



HAL
open science

La viande biologique, un produit paradoxal ?

Guilhem Anzalone

► **To cite this version:**

Guilhem Anzalone. La viande biologique, un produit paradoxal?. Marie-Pierre Horard; Bruno Laurioix. Pour une histoire de la viande, Presses universitaires François-Rabelais, pp.387-413, 2017, 9782753553491. hal-01559272

HAL Id: hal-01559272

<https://hal.science/hal-01559272>

Submitted on 10 Jul 2017

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.

La viande biologique, un produit paradoxal ?

Guilhem Anzalone

La viande fait partie de ces objets qui occupent une position particulière à mi-chemin « entre nature et industrie¹ ». En effet, la chair animale n'est pas par nature un bien de consommation dans le sens où elle n'a pas été initialement produite dans ce but : en tant que muscle, elle fait d'abord partie du développement physique d'un animal vivant. Sa dimension naturelle est travaillée par des processus techniques, économiques et sociaux par lesquels de la chair animale devient un produit de consommation alimentaire. Cette transformation ne constitue pas un invariant mais peut au contraire s'effectuer selon des modalités très diverses, marquées par les caractéristiques sociales et politiques des sociétés dans lesquelles elles s'inscrivent. La production de viande dans la France contemporaine est bien documentée, tant en ce qui concerne la mise à mort des animaux², la transformation et la circulation des carcasses³, les dispositifs de qualification de la viande⁴. Ces travaux montrent que dans le cadre du projet de modernisation de l'agriculture impulsé dans la seconde partie du xx^e siècle, la production de viande se caractérise par son industrialisation et sa standardisation. Cette évolution participe pleinement du développement technique, scientifique, industriel et capitaliste des sociétés modernes. Dans ce cadre, la viande biologique apparaît comme un produit paradoxal. L'agriculture biologique est en effet issue d'un mouvement social et politique qui s'est précisément constitué en opposition au rationalisme et à l'industrialisme des sociétés occidentales. Cette particularité interroge de manière aiguë le statut de la viande biologique, mais aussi plus largement les modes de représentation et de production de la viande aujourd'hui en France.

Les recherches que nous avons consacrées à la production et à la commercialisation de la viande bovine biologique en France⁵ apportent des éléments utiles à la compréhension de ce qui apparaît de prime abord comme une contradiction. Nous retracerons d'abord l'évolution du secteur de la viande au cours de la seconde moitié du xx^e siècle. Elle se caractérise principalement par l'industrialisation des structures de production, tant au niveau de la mise en marché des animaux que de la transformation des carcasses. Parallèlement aux circuits traditionnels constitués par des opérateurs artisanaux, la filière de la viande bovine s'organise autour des coopératives agricoles, des entreprises industrielles de la transformation et des grandes surfaces. L'évolution du secteur se caractérise également par l'objectivation des procédures de description de la viande. Nous

1 VATIN F., *Le lait et la raison marchande : essais de sociologie économique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1996.

2 VIALLES N., *Le sang et la chair : les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1987. REMY C., « Une mise à mort industrielle "humaine" ? L'abattoir ou l'impossible objectivation des animaux », *Politix*, 16, 2003, p. 51-73.

3 COQUART D., « Filière viande bovine : mutations, performances, financement », *Revue d'économie industrielle*, 42-1, 1987, p. 48-61. SOUFFLET J.F., « La filière viande bovine, dans ses rapports avec l'élevage : types d'entreprises, concurrence, évolution à long terme », *Économie rurale*, 158-1, 1983, p. 51-60.

4 ESCALA T., *Le travail de qualification : signes officiels de qualité et référence territoriale*, Thèse doctorat, Université de Toulouse-Le Mirail, 2007. NICOLAS F., VALCESCHINI E., *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Éditions Quae, 1995. STANZIANI A., *Histoire de la qualité alimentaire : XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2005.

5 ANZALONE G., *Les économies politiques de l'agriculture biologique : production et commercialisation de la viande bovine biologique en France*, Thèse de doctorat, Paris, Sciences-Po, 2012.

analyserons ensuite le développement de la production de viande bovine biologique, au croisement de l'industrie de la viande et du monde biologique. Mouvement social contestataire et marginal à ses débuts, l'agriculture biologique se diffuse en France à partir des années 1950 et obtient progressivement la reconnaissance institutionnelle des pouvoirs publics et des milieux professionnels. Alors qu'une partie des acteurs biologiques revendiquent une autonomie complète, la structuration de la production et de la commercialisation de la viande biologique dans les années 1990 s'effectue essentiellement à partir des structures existantes. Nous montrerons enfin les conséquences de cette position singulière sur la définition de la viande biologique. En effet, elle relève pour certains acteurs d'une conception holiste de la nature et de l'agriculture, qui s'oppose en particulier à la définition par le seul critère environnemental portée par les dispositifs institutionnels, techniques et économiques. Dans le but de promouvoir une définition élargie de la viande biologique, ces acteurs investissent des circuits alternatifs en mobilisant les dispositifs du secteur de la viande tout en essayant de les réinterpréter en partie.

La viande, produit de l'industrie

Dans la première moitié du xx^e siècle, la dispersion et l'hétérogénéité de la production de viande constituent les principaux obstacles à sa commercialisation. Cette désorganisation de l'élevage place en outre les producteurs en situation de faiblesse vis-à-vis des différents intermédiaires de la filière, négociants, chevillards et grossistes, ceux-ci ayant la main sur la circulation et la valorisation de la viande. Longtemps pratiquée comme une activité de cueillette, la mise en marché des bovins fait l'objet dans les années 1960 d'une politique volontariste de modernisation. Les pouvoirs publics instaurent de nouveaux outils de commercialisation avec les groupements de producteurs (aujourd'hui appelés organisations de producteurs) qui coexistent et interagissent avec le réseau traditionnel de marchands toujours actif. Favorisé par les pouvoirs publics, le regroupement des producteurs dans des structures coopératives vise à dépasser ces obstacles, tout en permettant aux producteurs de reprendre la main sur la valorisation de leurs animaux face aux intermédiaires, marchands de bestiaux et autres négociants⁶. Cependant, les coopératives acquièrent progressivement une certaine autonomie vis-à-vis de leurs adhérents : en raison de leur mission spécifique de commercialisation, elles s'insèrent dans le système de compétition économique et répercutent de plus en plus les contraintes du marché sur leurs adhérents⁷. Les coopératives privilégient ainsi leurs relations avec les industriels de la transformation et les grandes surfaces qui commencent à se développer.

La concentration de la mise en marché par les coopératives s'accompagne en effet de l'industrialisation des activités et du regroupement des acteurs de l'abattage et de la transformation. Jusqu'aux années 1950, le marché de gros de viandes est organisé autour de nombreuses entreprises artisanales ; il se révèle d'un fonctionnement complexe, composé de multiples transactions entre intermédiaires. Ces entreprises fonctionnent essentiellement avec une main d'œuvre familiale et nécessitent peu de capitaux, ce qui leur permet de s'adapter plus facilement aux importantes fluctuations du marché. Avec la rénovation des abattoirs publics dans les années 1950 et 1960, les municipalités cherchent également à assurer un niveau d'activités permettant d'amortir ces frais ; elles encouragent ainsi l'installation et le développement d'entreprises de grande taille, qui effacent peu à peu les autres pour concentrer à elles seules l'essentiel de l'activité de l'abattoir⁸. Ces

6 ARFEUILLERE G., *L'organisation des marchés de la viande et des produits laitiers*, Thèse de doctorat, Paris, Éditions Cujas, 1964.

7 Filippi M., « Réorganisations dans la coopération agricole : proximités et solidarité territoriale », *Économie rurale*, 280, 1, 2004, p. 42-58.

8 Mainsant P., Soufflet J.-F., « Les entreprises personnelles et familiales dans la filière viande de boucherie »,

entreprises sont d'abord des sociétés commerciales qui sont l'émanation plus ou moins directe des coopératives d'éleveurs, mais aussi des entreprises privées individuelles. Cette évolution est propice à l'industrialisation des procès de production, notamment par l'installation de chaînes d'abattage et de désossage, de procédés de conditionnement sous vide, de capacités de stockage et de salles frigorifiques⁹. Le déclin des entreprises artisanales et l'essor des groupes industriels correspondent au remplacement des abattoirs municipaux par des abattoirs privés. La concentration et

l'industrialisation du secteur de la transformation¹⁰ sont également liées à la montée en puissance de la grande distribution, qui commercialise aujourd'hui près de 80 % de la viande consommée en France¹¹.

La filière se caractérisant également par l'hétérogénéité et la discontinuité des procédures d'évaluation, les pouvoirs publics ont initié dans années 1960 une politique de gouvernance de la filière qui s'appuie sur l'instrumentation de l'évaluation des carcasses. Elle repose sur la mise en place de procédures d'identification et de marquage communes aux différents acteurs de la filière. Ces procédures mobilisent notamment des grilles de classification et des nomenclatures pour identifier la qualité des carcasses. La première étape significative concernant l'évaluation des carcasses a été la création en 1960 de la mention « label » pour distinguer les carcasses de première qualité, qui sont alors estampillées dans tous les abattoirs par des vétérinaires inspecteurs membres des services de l'État. L'évaluation a rapidement été étendue à l'ensemble des carcasses à partir d'une grille comportant six classes de qualité. On a ainsi utilisé la grille « F.R.A.N.C.E. », puis « E.U.R.O.P.A. », pour arriver à la grille « S.E.U.R.O.P. » : elle constitue aujourd'hui le support de l'évaluation de la conformation des carcasses, complétée par une échelle de 1 à 5 allant du moins au plus gras. L'utilisation de grilles de classification vise à approfondir l'objectivation du produit dans le but d'uniformiser les conditions d'échange. La fixation du prix de la carcasse entre l'éleveur et l'acheteur s'effectue de moins en moins par une négociation interpersonnelle (pratique encore existante aujourd'hui mais désormais marginale) et de plus en plus en fonction de grilles d'achat, celles-ci déterminant un prix au kilo de carcasse en fonction du poids et de la conformation de la carcasse.

Si le travail d'objectivation permet de faire émerger des caractéristiques, il faut encore qu'elles soient valorisées pour devenir des qualités. Les acteurs s'appuient sur des dispositifs de qualification qui permettent de les constituer et de les faire circuler : les caractéristiques ainsi établies sont agrégées et hiérarchisées dans des dispositifs institutionnels qui les rendent accessibles. À l'image des autres produits agro-alimentaires en France, le secteur de la viande se caractérise par le large éventail des outils de qualification, allant des marques privées aux Signes

Économie rurale, 169, 1, 1985, p. 46-53. Soufflet J.F., « La filière viande bovine, dans ses rapports avec l'élevage : types d'entreprises, concurrence, évolution à long terme », art. cit., p. 51-60.

9 Ce point est documenté dans le cas de l'industrie de Chicago par les historiens W. Cronon et S. Giedion (Cronon W., *Nature's metropolis : Chicago and the Great West*, New York, W. W. Norton, 1997. Giedion S., *La Mécanisation au pouvoir : contribution à l'histoire anonyme*, Paris, Centre Georges-Pompidou : Centre de création industrielle, 1980) ; il est également traité par J.-L. Peaucelle dans une étude du travail à la chaîne (Peaucelle J.-L., « Du dépeçage à l'assemblage, l'invention du travail à la chaîne à Chicago et à Detroit », *Gérer et comprendre*, 73, 2003).

10 Le secteur de la transformation est aujourd'hui dominé par deux ou trois grands groupes. Le groupe Bigard a un chiffre d'affaires de 2,5 milliards d'euros, et avec l'intégration de Socopa qui pèse 2 milliards d'euros il forme le leader écrasant du secteur. Suivent Elivya (la branche transformation du groupe coopératif Terrena) et Sicarevyl (groupe issu de la fusion des coopératives Sicarev et Sicavyl), représentant pour le premier 771 millions d'euros de chiffres d'affaires, et 700 pour le second. Arcadie Viandes ne représente déjà plus que 315 millions d'euros (chiffres issus de l'étude « Quelles stratégies d'alliance et quel développement international pour les groupes coopératifs ? », ESSEC – Coop de France – Eurogroup Consulting, 2011.

11 Chiffres CIV d'après panel Consoscan Secodip, 2011.

Officiels de Qualité (SOQ) en passant par des cahiers des charges collectifs. Les principaux signes officiels de qualité pour la viande sont le Label Rouge (LR), l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), la certification de conformité produit (CCP), et le label Agriculture Biologique (AB)¹². La viande peut être identifiée par une marque privée mais cet outil est peu utilisé pour ce produit (à l'exception notable de la marque Charal). Ces grandes familles de dispositifs de qualification se distinguent principalement par l'étendue et la stabilité de la qualification qu'elles assurent, les signes officiels de qualité s'appuyant sur des dispositifs réglementaires et techniques plus contraignants que les marques collectives, qu'elles soient publiques ou privées. Néanmoins, tous reposent sur un mécanisme identique de standardisation. La caractérisation de la viande produite sous les signes de qualité repose sur un même socle technique et organise une continuité entre les différents segments¹³. Une carcasse correspondant au cahier des charges Label Rouge peut être commercialisée dans tous les segments de marché situés du Label Rouge au bien générique en passant par les marques privées des enseignes et les marques collectives de l'interprofession. Au-delà de la distinction entre la qualité du segment standard et la qualité supérieure distinguée par les signes officiels, il y a donc une continuité dans la logique et dans le fonctionnement du marché.

La position de l'agriculture biologique dans le système des signes de qualité est à ce titre paradoxale : si le label AB se distingue des autres par le fait de ne pas comporter de critères sur la qualité du produit final, il est néanmoins intégré dans l'organisation de segments de qualité supérieure. Il fait donc partie du même espace de qualification : il en suit les règles de fonctionnement et c'est au sein de cet espace qu'il est comparé aux autres types de viande¹⁴.

Entre l'industrie de la viande et le monde biologique

Si la viande biologique est aujourd'hui définie par un signe officiel de qualité, c'est la conséquence du long processus d'institutionnalisation de ce qui était à l'origine un mouvement social contestataire et marginal. Avant d'être un ensemble codifié de principes agronomiques, l'agriculture biologique émerge d'abord à la confluence de différents corps de pensée : bien qu'hétérogènes, ils sont rassemblés par une opposition commune à la rationalisation et à l'industrialisation des sociétés européennes. L'agriculture biologique apparaît ainsi en France dans les années 1950 comme un courant idéologique et marginal. Après une période marquée par une forte fragmentation, ses composantes tendent à se rapprocher à partir des années 1970 ; l'agriculture biologique bénéficie progressivement de la reconnaissance des pouvoirs publics et des milieux professionnels. Ce processus d'institutionnalisation lui permet de se développer plus largement tout en questionnant son projet initial, puisqu'elle se diffuse dans l'agriculture française sans pouvoir remettre en cause ses orientations principales. Cette ambivalence marque également la structuration de l'activité économique autour de la viande biologique. Si les acteurs du mouvement biologique

12 Outre ces SOQ, il existe les mentions valorisantes « Produit de montagne » et « Produit Fermier », ainsi que les signes européens « Indication Géographique Protégée » (IGP), « Appellation d'Origine Protégée » (AOP), et « Spécialité Traditionnelle Garantie » (STG).

13 Les AOC sont un cas un peu plus particulier puisque certaines d'entre elles constituent la possibilité de valoriser des caractéristiques qui ne sont pas reconnues sur le reste du marché. C'est par exemple le cas de la conformation des carcasses puisque des AOC comme celle du fin gras du Mezenc et celle du taureau de Camargue utilisent des grilles de classification qui leur sont propres. Cela leur permet de mettre en valeur la spécificité du produit, spécificité qui serait dévalorisée si elle était évaluée avec la grille de classification S.E.U.R.O.P. Ces AOC représentent moins d'un millième du marché de la viande bovine en France (statistiques de production des AOC agro-alimentaires au cours de la campagne 2004/2005).

14 On constate dans son cas le même mécanisme de reversement vers le marché standard en cas de demande insuffisante, puisque la viande biologique est susceptible d'être commercialisée comme viande non-biologique. Elle est ainsi définie en continuité plutôt qu'en rupture avec le marché standard.

cherchent à constituer un espace de circulation autonome, et ce dans le but de valoriser la spécificité qu'ils attribuent à l'agriculture biologique et à ses produits, on constate néanmoins que cette activité s'organise à partir des structures existantes de l'industrie de la viande. La production et la commercialisation de la viande bovine se caractérisent ainsi par une forte intrication entre acteurs biologiques et non biologiques.

Institutionnalisation d'un mouvement social

L'agriculture biologique, qui se développe en France à partir des années 1950, est principalement inspirée des travaux de l'Autrichien Rudolf Steiner et de l'Anglais Albert Howard, auxquels se rajoutent à partir des années 1970 ceux des Suisses Hans et Maria Müller avec l'Allemand Hans Peter Rusch. Ces approches partagent un certain nombre de principes. Sur le plan agronomique, plutôt que d'apporter directement et ponctuellement à la plante les éléments dont elle a besoin, tous ces auteurs insistent sur l'importance de nourrir le sol pour nourrir la plante ; ils proposent en conséquence des méthodes de fertilisation du sol. Celui-ci joue un rôle essentiel dans le fonctionnement global de la nature et de la société, puisque de lui dépendent la bonne santé des végétaux, des animaux, et *in fine* des êtres humains. Les principes énoncés par les fondateurs de l'agriculture biologique ne sont pas limités au domaine technique mais font partie d'une vision plus large du monde, qui investit plus ou moins selon les cas les perspectives socio-économique, politique et philosophique. Ces différentes visions s'inscrivent dans une critique de la modernité telle qu'elle s'est développée dans l'Europe du XX^e siècle dans le sillage du mouvement romantique. Celui-ci ne constitue pas seulement un mouvement littéraire et artistique mais aussi un courant social et politique qui a été particulièrement influent dans les initiatives réformatrices en Allemagne (et plus largement dans l'aire germanophone) du début de ce siècle. Refusant de considérer l'individu à partir de sa dimension rationnelle, il vise plutôt le réenchantement du monde, valorise la dimension relationnelle et spirituelle de l'homme ainsi que la proximité avec la nature – c'est ce qui explique aussi les penchants mystiques d'une bonne partie des fondateurs de l'agriculture biologique. La critique cible ainsi le développement technique, scientifique, industriel et capitaliste des sociétés modernes¹⁵. Cette opposition se cristallise principalement autour de l'utilisation de la chimie dans les pratiques agricoles d'une part, et de la place de l'agriculture et des agriculteurs dans le système agro-alimentaire d'autre part.

En lien avec ces influences fondatrices, l'agriculture biologique se constitue en France comme un mouvement radical et marginal, militant contre l'industrialisation de l'agriculture et ses implications environnementales et sociales. Ses débuts se caractérisent par l'importance de la dimension idéologique, par des effectifs plutôt non agricoles (médecins, nutritionnistes, consommateurs urbains) et par l'éclatement de ses structures. S'opposant à la modernisation et à l'intensification de l'agriculture initiées dans les années 1950, le mouvement militant de l'agriculture biologique regroupe des acteurs hétérogènes autour de causes diverses et variées. Son éclectisme initial s'explique par l'inscription de l'agriculture biologique aux côtés du régionalisme, du tiers-mondisme et du féminisme dans le mouvement plus large de contestation des années 1970 ; celui-ci se cristallise entre autres autour de la lutte anti-nucléaire. La prédominance de la dimension idéologique – qu'elle soit progressiste ou réactionnaire¹⁶ – se traduit également par un investissement relatif dans les techniques agricoles. Associée à un recrutement dans les milieux

15 Besson Y., *Histoire de l'agriculture biologique : une introduction aux fondateurs, Sir Albert Howard, Rudolf Steiner, le couple Müller et Hans Peter Rusch, Masanobu Fukuoka*, Thèse de doctorat, Université de technologie de Troyes, 2007.

16 César C., « Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique. La voix de La Vie Claire (1946-1981) », *Écologie & Politique*, 27, 2003, p. 193-206.

intellectuels et citoyens, cette caractéristique explique la forme de contre-société de l'agriculture biologique française à ses débuts. Cette marginalité s'exprime également par la balkanisation de l'agriculture biologique qui résulte de la multiplication des structures représentatives et économiques. L'agriculture biologique est alors largement ignorée par les organisations professionnelles et les pouvoirs publics. Cette indifférence laisse parfois la place à de la suspicion, voire à une critique assez virulente face à la contestation radicale et à la dimension mystique de certains de ses acteurs. En raison de sa diffusion majoritaire dans des milieux non agricoles et de sa propension au débat idéologique plutôt qu'agronomique, l'agriculture biologique se développe à l'écart de l'influence et de l'action des organisations professionnelles. Les premières enquêtes sociologiques notent ainsi que les promoteurs de l'agriculture biologique et les syndicats comme la Jeunesse agricole catholique (JAC) et le Centre national des jeunes agriculteurs (CNJA) tendent à s'ignorer¹⁷.

C'est avec son institutionnalisation au niveau international que les différentes composantes françaises se rapprochent et commencent à être reconnues¹⁸. Parallèlement, les agriculteurs se regroupent localement depuis les années 1970 dans des groupes d'échange et d'information, dans le cadre de CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)¹⁹ ou de GAB (Groupements d'Agriculteurs Biologiques). Ce maillage géographique permet de maintenir une certaine cohésion au-delà des oppositions internes, et se structure progressivement au niveau national : la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB) est créée en 1978 à partir d'une demi-douzaine de GAB régionaux (à l'initiative de quelques membres de Nature et Progrès). En s'accordant avec les CIVAM sur la répartition de leurs tâches, elle devient l'institution syndicale représentative de l'agriculture biologique. Cette homogénéisation est aussi une condition posée par les pouvoirs publics pour une reconnaissance plus large et officielle. Avec la volonté des membres du mouvement biologique de sortir de leur isolement, les pouvoirs publics commencent à leur prêter attention même si cet intérêt est avant tout symbolique. La première marque d'intérêt est constituée par la présence dans la Loi d'Orientation Agricole (LOA) du 4 juillet 1980 de la périphrase « agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse », désignant l'agriculture biologique sans la nommer. Cette définition par paraphrase, en négatif pourrait-on dire, est en cela significative de la position ambivalente des pouvoirs publics par rapport à l'agriculture biologique. La dénomination « agriculture biologique » n'est ainsi officiellement reconnue et donc protégée qu'en 1988, ce qui exprime bien la réticence à réserver l'usage de ce terme aux acteurs du mouvement biologique, notamment parce qu'il comporte une critique plus ou moins explicite de l'agriculture que ceux-ci désignent par le terme de « conventionnelle ». Après le désintérêt des

17 CADIOU P., LEFEBVRE A., DESSAU J., *L'Agriculture biologique en France : écologie ou mythologie*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 1975.

18 La création de l'IFOAM (*International Federation of Organic Agriculture Movement*) en 1972 est « une étape décisive dans l'histoire de l'agriculture biologique, car elle favoris[e] un rassemblement des différents mouvements, au-delà des luttes idéologiques et des diverses options techniques » (Silguy C., *L'Agriculture biologique*, Presses Universitaires de France, 1998, p. 15. Cette création se fait notamment sous l'impulsion de Nature et Progrès, qui lance cette organisation avec ses équivalents anglophones et la dirige de 1972 à 1976 (Piriou, *Institutionnalisation de l'agriculture biologique (1980-2000)*, Thèse de doctorat, Rennes, ENSA, 2002). Fondée en 1964, l'association Nature et Progrès regroupe de manière large consommateurs, nutritionnistes, agronomes, néo ruraux et agriculteurs plus anciens engagés dans la diffusion, la valorisation et la pratique de l'agriculture biologique. Elle constitue un courant de l'agriculture biologique porteur d'une dimension explicitement politique, visant la transformation sociale de l'agriculture et de la société dans son ensemble.

19 Il s'agit d'un mouvement d'éducation populaire issu d'une association d'instituteurs ruraux et de la Ligue de l'Enseignement dans les années 1950. Il participe à l'accompagnement de l'agriculture dans son processus de modernisation, avant de se réorienter dans les années 1980 vers la production fermière et l'agriculture biologique ; depuis les années 1990, il centre son action sur ce que l'on appelle « l'agriculture durable ».

années 1970, la reconnaissance de l'agriculture biologique par les pouvoirs publics dans les années 1980 est symbolique à plusieurs titres. Elle constitue d'abord un geste sans grande conséquence vers un mouvement marginal, geste dont la portée est d'autant plus faible qu'il s'inscrit dans le cadre d'une politique environnementale instrumentalisée à des fins de communication. Ce geste revêt cependant une importance symbolique dans la mesure où il signifie l'existence d'une agriculture différente du modèle dominant²⁰. Après son apparition dans le cadre de la politique de l'environnement, c'est principalement dans le cadre de la politique de la qualité des produits agricoles que l'agriculture biologique est traitée par les pouvoirs publics. La LOA de 1980 ouvrait la possibilité d'homologuer des cahiers des charges sous le contrôle d'un organisme certificateur, possibilité qui est rendue obligatoire par la loi de modernisation de l'agriculture de 1988. La reconnaissance institutionnelle de l'agriculture biologique se poursuit au niveau européen, où elle s'inscrit dans le cadre d'harmonisation lié à la mise en place du marché unique. L'adoption d'une réglementation européenne²¹ en 1991 harmonise les méthodes de production, d'étiquetage et de contrôle dans un seul cahier des charges pour tous les États. La réglementation concernant les productions animales se fait en 2000, avec un principe de subsidiarité qui permet l'adoption par les pays de cahiers des charges plus stricts : c'est le cas en France avec le REPAB F, qui est donc le cahier des charges français concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux²².

Cette reconnaissance institutionnelle entraîne une redéfinition et un déplacement de l'agriculture biologique, qui change de position en intégrant le paysage agricole français : si les acteurs politiques et professionnels s'y intéressent progressivement, ce n'est pas en tant que modèle global et alternatif mais plutôt comme la variante interne d'un modèle dominant ainsi conforté et réaffirmé. Cette configuration se reproduit dans le domaine de l'activité économique. C'est ce que montre en particulier l'analyse de la production et de la commercialisation de la viande bovine. Au-delà du projet d'autonomie porté et revendiqué par une partie du monde biologique, le développement de ces activités s'appuie sur les structures déjà existantes. Celles-ci présentent une forte intrication entre acteurs biologiques et non biologiques, et ce quel que soit le circuit considéré.

Une structuration économique ambivalente

Pour les acteurs biologiques, la création d'une filière autonome vise à constituer un espace économique permettant la reconnaissance des spécificités qu'ils attribuent à ce mode de production et à ses produits. Des acteurs économiques régionaux, groupements de producteurs et transformateurs, portent ainsi un projet de structuration d'un secteur biologique. Par ce terme de structuration qu'ils emploient couramment, ces acteurs désignent une organisation des différentes entités économiques qui assure leur pérennité ; elle doit leur permettre d'atteindre plus généralement un certain volume et une régularité de l'activité biologique, tant pour la production que pour la commercialisation de la viande. La structuration de l'agriculture biologique vise ainsi à accroître sa visibilité et donc également sa légitimité sociale. Ce projet d'autonomie ne se construit cependant pas indépendamment du secteur agro-alimentaire. Depuis l'institutionnalisation et la diffusion plus large de l'agriculture biologique dans l'ensemble de la société, elle ne forme plus un monde à part comme cela a pu être le cas dans les premières années de son introduction en France. La structuration de l'activité autour de la viande biologique ne peut se comprendre qu'à partir de ses

20 Piriou S., *op. cit.* p. 123.

21 Règlement CEE 2092/91.

22 Le cahier des charges européen est assoupli en 2009, date à laquelle entre également en application un nouveau règlement qui supprime la possibilité de le compléter par des réglementations nationales plus contraignantes (les réglementations européenne et nationale sont remplacées au 01/01/2009 par le règlement européen n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 (Journal officiel de l' UE -L189 du 20 juillet 2007).

relations avec les formes économiques déjà existantes : alors même que le mouvement biologique s'est construit en opposition au modèle de l'industrie agro-alimentaire, le poids économique et politique de celle-ci la rendent incontournable dans la production et la transformation des animaux biologiques. La faiblesse relative de l'agriculture biologique dans l'agriculture française amène notamment les éleveurs à intégrer les structures existantes.

Les débuts de l'agriculture biologique en France sont marqués par l'absence de circuits organisés spécifiques. Qu'elle transite par des circuits courts ou par des coopératives non spécialisées, une partie importante de la production n'est pas identifiée comme biologique dans sa commercialisation. Face à cette situation, le regroupement des producteurs et donc des animaux biologiques dans des entités spécifiques fait partie des options privilégiées pour structurer l'économie de la viande dans le monde biologique. Il s'agit pour les éleveurs de créer un espace de circulation permettant d'identifier et de faire reconnaître la spécificité de l'agriculture biologique. Ils cherchent ainsi à s'autonomiser des opérateurs de la filière viande pour mettre en œuvre une définition alternative de leur production. Les années 1990 marquent le début de l'organisation de la circulation de la viande biologique. Des initiatives régionales rassemblent les différentes catégories d'acteurs de l'agriculture biologique, producteurs, transformateurs et distributeurs. Elles peinent cependant à trouver les débouchés suffisants pour pérenniser leur activité. Les organisations de producteurs se confrontent en effet à la difficulté de trouver des relais pour la commercialisation de la viande biologique. Les magasins spécialisés, qui sont perçus dans le monde biologique comme les partenaires naturels et privilégiés des producteurs, sont marqués par une forte tendance végétarienne et ne vendent donc au final que de faibles quantités de viande. À l'inverse, les bouchers détaillants sont des spécialistes de la distribution de viande mais ils ne se convertissent que lentement et en petit nombre à la viande biologique. Si la vente directe est une forme ancienne et répandue dans le monde biologique, elle n'est pas propice à la mise en place d'une organisation collective et ne permet pas plus de distribuer des quantités importantes de viande. Outre la recherche de débouchés, l'organisation de la production pose aussi problème, les éleveurs ne parvenant pas à s'affranchir de la saisonnalité de la production pour répartir de manière régulière leurs apports dans l'année. Cela complique la pérennisation des relations commerciales, la régularité de l'offre étant une des attentes principales des bouchers et magasins spécialisés : ces clients potentiels des coopératives souhaitent en effet assurer une offre continue à leurs propres clients.

Les groupements de producteurs régionaux parviennent difficilement à assurer leur existence et leur autonomie. Selon l'Agence Bio23, une trentaine de coopératives exerce en 2010 une activité dans la viande biologique, et (seulement) 40 % d'entre elles constituent ou sont regroupées dans des structures spécialisées dans l'agriculture biologique. En dépit de leur enracinement dans les GAB et l'origine 100 % biologique de leurs productions, les groupements sont conduits pour la plupart d'entre eux à établir des liens avec des coopératives généralistes. En raison du nombre restreint d'agriculteurs biologiques et de la faiblesse des volumes de production qu'ils représentent, leur regroupement ne se fait pas indépendamment des autres agriculteurs et la structuration de l'activité biologique ne peut que prendre appui sur le secteur dans son ensemble. Les coopératives généralistes s'intéressent quant à elles à la viande biologique dans la mesure où elle représente à la fois une diversification supplémentaire et un moyen de réaliser des économies d'échelle, ceci dans la perspective d'accroître leur compétitivité commerciale. Elles justifient leur implication par leur implantation, antérieure et plus large, et leur savoir-faire. Leur investissement

23 L'agence Bio est un groupement d'intérêt public créé en 2001 par les pouvoirs publics avec les acteurs biologiques. Elle est chargée du développement et de la promotion de l'agriculture biologique. Parmi ses actions de diffusion, elle a mis en ligne un annuaire professionnel qui répertorie les opérateurs en agriculture biologique (producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs, etc.).

viser la rationalisation de la collecte d'animaux et la concentration des volumes. Ces évolutions, que les coopératives jugent profitables aux éleveurs et aux autres acteurs de la filière, doivent également permettre à celles-ci d'accroître leur poids dans les négociations avec les opérateurs de l'aval.

Ce point est d'autant plus stratégique que la dépendance vis-à-vis de l'industrie de la viande s'accroît au niveau de la transformation, dans lequel la puissance des acteurs est inversement proportionnelle à leur engagement dans l'agriculture biologique. Celle-ci représente une activité marginale pour les entreprises dominantes de la transformation, tandis que le développement de transformateurs uniquement biologiques se heurte à de nombreuses contraintes. Comme nous l'avons montré précédemment, l'industrialisation et la concentration des acteurs de la transformation modifient la physionomie du secteur en faisant apparaître une situation d'oligopole. Celle-ci contraste fortement avec la dispersion et la relative désorganisation des éleveurs, qui sont mises à profit par les entreprises dominantes de l'abattage et de la transformation pour renforcer leur propre position. Cet état de fait favorise notamment les transformateurs les plus puissants : des acteurs tels que Socopa, Charal et Bigard sont déjà largement dominants dans le secteur de la viande toutes productions confondues. En ce qui concerne la viande biologique, ces entreprises possèdent leurs propres réseaux d'approvisionnement²⁴ et captent également une partie de la production des éleveurs rassemblés dans des groupements biologiques. L'importance sans commune mesure de ces entreprises dans le secteur de la transformation donne une signification particulière à leur implication dans la viande biologique, celle-ci n'étant pas d'une grande importance stratégique pour eux. Les entreprises dominantes dans le secteur de la transformation occupent le segment biologique sans chercher à le développer, tandis que les entreprises de taille moyenne s'y engagent aux côtés des groupements de producteurs pour se dégager quelque peu de l'intense concurrence qui règne dans l'industrie de la transformation. La viande biologique représente une proportion négligeable de l'activité des entreprises dominantes alors qu'elle représente plutôt un quart ou un tiers de celle des transformateurs de taille moyenne. L'agriculture biologique est hautement stratégique pour les opérateurs de taille moyenne : cette dimension conduit ces transformateurs à s'engager dans sa structuration et son développement. Les transformateurs avec lesquels travaillent les groupements biologiques régionaux sont en effet de petites entreprises comparées aux leaders du secteur. Leurs chiffres d'affaires se comptent en dizaines de millions d'euros plutôt qu'en centaines de millions ou en milliards comme c'est le cas pour les autres. L'investissement dans la viande biologique, qui représente entre un quart et un tiers de leur activité, revêt une importance particulière pour leur pérennité. À côté des transformateurs non spécialisés plus ou moins fortement engagés dans l'agriculture biologique, créer et développer une entreprise de transformation spécifiquement biologique constitue une gageure. Notons qu'en raison de l'industrialisation de l'activité et de l'importance des volumes nécessaires pour amortir l'outil de production, il n'y a pas d'abattoirs spécialisés dans la production biologique en France (si ce n'est un ou deux consacrés uniquement à la volaille).

Dans le cadre de ce rapport de force largement favorable aux industriels de la transformation

²⁴ Ces entreprises s'appuient ainsi sur des acheteurs qui parcourent les marchés locaux et se rendent sur les exploitations pour acheter des animaux. Ces acheteurs peuvent être des salariés des entreprises de transformation, et celles-ci travaillent également avec des négociants et autres marchands de bestiaux qui agissent alors comme mandataires de ces entreprises. Dans ce dernier cas, les négociants sont indépendants et mandatés par les entreprises pour effectuer des transactions ; ils sont généralement payés à la prestation. Ces transformateurs s'approvisionnent également auprès de coopératives. C'est notamment le cas de sociétés comme Socopa, qui fait partie d'un groupe coopératif et qui achète donc la production des coopératives sociétaires, mais les transformateurs se procurent aussi des animaux auprès de coopératives avec lesquelles ils n'ont pas de lien particulier. Ils ont aussi la possibilité d'acheter des animaux auprès de coopératives qui collectent des animaux biologiques sur leur territoire sur le mode de la cueillette, sans avoir organisé de section ou de filière de commercialisation particulière.

non spécialisés, la coordination des groupements régionaux au sein de la structure nationale Unébio apparaît comme un moyen de renforcer la position des éleveurs face à l'aval. Elle a été créée fin 2004 dans le cadre d'un partenariat associant des groupements de producteurs biologiques, une entreprise de transformation du groupe Terrena Viande²⁵, et le distributeur Auchan. Le développement de la commercialisation de la viande biologique par cette filière longue a constitué dans les années 1990 et 2000 le principal relais de la diffusion de la viande biologique en France. Après avoir longtemps commercialisé la viande exclusivement par Auchan, Unébio travaille aujourd'hui avec plusieurs transformateurs et plusieurs enseignes de grande distribution. Elle rassemble aujourd'hui la très grande majorité des bovins mis en marché par les groupements de producteurs, et concerne au total près des deux tiers des volumes au niveau national. La création d'une telle entité vise à réduire l'influence des transformateurs et distributeurs sur l'activité des producteurs biologiques, ceci dans le but de créer des conditions plus favorables à la reconnaissance de l'agriculture biologique. Unébio occupe en effet une position particulière dans la circulation de la viande biologique : elle se situe à l'interface entre les organisations de producteurs et les transformateurs, et intervient ainsi au cœur du marché. En prenant directement en charge l'organisation de la production et l'affectation des produits carnés dans les différents circuits, Unébio joue un rôle fondamental dans la rencontre entre l'offre et la demande. Elle contribue ainsi à la constitution d'un marché biologique dans lequel les producteurs biologiques disposent par son intermédiaire d'une certaine capacité d'action sur la commercialisation de leurs animaux face aux acteurs de l'aval. L'organisation d'une telle filière longue nationale constitue en quelque sorte la colonne vertébrale de la circulation de la viande biologique, car son existence est cruciale pour le développement d'autres formes de commercialisation : des circuits comme la vente directe²⁶ ou les magasins spécialisés s'appuient en grande partie sur cette structure pour se développer. Le rééquilibrage des relations entre les acteurs de la filière ne s'accompagne cependant pas de l'autonomisation du secteur biologique. La délimitation de ce marché et le fonctionnement de cette filière longue nationale reproduisent ainsi les intrications entre biologique et non-biologique que nous avons déjà observées. Du fait de son rôle clé dans le fonctionnement de la filière longue nationale, Unébio occupe ainsi une position complexe à l'intersection entre l'industrie de la viande et le monde biologique. Son fonctionnement industriel dans le cadre restreint du secteur biologique la situe en décalage, et ce tant dans le monde de la viande dans lequel elle occupe une position dominée, que dans celui de l'agriculture biologique où à l'inverse elle occupe une position dominante. Elle illustre en cela la situation paradoxale de la viande biologique.

La définition singulière de la viande biologique

En raison de sa position particulière à l'interface entre l'industrie de la viande et le monde biologique, la viande biologique est dotée de significations variées et parfois antagoniques. Pour les acteurs biologiques, elle s'inscrit dans une conception globale de la nature. Si elle est parfois critiquée en raison de l'impact environnemental et de la mort des animaux que la viande en général implique, sa production et ses caractéristiques font pour eux partie d'un cycle agronomique allant du sol à l'homme. Cette conception se concrétise notamment dans les pratiques de production biologique qui tendent ainsi à s'écarter de ce que l'on observe plus généralement dans l'élevage en France. Dans la même logique holiste, une partie des acteurs biologiques revendique la spécificité

25 Plus précisément, le partenariat implique successivement différentes entreprises de transformation (Selvi, Banchereau, Soviba, etc.). Comme toutes ces entreprises appartiennent au groupe Terrena Viande, nous utilisons par souci de clarté le nom de ce groupe de manière générique pour désigner les différentes entreprises de transformation.

26 Les éleveurs n'écoulant pas tous leurs animaux en vente directe, une telle structure leur offre la possibilité de valoriser le reste de leur production.

non seulement du mode de production mais également des produits. Ils défendent ainsi une conception multidimensionnelle de la qualité biologique qui s'oppose en particulier à la définition sur le seul critère environnemental portée par les dispositifs institutionnels, techniques et économiques du secteur de la viande. Face à cette définition jugée restrictive, ces acteurs reprennent les dispositifs d'objectivation mobilisés dans la commercialisation de la viande pour tenter de les réinterpréter ; ils investissent en particulier les circuits courts, qu'ils considèrent plus propices à l'expression de leur conception de la viande biologique.

Conceptions holistes de la nature

La viande – d'origine biologique ou non – fait l'objet de controverses dans les milieux écologistes, ce qui est loin d'être négligeable au vu de la proximité entre ceux-ci et le monde de l'agriculture biologique. Pour différentes raisons, ils préconisent une diminution de la consommation de viande qui peut aller jusqu'au végétarisme ainsi qu'au rejet de toute utilisation de l'animal par l'homme. Ces arguments ont trait à la protection de l'environnement et concernent en particulier l'impact de la production de viande sur l'émission de gaz à effet de serre et sur la déforestation. Outre les gaz émis par les animaux lors de leur digestion, la production de leur alimentation occasionne des dégâts liés notamment à la déforestation causée par la culture du soja en Amérique du Sud. Enfin, la consommation des protéines végétales par les hommes plutôt que par les animaux d'élevage est valorisée par certains d'entre eux comme un moyen d'assurer la sécurité alimentaire (entendue comme l'accès à la nourriture pour tous). Les arguments qu'ils mobilisent peuvent également être liés au bien-être animal à travers la question des conditions d'élevage et celle de leur mise à mort. Si ces préoccupations vis-à-vis de l'environnement et des animaux sont largement partagées au sein de l'agriculture biologique, la plupart des acteurs n'en concluent pas pour autant à la nécessaire disparition de l'élevage. L'importance particulière prise par ces thèmes dans l'agriculture biologique s'explique par la conception holiste qui la caractérise. Déjà au cœur de la pensée de ses fondateurs et des précurseurs, elle s'exprime encore dans le discours des acteurs contemporains ; on y retrouve l'idée d'une cohérence naturelle entre le végétal et l'animal au sein d'un cycle agronomique qui relie le sol à l'humain.

Cette conception de la nature par les agrobiologistes a des répercussions sur leurs pratiques agricoles, et donc sur la conception et les caractéristiques de la viande qu'ils produisent. Les agriculteurs biologiques tendent à se distinguer par l'importance qu'ils accordent à l'autonomie et à la maîtrise de leur activité. Cela se concrétise dans l'importance pour les agriculteurs de l'adaptation à un écosystème défini (en termes de caractéristiques d'exploitation, de main d'œuvre, etc.), dans une logique que l'on pourrait dire horizontale par opposition avec la verticalité de la filière agro-alimentaire. Autrement dit, il s'agit de se centrer et trouver une cohérence sur l'exploitation et ses spécificités plutôt que sur un produit fini standardisé²⁷. L'élevage biologique privilégie en cela le lien au sol par rapport à la production hors sol : l'alimentation des animaux est en priorité produite sur l'exploitation, qui doit avoir en conséquence une production diversifiée. Elle s'éloigne en cela du schéma de production intensive de viande, caractéristique de l'industrie agro-alimentaire, dans lequel l'alimentation animale provient majoritairement de l'extérieur de l'exploitation. La maîtrise de l'activité par les agriculteurs et son adéquation à son environnement sont liées à l'idée d'autonomie qui consiste à dépendre le moins possible de l'extérieur pour la conduite de l'exploitation. Cela s'applique donc aux ressources telles que des fertilisants ou des aliments, mais cela concerne

27 C. Nicourt et J. Cabaret évoquent dans une perspective similaire la prédominance de « la singularité des situations d'élevages » dans la conduite des exploitations biologiques. NICOURT C., CABARET J., « Création de normes, innovation sanitaire et éthique des éleveurs ovin bio », BEGUIN P., DEDIEU B., SABOURIN É. (dir.), *Le travail en agriculture son organisation et ses valeurs face à l'innovation*, Paris, l'Harmattan, 2011, p. 89.

également les caractéristiques des animaux élevés.

Les agriculteurs biologiques tendent ainsi à s'orienter vers des races et des variétés locales ou rustiques, comme les vaches gasconnes en Midi-Pyrénées ou les vaches normandes en Bretagne. Le choix de cette race mixte²⁸ par les éleveurs laitiers bretons est à ce titre significatif. Il permet une meilleure utilisation des seconds produits, dans ce cas la viande pour les exploitations laitières. Dans la même logique, des bovins de race à viande sont produits pour utiliser et valoriser des terrains de moindre qualité, qui ne peuvent être travaillées mécaniquement car accidentés ou humides. Ces éleveurs expliquent leurs choix en se situant en opposition à la race Holstein. Elle représente pour eux le paradigme de l'agriculture productiviste dans la production de lait, fortement soutenue par les pouvoirs public et les organismes de développement agricole. Ils la décrivent parfois en la comparant avec une Formule 1 parce qu'elle est très productive, mais grande consommatrice d'aliment et fragile dans le sens où son élevage nécessite des réglages fins pour éviter des problèmes de santé. En contre-pied, le choix d'une race bovine de type rustique s'accorde mieux aux principes du projet de l'agriculture biologique, et notamment aux critères d'autonomie et de rusticité. C'est un exemple de cette logique horizontale qui consiste à considérer l'exploitation dans son ensemble et non le seul produit fini : au-delà du niveau brut de la production de lait, les éleveurs prennent en compte les implications en termes de besoin en alimentation (couverts par des cultures pour l'autoconsommation ou bien par des achats à l'extérieur), ainsi qu'en termes d'état de santé du troupeau.

À l'image de la conception holiste de la nature, les acteurs biologiques tendent à porter une définition globale de la qualité de la viande biologique, qui dépasse largement la seule caractérisation environnementale assurée par le cahier des charges du label AB. Nous avons en effet montré que dans le système des signes de qualité, l'agriculture biologique constitue un segment de marché. Il est caractérisé par la protection de l'environnement et défini en fonction d'une figure particulière du consommateur : ce « mode de production » constitue « un marché spécifique » répondant « à la préférence de certains consommateurs » en termes de produits naturels²⁹. Dans la définition de la viande biologique portée par la réglementation, ne peuvent être avancés que des critères portant sur le mode de production en ce qu'il protège l'environnement. Cette qualification s'appuie sur le cahier des charges qui indique des principes généraux et quelques limites chiffrées. Celles-ci concernent notamment des surfaces minimales par animal en bâtiment et en plein air, et surtout la composition de l'alimentation animale : elle doit provenir de l'exploitation à hauteur de 50 % et être composée d'un minimum de 60 % de fourrage sous ses différentes formes (herbe, foin)³⁰. Le label Agriculture Biologique ne portant pas sur le produit fini, aucune exigence ne pèse sur cette étape et donc aucune caractéristique la concernant ne peut être avancée. Cette restriction est exposée à des débordements tant dans le sens commun que dans le discours des institutions

28 Les races mixtes comme la normande et la montbéliarde sont à la fois adaptées à la production de lait et de viande ; elles se différencient sur ce point des races laitières spécialisées comme la holstein dont la viande est principalement écoulée en haché et en préparations culinaires (plats cuisinés, restauration collective). À ne pas confondre avec des animaux croisés, qui eux sont issus de parents de race différentes.

29 Ces expressions sont issues du règlement européen : « La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels. Le mode de production biologique joue ainsi un double rôle sociétal : d'une part, il approvisionne un marché spécifique répondant à la demande de produits biologiques émanant des consommateurs et, d'autre part, il fournit des biens publics contribuant à la protection de l'environnement et du bien-être animal ainsi qu'au développement rural ». (extrait du règlement européen 834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques)

30 Réglementation de 2007.

représentatives de l'agriculture biologique, et notamment en ce qui concerne les qualités organoleptiques et sanitaires. Les discours sur les qualités de la viande biologique ne peuvent cependant s'appuyer sur des dispositifs reconnus et réglementaires, et se retrouvent donc confrontés aux limites tracées par le cadre réglementaire des signes de qualité.

Ces restrictions ne sont pas partagées par tous les acteurs du monde biologique, certains revendiquant la valeur de ce produit dans toutes les dimensions de la qualité. C'est notamment le cas de la qualité organoleptique. Les producteurs mettent en avant des exigences au moins égales sur la qualité de leur viande, qu'ils appuient à partir de leurs choix techniques de production et qu'ils valident même à partir de leurs propres expériences sensorielles. Les éleveurs prennent souvent la référence du Label Rouge pour situer la qualité de leur propre production biologique, et ceux qui sont passés par une labellisation Label Rouge considèrent avoir fait un pas supplémentaire dans la qualité. Certains d'entre eux relient explicitement la qualité supérieure de la viande biologique à des choix techniques : ils assurent ainsi que les alternatives privilégiées à l'alimentation à base de maïs ensilage et de tourteau de soja, courante en agriculture, améliorent significativement le goût de la viande et la couleur du gras, la première perdant ce goût d'ensilage et le second cette couleur jaune due au maïs et au soja. Même si la qualité organoleptique n'est pas une caractéristique officielle de la viande biologique, les éleveurs s'investissent dans cette dimension car ils considèrent que celle-ci constitue toujours un des critères de jugement des consommateurs et des autres acteurs de l'aval de la filière. Elle est également l'objet d'expérimentations techniques conduites par les acteurs économiques et institutionnels du monde biologique. De la ferme expérimentale de Thorigné d'Anjou³¹ à l'Agence Bio en passant par Unébio et les EBF³², les acteurs biologiques œuvrent à l'élargissement de l'espace de qualification de la viande biologique. Des expérimentations sont menées avec l'Institut de l'Élevage pour caractériser et mesurer la qualité des viandes, à partir de tests physico-chimiques, d'évaluations sensorielles par un jury d'experts, ainsi que des tests de consommateurs en rayon. On retrouve donc autour de la viande biologique les procédures qui sont utilisées pour prouver la qualité supérieure du Label Rouge. Le syndicat national des transformateurs en agriculture biologique (Synabio) est le référent national d'un projet³³ européen qui doit permettre d'accumuler des données sur les propriétés organoleptiques des produits biologiques pour les mettre à disposition des différents maillons des filières biologiques, des producteurs aux consommateurs en passant par les transformateurs, grossistes, et organisations professionnelles. Le but est de produire de manière objective des informations qualitatives et quantitatives sur les produits pour les comparer avec leurs équivalents non-biologiques.

Si le cahier des charges ne permet pas plus aux acteurs de l'agriculture biologique d'évoquer officiellement les dimensions sanitaire et nutritionnelle, elles sont néanmoins présentes dans leurs discours et dans la perception du public. Force est de constater que l'idée des bienfaits de l'alimentation biologique sur la santé humaine est largement répandue, et ce dans le monde biologique comme auprès du grand public. L'Agence Bio rappelle ainsi chaque année (dans l'édition de son « baromètre ») l'importance de ce critère qui constitue un des principaux ressorts de la diffusion de l'agriculture biologique en France. C. Lamine produit une analyse très fine de l'idée des bienfaits de l'alimentation biologique sur la santé humaine, à l'articulation entre le souci de soi et le

31 Créée en 2000, cette ferme expérimentale entièrement consacrée à l'agriculture biologique est gérée par une S.A.R.L. qui regroupe treize organismes régionaux. Son fonctionnement permet d'élaborer des références techniques et sert de support à la diffusion des pratiques de l'agriculture biologique.

32 L'association des Éleveurs Bio de France (EBF) est une structure nationale qui regroupe les organisations économiques de producteurs biologiques. Elle s'est autonomisée de la FNAB dont elle est issue pour prendre en charge plus spécifiquement les missions de coordination de la filière et de développement de nouveaux marchés.

33 Nommé Ecropolis et mobilisant également Unébio et l'AgroParisTech., ce projet fait partie du 7^{ème} Programme Cadre de Recherche et Développement (PCRD).

souci de l'environnement (Lamine 2003)³⁴. Cette idée est en cohérence avec la dimension systémique de l'agriculture biologique, qui englobe dans un même cycle santé des sols, des animaux et des hommes. Elle renvoie plus largement au principe d'incorporation³⁵, qui est un des fondements de notre rapport à l'alimentation, et que l'on retrouve de la pensée philosophique jusqu'aux savoirs populaires : « l'homme est ce qu'il mange ». Ce principe repose sur le mécanisme de l'appropriation des caractéristiques de ce que l'on absorbe. Il met en jeu la santé et l'identité de l'individu, que cela soit positivement ou négativement. Il implique l'idée de transformation, voire même de contamination : si la consommation de viande permet de devenir « fort comme un bœuf », elle peut aussi véhiculer certains risques s'il s'agit de viande aux hormones ou de « vache folle ». Les crises sanitaires et les controverses sur l'impact de la viande sur la santé montrent à quel point cette dimension est prégnante. La question des qualités sanitaires et nutritionnelles de la viande biologique, qui s'exprime en termes de résidus chimiques et de nutriments, prend donc une épaisseur particulière dans ce cadre. C'est ce qui explique entre autres l'ampleur des réactions à une étude menée pour la Food Standard Agency britannique, qui concluait à « l'absence d'évidence de différence de la qualité nutritionnelle entre produits biologiques et conventionnels³⁶ ». Cette controverse a également été l'occasion de revenir sur le rapport de l'AFSSA en 2003 sur la qualité nutritionnelle et sanitaire des produits de l'agriculture biologique³⁷. Ce rapport concluait à une teneur supérieure en acides gras poly-insaturés de la viande biologique (ce qui concorde avec l'étude anglaise), et à la moindre présence de certains résidus toxiques (pesticides, métaux lourds et antibiotiques notamment) ; ces principaux résultats étaient même repris et diffusés par l'Agence Bio dans un communiqué de septembre 2003³⁸. En plus de l'objectivation de la qualité organoleptique selon les méthodes couramment utilisées pour le Label Rouge, le projet mené avec l'Institut de l'Élevage précédemment évoqué comporte aussi des analyses nutritionnelles destinées à caractériser cette viande en fonction de sa composition en lipides, en acides gras, et de sa teneur en fer et en vitamines. Pour sa part, Synabio se saisit de la question de la qualité nutritionnelle comme « un réel élément de démarcation sur lequel se positionnent de manière croissante les industriels du secteur agro-alimentaire ». Ce syndicat de transformateurs de produits biologiques cherche à anticiper les effets de l'action publique en matière de nutrition sur l'activité de ses adhérents (notamment un projet d'étiquetage nutritionnel obligatoire généralisé) ; il adopte également une attitude plus offensive en arguant qu'« un certain nombre de pratiques spécifiques à l'agriculture biologique ont une influence sur la composition nutritionnelle des produits biologiques » : en ce qui concerne la viande, une composition naturellement enrichie en acides gras essentiels poly-insaturés qui serait due à une alimentation en herbe est mise en avant.

Il est intéressant de noter que Synabio ne considère pas seulement la qualité nutritionnelle comme un argument distinctif sur le marché, mais l'intègre dans une vision plus globale, une « approche holistique (qui) constitue une des particularités du cahier des charges agriculture biologique³⁹ ». Le projet de Synabio de positionner les produits biologiques à leur juste valeur qualitative fait ainsi référence aux qualités sanitaire, nutritionnelle, organoleptique, environnementale, sociale, ainsi qu'à la durabilité (en référence au développement durable) de son

³⁴ Lamine C., « Construction des pratiques alimentaires face à des incertitudes multiformes, entre délégation et modulation », Paris, EHESS, 2003.

³⁵ Fischler C., *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, O. Jacob, 1990.

³⁶ Une version simplifiée de cette enquête a été publiée dans le numéro du mois d'août 2009 de la revue *American Journal of Clinical Nutrition*.

³⁷ AFSSA, « Évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique », juillet 2003.

³⁸ Agence Bio, « Les « plus » nutritionnels et sanitaires de l'agriculture biologique », 2003.

³⁹ Ces citations sont issues de Synabio, « Nutrition : un enjeu majeur pour les transformateurs de produits biologiques », août 2009.

mode de production. Les acteurs biologiques revendiquent ainsi plus généralement une qualité globale de la viande qui découle de la démarche holistique de l'agriculture biologique.

Réinterprétation des critères selon les circuits

Cette conception élargie de la viande biologique s'exprime difficilement dans sa circulation, depuis la production jusqu'à la consommation finale. Nous avons montré que sa définition institutionnelle comme la structuration du secteur la positionnent en tant que segment interne du marché de la viande. Dans le but de promouvoir une définition de la viande biologique alternative, une partie des acteurs biologiques s'appuient sur le secteur de la viande pour investir des circuits tels que la vente directe ou les magasins spécialisés parce qu'ils les jugent plus propices à l'expression de leur conception de la viande biologique. Cet appui sur les dispositifs techniques et les acteurs du secteur de la viande se traduit par la reprise des critères de définition de type industriel, que les acteurs biologiques réinterprètent en partie.

Les groupements de producteurs biologiques utilisent des nomenclatures et grilles de classification identiques à celles utilisées dans le secteur général de la viande pour décrire et caractériser les carcasses. Reprenant la classification S.E.U.R.O.P. de la conformation des carcasses, la grille de prix détermine le prix d'achat net aux éleveurs en fonction de la catégorie et du poids de la carcasse. Notons que la classe « S » est le plus souvent absente de la grille de prix car elle a été créée pour le cas très spécifique d'animaux hypertrophiés comme ceux de la race Blanc Bleu Belge. Son importance est très marginale dans le secteur général de la viande et encore plus dans sa composante biologique. Cette base commune est complétée par d'autres classifications pour que le prix fixé prenne en compte les autres caractéristiques des carcasses, comme l'état d'engraissement, la catégorie, l'âge et la race de l'animal. À partir des critères généraux du secteur, la construction d'une grille de prix établit donc de cette manière la valeur économique des caractéristiques de la viande (sous sa forme de carcasse). Elle traduit par là la hiérarchie des qualités objectivées par la grille de classification, elles-mêmes issues de l'industrialisation du secteur. Cette hiérarchisation des carcasses permet aux acteurs économiques de les distribuer en conséquence dans différents circuits de commercialisation, en fonction des attentes spécifiques des clients. À l'image du fonctionnement général du marché de la viande, les groupements cherchent à diversifier leurs débouchés dans le but d'optimiser la valorisation des différents types de carcasses qu'ils traitent.

Dans la mesure où le mode de production biologique se situe dans un certain décalage vis-à-vis des pratiques intensives caractéristiques de la modernisation de l'agriculture dans l'après-guerre, ce fonctionnement implique une valorisation relativement moindre des carcasses biologiques par rapport aux autres⁴⁰. Le marché de la viande au détail dans son ensemble se polarise autour du segment premier prix et du segment de qualité supérieure. Le segment premier prix est constitué des animaux laitiers de réforme, c'est-à-dire soit des animaux de mauvaise conformation issus des races spécialisées comme la holstein soit des animaux d'importation (ceci pour le non-biologique, la viande bovine biologique consommée en France étant quasiment intégralement produite dans le pays). Le segment de qualité supérieure est quant lui surtout constitué par les animaux de bonne ou très bonne conformation issus des races à viande les plus réputées comme la charolaise ou la blonde d'Aquitaine. Les éleveurs biologiques proposent surtout des animaux de conformation moyenne ou bonne issus de races mixtes, croisées ou de race à viande de type rustique, qui se retrouvent donc dans des segments intermédiaires moins développés et moins bien valorisés. Ces animaux sont

40 Les races mixtes et rustiques qui s'accordent le plus avec les principes d'autonomie de l'agriculture biologique présentent en effet des conformations inférieures à celles de races bouchères comme la blonde d'Aquitaine. Ces dernières sont également primées par l'octroi de compléments de prix.

parfois rabattus sur des segments de qualité inférieure, auxquels sont associés des prix d'achats aux producteurs moins élevés. Les filières longues accentuent donc les différences en termes de race et de conformation. Si l'essentiel des volumes biologiques est valorisé sur le modèle industriel qui caractérise la filière construite autour d'Unébio et du groupe industriel Terrena, une partie des acteurs biologiques investit des circuits de commercialisation alternatifs dans le but de mettre en œuvre des modes de qualification et de valorisation différents. C'est en particulier le cas de la vente directe et autres types de circuits courts.

Les circuits courts ne sont pas des formes d'échange spécifiques à l'agriculture biologique puisqu'ils lui préexistent largement. Ils ont cependant une importance marquée dans ce cadre puisqu'ils y sont plus développés : la commission biologique d'Interbev estime ainsi qu'ils représentent un quart des volumes de la viande biologique commercialisée en France⁴¹. Il s'agit en effet de dispositifs marchands qui sont saisis par les acteurs de l'agriculture biologique en raison de leur adéquation avec le projet social et politique qu'ils portent. En établissant une relation avec le consommateur final, la vente directe favorise la reconnaissance de la qualité du produit et du travail de l'éleveur. Celui-ci a également l'opportunité de mettre en avant des caractéristiques du mode de production et du produit qui n'apparaissent pas ou sont peu valorisées dans d'autres circuits ; c'est le cas de races locales ou rustiques, ainsi que des liens avec le territoire. Les éleveurs engagés dans des circuits courts ne se coupent cependant pas complètement de la commercialisation en filière longue. S'ils s'investissent dans la vente directe pour pallier les inconvénients des autres circuits, cette forme de vente présente néanmoins des contraintes propres. Du fait de l'hétérogénéité de la production (incompatible avec le maintien d'une qualité suffisante pour les consommateurs), de capacités d'engraissement limitées et de la contrainte d'allocation de temps qu'elle pose, la vente directe ne peut pas être le débouché exclusif des éleveurs, qui cherchent une complémentarité avec les autres circuits de commercialisation. En fonction d'une part de leur production – en particulier du nombre de vaches reproductrices, de la qualité des veaux de l'année et aussi de la capacité d'engraissement – et d'autre part de leurs débouchés en vente directe, les éleveurs utilisent les circuits de commercialisation habituels pour vendre les animaux qu'ils n'ont pas sélectionnés pour la vente directe. La composition des grilles de prix des coopératives selon les caractéristiques des bêtes (essentiellement race, âge et conformation) joue un rôle important dans la répartition des animaux, puisque les éleveurs tendent à destiner aux coopératives les meilleurs et les plus mauvais, réservant à la vente directe ceux de qualité bonne ou moyenne. Les éleveurs développent surtout la vente directe pour les animaux qui sont relativement moins bien valorisés par les coopératives et les négociants.

Qu'elle soit une activité principale (notamment pour les éleveurs de races à viande) ou secondaire (surtout pour les éleveurs de races mixte), la vente directe constitue un espace où le producteur peut reprendre la main sur la commercialisation de ses animaux. Elle offre la possibilité de pallier certains des inconvénients auxquels les producteurs sont confrontés dans le cadre d'autres circuits de commercialisation. Dans le cadre de la vente directe, les éleveurs ont une plus grande latitude pour valoriser leur production et peuvent contourner les contraintes posées par la

41 Sur les 13 912 agriculteurs ayant répondu à un questionnaire de l'Agence Bio en 2009 (à comparer au chiffre de 16 500 agriculteurs biologiques enregistré cette année-là), 53 % pratiquent la vente directe. Ils utilisent plusieurs canaux : les trois quarts d'entre eux vendent directement leurs produits sur leur exploitation, plus de la moitié sur les marchés, foires ou salons, tandis que le système des paniers et celui des magasins collectifs de producteurs sont tous deux utilisés par près d'un cinquième de ces agriculteurs. En s'appuyant sur les informations récoltées auprès des professionnels et notamment des abattoirs, la commission biologique d'Interbev évalue le chiffre d'affaires réalisé en 2009 dans les circuits courts à 20 millions d'euros, ce qui en fait le troisième lieu de vente le plus important quasiment à égalité avec les boucheries (24 millions) avec près de 15 % du chiffre d'affaires total, et certes assez loin des 60 % de la grande distribution généraliste.

standardisation qui est mise en œuvre dans les autres circuits de commercialisation. Ils peuvent vendre de manière plus satisfaisante pour eux des animaux dont les caractéristiques ne sont pas celles qui sont les plus recherchées par les acteurs de la mise en marché, coopératives et négociants. Ainsi, la conformation des carcasses joue sur la proportion de morceaux : les carcasses les mieux classées contiennent proportionnellement plus de morceaux nobles. Ce critère est important pour les bouchers détaillants (en boutique ou dans les rayons à la coupe des grandes surfaces), beaucoup moins pour les producteurs dans la mesure où la vente directe se fait non pas au détail mais surtout sous la forme de colis qui contiennent un panachage de tous les types de morceaux.

Les produits échangés dans le cadre de ce circuit se caractérisent en effet par une certaine spécificité. Comme nous l'avons vu avec le cas de la race et de la conformation de l'animal, la vente de viande entre producteur et consommateur présente la possibilité de relâcher les contraintes portées par les filières de commercialisation sur la définition du produit. Elle permet donc de mettre en valeur des caractéristiques minorées ailleurs, s'il s'agit par exemple de viande issue non pas des races les plus réputées – charolaise, limousine, blonde d'Aquitaine, autrement dit des races bouchères, valorisées et privilégiées par les bouchers – mais d'une race rustique, locale, choisie par l'éleveur en fonction de son adéquation à son territoire et à ses méthodes d'élevage. Les caractéristiques du produit liées à la disponibilité et à son conditionnement sont elles aussi spécifiques. Dans ces circuits la vente de viande n'est pas quotidienne comme en boucherie ou dans les points de ventes généralistes (petites et grandes surfaces). Elle se fait généralement sur le rythme d'une fois par mois et dix fois par an pour les plus réguliers ; la disponibilité est donc ponctuelle et l'achat passe le plus souvent par une commande préalable (soit effectuée spontanément par le client soit suite à la relance du producteur). Le conditionnement du produit est lui aussi en grande partie spécifique : plutôt qu'en barquette sous atmosphère contrôlée, largement répandue en grande surface, c'est l'emballage en sachet sous vide qui est le plus utilisé et qui remplace le papier de boucher ou les sacs de congélation que l'on trouvait auparavant. Plutôt que de sachet sous vide, c'est d'ailleurs de colis composé d'un assortiment de morceaux emballés sous vide dont il faudrait parler puisque sauf rare exception de vente au morceau, c'est ainsi que la viande est vendue. Peuvent varier la composition des colis et la proportion de morceaux à griller et à cuisiner, ou des préparations comme du steak haché et de la saucisse, voire des plats cuisinés. Le conditionnement et l'assortiment de la viande ne sont pas anodins car ils participent à la définition du produit, et même plus largement à celle des acteurs de l'échange. Ces caractéristiques tracent en effet un portrait du consommateur qui s'engage dans cet achat, notamment en ce qui concerne ses compétences culinaires et plus largement son mode de vie.

Les clients qui s'engagent et persistent dans la vente directe de colis de viande doivent en effet composer avec les éléments caractéristiques de cette forme d'échange, qui s'inscrivent dans des modes de consommation spécifiques. Ainsi, l'achat d'un panachage de morceaux dans un colis implique une compétence culinaire permettant de préparer et de consommer les différents types de viande, et notamment des bas morceaux (en blanquette, pot-au-feu, bourguignon etc.). Cela fait partie notamment d'un mode de vie articulé autour du développement complet des individus, contre la spécialisation abusive et l'appauvrissement corrélatif des compétences de chacun. Pour le décrire plus précisément on pourrait établir une analogie avec le projet porté par Slow Food. Ce mouvement formule et revendique en effet des principes et des valeurs que l'on retrouve dans ce mode de vie sous une forme implicite et moins politisée⁴². Reste que l'engagement des

42 Le mouvement Slow Food défend « une philosophie du rapport à l'alimentation construite autour de la valorisation de la diversité et de la lenteur » (Dubuisson-Quellier S., *La consommation engagée*, Paris, Les Presses de Sciences Po 2009, p.89). Il se définit comme « un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation associant plaisir et responsabilité tant vis-à-vis des producteurs que de l'environnement », et « appelle au développement de

consommateurs dans la vente directe n'implique pas forcément la possession ou l'acquisition de la connaissance du produit et de sa préparation culinaire⁴³. Selon les professionnels du secteur de la viande et les producteurs eux-mêmes, la difficulté des consommateurs à le faire est de fait un des principaux freins au développement et au maintien d'une relation de clientèle en vente directe, dans la mesure où l'accumulation de morceaux non utilisés décourage l'achat de nouveaux colis. Ce sont souvent les morceaux dits à cuisiner, c'est-à-dire à cuisson lente, qui sont selon eux délaissés par les clients, ce qu'ils expliquent par le fait que cette pratique se situe à rebours de l'évolution des modes de vie (diminution du temps consacré à la préparation des repas ; usage croissant de produits élaborés et plats préparés industriellement). Notons que les producteurs tentent de contourner cet obstacle en proposant au client de transformer les bas morceaux en viande hachée, et parfois en proposant des recettes de cuisine. D'un autre côté, l'emballage sous vide des morceaux qui s'est généralisé est considéré par les producteurs comme plus adapté aux pratiques domestiques actuelles et notamment à la conservation dans les congélateurs.

Si l'engagement dans des circuits alternatifs vise à porter une autre définition de la viande, il ne comble pas pour autant la perte de connaissance et de compétences liée à la modernisation des modes de production et de consommation. Ce résultat illustre la situation d'entre-deux qui est celle de la viande biologique. Sa définition constitue un enjeu stratégique : face à la qualification assurée par les dispositifs institutionnels et les acteurs économiques du secteur de la viande, les acteurs biologiques promeuvent une conception élargie de la viande reposant sur la singularité qu'ils attribuent à l'agriculture biologique. Ne pouvant s'autonomiser et s'affranchir ainsi complètement du poids des structures existantes, ils investissent alors dans des circuits alternatifs dans le but de les contourner. On observe néanmoins l'établissement de compromis entre le modèle industriel et le projet alternatif que tente de mettre en œuvre l'agriculture biologique. À l'intersection de deux représentations opposées, ces compromis délimitent concrètement la place singulière que la viande biologique occupe tout au long de sa circulation, depuis sa production jusqu'à sa consommation finale.

l'éducation au goût car seuls les consommateurs informés et conscients de l'impact de leurs choix sur les logiques de production alimentaire peuvent devenir des coproducteurs d'un nouveau modèle agricole, moins intensif et plus respectueux du vivant, produisant des aliments bons, propres et justes » (« Manifeste pour l'accès à une haute Qualité Alimentaire® au quotidien », *Slow Food en France*, 23 mars 2010, en ligne [consulté le 21 mai 2013] : <http://www.slowfood.fr/>).

43 Delavigne A.-E., « Entre éleveurs et mangeurs : où est la viande ? A propos de la vente directe de viande », *Carnet de bord en sciences humaines*, 15, 2008, p. 42-52.