

# L'ALIMENTATION SOUS CONTRÔLE

Tracer, auditer, conseiller



Coordination scientifique  
Laure BONNAUD et Nathalie JOLY



L'alimentation  
sous contrôle

Tracer, auditer,  
conseiller



# L'alimentation sous contrôle

## Tracer, auditer, conseiller

OUVRAGE COLLECTIF

Coordination

Laure Bonnaud et Nathalie Joly

## Dans la même collection

- *Au plus près de l'assiette*, A.H. PRIGENT-SIMONIN, C. HÉRAULT-FOURNIER, 2012.
- *Élevages et environnement*, S. ESPAGNOL, P. LETERME, 2011.
- *La lutte biologique*, L. SUTY, 2010.
- *Transitions vers l'agriculture biologique*, C. LAMINE, S. BELLON, 2009.
- *Conseil et développement en agriculture, quelles nouvelles pratiques ?* C. COMPAGNONE, C. AURICOSTE, B. LÉMERY, 2009.
- *La troublante histoire de la jachère*, P. MORLON, F. SIGAUT, 2008.
- *Conserver les zones humides : pourquoi, comment ?* G. BARNAUD, E. FUSTEC, 2007.
- *Conseiller en agriculture*, J. RÉMY, H. BRIVES, B. LÉMERY (coord.), 2006.
- *Bien-être animal et travail en élevage*, J. PORCHER, 2004.

Édition : Isabelle Sick

Conception de la maquette de la collection et couverture : Brigitte Mignotte

Montage PAO : Brigitte Mignotte

Coordination de l'infographie : Dominique Azan

Infographie : Éric Souverbie

Photo de couverture : © Unclesam - fotolia.com

Filigrane de couverture : Allégorie de la Science. Statue de Jules Blanchard située sur le parvis de l'Hôtel de Ville à Paris.

Aux termes du Code de la propriété intellectuelle, toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle, de la présente publication, faite par quelque procédé que ce soit (reprographie, microfilmage, scannérisation, numérisation...) sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

L'autorisation d'effectuer des reproductions par reprographie doit être obtenue auprès du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) – 20 rue des Grands-Augustins 75006 Paris – Tél : 01 44 07 47 70 / Fax : 01 46 34 67 19.



© Educagri éditions/Éditions Quæ, 2012  
ISBN (Éditions Quæ) : 978-2-7592-1851-6  
ISBN (Educagri éditions) : 978-2-84444-875-0  
ISSN : 1768-2274

Educagri éditions  
BP 87999 - 21079 DIJON CEDEX  
Tél. 03 80 77 26 32 - Fax 03 80 77 26 34  
www.editions.educagri.fr editions@educagri.fr

Éditions Quæ  
RD 10 78026 VERSAILLES CEDEX  
Tél. 01 30 83 35 48 - Fax 01 30 83 34 49  
www.quae.com

# Sommaire

REMERCIEMENTS	7
INTRODUCTION	9
<b>Partie 1.</b> Traçabilité, audit, conseil : entre invention et recomposition d'activités	25
Chapitre 1. <i>Literacy studies</i> : ethnographie de l'écrit	27
1. <i>Literacy studies</i>	29
2. Lecture et écriture en milieu éducatif	33
Chapitre 2. L'époisses sous contrôle papier	43
1. Auditer les exploitations	45
2. La preuve, l'écrit et l'auditeur	48
3. Conformité, authentification et autres épreuves	51
Chapitre 3. Conseiller en contexte réglementé	61
1. Le droit, les technologies et le « client »	64
2. Planifier la fumure en toute bureaucratie	65
3. L'interaction pour convaincre	68
Chapitre 4. Tracer les tomates	77
1. Tracer pour commercer sans litige	79
2. La formalisation insuffisante	84
<b>Partie 2.</b> Les normes de l'échange : entre négociations et contraintes	91
Chapitre 5. Santé publique et marché des agrumes dans la CEE des années 60	93
1. Le processus législatif	95
2. Une directive au cœur des débats	97
3. Proposition de modification contestée	98
4. La science au secours de la Commission ?	99
5. Le Comité économique et social et la défense du marché	100
6. Le Parlement et la défense de la santé publique	102
7. Une directive finalement favorable au marché	103
Chapitre 6. Le marché des certificateurs de l'agriculture biologique	109
1. Des mouvements associatifs à une certification officielle	111
2. ECOCERT : de la militance aux stratégies d'une multinationale	114
3. Transformations du marché	119

Chapitre 7. La traçabilité, le terroir et la filière laitière : le cas du <i>Beacon Fell</i>	125
1. Le cas du <i>Beacon Fell</i>	128
2. Points de vue des différents acteurs de la filière	129
3. La traçabilité et le terroir	134
Chapitre 8. Stratégies autour d'une huile AOP en Ombrie	139
1. La culture de l'olivier en Ombrie	142
2. Typologie des entreprises	145
Chapitre 9. Contrôler la typicité par les tiers : l'AOP volaille de Bresse	155
1. L'INAO gère l'ensemble des signes de qualité et d'origine	156
2. Volailles de Bresse : une AOP ancrée dans la culture locale	158
3. Le plan de contrôle, contraintes formelles et marges de négociation	160
4. La mise en place des contrôles	164
CONCLUSION GÉNÉRALE	169
SIGLES	173
BIBLIOGRAPHIE	175
LES AUTEURS	187



# REMERCIEMENTS

Cet ouvrage a été initié lors d'une journée d'étude co-organisée par les laboratoires LISTO et RiTME de l'INRA à Ivry les 8 et 9 septembre 2011 sous l'intitulé « Tracer-auditer les denrées alimentaires ». Les auteurs tiennent à remercier les participants et les discutants de cette journée : Antoine de Raymond, Valérie Boussard, Pierre-Marie Chauvin et David Pontille.

Par ailleurs, l'ouvrage bénéficie du soutien des laboratoires LISTO et RiTME de l'INRA, d'AgroSup Dijon et du Conseil régional de Bourgogne, qui a financé, avec la participation du département INRA-SAD un programme de recherche intitulé « Les exploitations à l'épreuve de la traçabilité : une analyse comparée Bourgogne Lancashire » (coordination scientifique de Nathalie Joly). Que ces partenaires soient ici tous remerciés.

Les chapitres 2 et 3 présentent des résultats issus du terrain français concernant l'AOP époisses. Ont participé à cette enquête Laura Sayre, Nathalie Joly, Sandrine Petit, Pape Kanouté et Claude Compagnone. Le chapitre 7 expose des analyses tirées de l'enquête en Grande-Bretagne, coordonnée par Laura Sayre, avec la participation de Jean-Marc Weller et Nathalie Joly.

Les sigles sont déclinés à la première apparition.  
Les sources ne sont pas précisées s'il s'agit de productions d'auteurs du livre.



# INTRODUCTION

*Laure Bonnaud et Nathalie Joly*

Inspections sanitaires, analyses de laboratoire, traçabilité et étiquetage des produits, audits qualité, certifications de la production, toutes ces procédures placent l'alimentation « sous contrôle ». Elles participent à la construction de la confiance dans les échanges marchands et à la gestion des risques. Au nom du droit sanitaire ou de normes volontaires (marques, labels, certifications), une multitude d'acteurs contribue ainsi à faire vivre des systèmes de surveillance qui prolifèrent depuis deux décennies. Cet ouvrage est consacré à l'analyse de la mise en place des dispositifs de traçabilité et d'audits. Dans le secteur alimentaire, leur importance est grandissante, en raison de l'apparition de nouveaux types de risques et de demandes renouvelées de garanties sur la qualité des produits.

La traçabilité d'un produit peut être définie comme « la possibilité de suivre ce produit à *la trace* grâce à un système d'information » (Guilhemsans et Lalande, 1998). Cette définition implique la combinaison de trois types d'opérations : tout d'abord, il s'agit d'établir les informations nécessaires à la caractérisation des produits ; ensuite, il convient de créer des traces à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution du produit ; enfin, ces traces doivent être organisées en pistes, en « chaînes de traçabilité » (Fraenkel, 1995) afin de suivre le produit, d'en demander le rappel en cas de problème et d'attribuer des responsabilités tout au long des filières. Ces quelques éléments de définition suggèrent que la traçabilité recouvre à la fois des dimensions matérielles, organisationnelles et politiques. D'une part, elle oblige à réaliser des investissements de forme : « L'organisation qui circule sur le dos des produits » (Cochoy, 2001) suppose des métrologies, des outils d'inscription, des systèmes d'information, mais également, comme l'a bien mis en évidence Vacher, « des manutentionnaires de l'information » qui effectuent au sein des organisations une somme de petites tâches peu visibles telles que « collecter, trier, mettre en forme, ranger, mettre à jour, retrouver » (Vacher, 1998). D'autre part, elle requiert l'existence de structures qui traitent et analysent les traces (Hermitte, 2003) et qui décident, en cas de détection d'anomalies ou lors de la survenue d'intoxications alimentaires, du retrait des produits incriminés et de l'éventuelle poursuite des acteurs mis en cause. De ce point de vue, la traçabilité comporte une dimension de certification, avec l'intervention de « centres d'autorité » qui valident et cautionnent le processus d'information (Granjou et Valceschini, 2004), et sanctionnent les manquements le cas échéant.

L'audit, quant à lui, est généralement défini comme un examen méthodique, indépendant et documenté d'un organisme pour évaluer certains critères précis en vue d'améliorer la confiance de ses clients ou d'autres parties intéressées. Il s'est fortement développé au cours des années 80, avec l'introduction de nouveaux standards de gestion de la qualité dans les milieux industriels (Ségrestin, 1997). Cette pratique s'est ensuite étendue à de nombreux autres secteurs d'activité, dont l'agriculture et le secteur agroalimentaire. On distingue habituellement les audits internes, externes et de certification, selon le destinataire du rapport d'audit et l'objectif de ce dernier. Plusieurs éléments peuvent être mis en exergue dans cette définition de l'audit. Tout d'abord, il existe un objet clairement défini, ce que les professionnels nomment un « référentiel », c'est-à-dire une base à partir de laquelle l'auditeur doit qualifier la situation qu'il a devant lui. Ensuite, le travail de cet auditeur consiste à chercher des preuves et à examiner des documents, avant d'exprimer une opinion qui en évalue la conformité. Enfin, la valeur de cette opinion tient au respect de la méthode employée et à la position de l'auditeur, qui doit s'extraire (temporairement dans le cas des audits internes) de la situation opérationnelle afin de ne pas être accusé de partis pris. Ainsi, la crédibilité des dispositifs d'audits provient « de l'indépendance, de l'impartialité et de la capacité d'expertise reconnue aux organismes certificateurs » (Granjou et Valceschini, 2004), du fait d'une accréditation officielle (décernée par le Cofrac ou Comité français d'accréditation) ou d'effets de réputation. Pour Power (2004) la forte expansion de l'audit depuis deux décennies montre que l'audit constitue « autant une idée qu'une technique », et qu'il « ne saurait y avoir d'investissement collectif dans cette pratique sans un engagement envers cette idée, les normes sociales et les espoirs qu'elle représente ».

## Formes de contrôle à travers l'histoire

Si l'audit et la traçabilité constituent de nouvelles pratiques, contrôler l'alimentation n'a en soi rien de nouveau. Peurs alimentaires, fraudes, contrefaçons ont constitué de longue date de puissants motifs pour l'intervention des autorités publiques et des professionnels du commerce (Stanziani, 2005 ; Béaur *et al.*, 2006). Généralement de concert, acteurs publics et privés se sont efforcés de policer l'offre alimentaire (Bruegel et Stanziani, 2004), de garantir l'ordre public et de veiller à la santé des citoyens (Ferrières, 2002), même si ce dernier objectif n'était pas toujours affiché en ces termes dans les périodes les plus anciennes. Contrôles, prévention et répression sont

d'abord menés à l'échelle locale, principalement par les polices municipales et les corporations de métier dans les villes, puis sous la tutelle directe de l'État, conférant aux administrations et à certaines professions, notamment les vétérinaires, une emprise grandissante sur les producteurs. Entre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et la première partie du XX<sup>e</sup> siècle apparaissent les premières grandes lois de santé publique dans le domaine de l'alimentation : des vétérinaires sont chargés de l'inspection des viandes à partir des années 1880, puis de l'inspection de l'ensemble des denrées d'origine animale au début du XX<sup>e</sup> siècle (Hubscher, 1999). Au cours de la même période, la loi de 1905 sur la répression des fraudes ouvre la possibilité d'analyses de laboratoire pour l'ensemble de la production alimentaire, ce qui contribue grandement à une meilleure information sur les produits vendus (DGCCRF, 2007). Elle a également comme conséquence de délimiter des régions à appellation d'origine pour la production viticole, et d'initier ainsi une procédure qui débouche en 1935 sur le décret-loi instituant les appellations d'origine contrôlée (AOC) pour les vins et les eaux-de-vie, sous le contrôle d'un établissement public, l'Institut national des appellations d'origine (INAO).

Dans cette histoire de l'alimentation où quantité, qualité et salubrité sont indissociables, le consommateur joue un rôle central et il est notamment invité, dès les premières heures, à exercer sa vigilance. En aiguisant ses sens (la vue, le toucher et le goût principalement), en privilégiant certains modes de préparations culinaires, il peut reconnaître les produits frelatés, écarter les commerçants malhonnêtes et ainsi se protéger (Ferrières, 2002). Après la Seconde Guerre mondiale, la normalisation croissante du secteur est liée à la construction européenne et surtout à la mise en place du Marché commun. Le développement de l'industrie agroalimentaire après les années 50 et les nouvelles modalités de commercialisation des produits, qui impliquent l'allongement des circuits de distribution, contribuent également au renforcement des réglementations, qui restent cependant fondées sur les principes énoncés au début du XX<sup>e</sup> siècle. Avec le développement des process industriels, ce sont les objectifs de rendement et de standardisation qui sont privilégiés. Il faut attendre une saturation des marchés au cours des années 60-80 pour que les acteurs économiques se préoccupent de segmenter l'offre alimentaire et qu'ils se focalisent alors sur la gestion de la qualité (Sylvander, 1994). De nouvelles exigences apparaissent concernant les matières premières : les fromageries veulent du lait de bonne qualité fromagère, les meuneries certaines qualités de blé, etc. Par ailleurs, les produits de qualité spécifique se développent dont les

AOC (étendues aux produits laitiers et aux produits agroalimentaires d'origine animale et végétale en 1955), les labels rouges (1960), les produits biologiques (1981), l'appellation « Montagne » en 1985.

La décennie 90 marque un tournant dans la prise en charge de la santé publique liée à l'alimentation et dans les formes de contrôle des denrées alimentaires. Les crises successives de la « vache folle » en 1996 puis en 2000, constituent l'acte fondateur de la « sécurité sanitaire » (Tabuteau, 2002) et contribuent à l'évolution des instruments d'action publique en matière de denrées alimentaires : la traçabilité apparaît au cours même de la crise comme un instrument de gestion possible avec la mise en place de la filière VBF (viande de bœuf française) (Guilhemsans et Lalande, 1998). Tirant les leçons de ces épisodes et d'autres crises successives (crises coca-cola, listéria, affaire de la dioxine, controverses autour des OGM ou organisme génétiquement modifié, etc.), la réglementation européenne est refondue au début des années 2000 dans un ensemble de cinq règlements et deux directives, intitulé Paquet hygiène. L'idée forte est d'imposer moins de prescriptions en contrepartie d'une responsabilisation accrue des professionnels de l'agroalimentaire, selon les principes de la corégulation. Pour cette nouvelle donne, normes publiques et normes privées doivent garantir conjointement la qualité sanitaire des aliments dans l'Union européenne (Martinez *et al.*, 2007), à partir d'instruments différents : règlements, inspections, analyses de résidus d'un côté; autocontrôles et certifications par tierce partie de l'autre (Marsden *et al.*, 2010). Dès lors, les dispositifs d'audits, qu'ils concernent la réglementation ou des normes privées (GlobalGAP, IFS, BRC, etc.), deviennent des éléments indispensables à la sécurisation des échanges et à la construction de la confiance sur des marchés mondialisés.

Les recherches en sciences sociales ont rendu compte de ces évolutions, en opérant des déplacements de problématiques en fonction de la survenue de crises sanitaires, des transformations du marché ou de l'évolution des attentes des consommateurs, suivant des dynamiques disciplinaires propres à chaque champ d'étude (la sécurité sanitaire et la qualité alimentaire). Un rapide tour d'horizon de ces recherches permettra d'indiquer ensuite le positionnement de cet ouvrage.

## Risques collectifs et gestion des crises sanitaires

Après une focalisation sur les grands risques technologiques et naturels au cours des années 80, les risques sanitaires et environnementaux retiennent plus directement l'attention dans la décennie

suivante, en lien avec diverses crises, notamment celle de l'ESB (encéphalite spongiforme bovine). Cette dernière est emblématique de ce que les chercheurs qualifient alors de « nouveaux risques », marqués par « de fortes incertitudes, des cinétiques lentes et des effets décalés dans le temps » (Gilbert, 2005). Dès lors, comment faire en sorte qu'ils soient mis sur l'agenda politique? Quelle action de prévention et de gestion faut-il mettre en place en situation de grande incertitude? Le premier questionnement appelle une réflexion sur les conditions d'entrée dans une situation de crise et sa « mise en politique » et le second place l'analyse du côté de l'organisation, et de l'interorganisation, avec leurs possibles défaillances et leurs vulnérabilités. On trouve les premières réponses à ces deux questionnements dans l'ouvrage *Les sombres précurseurs* (Chateauraynaud et Torny, 1999). Partant du cas du « lanceur d'alerte », il embrasse la problématique de la reconnaissance d'un danger et les diverses modalités de passage de l'alerte à la crise politique. Outre la proposition d'un modèle général d'analyse, les auteurs attirent également l'attention sur les nouveaux modes de conduite à adopter dans les organisations à des fins de sécurité sanitaire. Ils prônent ainsi la mise en place d'une véritable « politique de la vigilance » qui nécessite « des dispositifs de veille et d'expertise susceptibles d'ouvrir de nouveaux espaces normatifs (contrôle, interdiction ou rappels des produits, nouvelles directives, organisation de mesures effectuées dans l'environnement) » (Chateauraynaud et Torny, 1997).

L'idée d'une vigilance généralisée comme principe de gestion des risques, et particulièrement des risques « diffus », « potentiels », pose ainsi un cadre cognitif dans lequel la traçabilité vient s'inscrire, à la faveur des crises marquantes des années 90. La traçabilité est analysée comme un nouveau modèle de « gouvernementalité » dans un article de Torny en 1998. Prenant acte des limites des systèmes classiques de gestion des risques (système du quadrillage territorial, de l'isolement, de la mise en quarantaine) et de la rapidité de circulation des personnes et des choses, ce dernier souligne l'importance de disposer de « mémoires externes » aux personnes, de l'importance de pouvoir « reconstituer des réseaux » et des parcours « individualisés ». Se trouve ainsi mise en avant l'idée qu'il faut disposer d'un outil à grande échelle d'information et de contrôle (Torny, 1998). Lors de la crise de l'ESB, les acteurs professionnels s'emparent du concept de traçabilité et participent à sa valorisation. C'est le cas dans la filière viande bovine. Pour restaurer la confiance suite à l'épisode de la « vache folle », les professionnels participent à l'extension des procédures de traçabilité à tous les opérateurs de

la filière – éleveurs, abattoirs, bouchers, industries, distributeurs – tout en jouant sur l'idée d'identification de l'origine pour garantir une proximité avec le consommateur. Granjou souligne « l'irruption du travail administratif » qui s'ensuit chez tous les acteurs « avec la tenue d'un certain nombre de « papiers » [...] et le développement d'une activité de vérification et d'autocontrôle (Granjou, 2003).

Dans la même perspective de sociologie des risques, Grandclément-Chaffy montre comment deux crises liées à *Listeria monocytogenes* en 2000 (impliquant des rillettes d'un côté et des langues de porcs en gelée de l'autre) ont conduit à un renouvellement de la réflexion sur les outils de l'action publique en matière de gestion de crise (Borraz *et al.*, 2004). En effet, lors de la recherche de la source de la contamination, l'épidémiologie permet à l'investigation de progresser, tandis que les analyses bactériologiques sont prises en défaut. Mais cette nouvelle méthode est délicate à convertir en décision politique, dans la mesure où les résultats sont des probabilités obtenues à partir d'un petit échantillon. Le ministère de la Santé souhaite annoncer que la langue de porc en gelée est la source de la contamination, tandis que le ministère de l'Agriculture préfère que cette information ne soit pas divulguée tant que l'entreprise en cause n'a pas été identifiée, afin de ne pas condamner l'ensemble d'une filière agroalimentaire à cause d'un seul producteur. Au final, cette divergence d'outils d'évaluation entre les deux ministères contribue à créer, puis à entretenir, une dynamique de crise. Grandclément-Chaffy met ainsi en évidence que l'expertise et les outils d'évaluation, quels qu'ils soient, contribuent à la connaissance des risques, mais présentent dans le même temps des limites pour leur gestion. En cela, son travail est assez caractéristique d'un ensemble de travaux qui ont mêlé analyse de l'expertise, de l'action publique, et des organisations, publiques et privées (Alam, 2007 ; Gilbert, 2005).

Les travaux sur la qualité, quelle que soit leur origine disciplinaire (économie, géographie, anthropologie, sociologie économique) constituent l'autre grand courant qui s'est intéressé au contrôle de l'alimentation.

## Processus de qualification et dispositifs de confiance

En 2002 paraît le rapport d'une prospective consacrée par la DATAR (Délégation à l'aménagement du territoire et à l'action régionale) à



l'avenir de l'agriculture, sous le titre *L'agriculture à la recherche de ses futurs* (Lacombe, 2002). L'un des scénarios élaboré par le groupe consiste à préciser les traits dominants d'une agriculture orientée vers la qualité d'origine, dans laquelle les signes de qualité et les terroirs sont devenus le fondement de l'agriculture européenne. Le rapport précise, cependant, que ce scénario n'est envisageable qu'à la condition que les produits « fermiers », « biologiques », ou « de terroir » soient garantis par un contrôle approprié et que les fraudes soient sanctionnées. Il pointe donc la nécessité de l'élaboration d'un appareil de contrôle construit en parallèle avec le développement de cette forme d'agriculture.

La littérature sur les signes de qualité est particulièrement riche et intéresse plusieurs disciplines. Pour l'économie, on trouve à l'origine de l'analyse l'information des consommateurs : la mise en place de signes de qualité, quels qu'ils soient (aussi bien les marques que les AOP (Appellation d'origine protégée) ou les certifications environnementales ou éthiques), constitue une indication que les producteurs donnent aux consommateurs afin de réduire l'asymétrie d'information sur la qualité des produits échangés (Caswell et Mojduszka, 1996). On passe ainsi d'un marché dont les produits sont indifférenciés à un marché où ils sont identifiés par un ensemble de caractéristiques, qui informent le choix du consommateur. Néanmoins, la crédibilité du signe de qualité suppose le respect des engagements du vendeur, qui doivent être garantis, à la fois dans les échanges tout au long des filières et au sein des organisations (Raynaud et Sauvée, 2000). Ce constat amène les chercheurs à s'intéresser à la mise en place des cahiers des charges, à la redéfinition des relations marchandes qu'ils impliquent, et à l'évolution des formes de coordination au sein des filières. Par exemple, comment les signes de qualité collectifs se prémunissent-ils contre les attitudes de passager clandestin de certains participants, qui profitent de la réputation du produit tout en n'assurant pas eux-mêmes un respect adéquat du cahier des charges ? Ces recherches portent une grande attention à la nature des contrats qui sont conclus tout au long de la filière et aux modalités d'incitation, de contrôle et d'arbitrage mises en place. Les enquêtes de sociologie économique s'attachent, quant à elles, à « suivre la vie d'un produit » depuis sa conception jusqu'à sa mise en marché (Dubuisson-Quellier et Neuville, 2003). Cette approche permet de saisir les actes successifs « d'attribution de qualités » et les différentes épreuves auxquelles ils doivent satisfaire. En partant du constat que le respect des caractéristiques du

dispositif est la condition de la confiance dans le signe de qualité, ces enquêtes distinguent différentes situations, selon qu'il s'agisse d'un cahier des charges qui gouverne les relations entre producteur et fournisseurs ou entre producteur et client final (Valceschini et Saulais, 2005). Le recours ou non aux organismes de certification est ainsi replacé dans la logique plus large des relations entre acteurs d'une filière.

Parmi les signes de qualité, les AOC ont fait l'objet de très nombreux travaux, en raison notamment de leur place dans les négociations juridico-commerciales conduites au sein de l'Organisation mondiale des marchés (Sylvander *et al.*, 2007). Proposant de lier de façon originale qualité des produits, typicité des terroirs et patrimoines locaux, les AOC reposent sur une construction localisée d'accords qui permet aux acteurs parties prenantes (producteurs et/ou transformateurs) de bénéficier d'une notoriété. En ce sens, elles offrent un terrain d'observation privilégié aux économistes des conventions et aux géographes. Les premiers analysent les modes de coordination entre les acteurs aux différentes étapes de la constitution d'une AOC : de l'initiative des quelques producteurs ou d'un élu local à la formation d'un acteur collectif (le syndicat d'appellation d'origine), de la définition locale des règles de fabrication à leur négociation avec l'INAO, des régulations internes (audits des producteurs) aux adaptations à l'environnement économique et aux consommateurs (Delfosse et Letablier, 1995 ; de Sainte Marie *et al.*, 1995). Les seconds, même si les partages entre disciplines sont parfois difficiles à établir, examinent plus spécialement les liens entre les activités économiques et les territoires. La « géographie de la qualité » (Pilleboue, 1999) représente ainsi un courant à part entière de la géographie rurale (Frayssignes, 2008). Elle étudie l'ancrage territorial des productions alimentaires et tente d'identifier leur contribution au développement rural à différentes échelles, en relation avec les dynamiques économiques des produits de qualité. Les chercheurs mobilisés pour leurs expertises dans la mise en place des procédures AOC retrouvent, au sein de comités d'experts, d'autres représentants des sciences sociales, notamment des anthropologues (Bérard *et al.*, 2004). L'approche monographique de ces derniers met au jour la diversité des enjeux entourant la création d'une AOC : préserver des traditions et des savoir-faire, maintenir un tissu de producteurs locaux, etc. Elles éclairent le rôle des cultures matérielles et des représentations symboliques dans la mise en place d'une AOC, des dimensions parfois négligées par les institutions mais qui opèrent fortement lors des débats sur

la définition des règles de production et des modalités de contrôle (Faure, 1999; Pesteil, 2006; Bérard et Marchenay, 2008). Elle pointe également les articulations souvent problématiques entre des modèles alimentaires traditionnels et les normes produites par les acteurs industriels et institutionnels (Bergeaud-Blacker, 2006; Régnier, 2006). Enfin, plusieurs chantiers conduits par des agro-économistes soulignent les retombées positives des certifications qui « solidarisent les producteurs autour de la validation et de la reconnaissance de la qualité de leur produit » (Prost *et al.*, 2004). Dans l'ensemble, si les chercheurs rendent compte de la construction sociale de la qualité avec finesse, qu'il s'agisse de qualité industrielle, de labels ou d'appellations d'origine, ils n'abordent pas directement les négociations entre acteurs pour la réalisation des audits et la mise en œuvre de la traçabilité, et en amont, pour l'élaboration des normes.

De façon générale, une idée centrale ressort de ce survol des recherches relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité alimentaire : elles ne mobilisent pas exactement le même modèle de traçabilité. Dans le premier cas, c'est la capacité à disposer de façon ininterrompue d'informations sur les produits, les procédés de fabrication ou les personnes qui importe. L'enjeu est ici de veiller à ce que les réseaux d'information soient « bien tenus » et régulièrement auscultés et contrôlés (Torny, 1998). Les contrôles réalisés par les services de l'État relèvent de cet impératif. Dans le second cas, la traçabilité a surtout une fonction de preuve du respect d'un ensemble d'allégations faites sur les produits qui ont des répercussions commerciales : par exemple, garantir l'exactitude de la revendication d'une origine donnée pour la vente de produits AOC ou encore l'absence de présence d'OGM pour l'étiquetage des produits. L'enjeu est alors moins de pister l'information tout au long de la chaîne alimentaire que de pouvoir attester de moyens mis en œuvre, du respect strict de cahiers des charges en ce qui concerne l'AOC ou du caractère non génétiquement modifié des semences d'origine et de l'absence de contamination lors des diverses opérations de transformation en matière d'OGM. La question de l'audit apparaît alors déterminante, en tant qu'épreuve d'attestation. Cette dualité des enjeux transparait plus particulièrement dans la mise en comparaison de filières dans lesquelles prévalent tantôt les problématiques de sécurité sanitaire et de protection des citoyens, tantôt les problématiques de segmentation des marchés par la qualité et la défense par les industriels et les producteurs de leurs produits (Granjou et Valceschini, 2005).

## Normes, traçabilité et audit en pratiques

La valeur accordée aux dispositifs de traçabilité et d'audit a fait l'objet d'analyses critiques. Face aux nouveaux risques qui caractérisent les sociétés industrialisées, le sociologue Ulrich Beck alerte sur un autre type de danger, celui « d'un totalitarisme légitime de la prévention » (Beck, 1986). De leur côté, Power (1997) et Strathern (2000) soulignent les conséquences de la généralisation d'une culture de l'audit. Sur fond de néolibéralisme qui met en avant la performance et la responsabilité, tous les domaines d'activité sont dorénavant tenus de rendre des comptes et de faire la preuve de leur efficacité. Cette logique de « l'auditabilité » a pour effet de privilégier la visibilité, la précision et la capacité à subir un contrôle, contre la « collégialité » et la confiance. Les critiques portent également sur les dispositifs de traçabilité qui ne se contentent pas de tracer les produits, mais également les personnes. Outre qu'elle soulève la crainte d'un fichage généralisé des individus, la traçabilité génère du mensonge et de la fraude (Torny, 2003) et présente des effets paradoxaux, les gains locaux de confiance apparaissant contrebalancés par « une hausse du niveau général de suspicion » (Cochoy, 2001).

Sans perdre de vue ces dénonciations, mais en se rapprochant du terrain et des pratiques quotidiennes des acteurs, cet ouvrage prend l'option d'une approche pragmatique des normes, de la traçabilité et des audits. Tous les textes présentés ici abordent, en effet, les activités de professionnels en charge d'élaborer des normes, de mettre en place la traçabilité et les audits, ainsi que les points de vue des personnes qui y sont confrontées. Ils s'intéressent aux formes d'ajustement que les acteurs opèrent, en situation, entre eux et avec leur environnement, face à l'enjeu de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. Même si les recherches ne se réfèrent pas aux mêmes cadres théoriques, elles ont en commun le souci d'appréhender les conditions concrètes à partir desquelles s'élaborent des modalités de rapport à la norme, aux contraintes qu'elles présentent et aux ressources qu'elles peuvent offrir. Tous, néanmoins, ne privilégient pas le même type d'entrée sur le terrain.

Certains textes se situent dans le sillage de recherches qui s'intéressent aux outils de gestion et aux pratiques d'inscription dans les organisations de travail. Lancées pour la plupart dans le cadre du réseau *Langage et Travail* créé en 1986 (Borzeix et Fraenkel, 2001), ces recherches mettent en lumière la part langagière du travail (orale et écrite) dans des univers très divers – l'usine, l'hôpital, l'administration –