



BONNAUD Laure, JOLY Nathalie (dir)

L'alimentation sous contrôle : tracer, auditer, conseiller

Quae - Educagri, 2012

Depuis leur production jusqu'à la table du consommateur, les denrées font l'objet d'un suivi documentaire et de contrôles qui concernent autant leur qualité sanitaire que les conditions dans lesquelles elles sont produites et commercialisées. *L'alimentation sous contrôle* rassemble des contributions de sociologues, d'économistes et d'anthropologues à l'analyse de la montée en puissance de ces exigences de traçabilité et, plus largement, d'auditabilité, dans les filières agro-alimentaires.

La première partie de l'ouvrage, intitulée « traçabilité, audit, conseil : entre invention et recomposition d'activités », met en valeur l'attestation de l'origine et l'affichage de pratiques spécifiques relevant du volontariat, sans se limiter au seul aspect sanitaire. Les auteurs apportent un éclairage sur ce qu'il faut tracer pour établir la preuve de ce qui a été fait et sur le déroulement des audits. L'engagement et la bonne foi des professionnels jouent ici un rôle majeur. La pertinence de ces approches minutieuses est confortée par certaines fraudes alimentaires récentes. La méconnaissance de la complexité des organisations de filières fait en effet sans doute le lit des contre-vérités ou carences d'information sur certains produits et pourrait en tout cas avoir pour effet de compromettre en profondeur la confiance du consommateur dans le système agro-alimentaire.

Une étude de cas portant sur l'époisses permet de souligner l'effort fourni pour obtenir puis maintenir une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), issue de l'engagement volontaire d'éleveurs-fromagers en 1991 : cahiers des charges stricts, multiples audits, ajustements à l'occasion de crises sanitaires comme la listeria en 1999, etc. Mais la rigueur d'un cahier des charges peut aussi avoir des conséquences parfois critiques. Ainsi, le lait devant provenir de vaches de races déterminées, une vache croisée issue de deux races autorisées peut être perçue comme non conforme pour la production du lait.

Les différentes contributions de l'ouvrage fournissent des informations utiles sur des procédures peu connues et sur leurs conséquences, par exemple l'agrèage des tomates, qui permet aux centrales d'achat et aux producteurs de s'accorder sur les caractéristiques du produit, afin de conclure la transaction en faisant l'économie d'une vérification visuelle. Elles mettent aussi en valeur les développements récents des sciences sociales de l'écrit. L'approche des *new literacy studies* souligne par exemple les changements induits par les procédures de traçabilité d'un point de vue professionnel et social en Grande-Bretagne (rapport au travail, évolutions des métiers).

La seconde partie de l'ouvrage cerne les ambiguïtés des « normes de l'échange, entre négociations et contraintes ». Un chapitre consacré aux agrumes met en lumière les premiers textes communautaires relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation, à une époque où la protection du consommateur n'était pas la priorité absolue. L'autorisation, au début des années 1960, d'agents de conservation de surface des agrumes, utiles pour assurer la commercialisation des fruits, mais susceptibles de provoquer des troubles de santé chez le consommateur, a consacré des compromis délicats entre santé du consommateur et intérêts du marché. Ces compromis furent ensuite révisés à l'occasion de nouveaux événements, des progrès de la recherche, et de la prise en compte de ce qui viendra à être désigné comme « principe de précaution ».

Le lecteur appréciera de nombreux éclairages historiques, parmi lesquels une chronologie des faits marquants, notamment sur l'agriculture biologique et le marché de ses certificateurs. La variété des champs abordés et des angles d'attaque est également à souligner : technique, règlementaire, sociologique, stratégique, à l'image de l'organisation de la production d'huile d'olive en Ombrie, construction méthodique, complexe, destinée à défendre un produit « patrimonial » commercialisé sur un marché local. La réputation de terroir que s'attache en général ce produit, lui vaut d'être souvent la cible de fraudeurs. À ce titre, l'huile d'olive fait d'ailleurs l'objet d'une attention soutenue de la part des services de l'Union européenne.

La lecture de cet ouvrage sera utile aux connaisseurs du sujet, aux organismes de certification, tout comme aux enseignants, chercheurs ou étudiants. Compte tenu de son caractère très technique, il est possible qu'il soit perçu comme assez hermétique à un lectorat non spécialiste.

Madeleine Lesage
Chargée de mission Nutrition,
sécurité sanitaire, bien-être animal
Centre d'études et de prospective
MAAF
madeleine.lesage@agriculture.gouv.fr