴⁰ On peut d'ailleurs considérer que cela représente un biais dans l'analyse qui s'appuie principalement sur les discours.

2.2.1. L'inspecteur-technologue fromager : évaluer la qualité de la « matière première »

Guillaume, 36 ans, est titulaire d'un BTS Industries agroalimentaires spécialité laitière dans une Ecole nationale d'industrie laitière (ENIL). Pour m'expliquer certains « problèmes sanitaires » survenus chez des producteurs du département, il a recours à un vocabulaire et des connaissances de technologie fromagère :

Pourquoi on avait aussi pas mal de problèmes sanitaires, et qu'on en a toujours, c'est parce qu'on a une technologie qui fait [...] une acidification qui est assez limitée, le pH ne descend guère en dessous de 5,2 je crois, 5,3 par là, alors qu'il nous faudrait un peu plus pour assainir un produit entre guillemets. Et on a une a_w^ qui est élevée aussi. Tout ça c'est assez favorable au développement de pathogènes quand il y en a. Alors que sur un process différent mais avec le même lait, on aurait beaucoup moins de problèmes. Ne serait-ce que sur un bleu ou même sur des fromages de chèvre, ça acidifie énormément donc il y a moins de risque. C'est pour ça que je demandais sur quel fromage tu travaillais parce que ça a vraiment un impact pour moi sur l'aspect sanitaire.*

(entretien, décembre 2019)

Il relie ainsi les caractéristiques physico-chimiques des fromages avec l'évaluation de l'« aspect sanitaire » et opère une distinction entre différents types de fromages en fonction du risque de développement de pathogènes. Il me confie plus tard que s'il devait lui-même se lancer dans la production fromagère, il fabriquerait plutôt une « pâte pressée cuite »* car le chauffage pendant la fabrication limite la probabilité de présence de certaines bactéries comme *Listeria monocytogenes*. Il insiste sur l'acidification, réaction de production d'acide lactique par les bactéries lactiques du lait, qui a lieu pendant le caillage* :

Et derrière sur le fromage, il faut que l'acidification soit très bien réalisée pour que les germes qu'il y a dans le lait, les mauvais, ne se développent pas trop dans le fromage. Donc ça demande plus d'attention après.

(entretien, mars 2020)

L'acidification est ainsi un moyen de limiter les risques liés à une « matière première » (le lait) qui ne serait pas « bonne ». Son discours, qui lie processus physico-chimiques et microbiologique et insiste sur l'importance du lait, se rapproche de celui de certains producteurs

et formateurs du CFPPA d'Aurillac avec lesquels il partage une formation initiale en technologie fromagère.

Guillaume évalue la qualité de la « matière première » pendant le contrôle documentaire, à l'aide des résultats d'analyse. Il observe certains indicateurs mais tous n'ont pas le même niveau de pertinence, en particulier le critère réglementaire des germes totaux qui ne lui permet pas de distinguer les « bons » des « mauvais » microorganismes. Il préfère observer le « taux de Staph », un critère qui ne fait pas l'objet de limite maximale dans la réglementation mais qu'il associe aux « mauvais » germes⁴⁴¹. Il est attentif à la réaction des producteurs face aux variations de ce taux : « Alors ton taux de staph il monte, bon alors pourquoi il monte, je fais des recherches, qu'est-ce qui va pas, et je résous le problème ». Guillaume appréhende ces bactéries comme des indices pour ajuster les pratiques, elles ne représentent pas un danger direct, contrairement à *Listeria monocytogenes* ou aux salmonelles : il reprend d'ailleurs la distinction présente dans les règlements européens entre « critère d'hygiène » et « critère de sécurité »⁴⁴² : le « taux de staph » dans le lait est un critère d'hygiène pour évaluer si les pratiques des producteurs permettent d'éviter un risque de contamination par des bactéries plus directement pathogènes, telles que *Listeria monocytogenes* ou des salmonelles. Ainsi, la classification réglementaire est à l'origine d'une hiérarchisation du degré d'indésirabilité des bactéries : certaines sont tolérées en-deçà d'une limite, d'autres plus directement associées à des intoxications alimentaires, sont complètement indésirables (voir chapitre 1 §1.2.b).

Par ailleurs, Guillaume a connaissance des débats sur la consommation de fromages au lait cru et l'immunité des consommateurs. Il rapporte les propos tenus en réunion par un représentant de la profession :

Après, je connais pas la personne [...] mais j'ai vu qu'il parlait : "de toute façon la listéria, moi s'il y en avait, je pourrais vous manger le fromage là et je serai pas malade". [...] Il a pas

⁴⁴¹ Certaines espèces de staphylocoques, *staphylococcus aureus*, peuvent produire des toxines dites toxines staphylococciques impliquées dans des intoxications alimentaires. Un critère réglementaire définit la limite maximale pour ces bactéries dans les fromages mais pas dans le lait où il est considéré comme un indicateur d'hygiène de la fabrication.

⁴⁴² D'après le règlement 2073/2005, un « critère d'hygiène du procédé » est « un critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires » et un « critère de sécurité des denrées alimentaires » est « un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits mis sur le marché ».

totalemment tort. Dans le sens où c'est une personne bien portante, et qu'en plus il vit dans un lieu où tous les jours, il a

Il a également assisté en visioconférence au colloque sur les risques et bénéfices des fromages au lait cru organisé par le CNAOL le 30 janvier 2020 (voir chapitre 2 §2.2). Il résume en quelques mots la présentation sur l'étude européenne Pasture qui comparait l'occurrence d'allergie et d'asthme chez des enfants ayant grandi ou pas dans des fermes : « L'enfant de la ferme [...] est en pleine santé il touche des microbes tous les jours, l'autre il va en toucher moins ou pas les mêmes ». Pour Guillaume, les personnes qui vivent dans un environnement non aseptisé ont régulièrement été exposées à *Listeria monocytogenes* et peuvent consommer sans risque des fromages où elle est présente. Cette conception d'une immunité différenciée des consommateurs reste cependant une opinion personnelle qui ne remet pas en cause des pratiques de contrôle toujours soumises au cadre réglementaire⁴⁴³.

Guillaume s'interroge sur les exigences qui pèsent sur les producteurs fermiers, en particulier sur l'impact d'un nettoyage excessif de la machine à traire qui pourrait laisser des résidus de produits chimiques dans le lait. Il est d'ailleurs ouvert aux essais des producteurs qui limitent l'utilisation de produits désinfectants : tant qu'il juge les résultats d'analyses bons, il ne remet pas en cause les pratiques. Mais en général, il n'encourage pas les producteurs à aller vers moins de désinfection de crainte que ce soit interprété comme une incitation à arrêter tout nettoyage. De retour d'une visite réalisée pour une demande d'agrément dans un atelier de transformation neuf, pas encore en fonctionnement, il m'explique :

Par exemple là, sur le nettoyage, [il] va falloir qu'on soit vigilant quand même, qu'elle maintienne son atelier comme ça. Parce que la maison c'est pas top top non plus, c'est leur référence aussi [...]. C'est-à-dire que tu as des gens [...] si tu leur dis rien, il vont faire comme à la maison.

(entretien, mars 2020)

⁴⁴³ L'argument d'une immunité différenciée permet d'ailleurs à d'autres agents des services de contrôle du ministère de l'agriculture de justifier le maintien d'un haut niveau de vigilance pour les bactéries considérées comme pathogènes (*Listeria monocytogenes*, salmonelles, ou *Escherichia coli* STEC) : il s'agit de protéger des consommateurs urbains contemporains peu exposés aux microorganismes dans leur enfance. Le même constat permet ainsi de soutenir deux positions divergentes : tandis que les services de contrôle soutiennent qu'il faut maintenir la régulation actuelle pour limiter les risques d'intoxications alimentaires de populations peu résistantes, d'autres acteurs, chercheurs en allergologie et professionnels des filières fromagères au lait cru, alertent sur les risques de santé liés à la moindre exposition aux microorganismes, en particulier l'émergence de maladies chroniques.

Ainsi, il fait le constat de différentes « référence[s] » en matière de nettoyage ou encore de « notion[s] » divergentes entre les producteurs et les services de contrôle de ce qu'il ne nomme pas mais qu'on peut supposer être la propreté. Son travail est de rester « vigilant » pour que l'état de l'atelier reste plus proche de la référence des services de contrôle que de celui des pratiques domestiques des producteurs.

L'appareillage conceptuel et perceptif de Guillaume est celui d'un inspecteur familier de la fabrication fromagère, avec une compréhension de leurs processus physico-chimiques et microbiologiques. La combinaison de connaissances réglementaires et relatives aux technologies et à la microbiologie fromagère lui permet de former des appréciations graduées de l'« aspect sanitaire ». Il est pour cela particulièrement attentif aux analyses microbiologiques du lait où il distingue des indicateurs discriminant la présence de « bons » ou « mauvais » germes. S'il est conscient des conséquences de l'hygiénisation de la production laitière et en particulier la sensibilité accrue du lait et des consommateurs à certaines bactéries, Guillaume demeure toutefois attentif à la « propreté » des locaux, ce qui le rapproche d'inspecteurs plus « hygiénistes ».

2.2.2. L'inspecteur « hygiéniste » : relever les traces de « sale » et contrôler la « bactério »

Pour d'autres inspecteurs, l'évaluation de la maîtrise sanitaire est d'abord aiguillée par une attention aigüe à l'état des locaux de fabrication et des bâtiments d'élevage qu'on pourrait qualifier de « propreté » dans le sens commun du mot sans toutefois occulter que le terme recouvre, selon les mots de Guillaume, différentes « références » ; ainsi que pour les bactéries pathogènes.

Le récit d'un contrôle réalisé par Agathe témoigne d'une sensibilité très élevée aux salissures : il y avait d'après elle de la bouse sur les murs, pas de traçabilité des produits, et l'homme qui fabriquait des fromages au lait cru depuis trente ans ne voyait pas l'intérêt de changer ses habitudes car son père et son grand-père fabriquaient déjà comme cela. Elle fait alors réaliser des analyses microbiologiques qui ont révélé qu'il était « millionnaire en Staph », l'ironie de l'expression soulignant une situation bactériologique inadmissible à ses yeux et au regard de la réglementation⁴⁴⁴. L'inspectrice est vraiment embêtée que quelqu'un qui fabrique du fromage « ne sache pas dire *E. coli* ». Son acuité particulière pour les salissures se double d'une attention

⁴⁴⁴ À savoir, que le taux de staphylocoques dépassait 1 million d'UFC/g

pour des bactéries d'abord perçues comme dangereuses. Elle a ainsi une crainte indiscriminée du potentiel de contamination par les bactéries qui s'étend aux fromages au lait cru : elle m'explique qu'elle n'en met pas dans son frigo par crainte qu'ils ne contaminent son contenu.

Jérémie est également très attentif à l'état des locaux et n'hésite pas à le signaler aux producteurs. Alors que je l'accompagne en contrôle, il attire mon attention sur ce qui ne lui convient pas : dans le sas qui fait office de vestiaire, le sol est « sale » et mouillé, les bottes portées dans l'atelier de fabrication sont posées à côté des bottes pour l'élevage. Il prend des photographies des moisissures sur les murs, des traces de boue sur le sol, du chauffe-eau qui goutte... Il essuie la surface des machines et des portes et me montre que le papier blanc est devenu gris. Il poursuit ses observations pendant la visite des bâtiments d'élevage : la laiterie* n'est pas carrelée, des papiers traînent sur le sol. La salle de traite est correcte mais pas le couloir d'attente des vaches dont les murs de crépi sont tâchés de boue et de bouse séchés et où stagne par endroit une eau trouble. Il interroge les producteurs sur le nettoyage de la salle de traite et des pis des vaches et teste également leurs connaissances sur les limites maximales pour les *Escherichia coli* et les staphylocoques, inscrites dans leur plan de maîtrise sanitaire. En contrôlant cette ferme, l'inspecteur souhaitait me montrer un contre-exemple des attentes réglementaires : son choix révèle par contraste l'importance qu'il accorde aux pratiques de nettoyage, au maintien des locaux, et aux connaissances des producteurs sur les critères d'analyse microbiologiques. Pour « travailler comme il faut » et comprendre les « enjeux sanitaires », il faut à ses yeux une fromagerie neuve et une formation spécialisée dans la technologie fromagère qui donne au producteur un bon niveau de connaissance sur la « bactério ».

Ces inspecteurs ont commencé leur carrière en inspectant des établissements d'autres filières, des abattoirs, des établissements de transformation de viande de boucherie ou de volailles où il n'existait pas alors à la différence de la filière laitière, de flexibilité pour adapter les exigences réglementaires aux petits établissements (voir ci-dessus §1.2 et chapitre 2, §4.1). Ils ont de ce fait consolidé leurs compétences d'observation et de contrôle dans des secteurs où les risques microbiologiques et l'attention à l'hygiène prennent des formes différentes de celles de la transformation fromagère fermière. Un inspecteur considère que les ateliers fermiers qu'il inspectait dans son premier poste étaient « beaucoup plus avancés au niveau sanitaire, ils

comprenaient beaucoup mieux les enjeux liés au sanitaire »⁴⁴⁵ que les ateliers fromagers fermiers, même si à ses yeux la situation s'améliore.

Soucieux de la salissure des lieux et objets de la fabrication, ces inspecteurs attendent des producteurs un haut degré de nettoyage ainsi que des connaissances sur les bactéries objets de la surveillance réglementaire. Leurs exigences en matière de propreté sont d'autant plus prégnantes qu'elles sont associées à une focalisation sur des bactéries envisagées sous l'angle du risque et du danger d'intoxication pour la santé humaine. Ainsi, leur appareillage conceptuel et perceptif associe une attention soutenue pour le nettoyage avec une focalisation sur les risques de contamination par des microorganismes pathogènes⁴⁴⁶. Il peut être qualifié d'« hygiéniste » ou de « pasteurien » en référence au concept de microbiopolitiques « pasteuriennes » proposé par l'anthropologue américaine Heather Paxson pour rendre compte de la régulation sanitaire de l'Etat sur la production fromagère aux Etats-Unis : les produits au lait cru sont considérés comme des aliments dangereux pour la santé et les microorganismes craints (H. A. Paxson, 2008).

2.2.3. L'inspecteur « microbiologiste » : observer les soins aux animaux et aux flores microbiennes

On trouve parmi les inspecteurs une autre approche pour évaluer le risque sanitaire dans la fabrication des fromages au lait cru qui s'appuie cette fois-ci sur une conception de la transformation fromagère qui englobe l'élevage des animaux laitiers. Hélène a d'abord travaillé comme laborantine dans un laboratoire d'analyse en microbiologie alimentaire et a des parents proches dans l'élevage. Elle attache de l'importance à la « qualité du lait » qu'elle ne qualifie pas de « matière première » à l'instar de Guillaume, mais de « bon lait ». Les critères d'évaluation d'Hélène sont plus larges que les indicateurs analytiques scrutés par l'inspecteur technologue :

Je vais aller voir si cette personne-là nourrit bien ses animaux, si elle prend bien soin de ses animaux. [...] L'autre jour, [là] où on est allées, on [était] contentes, je me [suis] dis "voilà, s'il y a un souci, on voit bien quand même que le fromage au lait cru, elle sait ce que c'est, elle comprend". Et si on a une alerte, on est plus serein. [...] On est quand même rassurées par cet

⁴⁴⁵ Entretien, mars 2020

⁴⁴⁶ Ce type de rapports aux microorganismes est également présent chez les producteurs qui ont subi des alertes sanitaires (voir chapitre 3 §3.2.c et 3.3)

établissement. [...] Quand elle a un résultat pas bon, elle nous [le] montre, il y a un plan d'actions demandé à faire, elle le fait, elle me dit que oui, on regarde les analyses suivantes.

(entretien, juin 2020)

Comme pour certains producteurs, formateurs ou vétérinaires, le « bon lait » commence avec le soin des animaux. Hélène n'exige pas forcément des producteurs qu'ils aient les mêmes connaissances en matière d'analyses microbiologiques qu'elle-même, ancienne technicienne d'un laboratoire d'analyse en microbiologie alimentaire, possède. En revanche, elle tient à ce qu'ils soient accompagnés par une structure collective ou des conseillers privés pour la réalisation et l'interprétation de ces analyses. Face aux revendications de certains professionnels, pour lesquels une faible contamination en *Listeria monocytogenes* resterait inoffensive, elle préfère ne pas rentrer dans un débat qui sort de sa sphère de compétence ainsi que de celle des professionnels contrôlés, mais revient à ce qui pour elle est central :

Quel que soit de toute façon le taux, le fromage au lait cru, il faut avoir un bon lait. Pour avoir un bon lait, il faut que les animaux soient bien traités, bien nourris (elle rit), pas stressés (je ris avec elle). Tout ça c'est important.

(entretien, juin 2020)

Si Hélène reste attentive aux bactéries ciblées par les règlements européens comme *Listeria monocytogenes* et les salmonelles, elle s'intéresse également à la « flore désirable pour la fromagerie, enfin pour faire le fromage ». Lors d'un contrôle, elle encourage même une productrice à se renseigner auprès d'autres éleveurs sur une technique de nettoyage des mamelles qui préserve la flore des pis. Contrairement aux inspecteurs hygiénistes, elle ne considère pas les bactéries uniquement sous l'angle de la contamination mais aussi du point de vue de leur rôle dans la fabrication fromagère. L'appareillage perceptif et conceptuel de l'inspecteur microbiologiste l'amène à considérer la qualité sanitaire comme le résultat d'un ensemble de pratiques d'élevage qui commence par le soin des animaux, les analyses microbiologiques venant ensuite sanctionner le résultat de ce travail⁴⁴⁷.

Ces conceptions différenciées de la propreté, des microorganismes et du risque lié à la consommation de fromages au lait cru permettent d'expliquer la manière dont les inspecteurs perçoivent et portent un jugement sur les objets, lieux et pratiques des producteurs. A l'instar

⁴⁴⁷ Cette conception des pratiques de soin se retrouve parmi les producteurs fermiers (voir chapitre 2 §2.1)

des contrôleurs de la CAF décrits par Vincent Dubois, « porteurs d'une vision du monde social », « forgée en dehors des seules catégories bureaucratiques, et qu'ils appliquent en même temps que ces catégories », les inspecteurs sont porteurs de différentes visions d'un monde social élargi aux vivants, animaux et microorganismes (Dubois, 2009, p.36).

Des variations dans le déroulement du contrôle existent donc par rapport à la trame codifiée par les instructions infra-réglementaires. Elles consistent d'abord en différentes manières de dire et d'interagir avec les producteurs, plus ou moins directives ou accommodantes ; dépendent de l'empathie des inspecteurs à leur égard et s'expliquent au regard de leurs carrières. Elles procèdent également des conceptions de la propreté et des microorganismes des inspecteurs, qui viennent aiguiller leurs perceptions et modeler leur évaluation des locaux et de la maîtrise sanitaire des producteurs. Mais l'issue du contrôle ne découle pas uniquement du cadrage institutionnel et des variations d'appréciation des inspecteurs en fonction de leur parcours et de leurs sensibilités individuelles. Dans la dernière section du chapitre, je montre comment elle repose aussi sur les interactions avec les contrôlés et la confiance qui s'établit lors de ces échanges.

Tableau 5: Typologie des inspecteurs

Synthèse des points d'attention, conceptions des bactéries et du risque sanitaire des fromages au lait cru associés

	Inspecteur « hygiéniste »	Inspecteur- technologue	Inspecteur « microbiologiste »
Points d'attention principaux pour évaluer la qualité sanitaire	Présence de salissures Etat d'entretien des locaux Connaissance de la « bactério »	Qualité de la « matière première » (analyses bactériologiques) Réaction des producteurs en cas de variation des critères Etat de nettoyage des locaux	Producteurs fermiers : soin des animaux (alimentation, absence de stress...) Transformateurs : suivi de la « qualité du lait » (analyses, suivi des élevages fournisseurs)
Conception des bactéries du lait	Crainte des bactéries Bactéries comme indice de saleté	Distinction réglementaire entre des bactéries « critères d'hygiène » (staphylocoques, E.coli) ; et d'autres « critères de sécurité » (<i>Listeria monocytogenes</i> , salmonelles) Flore d'intérêt technologique (acidification)	Distinction entre des bactéries suivies réglementairement et une « flore » microbienne à préserver
Conception du risque d'intoxication lié aux fromages au lait cru	Crainte de la contamination par les fromages au lait cru	Risque sanitaire fonction de l'exposition régulière des consommateurs aux bactéries	Pas de certitude sur les niveaux de bactéries associé à un risque sanitaire Risque accru en cas de perte d'information sur le lait

3. Interactions et négociations pendant le contrôle

Le dialogue avec les producteurs a également un rôle dans la formation du jugement des inspecteurs. Le moment du contrôle est l'occasion pour les producteurs de montrer leurs pratiques sous le meilleur jour, démontrer leur maîtrise et justifier des écarts à la réglementation et ainsi acquérir la « confiance » des inspecteurs, un élément de l'évaluation de la maîtrise sanitaire (voir ci-dessus §1.3). Les capacités des producteurs à infléchir l'évaluation se révèlent dans les interactions et négociations à l'œuvre pendant le contrôle. J'aborderai ces interactions par le biais des émotions que suscitent le contrôle, un événement rarement souhaité voire craint par les producteurs (voir introduction) : déjà, il prend du temps, et en sus constitue une évaluation de leurs pratiques. Je décrirai ensuite comment ceux-ci tentent de surmonter l'épreuve à travers différentes attitudes et stratégies discursives. Enfin, je rendrai compte des attentes et des évolutions souhaitées par les producteurs vis-à-vis des contrôles.

3.1. Ce qu'apprennent les émotions sur une épreuve redoutée

Dans de nombreux travaux de sciences politiques, d'économie et de sociologie, inspirés alternativement par la théorie des jeux, le néo-institutionnalisme ou encore la psychologie behaviouriste, la peur de la sanction et plus généralement les émotions sont un des facteurs qui permettent d'expliquer pourquoi les contrôlés se « conforment » ou pas à la réglementation (Étienne, 2010). Mais l'enjeu de ce paragraphe n'est pas d'évaluer la motivation des producteurs pour se mettre en conformité avec les règles : il s'agit plutôt d'appréhender les émotions qui émergent comme révélatrices de ce qui est en jeu dans la situation et du vécu de la situation par ses protagonistes (Jeantet, 2021). Le déroulement de l'enquête m'a personnellement entraînée à percevoir ces émotions (voir introduction §2.4) : après avoir côtoyé pendant la première année de terrain les producteurs qui me confiaient alors leur point de vue sur les contrôles et les attitudes des inspecteurs, je craignais en abordant les contrôles d'éprouver plus d'empathie pour eux que pour les inspecteurs. C'est sans doute cette appréhension qui m'a permis d'être attentive aux différents signes des émotions éprouvées par les inspectés. Les propos des enquêtés, producteurs et inspecteurs, ont confirmé ces ressentis, me permettant de limiter les risques de surinterprétation.

3.1.1. Le stress de l'évaluation

La survenue d'une inspection génère d'abord du stress pour les producteurs qui appréhendent souvent la sévérité des inspecteurs.

Un jeune couple me raconte ainsi qu'ils étaient « un peu stress » lors du premier contrôle survenu à peine une semaine après leur installation, et ce malgré une formation technique et plusieurs stages dans des fromageries fermières⁴⁴⁸. Un ancien technicien fromager qui a accompagné de nombreux producteurs fermiers réalise une typologie de ces derniers en fonction de leur rapport aux inspecteurs, et distingue parmi eux : « ceux qui vont dire amen à tout. [...] Alors souvent c'est ceux qui font le plus de conneries d'ailleurs, ceux-là. Parce qu'ils ont peur du maître, ils ont peur de... voilà, donc si ça se voit pas tant mieux, mais si... »⁴⁴⁹. La crainte est pour lui mauvaise conseillère : certains s'arrangeraient pour que les locaux correspondent aux attentes supposées des inspecteurs (absence de moisissures, de rouille par terre), mais ne seraient pas forcément attentifs à d'autres pratiques plus importantes à ses yeux (comme réutiliser un ustensile tombé par terre). Guidés par la peur de la sanction, ils chercheraient à montrer une façade respectable (« l'hygiène visuelle ») sans pour autant adopter les « pratiques d'hygiène, qui sont [pour lui] plus intéressantes ». Dans le vocabulaire des travaux néo-institutionnalistes sur la conformation des régulés, c'est une « conformation cérémonielle » « où les destinataires se conforment formellement tout en ayant des pratiques non conformes » (Étienne, 2010, p.500).

Une autre technicienne rapporte qu'entre eux, des producteurs appelleraient la DDPP la « Gestapo » : le choix de ce qualificatif provocateur témoigne de la peur, voire de la violence ressentie pendant les contrôles⁴⁵⁰. Un producteur insiste sur la crainte de la « DSV » parmi ses pairs : « Nous quand on nous dit DSV, ça mettez-le dans votre thèse, les gens ils se pissent dessus. Parce que la DSV, 90% des gens c'est des méchants »⁴⁵¹.

Le moment du contrôle est donc une épreuve qui génère du stress voire de la crainte envers les inspecteurs. Les producteurs sont cependant conscients de la marge de manœuvre limitée d'inspecteurs situés au dernier maillon de la chaîne hiérarchique, et tempèrent parfois leur ressentiment à leur égard.

⁴⁴⁸ Entretien, août 2019

⁴⁴⁹ Entretien, juillet 2019

⁴⁵⁰ Entretien, mai 2019

⁴⁵¹ Journal de terrain, mars 2020

3.1.2. L'empathie pour les « agents terminaux »

Malgré leur opposition aux règles, certains producteurs conservent une attitude conciliante avec des inspecteurs qu'ils considèrent comme les simples exécutants d'une réglementation. Un producteur se montre ainsi très cordial pendant le contrôle et explique : « Comme [l'inspecteur] vient de dire, ils appliquent des directives. Parce qu'il va pas être forcément méchant, mais on lui dit "faut faire comme ça, comme ça, comme ça", il le fait »⁴⁵². Pour lui, c'est la position d'exécutant au bout d'une chaîne hiérarchique qui oblige les inspecteurs à formuler des injonctions coercitives.

Dans un autre département, un producteur qualifie les inspecteurs d'« agents terminaux ». Il ressent de l'empathie pour « des gens humains » qui font simplement leur travail et préfère de s'impliquer dans des actions de confrontation directe contre eux comme celles des collectifs d'agriculteurs et d'agricultrices contre les normes industrielles en agriculture et en élevage (voir introduction) : « En vouloir à une institution [...] pourquoi pas, mais aller directement prendre à partie les gens qui font ce taf là et qui n'ont rien demandé à mon avis, ça me gêne, j'arrive pas »⁴⁵³. Le producteur n'attribue pas aux inspecteurs la responsabilité des règles et n'éprouve pas d'animosité à leur égard. C'est aussi ce qu'exprime un producteur d'un troisième département, qui relie l'affaiblissement de la marge de manœuvre des inspecteurs avec une tendance plus générale au sein des services publics. Il prend pour exemple les services des impôts confrontés à la dématérialisation et la diminution des effectifs pour réceptionner les déclarations de TVA :

La dame me dit "ah oui, on a tous été remplacés par des ordinateurs". Ils en sont conscients, quelque part, qu'on est un peu de leur côté. Mais en même temps c'est comme ça, et eux ils doivent faire respecter la règle d'aujourd'hui. Et la règle d'aujourd'hui c'est, si tu fais pas une télédéclaration tu payes, tu raques et même s'ils trouvent ça injuste, c'est comme ça. Après tu peux te prendre la tête, pas avec les administratifs tu vois, moi les gens qui sont dans leur bureau, je vais pas les emmerder, mais avec les élus ou les responsables, les chefs de service et cætera, là je peux faire du rentre-dedans.

(entretien, décembre 2019)

Le producteur estime ainsi se placer du « même côté » que les agents des services de contrôles, qui ont également à souffrir de l'application des décisions politiques et administratives. Il les

⁴⁵² Journal de terrain, mars 2020

⁴⁵³ Entretien, novembre 2019

différencie de leur hiérarchie et des responsables politiques, et souligne ainsi la proximité entre les inspecteurs, dernier maillon dans la courroie de transmission des procédures et normes, et les producteurs (ou contribuables) qui en sont les cibles finales.

En relativisant le pouvoir des inspecteurs sur les règles administratives, ces producteurs parviennent à tempérer le ressentiment déclenché par le contrôle, voire à ressentir de l'empathie ou de la solidarité envers les agents de contrôle. Il s'agit cependant de raisonnements opérés a posteriori : la colère et l'appréhension demeurent bien souvent présentes pendant les inspections et il s'agit alors de faire avec.

3.1.3. La colère contre les règles

Avec l'appréhension, la colère est une émotion sous-jacente pendant les contrôles. Elle révèle les points de vue des producteurs sur les règles qui s'appliquent à leur situation.

Peu de temps après le début d'un contrôle, l'inspecteur note deux points de non-conformité. Le producteur, visiblement nerveux, tente de s'expliquer et de conserver son calme. La semaine suivante, je retourne seule chez lui : il revient alors de lui-même sur le contrôle :

J'avais pris sur moi, [pendant] le contrôle, parce que moi je suis chaud, je suis un peu sanguin. J'aime pas trop qu'on m'emmerde. Pas sanguin, mais un peu speedou comme mec, pas méchant. [...] Enfin je reste calme. C'était au bout de dix minutes, on était là. Et ça moi ça m'a saoulé, c'est bon. On vit dans quel monde? Et après, l'histoire d'Optitraite, j'ai cru rêver. Il faudrait que je traie à la main pour pas me faire emmerder? C'est parce que j'ai une machine à traire qu'il faut que je paye 50 balles par an pour me faire contrôler ? C'est n'importe quoi. Si tu traie à la main tu n'as pas de soucis, par contre si tu te payes une machine à traire pour pas te faire chier, là faut te payer un contrôle, non mais ça va bien. [...] Ils ont qu'à la contrôler la machine à traire s'ils veulent, les services de l'Etat, ils n'ont pas à nous imposer de payer encore pour se faire contrôler le matériel qui nous aide. [...] Je trouve que c'est les règles qui sont stupides, je dis pas le contraire. Donc tu vois je garde mon calme, de suite ça me ...

(entretien, juin 2020)

L'exigence réglementaire de faire réaliser chaque année un contrôle de la machine à traire par un prestataire agréé suscite la colère du producteur qui s'estime d'ailleurs capable de vérifier le fonctionnement de sa machine⁴⁵⁴. Un autre producteur se demande également pourquoi la

⁴⁵⁴ Pour une explication des « contrôles » de la machine à traire, voir chapitre 2, §4.1

responsabilité des analyses ne revient plus aux services de l'Etat⁴⁵⁵. Ces désaccords révèlent que la conformité aux normes a un coût et surtout, ils remettent en question la prise en charge de cette charge financière : faire porter le coût aux producteurs relève pour eux d'une injustice.

Pour ce producteur, la colère ne naît pas de l'attitude de l'inspecteur mais d'une réglementation qu'il estime conçue pour les gros ateliers de transformation et non pour les petits ateliers fermiers comme le sien. Elle révèle l'impossibilité d'agir ou même d'exprimer son désaccord face à des règles conçues à une échelle supérieure. Si quelques producteurs, membres ou sympathisants des collectifs contre les normes industrielles en agriculture mettent à profit ces moments pour faire passer un message politique, pour la plupart des producteurs l'enjeu est d'abord de réussir l'épreuve du contrôle : ils tentent pour cela de conserver leur calme, cacher leurs émotions, prendre sur eux.

3.1.4. Un exercice de self-control : se concentrer et cacher ses émotions

Pendant les contrôles, les producteurs sont soumis à une épreuve : celle de passer avec succès le moment du contrôle tout en menant à bien les tâches quotidiennes de la traite et la fabrication. Traire, fabriquer et répondre aux questions de l'inspecteur dans le même temps exige en effet une concentration importante. Un matin, j'accompagne un contrôle dans une petite ferme, avec seulement une dizaine de chèvres et deux vaches à la traite. La productrice, âgée de moins de trente ans, nous attend pour commencer la traite qui va durer près d'une heure. Souriante, elle explique ce qu'elle fait mais semble désireuse d'avancer pour ne pas prendre trop de retard dans son travail. Plutôt que de répondre immédiatement aux questions de l'inspecteur, elle l'invite souvent à attendre pour lui montrer directement en pratique. Nous rejoignons ensuite l'atelier de transformation où elle commence à mélanger le lait chaud de la traite du matin et celui refroidi de la veille :

Productrice (se parlant à elle-même) : Pourquoi je reprends un filtre ? Si, je reprends. Vous me perturbez (elle rit). Donc deux casseroles qui deviennent quatre, pour avoir du lait de toutes les températures mélangé. Et normalement on va être bon mais je pense qu'on va être trop froid (elle mélange)

Inspecteur (s'adressant à moi) : même s'ils n'écrivent pas, pour moi, ils ont une maîtrise en sécurité ...d'hygiène sanitaire, qui est quand même...

⁴⁵⁵ Entretien, juillet 2019

Productrice : *je l'ai entendue (elle rit). Ça me rassure pour la suite du contrôle.*

Les questions et interactions constantes distraient la productrice et finissent par lui faire prendre un peu de retard. Elle tente de rester concentrée tout en gardant bonne figure, sans rien dévoiler de son inquiétude car malgré le ton cordial de l'échange, elle appréhende les résultats du contrôle. Même pour les producteurs qui abordent les contrôles avec sérénité, l'accumulation des tâches physiques et cognitives nécessite une attention redoublée.

La combinaison entre action et explicitation de l'action exige une concentration importante des producteurs, renforcée par le nécessaire contrôle des émotions sous le regard de l'inspecteur : le contrôle devient alors un exercice de « self-control ». Pour gagner la confiance de l'inspecteur et montrer leur « maîtrise sanitaire », les producteurs doivent ainsi faire preuve d'une triple maîtrise : la maîtrise pratique des gestes technologiques, la maîtrise verbale de leur explicitation et la maîtrise émotionnelle des émotions négatives occasionnées par le contrôle.

3.1.5. Faire usage de l'humour

Lors de contrôles marqués par le stress et parfois l'agacement des inspectés, l'humour peut être utilisé comme une « arme » pour désamorcer les tensions et les questions épineuses.

Alors que j'accompagne un inspecteur lors d'un contrôle inopiné, nous trouvons dans l'atelier la salariée qui part alors trouver son « chef ». Celui-ci appelle sa femme, exceptionnellement absente : c'est en effet elle qui est responsable de la fabrication tandis que lui s'occupe plus de l'élevage. La productrice interrompue dans un déplacement en ville, nous rejoint finalement : elle n'est pas ravie par le contrôle et manifeste son agacement face à certaines suggestions de l'inspecteur : « Vous me trouvez du travail »⁴⁵⁶. Plus tard, l'inspecteur regarde un des cahiers utilisés dans la fabrication et remarque « Vous avez beaucoup rempli ». L'homme répond : « Mais il n'en faudrait guère moins ». En tournant en dérision les propos de l'inspecteur, il exprime que ses attentes sont peut-être démesurées. Quand l'inspecteur demande d'installer un « piège à nuisible » pour les souris et les rats, la femme répond en riant : « C'est vous les appâts, on va mettre une grosse tapette à l'entrée ». Derrière la plaisanterie, le message est clair sans être menaçant : l'inspecteur n'est pas bienvenu. L'humour permet aux producteurs d'exprimer leur crainte d'être pris en défaut et ainsi de relâcher les tensions. Il invite aussi l'inspecteur à

⁴⁵⁶ Journal de terrain, mars 2020

un peu d'indulgence en lui rappelant de manière détournée que le contrôle n'est pas un moment facile ni plaisant à vivre.

Qu'il soit inopiné et les prenne au dépourvu ou bien annoncé, le contrôle génère de l'appréhension chez les producteurs voire de la crainte et de la colère. La première condition pour passer avec succès l'épreuve du contrôle est de maintenir un échange possible ce qui passe en premier lieu par une maîtrise des émotions ou par l'usage de l'humour pour apaiser les tensions. La deuxième condition est de gagner la confiance des inspecteurs : ils mettent en œuvre alors différentes attitudes et tactiques pour justifier leurs pratiques.

3.2. Attitudes et tactiques pour passer l'épreuve

A l'exception de rares producteurs qui saisissent l'occasion du contrôle pour contester la pertinence des règles, la plupart cherchent à recueillir le moins de remarques possibles. Ils essaient alors de créer la confiance lors d'un contact entre deux individus⁴⁵⁷ dans une relation inégale marquée par l'autorité de l'inspecteur en position de sanctionner. Ils se montrent plus ou moins diserts et assertifs et adoptent différentes attitudes et types de discours eux-mêmes ajustés à ceux de l'inspecteur. Pour décrire ces interactions et plus particulièrement les comportements des producteurs, j'adopte la typologie proposée par Sandrine Petit pour caractériser les logiques d'action collectives entre agriculteurs et conseillers⁴⁵⁸ : ruse, confiance, et arrangement pragmatique (Petit, 2013, p.206).

3.2.1. Jouer avec les règles : se justifier et jouer la transparence

Un premier ensemble de tactiques mises en œuvre par les producteurs consiste à signifier par différentes attitudes, entre réponses ambivalentes et franchise mesurée, en passant par les excuses, l'impossibilité d'appliquer parfaitement les exigences normatives à leur situation. Elles sont apparentées à ce que de Sandrine Petit qualifie de « ruse » : « une compétence de

⁴⁵⁷ Cela peut être parfois être plus, mais rarement plus de quatre personnes au total : un producteur et deux inspecteurs, deux producteurs et un inspecteur ou deux producteurs et deux inspecteurs. Une exception notable pourra être noté chez les producteurs qui contestent ouvertement les normes (anti-puçage ou collectifs d'agriculteurs et d'agricultrices « contre les normes industrielles en agriculture ») qui cherchent à inverser le rapport de force en réunissant des collectifs qui dépassent parfois la dizaine de personnes pour faire face aux inspecteurs.

⁴⁵⁸ L'autrice s'intéresse à l'application de la réglementation relative aux plans prévisionnels de fumure : exigés dans le cadre de la Directive européenne sur les nitrates ainsi que pour le paiement des aides de la politique agricole commune, ceux-ci mentionnent des apports d'azote (qu'ils s'agissent d'engrais minéraux ou organiques, avec les déjections des troupeaux).

ruse ou une habileté qui serait une intelligence de la norme » et qui « renvoie à l'inadéquation de la norme à la réalité pratique qui conduit à contourner la loi » (Petit, 2013, p.207).

Pendant certains contrôles, c'est surtout l'inspecteur qui dirige le cours des échanges et les producteurs se retrouvent alors cantonnés à justifier les non-conformités constatées, dans une posture qui souligne le rapport de force inégal entre des producteurs en position de faiblesse et l'inspecteur muni de l'autorité de la loi.

C'est le cas du dernier contrôle décrit (voir ci-dessus §3.1.5) : tout le long du contrôle, le producteur justifie ses pratiques face à un inspecteur qui mentionne surtout les « non-conformités » et moins systématiquement ce qui convient. Face à des remarques qui le mettent en défaut, il cherche des arguments et des raisons pratiques : il explique ainsi la crainte de son épouse et de la salariée de se jucher en hauteur pour nettoyer la grille du chauffage fixée au plafond. Plus tard, l'inspecteur questionne la productrice : comment se passe la vente des fromages ? Avec un demi-sourire, elle saisit des gants jetables et explique qu'elle les met, car sinon elle va « se faire gronder ». Sa réponse est ambiguë : elle laisse entendre qu'elle connaît les attentes de l'inspecteur mais qu'elle ne les applique pas dans ses pratiques quotidiennes. Ce double jeu montre que l'application parfaite des exigences normatives est difficilement compatible avec le fonctionnement d'un atelier fermier.

Un autre motif consiste à jouer la transparence, en reconnaissant un écart entre les pratiques et les exigences réglementaires. C'est par exemple confesser une petite faute sans attendre les remarques de l'inspecteur. C'est le cas pour l'autoconsommation de fromages dont la plupart du temps les producteurs ne tiennent pas compte, ce qui explique lors des tests de traçabilité (voir ci-dessus §1.2) des écarts de quelques unités qui sont de toute façon tolérés par les inspecteurs. Révéler cette pratique est ainsi un moyen de montrer son sérieux : si le producteur n'a que cela à signaler c'est qu'il n'a pas de plus gros problèmes à cacher.

Jouer la transparence, c'est aussi avouer l'écart avec les attentes des inspecteurs relatives aux traces écrites de l'activité de transformation. A l'occasion de deux contrôles différents, les inspecteurs questionnent les producteurs sur leur usage de l'écrit pour noter les événements inhabituels, comme les mammites ou des résultats d'analyses. L'un ponctue ses réponses à l'inspectrice avec : « Je suis pas sérieux avec ça »⁴⁵⁹. Une autre explique « Je n'arrive pas à avoir de stylo dans la main [...] J'ai pris ce métier car j'aime être dehors »⁴⁶⁰. Elle écoute avec

⁴⁵⁹ Journal de terrain, 22 juin 2020

⁴⁶⁰ Journal de terrain, 19 juin 2020

intérêt les suggestions de l'inspectrice : « D'accord, quand ça va pas, je marque ». L'une comme l'autre n'appréciaient pas l'école : les questions de l'inspecteur les renvoient à une expérience scolaire négative qu'ils ont laissée derrière eux pour endosser le métier de producteur fermier. Exprimer la distance entre leurs pratiques quotidiennes et l'usage de l'écrit permet à ces producteurs de souligner qu'ils sont sérieux dans leurs pratiques qui touchent directement à la matière et aux vivants. Il s'agit d'inspirer confiance à l'inspecteur malgré les écarts aux exigences de formalisation écrites. Cet usage raisonné de la franchise permet aux producteurs de relativiser l'importance des pratiques écrites et de donner l'image d'une personne respectable.

Ces tactiques de « ruse » cherchent à rendre acceptable les écarts à des exigences réglementaires théoriques mal adaptées à la réalité de la production fermière. Malgré les non-conformités constatées, ils cherchent à inspirer la confiance aux inspecteurs et appellent à un peu de compréhension et de clémence.

3.2.2. Montrer qu'on est digne de confiance

Une autre attitude adoptée par les producteurs consiste à montrer et expliciter leurs pratiques pour inspirer la confiance des inspecteurs. Elle se rapproche de la logique d'action de « la confiance dans l'autre et dans la loi » décrite par S. Petit, qui cherche à donner du sens aux normes et passe par la construction d'un véritable rapport de confiance : « le rapport de confiance s'instaure entre le conseiller et l'agriculteur par l'interconnaissance et se trouve convoqué quand celui-ci rapporte au conseiller les pratiques effectuées pour qu'il les enregistre » (Petit, 2013, p.206). Dans le cas des producteurs fermiers, il s'agit de donner une lecture de leurs pratiques au regard de la grille de lecture réglementaire et ainsi d'inspirer la confiance aux inspecteurs malgré l'intervalle de temps limité du contrôle qui limite la possibilité d'une « interconnaissance ».

Le jour du contrôle, un producteur n'a pas de transformation prévue. Il est de ce fait très disponible pour parler et son discours volubile remplace l'observation directe de la transformation⁴⁶¹. Très vite, un dialogue cordial se met en place. Le producteur guide l'inspecteur d'une pièce à une autre et lui explique la chronologie des étapes de fabrication. L'inspecteur est plutôt discret, il observe et pose des questions brèves et par ses regards, il attire l'attention du producteur sur un ustensile, une surface... Le producteur, très loquace, explicite

⁴⁶¹ Journal de terrain, mars 2020

alors la fonction de l'objet. Il montre également la logique de ses pratiques en particulier celles dédiées au nettoyage : par exemple, il évite ainsi de laver les parois en inox avec de l'eau trop chaude (80-90°C), pour éviter que le caillé colle aux parois. Il met aussi en valeur ses façons de détecter des problèmes, comme observer le lait lorsqu'il passe dans la passoire à l'entrée de la cuve (des « prises », voir chapitre 3 §3.2). Le producteur explique ainsi ses choix et exprime ses désaccords sans agressivité tandis que l'inspecteur demeure à l'écoute et parfois insiste. Lors d'un autre contrôle, le producteur nous indique où retirer nos chaussures et où nous changer avant de le rejoindre dans l'atelier de fabrication, où il revêt lui-même une tenue spécifique pour la fabrication⁴⁶². Il se place ainsi en maître des lieux qui fait respecter aux visiteurs les règles en vigueur dans l'atelier.

Il s'agit en somme de montrer sa « maîtrise » comme l'expliquent Raphaël et Magali, un couple de producteurs. Après une reconversion professionnelle, ils ont suivi des formations spécifiques à la transformation fromagère (respectivement un BPREA et un CFPPA), complétées pour Magali par des modules spécifiques à l'élevage et la transformation de fromages de chèvre dans deux des trois centres français spécialisés dans le domaine, et enfin, réalisé plusieurs stages dans des fermes fromagères. Elle me raconte leur premier contrôle :

Magali : J'avais expliqué comment je travaille en fromagerie, clairement j'utilise aucun produit, je désinfecte pas, je mets pas de gants, et j'ai aucun problème à le dire. Mais j'expliquais aussi, on travaille quand même avec du vivant, une bactérie est vivante, et puis je connais mon métier.

Raphaël : tout était expliqué, c'est ça qu'ils ont aimé. Tu expliquais pourquoi, il y avait pas de problèmes. [...]

Magali : ils ont même pas regardé les joints bouffés par les moisissures et tout. Vraiment ils ont été à l'écoute de la manière dont nous on travaillait, dont nous on maîtrisait les choses. Bon après, voilà, on a des numéros de lots à la traite, tout est étiqueté, moi je note tout dans un cahier en plus de mon tableau. Tout est nickel au niveau traçabilité

Raphaël : on a une formation solide aussi, ça y fait, tout ça ils regardent.

Magali : ça s'est super bien passé, en plus elle a dit qu'ils étaient contents parce qu'à chaque fois qu'ils viennent ils apprennent des choses en fait. Parce qu'eux ils connaissent pas la fromagerie. Eux ils connaissent que les normes sanitaires point.

(entretien, août 2019)

⁴⁶² J'étais déjà venue chez ce producteur près d'un an auparavant, qui m'avait déjà demandé de suivre les mêmes préconisations et avait déjà adopté une tenue spécifique : il ne s'agissait visiblement pas d'une mise en scène à destination de l'inspecteur. Journal de terrain, novembre 2019, juin 2020.

Pour montrer que « tu maîtrises ton truc », ces producteurs prennent ainsi le parti d'expliquer ce qu'ils font quand bien même ils ont conscience que certaines pratiques ou l'état des locaux s'éloignent de ce qui est attendu par les inspecteurs. Ils montrent ainsi qu'ils sont des « professionnels » en usant de leurs connaissances techniques. Ils parviennent ainsi à inspirer la confiance par la cohérence de leur discours auquel s'ajoutent des éléments qu'ils savent être considérés positivement par les inspecteurs : une formation spécialisée et un système de traçabilité en place. Ces producteurs prennent les devants et montrent d'eux-mêmes comment ils raisonnent leurs pratiques. Ils mettent en avant celles qui intéressent l'inspecteur et n'attendent pas d'être obligés de bricoler une réponse à la hâte ou de se justifier face à une observation qui les prend en défaut.

Assumer et expliquer ses pratiques participe à prouver une « maîtrise » qui rejoint l'attente de maîtrise sanitaire évaluée par les inspecteurs. Cela permet d'établir un rapport de pouvoir plus équilibré dans la relation avec l'inspecteur, grâce à des connaissances techniques dans lesquelles ils surpassent les inspecteurs qui connaissent surtout la réglementation sanitaire.

Une autre manière de chercher à obtenir la confiance des inspecteurs consiste à mettre en valeur les efforts pour se conformer à la réglementation en indiquant les changements qui sont intervenus depuis la précédente inspection en réponse aux remarques des inspecteurs. Ce faisant, les producteurs montrent leur bonne volonté et valorisent les idées des inspecteurs. Cela n'exclut pas de garder un œil critique sur ces recommandations : une productrice explique à l'inspectrice qu'elle n'apprécie pas la peinture alimentaire blanche avec laquelle elle a repeint les murs car elle reste tâchée même après le lavage. Un autre distingue certaines préconisations qu'il juge inutiles d'autres qui lui ont servi, comme la mise en place d'un cahier où il inscrit les numéros de lot des fromages vendus : « ça, la bonne idée, la meilleure bonne idée que vous m'avez donnée la dernière fois, vous m'en avez donné d'autres mais je peux pas vous le dire sinon après vous allez dire... »⁴⁶³. Il rassure ainsi l'inspecteur : « le jour où [un retrait-rappel] arrive, on vous appelle ». En attestant de sa volonté d'informer les inspecteurs en cas de problème sanitaire, il établit les fondements d'une relation de confiance avec les autorités.

⁴⁶³ Journal de terrain, mars 2020

3.2.3. Négocier pendant les moments de désaccords

Jouer avec les règles et faire des efforts pour établir une relation de confiance n'épuisent pas le répertoire des interactions entre contrôleurs et contrôlés. Lorsque des points de désaccord apparaissent, ces attitudes laissent place à des négociations pour concilier différents points de vue sur la situation problématique. Chacun essaie alors de défendre son point de vue en recourant à des registres argumentaires variés, relatifs aux pratiques, à la réglementation ou encore à la microbiologie.

Un producteur raconte : « c'était des gens humains, qui disent "là c'est mon travail, je peux pas ne pas faire mon travail non plus, mais bon, si ça c'est votre travail on va voir comment on peut s'arranger". Ils te prennent pas direct de haut »⁴⁶⁴. Ses propos introduisent bien l'« arrangement pragmatique », la dernière des trois logiques d'action proposées par Sandrine Petit, où les protagonistes s'ouvrent à un dialogue qui prend en compte les contraintes matérielles de chacun pour continuer son travail (Petit, 2013, p.207).

En cas de désaccord, il s'agit pour les deux partis de trouver un compromis sur la bonne manière de faire qui satisfasse les attentes réglementaires et celles de praticabilité des actions quotidiennes pour les producteurs.

Ces échanges portent souvent sur une pratique ou un objet en jeu pendant la fabrication. Ainsi lorsque pendant une inspection, l'inspecteur demande d'ajouter dans le sas d'entrée une boîte d'appâts pour les rongeurs, la productrice lui répond en plaisantant : « On a une bonne équipe de chats ». Si les chats comptent bien comme une des mesures de flexibilité du vademecum sur les produits laitiers pour « lutter contre les nuisibles » dans les ateliers fermiers, l'inspecteur est d'abord attentif à la présence de moyens de lutte chimique dont la présence est plus facile à vérifier. L'échange se termine sans plus de discussion et le contrôle se poursuit. Lors d'un deuxième échange, plus long, l'inspecteur signale que les portes entre les différentes pièces devraient être fermées, que la productrice devrait coiffer une charlotte et changer de bottes entre la cave et l'atelier. La productrice répond : « Quand tu navigues mon pauvre, tu vas pas fermer... » et explique qu'elle préfère laisser la porte ouverte que de toucher à la poignée abîmée. Elle précise aussi qu'elle lave ses bottes en sortant de la cave, quant à la charlotte, elle gratte... L'inspecteur suggère une casquette et essaie de trouver un espace pour changer de bottes, mais ces pistes ne convainquent pas la productrice. Le désaccord n'est pas clos. En sortant de l'inspection, l'inspecteur me confie que tout tend à « circuler librement, l'air, le

⁴⁶⁴ Entretien, novembre 2019

personnel ». Pour l'inspecteur, les circulations entre les espaces représentent des risques de contamination des fromages par d'éventuelles bactéries pathogènes. Il réalise une lecture des pratiques, des espaces et de l'organisation du travail au regard de ces risques. La productrice de son côté, critique les recommandations de l'inspecteur qui apparaissent comme des contraintes qui compliquent sa tâche et lui semblent impossibles à tenir dans la durée. Elle oppose ainsi aux demandes de l'inspecteur son expérience pratique et répétée de la fabrication quotidienne du fromage.

Un producteur se souvient d'un contrôle quelques années auparavant, pendant lequel il a défendu la présence de joints noirs :

Producteur : Mais, ayant vu en tant que technicien, tout ce qui se passait dans la colle des carrelages, dans les joints des carrelages... Vous avez vu, ils sont tout noirs les joints. Ils sont noirs parce qu'ils sont faits au ciment noir. Et c'est fait exprès, parce que les ciments noirs, c'est anti-acide.

ML : Ah ouais?

Producteur : Et oui, les ciments noirs, avec du sable de silice, ça résiste à l'acide. C'est pour ça que nos sols, ça fait trente ans qu'elle est faite la fromagerie, on a retouché deux carreaux, c'est tout.

ML : D'accord.

Producteur : Alors que j'en ai vu, dans des ateliers de transformation beaucoup plus importants, au bout de trois ou quatre ans, avoir des carrelages qui faisaient "sploch sploch", avec le petit-lait qui sortait de droite ou de gauche, parce que, à partir du moment où ça commence à s'infiltrer c'est foutu. Donc quelque part, trop souvent, l'hygiène et je mets 25 guillemets à hygiène, parce que c'est blanc, c'est propre. Parce que c'est noir, c'est sale. Eh non. Si on fait des joints blancs qui se bouffent et qui sont des nids de saloperies au bout de deux ans, il vaut mieux avoir des joints noirs. Et ça c'est le genre de discussion qu'on a toujours eu avec [les inspecteurs], et c'est vrai qu'on a eu la chance d'avoir ici des DSV, qui n'étaient pas stupides, on va dire, et qui étaient capables d'entendre, alors parfois ça les fâche un peu mais c'est normal.

Le producteur souligne ainsi le préjugé selon lequel ce qui serait blanc serait propre, et ce qui serait noir serait sale. Il justifie ainsi le choix d'un matériau qui limite à la fois l'entretien de la fromagerie et les risques de développement de bactéries pathogènes dans la fromagerie : en alliant dans son discours des considérations pratiques et sanitaires, il se place en situation de négocier un accord avec les inspecteurs. Cette capacité à argumenter sur la base de

connaissances techniques et microbiologiques est plus fréquente chez des producteurs qui ont suivi les formations spécifiques à la fromagerie.

Le contrôle est un moment où se rencontrent deux points de vue sur la situation de l'atelier : une évaluation ponctuelle et une expérience quotidienne pratique de la fabrication. La lecture de la situation par l'inspecteur est guidée par la recherche de ce qui peut causer un risque de contamination et d'intoxication alimentaire. Il attire l'attention du producteur vers ce qu'il a identifié comme des facteurs de risque et tente de trouver des solutions pour y remédier. Le producteur fait valoir son expérience quotidienne pour évaluer ces recommandations à l'aune de leur faisabilité pratique, et décider ou non de les mettre à l'épreuve des conditions matérielles de la fabrication. Il est en effet confronté tous les jours à ce que le psychologue et spécialiste de psychodynamique du travail Christophe Dejourns qualifie de « réel du monde matériel » dans l'expérience du travail, à savoir « ce qui se fait connaître [au travailleur] par sa résistance à la maîtrise » (Dejourns, 2009).

Dans certains désaccords, les producteurs essaient également de défendre des pratiques qui visent à préserver les flores microbiennes sur lesquelles reposent la fabrication du fromage.

Lors d'un contrôle dans un atelier de fabrication (cf ci-dessus §3.2.2), l'inspecteur interroge le producteur remarque les brosses posées sur une grille en acier oxydée. Il souhaite s'assurer que le producteur les désinfecte bien avant usage :

Inspecteur : *D'accord. Et après, vous désinfectez après quand même?*

Producteur : *je désinfecte avec le canon à mousse deux fois par an. Mais après, je désinfecte pas pour désinfecter, je désinfecte si j'ai un problème et que je dois désinfecter, si j'ai pas de problème à désinfecter, je ne désinfecte pas. Parce que je pars du principe que, ou je fais du lait cru, ou je fais pas du lait cru. Mais si je fais du lait cru et que je désinfecte autant que je fasse du pasteurisé. On est d'accord? Parce que moi je pars du principe que ce qui me protège mon lait, c'est mon lait. Mon raisonnement il est peut-être un peu simpliste. Après, je travaillerais avec du lait pasteurisé, je travaillerais pas de la même façon.*

Le producteur justifie son choix de nettoyer sans désinfecter : pour lutter contre les bactéries pathogènes, il fait confiance dans les capacités des communautés microbiennes du lait cru à faire barrière⁴⁶⁵. Il limite les désinfections pour garder une « contamination naturelle » qu'il

⁴⁶⁵ Il s'agit de l'« effet-barrière » de certaines bactéries vis-à-vis des pathogènes, étudié par des microbiologistes spécialisés en écologie microbienne (Montel et al., 2014; Retureau et al., 2010). Il combine différents

associe à la fabrication des fromages au lait cru⁴⁶⁶. Il qualifie les microbes par l'ubiquité et le caractère aléatoire de leur présence : la listéria, il y en a partout même si elle ne rend pas tout le monde malade, et les coliformes « un jour vous en avez, un jour vous en avez pas, vous ne savez pas pourquoi ». Il appuie son argumentation sur les connaissances qu'il a retenues des formations suivies au CFPPA d'Aurillac et sur les conseils d'un formateur avec lequel il reste en contact régulier.

Après la visite de l'atelier de fabrication, nous arrivons dans la cave d'affinage. L'inspecteur remarque des traces noires et humides sur les carreaux au sol. Il ne s'agit pas de boue mais de la poussière des flores microbiennes qui se développent à la surface des fromages et qui lorsqu'elles se déposent par terre, sont humectées par l'humidité ambiante de la cave. Il interroge le producteur sur la fréquence de nettoyage du sol :

Inspecteur : *Parce que là c'est un peu...*

Producteur : *Je vais vous expliquer, je peux pas faire un nettoyage nickel, parce que le problème c'est que comme c'est humide, après ça fait de l'humidité...*

Le producteur justifie ce qui pour l'inspecteur est visiblement inapproprié (et sans doute « sale », même s'il ne prononce pas le mot) : il s'agit d'un compromis entre nettoyage et conservation des conditions atmosphériques adéquates pour que se développe la flore microbienne appropriée à l'affinage de ses fromages.

Le contrôle des caves d'affinage est à l'origine de désaccords fréquents entre inspecteurs et producteurs (et aussi les affineurs) : il concerne la présence de moisissures, la fréquence de lavage et la présence de matériaux tel la brique, la pierre ou le bois bien éloignés des matériaux « lisses et lavables » recommandés par la réglementation. Lors d'un autre contrôle, l'inspectrice remarque la présence de moisissures sur les murs, le producteur oppose alors la nécessité de conserver la flore microbienne nécessaire à la fabrication. L'inspectrice propose de ne pas laver tous les murs en même temps, un compromis compatible avec la souplesse prévue dans la réglementation (voir ci-dessus §1.2). L'enjeu de ces négociations est de conserver

phénomènes : la compétition pour le lactose (la nourriture des bactéries), la production d'acide lactique ou d'autres molécules défavorables aux bactéries pathogènes.

⁴⁶⁶ Le producteur explique qu'il « ne lave pas trop » : « On fait un nettoyage fin de semaine. On fait toujours un gros rinçage tous les jours. Je suis pas... à cheval sur la propreté. Enfin, c'est très propre, mais je suis pas toujours en train de lustrer ». Il rince l'atelier après chaque fabrication mais n'utilise des produits qu'une fois par semaine (soit de l'acide, soit une base). Deux fois par an, il nettoie tout l'atelier avec un canon à mousse. Dans la cave, il nettoie uniquement le sol, tous les quinze jours. Le principe est de « garder sec en fabrication ».

l' « ambiance » dans l'atelier et la cave (voir chapitre 3 §2.1.2 et 3.1.2 et ci-dessus), en limitant les nettoyages et surtout la désinfection des lieux qui fragiliseraient les équilibres microbiens qui ensemencent ensuite le lait ou les fromages.

Les épreuves qui émaillent les contrôles montrent ainsi des divergences sur les actions qu'il convient de tenir pour fabriquer le « fromage qui convient ». Le modèle de l'action justifiable développé par Laurent Thévenot permet d'éclairer ces situations : il s'agit d'arrêter un jugement sur le déroulement de l'action en sélectionnant les éléments qui comptent, et d'être capable de le remettre en cause en fonction du déroulé réel de l'action (Thévenot, 1990). Il décrit pour cela trois types de « convenances » ou de « coordination » qui permettent la coordination entre des acteurs et des objets. Pendant les contrôles, les « convenances personnelles » des producteurs vis-à-vis des choses de la fabrication qui s'éprouvent « par une expérience corporelle du succès » sortent du registre privé. Elles sont évaluées par les inspecteurs qui en réalisent une évaluation dont ils doivent rendre un compte rendu : ils s'appuient alors sur les « conventions collectives de l'action justifiable, « un cadre général d'évaluation légitime qui garantisse le jugement sur ce qu'il advient, et qui permette de s'entendre sur la révision de ce jugement, sans rupture critique dans l'interprétation de l'action justifiable » (Thévenot, 1990, p. 25). Pour chercher un dénouement, ils essaient alors de s'entendre en recourant aux conventions du « convenable ordinaire » qui permettent « un accomplissement sanctionné dans une compréhension mutuelle » (Thévenot, 1990, p. 25). Mais les acteurs échouent parfois à s'accorder sur la traduction en pratiques de la régulation sanitaire.

3.2.4. Souligner les incohérences de la régulation sanitaire

Un dernier motif d'argumentation apparaît dans les désaccords entre producteurs et inspecteurs. Il souligne le manque de continuité, les défauts de cohérence et de lisibilité dans le discours des inspecteurs et dans les règles qu'ils appliquent.

Pendant l'un des contrôles déjà évoqués (voir §3.2.3), l'inspecteur avait noté des allers et retours problématiques entre les différentes pièces des locaux de fabrication : pour rejoindre la laverie, il faut traverser l'atelier de fabrication⁴⁶⁷. Il juge inadaptée cette conception de l'atelier, ce à quoi le producteur rétorque qu'il a été fait avec l'accord de la DSV. Pour le producteur, l'évaluation de l'inspecteur s'apparente à une trahison à la parole donnée. Mais les consignes ont évolué depuis cette époque : les services de contrôle ne donnent plus leur aval sur des plans

⁴⁶⁷ Il convoque implicitement le principe de la « marche en avant » (voir chapitre 1 §2.2.4)

de fromagerie (voir §2.1.2). L'inspecteur préfère garder le silence pour échapper à une justification : il évite de contredire la décision prise par le passé et demeure solidaire de ses collègues⁴⁶⁸. Cette solidarité contrainte vise à donner une image uniforme de l'institution face au public, une attitude répandue parmi les agents de l'administration (Hutter, 1989, p.163) dont j'ai également fait l'expérience dans ma première expérience professionnelle.

D'autres différends mettent en évidence une difficulté dans l'application de la réglementation européenne : la fréquence d'analyse microbiologiques des fromages. Il s'agit d'un point flou de la réglementation qui ne donne pas de règles précises aux fabricants et met également en difficulté les inspecteurs responsables d'évaluer au cas par cas la pertinence des choix réalisés par les fabricants. Nous sommes toujours dans la même exploitation. A la fin du contrôle, l'inspecteur examine les analyses et remarque alors que celles visant à détecter la présence de *Listeria monocytogenes* sont très nombreuses. Leur fréquence lui semble bien supérieure à celle du protocole recommandé par l'organisation collective à laquelle appartiennent les producteurs⁴⁶⁹. Un échange entre eux montre toute l'ambiguïté de la situation :

Productrice : *Qui impose quoi ?*

Inspecteur : *il n'y a pas de minimum réglementaire. Il faut que ce soit sécuritaire, par rapport à votre discours, que ce soit en accord avec ce que vous faites.*

Si la productrice cherche à comprendre quel est la règle à respecter et qui l'édicte, l'inspecteur ne peut donner de réponse précise : la loi laisse la responsabilité du choix d'une valeur aux producteurs. Il se réfère implicitement au principe réglementaire de la responsabilité primaire de l'exploitant selon lequel le producteur serait maître de la fréquence et la nature des analyses réalisées et les services de contrôle viendraient uniquement vérifier le respect par l'exploitant de sa propre règle. De fait, le règlement européen sur les critères microbiologiques ne définit pas de fréquence standard pour les analyses en microorganismes potentiellement pathogènes, et le Guide européen des bonnes pratiques d'hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux ne donne pas plus de clés⁴⁷⁰. L'inspecteur m'explique plus tard comment

⁴⁶⁸ Journal de terrain, 2 mars 2020

⁴⁶⁹ Après le contrôle, l'inspecteur m'expliquera plus précisément la situation : l'organisation collective préconise une analyse tous les deux lots de fabrication, ce qui pour la plupart des producteurs qui font des lots d'une semaine, correspond à deux analyses par mois. Les producteurs de la ferme réalisent un lot par jour, ce qui les amène à une fréquence d'analyse bien supérieure : l'inspecteur a fini par renoncer à noter tous les résultats d'analyse de l'année, trop nombreux.

⁴⁷⁰ Le GBPH précise ainsi (p .81) « Pour cela, les producteurs doivent effectuer les analyses microbiologiques appropriées, conformément à l'annexe I du Règlement 2073/2005. La fréquence des analyses n'est pas prédéfinie.

certains producteurs bien informés du principe de responsabilité primaire tentent de contester ses recommandations :

Il y en a qui jouent un peu sur la réglementation. La réglementation, elle nous permet de contrôler un certain nombre de choses, et puis il y a beaucoup de choses qui restent de la responsabilité du producteur. Je leur dis souvent : "Vous êtes responsables de votre produit, c'est à vous de définir des fréquences des machins [analyses]". Et donc la réglementation, elle nous permet pas de juger ça. [...] Et des fois avec des producteurs qui sont un petit peu léger et qui connaissent bien cet aspect-là, c'est difficile. Parce qu'ils savent qu'ils n'ont pas à respecter un certain nombre d'analyses [...] donc ils font un peu ce qu'ils veulent, et de leur côté quand tu les prends au mot et que tu leur dit « OK, donc vous êtes responsables, donc qu'est-ce qui vous permet de dire que c'est suffisant ? Et pourquoi vous faites ci comme analyses et pas ça? » Là "heu!" (il marque l'étonnement) ils savent pas quoi dire (il rit).

En l'absence d'un texte réglementaire qui fixe une fréquence d'analyse précise, l'inspecteur se trouve en difficulté pour justifier ses exigences. L'échange avec le producteur se transforme alors en un affrontement de points de vue où chacun tente de mettre en défaut l'autre partie : le producteur s'en réfère aux textes réglementaires, tandis que l'inspecteur le met au défi de justifier ses choix au regard des risques de contamination par des bactéries pathogènes.

Face à une réglementation floue ou mouvante, les conventions collectives de l'action justifiable s'effritent. Il est alors plus difficile de résoudre le différend entre producteurs et inspecteurs : les compromis précédemment trouvés ne valent plus. Si la règle ne dépend plus d'une autorité législative éloignée mais des acteurs eux-mêmes, le désaccord devient alors personnel et fait valoir deux traductions différentes de la réglementation.

Les interactions lors du contrôle révèlent une confrontation entre différents registres de connaissances et d'action auxquels recourent alternativement producteurs et inspecteurs : pratique, relatif à la théorie microbiologique et à la technologie fromagère, et réglementaire. Si la plupart des contrôles se déroule sans violence, des frictions se font parfois sentir. Ce sont des moments où l'action publique se construit non pas dans la simple application de textes écrits dans des bureaux mais par la confrontation au réel. Elles révèlent à la fois le travail des

Elle doit être adaptée à la nature (ex : type de produit, volumes fabriqués) et à la taille de l'entreprise alimentaire, le tout dans un souci de garantie d'innocuité des produits. »

inspecteurs pour réaliser une évaluation de situations toujours singulières et celui des producteurs pour concilier les recommandations de sécurité sanitaire avec les conditions matérielles de l'activité d'élevage et de fabrication.

3.3. Atténuer l'épreuve, donner un soutien : des réclamations pour changer la forme du contrôle et le rôle des inspecteurs

A l'exception des producteurs sympathisants des collectifs d'agriculteurs et agricultrices opposés aux normes, la légitimité des contrôles sanitaires est rarement remise en cause par les producteurs, mais des critiques s'élèvent en revanche sur les attitudes des inspecteurs et suggèrent d'autres façons de dire voire d'autres postures pour ces agents publics.

3.3.1. Dire « les choses qui vont » et trouver des solutions

Les producteurs insistent sur le fait que les inspecteurs s'attachent trop à détailler « les choses qui ne vont pas » et pas assez « celles qui vont », une observation qui rejoint celle réalisée par un inspecteur sur les comptes rendus d'inspection (voir ci-dessus §1.3.2). S'adressant à un inspecteur, un producteur souligne :

Le problème c'est que vous allez trouver toujours plus de choses qui vont pas que de choses qui vont. Et les choses qui vont vous le dites pas. [...] Mais c'est pas votre métier de dire les choses qui [vont]. Vous vous êtes déjà fait arrêter par un gendarme qui vous dise que vous avez bien conduit ?

(journal de terrain, 11 mars 2020)

Pour le producteur, c'est le métier même qui explique la tendance des inspecteurs à souligner d'abord les manquements à la réglementation. Une productrice qui souffre déjà d'une charge de travail importante le regrette :

Parce qu'après, comme tout le monde, il faut qu'on prenne de petites choses, de petites habitudes, mais qui n'ont pas de conséquences sur le produit. Mais c'est la façon dont c'est dit, la façon dont... C'est un peu... C'est décourageant. [...] Je sais que comme tout le monde, on peut avoir des choses qui vont pas, mais si à côté de ça ils nous trouvent une solution, je trouve qu'on avance. Tandis que là ils vont vous dire "ça, ça, ça va pas".

(entretien, juillet 2019)

Elle souligne ainsi comment une formulation négative des remarques, sans lui donner de réels appuis, éteint sa motivation pour changer ses habitudes. Les remarques de l'inspecteur deviennent ainsi un nouveau problème à résoudre qui se rajoute à ses tâches quotidiennes.

Pour elle comme pour de nombreux producteurs, les contrôles sont vécus comme un moment d'évaluation où ils seront forcément mis en défaut et demeureront de surcroît sans perspective pour se rapprocher des exigences réglementaires.

3.3.2. Un besoin de conseils et d'accompagnement

Certains producteurs aimeraient ainsi pouvoir disposer d'informations plus précises sur les exigences réglementaires, en particulier lorsqu'ils envisagent des travaux, et s'interrogent sur la conformité des locaux et plus largement de l'exploitation vis-à-vis de la réglementation sanitaire. Après la reprise d'une exploitation fermière, un jeune couple reçoit la visite des inspecteurs :

En fait ils [les précédents producteurs] avaient plein de choses plus aux normes, donc ils avaient normalement plus le droit de fabriquer, sauf que, en fin de carrière, on les a laissés faire. Mais nous, personne nous a dit derrière [qu']on avait beaucoup d'investissement pour les remettre aux normes. Donc c'est là qu'on n'est pas trop contents, parce que c'est bien beau, pour installer des jeunes, mais enfin si on leur tape dessus quand ils arrivent, c'est pas le but quoi [...] Bon d'accord ils veulent pas faire investir les personnes en fin de carrière, mais au moins qu'ils passent, et qu'on soit au courant derrière de tout ce qu'il faut mettre aux normes.

(entretien, juillet 2019)

Le jeune couple apprend alors qu'il doit réaliser des contrôles (machine à traire) et des achats pour renouveler le matériel et le cheptel qui n'avaient pas été exigés aux précédents propriétaires, alors en fin de carrière. Ces investissements imprévus fragilisent leur équilibre économique : ils auraient souhaité disposer d'une sorte d'état des lieux des actions pour « remettre aux normes » qui leur aurait permis d'évaluer le coût et le travail généré par ces investissements. L'absence de conseil a ainsi des conséquences économiques et pratiques.

Un producteur plus âgé se souvient ainsi de l'époque où les inspecteurs prélevaient les analyses et donnaient un avis sur les plans d'atelier.

Producteur : *Moi ce que j'aimais bien, c'est quand on était gendarmé, c'est-à-dire que, on nous [disait], un truc comme ça, vous deviez faire ça. Quand vous vous faites votre propre autocontrôle [...] c'est pas possible quoi, parce que vous pouvez échapper à quelque chose [...] parce que des fois, la vie fait que vous êtes pris dans votre truc et tout ça [...]. Vous pédalez du matin au soir, vous avez pas le recul nécessaire. [...]*

Inspecteur: *ça a été une volonté des professionnels aussi, [...] qu'ils choisissent ce système d'autocontrôle plutôt que d'être fliqués, entre guillemets. Et ça arrange l'administration parce que ça coûte moins cher. Donc voilà, c'est un peu...*

Producteur : *[...]. C'est-à-dire qu'eux quand [on avait] un projet d'atelier, ils disaient : "là le lavabo il est pas bien placé, là vous avez oublié le système d'aspiration des airs, là les gaines il vaudrait mieux les mettre isolées que ..."*

(journal de terrain, 11 mars 2020)

Le producteur regrette les consignes claires qui prévalaient avant l'abandon du conseil par les services vétérinaires. « Être gendarmé » lui évitait la charge mentale de prévoir les analyses et cadrerait précisément les possibilités d'aménagement des locaux. Il constate aussi le progressif éloignement avec l'inspecteur des services vétérinaires qui venait auparavant une fois par an, il précise d'ailleurs : « on avait un autre contact »⁴⁷¹ : le délaissement de certaines missions a ainsi entraîné un relâchement des relations entre contrôleurs et contrôlés.

Les inspecteurs sont conscients des besoins d'informations et de conseils parmi les producteurs. Après avoir participé à un atelier organisé à l'échelle régionale entre les services de sécurité sanitaire de l'alimentation de plusieurs départements, un inspecteur explique :

Ce qui est ressorti, [...] c'était ce qui paraissait de toute façon un peu évident, c'est que sur ces exploitants-là, c'est souvent de la méconnaissance de la réglementation, [...] ils ont un besoin de connaissance. Ils voudraient savoir sans avoir à se taper tout le Paquet Hygiène, donc avoir des fiches [...], des choses comme ça. C'est pas forcément de la mauvaise volonté [...]. C'est de la méconnaissance, c'est de l'ignorance, et de pas savoir sur qui s'appuyer. [...] Ca manque vraiment. C'est ce qui est ressorti du truc [...] : d'identifier les partenaires [...] avec qui ils doivent travailler. Nous, on doit définir nos attentes à ces partenaires, pour qu'ils sachent où travailler. Notamment les PMS, la conception des locaux, les plans d'autocontrôles. Et une fois que tu as fait déjà ça t'as enlevé beaucoup de non-conformités d'un atelier.

(entretien, 2 mars 2020)

⁴⁷¹ Journal de terrain, 11 mars 2020.

Les inspecteurs constatent que l'appropriation de la réglementation sanitaire est un travail trop important pour les producteurs, en particulier pour ceux qui n'appartiennent pas à une organisation collective comme les syndicats d'appellation d'origine ou des associations de producteurs fermiers.

L'abandon du conseil par les services de contrôle et l'adoption du principe de responsabilité primaire des exploitants ont ouvert une brèche aux professionnels pour choisir et argumenter leurs moyens de maîtrise sanitaire. Mais cette évolution leur transfère un travail supplémentaire et réclame des compétences nouvelles. Laure Bonnaud et Jérôme Coppalle ont relevé comment au milieu des années 2000, alors que venait de s'opérer la transition, les inspecteurs se retrouvaient dans des situations ambivalentes : alors qu'ils contrôlaient des petites entreprises agroalimentaires, celles-ci les sollicitaient pour les aider à réaliser leur propre démarche HACCP (Bonnaud and Coppalle, 2009, p.407). Près de 15 ans plus tard, les inspecteurs des établissements fromagers s'appuient principalement sur des organisations collectives pour apporter information et conseil aux entreprises (voir chapitre 5).

3.3.3. Changer les contrôleurs pour des assistantes sociales : un besoin d'écoute

Plus minoritaires, certains producteurs souhaiteraient une relation moins distante avec les inspecteurs. Peu de temps après son installation, un producteur a ainsi eu le sentiment d'être livré à lui-même :

J'ai eu un peu l'impression que quand il y a personne pour te dire où s'arrêter, tu fais beaucoup plus attention toi-même, je crois. Il y a un peu du fait "ça y est, ma fromagerie elle a été contrôlée, mon eau a été contrôlée, ils ont dit que tout était bon donc maintenant je peux y aller. Alors que quelque part quand il y a pas ça, il y a pas ce truc plus haut qui dit "c'est bon, c'est propre", c'est à toi d'être un peu tout le temps vigilant. La limite à ça, c'est effectivement le jour où t'arrives plus à te gérer, parce que t'as des problèmes dans ta vie personnelle

(Entretien, novembre 2019)

Sans interlocuteur connu pour le renseigner sur la réglementation sanitaire, le producteur n'a pas de repères et de certitude, mais se sent toutefois responsable de sa production. Il témoigne alors d'un haut niveau de vigilance dans ses pratiques quotidiennes, pour ses animaux, le lait, les fromages : a posteriori, il estime qu'un contrôle l'aurait incité à relâcher sa vigilance. Peu de temps après, il est pris dans une surcharge de travail : sa vigilance baisse et la sollicitude

pour les autres vivants est alors submergée par l'impossibilité de prendre soin de soi-même. Il témoigne :

Il aurait pas fallu, quand j'étais dans cette phase-là, déjà que j'avais du mal à supporter les critiques de mes potes, mais alors là le contrôleur, c'aurait été [...] trop tard et pas de la bonne manière ces gens-là. [...] C'est pour ça, plutôt que de nous payer des acidimètres et des fromageries ultra-hygiénisées ils feraient mieux de nous envoyer des assistantes sociales dans les fermes fromagères, pour que les gars ils aient quelqu'un à qui parler et qu'ils soient capables de refaire leur fromage avec amour et... je pense que ce serait pas mal (petit rire). Mais ça va peut-être un peu loin comme discours. Je sais pas si on arrivera à vendre ça pour le ministère de l'agriculture pour le moment. Je pense qu'ils sont pas prêts.

Il estime alors qu'à cette période, où il était vulnérable à la critique, il aurait vécu le contrôle comme une agression⁴⁷². A ses yeux, le premier besoin des producteurs ne serait pas tant un rappel des exigences réglementaires qu'un soutien moral pour traverser des épisodes difficiles.

Les critiques des producteurs révèlent ce qui, dans le déroulement des contrôles, crée la confusion et le découragement. C'est d'abord l'attitude classique du contrôleur, qui pointe ce qui ne va pas, mais aussi l'abandon du conseil qui laisse les producteurs sans interlocuteur pour les orienter dans une masse réglementaire conséquente. Les critiques mettent aussi en lumière la violence supplémentaire que représente le contrôle pour les producteurs traversant des phases de surmenage et de difficultés économiques.

⁴⁷² En plus de sa propre expérience, il fait également référence à la série de contrôles vécus par Jérôme Laronze, qui a terminé par le décès de celui-ci et suite auquel s'est structuré le collectif d'agriculteurs et d'agricultrices contre les normes (voir introduction).

Conclusion

Les contrôles sanitaires des ateliers de transformation fromagers fermiers se trouvent ainsi à l'interface entre la standardisation portée par le dispositif centralisé de contrôle et la variabilité d'une traduction en situation par les inspecteurs.

Le travail des inspecteurs commence dans les bureaux, avant les contrôles : il s'agit de prendre connaissance à distance des établissements. Ils s'appuient pour cela sur les éléments et les indicateurs d'un dispositif qui de manière analogue aux grands projets modernisateurs portés par les Etats modernes analysés par James C. Scott (2021 [1998]), cherche à réduire la complexité des exploitations et des pratiques pour les rendre « lisibles » au regard de l'objectif de sécurité sanitaire, en premier lieu, en caractérisant les établissements au regard de la circulation des aliments sur des circuits de commercialisation proches ou lointains. Le dispositif de contrôle s'appuie également sur une infrastructure logicielle qui là encore, encadre l'évaluation des inspecteurs et permet le « contrôle des contrôleurs » dans une chaîne de contrôle qui remonte jusqu'à la Commission européenne.

Les contrôles sont ainsi le réceptacle d'une standardisation orientée par des guides qui en formalisent le déroulement, les éléments d'attention et les évaluations possibles. Malgré la rénovation de la réglementation européenne autour de l'« obligation de résultat » qui laisse aux exploitants alimentaires le choix des moyens pour fabriquer des produits sûrs, une forme d'obligation de moyens demeure au cœur du contrôle. Elle s'incarne par l'évaluation de l'état des locaux, des équipements et des pratiques d'hygiène, qui s'étend en amont de la transformation jusqu'à l'élevage. Les inspecteurs doivent également évaluer les capacités écrites des producteurs à justifier leurs pratiques pour éviter ou gérer des contaminations par des bactéries pathogènes et à identifier les fromages pour suivre et écarter de la consommation ces « parasites » (Torny, 1998). L'évaluation de la « maîtrise des risques » par les inspecteurs est ainsi fondée à la fois sur l'observation de l'état de « propreté » des ateliers et des pratiques d'hygiène, mais aussi sur une projection dans le futur : celle de la capacité des fromagers à gérer le pire scénario, celui d'une contamination par une bactérie à un niveau supérieur à celui du critère de sécurité réglementaire. Le travail de standardisation des pratiques des contrôleurs va jusqu'à l'encadrement de la « flexibilité », les souplesses d'application de la réglementation pour les petits établissements et les productions traditionnelles : la filière du lait et des produits laitiers fait là office de pionnière.

Mais cette standardisation a des limites : le contrôle serait impossible sans le travail réalisé par les inspecteurs pour adapter les protocoles à la diversité des situations. Ce travail peut être rattaché à la notion de « travail réel » en psychodynamique du travail, par laquelle C. Dejours désigne « ce que les travailleurs doivent ajouter aux procédures et à l'organisation du travail prescrite, pour faire face à ce qui n'a pas été prévu et ce qui parfois ne peut pas l'être au niveau de la conception » (Dejours, 2014). Chaque contrôle n'est pas la simple traduction d'une réglementation uniforme à un cas différent, mais plutôt le codage renouvelé d'une situation singulière dans des termes administratifs. Comme l'explique Vincent Dubois : « les agents de base ont moins un pouvoir d'interprétation des règles en fonction des situations qu'ils n'ont pour fonction de traduire dans le langage du règlement leur interprétation de ces situations » (Dubois, 2009, p. 32).

Plutôt que l'échec d'une tentative d'harmonisation, les variations dans le déroulement du contrôle accompagnent la traduction en pratiques de la régulation sanitaire. Elles montrent d'abord des différences dans les relations aux contrôlés, avec la recherche d'une « juste distance », entre l'empathie qui accompagne la proximité personnelle et sociale avec les producteurs, et le détachement vis-à-vis de situations sociales et économiques difficiles. Elles se révèlent aussi dans la tendance à réaliser des « accommodements en situation » pour procurer des conseils à des contrôlés en recherche d'informations réglementaires, malgré l'abandon officiel d'un rôle de conseil des services de contrôle au début des années 2000 (Bonnaud et Coppalle, 2009). Ce sont aussi des variations d'évaluation des établissements, de la « propreté » et de l' « hygiène » ainsi que des pratiques qui comptent pour assurer une maîtrise des risques. Si certains restent particulièrement attentifs au nettoyage et à l'entretien des locaux, d'autres s'attardent sur les pratiques d'analyse des microorganismes dans le lait et les fromages ; enfin, certains valorisent positivement le soin porté par les éleveurs à leurs animaux. Ces différences d'appréciation sont liées à des conceptions différenciées des microorganismes qui oscillent entre crainte des pathogènes et intérêt pour la flore microbienne des fromages au lait cru, des conceptions elles-mêmes forgées dans des carrières personnelles et professionnelles.

La traduction en pratiques de la régulation sanitaire prend forme dans les interactions entre contrôleurs et contrôlés. C'est pour les producteurs un exercice de maîtrise de ses émotions pour ne pas laisser transparaître les émotions, comme le stress ou la colère, et emprunter le détour de l'humour pour signaler l'inadéquation des règles à la situation de petits ateliers. C'est dans le même temps un moment de coordination entre des producteurs qui cherchent une issue positive au contrôle et des inspecteurs qui essaient d'influencer les pratiques des producteurs.

Ceux-ci empruntent alors différentes stratégies qui peuvent se superposer : justifier ses pratiques ; inspirer la confiance par l'exposition de sa « maîtrise » ; ou encore négocier des compromis. Il s'agit de faire valoir la réalité pratique de la production fermière, éloignée de la procéduralisation des pratiques et indissociable de la présence des microorganismes, face à des règles perçues comme inadaptées, injustes ou incohérentes. La perception des inspecteurs par les producteurs est en revanche plus diverse, depuis l'empathie avec les « agents terminaux » d'une longue chaîne hiérarchique et le découragement face à ceux qui sanctionnent mais laissent démunis des producteurs en recherche d'informations ou de pistes pour se conformer à la réglementation.

Le travail d'inspecteur est un travail de confrontation au « réel » qui pour C. Dejours, est « défini comme ce qui résiste aux connaissances, aux savoirs, aux savoir-faire et d'une façon plus générale à la maîtrise » (Dejours, 2009, p. 32). Il se distingue des situations prévues par les textes réglementaires et les procédures, aussi précises soient-elles : pour reprendre les termes de V. Dubois, « une part du fondement pratique [du contrôle] échappe au contrôle de l'institution » (Dubois, 2009, p. 30). C'est dans l'expérience du « terrain » que les inspecteurs évaluent les catégories et les attentes réglementaires, comme l'« hygiène » ou la « propreté », en composant avec les contraintes pratiques de la fabrication, les limitations économiques des exploitations et l'imprévisibilité du vivant pour adapter en pratique la réglementation à la situation rencontrée. Les différences d'évaluation ne tiennent pas seulement à la « carrière » des inspecteurs : des conceptions de la « propreté » et des microorganismes émergent également dans les services départementaux. Le dernier chapitre s'intéresse à la formation de ces « cultures du contrôle » dans les territoires, en interaction avec des organisations collectives de producteurs fermiers qui depuis l'adoption d'une réglementation européenne spécifique au secteur laitier et fromager en 1992 (voir chapitre 1, §2), se sont saisies de l'appui sanitaire aux producteurs.

Chapitre 5 : Ajuster la régulation sanitaire à des filières et des territoires : le rôle des organisations collectives de producteurs fermiers

Au-delà des variations interindividuelles entre les inspecteurs (voir chapitre 4 §2), des différences dans la mise en œuvre de l'action publique de contrôle de la sécurité sanitaire existent également entre les territoires. Les inspecteurs exercent dans des services départementaux qui possèdent chacun leur propre historique des relations avec les producteurs et des attentes spécifiques vis-à-vis du contrôle, qui pour reprendre les termes de la sociologue Bridget Hutter « sont signifiées de manière très claire aux agents par une pression conjointe du supérieur et du groupe de pairs » (Hutter, 1989). Ces histoires sont partagées avec celles d'organisations professionnelles qui représentent les acteurs des filières fromagères, syndicat de gestion d'une AOP ou association de producteurs fermiers.

Si ce n'est pas ce qui a motivé leur création, l'appui aux producteurs sur le volet sanitaire est une activité importante des deux organisations collectives étudiées, l'Interprofession du Saint-Nectaire (ISN) d'une part et l'Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées (AFFAP) d'autre part. L'appropriation de cette mission fait suite au constat que le coût de la mise aux normes ou la survenue d'une crise sanitaire médiatisée peuvent atteindre économiquement les entreprises du secteur (voir chapitre 1 §2). Pour conforter les acteurs dans la mise en conformité et pallier l'angoisse liée à la survenue d'une alerte, ces organisations se constituent en intermédiaires avec les services de contrôle. Il s'agit pour elle d'assurer la maîtrise des risques par les producteurs et la qualité sanitaire des fromages, en déployant des activités allant de l'accompagnement individuel des producteurs à la co-construction avec l'administration de protocoles sanitaires dans des adaptations locales du dispositif de surveillance. Elles participent ainsi à l'échelle territoriale à la régulation sanitaire, et de manière plus large, à la construction de la qualité sanitaire de la production de fromages au lait cru (Le Gall, 2021).

Ce chapitre met en regard deux configurations singulières de la co-construction de la régulation sanitaire, d'une part sur la zone d'appellation Saint-Nectaire, d'autre part dans le département de l'Ariège. Après une mise en contexte de la production fromagère dans chaque territoire, je décris pour chacun d'entre eux le rôle d'intermédiaire entre les producteurs et les services de

contrôle joué par chacune des organisations professionnelles, avant d'exposer les principaux traits de « cultures territorialisées » des contrôles sanitaires.

1. Le territoire d'une AOP : une surveillance sanitaire alignée sur celle du Saint-Nectaire

Cette première section éclaire les influences respectives de l'Interprofession du Saint-Nectaire (ISN) et des services de sécurité sanitaire de l'alimentation dans la construction d'une surveillance sanitaire de la production fromagère au lait cru sur le territoire de l'appellation. Je montre d'abord comment au sein de la première AOP fromagère fermière d'Europe, la préoccupation pour les alertes sanitaires structure la surveillance et centre l'attention sur les microorganismes pathogènes surveillés par la réglementation. Je souligne ensuite l'évolution des acteurs d'une approche d'hygiène vers une approche plus globale des microorganismes dans la production. Enfin, je décris comment émerge dans ces influences réciproques une culture du contrôle qui influence également celle des exploitations extérieures à l'appellation.

1.1. Le Saint-Nectaire, un fromage sous surveillance rapprochée

La surveillance sanitaire des fromages et des exploitations au sein de l'AOP Saint-Nectaire s'est progressivement structurée depuis la fin de la Seconde guerre mondiale, à travers des incitations aux pratiques d'hygiène renouvelées à la fin des années 1980 par la préoccupation nouvelle et spécifique pour les intoxications alimentaires alors croissantes (voir chapitre 1 §2.1). La mobilisation de l'ISN pour établir une qualité microbiologique des productions et mettre en conformité les exploitations institue alors l'interprofession comme intermédiaire entre les producteurs et l'administration. Avec depuis les années 2000 la croissance de la production et de la commercialisation des fromages fermiers, la surveillance des autorités et l'appui de l'interprofession se maintiennent pour garantir la qualité sanitaire des fromages.

1.1.1. La première appellation d'origine protégée fermière d'Europe

En termes de volumes de fromages produits, le Saint-Nectaire représente la première appellation d'origine protégée fermière d'Europe et la quatrième appellation fromagère en

France⁴⁷³. Au sein de l'appellation coexistent deux types de production : le Saint-Nectaire dit « laitier » fabriqué au sein de quatre entreprises industrielles ou « laiteries » après la pasteurisation du lait⁴⁷⁴, et le Saint-Nectaire fermier exclusivement au lait cru, dans 205 exploitations fermières immédiatement après la traite⁴⁷⁵. Près d'un quart des producteurs fermiers (49) affinent eux-mêmes tout ou partie de leur production mais plus de la moitié vendent leurs fromages dits « en blanc » 8 à 10 jours après le caillage* auprès de vingt affineurs qui les commercialisent après au moins trois semaines supplémentaires d'affinage (voir diagramme de fabrication en annexe). Les laiteries achètent le lait auprès des huit collecteurs de lait de la zone qui s'approvisionnent auprès de 284 producteurs de lait⁴⁷⁶ et auprès de certains producteurs fermiers qui s'affranchissent ainsi, en particulier le week-end, de la fabrication bi-quotidienne. La coexistence entre Saint-Nectaire laitier (au lait pasteurisé) et Saint-Nectaire fermier (au lait cru) est décrite par Christine de Sainte-Marie et ses co-auteurs (2020) dans un article où ils réinvestissent la notion de « niche de terroir » développée par Raphaël Belmin et ses co-auteurs (2018) pour décrire le système sociotechnique de la clémentine de Corse sous indication géographique. L'article présente ainsi l'AOP comme une niche au sein d'un modèle de production dominant, celui des industries fromagères et de la pasteurisation du lait, et dégagent plusieurs axes de complémentarité entre les différents acteurs. La complémentarité est commerciale pour certains transformateurs industriels qui mènent également une activité d'affinage : celle de leur propre production de Saint-Nectaire laitier au lait pasteurisé qu'ils destinent à la grande distribution et la restauration commerciale, et celle de Saint-Nectaire fermiers au lait cru vendus chez des détaillants avec la mention « fermier ». La présence de laiteries a aussi un intérêt pour les producteurs fermiers, qui diminuent ainsi leur charge de travail et qui en cas de contamination par des microorganismes pathogènes peuvent vendre leur lait qui sera ensuite pasteurisé. Les auteurs signalent ainsi que près d'un tiers du lait livré aux laiteries provient des producteurs fermiers.

En 2012, les volumes produits dans les exploitations fermières dépassent pour la première fois les volumes produits en laiterie (voir Figure 28). La prédominance de la production fermière

⁴⁷³ INAO et CNAOL (2021). *Chiffres clés 2020 Des produits laitiers AOP et IGP*. https://www.inao.gov.fr/eng/content/download/3919/34426/version/1/file/Cnaol%20Chiffres%20Cles%202020_BD%20%28002%29.pdf

⁴⁷⁴ Si le cahier des charges autorise la fabrication au lait cru dans les laiteries, aucune n'a pour l'heure franchi le pas.

⁴⁷⁵ ODG Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. Interprofession du Saint-Nectaire (2019). *Rapport d'activité 2018*.

⁴⁷⁶ Les éleveurs de vaches laitières qui ne transforment pas leur lait sont usuellement appelés « producteurs de lait » ou « producteurs livreurs », tandis que ceux qui transforment leur lait sont désignés comme « producteurs fermiers » (voir lexique)

s'affirme plus clairement en 2018 avec 7959 tonnes de fromages soit 53% de la production fromagère totale⁴⁷⁷. La production de fromages rémunère finalement bien mieux les producteurs fermiers qui valorisent ainsi deux à trois fois plus cher leur lait que celui vendu dans les circuits conventionnels hors de toute appellation (0,8 à 0,9€/litre contre 0,34€/litre) (de Sainte Marie et al., 2020). Même au sein de l'aire d'appellation, transformer son lait en Saint-Nectaire fermier devient économiquement plus attractif pour les éleveurs que livrer une laiterie. En témoignent les installations de producteurs fermiers, plus nombreuses que celles des producteurs laitiers (en 2017, 16 en fermier et 5 en livraison de lait⁴⁷⁸). Elles compensent les cessations d'activités et limitent la diminution du nombre d'exploitations (-14% entre 2010 et 2018), bien plus forte pour les producteurs de lait (-26%) (voir Figure 27).

Le premier pilier du plan d'action de l'AOP à l'horizon 2025, « Pérennisation et augmentation de la production de lait et de fromage », est révélateur de l'importance que les acteurs de l'appellation accordent à cette dynamique : plusieurs actions sont entreprises pour encourager l'installation de producteurs de lait d'une part, et pallier le manque de main-d'œuvre en production fermière d'autre part, avec la mise en place de formations auprès de demandeurs d'emploi et dans l'enseignement agricole⁴⁷⁹.

⁴⁷⁷ ODG Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. Interprofession du Saint-Nectaire (2019). *Rapport d'activité 2018*.

⁴⁷⁸ Interprofession du Saint-Nectaire (2018). *AOP Saint-Nectaire : Notre avenir 2025*.

⁴⁷⁹ Depuis 2018, des formations auprès de demandeurs d'emploi ont été réalisées avec les formateurs de l'ENILV d'Aurillac. Un nouveau dispositif a fait suite, avec le lancement en 2021 d'une première formation en alternance au lycée agricole de Rochefort-Montagne pour devenir « assistant trayeur ou assistant fromager ». Voir notamment : Interprofession Saint-Nectaire, décembre 2020. *Nouvelle opportunité pour embaucher un futur collaborateur salarié*. La lettre de l'interprofession Saint-Nectaire n°57. <https://www.aop-saintnectaire.com/wp-content/uploads/2021/01/57-lettre-aop-saint-nectaire-122020.pdf>

ÉVOLUTION DU NOMBRE D'OPÉRATEURS ET DES VOLUMES DE LAIT (EN MILLIONS DE LITRES) DANS L'AOP SAINT-NECTAIRE (2010/2017)

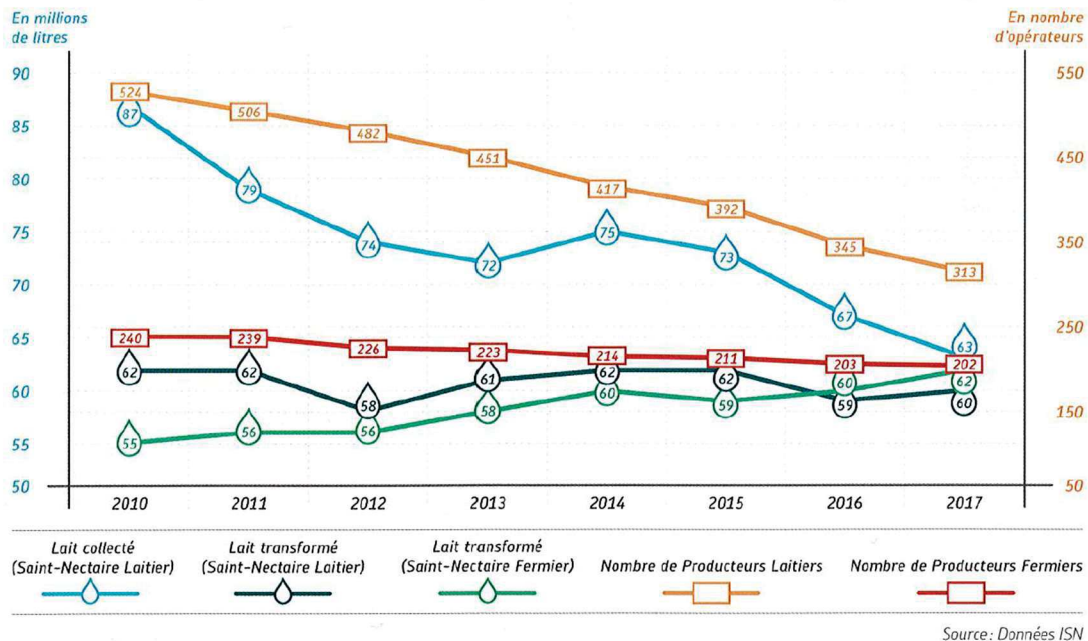


Figure 27: Evolution du nombre de producteurs laitiers et fermiers et des volumes de lait en AOP Saint-Nectaire.

Source: Interprofession du Saint-Nectaire (2018). AOP Saint-Nectaire : Notre avenir 2025.

Le nombre d'exploitations fermières diminue ainsi de 240 en 2010 à 205 en 2018, avec d'après le rapport d'activité 2018, une très légère progression de 1,5% entre 2017 et 2018. Sur la même période, le nombre d'exploitations laitières chute de 524 à 384, avec un recul de 9,3% entre 2017 et 2018.

L'objectif affiché dans le plan d'action adopté en 2018 par l'interprofession est de maintenir et même d'augmenter la production de lait et de fromages. Exception faite de l'année 2020 perturbée par la crise sanitaire liée à la pandémie de Covid 19, le Saint-Nectaire fermier bénéficie d'un grand succès commercial⁴⁸⁰ alors que les ventes de Saint-Nectaire laitier s'érodent (voir Figure 28). Cette évolution, conjuguée aux sécheresses répétées depuis le milieu des années 2010, produit des tensions ponctuelles sur les stocks et place les producteurs dans une situation de pouvoir vis-à-vis des affineurs comme l'explique un ancien salarié de l'ISN :

Normalement un fournisseur, il est toujours dépendant de son client, c'est-à-dire qu'il est toujours en position de faiblesse par rapport à son client. Là, les fournisseurs de Saint-Nectaire, les producteurs, sont en position de force par rapport à leur client affineur. Résultat, si un affineur en fait trop voir à son producteur en lui disant "mais écoute, attention, fais ci, fais ça,

⁴⁸⁰ La Croix (site web), 3 octobre 2019. *Le saint-nectaire, roi des plateaux, en quête de main d'œuvre* [en ligne] (consulté le 14/10/2022). <https://www.la-croix.com/Economie/Le-saint-nectaire-roi-plateaux-quete-main-oeuvre-2019-10-03-1301051765> ; Le Figaro (site web), 27 novembre 2021. *Connaîtra-t-on une pénurie de fromage au moment des fêtes ?* [en ligne] (consulté le 1/03/2022). <https://www.lefigaro.fr/conso/connaîtra-t-on-une-penurie-de-fromage-au-moment-des-fetes-20211127>

vas-y mollo, et voilà", le gars il dit "Moi je te laisse et je vais chez un...je vais prendre un autre affineur", et il en trouvera sans aucun problème.

(entretien, mars 2022)

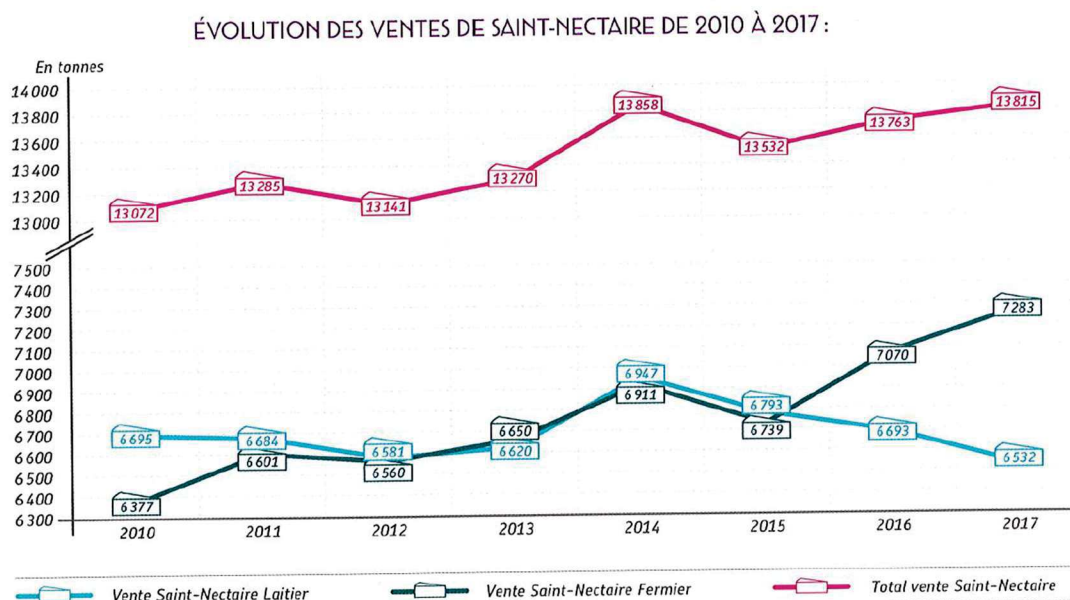


Figure 28: Evolution des ventes de Saint-Nectaire de 2010 à 2017.

Source : Interprofession du Saint-Nectaire (2018). AOP Saint-Nectaire : Notre avenir 2025.

Le fort engouement pour le Saint-Nectaire fermier est donc à l'origine d'une inversion des rapports de force habituels dans le secteur agroalimentaire. Les producteurs ne sont pas liés par des contrats longs à leur client affineur et peuvent à tout moment décider de changer d'affineur. Depuis les années 2000, la tendance est également à un accroissement de l'affinage à la ferme et de la vente directe sur les exploitations, sur les marchés ou dans les magasins (Le Gall, 2021, p. 623).

1.1.2. Les exploitations fermières de Saint-Nectaire, des « petites laiteries »

Avec les transformations de l'agriculture et de l'agroalimentaire depuis les années 1950, les exploitations productrices de Saint-Nectaire fermiers se sont métamorphosées. La fabrication a déserté l'arrière-cuisine et on a abandonné les matériaux traditionnels comme le bois pour des ateliers de transformation partiellement mécanisés, tandis qu'en élevage les étables avec vaches à l'entrave ont progressivement été remplacées par des stabulations libres qui hébergent un nombre croissant de vaches laitières. Conséquence de ces modifications des lieux et des objets,

les producteurs et productrices ont intégré de l'élevage à la transformation, de nouvelles pratiques d'hygiène préconisées par le syndicat et les services de contrôle sanitaire (voir chapitre 1 §2.1.1 et 2.1.2).

Le tissu des exploitations productrices de Saint-Nectaire n'a pas échappé à la dynamique générale de concentration de la production laitière : entre 1992 et 2018, leur nombre diminue de 53% (de 438 ateliers de fabrication fermiers à 205) tandis que les volumes produits augmentent de 75% (de 4533 tonnes à 7959 T)⁴⁸¹. Suite à l'adoption de la directive européenne de 1992, les producteurs et productrices fermières aménagent des ateliers suivant les nouvelles normes. Il s'agit en effet de satisfaire les préconisations pour conserver l'agrément européen et en particulier de suivre l'exigence de matériaux « lisses et lavables ». L'inox a remplacé le bois qui d'après la lettre de 1944 du président du syndicat de label Saint-Nectaire, était encore utilisé à la fin de la seconde guerre mondiale dans les fermes de Saint-Nectaire (Le Gall, 2021, p. 837-838). Ils investissent également dans de nouveaux bâtiments d'élevage et délaissent la traite au pot dans l'étable pour des salles de traite (voir Figure 29).

Figure 29: Evolution des bâtiments d'élevage.
A gauche, l'ancienne étable (album photo privé) et à droite, le nouveau bâtiment d'élevage dans la même exploitation (photo 1: (CC) Martine Manpon. Photo 2 : autrice)



⁴⁸¹ Chiffres tirés pour 1992 de la thèse de Jérôme Coppalle (1996), et pour 2018, du Rapport d'activité de l'ODG Saint-Nectaire, sus-cité.

En 2018, les exploitations fermières de Saint-Nectaire fermier sont souvent équipées de matériel plus moderne que leurs homologues qui livrent leur lait à des laiteries. Le plan d'action stratégique de l'appellation note ainsi dans son préambule que les exploitations laitières sont « en retard d'investissement » en particulier au regard du matériel de traite : « seulement 27% des producteurs de lait ont une salle de traite ». Par contraste, les exploitations fermières paraissent souvent « modernes » et les ateliers de transformation fromagère ressemblent beaucoup à des « ateliers agroalimentaires »⁴⁸² : panneaux sandwich, revêtements lavables au mur et au plafond, résine ou carreaux au sol... Des machines viennent assister les producteurs pour la transformation des gros volumes de lait en fromages. Il s'agit de soulager la pénibilité d'un travail répétitif et physique, à l'aide d'un tranche-caillé* mécanique et d'une cuve de fabrication qui s'incline pour soulager le dos lors du remplissage des moules. Des mouleuses à pression hydraulique et des presses facilitent l'égouttage des fromages en remplaçant le pressage à la main ou avec des poids.

1.1.3. Sous « l'œil du cyclone » : le renforcement de la pression de contrôle et du suivi analytique (2012-2019)

En 2012, une série de contaminations touche les caves d'affinage. En décembre 2013, des fromages affinés par la fromagerie du Grand Murol à Cournon font l'objet de retraits-rappels avec des articles parus dans la presse locale et nationale⁴⁸³. D'après un agent du ministère de l'agriculture, le département du Puy-de-Dôme compte alors parmi les trois premiers départements en nombre d'alertes traitées par la MUS⁴⁸⁴ : la plupart des alertes sont liées à des Saint-Nectaire fermiers alors que ce sont habituellement d'autres produits (fruits de mer...) qui prennent la première place⁴⁸⁵. Cette période a sans doute été aussi celle d'une évolution du dispositif statistique qui recense davantage d'événements dans le périmètre des alertes. Pour un interlocuteur des services de contrôle :

⁴⁸² Entretien, avril 2022

⁴⁸³ La Montagne, 12 décembre 2013. *Rappel de saint-nectaire fermiers du Grand Murols : Pas de cas de listériose en Auvergne*. [en ligne] (consulté le 11/02/2022) <https://www.lamontagne.fr/clermont-ferrand-63000/actualites/rappel-de-saint-nectaire-fermiers-du-grand-murols-pas-de-cas-de-listeriose-en-auvergne-1800564/>; La Montagne, 11 décembre 2013. *Des fromages saint-nectaire du Grand Murols contaminés par la Listeria*. [en ligne] (consulté le 11/02/2022). <https://www.lamontagne.fr/clermont-ferrand-63000/actualites/des-fromages-saint-nectaire-du-grand-murols-contamines-par-la-listeria-1797961/>; Les Echos, 12 décembre 2013. *LISTERIA : Rappel de fromages Saint-Nectaire*. [en ligne] (consulté le 11/02/2022)

⁴⁸⁴ Voir encadré *Les alertes sanitaires* pour une définition réglementaire et sa mise en œuvre opérationnelle

⁴⁸⁵ Entretien, décembre 2019

Il y avait je pense une grande sous-déclaration en fait, la notion de mise sur le marché entre un producteur et un affineur n'était pas du tout intégrée. Donc pour eux, il y avait pas de mise sur le marché, donc ils ne déclaraient pas, ça restait interne à la filière, et ils géraient ça comme des non-conformités, sans déclaration, et donc quand je suis arrivé ...il y a eu l'alerte, enfin je dirais...la grosse crise sur le Saint-Nectaire en 2013, dans le Puy-de-Dôme, et puis tout ça s'est mis en place à ce moment-là, et puis on s'est aperçu que les pratiques...et oui, les pratiques étaient pas bonnes.

(entretien, octobre 2019)

Les analyses révélant la présence de bactéries pathogènes lors de la vente des fromages en blanc à l'affineur étaient d'abord considérées par les professionnels de la filière comme des « non-conformités » internes à la filière, et ce serait avec l'alerte de 2013 que ces résultats auraient été portés à la connaissance des inspecteurs. Pour les services de contrôle, l'extension du périmètre des alertes leur permet d'acquérir une meilleure connaissance des pratiques des acteurs et d'ajuster le dispositif de surveillance, mais est aujourd'hui vivement critiquée par les acteurs de l'interprofession, qui y voient une distorsion du regard porté sur la situation sanitaire des Saint-Nectaire fermiers⁴⁸⁶.

Un bilan annuel des alertes sanitaires en Saint-Nectaire fermier est alors réalisé au niveau de la DDPP du Puy-de-Dôme : ce suivi spécifique peut se comprendre au regard de la place occupée par ces alertes dans l'activité du service (85% en 2014) mais aussi au niveau national (2,6% en 2014). Le bilan de 2015 signale la prédominance des alertes liées à *Listeria monocytogenes*, et exprime la préoccupation plus générale du service pour les « difficultés sanitaires de la filière » : « Les alertes pour cause de présence de *Listeria monocytogenes* sont largement majoritaires. Pour autant, la survenue d'alertes pour des non-conformités autres, notamment *E. coli* et staphylocoques, met en évidence la complexité et la permanence des difficultés sanitaires de la filière St Nectaire au lait cru »⁴⁸⁷.

⁴⁸⁶ Entretien, mars 2022

⁴⁸⁷ DDPP du Puy-de-Dôme (2015). *Bilan des alertes sanitaires en st nectaire au lait cru au 31/12/2015*. Note interne

Tableau 6: Bilan des alertes sanitaires 2013-2015 en Saint-Nectaire fermier
Puy-de-Dôme

Nombre d'alertes (dont <i>Listeria monocytogenes</i>)	2013	2014	2015
Alertes nationales	7	27 (19)	42 (23)
Alertes nationales au stade de la distribution	n.d.	n.d.	8
Alertes locales	n.d.	44 (33)	63 (44)
TOTAL ALERTES	n.d.	71 (52)	105 (67)
Part des alertes en Saint-Nectaire fermier dans le total des alertes traitées par la DDPP	n.d.	85%	87,5%
Part des alertes <i>Listeria monocytogenes</i> dans le total des alertes en filière Saint-Nectaire fermier	n.d.	73%	64%

Un inspecteur se rappelle alors comment au niveau national, le Bureau des établissements de transformation et de distribution de la DGAL tire la sonnette d'alarme : « Attention, il y a quelque chose qui se passe dans le Saint-Nectaire, et il faut faire attention, il y a pas assez de prélèvements, [c'est] peut-être lié à des problèmes d'hygiène »⁴⁸⁸. La filière se retrouve donc, d'après les mots d'un salarié de l'ISN, « sous l'œil du cyclone ». Le pic d'alertes est atteint en 2015 qui marque aussi un record pour les destructions de lots de fromages (184 tonnes) et le nombre d'analyses réalisées⁴⁸⁹ (voir Figure 30 et Figure 31). Cette forte prévalence des alertes est attribuée à une prolifération de rats taupiers⁴⁹⁰ : en creusant leurs galeries, les rongeurs

⁴⁸⁸ Entretien, décembre 2019

⁴⁸⁹ Entretien, mai 2019

⁴⁹⁰ ODG Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. Interprofession du Saint-Nectaire (2019). *Rapport d'activité 2018*. Voir également La Montagne. 12 novembre 2015. *L'invasion des rats taupiers : décryptage en sept questions*. https://www.lamontagne.fr/clermont-ferrand-63000/actualites/l-invasion-des-rats-taupiers-decryptage-en-sept-questions_11661291/

créent des monticules de terre dans les prairies, terre qui lors de la récolte se retrouve mêlée aux fourrages et peut de cette manière transmettre des *Listeria monocytogenes* aux vaches.

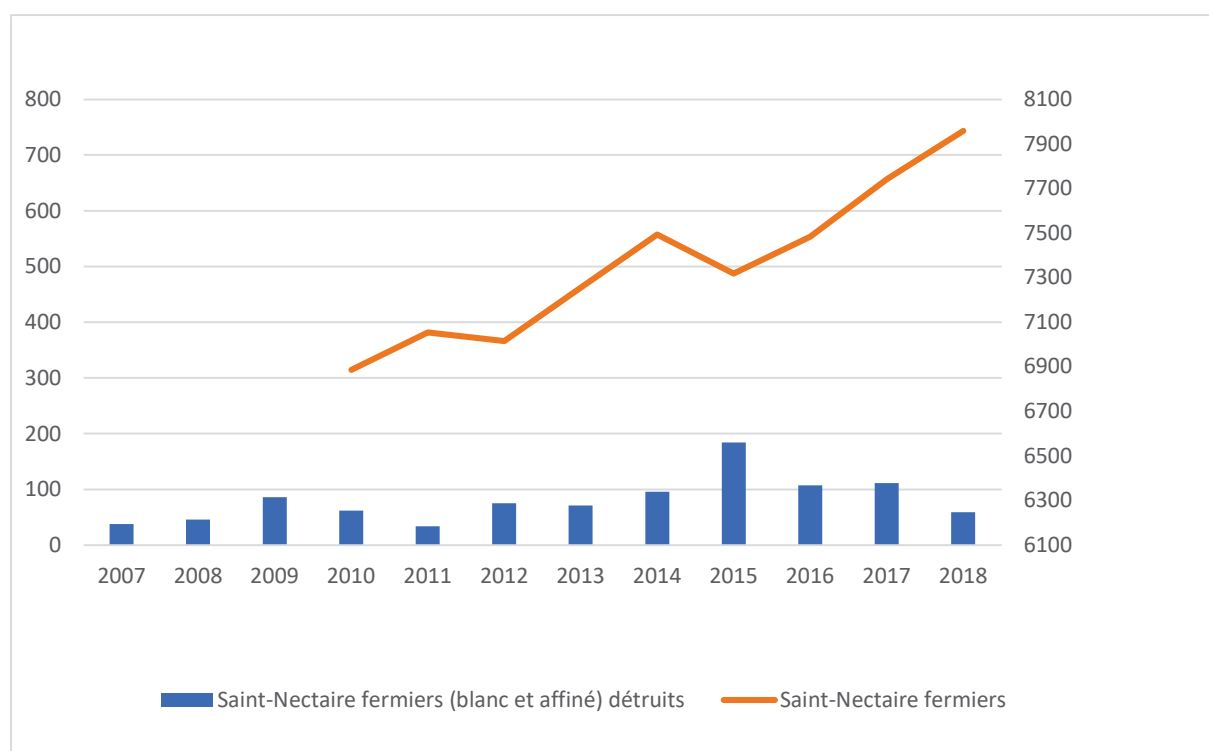


Figure 30: Volume de Saint-Nectaire fermiers détruits et produits (en tonnes).

Source : OGD Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. Interprofession du Saint-Nectaire (2019). Rapport d'activité 2018.

L'interprofession, qui gère les alertes pour les producteurs, est alors confrontée aux différences de traitement entre les directions départementales du Puy-de-Dôme et du Cantal. Un salarié raconte :

À un moment on peut pas avoir une DDPP qui pense A et la DDPP de l'autre côté qui pense B [...] alors nous en plus on a un tout petit territoire, on a une frontière au milieu, et on remonte à Paris tous les quatre matins parce qu'ils sont un affineur d'un côté et un affineur de l'autre. Enfin c'est pas gérable quoi. Même psychologiquement, dans l'esprit des gens.

(entretien, mai 2019)

En 2015, deux postes d'inspecteurs sont créés à la DDPP du Puy-de-Dôme, dont un qui associe à la mission classique d'inspection celle d'harmonisation et de coordination des actions des deux directions départementales. Le suivi des alertes en Saint-Nectaire fermier est dès lors mutualisé entre les deux départements (voir Figure 31 et Tableau 6).

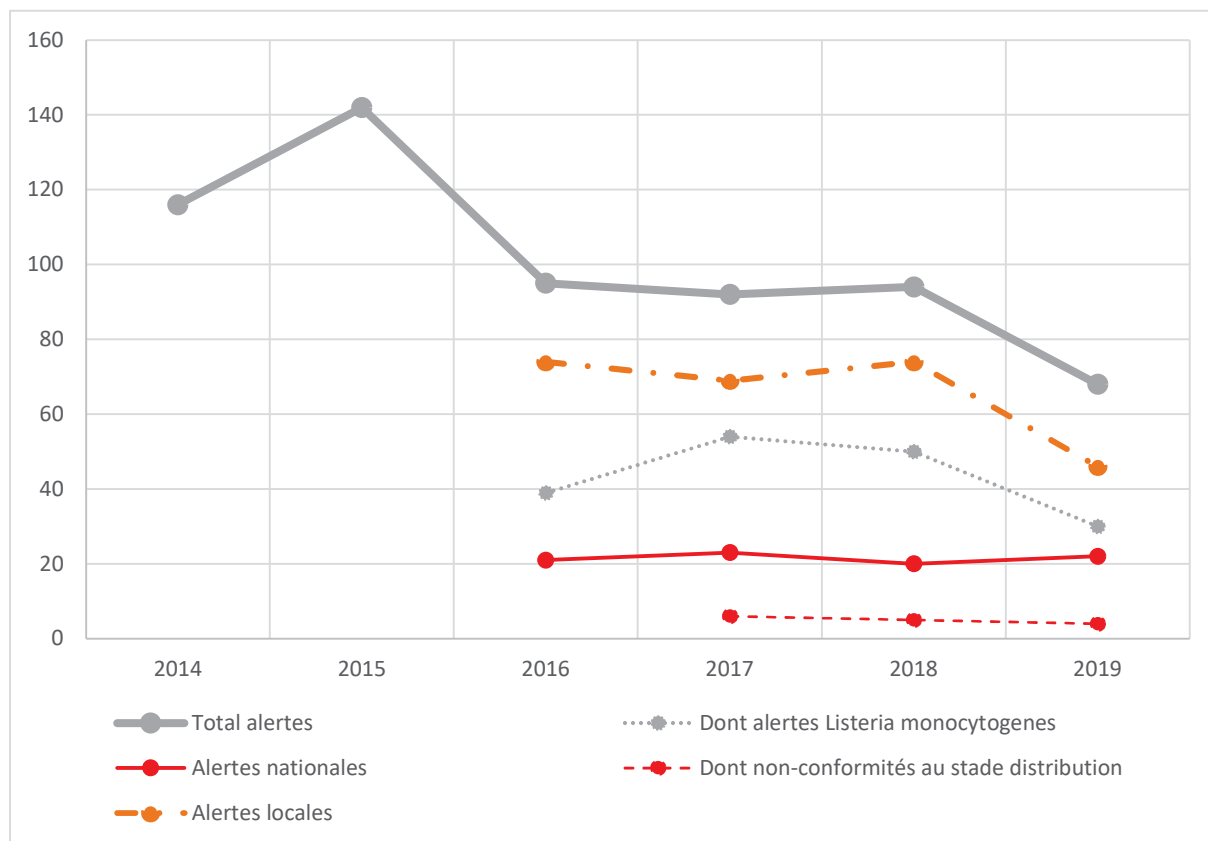


Figure 31: Evolution du nombre d'alertes sanitaires en Saint-Nectaire fermiers.

Elaboration : Autrice, d'après les Bilans annuels des alertes sanitaires en Saint-Nectaire fermiers réalisés par la DDPP du Puy-de-Dôme de 2014 à 2019

Les bilans s'attardent sur les non-conformités mises en évidence au stade de la distribution, alors que le fromage est à disposition des consommateurs et de ce fait les plus scrutées par l'administration : 8 en 2015 pour le département du Puy-de-Dôme, 6 et 2017 et 5 en 2016. En 2018, le bilan signale pour la première fois le nombre d'alertes liés à la présence de d'*Escherichia coli* entérohémorragiques (STEC), qui n'était auparavant pas distingué de celles liées à *Escherichia coli*. Il note également l'augmentation des alertes concernant les critères d'hygiène par rapport à l'année précédente (+23%).

Suite à cette nouvelle série d'alertes sanitaires, la surveillance de la production de Saint-Nectaire fermier s'accroît de nouveau suivant deux axes d'action qui seront abordés successivement ci-dessous : d'une part, une augmentation de la pression administrative de contrôle sur les ateliers de transformation fermiers, d'autre part un renforcement et une harmonisation procédurale.

Tableau 7: Bilan des alertes 2014-2019 en Saint-Nectaire fermier
(Puy-de-Dôme, Cantal)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Alertes nationales	n.d.	n.d.	21 (9)	23 (17)	20	22
Alertes locales	n.d.	n.d.	74 (30)	69 (37)	74	46
Total alertes	116	142	95	92	94	68
Non-conformités au stade distribution	n.d.	8 (Puy-de-Dôme)	n.s.	6	5	4
Part <i>Listeria monocytogenes</i>	n.d.	n.d.	41%	59%	53%	44%
Total destruction de Saint-Nectaire fermiers (tonnes)	n.d.	184	107	111	59	n.d.

a. Remettre aux normes les ateliers

A leur arrivée, les deux nouveaux inspecteurs dédient l'intégralité de leurs contrôles aux établissements de la filière laitière. C'est le début d'une vague de contrôles des ateliers fermiers de Saint-Nectaire, qui s'étalera sur deux ans, durée estimée nécessaire par les inspecteurs pour inspecter l'ensemble des ateliers agréés. Un producteur se souvient : « Il fallait que tous les ateliers soient formidables »⁴⁹¹. Les suites administratives sont en effet nombreuses : avertissements, mises en demeure, et même fermetures d'atelier. Un inspecteur raconte :

Inspecteur : On en a fait quelques-unes. Alors il y a les fausses fermetures, les fermetures, parce qu'il y en a [qui ne] réagissent pas à l'avertissement et [...] à la mise en demeure, donc il faut les fermer en gros pour qu'ils réagissent. Et une fois qu'ils sont fermés, là, ils font les travaux et ils demandent à être revus pour réouvrir.

ML : une fermeture ça peut être levé facilement ?

Inspecteur : Oui, de toute façon à partir du moment où le gars il résout les non-conformités, il y a pas de souci. Mais oui oui, on en a eu. [...] Après des gens qui ont arrêté, côté sanitaire, il

⁴⁹¹ Entretien, décembre 2019

y en a eu quelques-uns mais beaucoup ont rouvert derrière. Qui ont refait un atelier des choses comme ça. [...] Y'a eu deux-trois cas comme ça.

(entretien, mars 2020)

La fermeture administrative ne condamne pas forcément l'exploitation à arrêter définitivement son activité⁴⁹². Les sanctions écrites, fermetures ou mises en demeure sont en fait utilisées par les inspecteurs comme moyens d'inciter les producteurs à réaliser des travaux dans leurs ateliers jugés trop vétustes. Il s'agit ainsi de provoquer une vague de rénovations, estimée nécessaire pour venir à bout des alertes sanitaires dans la filière. Cet usage privilégié de la sanction a été relevé par certains travaux menés dans les pays anglo-saxons à la fin des années 1980 sur les styles d'application de la réglementation (*enforcement style*, voir introduction §1.2). Il se situe entre un style accommodant (*insistent strategy*) et un style plus dissuasif (Hutter, 1989). L'emploi des moyens légaux de poursuite vise à accélérer l'atteinte d'un objectif, mais les inspecteurs ne se contentent pas de brandir la menace. Ils la mettent effectivement en pratique en sommant les producteurs de réaliser les travaux et en fermant les ateliers s'ils ne s'y résolvent pas.

Les fermetures administratives sont nombreuses mais en grande majorité temporaires. Contrairement aux années 1990, la plupart des producteurs se conforment aux exigences de la DDPP. Seules quelques-uns, à deux ou trois années de la retraite, n'auraient pas réalisé les investissements nécessaires pour la mise aux normes et auraient définitivement mis fin à leur activité de transformation fromagère⁴⁹³. L'impact de cette vague de contrôle sur le nombre d'exploitations semble ainsi sans commune mesure avec celui des mises aux normes européennes de la décennie 1990. Mais la pression de contrôle a des effets collatéraux car les fermetures viennent en effet s'ajouter à des situations sociales et économiques fragiles. Cela entraîne la mobilisation de l'association Solidarité Paysans, dont les bénévoles eux-mêmes agriculteurs ou éleveurs, accompagnent des exploitants pour sortir de leurs difficultés économiques. Yohann⁴⁹⁴, un producteur, alors bénévole, se souvient :

Donc on va accompagner, je sais pas combien on en a accompagnés, mais quelques-uns quoi. Et donc sur des problématiques diverses. J'ai pas de nom à citer, mais tu vois il y en a un, donc

⁴⁹² Elle doit cependant demander de nouveau l'agrément sanitaire, nécessaire pour vendre aux affineurs, au service de sécurité sanitaire.

⁴⁹³ Entretien, mars 2022

⁴⁹⁴ Ce prénom a été changé, comme ceux de la plupart des personnes citées dans le chapitre.

la femme se retrouve toute seule, le mari s'est suicidé, elle a trois gosses, et fermeture administrative depuis 18 mois, le lait est jeté à l'équarrissage encore, 18 mois après. Il est même pas collecté en lait. [...] Et donc la DDPP refuse de [laisser] faire la transformation. Parce que l'atelier est pas aux normes. Mais à part que plus ça va, et plus la situation s'aggrave, moins ils ont les finances pour financer un atelier.

(entretien, décembre 2019)

Ce producteur dénonce ainsi des sanctions qui ne permettent pas aux producteurs de maintenir un niveau financier minimal pour se remettre à niveau. Il regrette aussi l'attitude des services de contrôles avec certaines « phrases assassines » et une « manière pas intelligente de dire les choses », qu'il estime humiliantes pour le travail des producteurs. Ce vécu anxiogène des contrôles semble dépasser celui des contrôles de sécurité sanitaire de l'alimentation : Laurence Bérard décrivait en 2012 comment les contrôles du cahier des charges de l'AOP Volaille de Bresse étaient vécus comme par les éleveurs comme une source d'angoisse et de remise en cause de leurs capacités professionnelles face au formalisme de nouvelles approches qualificatives (Bérard, 2012).

Les relations sont d'abord tendues avec la DDPP. Avec une quinzaine de producteurs, il fait ainsi irruption dans les locaux de la DDPP et exige de rencontrer son directeur pour « créer une discussion entre le DDPP, les agents du contrôle et les paysans en fermeture administrative ». Ils veulent ainsi faire respecter leurs « pratiques paysannes » et énoncent alors une liste de dix revendications pour améliorer le déroulement des contrôles. Yohann décide également de porter ses revendications au niveau national de la Confédération paysanne. Il rejoint alors un travail de concertation lancé par le ministre de l'intérieur Manuel Valls entre différents services de contrôle de l'Etat et des représentants syndicaux agricoles pour rédiger une charte des contrôles dans l'agriculture. Au niveau local, il tente également de convaincre la Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme, où la Confédération Paysanne a remporté en 2013 les élections en alliance avec la Coordination rurale, d'ouvrir un poste :

J'ai commencé à travailler là-dessus pour qu'à la chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme, alors qu'il y a cinq AOP sur le département, on puisse se gausser d'avoir un technicien chambre d'agriculture qui accompagne les gens, pour lutter contre le déni, pour prévoir les risques de fermeture sanitaire. Quelqu'un qui maîtrise bien les plans de maîtrise sanitaire, les obligations, la réglementation, qui pouvait venir. [...] Donc, notre équipe ayant gagné la chambre, je suis allé plusieurs fois pour voir et puis toujours me faire répondre "mais non, on a pas les moyens",

et puis tu sens bien que là-dessous, tout le monde a les chocottes de prendre la responsabilité. Parce qu'il va falloir, parce que, qui va payer si des fois il y a un souci. Si par exemple, tu as un technicien qui dit "mais si, ça, t'as le droit de le faire", tu as un agent de la DDPP qui passe derrière et qui dit "non, ça t'as pas le droit de le faire, fermeture administrative", 18 mois sans fabriquer, ça représente X milliers d'euros "vers qui je me retourne ?"

(entretien, décembre 2019)

Faute de moyens, ou par crainte de prendre une responsabilité sur un sujet qui inspire la crainte, sa demande est cependant refusée, quand bien même une salariée prendra partiellement en charge la mission d'appui sanitaire les années suivantes.

L'interprofession est également consciente des difficultés rencontrées par ses producteurs. Les techniciens de l'ISN sont débordés de travail et se plaignent auprès des inspecteurs de la pression d'inspection. Un technicien témoigne d'une « période chaude » et de sa difficulté à gérer « le sanitaire » entre multiplicité des causes et urgence à résoudre les problèmes. Confronté au stress des producteurs, le souci de bien faire le rapproche lui-même d'une situation d'épuisement professionnel. L'interprofession travaille alors avec la Mutualité sociale agricole, qui anime un groupe de travail dans lequel les producteurs peuvent échanger sur leurs difficultés.

Le renforcement de la fréquence des inspections est donc mal vécu dans le territoire. Les élus se mobilisent à leur tour aux côtés des producteurs pour dénoncer auprès du préfet la pression d'inspection croissante. Les tensions s'avivent et provoquent la convocation d'une réunion en sous-préfecture, relatée par un inspecteur :

Inspecteur : On s'est retrouvés en réunion à la sous-préfecture d'Issoire un jour, avec tous les présidents de com com, de mairies, de quelques mairies où il y avait beaucoup de producteurs, et ils nous reprochaient donc d'être sévères, on leur demandait beaucoup de choses et tout, et on leur avait fait [...] un power point avec des photos de ce qui est bien, et avec des photos de [...] ce qu'on a trouvé sur le terrain [...]. Ah. On a fait la séance diapo, quand on a éteint la diapo, ça a pas parlé pendant trente secondes. Ils étaient atterrés. On voyait de ces trucs au début, ça a été un truc de malade. Ouah, par contre c'est marrant parce qu'on était très sur le visuel, très sur la salissure.*

ML: c'était vraiment, ça restait sur le...C'était un peu un message.

Inspecteur : Et oui, mais c'est comme ça que ça marche aussi. [...] Au début moi je leur présentais des chiffres. Des bilans d'alertes, des bilans de suites. Mais tu vois que ça suffit pas

des fois, ça paye pas. Il leur faut du visuel. Ou il faut un grave accident, comme c'est arrivé dans le Reblochon. [...] Là je peux te dire que le discours il change totalement.

(entretien, mars 2020)

*communauté de commune

Pour justifier la nécessité des contrôles, les services mettent en scène la « salissure » lors d'une présentation contrastée des situations rencontrées pendant leurs contrôles. Il ne s'agit plus d'argumenter par une évaluation quantitative de risques sanitaires mais de faire appel à une conception partagée de ce qui est acceptable ou non en matière de propreté d'un lieu de transformation alimentaire : ils suscitent ainsi la condamnation morale pour faire taire les oppositions à leur action.

La condamnation de la salissure dans les ateliers fermiers fait écho au jugement porté par certains sur la « saleté » dans le métier d'éleveur. Un salarié d'affineur explique ainsi qu'il ne souhaiterait pas prendre la place d'un éleveur qui travaille dans « la merde » et « la boue »⁴⁹⁵. Yohann se souvient également des propos tenus par un responsable au sein d'une entreprise d'affinage :

[Le responsable] considérait en fait que l'affinage en fait était pas du tout le boulot d'un, d'un ...d'un agriculteur, que du coup cette notion de produit fermier, elle devrait aussi revenir aux affineurs, que de toute façon on était d'une incompétence, et qu'en gros les paysans étaient sales et qu'en fait ils sauraient jamais faire le boulot comme il faudrait qu'ils le fassent.

Le producteur perçoit ainsi un certain mépris pour des fermiers perçus comme « sales », et analyse le discours de l'affineur comme une manière de s'affirmer comme interlocuteur principal des autorités de contrôle. Dénoncer la « saleté » est là encore une condamnation morale qui permet à certains de dénier une compétence professionnelle aux producteurs fermiers.

b. « Structurer le sanitaire » : l'élaboration d'outils documentaires

Parallèlement aux contrôles, les inspecteurs travaillent également à la formalisation d'outils communs à l'ensemble des producteurs de la filière : il s'agit de répondre à la critique de

⁴⁹⁵ Journal de terrain, 13 décembre 2019.

l'interprofession sur des différences de traitement entre départements et de surveiller plus encore la présence de certaines bactéries dans la production.

Les inspecteurs et les salariés de l'interprofession élaborent d'abord un modèle-type de plan de maîtrise sanitaire pour les exploitations productrices de Saint-Nectaire fermier, un document devenu un fil directeur de l'évaluation de la maîtrise sanitaire des exploitations (voir chapitre 4 §1.4.6). Un inspecteur se rappelle des différentes étapes d'élaboration du document : définir des « attentes » communes entre les services des deux départements, les communiquer à l'interprofession « sans donner forcément de solutions, parce que c'est pas notre rôle non plus ». Celle-ci produit ensuite un travail sujet à de « multiples échanges » avant de « tomber sur, entre guillemets, un cadre, un cadre de plan de maîtrise sanitaire qui est applicable à la majorité des producteurs de Saint-Nectaire »⁴⁹⁶. Les propos de l'inspecteur montrent que la séparation des rôles entre des inspecteurs qui se borneraient à préciser la réglementation et des professionnels en charge de spécifier le contenu, n'est pas complètement possible. Ce sont dans les échanges répétés avec les techniciens de l'interprofession que se réalisent des ajustements progressifs qui permettent une traduction locale du plan de maîtrise sanitaire.

La mise en place du PMS amorce un mouvement de mutualisation des tâches administratives au service des producteurs, qui s'ajoute aux services de l'interprofession : de 2016 à 2018, 106 producteurs et 4 petits affineurs ont été accompagnés par les techniciens pour mettre à jour ou élaborer leur dossier d'agrément sur le modèle du document-type⁴⁹⁷. Rédiger son plan de maîtrise sanitaire est en effet un travail chronophage⁴⁹⁸ et ce « travail de bureau » s'ajoute aux autres charges des producteurs : en production de Saint-Nectaire fermier, il n'est pas rare que la traite commence à 5 heures du matin, suivie par une fabrication vers 9h, et le même enchaînement se répète en milieu d'après-midi, vers 16h30⁴⁹⁹. Pour un ancien salarié de l'ISN, l'accompagnement des techniciens pour mettre en place des dossiers d'agrément a permis « de faire un peu de pédagogie » et constitué une occasion de former les producteurs au suivi sanitaire. Mais l'interprofession et les services de contrôle sont également préoccupés par

⁴⁹⁶ Entretien, décembre 2019

⁴⁹⁷ ODG Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. Interprofession du Saint-Nectaire (2019). *Rapport d'activité 2018*.

⁴⁹⁸ J'ai pu m'en rendre compte lors d'une formation à l'hygiène au CFPPA d'Aurillac. En binôme avec un producteur, je réalise ainsi l'exercice d'« identification des dangers » et des « mesures correctives » : pour chaque étape de production, il faut remplir six points : « Pourquoi faut-il être vigilant ? » ; s'il s'agit d'un PRp (Programme prérequis), PRPo (programme prérequis opérationnel), CCp (Point critique de contrôle) ; les moyens de maîtrise/actions préventive ; le contrôle/surveillance ; et enfin, les actions correctives. L'exercice se révèle laborieux et nous ne remplissons qu'une ligne.

⁴⁹⁹ Même si les tâches de traite et de fabrication peuvent être réparties entre les associés, la fatigue reste importante.

« l'appropriation du dossier d'agrément par les producteurs »⁵⁰⁰. Un interlocuteur des services de contrôle, s'il trouve un intérêt à l'harmonisation des procédures et à l'aide technique procurée aux éleveurs, estime qu'ils sont « très assistés par la filière » et « peut-être moins responsabilisés aussi »⁵⁰¹. Yohann voit d'un œil plus critique la création d'un document unique. Il considère que les producteurs ne participent que marginalement à l'exercice et n'en tirent de ce fait aucune connaissance des moyens de maîtrise des risques de contamination microbiologiques. Il explique :

Les gens se sont retrouvés en situation de contrôle, à pas connaître leur plan de maîtrise. A ne rien maîtriser, alors qu'un plan de maîtrise sanitaire c'est que tu maîtrises les risques. C'est ça qu'il fallait comprendre. Et donc là pour le coup, la règle elle pouvait pas être appliquée, puisque la règle est laissée au juste arbitrage du professionnel et de l'agent de contrôle, mais si le professionnel c'est plus un professionnel parce qu'il ne sait plus ce qu'est un staphylocoque et ce qu'il avait marqué dans son plan d'autocontrôle, dans son plan de maîtrise sanitaire Et c'est là que c'est complètement dingue, on a glissé tout doucement sur l'industrialisation des plans de maîtrise et de la maîtrise sanitaire.

(entretien, décembre 2019)

Ce que Yohann qualifie aussi d' « esprit de la loi », « le dialogue entre l'agent de contrôle et le professionnel », n'est plus respecté, car le producteur ne sait plus se comporter « en vrai professionnel » capable d'argumenter ses pratiques. Pour le producteur, mettre à disposition un plan de maîtrise ainsi qu'un plan d'autocontrôle type, développe une forme d'incompétence des producteurs sur le volet sanitaire. Le risque est que certains ne s'approprient pas les connaissances microbiologiques minimales pour comprendre les attentes réglementaires et ne sachent pas présenter à l'oral les mesures de maîtrise pourtant écrites dans le document. Ce n'est donc pas la réglementation qui est ici critiquée mais la standardisation des documents, à l'origine d'une « industrialisation » de la maîtrise sanitaire, qui amène à « formater les gens » et transformer les producteurs fermiers en producteurs de lait. Il associe cette dérive à un mouvement plus global d'« industrialisation du produit fermier » où les affineurs imposent progressivement des procédures et des normes sur la production fermière. Plus globalement sa critique porte sur la situation de pouvoir d'industriels œuvrant par des actions de lobbying, à

⁵⁰⁰ ODG Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. Interprofession du Saint-Nectaire (2019). *Rapport d'activité 2018*.

⁵⁰¹ Entretien, octobre 2019

favoriser des normes adaptées à leurs propres productions aux dépens des producteurs fermiers.

Un deuxième document est élaboré entre les services de contrôle sanitaire et l'interprofession, le « plan d'autocontrôle analytique » ou « plan de surveillance analytique ». Dans les coulisses de la gestion des alertes nationales qui ont émaillé les années 2013 à 2015, de nombreux échanges entre le service départemental et la MUS ont précédé les prescriptions adressées aux producteurs et aux techniciens. Il s'agissait alors de définir quels lots de fromages peuvent être commercialisés et les analyses à réaliser sur les lots encadrants⁵⁰², suivant un « plan d'échantillonnage ». Si la MUS, considérée au sein des services de contrôle comme experte sur les protocoles d'échantillonnage, détermine alors le nombre de prélèvements à réaliser et les lots concernés, ce sont toutefois les inspecteurs de terrain qui réalisent les visites de l'atelier et certains prélèvements. Face à la répétition des alertes, les services et l'interprofession décident alors de limiter le travail de coordination de ces épisodes chronophages. Un inspecteur raconte:

Dès qu'il y avait une alerte, je reparle des années 2013-2014, dès qu'on avait une alerte nationale, la MUS, la Mission des Urgences sanitaires nous donnait son avis sur les cas et cætera, et donc on s'est forgé, je dirais, une procédure de gestion de ce type d'alerte, parce que c'était toujours un peu la même chose. Cette procédure-là on l'a harmonisée avec le [département voisin], on l'avait aussi avec l'interprofession, et il y avait un protocole je dirais de gestions d'alerte, qui a été vu entre les trois entités, et qui a d'ailleurs fait l'objet, pas d'une validation [...], parce que c'est resté informel, mais d'un avis de la DGAL dessus. [...] Et donc on est monté tous les trois à la DGAL, et donc on a exposé le protocole je dirai de gestion, le protocole de gestion des alertes sur cette filière-là.

(entretien, octobre 2019)

L'inspecteur décrit ainsi comment la construction d'outils de surveillance se réalise à l'interface entre de multiples échelles : le processus d'harmonisation n'est pas subi mais porté par les acteurs du territoire auprès de l'administration nationale qui cherche ainsi à faciliter la gestion locale des alertes⁵⁰³.

⁵⁰² Il s'agit des lots de fromages fabriqués les jours précédant et suivant celui ressorti positif à une analyse

⁵⁰³ Ce dont témoigne également le rapport d'activité de l'ISN, qui attribue au protocole le mérite d'« une meilleure prise en compte des attentes de la Mission des Urgences Sanitaires (MUS) [...] tout en réduisant la durée de la période de surveillance après la reprise de fabrication », ce qui « a permis d'améliorer la performance du dispositif tout en maîtrisant les coûts d'analyse ».

Le plan d'autocontrôle définit également les modalités des analyses de routine à réaliser sur les fromages en blanc et affinés, en dehors de toute alerte. Il précise la fréquence des analyses à réaliser pour les germes considérés comme pathogènes (*Listeria monocytogenes* et *salmonella*) et pour les autres microorganismes indicateurs de l'hygiène des procédés (coliformes et staphylocoques dorés), ainsi que les seuils au-delà desquels les professionnels doivent soit réaliser d'autres analyses soit déclencher une alerte. Enfin, le plan définit les analyses de lait auxquels sont soumis les nouveaux producteurs pour pouvoir commencer la fabrication de Saint-Nectaire. Des indicateurs systématiquement utilisés dans le cadre du paiement à la qualité du lait livré en laiterie (cellules, coliformes totaux, staphylocoques à coagulase positive) ne doivent pas excéder certaines limites⁵⁰⁴.

S'il ne modifie pas substantiellement la fréquence des analyses et le niveau toléré des microorganismes surveillés, le nouveau protocole d'autocontrôle analytique renforce la confiance des services de contrôles vis-à-vis de l'interprofession. Tout en précisant qu'« il faut pas oublier qu'on est sur une technologie qui est un peu particulière », un inspecteur estime que « ça a été pas mal renforcé, l'ISN réalise un plan d'autocontrôle qui est pour moi très élevé ». Le plan aboutit en effet au total à 52 analyses par an minimum, fromages blancs et affinés confondus, là où le Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux (la référence pour les producteurs fermiers) en préconise quatre par an.

Ces différents documents peuvent être considérés comme des objets frontières (Trompette et Vinck, 2009) : ils définissent en effet un cadrage commun des activités de surveillance et d'accompagnement de la maîtrise des risques sanitaires conduite par deux groupes professionnels distincts et sont porteurs d'une infrastructure de connaissances relative à la science réglementaire.

⁵⁰⁴ La limite pour les cellules est ainsi fixée à 300 000 cellules par millilitre, là où la réglementation européenne impose un maximum à 400 000 (voir règlement 852/2004, annexe III). La valeur de 400 000 est également celle de l'accord germes et cellules de l'interprofession, qui définit les modalités de suspension de la collecte du lait dans les exploitations productrices de lait livré à un transformateur. La valeur prise en compte est la moyenne des résultats sur trois mois (moyenne géométrique), avec un prélèvement par mois.

Voir : CNIEL Pôle Sciences et Economie. (2019). Guide d'application: accord germes et cellules 2020. https://criel-centre.fr/sites/criel.fr/files/2020-02/Guide%20d%E2%80%99application%20de%20l%E2%80%99accord%20Germes%20et%20Cellules_0.pdf

c. Impliquer les affineurs

Jusqu'en décembre 2013, si un producteur était insatisfait de la réaction de son affineur (suite à un résultat d'analyse montrant la présence d'une bactérie), il lui était facile de trouver un nouvel affineur prêt à lui acheter les fromages. Le risque était alors que des fromages « positifs » se retrouvent dans une nouvelle cave et y propagent la bactérie ; tandis que le changement d'affineur ne facilitait pas la recherche des origines de la bactérie ni la résolution de l'alerte.

En décembre 2013, le premier « Accord interne Saint-Nectaire fermier » est signé entre l'ISN, le syndicat des Affineurs et l'Union des Producteurs de Saint-Nectaire fermiers (UPS NF). L'accord fait état dans son préambule d'« une dégradation des résultats “Listéria” sur les fromages blancs et affinés et d'une augmentation des « producteurs à risque en germes pathogènes ». Un ancien salarié de l'interprofession raconte :

On avait mis en place cet accord entre les affineurs, l'Union des producteurs fermiers, et l'ISN, pour dire qu'en cas de problèmes, des affineurs ne pouvaient... les producteurs ne pouvaient pas changer d'affineurs, il fallait qu'ils règlent le problème chez l'affineur pour pas que ça parte dans ...que ça se diffuse... Un problème sanitaire chez un producteur [...] devait être réglé chez son affineur. Enfin, avec son affineur. Parce que par le passé, le gars il quittait, il allait prendre un autre affineur, qui se prenait le problème lui aussi, enfin c'était un moyen, c'est comme la pandémie (petit rire), c'est comme le covid, c'est-à-dire qu'à un moment on avait besoin de fixer les choses, et que ça sorte pas du producteur et de l'affineur. Oui, oui le le...le premier...le premier accord qu'on avait fait. On avait fait un en 2013, et on l'a complété en 2015. Et en 2015, tout le monde l'avait signé parce que ... il fallait que les affineurs... aient un comportement collectif. Or c'est pas évident, avec les affineurs (petit rire). [...] Et comme ils se piquent régulièrement les producteurs, ça les empêche d'être...

(entretien, mars 2022)

L'objectif de l'accord était d'éviter la dissémination de fromages en blanc positifs entre différentes caves d'affinage, dans un contexte de concurrence entre affineurs alimenté par la forte demande commerciale en Saint-Nectaire fermier (voir ci-dessus §1.1.1). Il prévoit pour cela plusieurs mesures. Une liste de producteurs d'abord appelés « Producteurs A Risque en germes Pathogènes » (PARP), chez lesquels un résultat d'analyse est ressorti positif, est communiqué chaque semaine à l'ensemble des affineurs. Ceux-ci « s'interdisent de démarcher ces producteurs afin qu'ils résolvent avec leur affineur actuel le problème de présence de

germe »⁵⁰⁵. D'autres mesures visent à éviter la commercialisation de fromages suspectés de contamination avec le respect d'un protocole d'analyse⁵⁰⁶ et l'arrêt de la fabrication tant que la contamination persiste. Les affineurs s'engagent également à informer les producteurs de l'« incidence financière de la qualité bactériologique et du gradage ».

L'accord est renouvelé en juin 2015. Mais l'appellation PARP qui stigmatise les producteurs, est abandonnée au profit de « Producteurs en suivi renforcé pour cause de germes Pathogènes »⁵⁰⁷. Deux clauses sont ajoutées : la première engage à aider les producteurs à résoudre « leurs problèmes de qualité du lait ». Par la seconde, les affineurs s'engagent à ne pas collecter de fromages fermiers « façon Saint-Nectaire » : l'objectif est d'éviter la concurrence interne dans la filière avec la vente de fromages qui ne seraient pas soumis aux mêmes exigences sanitaires que celles que l'AOP.

L'encadrement par l'interprofession des pratiques des acteurs se formalise et se reconstruit autour de nouvelles mesures lorsque la mise en évidence de microorganismes problématiques menace l'image de la filière. Elle montre l'intrication permanente entre la surveillance sanitaire des fromages et l'enjeu économique de préserver les circuits de commercialisation des produits. L'enjeu est alors de provoquer une alliance entre des acteurs pour éviter de nouvelles alertes et surtout une crise médiatique qui rejaillirait sur l'ensemble des acteurs.

1.2. Une interprofession à l'interface

L'interprofession du Saint-Nectaire est un acteur pivot entre les producteurs et les services de contrôle sanitaire. Elle est structurée en quatre collèges (producteurs de lait, producteurs fermiers, affineurs, collecteurs et transformateurs) et l'équipe salariée compte huit personnes⁵⁰⁸. L'organisation syndicale est depuis 2006 désignée par l'INAO comme l'organisme de gestion* (ODG) de l'AOP Saint-Nectaire et endosse à ce titre un ensemble de missions définies réglementairement (élaboration et contrôle du cahier des charges, protection de l'appellation), qui s'ajoutent aux missions syndicales de service aux adhérents. A l'intersection de la mission de « valorisation » confiée à l'ODG et de la mission syndicale de « promotion », elle mène des

⁵⁰⁵ Interprofession Saint-Nectaire, décembre 2013. *Accord interne Saint-Nectaire fermier*

⁵⁰⁶ 5 échantillons pour les fromages, et 15 analyses consécutives sur le filtre à lait avant de reprendre la collecte des fromages

⁵⁰⁷ Interprofession Saint-Nectaire, juin 2015. *2^{ème} accord interne Saint-Nectaire fermier*

⁵⁰⁸ Quatre techniciens, une directrice, une assistante, un contrôleur interne et un animateur en charge de la promotion et de la communication auprès du grand public (notamment du « Saint-Nec Truck », camion présent sur les événements publics)

actions de communication pour faire connaître le produit aux consommateurs et encourager les ventes.

Je décris ici le rôle d'interface de l'interprofession qui supplée les services de contrôle pour informer et accompagner les producteurs sur les attentes réglementaires sanitaires (1.2.1). Cet appui sanitaire justifié par la solidarité interne à la filière (1.2.2) est centré sur l'hygiène et la surveillance des pathogènes, mais semble évoluer vers une prise en compte accrue de l'élevage dans la qualité sanitaire des fromages (1.2.3).

1.2.1. Un « partenariat » entre profession et administration

A partir de 2017, la pression d'inspection se relâche progressivement et les relations entre l'administration et l'interprofession entrent dans un nouveau régime. La période précédente a permis selon l'ancienne directrice de l'ISN, d'instaurer une forme de « partenariat » avec les services de contrôle, une position qu'elle estime « compliquée » pour les agents de la DDPP qui « doivent garder leur indépendance »⁵⁰⁹ : la formalisation d'un plan de maîtrise sanitaire et d'un protocole d'autocontrôles analytique spécifique à la filière a donc instauré des habitudes de travail en commun. Surtout, les procédures prévues dans le plan de contrôle analytique permettent à chaque partie de cadrer ses actions lorsque de nouvelles alertes se présentent : elles évitent selon les mots de l'ancienne directrice, les « opérations pompiers » des années précédentes où les agents de l'interprofession se trouvaient pris entre des préconisations des directions départementales et des convocations en urgence par la MUS à Paris. D'un « contexte tendu » elle estime qu'ils sont passés à « un climat plus confiant ».

Depuis la période des fermetures de cave, chaque partie a gardé l'habitude de réaliser un bilan spécifique des alertes. Cette comptabilité est également tenue au niveau national : l'appellation continue de bénéficier de l'attention de la DGAL avec une mention explicite dans le bilan 2017 des alertes gérées par la Mission des alertes sanitaires⁵¹⁰. C'est le seul fromage distingué par son nom aux côtés de catégories plus englobantes (fromages de chèvre, de brebis, de vache AOP et de vache non AOP, voir Figure 32). Cette mise en lumière provoque l'indignation des membres de différentes organisations professionnelles qui estiment qu'elle attire injustement l'attention sur l'appellation, car le nombre d'alertes nationales ne reflète pas tant une mauvaise

⁵⁰⁹ Entretien, mars 2022

⁵¹⁰ Note de service DGAL/MUS/2019-86 du 1^{er} février 2019 : Publication du bilan et des statistiques des alertes dans le domaine alimentaire enregistrées par la mission des urgences sanitaires en 2017 (2017). <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-86>

situation sanitaire que le haut niveau de d’auto-surveillance dans la filière. En 2018 et 2019, le bilan des alertes ne cible alors plus les alertes relatives au Saint-Nectaire et les rédacteurs semblent faire preuve de précautions supplémentaires pour que les chiffres reportés ne portent pas atteinte à la réputation d’une filière en particulier⁵¹¹.

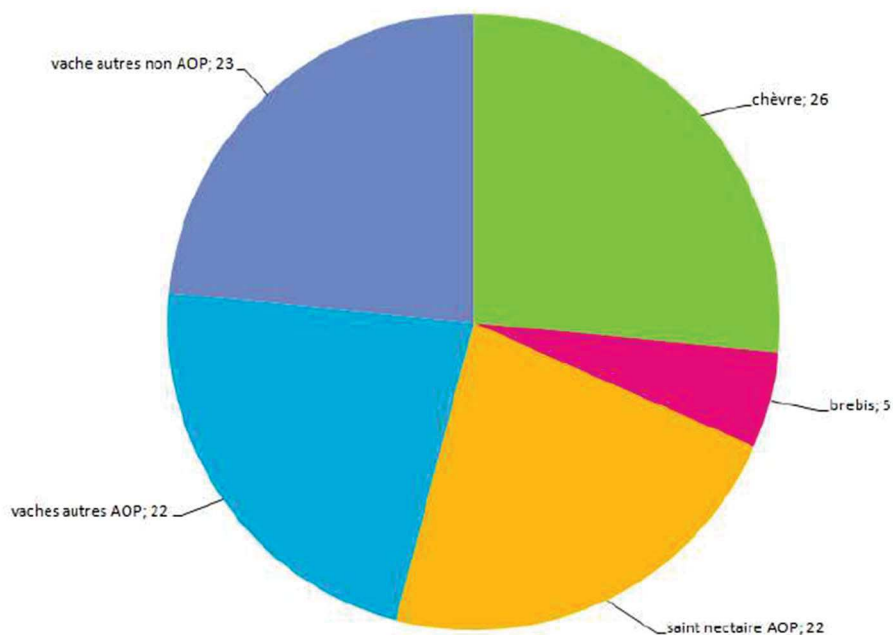


Figure 32: Nombre d’alertes liées aux fromages au lait cru produits en France en fonction du type de fromage.

Extrait du Bilan d'activité 2017 de la MUS

⁵¹¹ « Ces chiffres témoignent bien avant tout de la pression de contrôle des filières et pas de problèmes propres à telle ou telle filière » (p.4)

Note de service DGAL/MUS/2021-625 du 12 août 2021 : Bilans des alertes "produits" 2018 et 2019. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2021-625>

Le bilan mentionne qu'« à elles seules, les alertes sur saint-nectaire représentent 22% des alertes sur fromages au lait cru produits en France, et 16% de l'ensemble des alertes sur produits laitiers en 2017 » (p.15).

Encadré : Alertes nationales et alertes locales en Saint-Nectaire fermier

L'identification des alertes en Saint-Nectaire fermier comme « nationales » ou « locales » est l'occasion de débats récurrents entre l'administration et les organisations professionnelles.

Une alerte est locale lorsque le vendeur et l'acheteur se situent dans le même département. Mais s'ils se situent dans des départements différents, l'alerte concerne au moins deux DDPP, et devient nationale. Implicitement, une alerte nationale est censée être d'une ampleur supérieure à celle d'une alerte locale, car les produits sont dispersés sur un territoire plus grand.

La zone de l'AOP Saint-Nectaire s'étend sur les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme, les producteurs et affineurs se situent sur les deux départements - les alertes « nationales » sont donc courantes.

Pour les membres de l'appellation, la plupart des alertes nationales recensées devraient être traitées comme des alertes locales : les fromages sont encore dans les caves d'affinage et ne peuvent pas de ce fait causer d'intoxication chez les consommateurs. A leurs yeux, ce sont des « non-conformités » internes à la filière et elles ne devraient pas être comptabilisées dans les statistiques de la MUS. Les identifier comme des alertes nationales donne une mauvaise presse à l'appellation et entraîne une gestion plus lourde.

L'administration reconnaît implicitement le moindre risque sanitaire des alertes déclenchées lors de la vente des fromages en blanc, par rapport aux « alertes distributeurs », lorsque les fromages affinés sont déjà sur les rayons et à disposition des consommateurs. Ces dernières sont ainsi spécifiquement comptabilisées dans les notes de service interne : ce sont aussi celles qui sont les plus médiatisées, avec la publication de communiqués de presse largement repris dans la presse locale et nationale.

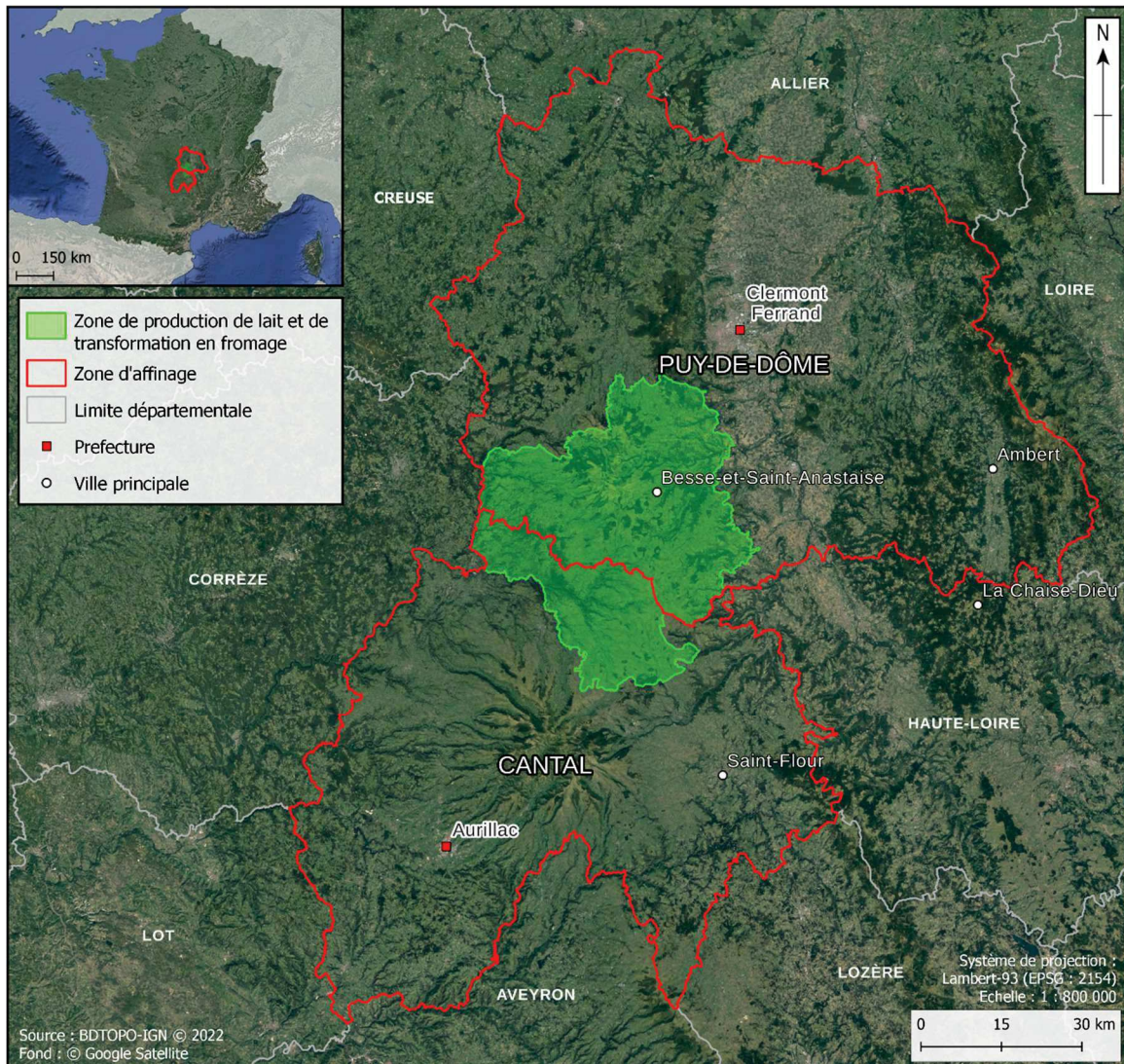


Figure 33: Le territoire de l'AOP Saint-Nectaire.

Réalisation : Auréa Pottier

Par son implication dans la surveillance sanitaire, l'ISN a gagné une certaine confiance de la part de l'administration qui reconnaît maintenant en elle un interlocuteur fiable et un appui indispensable pour mettre en conformité les exploitations avec la réglementation (voir paragraphe la co-régulation en pratique). Pour autant, la normalisation des relations n'est pas synonyme d'un relâchement de la vigilance. Suite à un épisode médiatisé de syndrome hémolytique et urémique attribué à la consommation de reblochon au lait cru, les autorités de contrôle de la sécurité sanitaire de l'alimentation s'inquiètent de la présence des bactéries à l'origine des symptômes, les *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC), dans la production fromagère au lait cru française (voir chapitre 2 §2), et en 2018, le plan de surveillance des fromages au lait cru de la DGAL inclue les STEC. Plusieurs prélèvements sont

réalisés sur des Saint-Nectaire, aux caractéristiques physico-chimiques proches du Reblochon. L'ISN ne tarde alors pas à mettre en place dès l'hiver 2019 des analyses chez tous les producteurs, réitérées lors de deux autres périodes à risque (au printemps, lors de la mise à l'herbe des animaux, et à l'été, période de forte chaleur) puis en 2020. La mise en place du plan témoigne à la fois du souci d'évaluer la présence des bactéries mais aussi de justifier auprès d'éventuels malades et des pouvoirs publics d'une surveillance minimale par la filière⁵¹². Comme au début des années 1990, l'interprofession est de nouveau partagée entre d'une part, une inquiétude émanant des services de contrôle, et d'autre part la défense des intérêts d'exploitations qui s'en tiendraient au niveau de surveillance actuel. Elle entreprend alors d'amorcer la surveillance d'un risque qui ne fait pas encore l'objet de critère réglementaire mais reste néanmoins sous la responsabilité des professionnels. Il s'agit de se couvrir face à un risque juridique et d'éviter la situation vécue par les professionnels du Reblochon au lait cru.

Plus encore que le « partenariat » évoqué par l'ancienne directrice, l'interprofession et les services sanitaires ont une relation de dépendance réciproque pour l'accomplissement de leurs missions. L'ISN représente un appui solide pour les services sanitaires : c'est pour un inspecteur, une « porte d'entrée » avec des techniciens qui vont « venir en appui face aux actions qu'on demande »⁵¹³. Les techniciens de la structure vont en effet directement dans les fermes où ils apportent un appui que les inspecteurs ne peuvent plus assurer depuis que la mission de conseil leur a été ôtée (voir chapitre 2 §4.3).

Les membres de l'interprofession sont conscients de l'interdépendance entre le travail mené dans leur propre structure et celui des services de sécurité sanitaire. Un de mes interlocuteurs déclare à propos des services sanitaires : « Sinon ils auraient du mal à ... suivre le sujet », et inversement les services peuvent les « aider sur les gars qui étaient récalcitrants »⁵¹⁴. Les services de contrôle obligent ainsi les producteurs à réaliser des travaux ou un nettoyage que pris dans un travail intense et répétitif, ils remettent toujours à plus tard. C'est muni de l'autorité de l'Etat qu'ils exigent d'y remédier, une attitude que peuvent difficilement endosser les membres de l'interprofession qui ont d'abord une mission de conseil et de défense de leurs producteurs.

L'interprofession n'oublie d'ailleurs pas son rôle syndical de défense des intérêts des producteurs. Un inspecteur en témoigne :

⁵¹² Entretien, mai 2019

⁵¹³ Entretien, décembre 2019

⁵¹⁴ Entretien, mars 2022

C'est un peu l'inconvénient aussi, c'est le seul inconvénient d'avoir une interprofession c'est qu'il faut...on n'a pas trop le droit à l'erreur. Quand on fait des inspections, il faut que ce soit harmonisé le discours.

(entretien, mars 2020)

Il explique ainsi comment l'interprofession intervient comme garde-fou pour limiter les disparités de pratiques d'inspection. Reconnue pour son professionnalisme, la voix du syndicat compte et oblige les services de contrôle à harmoniser les pratiques d'inspection pour éviter les inégalités de traitement des producteurs.

Les techniciens essaient également de normaliser les relations parfois tendues entre les inspecteurs et les producteurs. L'un m'explique ainsi comment suite à un contrôle, il a appelé une inspectrice pour l'inciter à mettre des formes dans sa communication aux producteurs, pour avoir « une discussion aisée », éviter de « faire la police », lui rappelant qu' « il y a des gens fragiles »⁵¹⁵. Il se fait ainsi médiateur des tensions voire de la violence ressentie par certains en situation de contrôle (voir chapitre 4 §3.1.1. et §3.3) et il s'emploie à cadrer et limiter l'autorité des inspecteurs. Il explique également comment il dédramatise la situation de contrôle auprès des producteurs :

Souvent les producteurs je leur dis « il faut prendre votre téléphone et appeler la DDPP pour leur dire, la même chose que je vais leur écrire, il faut leur dire ». Et puis ça peut vous aider aussi dans cette approche de l'inspection. J'ai vu des gens qui ont modifié leur attitude, qui craignaient énormément l'inspection DDPP, qui la craignent toujours un peu parce que ça fait jamais plaisir de se faire inspecter, mais [...] pas de la même façon. Avant c'était un stress, aujourd'hui c'est un peu, quand on les voit arriver on se dit « qu'est-ce qu'ils vont me trouver ». Je leur dis « Ça c'est pas une question à se poser d'emblée ». Il faut les accueillir, les laisser faire le travail et puis finalement...de toute manière si tu commences à te poser la question avant, c'est que déjà, tu es conscient de ce qui ne va pas chez toi.

Le technicien incite les producteurs à communiquer directement avec les inspecteurs, non seulement pour infléchir le résultat du contrôle mais aussi pour appréhender les moments de contrôle avec moins d'inquiétude. Il les amène également à analyser leur propre stress comme un indicateur de ce qu'il conviendrait de changer pour passer l'épreuve du contrôle avec succès. L'ISN joue ainsi comme un contre-pouvoir dans la relation asymétrique entre inspecteur et

⁵¹⁵ Entretien, avril 2022

producteur : en étant porte-parole de revendications individuelles ou collectives, et en encourageant les producteurs à s'affirmer et à prendre confiance face aux services de contrôles.

Le rôle d'intermédiaire de l'ISN entre producteurs et inspecteurs est surtout visible au regard de la situation de producteurs fermiers qui n'appartiennent à aucune appellation. En mai 2019, une productrice de fromages fermiers en Haute-Loire, qui vient de traverser pendant plusieurs mois une alerte sanitaire assortie d'une obligation de pasteurisation, organise avec plusieurs autres producteurs fermiers une réunion avec un double objectif : partager sa propre expérience et des informations sur la bactérie à l'origine de l'alerte, une souche d'*E.coli* productrice de shigatoxines, grâce à l'intervention d'un formateur de l'ENIL d'Aurillac, et inviter les producteurs à créer une association de producteurs de fromages fermiers à même de recruter un technicien en charge de l'appui sanitaire aux producteurs. Trois ans plus tard, l'association a finalement vu le jour, regroupant une quinzaine de producteurs de l'Allier, du Cantal, de la Loire, de la Haute-Loire, du Puy-de-Dôme et de la Lozère⁵¹⁶. C'est ainsi un aléa sanitaire qui est le point de départ d'une mobilisation individuelle ou collective pour conjurer une double menace : celle des microorganismes pathogènes conjuguée à celle des tensions avec les administrations de contrôle. L'association espère ainsi à terme procurer à ses membres un appui sanitaire tel que celui procuré par les syndicats d'appellation.

1.2.2. L'appui sanitaire aux producteurs : « jouer collectif » ou la solidarité intra-filière

Pour la précédente directrice de l'ISN, l'appui sanitaire relève normalement « du socle réglementaire de l'Etat » mais pas des « missions d'une ODG »⁵¹⁷. Elle qualifie l'action de l'interprofession en matière sanitaire de « démarche volontaire » car « vu le volume qu'on fait, on n'a pas intérêt [...] qu'il y ait tous les quatre matins des alertes nationales. Du coup, on s'implique sur le sanitaire »⁵¹⁸. Un technicien de l'interprofession insiste à son tour sur l'importance de l'appui sanitaire au regard des presque 8000 tonnes de fromages fermiers commercialisés annuellement et des 205 producteurs fermiers présents sur la zone. Le suivi, réalisé en coordination avec les techniciens des affineurs en charge de la relation avec les

⁵¹⁶ La Montagne, 19 avril 2022. *Agriculture—Les producteurs fromagers fermiers et artisans d'Auvergne ont décidé de s'unir*. www.lamontagne.fr. [en ligne] (consulté le 15/09/2022). <https://www.lamontagne.fr/clermont-ferrand-63000/actualites/les-producteurs-fromagers-fermiers-et-artisans-dauvergne-ont-decide-de-s-unir-14116705/>

⁵¹⁷ Entretien, avril 2019

⁵¹⁸ Entretien, mai 2019

producteurs, mobiliserait au total une vingtaine de techniciens sur la zone⁵¹⁹. Ainsi, les acteurs de l'ISN justifient l'appui sanitaire aux producteurs au regard des volumes et de la nécessité d'éviter des alertes sanitaires qui viendraient entamer la confiance des consommateurs.

A la fin des années 2010, le « suivi sanitaire »⁵²⁰ est une activité ancrée dans les missions de l'interprofession. Il occupe dix pages sur 42 dans le rapport d'activité de 2018, et s'il n'est pas présenté comme un axe stratégique pour l'avenir de la filière, il demeure dans le socle de base de l'accompagnement des producteurs. En 2019, deux techniciens sur les quatre que compte l'équipe s'y consacrent, tandis que la directrice et la secrétaire de l'ISN gèrent pour le compte de l'UPSNF une « caisse analyse » qui prend en charge le coût des analyses bactériologiques réalisées sur les fromages en blanc et chez les producteurs en cas d'alerte, grâce à une cotisation prélevée sur la vente des plaques de caséine.

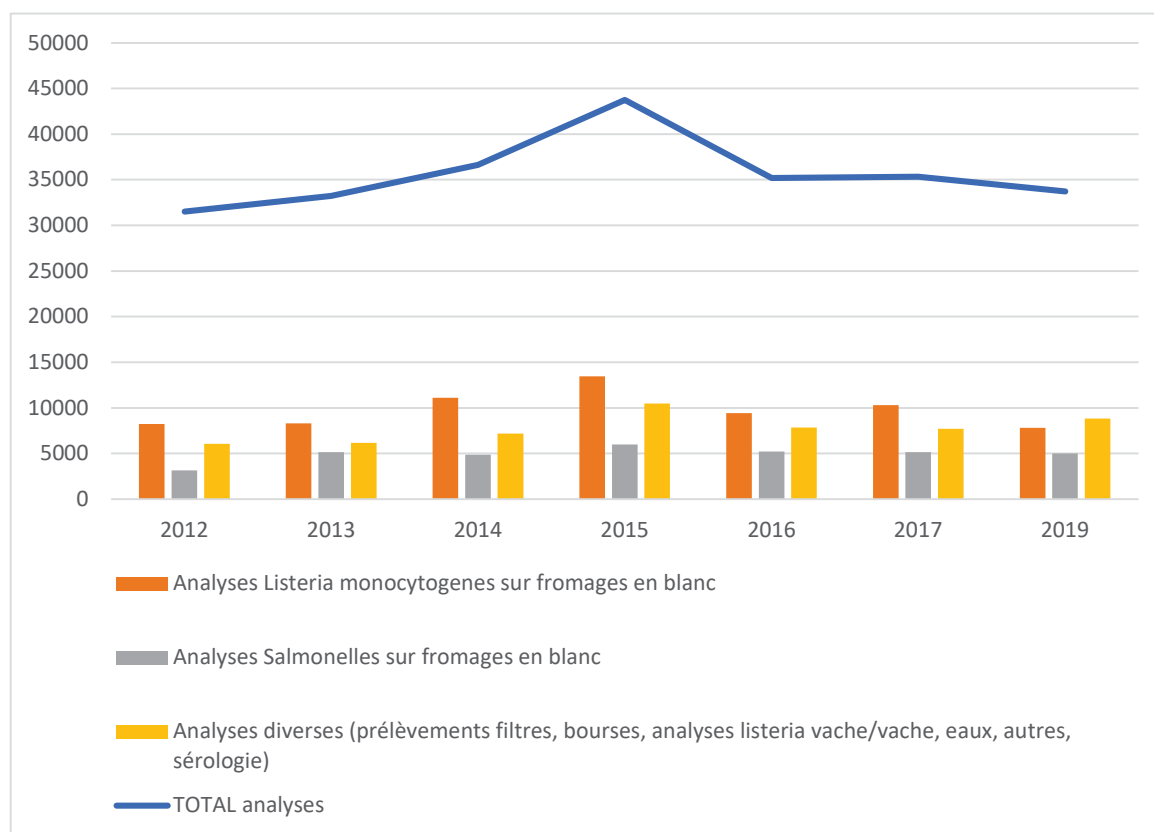


Figure 34: Evolution du nombre d'analyses liées au plan d'autocontrôle analytique de l'ISN.

Elaboration : autrice, d'après le rapport d'activité 2018 de l'ISN

⁵¹⁹ Entretien, mars 2022

⁵²⁰ ODG Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. (2019). *Rapport d'activité 2018*.

Le suivi sanitaire recouvre plusieurs missions. Les techniciens reçoivent les résultats des analyses microbiologiques réalisées sur les fromages et en cas de dépassement d'un seuil, interviennent dans les exploitations pour appuyer les producteurs dans la gestion de l'alerte (réaliser les analyses, chercher les « sources de la contamination »⁵²¹). Ils jouent alors un rôle de coordination avec les inspecteurs de la DDPP et les techniciens des affineurs. Ils aident également les producteurs en cas de « dérèglement » des critères d'hygiène (niveaux de staphylocoques et de coliformes). Ils se rendent aussi dans les exploitations fermières pour mettre à jour ou élaborer les plans de maîtrise sanitaire, élaborent et diffusent des outils de communication et de formation, avec parmi les plus notables un classeur des bonnes pratiques d'hygiène en production de Saint-Nectaire fermier, ainsi que des documents de sensibilisation sur des aspects plus précis (mise à l'herbe*, abreuvement des animaux). Un des techniciens est spécifiquement en charge de l'« accompagnement » des producteurs qui souhaitent commencer la transformation fromagère. Il réalise les formations à l'hygiène devenues obligatoires depuis 2019, aide à l'élaboration des plans de fromagerie et à accomplir les différentes démarches administratives. Plus globalement, il essaie d'« amener le maximum d'éléments de réflexion », de « prévenir les gens du risque, des difficultés qui vont se présenter à eux »⁵²².

Déjà présente dans les années 1990 lors de l'adoption de la directive européenne relative aux produits laitiers, la mutualisation de l'appui sanitaire témoigne du souci d'accompagner le plus grand nombre de producteurs vers la conformité réglementaire pour maintenir une activité économique et la production de Saint-Nectaire fermier au lait cru,. Elle se manifeste à travers les différents outils institutionnels tels que la caisse d'analyse de l'Union des Producteurs de Saint-Nectaire fermiers ou encore le Plan de maîtrise sanitaire. La caisse fonctionne comme une mutuelle : tous les producteurs y cotisent à niveau égal et bénéficient en retour d'une prise en charge de toutes les analyses, y compris en cas d'alertes. Seule une poignée de producteurs n'adhère pas au protocole analytique et ne cotise pas à la caisse d'analyse. Un salarié commente : « on peut pas leur reprocher, mais ils la jouent pas collectif »⁵²³. Ce souci de solidarité était également présent à la mise en place du protocole interne pour les affineurs avec lequel il s'agissait de faire « prendre conscience aux affineurs, qu'il fallait respecter des règles » et

⁵²¹ Entretien, mars 2022.

⁵²² Entretien, mars 2022

⁵²³ Entretien, mai 2019

d'éviter que des événements sanitaires soient vecteurs d'une guerre commerciale au détriment de la situation sanitaire globale de l'appellation.

La solidarité prévaut au cœur de l'appellation pour l'ensemble de ses membres, producteurs, transformateurs, et affineurs. Il s'agit d'abord de protéger l'image d'une production qui pour sa composante fermière, présente des volumes importants (près de 8000 tonnes) dans des circuits de commercialisation étendus. Les acteurs veulent éviter absolument qu'une alerte jette le discrédit sur la filière et fasse brutalement chuter les ventes, une crainte largement partagée dans le secteur de l'agroalimentaire et la nutrition animale depuis les premières crises liées à l'alimentation comme celle de l'encéphalopathie spongiforme bovine. C'est plus particulièrement le cas pour les alertes qui touchent les distributeurs avec un retrait-rappel, et qui sont les plus médiatisées : « En fait, qu'est-ce qui fait qu'on prend peur ou pas, c'est quand il y a un avis, une procédure de rappel dans la presse. Là on aime pas du tout »⁵²⁴. La solidarité passe par l'adhésion du plus grand nombre à des outils de surveillance et d'autodiscipline comme l'accord interne affineurs ou le protocole d'autocontrôle analytique qui « verrouille » pour « sécuriser »⁵²⁵. Mais le collectif vient aussi au secours des producteurs en difficulté pour gérer des alertes ou des demandes des services de contrôle. Patrice Chassard, producteur de Saint-Nectaire fermier et président de l'ISN à plusieurs reprises depuis 1996, commente :

C'est un peu déconnecté du sujet là, mais l'impression que j'ai, et c'est pas que dans ce domaine-là, c'est que la société est basée sur le droit individuel et l'individu. Tout est basé sur l'individu. Or il y a des gens, qui individuellement sont pas aptes à pouvoir se débrouiller. Donc c'est le groupe qui marche. Et ce sont les groupes qui fonctionnent. En sport c'est un groupe qui ... Et cette notion de collectif, de global, elle est pas intégrée. [...] Et...effectivement [...] ces personnes-là, si on les intègre pas, c'est des exclus après, donc on tombe sur d'autres problèmes sociétaux. Et enfin, de voir les choses morceaux par morceaux ça NE marche pas.

Pour ce représentant professionnel, la « notion de collectif » remet en cause la responsabilité juridique qui en matière de réglementation sanitaire comme dans d'autres domaines, serait trop attachée à l'individu. La solidarité au sein de l'appellation vient au secours des producteurs qui, sans cela, risquent d'arrêter leur activité d'élevage et de transformation. La « notion de collectif » vient ici défendre l'idéal d'une société inclusive qui nécessite le maintien d'un tissu

⁵²⁴ Entretien, mars 2022

⁵²⁵ Entretien, mars 2022

social et économique sur le territoire de montagne de l'appellation, menacé par les pressions externes qui pèsent sur la fabrication au lait cru.

1.2.3. De l'hygiène vers la maîtrise de l' « amont »

L'appui sanitaire de l'interprofession qui vise à maintenir la filière et ses membres évolue d'une approche qu'on pourrait qualifier d'hygiéniste vers une approche plus globale de la maîtrise sanitaire de la production fromagère au lait cru.

Pendant les alertes des années 2010, de nombreuses mesures ont d'abord visé à éviter la circulation des microorganismes indésirables, entre les caves d'affinage, de l'environnement au lait, ou d'un lot de fromages à un autre à l'intérieur d'un même atelier. Les inspecteurs des services de contrôle ont accéléré la rénovation des ateliers de transformation qui sont alors devenus « des petits ateliers agroalimentaires »⁵²⁶. Du côté de l'ISN, les techniciens ont mis en place des mesures d' « hygiène », un terme par lequel ils désignent surtout l' « hygiène de traite » (voir chapitre 3 §2 .2.2), dans une version particulièrement hygiéniste avec l'utilisation de produits désinfectants pour nettoyer les pis et la machine à traire. La directrice explique :

Directrice : Nous depuis trois ans, alors je touche du bois mais... on fait pas mal d'hygiène, parce que ça...ça c'est sûr qu'on fait de l'hygiène de traite. Mais alors c'est un peu...l'impact c'est qu'on détruit un peu la flore...enfin un peu beaucoup parfois. [...]

ML: Et l'hygiène de traite au moins c'est une garantie.

Directrice : On boucle tout avec ça. Mais c'est pas...c'est pas satisfaisant pour la flore... (petit rire). La flore endogène du lait, enfin la bonne flore du lait.

(entretien, mai 2019)

Elle souligne ainsi que l'hygiène de traite, si elle permet de faire une barrière à la transmission des microorganismes dans le lait, se révèle destructrice pour la flore microbienne. Cette manière de faire ne la satisfait pourtant pas complètement, et avec d'autres dirigeants de l'interprofession comme Patrice Chassard, elle souhaite promouvoir un raisonnement plus global de la flore microbienne. Elle explique :

C'est quand même dur d'avoir un atelier stérile à côté de la salle de traite des vaches, [...] on est quand même dans une ferme. Et des fois je trouve qu'on perd un peu le contexte de ferme.

⁵²⁶ Entretien, mars 2022

[...]. Donc des fois, ce que souhaite la DDPP n'est pas forcément compatible avec une bonne gestion des...des germes. Parce qu'à force de tout nettoyer, les bons germes ils partent à la trappe, et ils sont plus là pour border les mauvais germes. Et ça moi je trouve que c'est une vision, enfin cette vision sanitaire des choses...Je trouve que c'est dommage qu'on ait pas de gens qui raisonnent un peu mieux ce....Ce truc-là quoi.

(entretien, mars 2022)

La directrice, depuis à la retraite, invite à penser le rôle de barrière des « bons germes » vis-à-vis des « mauvais germes ». Elle appelle à un renouvellement de la vision de la sécurité sanitaire et remet en cause l'idéal hygiéniste inadapté à la réalité d'une ferme. Sa réflexion intervient après la fin du projet de recherche Amont Saint-Nectaire, dont l'origine remonte au début des années 2010 alors que l'interprofession cherche à élucider l'origine des alertes répétées dans certaines exploitations. Au sein d'un premier groupe de travail animé par le Pôle fromager, l'attention se porte vers l'« amont » autrement dit, vers les conditions de l'élevage. Les réflexions débouchent sur la construction du programme « Amont Saint-Nectaire » qui associe le Pôle fromager, l'ISN, les Chambres d'Agriculture du Cantal et du Puy-de-Dôme, et différentes unités de recherche de l'INRA⁵²⁷. Grâce à la base de données d'analyses constituée par l'ISN dans le cadre du protocole d'autocontrôle analytique, l'objectif est de comparer, en croisant des approches d'écologie microbienne, d'agronomie et de sociologie, deux groupes d'exploitations qui se distinguent par l'occurrence des alertes sanitaires (nulle dans l'un d'entre eux, bien plus fréquentes dans un autre). La directrice de l'ISN en commente les premiers résultats :

Là on est dans la phase des résultats, mais en fait ces résultats...qui sont des résultats expérimentaux, traduisent ce que l'on percevait, notamment que pour ne pas avoir de pathogènes, il faut un équilibre des ressources. Et les ressources c'est le nombre de vaches, le nombre d'hommes, le nombre d'hectares de fourrage, enfin c'est, c'est tout ça qui doit être parfaitement... et le nombre de places dans le bâtiment (elle a un petit rire). Parce que.... en fait on se rend compte que quand les gens ont des problèmes, c'est qu'il y a un déséquilibre quelque part. Et ça forcément, on est arrivés à cette situation un peu parce qu'il y a une époque où les affineurs manquaient de fromages, et poussaient les gars en disant, « vas-y mets quelques

⁵²⁷ Unité mixte recherche fromagère (UMRF), Unité Mixte de Recherche EPIdémiologie des maladies Animales et zoonotiques (EPIA), UMRHerbivores (UMRH), UMR Territoires, UMR Sciences pour l'action et le développement, Activités, Produits, Territoires (SADAPT), Herbipôle

vaches de plus, moi je t'achèterai des fromages ». Enfin, tout le monde a été bien, comment...complice dans...dans ce truc-là.

Les résultats du programme mettent en évidence un nécessaire équilibre entre les ressources (surface fourragère par vaches, charge de travail par unité de main d'œuvre) pour éviter la contamination par des microorganismes pathogènes. Mais plutôt qu'incriminer les producteurs, la directrice met en évidence la responsabilité des affineurs dans le déséquilibre. Les soucis sanitaires apparaissent ainsi comme une conséquence de la forte demande commerciale en fromages et des incitations des affineurs à produire plus que les capacités propres des exploitations.

Avant même de faire l'objet de publications scientifiques, les résultats sont immédiatement communiqués localement auprès des producteurs et des affineurs. Ils sont le support d'une évolution dans l'accompagnement des exploitations avec une nouvelle démarche, la Démarche lait cru responsable (DLCR). Elle s'inspire d'après la directrice de l'époque, du « Pass lait cru » mis en place dans différentes appellations de Savoie et Haute-Savoie. Pour « sécuriser la qualité sanitaire du Saint-Nectaire fermier »⁵²⁸, la démarche offre un diagnostic global de l'exploitation qui prenne en compte les pratiques d'élevage et l'organisation du travail. Elle mesure aussi les indicateurs de risques de contamination identifiés par le programme Amont Saint-Nectaire⁵²⁹. La DLCR, financée par des crédits de la Région dans le cadre du Pacte cantal lait cru, est d'abord testée en 2020 dans plusieurs exploitations du Cantal conjointement avec le diagnostic FlorAcQ. En 2021, elle devient obligatoire pour les nouveaux projets de transformation à la ferme. Une nouvelle technicienne est recrutée pour « renforcer l'équipe sur l'amont » avec un travail sur les prairies naturelles, une obligation du cahier des charges, et la réalisation des diagnostics DLCR. L'ancienne directrice espérait initier avec ce recrutement un travail collectif entre les techniciens en charge du suivi sanitaire et la nouvelle recrue pour « avoir une approche beaucoup plus amont dans le règlement d'un problème sanitaire »⁵³⁰.

Amont Saint-Nectaire et la démarche DLCR qui s'en inspire, ont ainsi amorcé un changement dans la manière de prévenir les contaminations bactériennes par l'ISN. Ces programmes ont contribué à dévier l'attention des mesures barrières que constituent l'hygiène à la traite et à la

⁵²⁸ Interprofession Saint-Nectaire, décembre 2020. *Mise en place de la Démarche Lait cru*. La lettre de l'interprofession Saint-Nectaire n°57. <https://www.aop-saintnectaire.com/wp-content/uploads/2021/01/57-lettre-aop-saint-nectaire-122020.pdf>

⁵³⁰ Entretien, mars 2022

transformation vers l'analyse des conditions d'élevage (avec une attention particulière à l'intensification de la production).

1.3. Une culture du contrôle centrée sur l'hygiène et les pathogènes

A l'intérieur de l'interprofession, une inflexion est amorcée par certains acteurs pour considérer la maîtrise sanitaire comme la résultante d'une gestion globale d'une exploitation en équilibre avec son environnement. Cependant, cette inflexion ne remet pas encore en cause une « culture du contrôle » qui se traduit par une valorisation d'une « hygiène » parfois poussée à l'hygiénisme et la surveillance rapprochée des microorganismes pathogènes.

Je montre ici comment cette culture du contrôle prend pour référence le modèle de l'atelier fromager fermier de Saint-Nectaire qui suit les standards renouvelés en matière d'hygiène en agroalimentaire (1.3.1). Elle est marquée par les défiances entre contrôlés et contrôleurs et les craintes envers les microorganismes pathogènes d'autre part (1.3.2). La transition amorcée dans l'interprofession vers une approche écosystémique des microorganismes ne bouleverse pas encore une surveillance focalisée sur le suivi analytique de ces pathogènes (1.3.3).

1.3.1. Des contrôles alignés sur les standards du Saint-Nectaire

La prépondérance des ateliers de Saint-Nectaire fermiers dans les contrôles des services vétérinaires menés dans la zone de l'appellation, en particulier dans le Puy-de-Dôme, ainsi que le travail mené conjointement entre les services de contrôle et l'ISN, contribuent à instituer les pratiques de suivi analytique de l'appellation et l'atelier de Saint-Nectaire fermier comme référence pour les inspecteurs.

Les inspecteurs ont tendance à recommander aux producteurs les valeurs préconisées par l'interprofession, même si l'atelier contrôlé se trouve en dehors de l'appellation. Un inspecteur se justifie :

Il vaut mieux suivre une règle qui a été définie par l'interprofession ou une chambre, et qui est ce qu'elle est, et de la suivre, entre guillemets, presque bêtement, que de plutôt, ne pas connaître le pourquoi du comment et ajuster soi-même son truc en fonction du coût financier que ça a, de l'impact que ça a sur la charge de travail et tout ça. Et ça, [...] c'est le Paquet Hygiène (il change de ton, un peu fataliste). Le Paquet Hygiène, il n'impose pas de fréquence de contrôle,

de trucs comme ça. C'est un peu light là-dessus, mais bon. [...] Tout le monde s'en plaint, tous les inspecteurs que je connais s'en plaignent, surtout sur des petites entreprises qui elles, sont déjà perdues, et on leur demande de faire une analyse des dangers, on leur demande de définir des plans d'autocontrôle, des machins, des trucs...

(entretien, mars 2020)

Pour l'inspecteur, en l'absence de valeurs précises recommandées dans la réglementation, il vaut mieux s'appuyer sur une « règle » qui fait référence, plutôt que de procéder à des ajustements au cas par cas. Se fonder sur les valeurs préconisées par une structure collective, en l'occurrence l'ISN, est une manière de simplifier le travail d'interprétation et d'adaptation de la réglementation aux différentes situations. Les valeurs produites par l'interprofession deviennent des références pour les inspecteurs, et dans la pratique, elles ont quasiment le statut de normes.

L'inspection des locaux de fabrication est au cœur des contrôles des exploitations de la zone d'appellation du Saint-Nectaire. Pour un inspecteur : « le but c'est surtout de voir l'hygiène générale des locaux et c'est pour ça aussi que le fait qu'on arrive après la fabrication n'est pas non plus gênant »⁵³¹. Habités aux contrôles des ateliers fromagers, les inspecteurs sont attentifs à certains indices de leur « hygiène » : présence de résidus de caillé, d'usure ou de rouille sur les machines et accessoires (tables de fabrication, mouleuses, presses, chariots...). Certains acteurs voient dans cette attention aux locaux la persistance d'une forme d'obligation de moyens qui caractérisait la réglementation jusqu'au début des années 2000. Une chargée de mission témoigne :

Nous on a une DDPP qui a tendance à dire “il faut changer votre carrelage” alors que normalement on est dans une obligation de résultats. Alors là aussi, on a un peu de mal là-dessus. Alors on leur dit bien aux producteurs, on leur dit “mais si tes résultats sont bons...” “Oui mais la DDPP veut que l'année prochaine mes taches de rouille elles disparaissent parce que ...”. Normalement, ça devrait pas être. Donc c'est ça qui est un peu dur à leur faire comprendre. Même pour nous, on est parfois à court d'argument parce que on reste sur cette obligation de résultats et pas forcément la mise en place de moyens.

(entretien, octobre 2019)

⁵³¹ Entretien, mars 2020

La conseillère explique la difficulté à aider les producteurs dans ce contexte. Pour elle comme pour de nombreux producteurs, avoir des « bons résultats » aux analyses microbiologiques participe à prouver la conformité réglementaire des producteurs, même si cela n'exclut pas de tenir correctement les locaux : elle fait prendre conscience aux producteurs de certains changements nécessaires. Mais elle relativise l'importance de certaines exigences qui lui paraissent avoir peu d'incidence sur les fromages (rouille, carreaux cassés...). De leur côté, les inspecteurs ne considèrent pas les résultats d'analyses comme suffisants pour juger de la maîtrise sanitaire dans l'atelier, et la réglementation n'a d'ailleurs pas complètement abandonné l'exigence de moyens (voir chapitre 4 §1.4.1). Cette divergence d'interprétation ne tient pas tant à une opposition entre obligation de résultats et obligation de moyens qu'aux éléments considérés pour satisfaire l'obligation de résultats.

Conséquence de la première vague de mise aux normes des années 1990, les inspecteurs se sont habitués à des ateliers aménagés avec des matériaux et équipements typiques de petits ateliers agroalimentaires : panneaux sandwich, carreaux ou résine au sol, étanchéité complète, ventilation... Se référant à la réglementation européenne, ils considèrent ainsi comme non-conforme la présence de bois ; à la différence de leurs homologues dans l'appellation voisine du Salers, qui admettent le caractère traditionnel de la fabrication dans la gerle (un récipient en bois). Un inspecteur explique :

Inspecteur : On avait eu la question pour les fabricants de Saint-Nectaire qui faisaient du beurre à la ferme. Et ils avaient tous des moules en bois. Et c'est vrai que quand on regarde, on trouve pas trop des moules en plastique. Donc le bois c'est toujours problématique en agroalimentaire et donc on avait posé la question "est-ce que ça gêne ou pas d'avoir ce matériau-là ?" Parce que la réglementation elle dit qu'on peut pas trop utiliser de bois, enfin qu'on peut pas utiliser de bois, hormis dans les fabrications traditionnelles. Donc la réponse de la personne-ressource disait que c'était toléré parce qu'on considérait que le beurre fait à la ferme c'était une fabrication traditionnelle, donc on pouvait le faire dans un moule en bois.

ML : Tandis que les gerles où il y a 50 ans ils faisaient le Saint-Nectaire c'est pas toléré ?

Inspecteur : Non, et c'est même pas la pratique d'ailleurs. Par contre en Salers oui, c'est obligatoire d'ailleurs, ces gerles en bois. Et ça fait partie du process de fabrication, il faut qu'il y ait une gerle qui soitensemencée, [avec des] ferments, d'une production sur l'autre ou alors c'est de façon artificielle. Après on autorise en Saint-Nectaire les caves naturelles. La flexibilité qu'on a en Saint-Nectaire ça va être ça. Avec des installations qui sont un peu limitées des fois (il rit doucement)

ML : qui sont élémentaires ? (il a un petit rire). Ah, dans la terre...

Inspecteur : *Oui, oui c'est ça des fois on a des caves qui sont creusées dans la terre. Si on gratte une paroi, ça part. Mais bon, ce sont des matériaux qui sont autorisés. Le tout après, c'est de maîtriser le risque. Donc ils peuvent abriter les fromages, enfin, différentes choses. Et on a des caves comme ça qui n'avaient pas de sas sanitaires non plus, les vieilles caves elles ouvraient directement sur la rue, donc on leur a fait mettre des sas, elles n'avaient pas toutes de lave-mains, ou même de l'eau, donc il faut mettre en place des solutions pour pallier à ça.*

ML : *Il y a un petit peu de flexibilité en Saint-Nectaire*

Inspecteur : *Ah oui, oui. Enfin là, c'est même pas de la flexibilité, c'est l'utilisation de matériau dérogatoire, c'est prévu.*

(entretien, décembre 2019)

A la différence des briques et des pierres des caves d'affinage, le bois ne rentre pas dans la catégorie des matériaux dérogatoires prévus dans la réglementation pour les productions traditionnelles. La lettre de 1944 du président du syndicat de label Saint-Nectaire témoigne pourtant d'une fabrication dans des « bastes » en bois, dont l'usage à la fin des années 1980 avait très probablement déjà disparu⁵³². Il n'y a visiblement pas eu de mobilisation des acteurs de la filière pour préserver l'usage du bois en fabrication. On peut supposer que les incitations à l'abandon du bois couplées au constat du confort de cuves métalliques également mécanisées, ont joué en faveur d'une désaffection qui montre l'adaptation des producteurs aux règles sanitaires plutôt que de celles-ci aux usages traditionnels.

⁵³² Une productrice de 50 ans se rappelle ainsi que jusqu'en 1989 « on utilisait la chèvre en bois encore, il y avait une table en fait, en bois, enfin, la table où on toile les fromages là, elle était en bois encore ». En revanche, la fabrication se faisait déjà dans des bastes en aluminium ou en inox. Entretien, mai 2019.



Chez le premier affineur (photos du haut), l'affinage est réalisé dans un tunnel sous-terrain creusé en 1894, qui communique par une porte en plastique sur un sas qui mène vers le rez-de-chaussée aménagé avec des revêtements lisses. Chez le second affineur (photos du bas), les murs sont en briques. Les affineurs convoquent la nécessité du microbisme ambiant pour conserver les moisissures au plafond, tout en filtrant l'air avec une gaine (en vert sur la photo), un élément plus représentatif de l'univers industriel.



Les fromages sont posés soit sur des claies en inox, soit sur des planches de bois, puis sur des « paillons » (grillages fins) en plastique ou en paille passée à l'étuve pour éliminer toute contamination microbienne.

Figure 35 : Caves d'affinage.

Photo : autrice

1.3.2. Une culture du sanitaire marquée par les craintes

Si ce n'est pas un tabou, il est difficile d'aborder le sujet des contrôles et des analyses avec les producteurs fermiers de Saint-Nectaire. L'évocation du « sanitaire » fait raisonner des émotions vives, des craintes ou de la colère, qui viennent éclairer les rapports de pouvoir avec les inspecteurs d'une part, et les rapports problématiques avec certains microorganismes redoutés d'autre part.

Selon les membres de l'ISN, les relations avec les services vétérinaires ont évolué au cours du temps, en fonction des personnalités de leurs interlocuteurs, qu'ils soient inspecteurs, chefs de service ou directeur de la DD(CS)PP⁵³³. La période des mises en demeure au milieu des années 2010 a laissé une certaine appréhension chez les producteurs et techniciens vis-à-vis des résultats du contrôle. Un inspecteur de la DDPP rapporte la réaction des techniciens de l'ISN après la communication des mises en demeure du premier trimestre 2020 :

Et là les dernières réunions, bon on avait oublié d'en envoyer aussi, mais bon, ils nous disent : "Vous avez pas oublié là, d'envoyer des mises en demeure ? On en reçoit plus". [Inspecteur] : "Donc là vous vous plaignez qu'on n'en met pas assez en gros?" [Technicien] : "Non non, c'est pas ça, on voulait bien savoir si ...".

(entretien, décembre 2019)

Les techniciens seraient ainsi étonnés de résultats de contrôle globalement positifs. En effet, les mises en demeure qui constituaient avant tout un moyen pour les inspecteurs d'obliger les producteurs à réaliser des investissements, ne sont plus nécessaires. Mais leur usage intensif et concentré dans le temps a laissé des traces

De ce fait, l'arrivée des inspecteurs sur une exploitation génère souvent des tensions, de l'anxiété à la colère, particulièrement vives dans les exploitations qui traversent des difficultés économiques ou personnelles. Pour éviter que ces situations ne se produisent, la conseillère de la Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme réalise des médiations avec les inspecteurs ainsi que des formations pour préparer les producteurs aux contrôles⁵³⁴. Elle explique :

Conseillère : Il m'arrive d'intervenir mais là c'est un peu plus, plutôt en termes de médiation, sur des projets où il y a eu des retraits d'agrément, c'est un rôle de médiateur entre les

⁵³³ Entretiens, mars et avril 2022

⁵³⁴ L'Union des Producteurs de Saint-Nectaire fermier mettrait également à la disposition de ses membres des producteurs et productrices médiateurs avec les inspecteurs.

agriculteurs et la DDPP. Où je les prépare [...], là je l'ai fait dernièrement sur un atelier fromagerie chèvre, on a refait une visite de l'atelier avec les propriétaires, avec les exploitants, et je leur ai fait voir un certain nombre de choses qu'ils n'avaient pas encore touchées du doigt sur l'organisation de leur atelier, sur les choses qu'il faut débarrasser, les choses qui vont être contrôlées au niveau de l'hygiène, le dessus des machines, le dessous des machines, donc je fais une petite visite avant, une visite de contrôle, pour qu'ils soient plus à l'aise le jour du contrôle, et je me mets dans la position d'un contrôleur DDPP.

ML : d'accord

Conseillère : Voilà, c'est-à-dire qu'on fait un peu un jeu de rôle, en disant "vous voyez bien là ça va pas", voir un peu comment ils réagissent et voir quelle réponse ils doivent apporter aussi parce c'est ce qu'attend la DDPP. Dire "c'est vrai, de ce côté-là, on a l'intention de faire telle chose, on a l'intention d'améliorer notre sas d'entrée parce qu'on veut l'aménager différemment, on l'a pas fait là mais c'est quelque chose qui est prévu, parce qu'on a pas les finances pour le faire, mais on envisage de...". C'est un peu les préparer à être plus à l'aise lors d'un contrôle. Et des fois aussi, un peu un rôle de médiation parce qu'il y a un peu de... de crispation du côté des producteurs en disant : "oui, on nous en veut, on a été dénoncés", pour démystifier ça et dire "C'est pas grave, il vaut mieux avoir un contrôle et se mettre d'aplomb vis-à-vis de la DDPP et trouver ses arguments à soi qui sont différents d'une exploitation à une autre".

(entretien, octobre 2019)

Par ces exercices de mise en situation, la conseillère aide les producteurs à identifier par eux-mêmes les éléments problématiques pour la DDPP et à exprimer leur volonté et les solutions envisagés pour se mettre en conformité. Elle leur donne des arguments pour se sentir pleinement acteurs dans la relation avec l'inspecteur : il s'agit d'adopter le juste langage et les attitudes nécessaires pour rassurer les inspecteurs et vaincre leur propre inquiétude. La conseillère apprend aux producteurs à mettre en valeur des actions qui seront évaluées par les inspecteurs comme des indices de leur maîtrise des risques, qu'il s'agisse de pratiques de traçabilité ou de gestes techniques. Elle incite à considérer le contrôle comme l'occasion de s'assurer d'être en règle, plutôt que comme une épreuve malvenue. En somme, il s'agit de changer le statut du contrôle, d'une évaluation surplombante à une vérification de situation vis-à-vis de la réglementation dans laquelle les producteurs sont également acteurs.

La relative défiance vis-à-vis des services de sécurité sanitaire est moins sensible dans le département voisin, où les contrôles n'inspirent pas la même appréhension aux producteurs de Saint-Nectaire fermier. Plusieurs éléments peuvent être convoqués pour expliquer ces relations plus apaisées. D'abord, les mises en demeure et les fermetures administratives semblent y être

moins fréquentes⁵³⁵. Par ailleurs, l'orientation donnée par la chef de service en poste depuis 2012 qui privilégie la formation des producteurs pour leur transmettre des informations réglementaires, a sans doute normalisé les principes et méthodes du contrôle. Peu après son arrivée, elle a organisé à deux reprises une journée de conférences pour les producteurs fermiers en lait cru, qu'ils soient en AOP ou hors AOP, en partenariat avec d'autres intervenants, vétérinaires, laboratoire d'analyse, groupements de défense sanitaire : son objectif était d'« expliquer la réglementation », « ce qu'on attendait d'eux », l'« intérêt du PMS » et « le rôle de la DSV quand on vient faire un contrôle ». Faute d'un grand nombre de participants et face au constat que seuls les « bons » producteurs venaient, elle n'a pas reconduit l'initiative. Mais sa volonté d'instaurer une collaboration et de la pédagogie est toujours présente comme en témoigne sa participation ainsi que celle de deux inspecteurs du service à une journée sur le lait cru organisée le 20 février 2020 par le CFPPA d'Aurillac, spécialiste des formations pour les producteurs fromagers fermiers. Tenue moins d'un an après l'affaire des recommandations pour les enfants de moins de 5 ans (voir chapitre 2 §2.1), la journée oppose dans son programme le point de vue des acteurs des filières de fromages au lait cru à celui des pouvoirs publics⁵³⁶. Avec référent national de la DGAL sur les produits laitiers, la chef de service est invitée à présenter l'action des services de contrôle. Après une brève évocation de « problèmes sanitaires » entre 2013 et 2015, elle conclut : « Bien qu'on soit un service régalién, on relève les points négatifs et aussi les points positifs, [...] on est là pour faire progresser les exploitants mais aussi les filières ». Elle est également présente, avec le référent et deux inspecteurs, pour répondre aux questions des producteurs pendant les différents ateliers : deux d'entre eux évoquent pourtant des thèmes clivants, sur les *Escherichia coli* productrices de shiga toxines pour l'un, sur le plan d'autocontrôle et la gestion de crise sanitaire pour l'autre. A la pause déjeuner, les agents du service me confient qu'ils ont rarement l'occasion de rencontrer les producteurs et les techniciens des filières en dehors des contrôles ou des échanges administratifs, et encore moins au moment du repas, où ils se retrouvent côte-à-côte autour d'une table. Si ce rapprochement est éphémère, il a une portée symbolique. La présence des agents de la DDCSPP à cet

⁵³⁵ Je n'ai pas pu récolter des chiffres comparant les deux départements, mais des entretiens avec des membres des deux services vont dans ce sens.

⁵³⁶ Le programme oppose ainsi « d'un côté, les pouvoirs publics qui déconseillent fortement de faire consommer aux jeunes enfants et aux personnes vulnérables du lait cru et des fromages au lait cru, voire l'interdire pour les enfants de moins de 5 ans et de l'autre, les filières aux laits crus et les consommateurs qui considèrent les fromages au lait cru comme des gages de qualité et de spécificité ». Mais les organisateurs, en particulier Jean-François Combes, soutiennent l'intérêt pour les producteurs de maîtriser la réglementation sanitaire, et en particulier le Plan de maîtrise sanitaire.

Programme. *Journée technique « Le lait cru dans tous ses états ! »* CFPPA, Lycée G. Pompidou ENILV, le 20 février 2020.

événement témoigne d'une volonté d'établir des relations avec les producteurs en dehors du contrôle, dans le cadre de l'ENIL où le risque de s'exposer aux critiques est limité par la volonté conciliatrice des formateurs du CFPPA.

Les relations des producteurs avec les services de contrôle de la sécurité sanitaire de l'alimentation révèlent donc différentes cultures du contrôle et de la régulation sanitaire qui se croisent ou s'affrontent : le régime de la menace avec l'usage de la sanction pour obtenir des changements structurels à court-terme, ou celui de la pédagogie incitatrice, avec un moindre usage des sanctions et le recours à la diffusion systématique de l'information et des connaissances autour de la réglementation.

Depuis la fermeture de la fromagerie du Grand Murol en 2013, aucun acteur ne souhaite de nouveau faire les gros titres. Le haut niveau de surveillance analytique des fromages en blanc et de coordination entre les acteurs prémunit la filière des conséquences économiques d'une alerte médiatisée : cette stratégie permet de bloquer rapidement les fromages « positifs » aux analyses chez les affineurs donc bien avant qu'ils n'atteignent les consommateurs.

Mais la contrepartie d'une surveillance rapprochée, c'est la multiplication des alertes qui entraînent l'arrêt de la fabrication et un lourd protocole d'analyses. Entre 2017 et 2019, on compte ainsi environ 90 alertes par an **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** En 2018, l'ISN recense 94 alertes chez 18 producteurs, en majorité liées à la présence de *Listeria monocytogenes*⁵³⁷. L'occurrence des alertes est marquée par une distribution inégale entre les producteurs⁵³⁸. Si certaines exploitations sont plus touchées que d'autres, ce n'est pas rare dans la carrière d'une exploitation d'avoir vécu ce genre d'épisode : c'est le cas des cinq exploitations rencontrées pendant mon enquête. Dans les récits des producteurs et productrices transparait d'abord l'anxiété, suivie (pour l'une d'entre elle) de tristesse quand après six mois d'alerte, les producteurs ne sont pas loin d'envisager l'arrêt de la transformation fromagère. Dix ans plus tard, une nouvelle alerte crée des tensions avec l'affineur, les producteurs doutant cette fois que la contamination a bien eu lieu dans la ferme⁵³⁹. Fin 2019, j'accompagne un technicien d'affineur chez différents producteurs. Nous nous retrouvons dans une ferme en arrêt de fabrication depuis quinze jours après la découverte de salmonelles dans un lot de fromages. Le

⁵³⁷ D'après un technicien, le nombre d'alertes est de nouveau en hausse en 2021, avec 147 alertes, et des accidents listéria sur des fromages en blanc chez 21 producteurs. Cette recrudescence est peut-être à mettre en lien avec une nouvelle prolifération de rats taupiers comme celle de 2015. Entretien téléphonique, avril 2022

⁵³⁸ C'est un des constats de départ du programme Amont Saint-Nectaire qui distinguait les producteurs chez lesquels les alertes étaient récurrentes, d'autres qui n'en subissaient jamais.

⁵³⁹ Journal de terrain, 1^{er} août 2019

technicien me laisse alors en compagnie de la productrice pour réaliser des prélèvements supplémentaires dans l'environnement et voir la « pression de contamination ». Seule avec la productrice, je l'interroge avec précaution sur son apprentissage de la fabrication fromagère et sur la bactériologie. Elle me fait progressivement part du sentiment qu'en étant en fabrication au lait cru, elle est « sous surveillance » et m'explique que même avant l'alerte, elle attendait avec anxiété les résultats d'analyse de routine. Son inquiétude s'est accrue avec l'alerte : la reprise de la fabrication ne sera possible qu'après des résultats « négatifs », et dans l'intervalle, le revenu lié à la vente du fromage disparaît, jusqu'à la visite de l'expert de l'assurance qui prendra en charge la perte financière⁵⁴⁰.

La crainte de l'accident sanitaire est mêlée à celle de l'accident économique : effondrement des ventes pour un affineur, baisse de revenus chez les producteurs conduisant potentiellement à l'arrêt de l'activité. La volonté de sortir des alertes sanitaires et la crainte de voir ces épisodes se reproduire, sont à l'origine d'un rapport anxigène aux microorganismes du lait et de l'adoption quasi généralisée de pratiques de nettoyage et de désinfection drastiques (voir chapitre 3 §3.2.3). Les récits d'alertes montrent comment ces pratiques se forment en interaction avec les intervenants extérieurs (techniciens d'affineurs ou de l'ISN), et aboutissent à une normalisation des produits désinfectants pour la traite qui constituent la réponse à la crainte suscitée par les pathogènes : *Listeria monocytogenes*, salmonelles, staphylocoques, et plus récemment les STEC.

1.3.3. Un suivi des services de contrôle « pathogène-centré »

La crainte de certaines bactéries et l'adoption de mesures d'hygiène pour s'en prémunir font écho à la focalisation des services de contrôle sur les infections alimentaires. Les inspecteurs sont en effet d'abord équipés et orientés, via leur formation et les outils à leur disposition, pour évaluer le respect de pratiques d'hygiène plutôt que la pertinence de pratiques technologiques (voir chapitre 2 §4.1 et chapitre 4 §1.4).

En matière de microbiologie, ils connaissent surtout les microorganismes susceptibles de générer des intoxications alimentaires. Les inspecteurs font ainsi un travail de veille via quelques plateformes et sites internet : pages du site du ministère de l'agriculture (Alimagri), fiches de danger microbiologique publiées par le comité d'experts spécialisés BIORISK de l'ANSES. Les « infos germes » du site du ministère sont des pages à destination du grand

⁵⁴⁰ Entretien, décembre 2019

public. Intitulées chacune du nom d'un microorganisme, *Bacillus cereus*, Staphylocoques dorés, *Clostridium perfringens*, Salmonelles, Listeria, *E.coli*, elles présentent les infections alimentaires que peut provoquer l'ingestion d'un aliment contaminé (symptômes, risque de contamination en fonction des personnes), des préconisations de consommation et les contrôles réalisés⁵⁴¹. Les fiches de l'ANSES présentent une description bien plus détaillée du microorganisme, de ses différentes espèces ou sous-espèces, de la maladie, du rôle des aliments, assortie de références bibliographiques.

Ces fiches révèlent une « culture microbiologique » au sein des services de contrôle de la sécurité sanitaire de l'alimentation centrée sur les germes pathogènes, les maladies qu'ils provoquent et leurs voies de transmission. La connaissance du monde microbien des inspecteurs vétérinaires est, en quelque sorte, « pathogène-centrée ». Dans la zone Saint-Nectaire comme au niveau national, ce savoir semble encore peu ouvert aux approches d'écologie microbienne promues par certains microbiologistes et acteurs des filières. Il semblerait demeurer deux obstacles à l'appropriation par les inspecteurs de la zone Saint-Nectaire d'une approche de la sécurité sanitaire renouvelée par l'écologie microbienne : c'est d'une part, une communication limitée entre les unités de recherche locales et les services de contrôle, et des résultats de recherches qui restent soumis au filtre opéré par la DGAL. D'autre part, c'est le peu de crédibilité et d'opérationnalité d'une approche alternative : comment évaluer une « bonne flore » quand elle est invisible, alors que la salissure est bien visible ? Pris dans le cadre contraint et extrêmement formalisé des guides d'inspection, les inspecteurs peuvent difficilement remettre en cause des pratiques d'inspection structurées par l'attention à la salissure et aux résultats d'analyse.

Les recherches en écologie microbienne ont pourtant bénéficié d'une certaine reconnaissance des services de contrôle dans l'appellation voisine du Salers, où ils ont mis en évidence le rôle des écosystèmes microbiens qui se développent sur les parois de la gerle en bois dans la maîtrise des risques de contamination (voir introduction §1.5) : ils ont ainsi amené les autorités à considérer le rôle des écosystèmes microbiens dans la protection contre *Listeria monocytogenes*. Quinze ans plus tard, c'est cette fois à l'échelle nationale que les acteurs des filières du Massif Central, et en particulier de l'AOP Saint-Nectaire, font valoir l'intérêt d'une approche alternative des risques sanitaires liés aux microorganismes des fromages au lait cru. A l'occasion du colloque sur les bénéfices et risque des fromages au lait cru à l'initiative du

⁵⁴¹ Voir par exemple : <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-les-salmonelles>

CNAOL et du RMT Fromages de terroir organisé à Paris en janvier 2020 sous le patronage du Ministère de l'agriculture (voir chapitre 2 §2.2), deux chercheurs des unités auvergnates de l'INRAE, réalisent ainsi une présentation des résultats du programme Amont Saint-Nectaire. Leur conclusion remet en cause la désinfection systématique : les pathogènes sont présents malgré une « hygiène de traite intensive » et leur présence est le « reflet d'une cohérence globale du système d'exploitation, avec une insuffisance de main-d'œuvre ou un souci de cohérence du système fourrager par rapport aux besoins du troupeau ». Après la défense du bois, il s'agit cette fois-ci de modérer l'attention à l'hygiène au regard d'autres pratiques d'élevage et de facteurs structurels des exploitations. Si la journée se déroule à Paris, sa portée est inter-régionale, et plusieurs agents des services de sécurité sanitaire assistent à celles organisées dans le Puy-de-Dôme et le Cantal.

Ces tentatives pour promouvoir une approche renouvelée du risque sanitaire, intègrent l'écologie microbienne dans une approche écologique de l'exploitation qui considère ses flux et ses ressources. En d'autres termes, il ne s'agit plus d'ériger des barrières pour préserver les laits et les fromages d'une menace environnante, mais de mieux caractériser les risques de développement de bactéries pathogènes au regard de ce qui est autour : des bactéries, des animaux, des prairies, des humains. Mais, alors même que deux des programmes de recherche qui marquent des jalons en ce sens, FlorAcQ et Amont Saint-Nectaire, avaient pour terrain partiel ou exclusif les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme, leurs résultats percolent assez peu dans les services de sécurité sanitaire locaux.

La faute n'est pas tant celle des inspecteurs qui pressentent l'existence d'équilibres microbiens et le danger du sur-nettoyage. Une inspectrice partage son dilemme :

Comment faire pour trouver le bon équilibre sur le nettoyage, entre le moment où tout va bien, tu n'as pas de problèmes, et le moment où un pathogène est là, et il faut bien... c'est compliqué. On en parlait l'autre jour avec M., et il me disait... Parce que je vois pas comment faire autrement que faire de l'hygiène de traite. Parce que de toute façon on est de plus en plus dans des stabulations avec des logettes, il y a plus d'ambiance, il y a de moins en moins d'ambiance dans le bâtiment, donc forcément...

(entretien, mars 2020)

Elle acte ainsi un appauvrissement des élevages en flore microbienne, une situation qui offre un terrain privilégié aux pathogènes. L'hygiène de traite apparaît alors à la fois comme la cause

et la solution de la vulnérabilité des fromages au développement de microorganismes potentiellement pathogènes.

Dans la filière Saint-Nectaire, la focalisation des craintes sur des risques d'intoxications alimentaires dans les années 1990 a amorcé une mise sous surveillance progressive d'un ensemble d'actants, microorganismes, lait, fromages et ateliers de transformation. Elle est bâtie sur deux piliers : c'est d'une part un haut niveau de surveillance analytique des microorganismes pathogènes (*Listeria monocytogenes* dans les années 1990, salmonelles au début des années 2000, *Escherichia coli* productrices de shigatoxines à la fin des années 2010) ; et d'autre part l'incitation à des pratiques d'hygiène, par une rénovation des locaux orientée par les standards d'ateliers agroindustriels et par l'intensification de la désinfection de la traite à la transformation.

Cette surveillance s'est co-construite dans un partenariat entre le syndicat de l'appellation et les autorités de contrôles, nationales et locales, qui a évolué au cours du temps. Elle témoigne du statut intermédiaire d'une interprofession qui cherche à préserver l'activité de transformation de fromages au lait cru de ses membres. Pour cela, elle traduit en pratiques la réglementation auprès des producteurs et devient un appui indispensable pour les services de contrôle défaits de leur mission de conseil. Au sein de l'interprofession, se dessine une inflexion de la conception de la maîtrise des risques qui valorise le rôle des pratiques d'élevage et l'écologie microbienne, mais demeure étrangère aux services de contrôle. En effet, l'attention à la « propreté » des locaux de transformation est historiquement le cœur du métier des inspecteurs alors que l'attention aux conditions d'élevage en amont ne relève que depuis peu de leur mission (voir chapitre 4 §1.4) ; et l'absence dans le cadre d'inspection national d'indicateurs mesurables et contrôlables qui viendraient outiller une approche écosystémique du risque sanitaire est aussi un frein à cette transition.

L'attention à l'amont de la transformation fromagère est en revanche présente dans un autre territoire, l'Ariège. C'est dans ce département, terre d'accueil de nombreuses installations agricoles et initiatives en marge des voies officielles ou conventionnelles qu'une autre traduction de la réglementation sanitaire européenne s'est construite depuis la fin des années 1990.

2. S'adapter aux producteurs fermiers : la « flexibilité » de la réglementation dans un territoire d'alternatives agricoles et alimentaires

L'Ariège offre une autre traduction de la régulation du « sanitaire » dans la production de fromages au lait cru. C'est d'abord un territoire où les normes et plus généralement les formes de contrôle de l'Etat sont questionnées par des acteurs venus expérimenter d'autres formes d'organisation du travail et de systèmes agricoles en rupture avec la modernisation agricole entamée après-guerre (voir chapitre 1 §2.2). Si l'on essaie d'adopter le point de vue des autorités de contrôle nationales, le risque associé à la production fromagère fermière du territoire est modéré avec des producteurs peu nombreux et des volumes de production modestes, des circuits de commercialisation locaux et donc un nombre de consommateurs exposés limité. De surcroît, les fromages fabriqués sont estimés moins « à risque » que le Saint-Nectaire.

C'est cependant dans ce territoire où les fermes fromagères n'ont pas pris le chemin de l'ouverture progressive au marché mais celui d'une relocalisation des systèmes alimentaires que peut s'observer une autre manière de penser à la fois la qualité sanitaire des fromages et la « maîtrise » de leur production. Celle-ci s'inscrit dans une dynamique de relocalisation de producteurs fermiers au sein de systèmes alimentaires locaux (2.1). L'Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées (AFFAP) qui offre la possibilité à ces « néo-fromagers » de se former aux techniques de transformation fromagère, leur fournit aussi un appui pour les assurer de leur conformité aux attentes réglementaires, les « sécuriser » face au risque économique d'une alerte sanitaire, et s'institue ce faisant comme facilitatrice des relations entre contrôleurs et contrôlés (2.2). Ce sont dans les interactions entre les services de contrôle, fromagers fermiers et l'AFFAP que naît une culture du contrôle où les analyses viennent vérifier plutôt que prouver la « maîtrise » de producteurs et s'illustre par une « flexibilité » dans la traduction de la réglementation (2.3).

2.1. Créer des alternatives pour relocaliser les systèmes alimentaires

Pour comprendre la traduction spécifique de la régulation de la sécurité sanitaire en Ariège, il convient d'abord de recontextualiser la production fromagère dans le territoire. Le territoire attire encore les installations de néo-paysans qui mettent en place des systèmes productifs en

recherche d'un équilibre avec les ressources de leur environnement (2.1.1) et réalisent un apprentissage de l'élevage et la transformation fromagère par l'expérience (2.1.2). Ils font le choix d'une commercialisation sur des circuits locaux : inspirés par les valeurs et les pratiques de l'agriculture biologique et paysanne, critiques de l'industrialisation de l'alimentation, les fromagers fermiers défendent ainsi une conception de l'alimentation de qualité plus globale que la qualité sanitaire (2.1.3). La production fromagère fermière se présente ainsi comme une alternative au modèle de la transformation fromagère artisanale et industrielle confrontée à l'érosion de la production laitière sur le territoire qui la met au défi d'assurer le suivi de la qualité du lait et des fromages (2.1.4).

2.1.1. Une dynamique maintenue d'installations de petites fermes fromagères

En 2019, 65 producteurs fromagers fermiers ont déclaré leur activité auprès de la DDCSPP de l'Ariège. Une autre partie des activités de transformation fromagère se situe dans un registre plus informel : destinée à l'autoconsommation, au troc, elle échappe au recensement et aux contrôles des services sanitaires et sortent du cadre de l'étude⁵⁴².

D'après plusieurs acteurs du conseil ou du contrôle, les projets d'installation en transformation fromagère se maintiennent à un niveau élevé, en particulier au regard du temps d'accompagnement ou de suivi de dossier qu'ils représentent. Lors de ma seconde visite dans le service de sécurité sanitaire du département, une inspectrice me montre le volume de dossiers que constitue la dizaine de projets en cours, une pile conséquente qu'elle extrait de l'étagère réservée aux ateliers de fabrication de la filière laitière. En 2018, l'AFFAP a accompagné dans le département six projets de création de fromagerie fermière (un en brebis, trois en chèvre, deux en vache)⁵⁴³. La technicienne de l'association estime qu'environ 70% des projets de création aboutissent au terme d'une durée variable, en moyenne de deux ans⁵⁴⁴. Les productions fromagères fermières ovines et caprines se seraient multipliées depuis la publication il y a une dizaine d'années d'un guide sur l'installation en ovin-caprin réalisé par l'AFFAP en collaboration avec l'ADEAR⁵⁴⁵. Un acteur institutionnel local insiste sur une évolution du profil

⁵⁴² J'ai ainsi croisé lors de ma première venue dans le département, à l'occasion d'un événement associatif, des jeunes, nouveaux-venus dans le département, qui souhaitaient commencer la transformation du lait de quelques chèvres.

⁵⁴³ Assemblée générale de l'Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées. Mardi 20 novembre 2018 à Foix

⁵⁴⁴ Entretien, juin 2019

⁵⁴⁵ Le guide recensait au début des années 2000 une quinzaine d'exploitations ovines ou caprines en transformation fermière, en majorité caprines : aujourd'hui, en se limitant à celles des adhérents de l'AFFAP, elles sont au nombre de 21 (11 en chèvre et 10 en brebis). Association des fromagers fermiers et artisans des Pyrénées. s. d.

des installés, à la fois « alternatifs » par des faibles volumes de production mais aussi « très très carrés ». Son discours rompt avec l'image de néo-ruraux marginaux qui colle aux producteurs fromagers fermiers, et met au contraire en avant comment les derniers installés concilient une forme de professionnalisme à des modèles « vertueux » sur le plan écologique⁵⁴⁶.

Par contraste avec la grande majorité des exploitations visitées en Auvergne, les structures des producteurs fromagers fermiers d'Ariège sont en effet des « petites » productions, au regard de la taille des troupeaux et de la production de lait et de fromages. Dans leur majorité, les producteurs fermiers ne cherchent ni à produire le plus de volume de lait possible ni à intensifier leur élevage. A l'exception d'une exploitation d'anciens livreurs (avec plus de 40 vaches laitières et 200 000 litres de lait transformés), le plus gros troupeau que j'ai observé comptait une vingtaine de vaches à la traite⁵⁴⁷. Du fait de ces petits volumes, la transformation reste à petite échelle : contrairement aux exploitations de Saint-Nectaire ou de Salers où le lait rejoint la cuve de fabrication ou la gerle par des tuyaux, il n'est pas rare de voir les producteurs verser le lait dans des bidons pour le transporter eux-mêmes jusqu'à l'atelier de fabrication. La mécanisation de la fabrication est assez hétérogène, et si certains producteurs ont aménagé les cuves pour soulager la pénibilité de certaines opérations comme le moulage des fromages, la plupart continuent à travailler à la main, en particulier, pour découper le caillé en grains (lors du décaillage) puis le brasser. Certains producteurs associés dans des Groupements agricoles d'exploitation en commun (GAEC) ont adopté une organisation du travail qui leur donne accès à du temps libre et des congés : plutôt qu'un objectif d'optimisation technique, il s'agit de maintenir un élevage et une agriculture peu intensifs pour les ressources fourragères, les animaux et les humains.

Pour la majorité d'entre eux, les pratiques des producteurs fermiers sont proches des principes de l'agriculture biologique⁵⁴⁸, en progression constante dans le département depuis 2010

S'installer en ovin ou caprin lait en pays d'Ariège. [en ligne] (consulté le 28 mai 2022). <https://www.yumpu.com/fr/document/view/35850364/en-ovin-ou-caprin-lait-fadear/2>

⁵⁴⁶ Entretien, juin 2019

⁵⁴⁷ D'après les données communiquées par les services sanitaires sur la base des déclarations des producteurs, les ateliers agréés avec un troupeau de chèvres transforment entre 20 000 et 40 000 litres et ceux avec un troupeau de vaches entre 45 000 et 85 000 litres de lait par an, ce qui correspond environ à un troupeau de 20 vaches (45 000 litres de lait par an représentent, en prenant en compte les périodes de tarissement des vaches, environ 200L de lait par jour, soit 10 litres de lait par vache par jour). Mais ce sont là les plus grosses fermes. Une productrice de fromages de chèvre explique recueillir entre un demi-litre et 700 millilitres de lait par chèvre. Dans un autre élevage, la moyenne de production est de 3 300 litres par vache laitière, loin de l'objectif de 10 000 litres de lait, souvent associé à une alimentation à base d'ensilage et de concentrés*, recherché ailleurs par les éleveurs et promoteurs de la race Prim'Holstein.

⁵⁴⁸ L'ensemble des producteurs rencontrés pendant l'enquête (18), à l'exception de deux anciens livreurs de lait, sont certifiés en agriculture biologique

jusqu'à concerner plus d'une exploitation sur quatre (28%) et plus du quart des surfaces agricoles (27%). En 2020, le département compte 27 exploitations de vaches laitières en agriculture biologique, 13 exploitations en brebis laitières, et 32 exploitations caprines. L'agriculture biologique est ainsi plus représentée dans l'élevage laitier du département qu'à l'échelle nationale⁵⁴⁹.

2.1.2. Des nouveaux venus familiers avec la transformation fromagère

Si d'après une conseillère, « très peu de gens qui s'installent dans ce secteur d'activité [...] arrivent avec un bagage, [...] ont fait une école d'industrie laitière »⁵⁵⁰, les producteurs que j'ai rencontrés avaient tout de même une familiarité avec la transformation fromagère qui les distingue de leurs prédécesseurs des années 1980. Ils ont pour cela emprunté différents chemins d'apprentissage. Certains ont d'abord suivi des formations à l'élevage caprin et à la transformation fromagère, d'autres ont acquis les techniques d'élevage et de fabrication pendant des expériences en élevage et en transformation, parfois complétées plus tard par des formations ponctuelles.

C'est le cas de Fabio, un éleveur arrivé dans le département au milieu des années 1990. Pendant sa formation dans une université européenne réputée en agronomie, il n'avait de cesse de fréquenter la bibliothèque où il consultait des livres de technologie fromagère, de chimie, de microbiologie... Il a exercé dans le secteur tertiaire avant de travailler chez plusieurs artisans fromagers. C'est suite à la sollicitation d'un ami déjà implanté en Ariège qu'il s'est installé dans le département où il a trouvé un foncier à des prix accessibles⁵⁵¹. Fabio possédait ainsi à son arrivée un assemblage de connaissances théoriques et d'expériences pratiques. Il a ainsi expérimenté diverses pratiques qui réalisent une synthèse entre les savoir-faire acquis dans ses précédentes expériences et les normes pratiques plus spécifiques à la fabrication d'un fromage typique des Pyrénées.

Romain, installé plus récemment, a suivi une trajectoire analogue. Originaire d'une grande métropole, il a grandi en cité, obtenu un bac en Sciences et technologies du produit agroalimentaire en lycée agricole puis un BTS dans une Ecole d'industrie laitière. Il a ensuite

⁵⁴⁹ Il représente ainsi 11,7% du cheptel de vaches laitières, contre 7,57 au niveau national ; 100% du cheptel départemental de brebis laitières, contre 12,8% au niveau national et 31% du cheptel de chèvres contre 10,3% au niveau national. Interbio Occitanie. 2021. *La Bio en Ariège (09)* [en ligne] (consulté le 28/05/2022). <https://www.interbio-occitanie.com/content/uploads/2021/11/chiffres-cles-ariège-2021-2020.pdf>.

⁵⁵⁰ Entretien, juin 2019

⁵⁵¹ Entretien, juin 2020

travaillé pendant une année dans des entreprises de transformation fromagère mais abandonné son dernier emploi dans un secteur qu'il estimait trop industriel et corporatiste. Il a alors suivi un BPREA* et fait un stage chez des producteurs fromagers fermiers du Massif central, avant de créer avec sa compagne leur propre activité d'élevage et de transformation. Romain, passionné de la fabrication fromagère, cherche en permanence à modifier son fromage pour qu'il s'approche des tommes du Pays basque qu'il apprécie particulièrement. Ses propos comme ses pratiques témoignent de son imprégnation par une formation technique : pendant la fabrication, il nomme différents types de microorganismes comme les « thermophiles » impliqués dans la fabrication fromagère, et pour se prémunir d'une bactérie indésirable telle que le « fluo », à l'origine de goût amer (voir chapitre 3 §3.1.2), il évite d'utiliser des moules encore humides, une précaution qu'on retrouve chez un autre producteur également formé dans une école d'industrie laitière.

Tous les parcours ne sont pas empreints par une formation technicienne, en particulier ceux des éleveurs et éleveuses installés dans les structures les plus petites et les plus éloignées du modèle de production dominant. C'est le cas d'Elona ou encore de Lucas, qui après des études supérieures artistiques ou scientifiques, ont voyagé dans différents pays d'Europe où ils ont découvert des systèmes d'élevages extensifs et partagé des modes de vie communautaires. Elona témoigne de son attrait pour les espaces abandonnés et délaissés, et une forme de « fascination du sauvage ». L'un comme l'autre ont ainsi commencé à transformer directement sur des fermes et ont poursuivi leur apprentissage à leur retour en France auprès de producteurs fromagers fermier des Pyrénées. A la différence de Lucas, Elona a également suivi des formations courtes avec l'AFFAP sur l'hygiène ou d'autres technologies fromagères. Qu'elle s'accompagne ou pas de connaissances techniques sur la microbiologie du lait et des techniques de fabrication, l'apprentissage de la transformation fromagère passe d'abord par l'expérience.

2.1.3. Un engagement politique : produire et vendre localement

Les producteurs fromagers fermiers rencontrés pendant l'enquête, dans leur grande majorité d'origine extérieure au département et au monde agricole, ont bâti des organisations productives en rupture avec le modèle d'exploitation intensif répandu ailleurs. Arnauld Chandivert avait déjà souligné dans sa thèse que la revendication de systèmes d'exploitation alternatifs en opposition au productivisme et l'investissement nouveau de la figure du paysan « restent largement le fait de personnes extérieures aux « mondes autochtones » de l'élevage » (Chandivert, 2010, p. 301).

Entre les producteurs des années 1970 et 1980 (voir chapitre 1 §2.2.1) et ceux installés entre 1990 et 2010, les motivations et les parcours évoluent. C'est « une génération qui a choisi, au lendemain des luttes contre le CPE, de se maintenir à distance des centres du pouvoir, [...] une génération de backpackers ou de paysans-vagabonds ayant parcouru le monde ou plus récemment, de militants passés par Notre-Dame-des-Landes » (Berthomière et al., 2020, p. 270). On trouve chez ces « néo-paysans » un certain « désenchantement de la ville », une volonté de retour à des pratiques de production qualifiées de « traditionnelles », métissées à une conception du travail et des pratiques de gestion économique différentes (Garcia-Parpet, 2017, p. 402). Dans le courant des années 1990 les revendications de ces « néo-paysans » se transforment au contact des consommateurs et au fil des crises sanitaires, d'un mouvement de défense des paysans vers celui de la « défense d'une alimentation de qualité avec une attention portée aux formes de culture ou d'élevage (sans pesticides, sans OGM, produits localement, avec une alimentation « naturelle ») et les labels correspondants » (Garcia-Parpet, 2017, p. 399).

C'est dans ce tournant que s'inscrit la grande majorité des producteurs fromagers fermiers d'Ariège rencontrés dans le cadre de ce travail doctoral. Ils reprennent et transforment les critiques politiques des arrivants des années 1970 tout en s'appuyant sur des expériences d'élevage et de transformation fromagère de départ plus conséquentes et marquent ce faisant une forme de professionnalisation dans une voie alternative à celle des systèmes productifs conventionnels.

Porteurs d'un discours politique anti-autoritaire et anticapitaliste⁵⁵², ils développent une activité en rupture avec les trajectoires favorisées par les administrations de l'agriculture : des troupeaux avec des petits effectifs⁵⁵³, des volumes de production limités, des surfaces de maraîchage pour l'autoconsommation, et s'équipent en matériel d'occasion. Pour s'extraire d'une forme de cadrage de leurs activités, certains refusent de demander les aides à l'installation comme la dotation jeunes agriculteurs. Quelques-uns sont les enfants des « néo-fromagers » des années 1970 qui reprennent seuls ou avec des associés, l'activité d'élevage et de transformation de leurs parents. Emergent également des profils plus « techniques » d'éleveurs, qui s'installent avec un diplôme et une expérience en élevage et/ou en transformation fromagère, sans pour autant s'inscrire dans un modèle intensif (Napoléone et al., 2015). A la

⁵⁵² Je reprends là les termes du journal Nunatak, largement diffusé en Ariège et dans d'autres territoires d'installation de ces successeurs aux néo-ruraux des années 1970 (Cévennes, Hautes-Alpes, Vosges...)

⁵⁵³ L'une de ces fermes compte ainsi trois vaches et dix-huit chèvres à la traite, et l'autre, vingt chèvres et cinq vaches, dont deux à la traite (journal de terrain, 2 et 3 juillet 2019, 3 septembre 2019)

marge, quelques producteurs sont des anciens éleveurs livreurs de lait qui se tournent vers la transformation en fromage ou vers d'autres produits laitiers (yahourt, crème, beurre) pour améliorer leur revenu après l'effondrement des prix du lait en 2008 ou valoriser leur lait après l'arrêt de la collecte par leur seul client, un gros groupe industriel⁵⁵⁴.

La mise en place de systèmes « alternatifs » va de pair avec un engagement associatif ou syndical pour promouvoir l'agriculture biologique ou « paysanne ». Très souvent, les fromagers fermiers mentionnent leur adhésion aux revendications de la Confédération paysanne. L'un d'entre eux est élu au CIVAM et s'implique dans l'organisation de la Foire Bio, un événement départemental de promotion de l'agriculture biologique grand public. D'autres mentionnent une proximité idéologique avec les revendications des collectifs qui dénoncent le rôle des normes dans l'industrialisation de l'agriculture et de l'élevage (voir introduction). Leurs positions s'inscrivent certes dans le tournant de certaines formes d'agriculture et d'élevage en faveur d'une alimentation de qualité (Garcia-Parpet, 2017, p. 399), mais certains vont plus loin et veulent d'abord construire et inventer des alternatives aux normes et aux cadres de l'activité agricole. On peut ainsi reprendre l'analyse développée plus largement pour les néo-ruraux ariégeois par Paolo Stuppia, qui au vu de la richesse et de la diversité des mouvements associatifs dans le département, considère qu'ils sont d'abord intéressés par « la création d'une –ou plusieurs– micro-société(s) sans pouvoir, dans la droite ligne des idéaux originaires du contre-exode des années 1970 » (Stuppia, 2016, p. 62).

La majorité des exploitations vendent leurs fromages directement sur les marchés ou plus rarement via d'autres circuits de vente directe (magasins de producteurs, AMAP). En 2019, seuls quinze des 65 ateliers déclarés auprès de la DDCSPP étaient titulaires de l'agrément européen nécessaire pour vendre à des intermédiaires sans limitation de volumes ni de distance⁵⁵⁵. Le choix d'une commercialisation locale est une dimension intrinsèque à ces élevages alternatifs et inscrits dans le territoire⁵⁵⁶. Il porte aussi des engagements, celui d'offrir l'accès des fromages locaux et issus de l'agriculture biologique aux enfants dans la restauration scolaire, ou bien de maintenir des prix modérés pour permettre à une large clientèle d'acheter leurs produits, de faire vivre le territoire en organisant des événements festifs qui mettent en

⁵⁵⁴ Journal de terrain, 6 novembre 2019

⁵⁵⁵ Plusieurs acteurs institutionnels se préoccupent d'ailleurs d'un début d'« engorgement » de la vente directe, en particulier sur le marché de Saint-Girons, le plus gros marché du département.

⁵⁵⁶ Quelques-uns étendent cependant leur commercialisation jusqu'à Toulouse, et pour une ferme, dans des magasins à Paris.

valeur la production des fermiers et artisans locaux, ou tout simplement de partager sa production avec les habitants et voisins. Une productrice explique :

De toute façon ici, nous on est ici, on...on produit de la nourriture pour les gens, on continue notre travail si ça plait aux autres ou pas, s'il y a un contrôle négatif ou pas, s'il y a les aides PAC ou pas, nous c'est sûr que c'est ça qu'on a envie de faire, donc on fait⁵⁵⁷.

Elle exprime ainsi le lien fort entre le choix d'habiter le lieu et de nourrir autour de soi, une volonté transversale aux producteurs rencontrés. Cette volonté, en opposition au système agricole et agroalimentaire industrialisé, nourrit la mise en place de systèmes ou « réseaux agroalimentaires alternatifs » (Lamine et Perrot, 2008). On trouve chez les producteurs fromagers fermiers une diversité dans les pratiques de consommation et distribution alimentaires, qui hybrident l'autoconsommation observée par Benjamin Duberland (2020) chez les habitants de la vallée de Massat avec la vente dans des réseaux de voisinage très locaux ou la commercialisation dans des circuits courts (marché, magasins de producteurs, plus rarement magasins spécialisés en alimentation biologique de l'agglomération toulousaine).

2.1.4. Une transformation fromagère industrielle en perte de « suivi » des producteurs

A côté des producteurs fromagers fermiers, une dizaine de transformateurs, artisanaux ou industriels⁵⁵⁸ fabriquent des fromages à partir du lait de producteurs dits « laitiers ». Ils se distinguent des fromagers fermiers par des circuits de commercialisation plus longs sur lesquels ils se retrouvent souvent en forte concurrence. Pour se démarquer, ils recourent à des stratégies de commercialisation qui s'appuient sur leurs marques propres, mais capitalisent cependant tous sur l'image des Pyrénées alors même que la production laitière du département s'érode peu à peu (voir chapitre 1 §2.2.5).

La production locale de lait à la disposition des industriels et des artisans locaux s'amenuise donc considérablement. Un artisan alterne ainsi entre les fabrications avec du lait acheté en direct auprès de rares producteurs et le lait qu'un industriel avec sa collecte propre lui vend plus ponctuellement. Les producteurs fermiers ne cessent de commenter une pratique qui semble

⁵⁵⁷ Entretien, septembre 2019

⁵⁵⁸ Les qualificatifs « artisanal » et « industriel » recouvrent un périmètre différent suivant les acteurs qui les emploient (voir lexique). Le volume de fabrication de certains « artisans », leur organisation, les locaux et équipements amènent d'autres à les qualifier d'« industriels ». Les plus importants de ces établissements de transformation fabriquent à la fois de la Tomme des Pyrénées au lait cru et au lait pasteurisé.

devenue courante parmi les plus gros établissements, à savoir l'achat du lait d'autres régions, voire d'autres pays, en particulier pour les laits de chèvre ou de brebis. Dans son livre autobiographique, l'un de ces producteurs, Wolfgang Bendick raconte :

Si l'on regarde les plaques d'immatriculation des camions de livraison dont le lait est pompé dans les réservoirs de stockage à hauteur d'une tour, il y en a très peu avec 09, le numéro de l'Ariège. Il y a un trafic énorme qui transforme le lait standard en lait de qualité des Pyrénées ! Nous, par contre, voulons réinventer le vrai fromage du pays avec notre propre lait

(Bendick, 2020, p. 18)

J'ai également porté attention à la provenance des camions lors d'un arrêt sur le parking d'une fromagerie industrielle, peu avant de rejoindre un ancien producteur, qui m'explique :

C'est des usines quoi ! Le lait il vient de, je sais pas, on sait pas d'où. [...] Je sais pas, [des camions] il y en a d'Espagne, il y en a de partout qui viennent. Il n'y a pas que des Français. Le problème c'est que, je sais pas si quelqu'un vous a déjà expliqué, ici il y a rien, il y a pas d'AOC, il n'y a aucune protection des laits. Alors bon ils font venir du lait de partout, ils font du fromage de Bethmale. [...] Surtout qu'après ils le revendent, c'est du fromage de Bethmale alors qu'à Bethmale il y a pas une vache de lait. Pas une!

(entretien, novembre 2019)

Les producteurs dénoncent d'ailleurs l'utilisation par les industriels du nom de Bethmale, une des vallées du Couserans, ou de l'image des Pyrénées alors qu'une partie du lait transformé ne provient pas du massif. La plupart des industriels n'hésitent pas à mettre en scène des paysages de montagne et une iconographie évocatrice des Pyrénées sur les étiquettes de leurs fromages, associés à des noms à consonnance locale⁵⁵⁹. Ils juxtaposent des marques commerciales avec l'IGP Tomme des Pyrénées pour distinguer leurs produits sur leurs circuits de commercialisation variés (marchés locaux, mais aussi grandes et moyennes surfaces) et conserver une réputation d'authenticité auprès de leurs clients. En concurrence dans leurs débouchés commerciaux, en particulier sur les rayons de la grande distribution⁵⁶⁰, les industriels sont aussi en concurrence pour conserver leur collecte auprès des producteurs. Un des

⁵⁵⁹ Quelques exemples de marques utilisées par les différentes entreprises ariégeoises : Bamalou, La Toudeille, Le Moulis...

⁵⁶⁰ Entretien, novembre 2019

producteurs rencontrés me faisait part de son hésitation à changer pour un transformateur qui lui proposait une rémunération supérieure⁵⁶¹.

La situation de la production fromagère et de l'élevage laitier soulève ainsi de nombreuses préoccupations, avec d'abord le maintien d'une activité économique et d'une vie sur les territoires (voir chapitre 1 §2.2.5) et pour le Parc Naturel Régional des Pyrénées ariégeoises, la transition de l'ensilage vers des modèles herbagers qui entretiennent la biodiversité des pâtures. Les services de sécurité sanitaire se soucient également de l'éloignement entre les producteurs fournisseurs de lait et les usines de transformation. D'une part, l'allongement des distances n'est pas sans conséquence sur le lait et malgré les systèmes de réfrigération, la composition en flore microbienne peut évoluer pendant le transport⁵⁶². Les plus gros établissements pasteurisent d'ailleurs systématiquement les laits de chèvre et de brebis dont la collecte reste peu développée localement : on peut interpréter cette pratique comme une sécurité mise en œuvre pour éliminer des flores microbiennes indésirables qui se seraient développées pendant le transport sur de longues distances⁵⁶³. D'autre part, l'éloignement peut entraîner une perte du « suivi » des producteurs de lait par les transformateurs. Une inspectrice souligne les difficultés d'un transformateur à assurer la « maîtrise totale du suivi des producteurs » : elle attend de la part d'un artisan ou d'un industriel fromager qu'il soit attentif aux analyses de lait des producteurs et qu'il accompagne les éleveurs livreurs quand ils ont un mauvais résultat. En somme, la fabrication artisanale et industrielle de fromages au lait cru nécessite de connaître d'où vient le lait et les pratiques des éleveurs qui le produisent, et d'accompagner ceux-ci dans le pilotage des indicateurs analytiques de sa qualité sanitaire. L'éloignement entre le site de transformation et les éleveurs s'oppose à ce « suivi ».

La « maîtrise du suivi » des éleveurs par les transformateurs repose sur la conception d'une transformation fromagère en lien avec une production laitière locale. En ce sens, on peut dire que la qualité sanitaire va de pair avec l'ancrage territorial des fromages dans leur territoire, plus classiquement relié aux races locales ou à des pâturages et paysages spécifiques. Le maintien d'élevages laitiers sur le territoire apparaît ainsi comme une condition nécessaire à la production au lait cru, alors que la pasteurisation entérine la déconnexion déjà amorcée par l'achat de lait extérieur à la zone.

⁵⁶¹ Entretien, novembre 2019

⁵⁶² En particulier la flore dite « psychrotrophe » qui se développe au froid.

⁵⁶³ Il semblerait que le lait des producteurs collectés localement soit également pasteurisé.

2.2. Former et « sécuriser » les fromagers fermiers : une association médiatrice

L'Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées couvre la zone de massif des Pyrénées depuis les Pyrénées-Atlantiques jusqu'aux Hautes-Pyrénées en passant par l'Aude, l'Ariège et une partie de la Haute-Garonne, à l'exclusion des Pyrénées Atlantiques⁵⁶⁴. Elle comptait en 2018 environ 110 producteurs, principalement situés dans les Hautes-Pyrénées (36), en Ariège (35) et dans les Pyrénées-Orientales (30)⁵⁶⁵. Les producteurs de fromages de chèvres fermiers représentent plus d'un tiers de ses adhérents (40 en 2018) suivis par les éleveurs de vaches (27) et de brebis (26), et quelques éleveurs avec des troupeaux mixtes. La gestion courante de l'association de loi 1901 est assurée par le bureau et la technicienne salariée.

En Ariège, les adhérents de l'AFFAP représentent plus de la moitié des 65 producteurs fromagers fermiers déclarés auprès de la DDCSPP. La proportion des différents types de troupeaux dans le département est proche de l'ensemble du périmètre de l'association : 11 producteurs avec des chèvres, 10 avec des brebis, 9 avec des vaches et 5 avec un troupeau mixte. La prédominance des élevages de petits ruminants reflète l'importance des installations de nouveaux venus en élevage depuis les années 1970 (voir chapitre 1 §2.2.2). La tomme des Pyrénées au lait cru, héritière de la quête des néo-ruraux des années 1970 et 1980 vers le « vrai fromage des Pyrénées » est au cœur de l'identité de l'association, avec l'organisation d'actions de « promotion » dans des salons et des foires régionales, et tous les deux ans, le concours de la tomme des Pyrénées lors de la fête du fromage à Castillon-en-Couserans.

Je montrerai ici comment cette association, en sus de la formation aux techniques fromagères, procure un appui aux fromagers fermiers dans leurs démarches administratives et le suivi des exigences sanitaires et devient de fait un intermédiaire de confiance avec les services de contrôle.

⁵⁶⁴ L'élevage, en particulier de brebis laitières, est pourtant bien présent dans le département des Pyrénées atlantiques. Ce sont aujourd'hui d'autres structures qui regroupent une grande partie des éleveurs et fromagers fermiers, notamment, le Syndicat de Défense de l'AOP Ossau-Iraty, l'Association des Producteurs Fermiers (APFPB), l'Union des Producteurs fermiers 64 (UPF 64), ou dans le Béarn, l'Association des éleveurs transhumants des 3 vallées béarnaises.

⁵⁶⁵ Sept en Haute-Garonne et deux dans l'Aude. Assemblée générale de l'Association des Fromagers Fermiers et Artisanaux des Pyrénées. Mardi 20 novembre 2018 à Foix

2.2.1. Former à la fabrication fromagère

A l'origine de la création de l'association, les formations demeurent une composante centrale de son activité. Le soutien apporté aux producteurs pour apprendre les bases de la fabrication ou consolider leurs compétences fromagères prend la forme d'appuis ponctuels et de formations à la fabrication fromagère (des « formations à la technologie » dans le vocabulaire des techniciens). La technicienne de l'association témoigne :

Souvent ils se disent j'aimerais bien faire du fromage, et on leur dit si vous passez un BPREA vous aurez des aides, et ils passent un BPREA comme ça par correspondance et puis après... Ils font trois formations à l'AFFAP, pour apprendre à faire du fromage, la première année, il faut caler des trucs parce que voilà, c'est le temps qu'ils se...qu'ils se forment un petit peu, mais ça va assez vite. Après il y a ça aussi, les deux premières années, ils sont assez demandeurs, soit au téléphone, soit pour aller faire des fabrications pour comprendre comment il faut faire.

(entretien, juin 2019)

Elle souligne ainsi que les formations sont particulièrement sollicitées par les arrivants les moins formés à la transformation fromagère. Si la « formation hygiène » est obligatoire pour transformer à la ferme, ce sont les formations technologiques qui intéressent le plus les adhérents. Après un apprentissage de la transformation fromagère dans quelques élevages de France et d'Espagne, Elona suit ainsi régulièrement les formations de l'AFFAP, une à deux journées par an, avec parmi les dernières, une formation sur les pâtes molles, et une autre sur la fabrication de ferments à la ferme dispensée par un formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans la production fromagère fermière. C'est cette possibilité de se former régulièrement qui lui fait qualifier l'AFFAP de « super »⁵⁶⁶. L'association propose environ une dizaine de sessions de formation par an en majorité consacrées à la technologie fromagère, mais également à la réglementation et la maîtrise sanitaire⁵⁶⁷. La technicienne de l'association estime par ailleurs réaliser une centaine de visites annuelles pour répondre à des demandes d'appui technologique des fromagers fermiers sans compter les réponses données par téléphone ou courrier électronique.

⁵⁶⁶ Journal de terrain, 3 septembre 2019

⁵⁶⁷ En 2017, sept formations concernaient des aspects technologiques, initiations ou perfectionnement à la fabrication d'un type de produits (produits frais, fromages lactiques, tomme), deux étaient ciblées spécifiquement sur la « Réglementation Hygiène PMS » et l'une combinait technologie et sanitaire. Les deux dernières étaient consacrées à « Maîtriser la qualité de son lait en produits fermiers ». En 2018, sept formations sur neuf ont un aspect technologique, une autre porte sur la conception de la fromagerie et la dernière sur les fromages sous signes de qualité AOP et IGP.

Pour Boris et Celya, qui ont commencé leur activité après une formation à la fois pratique et théorique, l'intérêt pour l'appui technique de l'association est limité, et ce d'autant plus qu'ils ont fait le choix de fabriquer d'autres fromages que la tomme des Pyrénées, toujours centrale à l'AFFAP. Ils s'informent et sollicitent des conseils dans des réseaux extérieurs au territoire auprès de personnes-ressource rencontrées dans leur formation antérieure (une ancienne formatrice, un fournisseur de ferments...) ⁵⁶⁸. Lucas préfère garder ses distances avec les formations de l'AFFAP. Il explique son choix :

Comme moi-même, je viens d'un milieu scientifique, j'essaye de m'en couper, enfin de... si tu vois ça comme une religion, essayer d'arrêter d'aller à la messe, d'arrêter d'écouter les gens qui voient le monde qu'à travers le prisme de cette religion-là, pour essayer de l'appréhender d'une manière plus sensible ou... Et plus concrètement à l'échelle du fromage je vois que les gens qui vont en formation de l'AFFAP, plus ils en savent, plus ils évoluent là-dedans, puis ils finissent par travailler dans des petits laboratoires, et moi c'est vraiment pas un truc qui me fait envie. Même si je pense que ça peut être passionnant, en tant que tel, ça va un peu à l'encontre de la vision globale de ce que j'ai envie de vivre dans mon quotidien.

(entretien, novembre 2019)

Ce que Lucas rejette, c'est une « religion » qui s'appuie sur des connaissances et savoir-faire issus d'un milieu scientifique qu'il a justement quitté, et qui pousse les ateliers fermiers à se convertir en « petits laboratoires » ; il craint qu'elles l'éloignent des perceptions sensibles de la fabrication. Sa critique rappelle le constat, formulé par le premier président de l'association, d'une orientation « moderniste » de l'AFFAP, avec lesquelles les producteurs ont adopté les accessoires de la modernisation fromagère, accessoires en plastique, ferments commerciaux ... (voir chapitre 1 §2.2.3).

Dispensés par des techniciens formés à la transformation en industrie laitière, ensuite spécialisés dans la production fermière, l'apprentissage de la technologie fromagère est une activité continue de l'AFFAP depuis sa création. S'y rajoute une mission d'accompagnement des producteurs sur le volet sanitaire, qui si elle ne constitue pas l'identité de l'association, demeure continument depuis son origine.

⁵⁶⁸ Entretien, août 2019

2.2.2. Un accompagnement sanitaire pour « sécuriser » les entreprises

Le soutien de l’AFFAP couvre tous les aspects liés à la mise en conformité avec la réglementation sanitaire, depuis la conception de fromageries jusqu’à la gestion des analyses microbiologiques (les « autocontrôles »). Moyennant une cotisation de 150 à 300€, en fonction du volume de fromages produit, les membres ont accès, pour reprendre les mots de l’ancien président, à « un usage à volonté, ad libitum de la technicienne », notamment en cas d’alerte sanitaire.

L’appui sanitaire des producteurs membres de l’association représente aujourd’hui une part importante de l’activité de l’AFFAP. La technicienne explique que « La principale mission quand même, enfin la plus importante, pas forcément en temps, mais en priorité, c'est-à-dire que par rapport à ça j’annule toutes les autres missions, c'est la gestion des autocontrôles, donc, l’interprétation des résultats »⁵⁶⁹. Les producteurs bénéficient en effet d’un service de « gestion des autocontrôles » également ouvert aux producteurs fermiers non adhérents. Il leur permet d’être en conformité avec la réglementation sanitaire européenne grâce à la réalisation régulière d’analyses des microorganismes et toxines ciblés par les critères de sécurité et d’hygiène officiels. Les producteurs effectuent eux-mêmes leurs échantillons de fromages et de lait et les déposent lors des quatre dates établies dans un calendrier en amont. Les prélèvements sont ensuite envoyés à un laboratoire d’analyse qui transmet les résultats à la technicienne, qui se charge alors d’une interprétation synthétique des résultats.

En 2017 et 2018, le suivi des résultats d’analyse représentait environ mille résultats par an. Si l’interprétation des résultats conformes est assez rapide, les alertes nécessitent en revanche un travail plus conséquent. Le jour de l’entretien, que nous avons d’ailleurs déjà dû reporter une fois, la technicienne me confie avoir trois alertes en cours et part immédiatement après réaliser des prélèvements chez une productrice. Elle me décrit la place prioritaire qu’elle réserve au traitement de ces épisodes dans sa routine quotidienne. Elle attend d’abord jusqu’à 17h, heure à laquelle le laboratoire la prévient de l’éventuelle occurrence d’une alerte, et en cas de résultat positif, prévient immédiatement le producteur. Elle essaie alors de « désamorcer » et de se montrer rassurante face à des producteurs souvent anxieux de voir son numéro s’afficher sur leur téléphone. Il s’agit de limiter l’anxiété du producteur en donnant des indications précises sur ce qui va se passer, en particulier les analyses nécessaires, de l’accompagner dans les

⁵⁶⁹ Entretien, juin 2019

procédures officielles et cadrées de « retrait », voire de « rappel », des fromages déjà commercialisés, tout en informant la DDCSPP (voir chapitre 2, encadré *Les alertes sanitaires*).

Si le résultat concerne une listéria, des salmonelles ou des entérotoxines staphylococciques, elle part dès le lendemain chez le producteur pour réaliser des prélèvements d'échantillons sur les fromages ainsi que sur le filtre à lait. Deux jours plus tard, elle l'informe en fonction des résultats s'il peut ou pas vendre les lots de fromages analysés. Enfin, elle entreprend de chercher des solutions pour mettre fin à la contamination. Elle explique :

Ma priorité c'est d'essayer aussi le plus rapidement possible de... de sécuriser économiquement l'entreprise. C'est à dire de lui permettre de...de vendre. Faut qu'elle puisse aller sur le marché. Si pendant un mois elle va pas sur le marché, et qu'elle fournit pas, déjà les gens ils se posent des questions, si c'est...si c'est grave.

En faisant passer les alertes devant tout le reste de son travail quotidien, la technicienne cherche un retour à la normale le plus rapide possible et permettre au producteur ou à la productrice de reprendre la commercialisation au plus tôt. La priorisation des alertes a un objectif, celui de limiter l'atteinte à l'image du producteur, la perte de clients et les conséquences économiques.

La technicienne réalise aussi un accompagnement pour les projets de création de fromagerie⁵⁷⁰. Après une visite du site où elle examine les contraintes techniques et réglementaires, elle réalise un dossier avec des plans, qu'elle transmet ensuite aux services sanitaires. Elle y précise, en plus du plan légendé, des « recommandations sur les revêtements et équipements spécifiques liées à l'hygiène ». Elle apporte également des conseils relatifs aux matériaux ainsi qu'à l'aménagement de la cave d'affinage. Enfin, elle apporte aussi un appui administratif aux producteurs pour leurs demandes de dossier d'agrément et les plans de maîtrise sanitaire.

L'appui apporté par l'AFFAP permet ainsi d'alléger les tâches administratives liées à la réglementation sanitaire, de rassurer les producteurs face à l'aléa d'une alerte sanitaire et de les aider à y faire face. En les accompagnant dans leurs relations avec les services de sécurité sanitaires, l'association joue ainsi un rôle d'intermédiaire.

⁵⁷⁰ 16 en 2017 et 17 en 2018. Assemblée générale de l'Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées. Mardi 20 novembre 2018 à Foix

2.2.3. Créer le dialogue : une appartenance qui inspire la confiance des services de sécurité sanitaire

L'association se positionne ainsi comme médiatrice entre les producteurs et les inspecteurs des services sanitaires. Elle a d'ailleurs invité les inspecteurs et inspectrices de plusieurs départements à une formation organisée pour les producteurs et productrices, particulièrement appréciée par l'un d'entre eux rencontré quelques mois plus tard. Il a retenu que les exigences des inspecteurs étaient différenciées en fonction de l'ampleur de la production et que leur principale attente était une forme de « réactivité » des producteurs, ainsi qu'une capacité à « savoir où les fromages sont »⁵⁷¹. La mise en présence des producteurs et des inspecteurs en dehors du cadre formel des contrôles a donc autorisé une expression plus libre et dégagée du spectre de possibles sanctions, et révélé des convergences entre les deux parties.

L'appartenance des producteurs à l'AFFAP joue d'ailleurs dans la confiance accordée par les inspecteurs aux producteurs. La communication régulière entre la technicienne et les inspecteurs participe également de la création d'une relation de confiance. Un producteur explique :

Nous, on a la chance en Ariège d'avoir une association, l'AFFAP, du coup en passant par eux ils ont des liens privilégiés de communication, et dès s'ils savent que tu es suivi par l'AFFAP, du coup ils sont moins dans la hantise, parce que du coup tu fais pas ton truc dans ton coin, tu as quand même des gens compétents qui vont te donner des conseils pour t'aider, du coup ils interviennent moins.

(entretien, août 2020)

Lors de leurs contrôles ou de l'examen des dossiers, les inspecteurs perçoivent ainsi des différences entre les producteurs dépourvus de tout appui technique et ceux qui bénéficient d'un accompagnement (qui peut parfois aussi être procuré par des conseillers privés extérieurs)⁵⁷².

L'un explique :

Déjà ils planifient les autocontrôles, et quand il y a un autocontrôle qui n'est pas bon, elle met le plan d'action, elle leur renvoie un plan d'action, donc déjà il y a quand même une réflexion...il y a des mesures.

(entretien, juin 2020)

⁵⁷¹ Journal de terrain, 26 août 2019

⁵⁷² Entretien, juin 2020

Le suivi des autocontrôles par la technicienne constitue un gage de sérieux. La présence d'un conseil technique, l'assurance que des analyses seront mises en place et que leurs résultats seront suivis d'actions si nécessaire, sont des éléments qui contribuent à la confiance accordée aux producteurs fermiers (ce qui les différencierait d'ailleurs de certains fromagers artisanaux ou industriels vis-à-vis desquels la méfiance est plus grande). La situation est ainsi inversée : là où ailleurs ce sont les industriels qui inspirent en premier lieu la confiance, par l'intermédiaire de leurs « responsables qualité », ce sont ici les fermiers qui constituent, et ce notamment par l'entremise de l'AFFAP, une référence en matière de maîtrise sanitaire pour les services de contrôle.

2.3. Une culture des contrôles fondée sur la « maîtrise » des producteurs fermiers

Les étagères de la DDCSPP matérialisent le poids respectif des différents types de production dans l'activité de contrôle du département : les dossiers des petits producteurs fermiers, non soumis à l'agrément européen y sont bien plus nombreux que ceux des industriels. Les producteurs, qui ne sont pourtant jamais rentrés dans les locaux, ont également conscience comment la prédominance en nombre des petites productions fromagères influence la culture du contrôle et de la régulation sanitaire dans le département.

J'aborderai d'abord comment le travail des services de sécurité sanitaire est influencé par les caractéristiques d'un territoire de montagne en déprise rurale, et par le contact avec des fromagers fermiers aux discours et positionnement critiques de l'autorité étatique (2.3.1). Je montrerai ensuite la « culture » des contrôles centrée sur la « maîtrise » des producteurs et une flexibilité dans les exigences réglementaires (2.3.2), qui explique un recours plus mesuré aux analyses microbiologiques (2.3.3).

2.3.1. Contrôler la production fermière dans un département rural

Le travail de contrôle et d'accompagnement des plus petites structures dans leurs démarches administratives génère un travail qui n'est pas systématiquement proportionnel aux volumes produits par les producteurs concernés. Un inspecteur me relate ainsi l'examen de la demande d'autorisation de transformer d'un producteur dans un hameau de montagne non raccordé au réseau public d'eau potable. La réglementation sanitaire exige en effet que l'atelier soit raccordé au réseau public ou bien ait obtenu l'homologation d'une source par l'Agence régionale de

santé. Comme les maires des petites communes rurales ne sont souvent pas en capacité de renseigner les producteurs sur des points précis de la réglementation sanitaire, ce sont finalement les techniciens de la DDCSPP qui sont sollicités par la préfecture. Dans ce cas précis, il ne s'agit pas de contrôler mais d'encadrer l'installation d'une activité de transformation alimentaire dans un territoire de montagne aux contraintes spécifiques. L'eau revêt ici des significations différentes : dans le dispositif de sécurité sanitaire de l'alimentation, c'est sa potabilité qui est en jeu ; dans le territoire, c'est son accessibilité. Le travail des inspecteurs ne se borne pas à l'examen de la conformité à des points réglementaires, c'est aussi un travail d' enrôlement des différents acteurs du territoire, élus et administrations, impliqués dans la législation et l'approvisionnement en eau pour trouver une solution qui permette l'installation d'un atelier de transformation fermière en zone de montagne⁵⁷³. Délivrer une autorisation relative à la sécurité sanitaire passe par un travail de négociations pour ajuster des législations nationales à une situation territoriale spécifique, en fournissant les connaissances réglementaires que ne maîtrisent pas toujours les élus locaux.

D'autres activités sont ainsi spécifiques aux départements ruraux, à l'image des interventions dans des formations de producteurs ou de futurs producteurs, en CFPPA, à la chambre des métiers ou des CCI. Il s'agit pour l'inspecteur d' « essayer d'être proches des filières »⁵⁷⁴.

Il rend visible le travail propre à un territoire rural où contraintes géographiques, difficulté d'accès aux services publics et services administratifs réduits (territoriaux comme étatiques) se combinent, et souligne comment ce travail ne rentre pas dans les cadres d'évaluation de performance par l'administration centrale. De fait, l'objectif n'est plus seulement d'assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation, mais aussi de faciliter l'installation et l'activité d'exploitations agricoles et d'établissements de transformation alimentaire dans un territoire où l'élevage et l'activité économique sont en déprise.

Les producteurs fromagers fermiers occupent une place importante dans les contrôles du service de sécurité sanitaire. Sur les cinq inspecteurs et inspectrices que compte le service, deux occupent la majorité de leur temps avec les contrôles de la filière laitière qui représente le plus

⁵⁷³ Qui ne passe pas forcément par le raccordement direct au réseau d'eau potable. D'ailleurs, plusieurs habitants ont manifesté préférer les sources de montagne, même non homologuées, à l'eau du réseau, estimant que l'absence de traitement était préférable au respect de critères bactériologiques qui garantissent la potabilité de l'eau du réseau.

⁵⁷⁴ Entretien, février 2022

grand nombre d'établissements à inspecter après la restauration collective⁵⁷⁵, deux autres se dédiant au secteur de la viande.

Pour la filière lait comme pour la filière viande, les inspecteurs et inspectrices réalisent en effet les inspections en binôme. D'après une inspectrice, ce fonctionnement a été adopté d'abord pour soulager sa prédécesseuse, alors surchargée de travail. Il s'agit aussi d'éviter de « perdre en technicité » et d'être « plusieurs à connaître les dossiers » avec pour préoccupation sous-jacente de pouvoir se suppléer en cas d'absence de l'un ou de l'autre. Plus tard, alors que des tensions surgissent lors de différents contrôles et en particulier lors de ceux liés aux aides de la PAC, la direction généralise le principe des binômes. La cheffe de service nous explique que dans une période de baisse de personnel, la décision était pourtant à contre-courant des instructions reçues du niveau national. Pour éviter d'exacerber les tensions, les inspecteurs des différents services de contrôle (protection animale, conditionnalité des aides PAC) échangent également l'information sur leurs contrôles pour éviter de multiplier les visites sur une même exploitation.

Les inspectrices et inspecteurs rencontrent en effet parfois des producteurs, qualifiés d'« anti-contrôles », ouvertement hostiles à leurs visites. Un épisode a particulièrement marqué l'une d'entre elle, reçue par un « collectif » de 80 personnes réunies par le producteur prévenu en amont d'un contrôle. Prise à partie sur un certain nombre de revendications, telle que l'opposition au puçage électronique des animaux, elle tente de leur faire connaître l'adaptation prévue par la réglementation de sécurité sanitaire de l'alimentation pour leurs petites structures. Elle se rappelle alors s'être retrouvée en difficulté pour simplement remonter dans sa voiture et quitter les lieux, et rentre passablement stressée par cet accueil. Lors d'un contrôle ultérieur, c'est un collectif de cinq personnes qui l'attend et revendique cette fois-ci un discours plus spécifiquement orienté sur les normes en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation. Ces personnes critiquent l'application à la production fermière de normes adaptées à une production industrielle, injustes et inefficaces, et se réfèrent à l'affaire Lactalis. Ils lui demandent alors de « faire remonter les infos ». Elle réalise, comme après chaque accueil par un collectif, un rapport transmis à sa direction⁵⁷⁶.

Ces événements restent rares mais incitent à la prudence des services de la DDCSPP, justifiant la mise en place d'un « protocole » pour éviter aux inspecteurs de se mettre en difficulté et

⁵⁷⁵ Entretien, juin 2020

⁵⁷⁶ Entretien, juin 2020

l'adoption du contrôle en binôme. La mémoire de ces événements influence aussi les relations des services avec certains producteurs marquées par de la méfiance, quand bien même les agents du service estiment que les « réfractaires » sont de moins en moins nombreux. L'enjeu pour les services de contrôle est de faire accepter le principe des contrôles à des producteurs critiques d'une certaine « mise sous administration » de leurs exploitations.

Loin des critiques qui leur sont opposées par ces producteurs, les agents du service de sécurité sanitaire ne se décrivent pas du tout comme des ennemis de la production de fromages au lait cru, qui participeraient à la disparition de la production fermière au profit d'une production industrielle de produits standardisés. Leur discours souligne l'importance de soutenir la filière du fromage au lait cru qui fait vivre le territoire, qui concerne à la fois les producteurs fermiers, les transformateurs artisanaux et industriels et les producteurs de lait qui les livrent. La cheffe de service souligne la « dualité » de leur rôle : contrôle mais aussi « accompagnement et pédagogie »⁵⁷⁷. Elle valorise pour cela le travail d'une des inspectrices, référente sur la filière depuis une quinzaine d'années, ainsi que celui de l'AFFAP, pour faire connaître les attentes des services, la réglementation, montrer comment elles s'adaptent à leurs structures, et ainsi créer ce qu'elle qualifie de « confiance » et d'« acceptation du contrôle »⁵⁷⁸.

Si ce discours peut donner l'impression d'une forme de gouvernement à sens unique, où les services de contrôles transformeraient peu à peu les pratiques des producteurs, un producteur installé dans les années 1980 laisse à voir l'influence réciproque des producteurs sur les services de contrôles :

On était perçu comme une population étrangère, et puis finalement ils ont vu qu'il n'y avait pas plus d'incidents sanitaires, peut-être moins chez les producteurs fermiers, donc ils lâchent un peu des choses. [...] Ici par exemple, on a un mauvais carrelage [...] Bon, ils le signalent chaque fois un peu, mais bon, c'est pas une sanction.

(entretien, octobre 2019)

La culture du contrôle s'est ainsi construite dans les interactions avec des producteurs au départ perçus comme une « population étrangère » qui finissent cependant par être pris au sérieux par

⁵⁷⁷ Elle reprend quasi mot pour mot la définition donnée en 2009 par l'Observatoire des métiers de l' « identité professionnelle » des techniciens en sécurité alimentaire des aliments, qui « concilie deux approches : la recherche de l'anomalie pour prévenir des accidents alimentaires ; la "pédagogie réglementaire" et l'accompagnement du professionnel pour le faire progresser dans le domaine de la sécurité sanitaire »

⁵⁷⁸ Entretien, octobre 2019

les services de contrôle (voir chapitre 1 §2.2.4). La connaissance de ces exploitations et de leur fonctionnement via la répétition des contrôles ainsi que l'accompagnement de l'AFFAP, participent à créer de la confiance. On retrouve ici l'argument de Bridget Hutter selon laquelle la confiance est liée à une faible « distance relationnelle » qui s'appuie notamment sur la répétition des rencontres (Hutter, 1989). Ces interactions répétées permettent aux inspecteurs d'avoir une idée précise du fonctionnement de ces petites structures et de réaliser une évaluation plus juste de leur maîtrise sanitaire. Pendant le premier confinement lié à la pandémie de 2020, alors que les visites sur place étaient proscrites, une inspectrice explique ainsi qu'elle a pu examiner sans difficulté les demandes de certains fermiers pour commercialiser en dehors de leurs marchés habituels car « on les connaissait », là où elle aurait été bien en difficulté, sans connaître leur exploitation, d'examiner les demandes de producteurs de lait pour vendre leur lait cru directement au consommateur⁵⁷⁹.

A la fin des années 2010, ce sont surtout les alertes chez les transformateurs artisanaux ou industriels qui inquiètent les inspecteurs. Les agents du service prennent globalement les fermiers au sérieux et leur reconnaissent des compétences sur le volet sanitaire qui s'appuient d'une part sur l'appui technique qu'ils reçoivent par l'AFFAP mais aussi sur leur « maîtrise ».

2.3.2. « Maîtrise » et « flexibilité »

Les services estiment ainsi avoir affaire dans leur majorité à des producteurs « sérieux » et qui « se sentent responsables sur la qualité du lait, pour faire du fromage au lait cru »⁵⁸⁰. La réputation des producteurs fermiers est ainsi solidement établie même parmi les chevriers qui selon les inspecteurs, se sont longtemps estimés à l'écart de toute possibilité de contamination du lait et des fromages par des bactéries pathogènes.

Si tous n'emploient pas ce terme, la « maîtrise » est un thème récurrent dans les discours des inspecteurs et des producteurs fermiers du département. Montrer sa « maîtrise », comme j'ai pu le montrer dans le chapitre précédent (voir chapitre 4 §3.2.2), est une des attitudes adoptées par les producteurs lors des contrôles. Un producteur explique :

Producteur : *On discute pas mal avec les autres fromagers de la région, et on est tous d'accord que c'est nous qui travaillons là-dedans. On sait que notre produit finalement, il ne contamine*

⁵⁷⁹ Dans d'autres départements, des producteurs habituellement livreurs de lait à des transformateurs artisanaux ou industriels, ont ainsi saisi cette possibilité ouverte par l'administration pour pallier les conséquences économiques de la baisse du prix du lait, voire de l'arrêt de la collecte par les transformateurs

⁵⁸⁰ Entretien, octobre 2019

pas, bon, ça [...] peut arriver aussi le jour après l'analyse de lait, qu'il y ait un staphylocoque qui s'installe, ça on peut jamais savoir. Mais on est d'accord entre nous que c'est pas leur métier à eux [les inspecteurs] de faire du fromage. C'est notre métier à nous. Donc il faut savoir se défendre.

ML: ouais. Leur expliquer quoi, quand tu dis se défendre, c'est pourquoi...

Producteur : Oui, pouvoir expliquer, pourquoi on fait ci, ou pourquoi on fait ça

(entretien, septembre 2019)

Il exprime ainsi en d'autres termes sa confiance en la pertinence de ses pratiques, un sentiment de légitimité fondé par la pratique quotidienne de l'élevage et de la fabrication, largement partagé parmi les autres producteurs du département. Cette confiance s'approche de la notion de « maîtrise » revendiquée par d'autres producteurs fermiers – l'acquisition du syntagme en lui-même semble caractéristique d'apprentissages dans des formations spécialisées dispensées par des technologues ou techniciens fromagers.

Cette maîtrise communément reconnue par les producteurs et les services de contrôle, c'est en effet d'abord celle de l'origine du lait, fourni tous les jours par le troupeau, là où artisans et industriels doivent l'acheter. Une inspectrice oppose ainsi les artisanaux en difficulté pour maintenir leur collecte de lait avec un fromager fermier, qui « a la maîtrise de l'amont jusqu'au bout »⁵⁸¹. C'est aussi ce qu'expliquent Boris et Célya, qui opposent les fromageries industrielles où les salariés « n'[ont] pas la maîtrise du lait qui rentre en fromagerie », et les fermiers : « comme on maîtrise toute la chaîne effectivement, tu essaies de travailler convenablement pour limiter un maximum les risques »⁵⁸². Le terme de maîtrise est souvent utilisé sans qualificatif accolé ou bien sous sa forme verbale, il[s] « maîtrise[nt] » et c'est bien souvent le contexte qui permet de comprendre le sens que lui prêtent mes interlocuteurs. De prime abord, il m'a donc été difficile de démêler la « maîtrise » évaluée par les inspecteurs de celle revendiquée par les producteurs. La dernière, plus globale, peut être appréhendée comme la capacité du producteur à faire le fromage qu'il souhaite, orienter et ajuster ses pratiques en fonction de ses observations, et une forme de régularité dans les fromages fabriqués. Mais la maîtrise reconnue par les inspecteurs ne se limite pas à la « maîtrise des risques » des vademecums du contrôle et des textes réglementaires, qui suppose une attention à la traçabilité, la réalisation régulière

⁵⁸¹ Entretien, juin 2020

⁵⁸² Entretien, septembre 2019

d'analyses et la « réactivité » des producteurs pour remédier à une « non-conformité » (voir chapitre 4 §1.4.2).

La confiance des inspecteurs dans la maîtrise des producteurs fermiers tient notamment à la connaissance par ces derniers des microorganismes indissociables de leurs pratiques de transformation fromagère. Une productrice explique :

Après avoir fait une formation, que j'ai complétée par de l'autoformation, j'ai lu énormément de chose sur la technologie fromagère, sur la microbiologie du lait, sur ...les pathologies, enfin, sur plein de choses, quand tu finis par savoir ce qui a une incidence ou non sur le lait, ce qui peut se retrouver ou non dans le lait, comment ça s'exprime, quels sont les moyens de lutter contre, quels sont les moyens de limiter le risque, à un moment tu dis, tu n'as pas la maîtrise de tout mais ...

(entretien, octobre 2019)

Elle met ainsi en lien les notions et connaissances acquises sur la transformation fromagère, la microbiologie et la santé des animaux, avec sa propre maîtrise. C'est cette « culture microbienne », qui rassure les inspectrices sur la capacité des producteurs fermiers à réagir si une contamination a lieu et qu'elles ne trouvent pas chez les éleveurs livreurs de lait « qui sont pas transformateurs donc, ils ont pas la culture microbienne comme les fromagers fermiers »⁵⁸³. Cette culture qui s'intègre dans un spectre plus large de connaissances leur permet de s'assurer d'une forme de compréhension minimale de leurs attentes. La maîtrise, c'est finalement une forme de contrôle des processus naturels qui accompagne la production du lait et sa transformation en fromage, partagée entre les contrôleurs et les producteurs et touchant une diversité de points, de pratiques.

Si la maîtrise commence en amont même de l'élevage, c'est bien le soin apporté aux animaux qui focalise l'attention de nombre d'acteurs. Ainsi, la sortie de la note de flexibilité pour les contrôles de la filière lait et produits laitiers n'est pas passée inaperçue dans le département (voir chapitre 4 §4.1). Une inspectrice explique :

Inspectrice : Je trouve qu'ils évoluent beaucoup, grâce à l'AFFAP, et nous aussi grâce à cette note de flexibilité qu'on a, cette approche élevage qu'il n'y avait pas avant 2011, où on voit l'élevage, on regarde où sont les bêtes, la traite, l'alimentation, on regarde s'il n'y a pas de la

⁵⁸³ Entretien, octobre 2019

volaille qui circule partout. On est plus attentifs aussi donc du coup, comme on a cette façon de contrôler, qui est différente, ils l'acceptent, et ils comprennent maintenant le pourquoi on parle qualité du lait.

ML: ils apprécient que vous vous intéressiez à l'amont.

Inspectrice : Oui. Et puis, vu qu'ils ont une flexibilité, ils font pas des analyses à fréquence importante par rapport à un artisan. Enfin, il faut vraiment que la qualité du lait elle soit présente et l'élevage, tout l'environnement.

(entretien, octobre 2019)

La manière de mener les contrôles s'est transformée, considérant désormais, aux côtés des analyses microbiologiques, les pratiques des producteurs pour se prémunir des contaminations. Il s'agit d'adapter les exigences de contrôle à des petites productions pour lequel les analyses représentent un coût difficilement soutenable par rapport aux faibles volumes fabriqués.

Avec cette évolution des contrôles, l'élevage prend de l'importance. Si les textes se limitent à décrire quelques points précis relatifs à l'hygiène des animaux et des bâtiments (voir chapitre 4 §1.4.5), l'inspectrice a une approche plus globale :

Je vais aller voir si cette personne-là nourrit bien ses animaux, prend bien soin de ses animaux, et après c'est sûr [...] je me dis si il y a un souci, on voit bien quand même que le fromage au lait cru, elle sait ce que c'est, elle comprend... et si on a une alerte, on est plus serein. [...]. On est quand même rassurées par cet établissement.

(entretien, juin 2020)

Aux côtés de pratiques plus classiques comme la réalisation des analyses et le suivi par un technicien fromager, le soin porté aux animaux est ainsi un élément qui participe à la confiance de l'inspectrice dans les producteurs. Les inspecteurs le considèrent ainsi comme un élément de la maîtrise des producteurs et les assure de la qualité du lait transformé, par contraste avec des artisans et des industriels obligés de mettre en place des systèmes de mesure et des pratiques d'accompagnement spécifiques des éleveurs.

« Maîtriser », c'est donc mettre en œuvre des compétences à l'ensemble des étapes de l'élevage et de la fabrication du fromage et même en amont, depuis la gestion des pâtures et des cultures nécessaires à l'alimentation des animaux jusqu'à la commercialisation des fromages. Cela implique une connaissance des conditions de production du lait et la possibilité d'agir dessus.

A cette maîtrise globale, les services de contrôle exigent en sus des pratiques écrites de traçabilité des fromages, et des moyens de mesures quantifiés des microorganismes ciblés par la réglementation sanitaire.

Malgré des discours toujours critiques des normes sanitaires et de la suspicion que les autorités portent sur les fromages au lait cru, la majorité des producteurs trouvent que les contrôles se passent plutôt bien dans le département. Un producteur s'étonne :

Producteur : Je me suis rendu compte qu'il y avait vraiment une compréhension dans le texte des petits ateliers de transformation, je suis agréablement surpris. Parce que du coup on avait discuté que ...en-dessous de tant de litrages, normalement il y a un texte, je sais plus comment on appelle ça mais ça assouplit vachement.

ML: flexibilité

Producteur : Oui, c'est ça. Et par exemple nos portes en bois avec les montants en bois, ou les fenêtres ... avec d'autres volumes ça passerait pas [...].

(entretien, août 2020)

Avec ses associés, il a été plutôt surpris de cette « souplesse » dans l'application des normes, son associé trouve également que « c'est quand même assez souple par rapport à d'autres régions ». Il cite également la tolérance pour des menuiseries en bois ou un enduit terre-chaux plutôt qu'une peinture alimentaire sur les murs de l'atelier : « en fonction des quantités de lait, tu vas avoir un peu une souplesse dans les normes, [...] ça on était un peu étonnés mais...donc il y a quelques trucs qu'elle peut laisser faire »⁵⁸⁴. Grâce au travail de pédagogie de la réglementation réalisée par l'inspecteur, il est conscient des marges de manœuvre permises en fonction de l'ampleur de la fabrication.

C'est en effet pendant les contrôles que les inspecteurs donnent à voir la réglementation dans la traduction qu'elles réalisent en pratique. Lors de l'un d'entre eux, le dialogue s'engage avec une productrice, pour elle « les choses ont changé ». Elle souligne :

Par rapport à mes parents qui ont fait du fromage il y a trente ans, c'est vrai que les contrôleurs étaient là, pour trouver ce qui n'allait pas et pour le souligner. [...] Vous pouvez être là pour nous aider, nous accompagner, plutôt que juste nous réprimander.

⁵⁸⁴ Entretien, août 2020

Elle souligne un changement d'attitude des inspecteurs, une évolution qui pour l'un d'entre eux, a été permise par la traduction de la souplesse pour les petits établissements prévue par la réglementation européenne dans la note de service dite de « flexibilité » : « on accepte votre mode de fonctionnement, tant que vous nous prouvez que le risque est maîtrisé, que vous vous prenez aussi en charge ».

Mais la flexibilité implique un changement de métier, pour l'inspecteur :

Ça demande du temps [...] et ça je pense que là c'est notre problème à nous techniciens, ce temps-là il faut le prendre. Avant ils contrôlaient les locaux, ils s'impliquaient pas trop dans la technicité. On voulait que ce soit standard comme les industriels, c'est plus facile.

Elle implique une nouvelle « technicité » qu'implique la compréhension des techniques d'élevage et de fabrication plutôt qu'une inspection standardisée des locaux. La traduction de la flexibilité en pratiques ne peut se limiter à la vérification de points précis (à la manière d'un check point) mais doit comprendre chaque situation singulière. Dans le département, cela se traduit d'abord par un intérêt accru pour l'élevage, le soin porté aux animaux et le déroulement de la traite, en complément d'un usage mesuré des analyses microbiologiques.

2.3.3. Vérifier plutôt que surveiller : un usage mesuré des analyses

Les alertes sanitaires chez les producteurs fermiers demeurent relativement rares dans le département, et avec des conséquences limitées en matière de santé publique⁵⁸⁵. Fait notable, le principal épisode d'alerte dont se rappellent les producteurs remonte à 1998, alors que la réglementation européenne relative aux critères microbiologiques adoptée en 1992 entrainait en vigueur pour l'ensemble des ateliers de transformation. C'est à l'occasion d'un prélèvement réalisé par une inspectrice de la DSV que les résultats révèlent la présence de *Listeria monocytogenes*. Loin de se soumettre aux recommandations administratives, les producteurs et le technicien de l'époque entament alors avec une véritable négociation pour éviter la destruction des fromages et poursuivre la commercialisation sur les marchés⁵⁸⁶. Ils ne s'en remettent pas au seul avis du technicien pour venir à bout de la « contamination », qui s'éternise

⁵⁸⁵ Pour le périmètre des adhérents de l'AFFAP, qui représentent la moitié des producteurs fermiers du département, les alertes pour des « petites contaminations » sont estimées par la technicienne à quatre à cinq par an. En 17 années de travail, d'abord dans une autre région, puis sur l'ensemble des départements couverts par l'AFFAP, elle a ainsi géré seulement deux toxi-infections alimentaires et cinq ou six cas de contamination de fromages sans malades identifiés, mais avec tout de même une interdiction de la vente des lots concernés.

⁵⁸⁶ Entretien, août 2020

(elle durera près d'un an et demi) et mènent des recherches bibliographiques pour essayer de comprendre l'origine de la bactérie. Les producteurs s'engagent alors activement à comprendre les mécanismes biologiques de la transmission d'une bactérie et négocier les modalités d'application d'une nouvelle norme. L'épisode révèle comment, plutôt qu'une mise sous surveillance globale de la production fermière comme celle observée dans les années précédentes dans la filière du Saint-Nectaire fermier, l'alerte entraîne une discussion sur les modalités de traduction de la nouvelle norme dans le contexte de petites productions fermières en vente directe.

Près de vingt ans plus tard, les producteurs fermiers d'Ariège réalisent pour la plupart d'entre eux entre deux et quatre autocontrôles par an en fonction du volume de fromages produits et de la durée de lactation des animaux (plus courte en brebis et chèvre qu'en vache). Cette fréquence, qui s'appuie sur les recommandations du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène en production fermière (GBPH), est estimée trop faible par les acteurs de la transformation artisanale et industrielle. L'un d'entre eux s'indigne :

Ces normes staph [...] tu prends le fromage, il faut le couper en cinq, il faut prendre cinq morceaux différents sur le truc et tout. Et à côté des fermiers qui font deux analyses par an, y'a des fois où, bon, où est la mesure du risque ? Vous savez dans une mesure, il faut qu'elle soit juste, pour qu'elle soit respectée, il faut qu'on ait quand même au moins le sentiment qu'elle est juste.

(entretien, novembre 2019)

Il partage ainsi un sentiment d'injustice entre sa situation et celle des fermiers. Un autre compare sa propre situation où tous les lots de fabrication sont analysés à celle des fermiers, qui avec quelques analyses dans l'année, peuvent avoir « des dérives »⁵⁸⁷. Les transformateurs mettent ainsi en regard les fréquences d'analyse des producteurs fermiers avec leurs propres pratiques analytiques, pour mettre en avant leur sérieux ou pour dénoncer une règle qui suit le principe de deux poids deux mesures. Mais ce jugement dépréciatif des fermiers qui « ne sont pas capables de surveiller » est remis en cause par un conseiller de la production fermière :

En fonction des quantités qu'ils produisent, c'est entre deux et quatre par an. Et c'est déjà, ramené au litrage transformé, c'est déjà énorme parce que quand vous voyez que quelqu'un qui fait 10 000 litres par an, il fait deux auto-contrôles, même l'industriel qui a des cuves de 10 000

⁵⁸⁷ Entretien, août 2020

litres, qui fait analyser toutes les cuves, finalement, ramené au nombre de fromages, il fait moins d'analyses.

(entretien, juin 2019)

Il explique ainsi que l'écart n'est pas si grand quand le nombre des analyses est rapporté aux volumes transformés. Son argument contrebalance ainsi la critique des transformateurs artisanaux et industriels au vu de la faible production des fermiers. Au contraire, ce sont les hautes fréquences d'analyse des productions fromagères au lait cru sous AOP qui soulèvent son inquiétude. Il souligne que la multiplication des alertes ne tient pas seulement au risque sanitaire des fromages eux-mêmes mais aussi au rapprochement des fréquences de surveillance. C'est ce que résume le laconique « plus on cherche, plus on trouve », une phrase mainte fois entendue pendant l'enquête qui attire l'attention sur le rôle de la mesure dans la qualification de la situation sanitaire d'un territoire. Il poursuit :

On se retrouve aujourd'hui à balancer des tonnes de fromages parce que c'est inférieur à 10, alors qu'en vente directe sur la tomme des Pyrénées, par exemple, je sais parfaitement que [quand] les gens le vendent, une semaine après le fromage il est consommé, au plus il va être consommé en 15 jours. Et sur notre fromage inférieur à 10, en 15 jours, on dépasse pas les 100.

(entretien, juin 2019)

Il relativise ainsi les conséquences sanitaires des « contaminations mineures » (celles en *Listeria monocytogenes* à des concentrations inférieures à 10 ufc/g) qui passeraient entre les mailles du filet des autocontrôles : les pratiques de commercialisation et de consommation limitent le risque de développement de la bactérie en-deça du critère microbiologique toléré à la consommation (100 lm/g). Par contraste avec les exigences spécifiques de la grande distribution, qui impose ailleurs ses propres normes microbiologiques, les clients en vente directe ne sont d'ailleurs pas demandeurs d'assurance supplémentaire sur la qualité sanitaire des fromages fermiers. Au dire des producteurs, ils seraient peu préoccupés par les possibilités d'une intoxication alimentaire, et attachent de l'importance à d'autres dimensions de la qualité des fromages fermiers (respect de l'environnement, production locale et à petite échelle, naturalité) et sont pour certains critiques des normes réglementaires⁵⁸⁸.

⁵⁸⁸ Une inspectrice témoigne ainsi de la présence de clients parmi les membres du collectif de 80 personnes qui l'avait accueilli lors d'un contrôle.

Les analyses bactériologiques ne remplissent pas le même rôle que celles réalisées en Saint-Nectaire : elles ne sont pas la garantie indispensable pour commercialiser des fromages sur des circuits de commercialisation longs soumis aux exigences combinées d'acteurs publics et privés. Elles demeurent en revanche une attente des inspecteurs des services de sécurité sanitaire qui estiment que « notre rôle aussi c'est de les relancer, de les remettre sur les rails »⁵⁸⁹. La réalisation d'analyses occupe une place plus ou moins importante dans les pratiques professionnelles des producteurs, qui de ce fait ne perçoivent pas avec le même intérêt ces artefacts. Pour certains, c'est avant tout une obligation réglementaire. Le risque de contamination par des « mauvaises bactéries » est limité par l'activité d'autres microorganismes présents, et le producteur est confiant dans ses pratiques d'élevage et de fabrication pour se prémunir d'une contamination, en particulier, dans le travail de prévention pour maintenir son troupeau en bonne santé (voir idéotype C, chapitre 3 §3.3). Les analyses ne sont pas un outil pour s'assurer de la qualité sanitaire du fromage qu'il élabore d'abord dans des pratiques quotidiennes avec le vivant, animaux, lait et fromages. D'autres producteurs (idéotype B) investissent ces artefacts d'une fonction de vérification de l'efficacité de leurs pratiques pour éviter les contaminations. Elles viennent ainsi mesurer ponctuellement l'absence effective de pathogènes, et constituent une vérification de l'effectivité de leurs pratiques pour se prémunir des pathogènes.

Les autocontrôles analytiques des producteurs fermiers d'Ariège sont ainsi utilisés à deux titres, satisfaire les attentes des services de contrôle et valider la pertinence des pratiques mises en œuvre pour se prémunir des contaminations. Avec rarement plus de quatre analyses par an par ferme, il est difficile de parler d'une surveillance microbiologique des fromages, et même si un accompagnement a été mis en place pour les adhérents de l'AFFAP, les mailles restent plus large que celle du protocole d'autocontrôle en vigueur dans le Saint-Nectaire. C'est finalement moins dans un équipement procédural que dans les interactions répétées entre les membres de l'AFFAP et les services de contrôle que se construit la traduction de la réglementation sanitaire et une culture du contrôle qui prend pour référence les fromagers fermiers, leur « maîtrise » de la production laitière et de l'élevage et adapte les exigences réglementaires au contexte de petites productions ancrées dans leur territoire.

⁵⁸⁹ Avec le premier confinement lié à la pandémie de COVID 19, nombre de producteurs pris dans mille autres tâches, ont en effet laissé passer les délais pour réaliser les analyses du premier semestre 2020. Entretien, juin 2020.

Conclusion

Depuis l'abandon du conseil par les services de sécurité sanitaire de l'alimentation et le transfert de la responsabilité primaire de la maîtrise sanitaire aux fabricants alimentaires, les organisations collectives de producteurs fromagers se sont investies dans une nouvelle mission pour assurer les producteurs de leur conformité avec la réglementation sanitaire et de les aider dans l'appropriation des attentes et notions afférentes. Pour cela, elles leur fournissent un appui dans les démarches administratives, mutualisent le suivi des analyses de la qualité sanitaire des laits et des fromages, et les appuie en cas d'accident sanitaire pour leur permettre de reprendre la commercialisation.

Pour préserver l'activité de fabrication fromagère fermière au lait cru de leurs membres, ces organisations deviennent des intermédiaires avec les autorités sanitaires. Elles se font les relais des attentes des producteurs tout en les défendant dans leurs relations avec les inspecteurs. Leur rôle dépasse celui de médiateur entre contrôleurs et contrôlés : elles participent aussi à la traduction dans les territoires de la régulation sanitaire et en particulier des modalités de suivi microbiologique des laits et des fromages et deviennent des « intermédiaires réglementaires » (Loconto, 2017). Pour limiter les risques sanitaires et médiatiques propres à des circuits de commercialisation longs, l'AOP Saint-Nectaire a adopté un protocole co-construit entre l'interprofession et les autorités de contrôles, qui établit une pression et une intensité d'analyse élevée des pathogènes suivis par la réglementation. Avec d'autres documents internes, ce protocole devient une règle locale, largement partagée entre les acteurs de la filière, et qui fait presque loi : on peut en ce sens le qualifier de « *quasi-réglementation* » (*quasi-regulation*)⁵⁹⁰ (Black, 2014, p. 117). En Ariège, le protocole analytique représente d'abord un service qui permet aux producteurs de s'assurer de leurs pratiques et de leur conformité avec les attentes des services de contrôle. C'est une formalisation des recommandations du Guide européen de bonnes pratiques d'hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux (voir chapitre 4 §3.2.3), qui constitue là une autre « quasi-réglementation » et l'infrastructure d'une autre traduction localisée de la régulation sanitaire.

⁵⁹⁰ « *Quasi-regulation refers to non-legal rules which have some form of government 'halo', including government-endorsed industry codes of practice, government agency guidance notes, industrygovernment agreements, and national accreditation schemes (which in some UK classifications would be 'tertiary rules')* » (Black, 2014, p. 117).

Ces traductions locales montrent différentes configurations pour s'assurer de la qualité des fromages, indissociables de l'enjeu économique de leur commercialisation. Ainsi, si les Saint-Nectaire fermiers font l'objet d'une surveillance plus étroite que celle des fromages fermiers d'Ariège, c'est certes d'une part en raison des caractéristiques propres aux fromages : le Saint-Nectaire est considéré comme un fromage plus « à risque » (faible acidité, forte activité de l'eau) que la tomme des Pyrénées ou les fromages frais de chèvre. Mais la différence tient aussi à leurs circuits de commercialisation, étendus pour le Saint-Nectaire, plus locaux pour les fromages fermiers d'Ariège, qui ne transitent pas par une longue série d'intermédiaires. Les acteurs des deux territoires ont ainsi procédé à un ajustement de la surveillance des bactéries des fromages et des ateliers au regard des caractéristiques propres des fromages, des producteurs, et des marchés respectifs de la production fromagère locale.

Ce sont dans ces traductions locales de la régulation sanitaire qu'émergent des cultures territorialisées du contrôle contrastées : d'un côté, focalisée sur la surveillance des pathogènes et l'hygiène de locaux proches des standards agroindustriels, de l'autre, fondée sur la confiance dans la maîtrise par les producteurs fermiers de la production laitière et fromagère. Le rôle de l'« amont », à savoir des pratiques d'élevage, dans la maîtrise des risques de contamination des fromages fait l'objet d'une reconnaissance croissante parmi les acteurs de la production, mais sa prise en compte dans les contrôles est inégale : convergente avec la reconnaissance d'une « maîtrise » de la production laitière, elle s'insère moins bien dans les cultures du contrôle d'Auvergne, organisées autour de la mesure quantifiée d'indicateurs analytiques et de l'évaluation de l'hygiène des ateliers de transformation.

Ainsi, l'action publique de régulation sanitaire n'est pas uniquement un processus descendant où une lointaine autorité législative ou administrative imposerait une réglementation unique : le travail de standardisation et de production de règles est aussi porté par les acteurs des filières et les représentants locaux de l'Etat comme un outil pour faciliter leur travail. Interagissant au sein d'assemblages variés, les acteurs du contrôle et de la production représentés par des organisations collectives participent à des traductions qui montrent que le partage d'une réglementation européenne commune n'est pas synonyme d'une harmonisation totale des pratiques de maîtrise, de contrôle des ateliers et de surveillance des fromages.

Conclusion générale

En partant des inquiétudes et des contestations des contrôles et des normes sanitaires dans la production de fromages au lait cru en France, cette thèse a retracé l'institution et la remise en cause de la surveillance des fromages au lait cru comme des aliments « à risque » et les rapports entretenus par les acteurs de la production, du contrôle et de la surveillance, avec les microorganismes laitiers.

Mené dans deux territoires, celui de l'appellation d'origine protégée Saint-Nectaire en Auvergne et l'ouest de l'Ariège, ce travail est le résultat d'une double enquête réalisée en tant que doctorante rattachée au Ministère de l'agriculture, portant sur les contrôles des ateliers fromagers, et les pratiques de fabrication des fromagers fermiers. Elle rend principalement compte de deux perspectives : celle des dispositifs de surveillance des microorganismes et de ceux qui les mettent en œuvre sur le terrain d'une part, et d'autre part les pratiques de vigilance des fromagers fermiers pour les matières et vivants de l'élevage et la fabrication. En suivant la proposition méthodologique de Donna Haraway (1988), j'ai adopté successivement différents points de vue sur ce que les acteurs qualifient souvent de manière floue comme le « sanitaire » et désigne en fait leur propre « *matière à préoccupation* » (*matter of concern*) (Latour, 2004) : celui de la sécurité sanitaire pour des autorités responsables d'assurer le respect de la réglementation ; celui de la qualité sanitaire pour les acteurs des filières fromagères pour lesquels elle constitue une dimension d'une qualité plus globale des fromages ; et à l'intersection de ces deux points de vue, celui de la « maîtrise ».

La thèse considère ainsi que l'institution en France des fromages au lait cru comme des aliments « à risque » constitue un trait de la « société du risque » (Beck, 2008 [1986]) avec pour élément déclencheur la multiplication des listérioses au niveau mondial et européen dans les années 1980. Ces épidémies entraînent la mise en place d'un dispositif de surveillance des risques liés aux bactéries pathogènes : ces dernières partagent avec d'autres risques modernes (chimiques, nucléaire, ou technologiques) leur invisibilité et leur dissémination dans des réseaux où elles s'amplifient. Le processus de normalisation commence à l'échelle internationale avec l'établissement de « critères microbiologiques » alors que la garantie de l'innocuité des fromages au lait cru devient une condition nécessaire pour l'exportation des fromages. Au sein du Codex Alimentarius, la France soutient des normes qui permettent la survie des filières fromagères au lait cru face à des pays extrêmement suspicieux de cette vie microbiologique, au

premier rang desquels on trouve les États-Unis. Les délégués français mobilisent alors un argumentaire construit avec des représentants des filières françaises à la fois industrielle, artisanale et fermière, appuyé par des connaissances encore parcellaires sur les bactéries pathogènes et les risques sanitaires associés à la consommation de fromages au lait cru. Ils se préoccupent ensuite d'accompagner l'ensemble des filières au lait cru françaises vers la conformité réglementaire et en particulier vers les critères microbiologiques de la nouvelle directive européenne de 1992. Désormais visibilisées au sein des réseaux de commercialisation et de consommation, les bactéries pathogènes attisent les craintes : la normalisation entraîne un phénomène de « course au zéro » très marquée pour *Listeria monocytogenes*, une bactérie qui touche peu de malades mais plus particulièrement les femmes enceintes. Armés des nouveaux outils et méthodes statistiques et de modélisation, les experts en hygiène alimentaire dans les agences de sécurité et de normalisation sanitaire regrettent l'absence d'une décision politique pour définir un niveau de risque « acceptable » par les consommateurs qui pourrait permettre de réviser les critères microbiologiques.

Consécutives au tournant de la salubrité des aliments vers celui de la sécurité des aliments, la surveillance des fromages au lait cru illustre un nouveau mode de gouvernement par la traçabilité qui permet de suivre les bactéries pathogènes, des « parasites » qui circulent dans de vastes réseaux de production et de distribution (Torny, 1998). Avec la mise en place entre les années 1990 et 2000 de nouveaux moyens (agences, laboratoires spécialisés), les dispositifs de surveillance facilitent la réalisation de liens entre les cas de malades et les aliments, ce qui amplifie la détection des épidémies et des risques (Gimbert, 2005). Périodiquement identifiés à l'origine de maladies et de décès, les fromages au lait cru sont devenus des produits « à risque » désormais analysés et tracés. Mais l'affichage public par les autorités de contrôle du risque associé à la consommation de fromages au lait cru pour les jeunes enfants, qui fait suite à la fin des années 2010 à des cas de syndromes hémolytiques et urémiques*, provoque de nouvelles frictions entre les acteurs du contrôle et ceux des filières fromagères, et génère une controverse socio-technique sur les risques et bénéfices associés aux fromages au lait cru. Elle est l'expression de plusieurs préoccupations au sein d'un réseau où on trouve les autorités sanitaires de l'alimentation et de la santé humaine, des acteurs des filières et des chercheurs. Ce sont d'abord celle des risques d'intoxications aiguës et des crises sanitaires d'une part, et celle pour la survie sur les territoires de productions fromagères au lait cru associées à une vie économique et un patrimoine culturel. Mais dans des alliances entre chercheurs, médecins, et représentants des filières, émerge également dans une période récente un nouveau cadrage des

fromages au lait cru sous l'angle des bénéfices sanitaires à l'échelle de la vie des individus, par l'influence des bactéries ingérées sur le microbiote intestinal : les fromages n'y sont plus des aliments « à risque » mais des aliments « santé ».

Doit-on pour autant en conclure, à l'instar des anthropologues étasuniens Heather Paxson et Stefan Helmreich, ou du géographe britannique Jamie Lorimer, à un « tournant microbien » ou un « *probiotic turn* », qui traduirait la transition d'une approche opposée aux microbes ou plus généralement aux vivants vers une démarche où ils deviennent des alliés (Lorimer, 2017; H. Paxson et Helmreich, 2017) ? Ce serait omettre que la fabrication fromagère au lait cru ne s'est jamais passée des microorganismes, indissociables de la fermentation du lait et de sa transformation en fromages. Les producteurs fermiers, pris entre les exigences de respect de la réglementation et leurs propres attentes vis-à-vis de ce que je qualifie de « fromage qui convient », mettent en œuvre une vigilance pour travailler avec ces microorganismes tout en évitant la contamination du lait et des fromages par des bactéries indésirables (notamment pathogènes). La thèse décrit cette vigilance, entre perception et vérification (Bessy et Chateauraynaud, 2014), qui regroupe un ensemble d'attentions et de précautions depuis l'élevage à la fabrication, incluant l'hygiène mais sans s'y limiter. Certes, les producteurs font montre de vigilance pour éviter le contact entre le lait et des matières organiques vivantes, visibles ou invisibles, et nettoyer la saleté des espaces et objets de la transformation : il s'agit ce faisant d'écartier la contamination par des microorganismes pathogènes. Mais ils témoignent aussi d'une préoccupation plus globale de *care* (Molinier et al., 2009), un soin et un souci pour les vivants et objets de la ferme, des animaux jusqu'aux microorganismes en passant par les matériels et les producteurs eux-mêmes. Dans la lignée de précédents travaux sur les savoirs pratiques des éleveurs et des fromagers (Chrétien et al., 2020; Grasseni, 2007b; Salmona, 1994, 2010), je montre que ces pratiques de vigilance sont des savoirs pratiques fondés dans la proximité avec les animaux et l'exercice des sens continuellement sollicités dans la répétition quotidienne du métier. Ils s'appuient aussi des mesures quantifiées pour s'assurer de l'absence des bactéries et se rassurer sur la validité de leurs savoirs pratiques.

La thèse décrit comment ces pratiques s'agencent au cours du temps et des espaces de l'élevage et de la transformation, en fonction de rapports fluctuants entretenus par les producteurs avec les microorganismes, entre la confiance en les capacités des microorganismes à s'autoréguler et les craintes de contamination par des pathogènes. Alimentée par la crainte des alertes sanitaires, la « course au zéro » bactérie qui sous-tend l'établissement des critères microbiologiques et les dispositifs de surveillance se poursuit chez les producteurs qui adoptent

alors des pratiques de désinfection. Ce travail montre ainsi comment la régulation de la sécurité sanitaire ne transforme pas seulement les ateliers, l'infrastructure matérielle de la production fromagère, mais aussi les rapports entretenus avec les microorganismes : en visibilisant les bactéries pathogènes au détriment des microorganismes capables de leur faire obstacle, elle participe à amplifier la crainte des contaminations et les pratiques agressives pour les microorganismes pris dans leur ensemble.

La qualité sanitaire dépend des pratiques des acteurs de la fabrication en prise avec un vivant imprévisible, mais aussi des contrôles des inspecteurs des services de sécurité sanitaire. Les pratiques des fromagers fermiers sont alors évaluées au prisme de leur capacité à limiter les risques, en premier lieu desquels ceux de la contamination par des microorganismes pathogènes. Je montre dans la thèse comment les inspecteurs forgent une évaluation située, entre la standardisation portée par des outils de cadrage des contrôles et la subjectivité formée dans une « carrière » qui combine des trajectoires personnelles et professionnelles, et les interactions avec les fromagers qui tentent de prouver leur « maîtrise » et inspirer la confiance des inspecteurs. Je décris le travail de « qualification des situations » (Bonnaud et Coppalle, 2009, p. 401) réalisé par les inspecteurs pour évaluer les catégories réglementaires de l'hygiène et de la « maîtrise des risques » en fonction des perceptions subjectives de catégories d'entendement communes telle que la propreté, la saleté, et des conceptions des microorganismes entre hygiénisme et attention plus globale aux flores du lait.

Dans la lignée des travaux de L. Bonnaud et de J. Coppalle (2009) sur l'exercice pratique du métier d'inspecteur face aux évolutions de la régulation sanitaire, en premier lieu l'abandon du rôle de conseil par les services de contrôle et le transfert de la responsabilité primaire de la sécurité sanitaire des aliments aux fabricants alimentaires, cette thèse propose une analyse de l'action publique sanitaire élargie à aux organisations qui représentent et accompagnent les producteurs fromagers fermiers. Le travail d'intermédiation pour traduire la réglementation en pratiques, que S. Brunier et O. Pilmis (2020) rattachent au métier d'inspecteur, dépend désormais d'organisations collectives avec laquelle les services de contrôle collaborent régulièrement. Celles-ci procurent un accompagnement aux producteurs pour s'approcher de la conformité réglementaire et les soutiennent face à l'aléa d'une alerte sanitaire occasionnée par une contamination bactérienne. En exerçant cet appui et la défense des intérêts des producteurs, elles deviennent des interfaces avec les services de contrôle sanitaire, participant ainsi à la co-construction de traductions territorialisées du contrôle sanitaire. Dans l'AOP Saint-Nectaire, l'interprofession élabore ainsi avec les services de contrôle de modalités de surveillance

analytique des bactéries qui deviennent des quasi-normes. En Ariège, l'Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées mutualise l'organisation et l'interprétation des analyses : l'existence de ce support technique rassure les services de contrôle et vient valider une « maîtrise » des fermiers fondée sur la connaissance des conditions de production du lait et le soin aux animaux.

La comparaison de l'AOP Saint-Nectaire et de la production fromagère ariégeoise fait émerger l'importance du rôle des organisations collectives de producteurs fermiers dans l'action publique de contrôle de la sécurité sanitaire et la définition de la qualité sanitaire des fromages. Elle montre aussi la constitution de deux cultures territorialisées du contrôle de la qualité sanitaire de l'alimentation, centrée sur l'hygiène des locaux et la conformité des analyses microbiologiques en Saint-Nectaire, et sur la « flexibilité » de la réglementation à des petites structures en Ariège auxquelles est reconnue une « maîtrise ». Je ne souhaite cependant pas opposer de manière trop caricaturale une culture de l'hygiène en Saint-Nectaire et une culture de la souplesse de la réglementation en Ariège. Pour éviter cet écueil et nuancer ces descriptions encore schématiques, il conviendrait de compléter l'enquête : d'une part, en considérant les pratiques des producteurs qui n'ont jamais été confrontés à des alertes sanitaires⁵⁹¹, d'autre part, par une analyse du rôle des affineurs auprès des producteurs fermiers, à travers l'appui technique et les incitations à la qualité par les grilles de paiement des fromages. Il conviendrait plus globalement de réaliser une ethnographie fine des pratiques des conseillers (techniciens d'élevage ou fromagers) et vétérinaires qui interviennent sur les fermes pour comprendre leur rôle dans la construction ou la remise en cause d'une culture de l'hygiène. Pour confirmer l'existence d'une culture territorialisée de l'hygiène et son influence sur le contrôle des autres exploitations, il conviendrait enfin d'étudier le déroulement des contrôles chez des producteurs fromagers d'Auvergne extérieurs à l'AOP Saint-Nectaire : cette dernière enquête permettrait aussi d'aborder comment les producteurs gèrent leur rapport aux exigences sanitaires en l'absence de l'appui technique mais aussi du cadrage des pratiques par une organisation collective.

⁵⁹¹ Qui ont notamment été considérées dans une approche interdisciplinaire lors du programme Amont Saint-Nectaire, et devraient donner lieu à publication.

Les principaux apports de la thèse peuvent se résumer en quatre points. Le premier est de montrer la co-construction du « sanitaire » dans sa double acception. C'est d'abord celle de la régulation de la sécurité sanitaire de l'alimentation, qui n'est pas la simple application de la réglementation, mais bien une action publique qui fait intervenir de multiples acteurs dans la production des modalités concrètes de la surveillance des fromages et du contrôle des ateliers fromagers. C'est aussi dans la construction de la qualité des fromages par les acteurs des filières qui s'approprient les exigences réglementaires de la sécurité sanitaire pour justifier d'une qualité « sanitaire », ou les soumettre à un examen critique au regard de leur impact sur une qualité plus globale. La thèse montre comment dans ce processus de co-construction, les organisations collectives de producteurs deviennent des « intermédiaires réglementaires » qui créent la confiance des régulateurs et renforcent la conformité avec la réglementation (Loconto, 2017). Comme a pu l'observer Timothy D. Lytton (2017) dans le secteur agroindustriel aux Etats-Unis, la production de règles opérationnelles n'est pas décrétée par un unique « faiseur de règles » (*rule maker*) mais émerge dans les interactions entre acteurs au sein d'un réseau. Les règles produites par ces intermédiaires réglementaires deviennent alors des quasi-normes sur lesquelles s'appuient les services de contrôle et qui procure aux producteurs fermiers un cadre qui contraint leurs pratiques en même temps qu'il allège le travail de mise en conformité avec la réglementation.

Le deuxième apport est de montrer en pratiques les liens entre la régulation du sanitaire, la commercialisation des produits alimentaires et les risques. Il s'agit moins de décrire le pouvoir d'influence de lobbies industriels dans la fabrication des normes alimentaires, étudié par ailleurs (Lassalle de Salins, 2012), que de regarder concrètement comment les circuits de commercialisation propres des filières de fromages fermiers participent à déterminer les modalités de la surveillance des fromages et du contrôle des ateliers et des producteurs. La mise en regard de deux cas contrastés montre l'influence de circuits de commercialisation étendus sur l'intensité de la surveillance analytique des fromages, conçue comme moyen de détecter et maintenir les bactéries pathogènes au sein d'un réseau d'échanges entre producteurs et affineurs avant que les fromages ne rejoignent les assiettes des mangeurs. Pour la filière du Saint-Nectaire où l'appellation d'origine est un moyen de prouver la qualité des fromages en dehors de son territoire, il s'agit de se prémunir du double risque sanitaire et médiatique d'une alerte sanitaire. La régulation sanitaire dans la production fermière en Ariège illustre par contraste que les circuits de commercialisation localisés demeurent à la marge de la surveillance : les bactéries pathogènes y sont retenues dans des réseaux peu étendus. Par ailleurs, la qualité revendiquée

par les producteurs fermiers est une qualité plus large que la qualité sanitaire attachée au respect de la réglementation : celle de pratiques de production respectueuses de leur environnement et de pratiques de consommation ancrées dans leur territoire.

Troisième apport de la thèse, la notion de « maîtrise » émerge, plus particulièrement en Ariège, comme un point de convergence entre les acteurs de la production et ceux du contrôle pour justifier de la capacité à fabriquer des « fromages qui conviennent » aux producteurs et également conformes à la réglementation sanitaire. Cette « maîtrise » révèle la confiance que l'ensemble des acteurs place dans les pratiques d'élevage et de transformation, en se fondant sur une forme de professionnalisme des acteurs légitimée par la formation et l'expérience, ainsi que sur la connaissance du troupeau et des conditions de production du lait. Elle permet l'exercice d'une vigilance à toutes les étapes de l'élevage et de la fabrication, grâce à des signes et indices de la vie microbiologique qui constituent ainsi des « prises » pour travailler avec les microorganismes pour fabriquer le fromage et s'assurer de l'absence de bactéries pathogènes.

La thèse met enfin en évidence comment différentes conceptions des microorganismes laitiers irriguent la traduction en pratiques de la régulation de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Ces entités constituent l'objet de préoccupation d'un assemblage composite d'acteurs (services administratifs de contrôle, agences publiques, laboratoires) ; de normes, publiques et privées ; et d'outils (guides, formations, instructions techniques), et sont accompagnés par les analyses qui en constituent les inscriptions. La thèse montre que dans le contexte français, l'opposition entre des autorités « anti-microbes » et des fromagers « pro-microbes » décrite par Heather Paxson (2008) aux Etats-Unis, est moins tranchée. Les lignes de clivage concernant les rapports aux microorganismes traversent ces différents groupes professionnels : un rapport de crainte envers les bactéries pathogènes, un rapport qui met en avant la concurrence entre microorganismes et la capacité des fromagers à orienter leur développement par des actes techniques et enfin un rapport fondé sur la confiance dans la capacité d'autorégulation des microorganismes et l'importance du soin de ces vivants dans leur environnement. Malgré la diversité de ces conceptions, l'infrastructure réglementaire demeure orientée par l'attention aux pathogènes : le dispositif de surveillance orienté par la « course au zéro » hérité des crises sanitaires des années 1980 oppose son inertie à la prise en compte de la capacité des communautés microbiennes à « faire barrière ».

Si la thèse interroge surtout les rapports avec les microorganismes laitiers, l'enquête et la réflexion pourraient être prolongées par l'analyse des rapports entretenus avec les autres vivants

dans la gestion de la sécurité sanitaire de l'alimentation. On attribue ainsi régulièrement la présence de bactéries pathogènes dans des fromages au lait cru (voire des cas de malades) à des espèces animales : les rats taupiers, dont les excavations entraînent la présence de terre dans les fourrages et la possibilité de contamination des fromages par *Listeria monocytogenes*, les oiseaux et volailles domestiques, suspectés d'être des réservoirs de salmonelles, ou encore les tiques, dont on a découvert il y a peu qu'elles pouvaient être à l'origine d'encéphalites par voie alimentaire⁵⁹². C'est aussi le cas en 2011 en Haute-Savoie après deux cas de brucellose chez des jeunes enfants qui avaient consommé des Reblochons au lait cru fermier : les investigations démontrent la présence de la brucelle parmi les vaches du troupeau mais aussi parmi les bouquetins du massif du Bargy. L'épisode entraîne des frictions entre trois systèmes sociotechniques : celui de la gestion des zoonoses, celui de la sécurité sanitaire de l'alimentation (avec pour préoccupation le maintien du statut « indemne » vis-à-vis de la brucellose, nécessaire aux échanges commerciaux internationaux), et celui de la protection des espèces sauvages (Arpin, 2018). Comme l'avait également observé Murielle Figuié dans le cas de la gestion de la fièvre aphteuse au Mozambique, différentes frontières (humain/animal, sauvage/domestique, naturel/artifice, sain/malade) sont convoquées pour justifier des modalités pour contenir la maladie, et viennent à l'appui de différentes visions de la santé (Arpin, 2020; Figuié et al., 2015). La première, fondée sur l'érection de barrières pour limiter l'intrusion des pathogènes dans le système alimentaire, associe finalement le gouvernement par la quarantaine à celui de la traçabilité (Torny, 1998) : maintenir les animaux sauvages loin des troupeaux, voire les abattre, semble ainsi prolonger les mesures de désinfection à la traite et en fromagerie observées chez les producteurs fromagers fermiers de la thèse. Dans la seconde vision, « la santé est envisagée comme le développement d'une capacité à coévoluer avec eux dans des écosystèmes complexes » et tolère la présence des agents pathogènes (Arpin, 2018). Les travaux sur les dispositifs de vigilance en santé animale montrent que les modalités de gestion hybrident aujourd'hui les deux visions : l'objectif de préserver la santé humaine prend en compte les flux et circulations des pathogènes au sein d'écosystèmes. C'est d'abord par la « biosécurité », un nouveau mode de gouvernement des risques qui peut être rapproché de celui de la traçabilité, et abandonne les frontières pour suivre l'émergence de nouveaux pathogènes et se préparer à l'émergence d'épidémies mondiales (Fortané et Keck, 2015). Plus récemment,

⁵⁹² L'exploration du mécanisme fait suite à la survenue d'une quarantaine de cas de malade au printemps 2020. Anses, 4 octobre 2022. *Encéphalite à tiques : Remonter à l'origine des cas de transmission via le fromage*. Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. [en ligne] (consulté le 07/10/2022). <https://www.anses.fr/fr/encephalites-a-tiques-fromages-lait-cru>

le concept de OneHealth promu par plusieurs agences internationales (OMS, OIE, et FAO) et popularisé de manière croissante depuis la pandémie de COVID 19, illustre la prise en compte des interdépendances entre la santé humaine, celle des animaux et de l'environnement (Figuié, 2022). En France, le concept fait l'objet d'un intérêt croissant parmi les acteurs de la santé animale et de la surveillance de la sécurité de l'alimentation : en témoigne l'organisation en mars 2021 par l'Ecole Nationale des Services Vétérinaires (ENSV), le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) et plusieurs associations⁵⁹³ du colloque « Une seule santé, en pratique ? » sous la double tutelle du ministère de l'agriculture et de l'écologie. Mais pour Murielle Figuié, le concept de OneHealth aboutit à inclure les animaux sauvages dans les potentiels « réservoirs » de pathogènes et adopte ce faisant une vision « utilitariste » de la santé animale au service de la santé humaine (Figuié, 2022).

La surveillance de la production fromagère au lait cru et celle des maladies animales susceptibles d'entraîner des pandémies d'envergure semblent peu comparables tant leur impact sanitaire diffère. Cependant, cette thèse suggère que la production fromagère fermière peut constituer le modèle d'une approche écologique de la santé. On y trouve, en conflit avec une approche hygiéniste et centrée sur les pathogènes, une autre approche qui considère ensemble la vigilance pour produire un fromage sûr et un souci de soin pour l'ensemble des vivants, animaux, microorganismes, humains et leur environnement dans une approche écologique des microorganismes. Ainsi, l'étude des savoirs pratiques déployés par les producteurs fermiers pour maintenir en santé les animaux et fabriquer des « fromages qui conviennent » offre un pas de côté par rapport à celle des approches quantitatives et biostatistiques de la vigilance, telles les « sentinelles » de la grippe aviaire (Keck, 2013) pour imaginer les évolutions de l'action publique de sécurité sanitaire vers une « santé globale » qui retisse des liens de la coexistence entre vivants.

⁵⁹³ Association Santé Environnement France, Humanité et biodiversité, Fédération des Syndicats et Vétérinaires de France, France Nature Environnement, Fondation pour la Recherche sur la biodiversité

Glossaire

ACTALIA : reconnu comme centre technique agroalimentaire par le ministère de l'Agriculture, Actalia propose des prestations pour les entreprises agroalimentaires et participe à des travaux et projets de recherche et développement pour les entreprises agroalimentaires. Né de la fusion entre deux centres techniques, Actilait et l'ADRIA Normandie, il conserve une expertise forte sur le secteur laitier.

Attache (pis) : les attaches désignent les tissus (ligaments) qui attachent les pis à l'abdomen de l'animal, et par extension, la jointure entre le tissu mammaire et l'abdomen

Allaitant : dans le vocabulaire des zootechniciens, les ingénieurs spécialisés dans l'optimisation de l'élevage, un troupeau allaitant désigne un troupeau de vaches et de veaux élevés pour la viande, à la différence des troupeaux de vaches laitières d'abord élevées pour leur lait. Les femelles mettent régulièrement bas à des veaux qu'elles allaitent, contrairement à l'élevage de vaches laitières où les veaux sont écartés de leurs mères.

a_w : activité de l'eau : alors que l'humidité mesure la teneur en eau totale dans un aliment, l'activité de l'eau permet de mesurer l'eau « libre » pour les réactions biochimiques et donc la croissance des microorganismes. Plus l'a_w est élevé, plus les microorganismes pourront se développer.

Artisan/artisanal : la définition du caractère artisanal d'une production fromagère (mais plus généralement alimentaire) est très floue : les artisans achètent le lait pour le transformer, à la différence des fermiers. C'est surtout une étiquette que revendiquent les acteurs pour se distinguer de la transformation industrielle, par des volumes plus limités, une moindre mécanisation et des processus qui exigent des savoir-faire spécifiques. Il n'existe cependant pas de définition officielle pour rattacher un fabricant à l'une ou l'autre de ces catégories (par exemple, par des limites de volumes ou une liste de processus spécifiques), et certaines entreprises qui produisent dans des usines se présentent comme artisanales. Ici, je désigne sous le terme d'artisans les plus petites entreprises de transformation fromagère (principalement en Ariège).

Biofilms : les biofilms désignent des communautés de microorganismes qui se déposent sur une surface et s'y maintiennent grâce à la sécrétion de molécules (polymères) adhérentes. Ils sont fréquents sur les parois de la machine à traire.

Brucellose : la brucellose aussi appelée « fièvre de Malte », cause des avortements chez les animaux, et une fièvre avec des complications articulaires et neurologiques chez les humains. Causée par des bactéries du genre *Brucella*, elle est transmise aux hommes au contact direct des animaux, en particulier le bétail domestique, ou par la consommation de produits laitiers au lait cru. En France, elle a fait l'objet à partir de 1975 de mesures de dépistage et d'abattage dans les troupeaux de bovins, puis de caprins et d'ovins, qui ont provoqué la diminution du taux de prévalence de 50% en 1968 à moins de 1% en 1989. Les élevages de bovins, d'ovins et de caprins sont toujours soumis à une obligation de dépistage.

Caillage : le caillage est le nom donné à la coagulation du lait sous l'effet de la présure et/ou des ferments lactiques. A l'issue du caillage, le lait s'est transformé en un caillé avec une consistance souvent qualifiée de gel, ou de flan.

Ferments : le terme, le plus souvent utilisé au pluriel, recouvre différentes réalités et prend son sens suivant le contexte dans lequel il est employé. On peut retenir qu'il désigne des microorganismes soit rajoutés au lait, soit déjà présents dans celui-ci, qui vont participer par des réactions biochimiques de fermentation à la transformation du lait en fromage (ferments lactiques), ou bien à l'affinage de celui-ci (ferments d'affinage). Selon leur origine, cela peut être des ferments « du commerce », des préparations lyophilisées ou liquides élaborées par des industries spécialisées à partir d'un mélange de quelques souches, ou bien des communautés microbiennes présentes dans l'environnement de la fabrication et diversement qualifiées (ferments « sauvage », de la ferme, levains indigènes...). Ces derniers ensemencent le lait ou la surface des fromages, spontanément ou avec l'aide des producteurs qui en favorisent la multiplication par des techniques spécifiques.

Fumure : la fumure désigne un apport de fumier ou d'engrais, organique ou minéral, pour fertiliser le sol d'une culture ou d'un pré.

Estive : l'estive désigne la période de l'année où les troupeaux sont amenés sur des pâturages de montagne appelés eux aussi par extension, estives. Le terme est principalement utilisé dans le Massif Central et dans les Pyrénées, où il désigne des pâturages de haute ou moyenne montagne. Dans les Alpes et en Provence, on parle des « alpages ».

Fermier (producteur/fromage) : ce terme désigne les éleveurs qui transforment eux-mêmes l'intégralité ou une partie du lait des animaux de leur ferme. Dans la thèse, le terme ne fait pas référence au fermage, qui caractérise un mode de location des terres agricoles où un bailleur ou propriétaire foncier loue des terres à un fermier. Pour les fromages, l'utilisation du terme fermier est encadrée par le « décret fromage » de 2007 (modifié en 2013), qui définit les conditions pour afficher cette mention sur l'étiquette des fromages. Les acteurs des filières fromagères remettent régulièrement en débat la possibilité d'autoriser la mention « fermier » pour des fromages affinés en dehors de la ferme, une pratique traditionnelle dans certains territoires et filières comme le Picodon en Ardèche ou le Saint-Nectaire dans le Puy-de-Dôme, mais qui pour d'autres permet à de grands groupes agroalimentaires laitiers de capitaliser sur l'image des produits fermiers.

Fromageabilité : désigne la capacité d'un lait à être transformé en fromage, en premier lieu, sa capacité à coaguler pour former un caillé. Elle est souvent mesurée par des paramètres physico-chimiques comme le rapport entre le taux de matière grasses (ou taux butyreux) et le taux de protéines (taux protéiques).

Génisse : une génisse est une jeune vache qui n'a pas encore mis bas, et de ce fait n'a pas encore été traitée.

Gradage : dans l'AOP Saint-Nectaire (mais aussi Cantal et Salers), le gradage est une opération d'évaluation des fromages suivant « l'aspect extérieur », la « qualité de la pâte » et le « goût du fromage ». Ce suivi organoleptique (à savoir des caractéristiques sensorielles, goût, texture, aspect visuel) est effectué une fois par mois dans les caves d'affinage par un technicien de l'interprofession dans le cadre plus global du plan de contrôle de la conformité des fromages au cahier des charges de l'AOP

Lactique (type) : Le type lactique est utilisé en technologie fromagère pour qualifier des fromages dont la coagulation du lait est réalisée principalement par l'action des bactéries lactiques, et dans une moindre mesure par les enzymes contenues dans la présure.

Lait cru : désigne un lait qui n'a pas été chauffé au-delà de 40°C avant la fabrication.

Laiterie : le terme peut prendre deux sens. Il désigne la pièce adjacente à la salle de traite et/ou à l'atelier de fabrication du fromage, où le lait est stocké avant d'être transformé sur place dans le cas d'une production fermière ou bien d'être collecté par le camion d'un collecteur. Une laiterie est également le nom donné à des usines de transformation du lait, le plus souvent en produits laitiers comme le lait de consommation, beurre, yahourts... Les entreprises qui fabriquent des fromages sont quant à elles qualifiées de fromageries (artisanales ou industrielles).

Laitier (producteur / fromage) : s'il n'est pas suivi du qualificatif « fermier », le terme de « producteur laitier » désigne les éleveurs d'animaux laitiers qui ne transforment pas le lait sur la ferme, mais le vendent à une entreprise dite « de collecte » ou directement à une entreprise de transformation, artisanale ou industrielle. Le lait est stocké à la ferme dans un tank réfrigéré avant d'être collecté par un camion spécifique. Le fromage laitier est fabriqué par les industriels

Mammite : il s'agit de la réaction d'inflammation de la mamelle qui accompagne une infection bactérienne avec une augmentation dans le lait des cellules somatiques qui luttent contre les bactéries. Elle peut être accompagnée d'une altération de l'aspect du lait, avec des grumeaux par exemple, ou d'un des quartiers de la mamelle (qui devient chaud, dur ou gonflé), mais aussi être invisible et seulement détectable par une mesure du nombre de cellules somatiques (mammite sub-clinique).

Manchon trayeur : le manchon trayeur est la pièce en caoutchouc (plus rarement en silicone) à l'extrémité des faisceaux trayeurs, qui rentre en contact direct avec le pis de la vache. Mis en mouvement par le système de vide de la machine à traire, il mime par le « massage » du pis les aspirations et sucions pendant la tétée du veau.

Microfiltration : après écrémage, le lait est passé sur une membrane aux pores très fins, qui retient une grande partie des micro-organismes. Le procédé est présenté par certains comme ayant un effet analogue à la pasteurisation sur les microorganismes, sans toutefois modifier les propriétés physico-chimiques du lait.

Mise à l'herbe : la mise à l'herbe désigne la période durant laquelle les éleveurs ou éleveuses sortent les animaux des bâtiments où ils ont été maintenus pendant la période hivernale, dans les prairies, pour profiter de la pousse printanière de l'herbe. Cette période représente un changement de régime alimentaire, passant du foin, de l'ensilage ou du foin enrubanné, à l'herbe fraîche. Elle fait l'objet de nombreuses préconisations techniques et vétérinaires pour éviter des pathologies comme les mammites.

Organisme de gestion (ODG) : cette qualification officielle est attribuée par le directeur de l'Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO) à une organisation qui représente les acteurs d'un signe de qualité (appellation d'origine protégée, indication géographique protégée, label rouge...), réglementairement chargée de plusieurs missions : élaboration et contrôle du cahier des charges, défense et protection du nom, valorisation auprès des consommateurs du

produit et connaissance économique du secteur. Les ODG ont été mises en place suite à la loi d'orientation agricole de 2006.

Pasteurisation : action qui consiste à chauffer le lait entre 15 et 20 secondes à une température comprise entre 72 et 85°C, ce qui élimine la majorité des microorganismes du lait, en fonction de l'intensité et la durée du chauffage et de la quantité initiale de microorganismes : à la fois les flores pathogènes (*Listeria monocytogenes*, *salmonelles*...), des flores non pathogènes mais responsables de l'altération des produits, mais aussi les flores qui interviennent dans la transformation fromagère. D'autres traitements peuvent être appliqués : thermisation, ou bien pour le lait de consommation, stérilisation (procédé Ultra Haute Température).

Pâte pressée : pendant la fabrication du fromage, le caillé est pressé pour accélérer et intensifier l'égouttage du caillé (spontané dans la fabrication de fromage lactique) grâce à plusieurs opérations techniques : brassage, découpage et pressage.

Pâte pressée cuite : pendant la fabrication des fromages à pâte pressée cuite, le caillé est chauffé à plus de 50°C dans le petit-lait, il est « cuit ». Le chauffage permet d'évacuer encore plus de petit-lait et les fromages sont plus secs. On y trouve le Comté, le Beaufort, le gruyère, le parmesan...

Pâte pressée non cuite : pour les fromages à pâte pressée non cuite, le caillé peut être chauffé mais à une température inférieure ou égale à 50° (avant la fabrication, le lait peut être chauffé à 39°C au maximum). On trouve de nombreux fromages dans cette catégorie : Saint-Nectaire, Reblochon, Cantal, Salers, Tomme, morbier, mimolette...

Présure : la présure, qui se présente sous forme liquide, est élaborée à partir de la macération d'un extrait de la caillette, un des estomacs des jeunes ruminants (veau ou chevreau). Riche en enzymes (chymosine et pepsine), son rajout dans le lait déstabilise une protéine du lait et provoque sa coagulation.

Réforme (vache de) : une vache laitière est envoyée « à la réforme » quand l'éleveur juge qu'elle n'est plus apte à la production de lait, pour divers motifs : des problèmes de santé récurrents, la baisse de la production laitière, un comportement qui complique le travail de l'éleveur, ou simplement son âge ... Elle est alors envoyée à l'abattoir, après, parfois, une période d'engraissement.

Sérotype (ou sérovar ou sérogroupe) : il s'agit d'une classification utilisée pour distinguer différents types de microorganismes en fonction des molécules (les antigènes) qui déclenchent une réaction immunitaire chez l'organisme infecté.

Soins (d'affinage) : les soins d'affinage ou soins en cave désignent les pratiques de brossage, de frottage et de retournement des fromages pendant leur affinage. Il peut s'agir d'un simple brossage de la surface à sec, à l'aide d'une brosse ou d'une éponge, ou bien avec de l'eau salée, ou bien d'immersion dans une saumure (solution sursaturée en sel). Ces pratiques visent à favoriser et orienter le développement de la flore microbienne de surface (moisissures, bactéries, levures), en modifiant l'humidité et la salinité de la croûte des fromages. Commencer le frottage des fromages par les plus anciens et conserver la même eau permet aussi d'ensemencer les fromages les plus jeunes avec la flore déjà implantée en surface des plus anciens.

Standardisation : standardiser un lait consiste à l'écrémer par centrifugation avant de rajouter une quantité de matière grasse calculée. C'est une opération principalement réalisée en industrie, qui vise à obtenir un lait avec une teneur en matière grasse constante qui s'affranchit des variations saisonnières de composition du lait (liée notamment à l'alimentation des animaux et/ou au stade de lactation).

Syndrome hémolytique et urémique (SHU) : le syndrome hémolytique et urémique est une affection consécutive à une infection par des *Escherichia coli* productrices de shiga toxines. Elle se caractérise par la destruction des globules rouges, une atteinte des reins et la diminution des plaquettes sanguines. Elle touche principalement les jeunes enfants chez lesquels elle laisse dans la moitié des cas des séquelles importantes et plus rarement causer le décès (d'après les chiffres de l'ANSES).

Technologie fromagère : un itinéraire technique de fabrication qui aboutit à un type de fromage particulier. Il est qualifié en fonction de plusieurs critères, le type de coagulation, la température de chauffage du lait, le type et degré de pressage de la tomme... On a par exemple la technologie lactique (petits fromages comme les fromages de chèvre frais), la technologie des pâtes pressées cuites (Comté, Beaufort, gruyère), celle des pâtes persillées (bleus, Roquefort)

Thermisation : autre traitement thermique qui peut être appliqué au lait avant d'être transformé en fromage, la thermisation consiste à chauffer le lait entre 40 et 72°C pendant au moins 15 secondes avant la fabrication.

Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : elles sont définies d'après Santé Publique, comme l'« apparition d'au moins deux cas d'une symptomatologie similaire, en général gastrointestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire »

Sigles

ADEAR : Association pour le développement de l'Emploi Agricole et Rural

AFFAP : Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées

AFNOR : Association française de normalisation

AFP : Association des Fromagers Pyrénéens

AFTC : Association des Fromagers de Tradition Couserans

ALF : Association laitière française

ANAOF : Association Nationale des Appellations d'Origine laitières Françaises

BPREA : Brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole

BRC : British Retail Consortium

BTS : Brevet de technicien supérieur

CAF : Caisse d'allocations familiales

CIVAM : Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

CNAOL : Comité national des appellations d'origine laitières

CNIEL : Comité interprofessionnel de l'économie laitière, l'interprofession des producteurs, transformateurs et collecteurs de lait de vache en France.

CPE : Contrat Première Embauche

DAOA : Denrées Alimentaires d'Originale Animale

DD(CS)PP : Direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations

DGAL : Direction générale de l'alimentation

DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

DRAAF : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt,

EFSA : European Food Safety Agency

EHPAD : Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

ENIL : Ecole Nationale d'Industrie Laitière

FIL : Fédération Internationale de Laiterie

FNCL : Fédération Nationale des Coopératives Laitières

FNIL : Fédération Nationale des Industries Laitières

FNPL : Fédération Nationale des Producteurs de Lait

GATT : General Agreement on Tariffs and Trade

HACCP : Hazard analysis critical control point

IFS : International Food Standard

ISN : Interprofession Saint-Nectaire

ITEB : Institut Technique de l'Elevage Bovin

ITOVIC : Institut Technique de l'élevage Ovin et Caprin

MUS : Mission des urgences sanitaires

PAC : Politique agricole commune

PMS : Plan de maîtrise sanitaire

RASFF : système d'alerte rapide européen

RGPP : Réforme Générale des Politiques Publiques

SPS : Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement (Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires)

SRAL : Service régional de l'alimentation

SRN : Surveillance Régulière Nationale

UMR : Unité Mixte de Recherche

TIAC : Toxi-Infections Alimentaires Collectives

TSMA : Technicien Supérieur du Ministère de l'Agriculture

UMRF : Unité Mixte de Recherche sur le Fromage

UPSNF : Union des Producteurs de Saint-Nectaire Fermier

Bibliographie

- Adell-Gombert, N. (2011). *Anthropologie des savoirs*.
- Althabe, G. et Hernandez, V. A. (2004). Implication et réflexivité en anthropologie. *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues*, (98-99), 15-36.
- Arpin, I. (2018). Lutter contre les zoonoses, vendre des produits d'origine animale et protéger les animaux sauvages : trois systèmes sociotechniques à l'épreuve de la brucellose des bouquetins du Bargy. *Epidémiologie et Santé Animale*, 73, 13.
- Arpin, I. (2020). Une vie sauvage sans frontières ? *Zilsel*, N° 7(2), 179-198.
- Atkins, P. W. (2016). *Liquid materialities: a history of milk, science, and the law*. Routledge.
- Atkinson, S., Brives, C., Biederman, S., Cañada, J., Chartier, D., Davison, A. C., Evans, J., Fortané, N., Kinnunen, V., Legrand, M., Oinas, E., Rest, M., Sariola, S., Thompson, A. et Will, C. (2021). Introducing « With Microbes »: From witnessing to withnessing (p. 17-40).
- Barbier, M., Cauchard, L., Joly, P.-B., Paradeise, C. et Vinck, D. (2013). Pour une Approche pragmatique, écologique et politique de l'expertise. *Revue d'anthropologie des connaissances*, 7, 1(1), 1-23.
- Barbier, R. et Trépos, J.-Y. (2007). Humains et non-humains : un bilan d'étape de la sociologie des collectifs. *Revue d'anthropologie des connaissances, Vol. 1, n° 1(1)*, 35-58.
- Beaud, S. et Weber, F. (2010). *Guide de l'enquête de terrain : Produire et analyser des données ethnographiques*. La Découverte.
- Beck, U. (2008). *La société du risque : sur la voie d'une autre modernité* (traduit par L. Bernardi). Flammarion; (Œuvre originale publiée en 1986)
- Belorgey, N. (2016). *L'hôpital sous pression : Enquête sur le « nouveau management public »*. La Découverte.
- Bemrah, N., Sanaa, M., Cassin, M. H., Griffiths, M. W. et Cerf, O. (1998). Quantitative risk assessment of human listeriosis from consumption of soft cheese made from raw milk. *Preventive Veterinary Medicine*, 37(1-4), 129-145.
- Bendick, W. (2020). *Les Néo-Ruraux. Le petit guide de la vie à la campagne. Tome 2. Le fromager*. Editions de l'Acala.
- Bérard, L. (2012). Contrôler la typicité par les tiers: l'AOP volaille de Bresse. Dans *L'alimentation sous contrôle: tracer, auditer, conseiller ouvrage collectif* (p. 156-168). Educagri éd. Éd. Quae.
- Bérard, L. et de Sainte Marie, C. (2005). Comment les savoirs locaux sont-ils pris en compte dans l'AOC. Dans M. Cegarra, M. Djama, S. Louafi, P. Marchenay, B. Roussel, F. Verdeaux et L. Bérard (dir.), *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Quae.
- Bérard, L. et Marchenay, P. (2004). *Les produits de terroir : entre cultures et règlements*. CNRS Ed.
- Bérard, L. et Marchenay, P. (2005). Les dimensions culturelles de la fermentation. Dans *Les fermentations au service des produits de terroir* (p. 13-28). INRA.
- Bérard, L. et Montel, M.-C. (2012). La gerle, le vivant invisible entre traditions et normes d'hygiène. Dans *Animal certifié conforme. Déchiffrer nos relations avec le vivant*. Dunod.

- Berthomière, W., Gaille, C. et Imbert, C. (2020). « Par pur par hasard » : ancrages et destins croisés de nouveaux habitants (Ariège 2017-2019). *Revue européenne des migrations internationales*, 362(2), 269-279.
- Bertussi, M. (2020). *A qualidade dos queijos da Auvergne : um estudo sobre a relação entre a expertise científica e o fomento das Appellations d'Origine Contrôlée* [thèse de doctorat]. EHES.
- Besançon, J., Borraz, O. et Grandclément-Chaffy, C. (2004). Introduction. Dans *La sécurité alimentaire en crises : les crises Coca-Cola et Listeria de 1999-2000* (p. 7-16). L'Harmattan
- Besche Commenge, B. (2013). *Techniques et savoirs agropastoraux, histoire des races bovines et ovines pyrénéennes*. Rencontres Pyrénéennes 2013 « Au fil du lait », Pierrefitte-Nestalas.
- Bessy, C. et Chateauraynaud, F. (2014). *Experts et faussaires : pour une sociologie de la perception*. Éditions Pétra.
- Black, J. (2014). Decentring regulation: understanding the role of regulation and self-regulation in a « post-regulatory » world. *Current Legal Problems*, (54), 103-147.
- Boisson, M. J., Legros, B. et Ponge, R. (2020). Peut-on en finir avec l'autonomie professionnelle ? Les paradoxes de la prévention du risque dans la restauration parisienne. *Sociologies pratiques*, N° 41(2), 25-37.
- Boltanski, L. et Thévenot, L. (2008). *De la justification : les économies de la grandeur*. Gallimard.
- Bonnaud, L. (2019). Comment théoriser l'action répressive des services d'inspection ? *Revue de science criminelle et de droit pénal comparé*, N° 1(1), 65-74.
- Bonnaud, L. (2021). Lecture croisée. Pour une sociologie de l'action publique d'inspection. *Gouvernement et action publique*, VOL. 10(1), 103-111.
- Bonnaud, L. et Coppalle, J. (2008). La production de la sécurité sanitaire au quotidien : l'inspection des services vétérinaires en abattoir. *Sociologie Du Travail*, 50, 15-30.
- Bonnaud, L. et Coppalle, J. (2009). Les inspecteurs vétérinaires face aux normes privées. *Review of Agricultural and Environmental Studies - Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement*, 90, 399-422.
- Bonnaud, L. et Coppalle, J. (2011). *Qui contrôle ce que nous mangeons ? - Documents / Débats - Éditions Ellipses*.
- Bonnaud, L. et Joly, N. (2012). *L'alimentation sous contrôle. Tracer ; auditer ; conseiller*. Educagri éd. Éd. Quae.
- Borraz, O., Beaussier, A., Wesseling, M., Demeritt, D., Rothstein, H., Hermans, M., Huber, M. et Paul, R. (2020). Why regulators assess risk differently: Regulatory style, business organization, and the varied practice of risk-based food safety inspections across the EU. *Regulation & Governance*.
- Borraz, O., Gimbert, V. et Torny, D. (2007). Regards sur la sécurité sanitaire en France. *Horizons stratégiques*, n° 3(1), 63-79.
- Bouguern, N. E. et Meguenai, E. (2016). *Rendement Fromager: Facteurs de Variation et Formules de Prédiction* [mémoire de Master] Université 8 mai 1945 Guelma.
- Bourdin, A. (2003). La modernité du risque. *Cahiers internationaux de sociologie*, 114(1), 5-26.
- Bowker, G. C. et Star, S. L. (2000). *Sorting Things Out: Classification and Its Consequences*. MIT Press.

- Bressole et Chevalier, M. (1951). L'industrie laitière dans les Pyrénées ariégeoises. Les fruitières de Ballongue. *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest. Sud-Ouest Européen*, 22(1), 71-90.
- Brunier, S. D. de publication et Pilmis, O. D. de publication. (2020). *La règle et le rapporteur : une sociologie de l'inspection*. Mines ParisTech-PSL.
- Brunier, S. et Pilmis, O. (2020). *Introduction : La légitimité de l'inspection en pratiques* (p. 7). Presses des Mines.
- Buckley, J. A. (2015). Food safety regulation and small processing: A case study of interactions between processors and inspectors. *Food Policy*, 51, 74-82.
- Callon, M. (2006). Sociologie de l'acteur réseau. Dans M. Akrich, M. Callon et B. Latour (dir.), *Sociologie de la traduction* (p. 267-276). Presses des Mines.
- Casabianca, F., Bertil, S., Giraud, G., Noël, Y., Béranger, C., Coulon, J. B., Flutet, G., Roncin, F. et Vincent, E. (2006). *Terroir et typicité : un enjeu de terminologie pour les indications géographiques*. VIe Congrès international sur les terroirs viticoles, Bordeaux-Montpellier.
- Cerf, M. et Maxime, F. (2006). *Chapitre 8. La coproduction du conseil : un apprentissage difficile*. Educagri éditions.
- Cerf, O. (2016). *Les fromages au lait cru face au risque sanitaire : de 1980 à nos jours*. Communication présentée au Séminaire REPASTOL "Revisiter l'évidence pasteurienne : les fromages au lait cru" – 2^o Séance : Apprivoiser le vivant invisible. Savoirs, usages, appropriations de la biodiversité fromagère.
- Chakroun, L. (2022). Entreprendre par et pour le soin Pierre-Alain Indermühle, thérapeute et patient de son organisme agricole. Dans *Les esprits scientifiques. Savoirs et croyances dans les agricultures alternatives* (p. 125-147). UGA Editions.
- Chandivert, A. (2010). *Promouvoir les singularités locales : politiques de l'authenticité et usages sociaux du patrimoine en Couserans, Ariège* [thèse de doctorat]. Université Montpellier III - Paul Valéry.
- Chateauraynaud, F. et Torny, D. (1999). *Les sombres précurseurs : une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*. Ecole des hautes études en sciences sociales.
- Chevalier, M. (1951). France rurale d'aujourd'hui. II. En Haut-Couserans : Associations Pastorales et Entreprises de Transhumance. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 6(1), 15-22.
- Chevalier, M. (1981). Les phénomènes néo-ruraux. *Espace géographique*, 10(1), 33-47.
- Chrétien, F., Métral, J.-F. et Olry, P. (2020). Voir ce qui ne se voit pas. Regarder, voir, savoir en fromagerie. *Revue d'anthropologie des connaissances*, 14(14-3).
- Commaille, J. (2014). Sociologie de l'action publique. Dans *Dictionnaire des politiques publiques* (vol. 4e éd., p. 599-607). Presses de Sciences Po.
- Compagnone, C. (2006). Le juste dans la relation de conseil en agriculture. Dans *Conseiller en agriculture* (Inra, p. 221-234). Educagri Editions.
- Coppalle, J. (1996). *Etude d'une action menée par les vétérinaires pour l'amélioration de la qualité sanitaire du Saint-Nectaire fermier, fromage au lait cru* [thèse d'exercice]. Université Claude Bernard.
- Cornu, P., Valceschini, E. et Maeght-Bournay, O. (2018). *L'histoire de l'Inra, entre science et politique*. Quae.

- Coulon, A. (2014). Les concepts clés de l'ethnométhodologie (vol. 6e éd., p. 24-44). Presses Universitaires de France.
- Coupage, L. (2009). Décrire des objets hybrides. *Techniques & Culture. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, (52-53 2009), 50-67.
- de Guglielmo, M. (2021). Pasteur : premier des post-pasteuriens ? *Revue d'anthropologie des connaissances*, 15(3).
- Dejours, C. (2009). *Travail vivant*. Payot.
- Dejours, C. (2014). *Souffrance en France : la banalisation de l'injustice sociale* (Éd. augmentée d'une préface et d'une postface). Éd. Points.
- Delbos, G. et Jorion, P. (1990). *La transmission des savoirs* (2e éd). Éd. de la Maison des sciences de l'homme.
- Delfosse, C. (2007). *La France fromagère (1850-1990)*. La Boutique de l'histoire.
- Demeulenaere, É. et Lagrola, M. (2021). Des indicateurs pour accompagner « les éleveurs de microbes ». *Revue d'anthropologie des connaissances*, 15(3).
- Demeulenaere, E. et Lagrola, M. (2022). *Un tournant microbien? Un regard des sciences sociales sur les tendances favorables à la richesse microbienne*. Communication présentée au Journées FLUMI - Les flux microbiens, de la ferme au fromage affiné.
- de Sainte Marie, C., Mariani, M., Millet, M., Cerdan, C. et Casabianca, F. (2020). Can raw milk cheese and pasteurised milk cheese coexist? Unthinkable or never really considered? *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*.
- Dewey, J., Shusterman, R., Buettner, S. et Cometti, J.-P. (2010). *L'art comme expérience*. Gallimard.
- Dodier, N. et Baszanger, I. (1997). Totalisation et altérité dans l'enquête ethnographique. *Revue Française de Sociologie*, 38(1), 37.
- Dodier, N. et Stavrianakis, A. (dir.). (2018). *Les objets composés : agencements, dispositifs, assemblages*. Éditions EHESS.
- Douglas, M. (2005). *De la souillure : essais sur les notions de pollution et de tabou* (traduit par A. Guérin). Éditions La Découverte ; (Œuvre originale publiée en 1971)
- Douglas, M. et Wildavsky, A. B. (1982). *Risk and culture: an essay on the selection of technical and environmental dangers*. University of California Press.
- Dubertrand, B. (2020). *Bricoler l'utopie : expérimenter d'autres manières de vivre dans la moyenne montagne ariégeoise* [thèse de doctorat]. Université de Toulouse 2.
- Dubois, V. (2009). Le paradoxe du contrôleur. *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 178(3), 28-49.
- Dubois, V. (2012). Ethnographier l'action publique. Les transformations de l'État social au prisme de l'enquête de terrain. *Gouvernement et action publique*, VOL. 1(1), 83-101.
- Dubois, V. (2021). *Contrôler les assistés : genèses et usages d'un mot d'ordre*. Raisons d'agir.
- Étienne, J. (2010). La conformation des gouvernés. *Revue française de science politique*, Vol. 60(3), 493-517.
- Fairman, R. et Yapp, C. (2005). Enforced Self-Regulation, Prescription, and Conceptions of Compliance within Small Businesses: The Impact of Enforcement. *Law & Policy*, 27(4), 491-519.

- Fanica, P.-O. (2016). *Lait cru, lait vivant ? De Pasteur à nos jours, quelques étapes de la maîtrise des microbes*. Communication présentée au Séminaire REPASTOL “Revisiter l’évidence pasteurienne : les fromages au lait cru” – 2^o Séance: Apprivoiser le vivant invisible. Savoirs, usages, appropriations de la biodiversité fromagère.
- Faure, M. (2000). *Du produit agricole à l’objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord*. [thèse de doctorat]. Université Lumière Lyon II.
- Figuié, M. (2022). Les relations humain-animal et l’ambition biosécuritaire. *Communications*, 110(1), 127-138.
- Figuié, M., Binot, A. et Caron, A. (2015). Sauvage et domestique, homme et animal. *Revue d’anthropologie des connaissances*, Vol. 9, n^o 2(2), 163-188.
- Flandrois, J. et Legay, J. (2000). La Listeria, une bactérie pas comme les autres. *Nature Sciences Sociétés*, 8(2), 58-63.
- Fortané, N. (2015). La surveillance comme dispositif-frontière. *Revue d’anthropologie des connaissances*, Vol. 9, n^o 2(2), 265-290.
- Fortané, N. et Keck, F. (2015). Ce que fait la biosécurité à la surveillance des animaux. *Revue d’anthropologie des connaissances*, Vol. 9, n^o 2(2), 125-137.
- Fouilleux, È. (2010). Standards volontaires : Entre internationalisation et privatisation des politiques agricoles. Dans *Les mondes agricoles en politique* (p. 371-396). Presses de Sciences Po.
- Garcia-Parpet, M. F. (2017). Choix éthiques, gastronomie, et nouveaux « paysans », Mutations de l’espace rural dans la France contemporaine. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 25(2), 378.
- Gardien, È. (2013). Embarquement du chercheur : de l’hybridation des savoirs scientifiques. *Socio-anthropologie*, (27), 35-47.
- Gérard, S. (2022). Du thé, des fromages et des cochons : les “lieux” de qualité en anthropologie de l’alimentation. *L’Homme*, (1), 139-156.
- Gimbert, V. (2005). Gérer les risques sanitaires : le fonctionnaire, l’expert et le politique. *Politiques et Management Public*, 23(3), 61-77.
- Girard, T. (2013). Comment pense Mary Douglas ? Risque, culture et pouvoir. *Ethnologie française*, Vol. 43(1), 137-145.
- Goffman, E. (1973). *La mise en scène de la vie quotidienne* (traduit par A. Accardo). Les Éditions de Minuit.
- Grandclément-Chaffy, C. (2004). La crise listéria. A qui appartient la sécurité alimentaire ? Dans *La sécurité alimentaire en crises. Les crises Coca-Cola et Listeria de 1999-2000*. (p. 139-251). L’Harmattan
- Grasseni, C. (2007a). Skilled vision. An apprenticeship in breeding aesthetics. *Social Anthropology*, 12(1), 41-55.
- Grasseni, C. (dir.). (2007b). *Skilled visions: between apprenticeship and standards*. Berghahn Books
- Haraway, D. (1988). Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective. *Feminist Studies*, 14(3), 575.
- Hermelin, J. (2021). *La fuite en avant des troupeaux humains-bovins* [thèse de doctorat]. EHESS.
- Hervieu-Léger, D. et Hervieu, B. (2005). *Le retour à la nature: « au fond de la forêt, l’État » ; précédé de Les néoruraux, trente ans après*. Éd. de l’Aube.

- Hutter, B. M. (1989). Variations in Regulatory Enforcement Styles. *Law & Policy*, 11(2), 153-174.
- Jeantet, A. (2021, 8 avril). *Conférence conclusive*. Communication présentée au colloque Les chercheur.e.s face au(x) terrain(s) : Être mis.es à l'épreuve, éprouver et faire ses preuves.
- Joly, N. (2012). Conseiller en contexte réglementé. Dans *L'alimentation sous contrôle : tracer, auditer, conseiller ouvrage collectif* (p. 61-76). Educagri éd. Éd. Quae.
- Joly, N. et Weller, J.-M. (2009). En chair et en chiffres. *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, (53), 140-153.
- Keck, F. (2013). Compter les virus, observer les oiseaux. *Revue d'anthropologie des connaissances*, Vol. 7, n° 4(4), 857-883.
- Keck, F. (2017). Anthropologie des microbes. L'oubli de l'immunologie et la révolution du microbiome. *Techniques & Culture. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, (68), 230-247.
- Laithier, C., Heuchel, V., Corrot, G. et Ménard, J.-L. (2000). *La contamination des fourrages par Listeria monocytogenes: synthèse des connaissances*. Rencontres Recherche Ruminants.
- Lamine, C. et Perrot, N. (2008). *Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?* Éditions Yves Michel.
- Lascoumes, P. (1994). *L'éco-pouvoir : environnements et politiques*. Éditions la Découverte.
- Lassalle de Salins, M. (2012). *Lobbying de l'agroalimentaire et normes internationales : le cas du codex Alimentarius*. Editions Quae.
- Latour, B. (2004). Why Has Critique Run out of Steam? From Matters of Fact to Matters of Concern. *Critical Inquiry*, 30(2), 225-248.
- Lawless, J. et Wiedemann, K. (2011). European Meat Inspection - Continuity and Change in Building a (more) Risk-Based System of Regulation. *European Food & Feed Law Review*, 6(2), 96-103.
- Le Gall, P. (2021). *La gouvernance territoriale des productions fromagères du Massif Central de 1955 à nos jours* [thèse de doctorat]. Université de Lyon.
- Lémery, B. (2006). Chapitre 14. Nouvelle agriculture, nouvelles formes d'exercice et nouveaux enjeux du conseil aux agriculteurs. Dans *Conseiller en agriculture* (p. 235-252). Educagri éditions.
- Leroi-Gourhan, A. (2009). *Le Geste et la Parole - tome 2: La mémoire et les rythmes*. Albin Michel.
- Moity-Maïzi P., Paquin D (2005). *Les Pyrénées : de tomme en tomme*. (2005) (vol. 7). CNEARC.
- Leseur, R. (1990). Les produits laitiers et Listeria monocytogenes. *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France*, 143(3), 99-106.
- Leseur, R. (1998). Fromage et listériose humaine. La crise des années 1986-1987. Dans M. Apfelbaum (dir.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 33-42). Odile Jacob.
- Loconto, A. M. (2017). Models of Assurance: Diversity and Standardization of Modes of Intermediation. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 670(1), 112-132.
- Lorimer, J. (2017). Probiotic Environmentalities: Rewilding with Wolves and Worms. *Theory, Culture & Society*, 34(4), 27-48.

- Lytton, T. D. (2017). The Taming of the Stew: Regulatory Intermediaries in Food Safety Governance. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 670(1), 78-92.
- Marcus, G. E. (1995). Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. *Annual Review of Anthropology*, 24, 95-117.
- Mazé, A., Cerf, M., Le Bail, M. et Papy, F. (2004). Entre mémoire et preuve : le rôle de l'écrit dans les exploitations agricoles. *Natures Sciences Sociétés*, 12(1), 18-29.
- Mesnel, B. (2017). Les agriculteurs face à la paperasse : Policy feedbacks et bureaucratisation de la politique agricole commune. *Gouvernement et action publique*, VOL. 6(1), 33-60.
- Michel, V., Hauwuy, A. et Chamba, J.-F. (2001). La flore microbienne de laits crus de vache : diversité et influence des conditions de production. *Le Lait*, 81(5), 575-592.
- Millet, M. (2017). *Hommes, milieux, brebis et laits à la croisée des fromages. L'ancrage territorial des ovins laitiers en Corse et en Pyrénées-Atlantiques depuis la fin du XXe siècle*. [thèse de doctorat]. Université de Corse - Pascal Paoli.
- Mockle, D. (2007). *La gouvernance, le droit et l'État : la question du droit dans la gouvernance publique*. Bruylant.
- Moity-Maïzi, P. (2007). Document de synthèse et d'accompagnement du film : "De tomme en tomme". *Anthropology of food*, (S2).
- Molinier, P., Laugier, S. et Paperman, P. (2009). *Qu'est-ce que le care ? Souci des autres, sensibilité, responsabilité*. Editions Payot&Rivages.
- Montel, M.-C., Bouton, Y. et Parguel, P. (2012). *Ecosystèmes des laits et des fromages au lait cru — enjeux pour leur maîtrise*. Rencontres autour des recherches sur les ruminants (19), Paris (p. 233-239).
- Montel, M.-C., Buchin, S., Mallet, A., Delbes-Paus, C., Vuitton, D. A., Desmasures, N. et Berthier, F. (2014). Traditional cheeses: rich and diverse microbiota with associated benefits. *International Journal of Food Microbiology*, 177, 136-154.
- Muller, S. (2009). Un ordre sanitaire non négociable ? Les habiletés relationnelles des techniciens vétérinaires. *Review of Agricultural and Environmental Studies - Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement*, 90, 449-472.
- Napoléone, M., Chazoule, C. et Fleury, P. (2015). La ressource fourragère « qui convient ». *Techniques & Culture. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, (63), 110-129.
- Nicklaus, S., Divaret-Chauveau, A., Chardon, M.-L., Roduit, C., Kaulek, V., Ksiazek, E., Dalphin, M.-L., Karvonen, A. M., Kirjavainen, P., Pekkanen, J., Lauener, R., Schmausser-Hechfellner, E., Renz, H., Braun-Fahrlander, C., Riedler, J., Vuitton, D. A., Mutius, E. V., Dalphin, J.-C., et Pasture Study Group. (2019). The protective effect of cheese consumption at 18 months on allergic diseases in the first 6 years. *Allergy*, 74(4), 788-798.
- Noulhianne, X. (2016). *Le ménage des champs. Chronique d'un éleveur au XXIe siècle*. Les éditions du bout de la ville.
- Ogor, Y. (2017). *Le paysan impossible: récit de luttes*. Les éditions du bout de la ville.
- Olivier de Sardan, J.-P. (1995). La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie. *Enquête. Archives de la revue Enquête*, (1), 71-109.
- Papa, C. (2021). Produits de terroir et politiques de la différence. *Anthropology of food*, (S16).

- Paxson, H. A. (2008). Post-Pasteurian Cultures : The Microbiopolitics of Raw-Milk Cheese in the United States. *Cultural Anthropology*, 23(1), 15-47.
- Paxson, H. A. (2013). *The life of cheese: crafting food and value in America*. University of California Press.
- Paxson, H. et Helmreich, S. (2017). Périls et promesses de l'abondance microbienne. *Techniques & Culture*, (68), 248-285.
- Petit, S. (2013). « Faire avec » ou « donner du sens » aux normes : le conseil agricole dans un contexte de réglementation de l'agriculture. *Pour*, (219), 203-210.
- Retureau, É., Callon, C., Didienne, R. et Montel, M.-C. (2010). Is microbial diversity an asset for inhibiting *Listeria monocytogenes* in raw milk cheeses? *Dairy Science & Technology*, 90(4), 375-398.
- Ricard, D. (1998). Produits de terroirs et normes de fabrication. Les fromages d'AOC face aux nouvelles exigences sanitaires. *Revue de Géographie Alpine*, 86(4), 103-114.
- Richard Frève, E. (2020). *Du bâton de berger à la souris d'ordinateur : les bergers ovins transhumants du sud-est de la France aux prises avec la bureaucratisation d'un métier-passion (2000-2020)* [thèse de doctorat]. EHESS.
- Richard, J. et Daufin, G. (1973). Qualité bactériologique du lait cru. Dans *Recherches en productions animales* (Service de Presse, Edition, Information (SPEI)., p. 165-166).
- Salins, M. L. de. (2012). *Lobbying de l'agroalimentaire et normes internationales. Le cas du codex Alimentarius*. Quae.
- Salmona, M. (1994). *Les paysans français : le travail, les métiers, la transmission des savoirs*. L'Harmattan.
- Salmona, M. (2010). Une pensée de l'action avec la nature et le vivant : la Métis et Jean-Pierre Vernant. Dans *Agir en clinique du travail* (p. 185-202). Érès.
- Sanaa, M., Coroller, L. et Cerf, O. (2004). Risk Assessment of Listeriosis Linked to the Consumption of Two Soft Cheeses Made from Raw Milk: Camembert of Normandy and Brie of Meaux. *Risk Analysis*, 24(2), 389-399.
- Scott, J. C. (2021). *L'oeil de l'État : moderniser, uniformiser, détruire*. La Découverte ; (Œuvre originale publiée en 1998)
- Simonet, R., Pailhès, C. et Claeys, L. (2008). Histoire et art. Dans *Ariège*. Christine Bonneton.
- Stuppia, P. (2016). La révolution dans le jardin. Utopies communautaires et expériences néo-rurales françaises après Mai 68. *Education et sociétés*, 37(1), 49-64.
- Tancoigne, É. (2021). Régimes de sélection microbienne. *Revue d'anthropologie des connaissances*, 15(3).
- Thévenot, L. (1990). L'action qui convient. Dans P. Pharo et L. Quéré (dir.), *Les formes de l'action : Sémantique et sociologie* (p. 39-69). Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales.
- Torny, D. (1998). La traçabilité comme technique de gouvernement des hommes et des choses. *Politix. Revue des sciences sociales du politique*, 11(44), 51-75.
- Tricot, N. (1966). Leroi-Gourhan A., Le geste et la parole. *Revue française de sociologie*, 7(1), 92-94.
- Trompette, P. et Vinck, D. (2009). Retour sur la notion d'objet-frontière. *Revue d'anthropologie des connaissances*, Vol. 3, n° 1(1), 5-27.

- Van Cauteren, D., Le Strat, Y., Sommen, C., Bruyand, M., Tourdjman, M., Jourdan-Da Silva, N., Couturier, E., Fournet, N., De Valk, H. et Desenclos, J.-C. (2018). Estimation de la morbidité et de la mortalité liées aux infections d'origine alimentaire en France métropolitaine, 2008-2013. *Bulletin épidémiologique hebdomadaire*, (1), 2-10.
- Van Dooren, T., Kirksey, E. et Münster, U. (2016). Multispecies Studies: Cultivating Arts of Attentiveness. *Environmental Humanities*, 8(1), 1-23.
- Vidalenc, I. et Malric, M. (2013). Quels outils pour une démarche réflexive dans l'activité de recherche ? *Interrogations*, (N°16. Identité fictive et fictionnalisation de l'identité (II)), 7.
- Walle, S. V. de et Raaphorst, N. (2018). *Inspectors and Enforcement at the Front Line of Government*. Springer.
- Weller, J.-M. (2012). L'époisses sous contrôle papier. Dans *L'alimentation sous contrôle: tracer, auditer, conseiller* (p. 43-59). Educagri éd -. Éd. Quae.
- West, H. G. (2008). Food fears and raw-milk cheese. *Appetite*, 51(1), 25-29.
- World Health Organization et Food and Agriculture Organization of the United Nations (dir.). (2004). *Risk assessment of Listeria monocytogenes in ready-to-eat food. Technical report*.

Sources primaires

Archives

Burel, D., Association laitière française, 31 octobre 1990. *Propositions d'actions en vue de la défense des produits au lait cru français (à la suite des Assises FIL du 1er au 5 octobre 1990)*

Cerf, O., n.d. *Comment se fait-il qu'on trouve des fromages au lait cru sur le marché ?*

Compte-rendu de la réunion à Bruxelles du 31 janvier 1991 de la "Task force" de coordination du travail de la FIL sur l'hygiène

Epidémiologie de la contamination du lait à la ferme par Listeria monocytogenes. Annexe au Projet de CR Réunion « Force hygiène lait cru » du 18 novembre 1991.

Joint FAO/WHO Committee of government experts on the code of principles concerning milk and milk products. Twenty Second Session. Rome, 5-9 November 1990. *Report of working groupe on the draft code of hygienic practice for uncured/unripened cheese and ripened soft cheese*. Agenda Item 10(b).

Note du comité national français au président de la Commission d'études : Travaux de la F.I.L. concernant les produits fabriqués avec du lait cru, 3 janvier 1991

Projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène - lait cru » du 18 janvier 1991

Projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène - lait cru » du 11 septembre 1991

Projet de CR Réunion « Force hygiène lait cru » du 18 novembre 1991

Social services committee (1989). *Food poisoning Listeria and Listeriosis*. London. Annexe au projet de compte-rendu de la réunion "Force hygiène - lait cru" du 11 septembre 1991

T.I.A.C. Fromages au lait cru. Annexe au projet de compte-rendu du 4 juin 1991. Réunion « Force hygiène-lait cru »

Ministère de l'Agriculture. (1930). *Comment il faut faire le beurre à la ferme*. <http://www.ina.fr/video/VDD10045515>

T.I.A.C. Fromages au lait cru. Annexe au projet de compte-rendu de la réunion « Force hygiène-lait cru » du 4 juin 1991.

Réglementation

Réglementation européenne

Directive 92/47/CEE du Conseil du 16 juin 1992 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la mise sur le marché de lait et de produits à base de lait (abrogée). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A31992L0046>

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. <http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj/fra>

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj/fra>

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=EN>

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=fr>

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE., 095 OJ L (2017). <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj/fra>

Règlement d'exécution 2020/694 de la Commission du 18 mai 2020 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées « Tomme des Pyrénées » (IGP). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0694&from=FR>.

Réglementation française

Arrêté du 12 mars 1993 relatif aux conditions d'attribution de la marque de salubrité des établissements producteurs de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait, 1993. <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000529716/>

Arrêté ministériel du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché (abrogé). <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000182540/2006-04-26/>

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000023138831>

Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final. <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000026208547/2022-07-27/>

Arrêté du 11 avril 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Tomme des Pyrénées »

Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, 2007-628 (2007). <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000644875/>

Décret n° 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles (2009). <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000021373095>

Décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 modifiant le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, 2013-1010 (2013).
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000028194079/>

Loi n° 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande, (1965). <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006068254/>

Textes infra-réglementaires

Recommandations commissions internationales (Codex alimentarius, ICMSF)

CCFH (1997). *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. CAC/GL 21 – 1997. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B21-1997%252FCXG_021f.pdf

CCFH (2007). *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* CAC/GL 61 – 2007.

Commission du Codex alimentarius (2007). *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* CAC/GL 61 – 2007

ICMSF (1974). *Microorganisms in Foods 2 : Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications*. <https://www.icmsf.org/publications/books/>

Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment. (2004). *Risk assessment of Listeria monocytogenes in ready-to-eat food*. Technical report

Guides et formulaires

Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (Formulaire 13984*06).
<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R17520>

DGCCRF, DGS, DGAL, 2 juillet 2009. *Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié*.

https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/documents/pdf/_Guide_Gestion_Alerte_Revision_2_jlt_2009_COMPLETEE_VDef_cle09fc34.pdf

DGCCRF, DGS, DGAL, 10 juin 2021 (Projet). *Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration*. https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2021/06/20210610_Guide_alertes_version_consultation.pdf

Vademecum général Version 2.1. 2017. Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. <https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

Vademecum sectoriel lait et produits laitiers Version 2.1. 2017. Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. <https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

Instructions techniques

Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-546 du 15 mai 2015 : Dispositif national d'expertise vétérinaire et phytosanitaire. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-546/>

- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-33 du 15 janvier 2016 : Mise en service de l'application Suites et Consignations de RESYTAL.
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-33>
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 7 janvier 2019 : Critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire.
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-924>
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 du 22 octobre 2019 : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-728>
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2019-810 du 02 décembre 2019 : Dispositif national d'expertise vétérinaire et phytosanitaire. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-810/>
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-222 du 3 avril 2020 : Mesures temporaires favorisant l'adaptation des entreprises du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale au contexte des restrictions imposées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-222>
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2020-503 du 6 août 2020 : Bilan 2019 du dialogue de gestion du programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation ».
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-503/>
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-706 du 18 novembre 2020 : Mesures temporaires favorisant l'adaptation des entreprises du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale au contexte des restrictions imposées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19.
http://www.fnec.fr/IMG/pdf/20_11_18_IT_mesures_temporaires_COVID19_bis.pdf
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-29 du 10 janvier 2022 : Plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par *Listeria monocytogenes*, par *Salmonella* spp. Et par *E. coli* STEC au stade de la production—2022.
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2022-29/>
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-83 du 31 janvier 2022 : Révision annuelle de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-707 du 14/10/2019 relative aux modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) conformément au processus d'inspection.

Notes de service

- Note de Service DGAL/SDHA/N94-8121 du 13 juillet 1994 : Conditions d'agrément des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239 du 7 novembre 2011 : Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-N2011-8239>
- Note de service DGAL/SDPRAT/2015-129 du 12 février 2015 sur la mise en service du nouveau portail Resyral. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-129>
- Note de service DGAL/SDSSA/2015-584 du 9 juillet 2015 : Rénovation des outils et des suites de l'inspection. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-584>

Note de service DGAL/MUS/2019-86 du 1er février 2019 : Publication du bilan et des statistiques des alertes dans le domaine alimentaire enregistrées par la mission des urgences sanitaires en 2017. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-86>

Note de service DGAL/MUS/2021-625 du 12 août 2021 : Bilans des alertes "produits" 2018 et 2019. <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2021-625>

Courriers

DGAL. Lettre aux préfets de région et de département du 30 avril 2019 : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans.

Rapports et autres sources administratives

ANSES (et AFSSA), Santé Publique France

AFSSA (2000). *Rapport de la Commission d'étude des risques liés à Listeria monocytogenes*. <https://www-vie-publique-fr.ezproxy.u-pec.fr/rapport/27094-rapport-de-la-commission-detude-des-risques-lies-listeria-monocytogen>

ANSES (2018). *Avis de l'Anses. Rapport d'expertise collective : Attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire. Partie 2 : Analyse des données épidémiologiques*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2015SA0162Ra-2.pdf>

ANSES (2019). *Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 0 à 3 ans*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0145.pdf>

ANSES (2019). *Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0142.pdf>

ANSES (2019). *Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les femmes enceintes ou allaitantes*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0141.pdf>

ANSES (2019). *Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les femmes dès la ménopause et les hommes de plus de 65 ans*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0143.pdf>

ANSES (2020). *Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : Listeria monocytogenes*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2016SA0081Fi.pdf>

ANSES (2022). *Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif aux modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers microbiologiques dans les fromages et autres produits laitiers fabriqués à partir de lait cru*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2019SA0033.pdf>

Santé publique France. (2021). *Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives. Données de la déclaration obligatoire, 2019*. <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives/documents/bulletin-national/surveillance-des-toxi-infections-alimentaires-collectives.-donnees-de-la-declaration-obligatoire-2019>

Santé publique France (2021). *Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives. Données de la déclaration obligatoire, 2020*. <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives/documents/bulletin-national/surveillance-des-toxi-infections-alimentaires-collectives.-donnees-de-la-declaration-obligatoire-2020>

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation : Observatoire des missions et des métiers

- Granier, F., Mathieu, F., & Mauchamp, N. (2008). *Personnes ressources et référents au service des politiques de santé publique vétérinaire*. <https://agriculture.gouv.fr/personnes-ressources-et-referents-au-service-des-politiques-de-sante-publique-veterinaire>
- Béguin, L., Duchêne, P., Barzucchetti, S. (2009). *Diversification des parcours professionnels des personnels de catégorie B technique*. <https://agriculture.gouv.fr/diversification-des-parcours-professionnels-des-personnels-de-categorie-b-technique>
- Marchal, P., Brossier, I., Mipgepomm, A., Gautier, P., Leterme, M.-J., Me-Mougamadou, M.J., Petiau, I., Tatin, G. (2012). *Évolution des métiers du ministère chargé de l'agriculture pour une politique publique de l'alimentation*. <https://agriculture.gouv.fr/evolution-des-metiers-du-ministere-charge-de-lagriculture-pour-une-politique-publique-de>
- Quainon, P., Seiller, I., Vialle, G., Raimbeault, M., & Janier, V. (2012). *Les compétences techniques « clés » du ministère chargé de l'agriculture*. <https://agriculture.gouv.fr/les-competences-techniques-cles-du-ministere-charge-de-lagriculture>

Autres

- DDPP du Puy-de-Dôme (2015). *Bilan des alertes sanitaires en Saint-Nectaire fermier au 31/12/2014*. Note interne
- INAO et CNAOL (2021). *Chiffres clés 2020 Des produits laitiers AOP et IGP*. <https://www.inao.gouv.fr/eng/content/download/3919/34426/version/1/file/Cnaol%20Chiffres%20Clés%202020%20BD%20%28002%29.pdf>
- Interbio Occitanie. 2021. *La Bio en Ariège (09)* [en ligne] (consulté le 28/05/2022). <https://www.interbio-occitanie.com/content/uploads/2021/11/chiffres-cles-ariege-2021-2020.pdf>.
- Plateforme de Surveillance de la Chaîne Alimentaire (2022). Surveiller STEC HP en filière de fabrication de fromages au lait cru. Document d'aide méthodologique.
- RGPP: 5ème conseil de modernisation des politiques publiques. Mars 2011 [en ligne] (consulté le 3/01/2022). https://www.fonction-publique.gouv.fr/files/files/modernisation_de_la_fp/rgpp/RGPP_CMPP5_mars2011.pdf
- SRISSET Occitanie. s. d. Etablissements, collecte et fabrication de produits laitiers de 2001 à 2014 du bassin laitier du Sud-Ouest (Agreste - Enquête annuelle laitière 2001/2014). Direction Régionale de l'Alimentation, de l'agriculture et de la forêt Occitanie. <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lait,466>

Documentation des structures professionnelles agricoles

Supports de formation

- Cuvillier, D. *Du caillage à l'égouttage*. Centre fromager de Bourgogne. <http://ressources.cfppa-bourgogne.org/index.php?tg=fileman&idx=get&inl=1&id=3&gr=Y&path=transformation-alimentaire%2Fcourses&file=1-Transformation-Fromagere-S4A1C.pdf>
- Laithier, C., 30 mai 2022. *Résultats de projets menés sur l'ensemencement par la machine à traire (MAT) et pratiques influentes associées : PiloTraite, CMAFLaura*. Journées FLUMI, Millau, 30 mai et 1^{er} juin 2022

Programme. Journée technique « Le lait cru dans tous ses états ! » CFPPA, Lycée G. Pompidou ENILV, Aurillac, 20 février 2020.

Yvette Bouton, Nathalie Desmases, Eric Beuvier (2005). Faut-il privilégier la quantité ou la nature de la flore du lait? <https://idele.fr/detail-article/fiches-techniques-sur-les-microflores-des-laits>

CFPPA Aurillac, ENILV G. Pompidou, Comité Interprofessionnel des Fromages. Formation maîtrise de l'acidification en Salers et Cantal fermier. 12 et 13 février 2019

CFPPA Aurillac, ENILV G. Pompidou. Approfondissement sur la technologie fromagère. La préparation du lait. 1^{er} - 2 avril 2019

CFPPA Aurillac, ENILV G. Pompidou. Hygiène en Saint-Nectaire, 1^{er}-2 avril 2019

Lettres d'information, rapports d'activité, guides

Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées. s. d. *S'installer en ovin ou caprin lait en pays d'Ariège*. [en ligne]. (consulté le 28/05/2022).

<https://www.yumpu.com/fr/document/view/35850364/en-ovin-ou-caprin-lait-fadear/2>

Assemblée générale de l'Association des Fromagers Fermiers et Artisanaux des Pyrénées. Foix, 20 novembre 2018

CNIEL Pôle Sciences et Economie. (2019). *Guide d'application : accord germes et cellules 2020*.

[https://criel-centre.fr/sites/criel.fr/files/2020-](https://criel-centre.fr/sites/criel.fr/files/2020-02/Guide%20d%E2%80%99application%20de%20l%E2%80%99accord%20Germes%20et%20Cellules_0.pdf)

[02/Guide%20d%E2%80%99application%20de%20l%E2%80%99accord%20Germes%20et%20Cellules_0.pdf](https://criel-centre.fr/sites/criel.fr/files/2020-02/Guide%20d%E2%80%99application%20de%20l%E2%80%99accord%20Germes%20et%20Cellules_0.pdf)

Hardy, D. (2019) Oui au lait cru ! *La chèvre*, 353, 21-2

Interprofession Saint-Nectaire, décembre 2013. *Accord interne Saint-Nectaire fermier*

Interprofession Saint-Nectaire, juin 2015. *2^{ème} accord interne Saint-Nectaire fermier*

Interprofession Saint-Nectaire, novembre 2018. *AOP Saint-Nectaire : Notre avenir 2025*.

Interprofession Saint-Nectaire, juillet 2020. La lettre de l'interprofession Saint-Nectaire n°56.

<https://www.aop-saintnectaire.com/wp-content/uploads/2020/12/56-lettre-aop-saint-nectaire-072020.pdf>

Interprofession Saint-Nectaire, décembre 2020. La lettre de l'interprofession Saint-Nectaire n°57.

<https://www.aop-saintnectaire.com/wp-content/uploads/2021/01/57-lettre-aop-saint-nectaire-122020.pdf>

Le courrier du fromager. Juillet-août 2019. 296, 13-15

ODG Saint-Nectaire et Syndicat du Saint-Nectaire. Interprofession du Saint-Nectaire (2019). Rapport d'activité 2018.

Sites internet

Actalia, 2019. Formation à l'Interface AQR [en ligne] (consulté le 30/07/2022).

<https://www.actalia.eu/formation-a-linterface-aqr/>

Activité de l'eau (2019). Dans *Wikipedia*.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Activit%C3%A9_de_l%27eau

Anses, 4 octobre 2022. *Encéphalite à tiques : Remonter à l'origine des cas de transmission via le fromage*. Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement

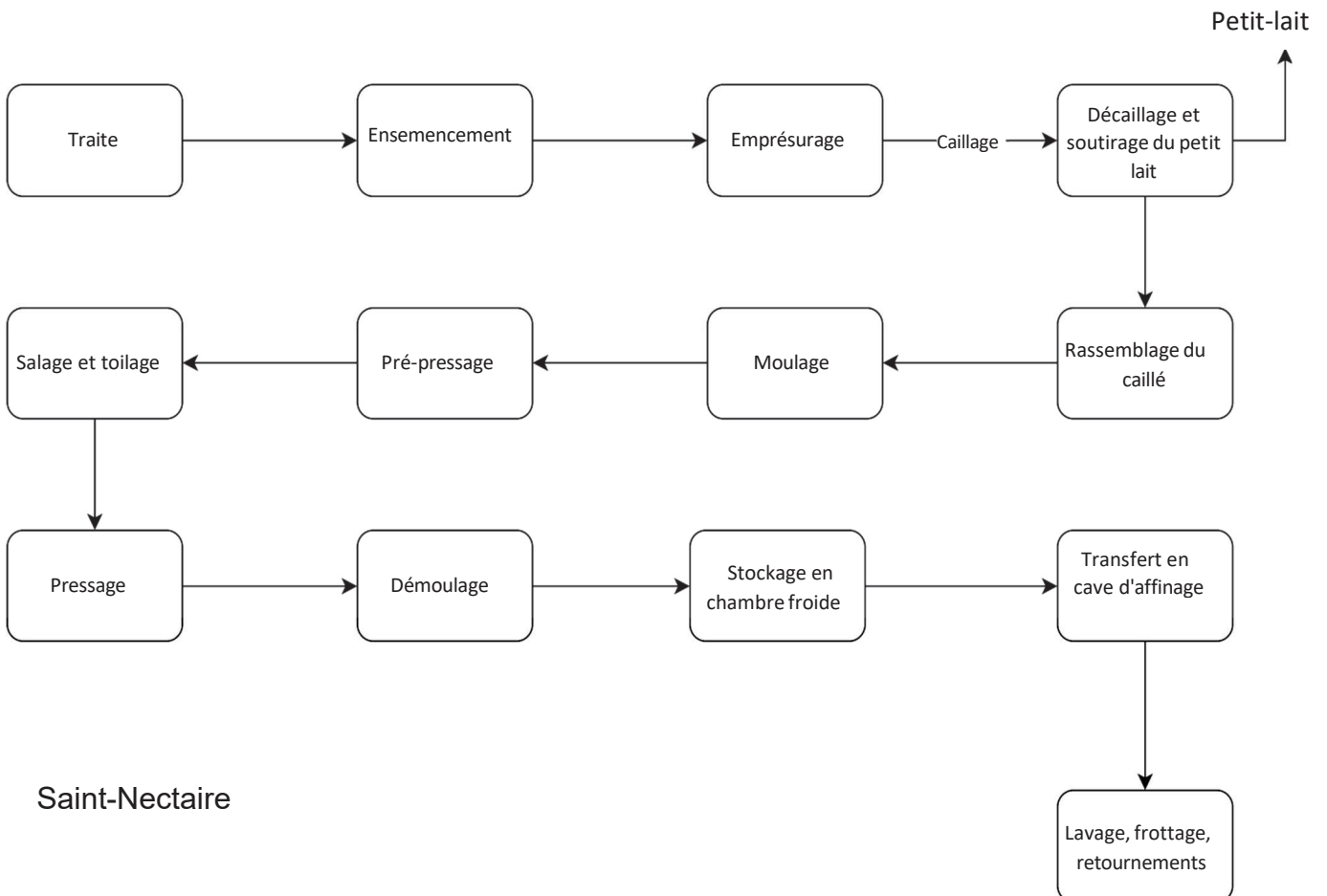
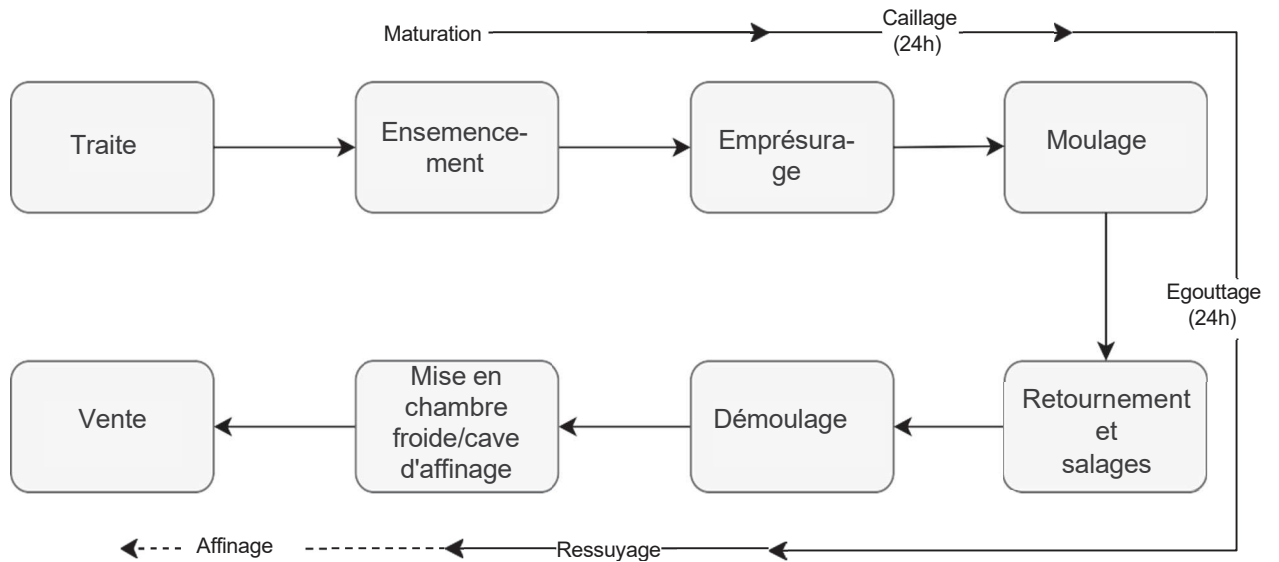
- et du travail. [en ligne] (consulté le 07/10/2022). <https://www.anses.fr/fr/encephalites-atiques-fromages-lait-cru>
- AOP Saint-Nectaire. s.d. Plan de contrôle. [en ligne] (consulté le 24/06/2022) <https://www.aop-saintnectaire.com/plan-de-contrôle/>
- AquaPortail, s.d. *Mamelle : Définition et explications* [en ligne]. (consulté le 27/09/2022). <https://www.aquaportail.com/definition-11211-mamelle.html>
- Association Les Fromagers Pyrénéens - Tomme des Pyrénées, s. d. *AFP et ses valeurs*. Le site de la « Tomme des Pyrénées IGP ». [en ligne] (consulté le 06/06/2022). <https://tommes-des-pyrenees.fr/association-tomme-pyrenees/>
- Association Les Fromagers Pyrénéens - Tomme des Pyrénées, s. d. *Historique Tomme des pyrénées IGP*. Le site de la « Tomme des Pyrénées IGP ». [en ligne] (consulté le 18 mai 2022). <https://tommes-des-pyrenees.fr/tomme-des-pyrenees/historique-tomme-des-pyrenees-igp/>
- Association Les Fromagers Pyrénéens - Tomme des Pyrénées, s. d. *Le site de la « Tomme des Pyrénées IGP »* [en ligne] (consulté le 16/05/2022). <https://tommes-des-pyrenees.fr/>
- Brucellose (2021). Dans *Wikipédia*. <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Brucellose&oldid=186732023>
- Chambre d'agriculture du Gers, 11 octobre 2021. *L'ambiance des bâtiments d'élevage* [en ligne]. (consulté le 15/07/2022). <https://gers.chambre-agriculture.fr/productions-techniques/batiments/les-conseils-techniques/lambiance-des-batiments-delevage/>
- Chambre d'agriculture de la Moselle, 6 juillet 2022. *Le diagnostic d'ambiance en bâtiment d'élevage* [en ligne]. (consulté le 15/07/2022). <https://moselle.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/le-diagnostic-dambiance-en-batiment-delevage/>
- CNIEL. La qualité : au cœur de la filière laitière. La filière laitière française [en ligne]. (consulté le 27/07/2022). <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/filiere-laitiere/qualite-au-coeur-filiere-laitiere>
- Coordination rurale. 18 janvier 2019. Sodiaal revient sur les modalités de calcul du prix du lait [en ligne]. (consulté le 27/07/2022). <https://www.coordinationrurale.fr/sodiaal-revient-sur-les-modalites-de-calcul-du-prix-du-lait/>
- DICOM. (2019, 17 septembre). *Syndrome hémolytique et urémique (SHU)*. Ministère des Solidarités et de la Santé. <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>
- DGCCRF. (s. d.). Hygiène alimentaire—Le règlement 852/2004. [en ligne] (consulté le 09/10/2022). https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/produits_alimentaires/Hygiene_alimentaire/ha-reg-852.pdf
- Estive (2022). Dans *Wikipédia*. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Estive>
- Etablissement départemental de l'élevage du Puy de Dôme, s.d. *Bâtiment* [en ligne]. (consulté le 15/07/2022) <https://www.ede63.com/20-batiment>
- Facteur de virulence*. (2021). Dans *Wikipédia*. https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Facteur_de_virulence&oldid=183695459

- FIDOCL Conseil Elevage, s.d. Les taux cellulaires caprin : un bon indicateur pour contrôler les infections de la mamelle [en ligne]. (consulté le 15/07/2022) <http://www.fidocl.fr/content/les-taux-cellulaires-caprin-un-bon-indicateur-pour-controler-les-infections-de-la-mamelle>
- Fumure. (2021). Dans *Wiktionnaire*.
<https://fr.wiktionary.org/w/index.php?title=fumure&oldid=29107337>
- Hygiène et sécurité alimentaire, 11 octobre 2021. Interview#13—Il est Président de ... Hygiène Sécurité des Aliments. <https://www.hygiene-securite-alimentaire.fr/il-est-president-du-comite-biorisques/>
- Inserm, 10 juillet 2017. *Listériose. Une infection d'origine alimentaire sous haute surveillance*. Inserm - La science pour la santé. <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/listeriose>
- Institut de l'Élevage. 21/06/2017. *Impact de la mise à l'herbe sur les concentrations en cellules somatiques du lait dans un troupeau de chèvres conduites en monotraite* [en ligne]. (consulté 24 juin 2022). <https://idele.fr/detail-article/impact-de-la-mise-a-lherbe-sur-les-concentrations-en-cellules-somatiques-du-lait-dans-un-troupeau-de-chevres-conduites-en-monotraite>
- Institut de l'élevage. 3 juin 2015. *La traite, une étape clé pour maîtriser les mammites* [en ligne] (consulté le 30/06/2022). <https://idele.fr/detail-article/la-traite-une-etape-cle-pour-maitriser-les-mammites>
- Institut de l'élevage. *Observatoire de l'endettement et des trésoreries des élevages bovins lait et viande : hiver 2020* [en ligne]. (consulté le 22/12/2021). <https://idele.fr/detail-article/observatoire-de-lendettement-et-des-tresoreriers-des-elevages-bovins-lait-et-viande-hiver-2020>
- ISO (2018). ISO 9004:2018 : Management de la qualité — Qualité d'un organisme — Lignes directrices pour obtenir des performances durables. [en ligne]. (consulté le 11/08/2022). <https://www.iso.org/cms/render/live/fr/sites/isoorg/contents/data/standard/07/03/70397.html>
- Laiterie. Dans *Trésor de la langue française informatisé*. <https://www.cnrtl.fr/definition/laiterie>
- Marche en avant (Hygiène)*. (2020). Dans *Wikipédia*.
[https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Marche_en_avant_\(Hygi%C3%A8ne\)&oldid=176688492](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Marche_en_avant_(Hygi%C3%A8ne)&oldid=176688492)
- Office agricole. (2020). Dans *Wikipédia*
https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Office_agricole&oldid=176345520
- Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses produits. Dans *Wikipédia*.
<https://fr.wikipedia.org/wiki/ONILAIT>;
- Reporterre. Le fromage fermier en danger d'industrialisation [en ligne]. (consulté le 30/12/2021)
<https://reporterre.net/Le-fromage-fermier-en-danger-d-industrialisation>
- Viande séparée mécaniquement* (2022). Dans *Wikipédia*.
https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Viande_s%C3%A9par%C3%A9e_m%C3%A9caniquement&oldid=191426491
- Web'agri, 21 novembre 2019. *Trésoreries des élevages bovins : Une situation toujours morose fin 2018* [en ligne]. (consulté le 22/12/2021). <https://www.web-agri.fr/charges-elevage/article/164151/elevages-bovins-une-situation-economique-toujours-morose-fin-2018>.

Annexes

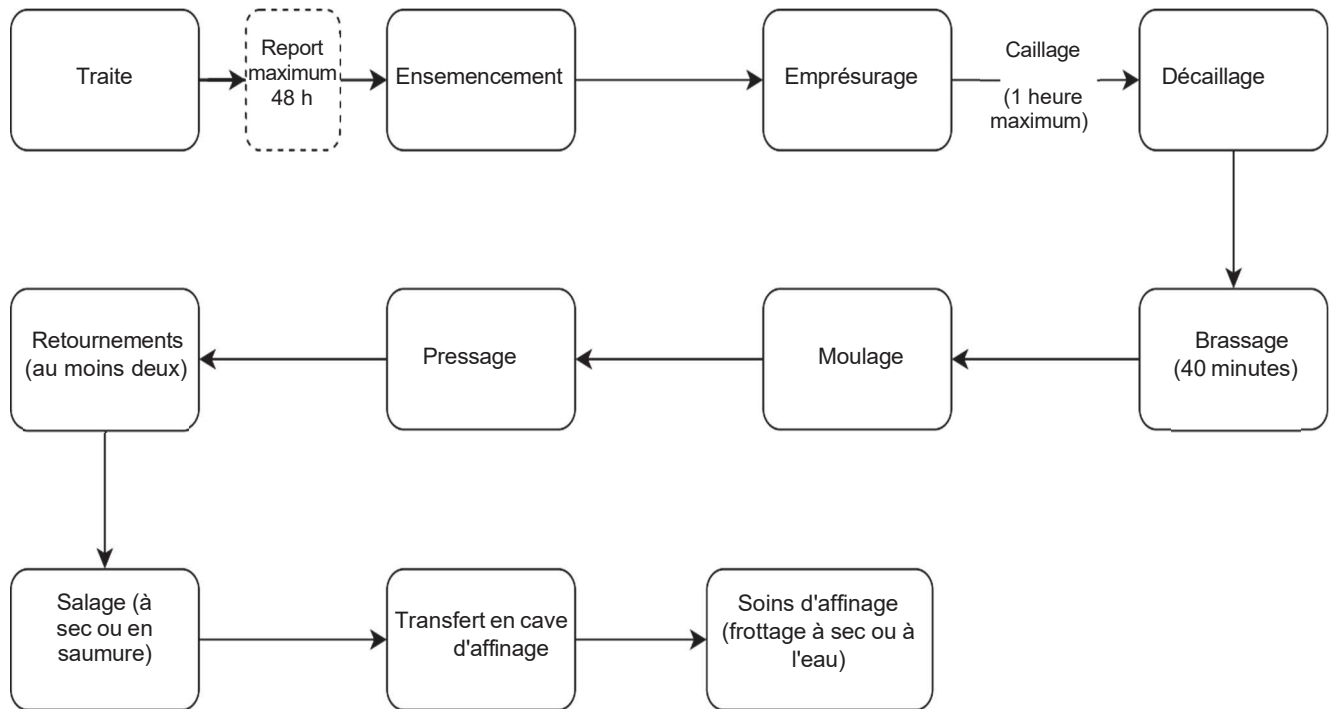
Annexe 1 : Diagramme de fabrication des fromages

Fromages dits « lactiques »



Saint-Nectaire

Tomme des Pyrénées



Annexe 2 : Courriers de notification du résultat de contrôle sanitaire

La reproduction de ces documents a été autorisée par les producteurs fermiers destinataires.

Département 1 :


PRÉFET

Liberté
Égalité
Fraternité

**Service Vétérinaire
Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation**

Noe réf : [REDACTED]

Affaire suivie par : [REDACTED]

Objet : Inspection du [REDACTED]

P.J : - rapports d'inspection n° [REDACTED] et
n° [REDACTED]
- affichette Aijn'confiance

AVERTISSEMENT

Références réglementaires

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Code Rural et de la Pêche Maritime
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Arrêté Ministériel du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté Ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Mesdames, Messieurs

Lors de l'inspection de votre établissement, le [REDACTED] mes services ont constaté des manquements relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité d'affinage et de vente directe, rapport d'inspection n° [REDACTED]

S'ils devaient perdurer, ces défauts et défaillances seraient susceptibles d'entraîner une menace pour la santé publique. En effet, les consommateurs des denrées alimentaires issues de votre fabrication pourraient être exposés à des facteurs pathogènes.

Ce courrier vaut **avertissement**. Il vous appartient de mettre en place les mesures correctives nécessaires permettant de pallier les non-conformités relevées dans le rapport ci-joint, relatif à l'inspection du [REDACTED]

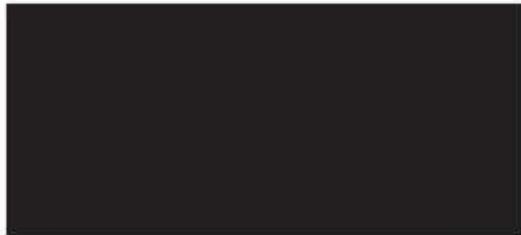
Le non-respect de ces dispositions peut entraîner l'application des mesures de police administratives (mise en demeure au titre de l'article L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime, suspension de l'agrément sanitaire au titre de l'article L.233-2 du Code rural et de la pêche maritime, fermeture administrative au titre du L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime) et/ou de sanctions pénales (contraventions de 3^{ème} à 5^{ème} classe pouvant atteindre 1 500 € par infraction).

Lors d'un contrôle ultérieur, tout constat d'un manquement de même nature fera l'objet de la stricte application de ces dispositions.

Concernant votre activité de transformation fromagère, rapport d'inspection n° [REDACTED] vous voudrez bien prendre en considération les non-conformités éventuellement constatées lors de ce contrôle et relevées dans le rapport d'inspection ci-joint.

 <p>Alim'confiance</p> 	<p>D'autre part, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an.</p> <p>Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites ou orales, avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement. A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement «SATISFAISANT» sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène, à la vue des consommateurs, dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint.</p> <p>Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.</p>
---	--

Je vous prie de croire, Mesdames, Messieurs à l'expression de ma considération distinguée.



Département 2 :



SERVICE [REDACTED]

DOSSIER SUIVI PAR : [REDACTED]

TEL: [REDACTED]

FAX: [REDACTED]

NREF: [REDACTED]

Courriel: [REDACTED]

Objet : Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments -
Avertissement

PJ : 1 rapport d'inspection [REDACTED] + bordereau de réception

Cadre réglementaire :

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence au rapport joint ;
- Règlement (CE) N° 2073/2006 de la commission du 15 novembre 2006 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Décret n°2016-1760 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Messieurs,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport de l'inspection réalisée par [REDACTED] le [REDACTED] dans votre établissement.

Je note que depuis la dernière visite, vous avez réalisé des travaux de rénovation des revêtements muraux et chargé les équipements vétustes, comme demandé.

Par ailleurs, vous nous avez indiqué des changements dans les partenaires [REDACTED]

Notre visite d'inspection a relevé, parmi les éléments ayant fait l'objet d'un constat, quelques non-conformités détaillées dans le rapport qui représentent des manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité (cf. cadre réglementaire).

Dès lors, il vous appartient de mettre en place les actions correctives nécessaires à une mise en conformité réglementaire, à savoir :

- former le nouveau personnel à l'étude HACCP et à la rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- mettre à jour votre dossier d'agrément (présentation de l'entreprise + mise à jour du plan de maîtrise sanitaire) et l'appliquer.

Pour mettre à jour votre plan de maîtrise sanitaire vous pouvez vous aider du guide européen de bonnes pratiques d'hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux secteur producteurs fermiers et artisanaux. De plus [REDACTED] organise des formations à l'élaboration du PMS.

Par ailleurs, concomitant le taux élevé de staphylocoques dans les résultats d'analyse de vos fabrications et même si la recherche d'entérotoxines s'est révélée négative, je tiens à vous rappeler que vous devez mettre en place des actions correctives sur le produit, afin de vous assurer que le nombre de staphylocoques n'atteigne pas le seuil d'alerte (1 000 000ufc/g) au moment de la mise sur le marché du produit. De plus, il est important de rechercher les causes de cette dérive du process, en mettant par exemple en place :

- la surveillance de la qualité des matières premières et de l'hygiène à la production du lait ; le cas échéant, la recherche de possibles infections intra-mammaires
- la vérification des bonnes pratiques d'hygiène...

Aussi, je vous remercie de bien vouloir nous transmettre la mise à jour de votre dossier d'agrément conformément à la réglementation et nous informer des mesures prises pour lutter et diminuer significativement le nombre élevé des staphylocoques.

La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme « ACCEPTABLE » et ce courrier vaut avertissement (rappel réglementaire).

Je porte à votre connaissance que lors d'un contrôle ultérieur, si des non-conformités de même nature sont constatées, je pourrais être amenée à mettre en œuvre des mesures de police administrative (telles que la mise en demeure au titre de l'article L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime, ou la fermeture administrative au titre du L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime), et/ou des sanctions pénales (contraventions pouvant atteindre 1500€ selon la nature de l'infraction).

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée d'un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier, pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, à l'aide du bordereau joint en annexe.

A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement « SATISFAISANT » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint.

Vous trouverez des informations sur le dispositif « transparence des contrôles » sur le site internet Alim'confiance.

Pour tout renseignement complémentaire, je vous invite à prendre contact avec la personne chargée du suivi de votre dossier.

Je vous prie d'agréer, Messieurs, l'expression de mes salutations distinguées.



Annexe 3 : Grille d'observation en ferme

PRATIQUE/OBJET/LIEU	ELEMENTS A OBSERVER OU DEMANDER	EXEMPLES
La ferme		
Taille	Surface, nombre d'animaux, nombre de salariés	
Démarche notable	Label, démarche (biodynamie, promotion d'une race...)	Conseil extérieur
L'alimentation		
Alimentation	Ensilage / enrubannage Prairies	Maïs, herbe Prairies : Prairies de montagne ou temporaire, semées ; variétés et espèces semées ; fertilisation azotée ; Espèces et variétés « pour le fromage » ; présence campagnol
L'eau	L'eau pour les animaux	Forage, réseau, point d'eau dans les pâturages... Problème avec l'eau du réseau Etat des abreuvoirs (poussières ou boues au fond)
Les animaux		
Les parcours	Passages et lieux de repos Concentration des animaux	Coins sur pâturés, piétinés, présence de boue
Sélection animaux	Race Sélection des vaches Réforme des vaches	Sélection : y en a-t-il une ? Selon quels critères ? exemples : résultats contrôle laitiers ; éliminer génisses qui ont plus de 100 000 cellules, fréquence des mammites
Logement des animaux	Ambiance générale (calme, odeur...) Espace disponible	Paillé ou pas Concentration des animaux
Santé générale	Etat de stress des animaux Pour producteurs laitiers : paiement du lait / autres résultats d'analyses Mammites	Proximité ou éloignement de l'éleveur Nombre de cellules Mammite récurrentes, intermittentes... autres problèmes (boiteries)
La traite		
Le déroulement de la traite	Matériel Environnement ambiant Pratiques spécifiques (d'hygiène et/ou de soin aux animaux)	Type matériel : Machine à traire ; Pot trayeur ; robot de traite. Nettoyage (demander) et état du matériel. Environnement ambiant : poussière, alimentation pendant la traite, habits de l'éleveur/éleveuse... Pratiques spécifique (nettoyage trayons, essuyage trayons, tonte des queues...), « propreté » des vaches

	Interactions avec les animaux et comportement des animaux	Nervosité : cris, coups de pattes...
Salle de traite	Ambiance du bâtiment	Circulation de l'air, lumière...
Transport et collecte		
Stockage	Durée Matériel	Transformation immédiate après la traite, stockage au froid Lactoduc ; Boule ; Tank à lait ; bidons
Transport du lait	Traite au pré, collecteur	Transvasement du lait dans la citerne du collecteur Prélèvement d'échantillons
Transformation		
Ensemencement	Exogène ou pas	Ferments commerciaux, petit-lait, pas de ferment
Eau	Eau du réseau, autre	Filtre UV, analyse, problème particulier
Matériau	Usage de bois à une étape Taille des récipients (gerle)	Nettoyage et séchage des objets (toiles, moules...)
Ambiance de la salle de transformation	« propreté » Organisation des locaux Matériaux lisses...	Nettoyage à l'eau, aux détergents, fréquence Présence d'aide-mémoire pour le plan de nettoyage – désinfection, pour l'hygiène des personnes qui fabriquent ou qui visitent (lavage des mains)
Ambiance de la salle d'affinage (si présente)		Cave naturelle
L' « hygiène » des fromagers	Gestes et comportements Tenue	
Documentaire (maîtrise des risques, traçabilité)		
Mise en place d'un PMS	Qui l'a réalisé ? Utilisation concrète ou indirecte dans l'activité	Conseil technique – aide d'un inspecteur ?
Autre démarches (agrément)		Conseil technique – aide d'un inspecteur ?
Plans d'autocontrôle	Qui réalise les analyses ? Quand ? Que fait le producteur avec ces analyses ?	
Vente à l'export	Qu'est-ce que cela implique de plus ?	
Traçabilité	Est-elle documentée ? Comment ?	

Liste des figures

Figure 1: Pyramide des types de régulation de l'Etat.	13
Figure 2: Les exploitations bovines laitières dans le Puy-de-Dôme, le Cantal et l'Ariège.....	37
Figure 3 : Les organisations et signes de qualité des terrains de l'étude.	38
Figure 4: Graphe présenté sur le site de l'interprofession laitière (CNIEL)	66
Figure 5: Type de plan d'échantillonnage.....	71
Figure 6: Extrait du rapport de la Commission d'étude des risques liés à <i>Listeria monocytogenes</i>	92
Figure 7: Machines à broser les fromages chez un affineur.	114
Figure 8: Carte de situation du Couserans et périmètre de l'Association des fromagers fermiers et artisans des Pyrénées en Ariège.	125
Figure 9: Vignette publiée en juillet 2020 sur le site du Ministère de l'agriculture.....	162
Figure 10: Classification réglementaire des établissements.....	175
Figure 11: Les fonctions du métier d'inspecteur en SSA.....	198
Figure 12: Domaines de l'Etat et de l'entreprise, cartographie des métiers.....	200
Figure 13: Obligations des exploitants dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.....	211
Figure 14: Traite au pré.....	232
Figure 15 : Récipients pour le transport du lait.....	232
Figure 16 : Transfert du lait.....	233
Figure 17 : Salles de traite.....	233
Figure 18: L'hygiène avant la traite.....	239
Figure 19: Filtrage du lait.....	249
Figure 20: Règles de lavage et rangement en atelier fromager.....	256
Figure 21: Etagères dédiées au séchage des bidons, et de différents ustensiles de fabrication, isolés du sol.....	257
Figure 22: Evacuation de l'eau en fromagerie	257
Figure 23: Formations professionnelles au CFPPA d'Aurillac.....	258
Figure 24: Mesure de l'acidité (formation au CFPPA d'Aurillac).....	268
Figure 25: Notation des items.....	300
Figure 26: Extrait du vademecum sectoriel Lait et produits laitiers.....	303
Figure 27: Evolution du nombre de producteurs laitiers et fermiers et des volumes de lait en AOP Saint-Nectaire.....	371
Figure 28: Evolution des ventes de Saint-Nectaire de 2010 à 2017.....	372
Figure 29: Evolution des bâtiments d'élevage.....	373
Figure 30: Volume de Saint-Nectaire fermiers détruits et produits (en tonnes).....	377
Figure 31: Evolution du nombre d'alertes sanitaires en Saint-Nectaire fermiers.....	378
Figure 32: Nombre d'alertes liées aux fromages au lait cru produits en France en fonction du type de fromage.....	391
Figure 33: Le territoire de l'AOP Saint-Nectaire.....	393
Figure 34: Evolution du nombre d'analyses liées au plan d'autocontrôle analytique de l'ISN.....	397
Figure 35 : Caves d'affinage.....	407

Liste des tableaux

Tableau 1 : Critères analytiques en Saint-Nectaire fermier.	110
Tableau 2: Fréquence théorique d'inspection en fonction de la note finale de risque.....	172
Tableau 3: Idéotypes des rapports entretenus avec les microorganismes	278
Tableau 4: Tableau de correspondance entre l'évaluation globale de l'établissement et les suites administratives.....	297
Tableau 5: Typologie des inspecteurs	340
Tableau 6: Bilan des alertes sanitaires 2013-2015 en Saint-Nectaire fermier	376
Tableau 7: Bilan des alertes 2014-2019 en Saint-Nectaire fermier.....	379

Table des matières détaillée

Introduction générale.....	1
1. Ancrages théoriques : entre régulation de la sécurité sanitaire et savoirs pratiques.....	8
1.1. Le risque comme produit de la modernité.....	9
1.2. Une régulation partagée entre les services de contrôle et les acteurs professionnels.....	12
1.3. Ethnographier l'action publique de sécurité sanitaire de l'alimentation.....	15
1.4. Rendre compte des pratiques et des savoirs pour fabriquer « le fromage qui convient ».....	17
1.5. Les produits de terroir entre reconnaissance et contrôle.....	21
1.6. Une régulation dans les interactions entre microorganismes, objets, animaux et humains.....	25
2. Entre contrôleurs et contrôlés : trajectoire et outils de l'enquête.....	31
2.1. Enquêter sur l'action publique après une expérience professionnelle en administration.....	32
2.2. Trajectoire d'une enquête plurielle.....	34
2.3. Les outils d'une enquête ancrée dans la production fromagère et dans l'univers réglementaire.....	44
2.4. Enquêter avec une « double-casquette ».....	48
Chapitre 1 : A l'origine de la surveillance : genèse des contrôles et des normes sanitaires dans la production fromagère au lait cru.....	53
1. De la salubrité des aliments à la sécurité sanitaire.....	54
1.1. De l'inspection des abattoirs à la co-régulation des risques sanitaires.....	54
1.1.1. La naissance d'un corps et d'un dispositif de contrôle.....	55
1.1.2. Le tournant de la sécurité sanitaire.....	57
1.1.3. La nouvelle réglementation européenne : une corégulation des risques.....	59
1.2. La normalisation de la production laitière et fromagère.....	62
1.2.1. Hygiénisation de la production de lait et normalisation de la « qualité bactériologique ».....	63
1.2.2. Intoxications alimentaires et fromages au lait cru : la naissance d'une préoccupation publique.....	67
a. Des épidémies de listériose au premier critère listéria (1980-1990).....	72
b. Les critères microbiologiques au cœur des négociations internationales sur l'hygiène des fromages au lait cru (1990-1991).....	75
c. Défendre les fromages au lait cru français : la « Force hygiène » française (1990-1992).....	79
1.2.3. Consolidation et mise à l'épreuve des critères listéria (1992-2000).....	85
a. Une entrée en vigueur progressive.....	86
b. La « course au zéro ».....	89
c. Renouveler la « gestion du risque » par les méthodes probabilistes.....	94
d. Affiner les critères en fonction des fromages.....	96
2. Entre qualité et contrôle : histoire du « sanitaire » dans deux filières fromagères.....	100
2.1. Le Saint-Nectaire, un fromage sous surveillance rapprochée.....	101
2.1.1. Qualité et hygiène dans le label puis l'appellation Saint-Nectaire (1935-1990).....	101
2.1.2. La structuration de l'interprofession autour de l'appui sanitaire aux producteurs.....	106
2.1.3. L'action Saint-Nectaire : l'amorce d'un suivi bactériologique des Saint-Nectaire fermiers.....	107
2.1.4. Les années « hygiénistes » : un suivi analytique pour limiter les contaminations listérias ..	112
2.2. La production fromagère en Ariège, contre et avec les normes sanitaires.....	117
2.2.1. Du pastoralisme aux « néo-fromagers » fermiers, mutations et renouvellement de la production fromagère en Ariège.....	118
2.2.2. Fabriquer du fromage avec peu de moyens.....	122
2.2.3. Apprendre à fabriquer « le fromage des Pyrénées » : la création de l'Association des Fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées.....	125
2.2.4. Les discussions avec la Direction des services vétérinaires.....	130

2.2.5.	L'IGP Tomme des Pyrénées : une fabrication industrielle au lait pasteurisé qui s'ouvre au lait cru	133
Conclusion.....		137
Chapitre 2 : Des aliments « à risque » : surveillance et frictions autour d'une catégorie institutionnelle		139
1.	Acteurs et dispositifs de surveillance de la sécurité sanitaire de l'alimentation	139
1.1.	Détecter les intoxications	140
1.2.	Mesurer les bactéries, gérer les alertes	144
1.2.1.	Des produits « sensibles »	145
1.2.2.	Les prélèvements officiels comme « indicateurs » de la sécurité sanitaire des aliments.....	147
1.2.3.	Autocontrôles et alertes, une spirale ascendante	148
1.3.	Travailler en réseau : la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire	153
2.	Des fromages au lait cru « entre risques et bénéfiques ».....	157
2.1.	Publiciser le risque : l'affaire des recommandations pour les enfants de moins de cinq ans	158
2.2.	Un front contre l'« interdiction » : recadrer le débat par l'approche bénéfiques-risques	163
3.	La « programmation » et les services déconcentrés : organisation du dispositif de contrôle.....	170
3.1.	« Programmer » par le risque	170
3.2.	Les services de Sécurité sanitaire des aliments	176
4.	Se former à l'inspection des ateliers fromagers : recrutement, formation et socialisation des techniciens vétérinaires	179
4.1.	Recrutement et formation des techniciens en sécurité sanitaire des aliments.....	180
4.2.	Du terrain vers le bureau : des techniciens moins « techniques » ?.....	192
4.3.	Du conseil à l'accompagnement.....	198
Conclusion.....		204
Chapitre 3 : Au-delà de l'hygiène : attentions aux matières et aux vivants dans la production fermière de fromages au lait cru		207
1.	Rendre compte des pratiques d'élevage et de transformation pour fabriquer le « fromage qui convient »	208
2.	Elever et traire : préserver la santé du troupeau, préserver le lait	211
2.1.	Des animaux sains pour un lait sain	211
2.1.1.	L'alimentation des animaux : de la crainte de la contamination au maintien d'un « état global »	213
2.1.2.	Une « ambiance » saine et des animaux propres	218
2.1.3.	Le « taux cellulaire » comme indicateur de la santé des animaux.....	223
a.	Quantifier la santé des vaches.....	223
b.	Soigner ou réformer ?	228
2.2.	La traite du lait : entre attention aux matières et attention aux animaux	230
2.2.1.	Vaches, chèvres, bactéries, lavette et machine à traire : les agents de la traite.....	231
2.2.2.	Le lait et la bouse : éviter le contact	237
2.2.3.	« Indices » ou « critères » de l'état de santé des animaux	242
3.	Fabriquer, nettoyer, percevoir : travailler avec les microorganismes en se gardant des indésirables.....	246
3.1.	Travailler proprement : organisation et discipline dans la transformation fromagère.....	246
3.1.1.	Laver le matériel de traite.....	247
3.1.2.	Le nettoyage en fromagerie	248
3.1.3.	L'« hygiène » : rigueur, sens et conscience	259
3.2.	Percevoir les microorganismes : indices, mesures et alertes	263
3.2.1.	Percevoir les indices du « bon fromage ».....	263
3.2.2.	Mesurer pour se rassurer.....	265

3.2.3. Se débarrasser de l'indésirable : alertes et désinfection.....	271
3.3. Du zéro risque au zéro désinfection : diversité et fluidité des rapports entretenus avec les microorganismes	276
Conclusion.....	281

Chapitre 4 : Les contrôles en pratique : évaluations et négociations autour du risque de contamination par les bactéries pathogènes..... 283

1. Une épreuve cadrée par des protocoles nationaux.....	284
1.1. La préparation du contrôle	285
1.2. Le déroulement du contrôle.....	288
1.3. La rédaction du compte rendu : rédiger en « rubrique ».....	296
1.3.1. Qualifier et identifier les établissements.....	298
1.3.2. Ecrire les « conformités » et les « non-conformités »	299
1.3.3. Resytaal, un outil de contrôle du travail des inspecteurs.....	304
1.4. Les éléments de l'évaluation	306
1.4.1. Locaux et équipements	306
1.4.2. La « maîtrise ».....	308
1.4.3. Traçabilité.....	309
1.4.4. Hygiène et équipements.....	310
1.4.5. Elevage.....	311
1.4.6. Le plan de maîtrise sanitaire.....	312
1.5. L'écriture administrative : outils et limites de la standardisation	314
2. Variations des pratiques d'inspection.....	317
2.1. Les relations aux contrôlés : trouver la juste distance	317
2.1.1. Être neutre ou se mettre à la place de	318
2.1.2. Orienter, mais pas conseiller	322
2.1.3. L' « aspect financier » : se confronter aux difficultés économiques et sociales	327
2.2. Des rapports contrastés à la propreté, au risque sanitaire et aux microorganismes	331
2.2.1. L' inspecteur-technologue fromager : évaluer la qualité de la « matière première ».....	332
2.2.2. L'inspecteur « hygiéniste » : relever les traces de « sale » et contrôler la « bactério »	335
2.2.3. L'inspecteur « microbiologiste » : observer les soins aux animaux et aux flores microbiennes	337
3. Interactions et négociations pendant le contrôle.....	341
3.1. Ce qu'apprennent les émotions sur une épreuve redoutée.....	341
3.1.1. Le stress de l'évaluation	342
3.1.2. L'empathie pour les « agents terminaux ».....	343
3.1.3. La colère contre les règles	344
3.1.4. Un exercice de self-control : se concentrer et cacher ses émotions	345
3.1.5. Faire usage de l'humour	346
3.2. Attitudes et tactiques pour passer l'épreuve	347
3.2.1. Jouer avec les règles : se justifier et jouer la transparence	347
3.2.2. Montrer qu'on est digne de confiance	349
3.2.3. Négocier pendant les moments de désaccords.....	352
3.2.4. Souligner les incohérences de la régulation sanitaire	356
3.3. Atténuer l'épreuve, donner un soutien : des réclamations pour changer la forme du contrôle et le rôle des inspecteurs	359
3.3.1. Dire « les choses qui vont » et trouver des solutions.....	359
3.3.2. Un besoin de conseils et d'accompagnement	360
3.3.3. Changer les contrôleurs pour des assistantes sociales : un besoin d'écoute	362
Conclusion.....	364

Chapitre 5 : Ajuster la régulation sanitaire à des filières et des territoires : le rôle des organisations collectives de producteurs fermiers..... 367

1. Le territoire d'une AOP : une surveillance sanitaire alignée sur celle du Saint-Nectaire	368
---	-----

1.1.	Le Saint-Nectaire, un fromage sous surveillance rapprochée.....	368
1.1.1.	La première appellation d'origine protégée fermière d'Europe.....	368
1.1.2.	Les exploitations fermières de Saint-Nectaire, des « petites laiteries ».....	372
1.1.3.	Sous « l'œil du cyclone » : le renforcement de la pression de contrôle et du suivi analytique (2012-2019).....	374
a.	Remettre aux normes les ateliers	379
b.	« Structurer le sanitaire » : l'élaboration d'outils documentaires.....	383
c.	Impliquer les affineurs	388
1.2.	Une interprofession à l'interface	389
1.2.1.	Un « partenariat » entre profession et administration.....	390
1.2.2.	L'appui sanitaire aux producteurs : « jouer collectif » ou la solidarité intra-filière.....	396
1.2.3.	De l'hygiène vers la maîtrise de l' « amont »	400
1.3.	Une culture du contrôle centrée sur l'hygiène et les pathogènes.....	403
1.3.1.	Des contrôles alignés sur les standards du Saint-Nectaire.....	403
1.3.2.	Une culture du sanitaire marquée par les craintes	408
1.3.3.	Un suivi des services de contrôle « pathogène-centré »	412
2.	S'adapter aux producteurs fermiers : la « flexibilité » de la réglementation dans un territoire d'alternatives agricoles et alimentaires	416
2.1.	Créer des alternatives pour relocaliser les systèmes alimentaires	416
2.1.1.	Une dynamique maintenue d'installations de petites fermes fromagères.....	417
2.1.2.	Des nouveaux venus familiers avec la transformation fromagère	419
2.1.3.	Un engagement politique : produire et vendre localement	420
2.1.4.	Une transformation fromagère industrielle en perte de « suivi » des producteurs.....	423
2.2.	Former et « sécuriser » les fromagers fermiers : une association médiatrice	426
2.2.1.	Former à la fabrication fromagère	427
2.2.2.	Un accompagnement sanitaire pour « sécuriser » les entreprises.....	429
2.2.3.	Créer le dialogue : une appartenance qui inspire la confiance des services de sécurité sanitaire	431
2.3.	Une culture des contrôles fondée sur la « maîtrise » des producteurs fermiers.....	432
2.3.1.	Contrôler la production fermière dans un département rural.....	432
2.3.2.	« Maîtrise » et « flexibilité »	436
2.3.3.	Vérifier plutôt que surveiller : un usage mesuré des analyses	441
	Conclusion.....	445
	Conclusion générale	447
	Glossaire	457
	Sigles	463
	Bibliographie.....	465
	Sources primaires	474
	Annexes	484
	Liste des figures	493
	Liste des tableaux	494
	Table des matières détaillée.....	495