



HAL
open science

Les inspecteurs vétérinaires face aux normes privées

Laure Bonnaud, Jérôme Coppalle

► **To cite this version:**

Laure Bonnaud, Jérôme Coppalle. Les inspecteurs vétérinaires face aux normes privées. *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement - Review of agricultural and environmental studies*, 2009, 90 (4), pp.399-422. hal-02656067

HAL Id: hal-02656067

<https://hal.inrae.fr/hal-02656067>

Submitted on 29 May 2020

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.

Les inspecteurs vétérinaires face aux normes privées

Laure BONNAUD*, Jérôme COPPALLE**

* Auteur correspondant : INRA – RiTME, UR 1323, 65 boulevard de Brandebourg,
94205 Ivry-sur-Seine cedex
e-mail : laure.bonnaud@ivry.inra.fr

** Ecole nationale des Services vétérinaires, Marcy l'Etoile

Résumé – L'article analyse comment le métier d'inspecteur vétérinaire pour la sécurité sanitaire des aliments évolue avec l'entrée en vigueur du « Paquet hygiène » en Europe, d'une part, et la mise sous assurance qualité des services vétérinaires, d'autre part. Le « Paquet hygiène » constitue la nouvelle référence juridique de l'intervention des inspecteurs : il a la particularité d'accorder une place centrale à la production par les industriels de leurs propres normes techniques, selon le système HACCP. La norme ISO 17020, pour sa part, est une norme organisationnelle, d'application volontaire, initialement pensée pour l'entreprise. L'inspection vétérinaire en a fait le ressort de la modernisation de son action depuis 2002. Conduite dans deux départements, notre enquête met en évidence comment les pratiques, l'organisation du travail et les relations entre inspecteurs et inspectés sont redéfinies par ces évolutions et que l'accumulation de nouvelles normes réglementaires et organisationnelles entraîne l'émergence d'injonctions contradictoires pour les agents au travail.

Mots-clés : sécurité sanitaire des aliments, services vétérinaires, Paquet hygiène, HACCP, assurance qualité

When official veterinarians face standards

Summary – This article analyzes how the occupation of official veterinarians for food safety has been transformed through the implementation of the "Hygiene package" in Europe and the procedures for quality assurance in the veterinarian services. The "Hygiene Package" is the new legal basis for the intervention of the inspectors: It focuses on production of their own technical standards by operators, under the guidance of the HACCP system. ISO 17020, for its part, is a management standard, of voluntary application, initially designed for private companies. Nevertheless, it has been the key device claimed and used to modernize veterinarian services. Our analysis brings to light how these evolutions redefine practices, work organization and relations between inspectors and inspected.

Keywords: food safety, veterinarian services, Hygiene package, HACCP, quality standard

Descripteurs JEL : K32 ; L38

Les thèses et opinions soutenues dans cet article n'engagent en aucun cas la responsabilité du ministère de l'Agriculture.

1. Introduction

En France, 683 vétérinaires et 2 212 techniciens des directions départementales de Services vétérinaires (DDSV) sont actuellement chargés de la sécurité sanitaire des aliments¹. Leur action repose sur deux piliers indissociables : d'une part, ils instruisent les demandes d'agrément des entreprises agroalimentaires, afin de les autoriser à produire et à faire circuler leur production en Europe ; d'autre part, ils contrôlent le respect de la réglementation lors d'inspections dans les établissements. Le 1^{er} janvier 2006, le cadre réglementaire de l'intervention de ces inspecteurs vétérinaires a changé, avec l'entrée en vigueur d'un ensemble coordonné de règlements européens : le « Paquet hygiène ». Ce dernier prescrit la mise en place dans les entreprises du système HACCP (*Hazard Analysis, Critical Control Point*), qui implique que le producteur analyse les dangers et détermine les étapes critiques ainsi que les mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire de sa production. L'ensemble de ces opérations est ensuite formalisé dans un plan, document de référence dans les entreprises et pour l'action de contrôle des agents de l'Etat. L'élaboration par les professionnels de leurs propres normes techniques constitue donc la base de la nouvelle réglementation, fondée sur l'idée qu'une co-régulation² des secteurs privé et public garantira, au meilleur coût, le meilleur niveau possible de sécurité sanitaire lors de la production des normes, de leur mise en œuvre et du contrôle de leur application (Garcia Martinez *et al.*, 2007 ; Eijlander, 2005). Le Paquet hygiène est caractéristique de la régulation européenne, une « sorte d'hybride entre acteurs étatiques et non étatiques » (Egan, 2001, p. 264 ; Majone, 1996). Il reflète également l'extension des standards, guides de bonnes pratiques, normes techniques, qui gouvernent des secteurs industriels ou des pratiques professionnelles (Brunsson et Jacobsson, 2000) et sont généralement considérés comme plus efficaces, dans la mesure où ils incorporent une expertise parfaitement adéquate au secteur industriel concerné (Kerwer, 2005).

Notre article s'intéresse au métier d'inspecteur vétérinaire et analyse ses évolutions à l'aune de ces nouvelles normes réglementaires. A cette fin, il considère successivement trois dimensions complémentaires.

La première envisage le travail concret des inspecteurs vétérinaires, notamment les connaissances, compétences et méthodes qui leur permettent de qualifier les situations qu'ils ont à juger. Elle s'intéresse donc à l'expertise des agents de l'Etat lorsqu'ils délivrent les agréments. En quoi les compétences et les pratiques qu'ils mettent en œuvre sont-elles transformées par la « nouvelle approche » de la sécurité sanitaire ? Les méthodes d'inspection des aliments ont toujours été marquées par l'intégration progressive de nouvelles connaissances et de nouveaux outils, depuis une approche sensorielle jusqu'aux examens de laboratoire (Hardy, 1999 ; Stanziani et Atkins, 2009),

¹ En équivalent temps plein : 312,72 ETP pour les cadres et 2020,7 ETP pour les techniciens. Par vétérinaires, on entend les inspecteurs de la santé publique vétérinaire (ISPV), par techniciens, l'ensemble des agents non vétérinaires, selon l'usage dans les services ; tous sont considérés comme des inspecteurs vétérinaires (source : ministère de l'Agriculture et de la Pêche-MAP, avril 2008).

² Définie comme l'association de mesures législatives ou réglementaires contraignantes et des mesures prises par les acteurs les plus concernés, en mettant à leur profit leur expérience pratique. (Livre blanc « Gouvernance européenne » – 25 juillet 2001, p. 25).

ou à l'approche documentaire (Torny, 1998). Par exemple, dans le cas de la viande, la compréhension progressive des liens entre maladies des animaux (trichine, tuberculose, brucellose...) et viandes impropres à la consommation (Stanziani, 2005, pp. 223-255 ; Koolmees, 2000) a enrichi les techniques et le répertoire de l'inspection, favorisant dans le même temps le choix d'inspecteurs à compétence vétérinaire (Hubscher, 1999 ; Hardy, 2003). De même, la systématisation de la traçabilité signe la reconnaissance, dans le domaine de la qualité sanitaire, des systèmes d'identification et de suivi des animaux et des viandes (Piet, 2005). Lors du contrôle de l'HACCP, il ne s'agit plus seulement de mettre à jour ce qui ne se voit pas, par exemple avec un examen de laboratoire pour détecter la présence de germes ou de parasites, ou de vérifier des mouvements amont et aval des produits ou des animaux par la traçabilité, mais de procéder à la surveillance continue du système de maîtrise sanitaire, hors de la présence de l'inspecteur, qu'il s'agisse d'éléments visibles ou non. Comment les inspecteurs, d'obédience vétérinaire par leur formation initiale, appréhendent-ils cette évolution de leurs tâches qui s'appuie sur un instrument proche des sciences de l'ingénieur ? La détermination des dangers et des mesures de maîtrise relevant désormais de la responsabilité de l'industriel, en quoi les relations entre inspecteurs et inspectés sont-elles redéfinies par cette nouvelle modalité de qualification des situations ?

La deuxième dimension de notre travail s'intéresse au cadre organisationnel avec lequel les inspecteurs vétérinaires composent. Ces évolutions réglementaires interviennent en effet dans un contexte de réforme des administrations publiques françaises, notamment des relations entre administrations centrales et services déconcentrés, sous l'impulsion de la doctrine du « *New Public Management* » (Bézès, 2009) : ainsi, les services vétérinaires ont-ils entamé une démarche de mise sous assurance qualité de leur activité d'inspection. Ses promoteurs revendiquent pour leur administration le modèle de l'entreprise, incarné dans la norme organisationnelle ISO 17020³. Les nombreux travaux consacrés aux démarches d'assurance qualité ont montré qu'elle ne sont pas que des auxiliaires discrets de la réforme, mais qu'elles contribuent à structurer les situations, sont porteuses des ambitions réformatrices de leurs promoteurs et préfigurent les modes de régulation future des problèmes (Berry, 1983 ; Mispelbom-Meyer, 1999). Des études de la mise en œuvre concrète des instruments de gestion ont conduit à compléter ces analyses : elles mettent en évidence la dynamique produite par leur introduction (Boussard, 2001), de sorte que chacun d'eux est envisagé à la fois comme une contrainte et comme une ressource de l'action (Segrestin, 2004 ; Reverdy, 2000 ; Cochoy *et al.*, 1998). On observe alors des évolutions, non linéaires ni prévisibles, des organisations, des pratiques professionnelles et des relations hiérarchiques ou entre groupes sociaux. L'originalité de notre cas tient à ce que la mise sous assurance qualité de l'activité d'inspection dans les services vétérinaires a lieu de façon concomitante avec la mise en œuvre du Paquet hygiène, ce qui incite à examiner les effets conjugués de ces normes techniques et organisationnelles sur l'activité des inspecteurs et leur définition des situations. Quelles sont les contraintes et ressources des inspecteurs dans cette nouvelle organisation ?

³ ISO 17020 : Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection.

La dernière dimension de notre analyse envisage plus généralement la conception qu'ont les inspecteurs vétérinaires de leur métier et du mode de régulation qui gouverne la sécurité sanitaire des aliments. Les travaux portant sur l'inspection du travail (Dodier, 1993) ou l'inspection environnementale (Lascoumes, 1994 ; Bonnaud 2005) montrent que les agents de l'Etat tendent à privilégier une régulation de moyen terme orientée par la réglementation⁴. Très différent de celle de l'audit, ce modèle ne repose pas uniquement sur la vérification *hic et nunc* de la conformité à un référentiel, mais sur un dialogue proche et renouvelé entre contrôleurs et contrôlés, permettant de conclure des engagements réciproques pour tendre vers le respect réglementaire. Cela ne signifie pas que le recours à la sanction est exclu, mais qu'il est toujours traduit dans la perspective du progrès hygiénique de l'établissement. Dans les services vétérinaires, on qualifie « d'approche pédagogique » cette conception de l'inspection (Bonnaud et Coppalle, 2008), dans laquelle de nombreux inspecteurs aujourd'hui en poste ont été formés. Des travaux récents (Courvalin et Koenig, 2001 ; Muller, 2004) ont mis en évidence que l'alerte ou la crise sanitaire déclenchent des mécanismes de recherches de responsabilité et d'administration de la preuve qui ne permettent pas le maintien de l'économie relationnelle ordinairement pratiquée entre contrôleurs et contrôlés. Pour l'administration des services vétérinaires, la mise en œuvre du Paquet hygiène et de l'assurance qualité est l'occasion de refonder l'inspection à la fois dans son contenu concret (façons de préparer l'inspection, de se comporter, de rendre compte) et dans ses finalités (redéfinies par la normes ISO 17020 et donc contenues dans la conformité à ce référentiel). Comment les inspecteurs vétérinaires s'approprient-ils ces nouvelles normes et quel sens leur donnent-ils quant à l'évolution de leur métier ?

L'enquête s'est déroulée dans deux départements différents quant à la taille des services vétérinaires et à la structure de l'économie agroalimentaire : un département de l'ouest de la France qui comprend un tissu important d'entreprises agroalimentaires à vocation nationale voire internationale et un département de moyenne montagne qui compte de très nombreuses petites entreprises artisanales. Elle s'appuie sur des entretiens approfondis⁵ avec l'ensemble des agents des services de sécurité sanitaire des aliments et sur l'observation de visites d'inspection. Elle a été complétée d'entretiens auprès de chefs de services et de directeurs des services vétérinaires d'autres départements⁶.

⁴ Tous les auteurs cités ont en commun une approche du droit et des activités juridiques fortement influencée par le travail de M. Weber (Serverin et Lascoumes, 1988 ; Lascoumes, 1990).

⁵ La grille d'entretien portait sur la trajectoire professionnelle, l'organisation du travail, la description des tâches, la mise en place de l'assurance qualité dans le service et de l'HACCP dans les entreprises et l'évolution du métier d'inspecteur. Les entretiens ont eu une durée de 1 h 30 à près de 4 heures. Ils étaient effectués dans le cadre de séjours renouvelés de 15 jours au sein des services.

⁶ Au total, 52 entretiens ont été réalisés, dont 43 dans les deux départements d'enquête.

2. L'appropriation de la nouvelle approche au sein de l'inspection vétérinaire

2.1. L'HACCP, fondement de la nouvelle approche de la sécurité sanitaire des aliments

Depuis une dizaine d'années, l'HACCP est devenu le principal instrument de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments (Demortain, 2005). Il s'agit d'une méthode⁷ qui suppose que les producteurs identifient les dangers spécifiques à une production alimentaire (aussi bien à l'abattoir que lors de la fabrication de plats cuisinés), les évaluent et établissent les mesures pour les maîtriser⁸. Ses promoteurs, de l'organisation internationale au cabinet de consultants très local, aiment à rappeler qu'elle a été créée dans les années 1960 par le groupe Pillsbury, alors chargé de l'approvisionnement des astronautes⁹. La mise au point de l'outil actuellement disponible a cependant été progressive et ce n'est que depuis le début des années 1990 qu'une forme relativement stabilisée a commencé à se répandre.

L'expansion de l'HACCP doit beaucoup au travail très volontariste d'un « collège invisible » de scientifiques (Demortain, 2006). Composé essentiellement d'une vingtaine de microbiologistes, experts pour les entreprises, les administrations nationales ou les organisations internationales, il se réunit régulièrement lors de conférences, de réunions de lobbyistes ou de groupes de travail consultés pour produire les normes de la sécurité sanitaire internationale. Outre son rôle de producteur de normes, il contribue à l'expansion de la méthode à partir de revues, dont *Food Control*. Ce travail politique a progressivement porté ses fruits jusqu'à la reconnaissance du système HACCP dans le droit alimentaire. Ce processus a débuté au milieu des années 1980, quand le *Codex Alimentarius*¹⁰ a envisagé la généralisation du système. Au cours

⁷ Le vocabulaire pour parler de l'HACCP est variable : « méthode », « concept », « approche », « norme », « système » semblent interchangeable. La FAO utilise le plus souvent « système HACCP », mais ne dédaigne pas ponctuellement les autres expressions.

⁸ Ce mode de raisonnement implique de suivre un déroulé de 7 principes : 1) Procéder à une analyse des dangers en identifiant et en évaluant le ou les dangers éventuels associés à la production alimentaire, à tous ses stades. Evaluer la probabilité d'apparition du ou des dangers et identifier les mesures nécessaires à leur maîtrise ; 2) Déterminer les points critiques pour la maîtrise des dangers ; 3) Etablir la (les) limite(s) critique(s) à respecter pour s'assurer que le CCP est maîtrisé ; 4) Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise du CCP grâce à des tests ou à des observations programmées ; 5) Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé ; 6) Etablir des procédures pour la vérification, incluant des tests et des procédures complémentaires, afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement ; 7) Etablir un système documentaire concernant toutes les procédures et les enregistrements appropriés à ces principes et à leur application.

⁹ La plupart des formations HACCP commence par cette histoire qui mêle Pillsbury, la NASA et l'armée des Etats-Unis, et illustre le cours de petites fusées qui décollent. Ce récit n'est cependant jamais appuyé par une quelconque illustration d'archive ou un extrait d'entretien avec des ingénieurs de l'entreprise. Il circule, et ce sont les lieux où le récit est repris qui fondent sa véracité plutôt que les preuves ou éléments tangibles qui sont convoqués dans cette évocation.

¹⁰ Le *Codex Alimentarius* est un organisme conjoint de l'OMS et de la FAO, chargé de l'édition des normes alimentaires internationales.

des années 1990, la Communauté européenne a intégré l'HACCP dans plusieurs directives, dont la Directive 93/43 relative à l'hygiène des aliments. Ainsi, au fur et à mesure des arrêtés ministériels de transposition, l'HACCP a fait son apparition dans la réglementation française sectorielle (ateliers de transformation, restauration sociale, remise directe, etc.). Depuis le 1^{er} janvier 2006, avec l'entrée en vigueur des règlements du Paquet hygiène, les normes techniques produites par les professionnels constituent la référence du contrôle des services vétérinaires pour tous les secteurs de la sécurité sanitaire des aliments, à tous les stades de production et de transformation ¹¹.

2.2. Le dialogue bipartite inspecteur – industriel comme pivot de l'analyse des risques

Initiée au fur et à mesure des transpositions de la Directive 93/43, la mise en plan (Thevenot, 1995) opérée par les professionnels lors de l'élaboration de leur système HACCP transforme profondément la référence et l'objet de l'inspection, qui ne relèvent plus de critères uniques (le respect ou non des prescriptions réglementaires), mais sont susceptibles de variations selon les établissements, leur capacité d'expertise, leurs procédés industriels. Les points critiques retenus dans le plan HACCP sont établis localement, au terme d'une discussion où la technicité, la précision des connaissances et l'argumentation entre professionnels et inspecteurs importent. Dans l'extrait suivant, l'inspectrice explique en quoi le contrôle du pH de la mayonnaise ¹² d'un sandwich constitue pour elle un point critique, alors que cet élément n'est pas envisagé par ses interlocuteurs industriels :

« Exemple : un sandwich au saumon. La matière première peut avoir des listerias monocytogènes... Ils le contrôlent ! Ils contrôlent la matière première et il n'y a pas d'étape derrière, à part le froid. Bon. Je leur ai dit : « ça peut se multiplier quand même. Il y a des stades d'attente et puis la commercialisation, donc le transport, l'attente chez le consommateur, tout ça fait qu'il peut y avoir un problème. Comment vous pouvez maîtriser tout ça ? » La première fois que j'ai vu la responsable qualité, elle m'a dit : « on va voir le laboratoire ». Et au laboratoire, ils ont dit : « mais attendez, on met une mayonnaise, avec un pH de 4,5. » Effectivement, c'est badigeonné de sauce, il n'y a plus de problème ! Il a raison. Mais alors la seule chose que je demande, c'est de vérifier que le pH de sa sauce est à 4,5. Là, j'estime que c'est vraiment un point critique. Mais il ne l'a pas mis dans le plan HACCP. En tant que CCP. Et là, ils sont complètement déconnectés. Donc sur plusieurs points, il y a des problèmes comme ça ». (ISPV)

On voit ainsi que l'élaboration des plans HACCP dans les entreprises suscite des échanges précis intégrant des compétences dans la technologie de la filière, qui viennent s'ajouter aux compétences vétérinaires générales en matière de microbiologie (dangers potentiels, types de germes, modes de propagation et de développement des bactéries, etc.). Concrètement, l'analyse des risques se traduit par la mise en œuvre

¹¹ Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

¹² Il s'agit d'une mayonnaise au citron, ce qui explique ce pH surprenant... L'acidité du citron permet d'empêcher la multiplication des germes.

d'expertises locales et singulières. Elle contribue à re-techniciser le métier d'inspecteur vétérinaire, en donnant une prise sur des systèmes industriels très complexes. C'est par exemple le cas dans les laiteries, où une visite d'établissement ne permet de voir que de l'inox et des tuyaux, tandis qu'une analyse du dossier dévoile une explication de leur fonctionnement, mettant en évidence les étapes-clés et les dangers associés.

Reste que la discussion s'établit dans le cadre particulier de la relation entre inspecteurs et inspectés, et ne se réduit donc pas uniquement à un échange d'arguments scientifiques, dépassionné et serein. Elle est l'occasion pour chacune des parties de tester les connaissances et la solidité de l'expertise de l'autre, et peut comporter des doses variables de mauvaise foi, d'intimidation, d'ironie, de rétention d'information, etc. C'est particulièrement le cas dans les abattoirs, où l'inspection repose sur la construction d'un rapport de force permanent entre inspecteurs et inspectés. La contestation d'une note de service de la DGAL relative à la gestion des MRS¹³ illustre cette évolution.

« Un cas extrêmement parlant, c'est tout ce qui est ESB, MRS. Je suis allé dernièrement faire l'inspection de l'atelier boyanderie après le retrait des intestins. Note de service du ministère à propos du vidage des intestins : veiller à ce qu'il n'y ait pas des bouts d'intestins qui tombent par terre parce que cela risque de disséminer l'agent de l'ESB. Nous, bêtes et disciplinés, on y va. Et on se rend compte à ce moment-là qu'effectivement il y a des petits bouts d'intestin par terre. (...) Potentiellement, ils vont dans le caniveau et ils vont se retrouver directement à la station d'épuration. Ils [l'abatteur] nous disent : "oui, et alors ?" Moi, ça me gêne parce que le seul écran existant entre ce bout d'intestin, avec du prion potentiel, et l'environnement, c'est le filtre qui se trouve à la station d'épuration. Le but de la réglementation, c'est qu'il y en ait plusieurs. Eux nous disent que la réglementation impose un filtre à 6 mm à la station d'épuration et que le leur fait 2 mm. "On dépasse ce que demande la réglementation. Alors pourquoi venez-vous nous ennuyer ?... Notre filtre est ultra performant, il est beaucoup mieux que ce que vous demandez". Et il est difficile de leur répondre. Dans un cas comme celui-ci, on peut à peu près leur répondre qu'il y a risque de dissémination si jamais il y a débordement. Il se trouve que de temps en temps la bouche d'égout déborde. Voilà pourquoi il fallait le retenir avant la bouche d'égout, parce que si elle déborde, ça va dans les eaux pluviales et non plus à la station d'épuration, et là c'est disséminé dans l'environnement ». (ISPV)

Alors que les analyses de risques étaient jusqu'alors établies puis validées par les autorités nationales et leurs laboratoires de références, puis incorporées dans le texte d'arrêtés ministériels que les inspecteurs connaissaient par cœur, elles constituent désormais une référence plus lointaine, sur laquelle les prises des inspecteurs sont incertaines : les professionnels de l'agro-alimentaire peuvent en effet opposer à la réglementation des analyses et études qui en démentent le bien-fondé.

¹³ MRS : matériaux à risques spécifiques. Ils doivent être retirés de la consommation humaine et détruits pour prévenir la transmission de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine).

2.3. L'ambiguïté du rôle des inspecteurs vétérinaires lors de la mise en place de l'HACCP dans les entreprises

La nouvelle approche de la sécurité sanitaire des aliments constitue pour les inspecteurs comme pour les professionnels de l'agroalimentaire une évolution tangible, notamment parce que les méthodes d'analyse des risques ont été stabilisées au fur et à mesure de leur mise en œuvre. L'apprentissage et la consolidation des façons de procéder a donc constitué une épreuve d'abord commune, puis qui petit à petit a conduit à modifier le statut d'expert des inspecteurs vétérinaires. Comme l'illustre l'extrait suivant, la production par les professionnels de leurs propres normes techniques a accru les connaissances et compétences de ces derniers, alors que les inspecteurs vétérinaires restaient des généralistes.

« On s'est formé un petit peu sur le dos des professionnels. Enfin, moi, je le vois un petit peu comme ça. On s'est formé aux démarches d'analyse des risques en même temps que les professionnels. Eux avançaient dans la démarche ; nous, on avançait de notre côté et puis on s'appuyait un peu les uns sur les autres. Et ça, ça ne serait plus possible aujourd'hui. Parce qu'ils n'hésitaient pas à tout nous sortir et tout nous déballer. Je vois dans cette entreprise {plats cuisinés, taille nationale, activité à l'export} la responsable qualité nous livrait tout, elle nous débattait tout ! Au jour d'aujourd'hui, quand on va faire une inspection, c'est un véritable audit du système et il faut demander. Ils ont appris à être audités et ils nous cachent ! Si on ne pose pas des questions pertinentes, ils ne nous sortent rien. Alors qu'à l'époque, on nous étalait assez facilement tous les documents. Donc je pense que ça nous a aidés dans notre formation. C'est une grande révolution aussi ». (ISPV)

La nouvelle approche n'implique pas seulement un changement des méthodes de qualification des dangers, mais elle se traduit également par une évolution des relations entre inspecteurs et industriels de l'agroalimentaire. A côté des sites très avancés dans la mise en place de la nouvelle réglementation, où les inspecteurs ne sont plus les bienvenus, on trouve également une pléiade d'ateliers où les principes de l'HACCP suscitent non pas des anticipations quant aux nouvelles formes de régulation, mais une foudroyante multitude de problèmes pratiques et méthodologiques¹⁴. Les entretiens avec les inspecteurs fourmillent d'exemples de très grandes disparités quant à l'appropriation de la nouvelle approche dans les établissements de l'agroalimentaire.

« C'est pour ça que la question fondamentale en HACCP, c'est : "comment vous avez bâti votre système ?" Là, vous avez toutes les réponses. Vous avez celui qui vous dit : "j'ai fait une étude de danger, en prenant un schéma-type de production et puis, à chaque étape du Codex Alimentarius, j'ai essayé de bâtir un machin" {ce qui est la méthode standard}. Et puis vous en avez d'autres, c'est assez rigolo, qui vous disent : "moi, j'en ai mis un par pièce". Et pas un

¹⁴ La différence entre les établissements moteurs en matière d'HACCP et ceux qui restent très en retard semble ne pas tenir principalement à la taille, mais à l'ingénierie des procédés (vs des technologies traditionnelles ou éprouvées depuis longtemps) et/ou à une stratégie commerciale fondée sur la qualité (vs la quantité). Cette hypothèse, qui s'appuie sur une dizaine d'entretiens auprès de chefs d'entreprise du secteur de la viande, reste néanmoins à tester.

petit, hein ! Un gros groupe laitier. Un des premiers français. Un par pièce. Trrrrrrrès bien (ironique). Et puis vous en avez d'autres qui vous disent : "moi, j'ai fait, j'ai 25-30 CCP. En fait, j'ai pris tous les endroits où il peut y avoir des germes qui se développent et puis tous ceux où les clients me demandaient quelque chose." Très fréquent, ça ! Alors là, vous avez en général 15 CCP sans enregistrement (un CCP doit faire l'objet d'un enregistrement. Si ça n'est pas le cas, il ne s'agit que d'un "point à risques") » (ISPV-Chef de service)

L'hétérogénéité des investissements des professionnels de l'agroalimentaire dans l'analyse des risques place les inspecteurs dans des situations ambiguës. Ainsi, ils sont très souvent sollicités par les PME et les artisans pour les guider dans la démarche exigeante (en temps, en savoirs scientifiques et techniques, en formalisation...) qu'est l'HACCP, alors même qu'ils interviennent comme contrôleurs. Les recommandations des promoteurs internationaux de l'HACCP n'excluent pas l'accompagnement des industriels par les autorités publiques. Ainsi, dans le rapport de la Commission du *Codex Alimentarius* de juillet 2000¹⁵, les PME sont invitées à s'adresser « aux autorités réglementaires, à des associations des secteurs du commerce et de l'industrie ou à des experts indépendants, ou se référer à des ouvrages ou des indications portant sur le système HACCP ». Les experts du *Codex Alimentarius* souhaitent le succès de la méthode HACCP et sont très attachés à sa promotion : pour eux, les autorités nationales doivent se mettre au service de cet outil afin de développer une nouvelle régulation par les normes. Or, cette position ne tient pas compte des spécificités nationales, et des objectifs des autorités nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments. En France, les évolutions récentes des services vétérinaires mettent l'accent sur davantage de contrôle, et sur une démarche de mise sous assurance qualité qui suppose de clarifier ce qui relève du conseil, de l'accompagnement et de l'inspection. Quels sont les fondements de la démarche d'assurance qualité dans les services vétérinaires et comment influence-t-elle sur le travail des inspecteurs ?

3. La démarche de mise sous assurance qualité et la naissance d'une compétence gestionnaire

3.1. La norme ISO 17020 pour organiser l'inspection des services vétérinaires

Depuis le milieu des années 1990, les services vétérinaires français ont engagé une démarche de mise sous assurance qualité. La norme ISO 17020 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 enregistrements¹⁶, afin de constituer en continu un ensemble de preuves de la conformité et de la perfor-

¹⁵ Rubrique « constituer l'équipe HACCP », p. 4.

¹⁶ Par exemple : notes de service DGAL/MSI/N2003-8115 « Assurance Qualité-Logiciel unifié de gestion des ordres de service d'inspection » et DGAL/MASCS/N2005-8010 relative à la mise sous assurance qualité des DDSV ; application obligatoire des plans qualité concernant la gestion des compétences, la gestion des ordres de service d'inspection, la programmation des inspections et les méthodes et rapports d'inspection ; guide de rédaction d'un manuel qualité.

mance de l'inspection. Avant de devenir le moteur de la réorganisation des services et de la modernisation administrative impulsées par l'administration centrale, la démarche qualité a d'abord été portée par un groupe de jeunes directeurs des services vétérinaires¹⁷, discrètement encouragés par la DGAL¹⁸. La reconnaissance politique de leur démarche s'est inscrite dans un contexte particulier marqué à la fois par l'évolution de la réglementation européenne, les crises de la vache folle de 1996 et 2000, et la contestation, par les services vétérinaires, de leur rattachement administratif aux directions départementales de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF)¹⁹.

L'influence de la Directive européenne 93/43 est reconnue par les initiateurs de l'assurance qualité (Gerster *et al.*, 2003, p. 621), dans la mesure où ce texte promeut la démarche qualité dans les entreprises agroalimentaires et que ces vétérinaires revendiquent le modèle de l'entreprise pour l'organisation de leur administration. Peu après la crise de l'ESB de 1996, dans sa déclaration de politique qualité du 27 janvier 1997, le ministre de l'Agriculture, Philippe Vasseur, lie explicitement l'assurance qualité au modèle industriel et à l'efficacité des actions de contrôles :

« Nous n'avons pas à rougir de l'action de nos services, loin s'en faut, mais nous devons apporter la preuve de l'efficacité de nos actions (...). Je souhaite également que vous avanciez très vite dans la mise en place des procédures d'assurance de la qualité dans vos services. Nous devons absolument veiller à la parfaite cohérence des contrôles sur l'ensemble du territoire, mais plus fondamentalement, il y aurait un certain paradoxe à exiger de la part des industriels des contraintes que nous ne serions pas en mesure de respecter nous-mêmes ».

Les crises de la vache folle de 1996 et 2000 apparaissent comme des fenêtres d'opportunités décisives pour les initiateurs de l'assurance qualité : elles ont fait l'objet d'une appropriation stratégique de la part des réformateurs des services vétérinaires, comme cela a également été le cas des professionnels de la viande (Bourdieu *et al.*, 2004). On peut ainsi considérer la promotion de la démarche ISO 17020 comme la ressource d'un groupe d'*outsiders* pour réaffirmer la compétence et la fiabilité d'un corps alors confronté à une crise grave (Robert, 2007) et pour revendiquer, dans le même temps, une nécessaire indépendance de la tutelle des DDAF, dénoncées comme liées aux intérêts économiques de l'élevage²⁰. Les principes qui guident l'assurance qualité permettent en effet de mettre en place une rhétorique de différenciation entre des

¹⁷ Il s'agit d'une nouvelle génération de vétérinaires inspecteurs : ils ont été formés à l'Ecole nationale des Services vétérinaires (ENSV), nommés rapidement directeurs en département, ils « font carrière » dans les services vétérinaires (ce qui suppose une mobilité géographique associée à la revendication d'un attachement à l'indépendance des services).

¹⁸ DGAL : Direction générale de l'alimentation, administration centrale du ministère de l'Agriculture, en charge de la sécurité sanitaire des aliments.

¹⁹ Cette contestation est une constante à partir de 1984, année du décret qui fait des services vétérinaires un service des DDAF, et jusqu'en 2002, année du décret érigeant les services vétérinaires en une direction départementale de plein exercice, au même titre que la DDAF.

²⁰ A partir de 1996, se joue également, en parallèle, la contestation de la présence des services vétérinaires dans la gestion de la crise de la vache folle au motif qu'ils ne prendraient pas suffisamment en compte les enjeux de santé publique (Alam et Godard, 2007).

services vétérinaires intègres, impartiaux, indépendants, garants de la santé publique et engagés dans la voie de la réforme, et des services de l'agriculture attachés à des méthodes et une tradition administratives marquées par la cogestion.

Fin 2002, la démarche d'assurance qualité devient un des axes de la modernisation des services dépendants de la DGAL²¹. Par des indicateurs et tableaux de bords, l'administration centrale doit être en mesure de « piloter l'inspection » et d'augmenter les performances globales du système, en comptant sur les effets vertueux de la mise en visibilité et de la programmation : on « voit » ce qui a été fait et ce qui reste à faire, établissement par établissement. Dans les services vétérinaires, on constate un mouvement déjà amplement décrit (*Sciences de la société*, 2004) : la logique de l'assurance qualité renforce les exigences du donneur d'ordres (ici la DGAL), et qui se traduit par une recentralisation de l'information, à des fins de contrôle, et que certains ont pu qualifier de « tentation panoptique » (Segrestin, 2004, p. 312). Depuis 2003, l'assurance qualité est ainsi devenue obligatoire pour toutes les DDSV. Les exigences du Paquet hygiène, qui prévoit que les autorités de contrôle procèdent ou fassent procéder à des audits de leur activité²², servent à justifier cette généralisation²³. Comment cette démarche est-elle mise en œuvre dans les services vétérinaires ?

3.2. L'équipement de l'inspection vétérinaire par les outils de l'assurance qualité

La mise en place de l'assurance qualité dans les services vétérinaires s'inscrit dans le mouvement de « qualifications des organisations », développé en France depuis une trentaine d'années (Segrestin, 2004). La qualité y est définie comme un critère de conformité à une commande ou à un cahier des charges qui règle les relations entre clients et fournisseurs. Dans la démarche d'assurance qualité des services vétérinaires, le client est le « donneur d'ordres de service », c'est-à-dire la DGAL²⁴. Jusqu'en 2002,

²¹ « La Directive nationale d'orientation fixe pour objectif de généraliser ces démarches d'assurance qualité à tous les services et à tous les agents de la DGAL et des services déconcentrés », discours du ministre de l'Agriculture, Hervé Gaymard, devant les DDSV (11 décembre 2002).

²² « Les autorités compétentes procèdent à des audits internes ou peuvent faire procéder à des audits externes, et prennent les mesures appropriées à la lumière de leurs résultats pour s'assurer qu'elles atteignent les objectifs fixés par le présent règlement. Ces audits font l'objet d'un examen indépendant et sont exécutés de manière transparente » Règlement (CE) n°882/2004 (art. 4, point 6).

²³ N. Guerson, « Notre champagne à nous, c'est l'Assurance Qualité... », *Le Petit Journal. Bulletin interne du Réseau assurance qualité*, n° 13, décembre 2005. D'autres structures d'audit se revendiquent également comme incontournables dans l'application du Paquet hygiène, notamment l'unité d'Audit sanitaire, une instance qui est abritée par le Conseil général de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Espaces ruraux, et qui s'inscrit plutôt dans la tradition française des inspections générales de l'administration.

²⁴ La définition du client des services vétérinaires a été l'objet de débats complexes : s'agit-il du professionnel de l'agroalimentaire ? (mais peut-on dire que le contrôlé « bénéficie » du contrôle ? que l'administration travaille pour les entreprises qu'elle contrôle ?) ; s'agit-il du citoyen qui bénéficie *in fine* de l'action de l'inspection ? (mais dans ce cas, il s'agirait d'un client qui n'est presque jamais en contact avec les contrôleurs...). Choisir la DGAL comme client, c'est-à-dire le donneur d'ordres, permet de contourner astucieusement ces difficultés de positionnement, même si les liens entre les deux parties s'apparentent davantage à ceux existant entre une maison-mère et des filiales qu'à des relations entre clients et fournisseurs de deux sociétés distinctes.

cette harmonisation des conceptions et des pratiques a été initiée localement, dans des DDSV volontaires, lors de réunions de service, ce qui constitue un exemple de dispositif d'intéressement (Eymard-Duvernay et Marchal, 1994). Désormais, elle fait l'objet de notes de service nationales qui s'imposent à tous, ce qui constitue un renversement majeur pour la démarche qui devient dès lors *top-down*. Ainsi a émergé, au sein de l'inspection, un groupe de spécialistes, les responsables Assurances Qualité (RAQ), qui contribue à équiper l'inspection vétérinaire. Ils sont aujourd'hui en poste dans toutes les DDSV, appuyés par des correspondants régionaux (CRAQ) chargés d'encadrer et d'harmoniser leur action²⁵.

La mise en œuvre concrète de la norme suppose une codification accrue de l'activité selon le référentiel ISO 17020, donc de formaliser les méthodes d'inspection en rédigeant des procédures de travail, de décliner des modes opératoires et de mettre en œuvre des techniques de traçabilité des actes, ce qui contribue à « bureaucratiser des systèmes très discrétionnaires » (Boussard, 2005). La formalisation 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. Les inspecteurs disposent donc de *vademecum* et de grilles qui permettent, atelier par atelier, de formaliser l'inspection pour chaque point réglementaire, en cochant les cases pour rendre compte de la conformité. Par cette démarche, il s'agit de transférer la qualité de l'inspection des individus aux instruments et de garantir partout un même niveau de compétence généraliste, « conforme » au référentiel. L'ensemble de ces comptes-rendus doit ensuite faire l'objet d'un enregistrement dans un système informatique d'information, nommé SIGAL, qui archive tous les actes de l'inspection de toutes les DDSV, afin d'uniformiser et de rendre transparent un ensemble d'activités complexes et dispersées sur le territoire entre une multitude d'agents.

On constate dans les services vétérinaires la plupart des caractéristiques de l'implantation de l'assurance qualité mises en évidence pour les entreprises de service (Campinos-Dubernet et Jougleux, 2003), soit des appropriations très contrastées selon que le type d'activité est interne au service ou en relation avec des acteurs extérieurs. Ainsi, la démarche d'assurance qualité est devenue une référence pour les inspecteurs quand elle favorise les coordinations et facilite la marche fiabilisée du collectif de travail : gestion du courrier, partage de l'information réglementaire, réservation des salles de réunion ou des voitures de service. En ce cas, l'assurance qualité se traduit par la production de supports pour l'action. En revanche, son appropriation (recours aux grilles d'inspection, aux enregistrements informatiques, etc.) pour les tâches en relation avec les professionnels de l'agroalimentaire est plus inégale, les inspecteurs objectant l'impossible intégration de l'inspection dans les procédures qualité, essentiellement en raison de la diversité des entreprises qui nécessite une adaptation à leurs caractéristiques différentes. D'une part, les grilles ne recensent que des éléments très agrégés, jugés inutiles en situation et qui ne rendent pas compte de la dimension relationnelle du contrôle. Ainsi, les annotations conformes/non conformes montrent-elles leurs limites lorsqu'il est question d'évaluer des éléments aussi complexes que l'item « système de

²⁵ On compte 104 personnes qui s'occupent d'assurance qualité dans les services vétérinaires, soit 54,3 ETP (Source MAP, avril 2008).

surveillance des CCP ». Que signifie, par exemple, un rapport d'inspection qui mentionne « B : non-conformité mineure », avec comme description « système de surveillance non opérationnel » ? D'autre part, ces supports de l'action achoppent à rendre compte des situations observées, soit parce qu'ils nécessitent d'être sans cesse précisés, pour rendre compte de situations très diverses et évolutives, soit parce qu'ils sont déconnectés des procédés techniques spécifiques à telle ou telle entreprise.

La formalisation induite par la démarche d'assurance qualité, qui vise à produire l'harmonisation des pratiques et des compétences, entraîne donc essentiellement la multiplication des injonctions à l'harmonisation et le foisonnement²⁶ d'instruments d'uniformisation, de méthodes et de procédures, etc.

3.3. Convergence des deux instruments ou injonctions contradictoires pour les inspecteurs des services vétérinaires ?

Système HACCP et démarche d'assurance qualité appartiennent à la famille des instruments de gestion procéduraux qui se sont largement répandus dans les entreprises et les organisations depuis le début des années 1980, de sorte que certains auteurs ont pu décrire une « société de l'audit » (Power, 2004). Ils impliquent à la fois une évolution des procédures internes, à des fins d'autocontrôles (le système doit s'autoréguler en temps réel), et de se préparer à rendre compte à des demandes extérieures, notamment d'auditeurs. En conséquence, ils sont orientés vers la fabrication de preuves, ce qui les conduit à partager des similitudes formelles : attachement à l'écrit et à l'enregistrement, traçabilité des produits ou des actes, multiplication des comptes-rendus. De plus, dans les deux cas, leurs utilisateurs doivent traduire localement les principes généraux des normes qu'ils appliquent : la démarche d'assurance qualité suppose des groupes de travail locaux pour décliner le plan national, et l'HACCP résulte de l'analyse des risques propre à chaque site. La mise en place concomitante de l'HACCP dans les entreprises et de l'assurance qualité dans les services vétérinaires conduit souvent à les assimiler dans les discours. En situation de travail, cependant, ces deux outils de formalisation des activités tendent à produire des injonctions contradictoires pour les inspecteurs.

Tandis que l'assurance qualité vise la standardisation des pratiques des inspecteurs, le contrôle de l'HACCP repose sur leur appréciation au cas par cas de la maîtrise des risques. A la reconnaissance d'analyse des risques spécifiques à chaque site s'opposent les évaluations, discours, gestes et attitudes standardisés, prônés par l'assurance qualité. Tout au moins les interventions des inspecteurs devraient être comparables et harmonisés entre différents sites, ce qui s'avère très difficile. Les inspecteurs d'aujourd'hui se heurtent notamment à un précédent, celui des relations qu'ils ont longtemps entretenues avec les professionnels de l'agroalimentaire, faites de proximité et d'une succession d'accords entérinés : le plan de tel atelier a été conçu selon les recommandations du service, tel dispositif d'enregistrement a été mis en place suite à la demande d'un inspecteur, tel autocontrôle fait l'objet d'une attention particulière en raison d'une alerte sanitaire récente ou de mauvais résultats bactériologiques, etc. Or,

²⁶ En 2006, le volume d'instructions de la DGAL à destination des DDSV est estimé à 4 980 pages. *Les métiers du contrôle et de l'inspection*, Observatoire des missions et des métiers du ministère de l'Agriculture, nov. 2007.

désormais l'assurance qualité vise une clarification des responsabilités par la dissociation des activités de contrôle et de conseil des entreprises, et les supports de l'inspection supposent de relever systématiquement toutes les non-conformités de façon « a-située », et « a-historicisée ». De ce point de vue, sa mise en place constitue une modification notable de la conception antérieure de l'inspection, dans laquelle les spécificités de l'établissement et l'histoire des relations entre professionnels et services vétérinaires étaient incorporées dans la décision de l'inspecteur. Cette histoire permettait notamment d'évaluer la confiance que chaque partie pouvait accorder à l'autre, ainsi que les avancées par rapport à l'état sanitaire antérieur.

Enfin, la régulation de la sécurité sanitaire par l'HACCP privilégie le principe d'un autocontrôle permanent des professionnels plutôt que le relevé par les inspecteurs d'infractions caractérisées, ménageant une place réduite aux activités de polices administrative et judiciaire. Dans cette logique, les industriels procèdent eux-mêmes à des audits internes et des analyses, notamment bactériologiques, et les services de contrôle n'interviennent souvent que très *a posteriori*, quand le problème sanitaire a déjà fait l'objet de mesures correctrices. Face à un plan HACCP contenant une définition du lot de production qui n'atteint pas la précision souhaitée par l'inspecteur, ce dernier ne peut que mettre l'entreprise en garde : en cas de rappel des produits pour un problème sanitaire avéré, c'est cette définition à périmètre large qui servira de base à l'analyse de la situation. Ainsi, la nouvelle réglementation semble condamner l'inspection à un rôle de spectateur ou d'enregistreur des mesures sanitaires mises en place. Cette ambiguïté tient principalement aux origines de l'HACCP, une norme technique, prévue pour faire l'objet d'une certification, et qui a été ensuite reconnue dans le droit positif, où subsistent les pouvoirs de polices administrative et judiciaire des fonctionnaires. Concrètement, comment les inspecteurs vétérinaires font-ils face à ces injonctions contradictoires ? Quelles redéfinitions de leur métier impliquent-elles ?

4. Appropriation des normes et conceptions du métier d'inspecteur vétérinaire

En situation, inspecter en référence au plan HACCP d'un établissement selon une norme d'assurance qualité ISO 17020 suppose des pratiques à la fois plus techniques et plus standardisées. « Plus techniques », dans la mesure où il importe de bien connaître la technologie de l'entreprise et ses mesures propres de maîtrise des dangers, afin de rentrer dans la logique et la construction du système de sécurité sanitaire. « Plus standardisées », car les inspecteurs suivent un déroulement d'inspection et doivent s'appuyer sur des outils prédéfinis qui sont plus ou moins adaptés à l'environnement dans lequel ils agissent. Cette double injonction redéfinit leur appréhension de leur métier et le sens de leur engagement au travail.

4.1. Une nouvelle écologie des professions ?

Avec la mise en place des instruments de formalisation, de nombreux inspecteurs vétérinaires ont le sentiment que le métier qu'ils exercent est contesté à la fois par l'assurance qualité et par les préceptes de l'HACCP. A partir d'une analyse des principes de chaque outil, ils concluent que les pratiques actuelles des services vétérinaires sont à chaque fois en décalage avec l'idéal de l'instrument considéré et que

leur rôle et leur statut sont remis en question. En effet, c'est désormais à l'entreprise, en priorité, de vérifier l'efficacité de l'application de son plan HACCP. L'inspecteur, pour sa part, doit « *contrôler que l'entreprise a prévu de vérifier correctement la mise en place du PMS. En aucun cas, il n'assure la vérification du plan à la place de l'entreprise. C'est un contrôle de 2nd niveau de la vérification. L'inspecteur vérifie l'existence de(s) la procédure(s) et du support(s) d'enregistrement adapté(s)* »²⁷, ce qui marginalise l'appréhension directe par l'inspecteur des conditions sanitaires de production et change donc la nature de ses interventions. Avec la généralisation de l'HACCP dans les entreprises, ce n'est plus la visite des locaux qui est primordiale, ni les progrès d'un établissement qui sont déterminants, mais l'étude de son dossier, afin d'identifier les points sensibles pour l'inspection. En conséquence, on constate chez nombre d'inspecteurs une tentation du retrait, qu'ils expriment dans la fiction d'un respect scrupuleux et tatillon des règles, qui conduirait à leur effacement. Elle consiste à s'en tenir à la lettre de la réglementation et à ne surtout pas s'engager dans une interaction qui engagerait une co-responsabilité, interdite par l'assurance qualité :

La réglementation dit : il faut un système du type HACCP. Le gars dit {il mime et me tend un dossier} :

- « *Voilà mon système HACCP, c'est marqué dessus.* »
- « *Merci. Vous respectez un point réglementaire.* ».

On ne peut pas dire le contraire, hein ! Derrière, ça peut être un tissu de bêtises, c'est autre chose, c'est un deuxième problème. (ISPV)

Il s'agit cependant d'une solution extrême, marquée par le dépit, dans laquelle l'intervention des services vétérinaires disparaît derrière les obligations de clarification des rôles et des responsabilités de chacun. De la même façon, la formalisation des pratiques d'inspection et la traçabilité de ses actes amènent à reconsidérer les types de compétence et le statut des personnes requises pour cette activité. Pour certains inspecteurs, des audits, réalisés par des organismes privés de certification, pourraient, voire devraient les remplacer.

« On attend de nous une inspection normative, faite de comparaison par rapport à une norme. (...) L'assurance qualité nous dit : "Vous avez une norme, et vous contrôlez par rapport à une norme, vous faites un audit et vous dites ce qui ne va pas par rapport à la norme. Et ensuite vous faites l'addition et vous en tirez les conséquences." (...) Ceci dit l'approche normative contient quasiment en elle-même le propre germe de sa destruction. Si vous faites une approche normative, vous avez une règle, vous faites une inspection, vous regardez la conformité à la règle, ça colle, mais bien souvent, sur un certain nombre de points, ça ne colle pas ! Et vous rendez compte. Super ! A quoi ça sert ? A-QUOI-ÇA-SERT ? {il insiste en haussant à peine le ton} De dire : il y a tel point, tel point et tel point qui ne sont pas conformes ? Si on se limite à ça ! Ça sert à quoi ? Si c'est un état des lieux pour que le professionnel sache où il en est sur son baromètre de l'état sanitaire, que vient foutre un inspecteur "public" {il insiste} dans l'affaire ? On privatise, on n'en parle plus ! » (ISPV-Directeur)

²⁷ Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138, du 7 juin 2006, p. 28-29.

Ces nouvelles frontières d'intervention des inspecteurs provoquent des séries de questions pour lesquelles il n'existe pas de réponse univoque : dès lors que les inspecteurs des services vétérinaires font de l'audit, qu'est-ce qui les différencie des autres auditeurs ? Ne constituent-ils qu'un banal service public d'audit mis à la disposition des professionnels par la puissance publique ? Si l'on envisage, selon la perspective d'A. Abbott (1988), une « écologie des professions », on pourrait faire l'hypothèse que s'exprime ici un conflit de territoires entre l'inspection d'Etat et les organismes d'audit, c'est-à-dire entre deux groupes professionnels qui peuvent réaliser les mêmes tâches et visent à maîtriser un domaine réservé au sein de la division du travail²⁸.

4.2. Savoir-faire vétérinaire et procéduralisation du contrôle

Si les inspecteurs des services vétérinaires ne trouvent plus leur place dans la nouvelle organisation de la sécurité sanitaire des aliments, c'est essentiellement parce qu'ils assimilent la modification des pratiques d'inspection à une remise en cause de la compétence et de l'expérience vétérinaires. En effet, sur le plan technique, dès lors que l'on admet que le plan de maîtrise sanitaire joue un rôle-clé dans la maîtrise des dangers, la compréhension de l'ingénierie des procédés l'emporte sur l'évaluation de l'hygiène et de la microbiologie alimentaire.

« Il est clair que si on attend de l'inspection de pouvoir garantir que les produits sont sûrs, il faut arrêter de travailler comme on le fait. Il faut travailler avec des spécialistes process. C'est-à-dire qu'un autoclave, où qu'il soit, c'est toujours un autoclave. En filière lait, en filière produits fermiers, en filière pêche ou en filière viande... Donc il faut des spécialistes des autoclaves. Pour un système de ventilation, de climatisation, ou de filtration, c'est la même chose ! Ça veut dire que ça pourrait être une inspection faite par des gens tout venant qui connaissent la réglementation et dès qu'il y a un problème, une difficulté ou un point dur techniquement, on rameute le technicien qui s'est formé là-dessus ». (ISPV)

Dans un système qui se fonde sur une analyse des risques propre à chaque établissement, les connaissances des inspecteurs vétérinaires, généralistes, essentiellement appuyées sur l'hygiène, plus ou moins spécialisées par l'expérience des établissements de leur secteur, ne correspondent pas du tout aux nouveaux savoirs spécifiques, par procédés et technologies industriels, mobilisés dans les plans HACCP.

De plus, l'évolution des fondements du métier d'inspecteur vers davantage de formalisation va à l'encontre de l'expérience concrète qu'ils ont acquise dans les visites d'établissements quant à l'efficacité des systèmes documentaires. Ils ont en effet souvent observé un décalage entre la description des services qualité des entreprises et les pratiques concrètes de production dans les ateliers : par exemple, des plannings de nettoyage remplis jusqu'à la fin de la semaine dès le lundi ou un bel affichage pour le

²⁸ A. Abbott distingue trois arènes où peuvent être portés les conflits de juridiction : 1) le lieu de travail (ici les usines où les inspecteurs de types différents se succèdent) ; 2) l'opinion publique (pour le moment, le débat sur la provenance privée ou publique des contrôleurs n'a pas vraiment émergé) ; 3) la législation et les pouvoirs publics, ce qui rejoint l'objet de cette communication.

lavage des mains devant un lavabo que tout le monde évite. Ils n'accordent donc qu'une confiance limitée aux systèmes documentaires. Dans les abattoirs, où l'inspection est permanente, les inspecteurs sont quotidiennement pris dans le décalage entre les procédures inscrites dans les documents de l'abattoir, le fonctionnement réel de l'établissement et les injonctions de l'assurance qualité à clarifier les responsabilités. Parfois, ils se trouvent impliqués malgré eux dans le traitement des CCP, pourtant placé sous la responsabilité de l'entreprise contrôlée. C'est le cas dans un des abattoirs de l'enquête, qui a défini un CCP pour le traitement des carcasses souillées : elles doivent être marquées d'un « S » et sorties de la chaîne d'abattage par le personnel. Or cette procédure n'est jamais appliquée, ce qui conduit l'équipe vétérinaire à consigner les carcasses et à les parer, donc à se substituer à la procédure défaillante, en devenant ainsi co-responsable de la maîtrise sanitaire. Dans ce cas, les inspecteurs se substituent à la procédure de maîtrise de l'abattoir, au nom du respect de l'hygiène, et contre toutes les nouvelles normes en vigueur à la fois chez l'industriel et dans les services vétérinaires.

Enfin, le caractère systématique des relevés d'observations, exigé par la procéduralisation du contrôle *via* l'ISO 17020, est souvent jugé aberrant à l'aune de l'évaluation du danger en situation, pourtant caractéristique de la nouvelle approche de la sécurité sanitaire ²⁹ :

« La grille d'inspection, je n'arrive pas à l'appliquer, parce qu'en réalité, quand on va visiter une entreprise, je ne veux pas dire, mais il faut quand même que le cerveau, il fonctionne un petit peu ! Au moment où vous rentrez dans la pièce, il faut que vous soyez capable d'appréhender à la fois l'état des locaux et tout le reste (vous n'allez pas repasser trois fois à faire le tour, une fois pour les locaux, une fois pour ceci, cela). Et la grille n'est pas du tout conçue pour ça. (...) Si on n'a pas coché la case plinthe, c'est que c'était pas la priorité dans la pièce : effectivement, si on est dans la zone de réception, c'est plutôt l'enregistrement à réception, la température, "est-ce que vous avez une ventilation ?" Et comment c'est, globalement. Ça se ressent quand même ! Alors effectivement, j'arrive pas du tout à faire un audit. Le fait de faire un audit sous forme de petites croix, je trouve que ça vous coupe totalement de votre vision d'ensemble et de la pertinence de votre inspection. Moi, ça me coupe les ailes. » (Vétérinaire vacataire)

De façon générale, les transformations des pratiques de l'inspection entraînent l'affaiblissement des savoir-faire incorporés au profit de la formalisation et de la mise en écrit de constats normalisés. La procéduralisation des interventions heurte alors une conception du métier qui valorise l'autonomie du jugement, et l'indépendance d'esprit du clinicien qui est capable de « relativiser » ou de « faire la part des choses », c'est-à-dire de hiérarchiser les non-conformités dans une logique d'évaluation sanitaire plutôt que de sanctionner chaque écart à la règle. Cette évolution n'est pas propre à l'inspection vétérinaire et rejoint un mouvement plus général de transformation du travail des agents de l'Etat par l'objectivation procédurale du contrôle public (Monjardet, 1996 ; Bonnaud, 2005).

²⁹ Ce que l'on pourrait qualifier de « clivage cognitif pour la définition du travail », à la suite de D. Mercier (2001, p. 32).

4.3. Le dépassement des contradictions par l'accommodement en situation

Au-delà des outils de formalisation, c'est bien l'origine de la sécurité sanitaire qui est en question. Est-elle garantie par l'instrument « analyse des risques » mis en place et validé par un système d'enregistrement, ou par la formation et le savoir-faire des professionnels ? Est-il légitime de transposer des outils de contrôle de type industriel à des entreprises artisanales ? Pour la majorité des inspecteurs, les savoirs artisanaux, fondés sur l'apprentissage professionnel, la connaissance des règles d'hygiène, l'expérience, le « coup de main » peuvent également garantir la sécurité sanitaire, aussi bien, sinon mieux, que les procédures enregistrées.

« Là, dans l'état actuel des choses, c'est les petites entreprises qui nous posent problème. Pas par leur fonctionnement, parce que ce sont des professionnels, on peut leur faire confiance, et effectivement, ils savent quand leur pâté est cuit ! Ils ne vont jamais nous lâcher sur le marché un pâté mal cuit. Ce qui pourra arriver en charcuterie industrielle parce que vous n'avez pas de professionnel sur la ligne, hein ! Aucun. Donc, à la fois, ils nous sortent de meilleurs produits, par certains côtés, mais pas sécurisés sur le papier, parce qu'en réalité, on n'a pas d'enregistrement sur lequel on puisse s'appuyer. Alors après, dans notre responsabilité de service d'inspection, aller fermer une entreprise pour absence de système documentaire, j'ai pas encore vu ! Et je serais très malheureuse d'être obligée de faire ce genre de chose. Parce qu'on néglige la valeur humaine, la qualité des personnes qui sont là, qui sont des personnes qui travaillent depuis des années et qui nous font des bons produits, quoi ! On n'est pas forcément plus à l'abri dans une grande entreprise qui fait de l'HACCP et ma petite entreprise qui n'en a pas, mais qui a des professionnels qualifiés pour faire la production. » (ISPV)

L'HACCP suppose des connaissances mixtes, qui concernent à la fois les produits et procédés impliqués dans la fabrication et une maîtrise de l'écrit, des capacités de formalisation et de descriptions-justifications des pratiques. Pour ces raisons, il est plus facilement accessible aux entreprises déjà engagées dans des stratégies fondées sur l'ingénierie et la qualité alimentaire, tandis que les établissements artisanaux, faute de moyens et surtout de personnel qualifié, peinent à s'adapter.

Rares sont les inspecteurs qui reconnaissent, dans les entretiens, aller au-delà des procédures définies pour exercer leur métier, notamment lorsqu'il s'agit d'accompagner des professionnels dans la mise en place d'un système HACCP. Cependant, les pratiques d'inspection de tous les acteurs rencontrés, ainsi que l'observation de leurs échanges avec les professionnels montrent 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. Les incertitudes sur ce que doit être l'attitude des agents de l'Etat, notamment l'absence d'instruction univoque, renvoient les inspecteurs à des pratiques clandestines³⁰. Leurs ruses

³⁰ Au sein des services vétérinaires, il n'y a pas d'instances collectives de débat qui permettraient de stabiliser ces arrangements. Dans certains départements, les discussions entre inspecteurs au retour des visites permettent d'ajuster progressivement les comportements des uns et des autres autour d'une ligne tacite. Dans d'autres, c'est vraiment la responsabilité individuelle de l'inspecteur qui s'avère décisive.

constituent des réponses à des situations-problèmes qui les concernent tous : 1) comment porter une appréciation sur un système HACCP sans que cela apparaisse comme une « validation » ? ; 2) comment guider les artisans pour mettre en place cette démarche de sorte qu'elle ne constitue pas une barrière économique qui les exclut au profit des grands groupes, tout en respectant les injonctions de l'assurance qualité à ne pas faire d'accompagnement ?

La première règle des inspecteurs vétérinaires consiste à faire de l'encouragement du professionnel la base des interactions, selon une tradition professionnelle très ancrée. Les inspecteurs vétérinaires soutiennent les opérateurs dans leurs initiatives, même banales, même mal fondées, même inefficaces, selon le leitmotiv « *qu'on ne décourage pas les gens. Quoi qu'ils nous répondent, c'est bien ! Très bien.* » Ce n'est en effet que si une base de raisonnement existe qu'un système de suggestions techniques peut s'enclencher. Certaines concernent la définition des CCP : ainsi est-il fortement suggéré aux professionnels que leurs CCP pourraient utilement recouper les obligations de moyens contenues dans les anciens arrêtés ministériels nationaux.

« Vous avez toute la restauration collective qui doit mettre en place l'HACCP. Est-ce qu'ils l'ont fait ? Il y a des collègues qui disent : chez nous, c'est parfait. Ici, non ! Ils ont mis en place des autocontrôles. Rien à voir. Il se trouve que les autocontrôles qu'ils ont mis en place répondent en général à des points d'enregistrement de CCP. Parce que en fait au bout du compte, il y a un moment donné où l'inspecteur a dit : "bon, c'est très bien ce que vous avez fait, mais voilà ce qu'il faut contrôler". Ça, ça et ça. Et en définitive, ils ont shunté, eux, toute l'étude des dangers, etc. Et nous, devant le retard qu'ils prennent, on les shunte aussi, c'est-à-dire qu'on leur dit : il faut arriver là quoi qu'il arrive. Donc c'est là qu'on a un rôle, je dirai, comment dire ? Qui devient vaseux. Un petit peu. » (ISPV)

Dans le même registre, lors des échanges avec les professionnels, on constate l'édification à titre d'exemples de pays à CCP obligatoires³¹ pour la cuisson ou le refroidissement. Ce type de pratiques est régulièrement dénoncé dans la littérature consacrée à la promotion et à l'analyse de l'avancée de la démarche, par exemple dans *Food Control* : ses détracteurs soulignent qu'un des principes les plus fondamentaux de l'HACCP, l'analyse des risques, n'est pas alors respecté. Chaque professionnel doit procéder à sa propre analyse pour identifier les CCP et non identifier sans examen les phases déjà surveillées (de Sitter et van de Haar, 1998).

Sans aller jusqu'à intervenir dans la définition des CCP, objet de débats entre inspecteurs au sein même des services, on recense de très nombreuses suggestions qui visent à mettre en place la démarche HACCP. Tel inspecteur propose des formations, avec une description précise de son contenu, en montrant qu'elle est adaptée au type d'atelier considéré. Tel autre suggère une liste de constructeurs de bâtiments ou de prestataires de service « *qui font du bon travail* ». Une autre encore présente des modèles de feuilles d'enregistrement (de température, de nettoyage) en s'assurant que les items

³¹ Le Canada et les Etats-Unis constituent les références les plus fréquentes, circulant sous des formes plus ou moins légendaires.

choisis correspondent à ceux de l'entreprise. Les professionnels sont ainsi destinataires de nombreuses recommandations (prendre un stagiaire vétérinaire pendant les vacances, confier la démarche à tel salarié jeune et formé, contacter le représentant de son corps de métier pour avoir un exemple, etc.).

A chaque intervention de ce type, les inspecteurs se mettent en contradiction avec les définitions puristes de l'HACCP et avec la clarification du partage des tâches imposée par l'assurance qualité. Ils s'en sortent officiellement avec des définitions extensibles de ce qu'est l'explication de la réglementation. Plus fondamentalement, ils s'appuient sur l'histoire de leur service et sa définition antérieure du « bon travail » d'inspection, qui valorise une approche pédagogique. Cependant, il s'agit d'un équilibre discret : les rapports d'inspection ne font jamais mention de discussions pourtant parfois très longues au cours desquels les inspecteurs ont accompagné leurs interlocuteurs et les réponses aux courriers dans lesquels les professionnels de l'agro-alimentaire ont demandé un conseil ou pris un engagement sont des modèles de rappels à la règle et à la clarification des responsabilités.

5. Conclusion

« Dans un contexte où l'Etat (ou quasi-Etat, s'agissant de l'Union européenne) ne dispose plus des instruments adéquats, ni même des ressources, pour remplir ses missions et répondre aux problèmes qui lui sont adressés » (Borraz, 2004, p. 157), le recours croissant à la normalisation et la promotion de la corégulation apparaissent comme des solutions d'évidence. A-politiques, mieux adaptés à la régulation des secteurs techniques ou au management des services, les standards s'imposent progressivement et sont reconnus à la fois dans le droit et comme pivots des réformes publiques. Notre article prend au sérieux cette évolution et étudie ses répercussions au sein des services vétérinaires, en privilégiant l'observation au plus près des pratiques. L'observation de la mise en œuvre concomitante de deux types de normes, technique et organisationnelle, à l'articulation entre secteur privé et public, montre le caractère ni linéaire, ni uniforme des évolutions à l'œuvre. Elle plaide pour que les analyses de la corégulation ne s'en tiennent pas à une lecture des principes des standards, mais qu'elles examinent leur origine et les conditions concrètes de leur application. Sur le plan des principes, chaque norme, qu'il s'agisse de l'HACCP comme de l'ISO 17020, est parfaitement cohérente, source d'une boucle vertueuse d'amélioration continue de la sécurité sanitaire des aliments et de l'efficacité de l'action administrative. La description croisée de leur déploiement concret met cependant en évidence que leur complémentarité ne va pas de soi. Au contraire, elles produisent des injonctions contradictoires pour les inspecteurs vétérinaires chargés de la mise en œuvre de la nouvelle approche. De plus, elles font l'objet d'une multiplicité d'appropriations, depuis la méconnaissance ou la référence distante, jusqu'à un rôle de moteur de la recomposition des pratiques professionnelles. Plusieurs hypothèses peuvent être évoquées à ce propos. La première recoupe les conclusions d'O. Borraz (2004) : il existe des différences notables entre les échelons nationaux et européens quant aux objectifs des processus de normalisation. Si l'HACCP est bien le fruit de la théorisation, dans des cénacles européens, de l'effacement de la puissance publique, le choix de la mise en place de l'ISO 17020 dans les services vétérinaires n'obéissait pas à

cet objectif : les motivations de ses promoteurs étaient essentiellement corporatistes et marquées par la volonté de renouveler la figure tutélaire de l'Etat. En conséquence, la dynamique des deux normes tend à les éloigner. La deuxième tient au contexte dans lequel ces deux normes prennent corps : les outils de gestion, aussi performants et logiques soient-ils, ne s'imposent pas, mais composent avec des situations culturelles et sociales pré-existantes, plus ou moins aptes à les intégrer. Dans un contexte où sont introduites des normes diverses, qui prennent des formes multiples, c'est le métier, ensemble de savoirs, savoir-faire et habitudes incorporés, qui constitue le socle de l'engagement dans le travail et assure une continuité de l'action publique. En situation, dans les services vétérinaires français, on n'observe donc pas (pas encore ?) l'évolution linéaire annoncée de l'effacement de la puissance publique, ni même l'émergence d'un « nouveau modèle » d'Etat-régulateur, appuyé sur un « droit de régulation » pragmatique (Chevallier, 2004, p. 479-481). Le croisement des standards de gestion (ISO 17020) et des normes de la corégulation (HACCP) ne fait que renouveler les formes du traditionnel travail administratif de police, fait d'admonestations, de collaborations discrètes et de quelques répressions visibles.

Bibliographie

- Abbott A. (1988) *The System of Professions : An Essay on the Division of Expert Labor*, Chicago, The University of Chicago Press, 452 p.
- Alam T., Godard J. (2007) Réformes sectorielles et monstration de la modernité - Les usages des savoirs managériaux dans les politiques de l'emploi et de l'alimentation, *Politix* 79, 77-100.
- Berry M. (1983) Une technologie invisible - L'impact des instruments de gestion sur l'évolution des systèmes humains, *Cahiers du CRG de l'école polytechnique*, 60 p.
- Bézès P. (2009) *Réinventer l'Etat, Les réformes de l'administration française*, Paris, PUF, 290 p.
- Bonnaud L. (2005) Au nom de la loi et de la technique. L'évolution de la figure de l'inspecteur des installations classées depuis les années 1970, *Politix* 69, 131-161.
- Bonnaud L., Coppalle J. (2008) La production de la sécurité sanitaire au quotidien : l'inspection des services vétérinaires en abattoir, *Sociologie du Travail* 50, 15-30.
- Borraz O. (2004) Les normes, instruments dépolitisés de l'action publique, in: *Gouverner par les instruments*, Lascoumes P., Le Gales P. (éds), Paris, Presses de Sciences Po, 123-161.
- Bourdieu J., Piet L. et Stanziani A. (2004) Crise sanitaire et stabilisation du marché de la viande en France, XVIII^e-XX^e siècles, *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 51, 121-156.
- Boussard V. (2005) Entretien avec Gilbert de Terssac, *Sociologies pratiques* 10, 13-16.
- Boussard V. (2001) Quand les règles s'incarnent. L'exemple des indicateurs prégnants, *Sociologie du travail* 43, 533-551.

- Brunsson N., Jacobsson B. (eds) (2000) *A World of Standards*, Oxford, Oxford University Press, 200 p.
- Campinos-Dubernet M., Jougoux M. (2003) L'assurance qualité : quelles contributions à la qualité des services ? *Revue française de gestion* 146, 81-98.
- Chevallier J. (2004) L'état régulateur, *Revue française d'administration publique* 111, 473-482.
- Cochoy F., Garel J.-P., de Tersac G. (1998) Comment l'écrit travaille l'organisation : le cas des normes ISO 9000, *Revue française de sociologie* 39, 673-699.
- Courvalin C., Koenig G. (2001) Sécurité alimentaire et apprentissage organisationnel : de la difficulté de concevoir et d'appliquer des règles, *Revue française de gestion* 136, 145-153.
- Demortain D. (2006) Mettre les risques sous surveillance. L'outillage de la sécurité sanitaire des médicaments et des aliments en Europe, Thèse de sociologie de l'Ecole normale supérieure de Cachan.
- Demortain D. (2005) L'HACCP : collège invisible et dynamique de normalisation autour du *Codex Alimentarius*, 8^e congrès de l'Association française de science politique, Lyon.
- De Sitter H., van de Haar S. (1998) Governmental food inspection and HACCP, *Food Control* 9, 131-135.
- Dodier N. (1993) La place du droit dans la justification des relevés d'infractions, *in* : *Normes juridiques et régulation sociale*, Chazel F., Commaille J. (éds), Paris, LGDJ, 189-203.
- Egan M. (2001) *Constructing a European Market*, Oxford, Oxford University Press, 382 p.
- Eijlander P. (2005) Possibilities and constraints in the use of self-regulation and co-regulation in legislative policy. Experiences in the Netherlands-Lessons to be learned for the EU ?, *Electronic Journal of Comparative Law* 9, 1-8.
- Eymard-Duvernay F., Marchal E. (1994) Les règles en action. Entre une organisation et ses usagers, *Revue française de Sociologie* 35, 5-36.
- Garcia Martinez M., Fearne A., Caswell J. and Henson S. (2007) Co-regulation as a possible model for food safety governance : Opportunities for public-private partnerships, *Food Policy* 32, 299-314.
- Gerster F., Guerson N., Moreau V., Mulnet O., Provost S. et Salabert C. (2003) La mise en place d'une démarche d'assurance qualité : exemple des Services vétérinaires français, *Revue scientifique et technique de l'Office international des Epizooties* 22, 597-628.
- Hardy A. (2003) Professional advantage and public health: British veterinarians and State Veterinary Services, 1865-1939, *Twentieth Century British History* 14, 1-23.
- Hardy A. (1999) Food, hygiene, and the laboratory. A short history of food poisoning in Britain, circa 1850-1950, *Social History of Medicine* 12, 293-311.

- Hubscher R. (1999) *Les maîtres des bêtes. Les vétérinaires dans la société française (XVIII^e-XX^e siècle)*, Paris, O. Jacob, 441 p.
- Kerwer D. (2005) Rules that many use: Standards and global regulation, *Governance: An International Journal of Policy, Administration and Institutions* 18, 611-632.
- Koolmees P.A. (2000) Veterinary inspection and food hygiene in the twentieth century, *in: Food, Science Policy and Regulation in the Twentieth Century*, Smith D.F., Phillips J. (eds), Londres et New York, Routledge, 55-68.
- Lascoumes P. (1994) *L'éco-pouvoir. Environnements et politiques*, Paris, La Découverte, 317 p.
- Lascoumes P. (1990) Normes juridiques et mise en œuvre des politiques publiques, *L'Année sociologique* 40, 43-71.
- Majone G. (1996) *La Communauté européenne : un Etat régulateur*, Paris, Montchrestien, 157 p.
- Mercier D. (2001) Heurts et malheurs de la certification dans des centres de tri de la Poste, *in : Délit de gestion*, Maugeri S., Paris, La dispute, 31-52.
- Mispelbom-Meyer F. (1999) Langages et stratégies au travail saisis par les normes d'assurance qualité, *Sociologie du Travail* 41, 235-254.
- Monjardet D. (1996) *Ce que fait la police*, Paris, La Découverte, 324 p.
- Muller S. (2004) Le risque sanitaire dans les abattoirs : logique de santé publique et logique du profit, Actes du colloque « Acteur, risque et prise de risque », Lille, 25-26 novembre.
- Piet L. (2005) La construction socio-juridique de la traçabilité des viandes bovines, entre politique sanitaire et organisation du marché (1960-2002), *Cahiers d'économie et sociologie rurales* 74, 109-138.
- Power M. (2004) *La société de l'audit : l'obsession du contrôle*, Paris, Lavoisier, 304 p.
- Reverdy T. (2000) Les formats de la gestion des rejets industriels : instrumentation de la coordination et enrôlement dans une gestion transversale, *Sociologie du travail* 42, 225-243.
- Robert C. (2007) Les transformations managériales des activités politiques, *Politix* 79, 7-23.
- Sciences de la société* (2004) Le mythe de l'organisation intégrée - le cas des progiciels de gestion, *Sciences de la société* 61.
- Segrestin D. (2004) *Les chantiers du manager*, Paris, Armand Colin, 334 p.
- Serverin E., Lascoumes P. (1988) Le droit comme activité sociale : pour une approche wébérienne des activités juridiques, *Droit et Société* 9, 165-187.
- Stanziani A. (2005) *Histoire de la qualité alimentaire. France XIX^e-XX^e siècles*, Seuil, Liber, 480 p.



L. Bonnaud, J. Coppalle - *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement*, 90 (4), 399-422

Stanziani A., Atkins P. (2007) From laboratory expertise to litigation : The Municipal Laboratory of Paris and the London Inland Revenue Laboratory, 1870-1914. A comparative analysis, in: *Fields of Expertise: A Comparative History of Expert Procedures in Paris and London, 1600 to present*, Rabier C. (ed.), Newcastle, Cambridge Scholars Publishing, 317-339.

Thevenot L. (1995) L'action en plan, *Sociologie du travail* 3, 411-434.

Torny D. (1998) La traçabilité comme mode de gouvernement des hommes et des choses, *Politix* 44 (4), 51-75.

