

Stéphane Dubois
1er mars 2009

A l'abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire (Séverin Muller)

Séverin Muller, A l'abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire. Natures sociales. Editions de la Maison des sciences de l'homme. Editions Quae, Versailles, 2008, 301 p.



Maître de conférences en sociologie, Séverin Muller publie, à travers le présent ouvrage, une version remaniée de sa thèse de doctorat. Certes, elle n'est pas d'essence géographique mais elle ne peut laisser le géographe indifférent, tant par sa rigueur méthodologique que par le domaine même qui est l'objet d'étude : l'abattoir. « Lieu d'élection du péché de chair » selon le célèbre apophtegme de Georges Bataille, il est surtout un lieu honni, souvent délaissé par la recherche - attendu que « *l'idée d'y faire une étude peut agir comme un repoussoir* » (p. 15) - et souvent utilisé par la littérature - pour s'en tenir à des exemples récents - comme un lieu phobique (*Des inconnues* de Patrick Modiano), sordide (*L'étourdissement* de Joël Egloff), ou prétexte à enquête policière glauque (*L'abatteur* de Franz-Olivier Giesbert). A cet égard, le travail de Séverin Muller n'en est que plus enrichissant.

L'un des centres d'intérêt de l'ouvrage repose sur la méthode d'analyse. Aussi bien pour le sociologue que pour le géographe, les explications sur la façon de conduire une thèse sont précieuses. Ce qui caractérise la démarche de l'auteur, c'est d'abord la volonté de coller au terrain. A tel point que Séverin Muller s'est fait embaucher dans un gros abattoir du Grand Ouest français et a mis son point d'honneur à travailler sur la plupart des postes d'une chaîne d'abattage et de découpe de gros bovins. Il en résulte une très fine étude d'un travail ardu qui reste aux yeux du plus grand nombre « *un sale boulot* » (p. 113). Par ailleurs, voulant connaître l'ensemble du fonctionnement de cette « *usine à viande* » (p. 64), il a également travaillé dans les bureaux administratifs.

De fait, le texte traduit éloquemment le caractère réfléchi de cette démarche de terrain. Le propos alterne aussi bien des analyses fouillées et développées avec du recul que des notes

écrites, dans un style plus ou moins à l'emporte-pièce, au soir des longues journées de besogne. L'ouvrage est lardé d'entretiens avec les personnels (parfois très savoureux) et de photographies prises sur le vif. Mais dans tous les cas, le style de l'auteur est confondant d'aisance, de subtilité et de lisibilité. En cela, le propos est déjà exemplaire.

Thématique centrale, l'ouvrage renseigne tout particulièrement sur les modalités de fonctionnement d'un lieu géographique majeur de l'alimentation des hommes. Au contact des « *rugueux* » (ouvriers expérimentés sur la chaîne d'abattage), Séverin Muller décrit un travail pénible, dangereux (262 accidents pour 1 000 ouvriers) et d'une grande flexibilité. Car, sur la chaîne, au début de la journée (qui débute le plus souvent vers 3h30 du matin), « *personne ne sait le nombre exact de bêtes à tuer* » (p. 159). Il en résulte des cadences d'abattage fluctuantes (oscillant cependant autour de 60 bovins sacrifiés à l'heure), avec une grande polyvalence des hommes. Le labeur s'est certes industrialisé : le merlin a été abandonné pour étourdir les bêtes, les tâches à effectuer ont été divisées et les cadences se sont accélérées (dans certains établissements, elles peuvent atteindre le rythme de 200 bêtes à l'heure). Mais l'action humaine, très parcellisée, demeure déterminante. Avec, dans tous les cas, une grande dualité professionnelle entre ceux qui œuvrent sur la chaîne d'abattage assurant la transformation de l'animal vivant en dépouille et, en aval, les bouchers et personnels plus qualifiés qui assurent la découpe de la carcasse. Dans l'abattoir même, une cloison, à la fois architecturale et mentale, tranche en deux parties distinctes l'établissement. Comme l'affirme un ouvrier-boucher de la découpe, « *les gars de l'abattoir, ils n'ont pas envie de venir ici et nous, on n'a pas envie d'aller là-bas. Mais ça arrive qu'on soit obligé d'y aller. C'est un peu une punition* » (p. 143).

Quant au rapport à la mort animale, l'auteur ne l'évite pas dans ses analyses. Il montre tout d'abord que les hommes travaillant dans les usines à viande sont issus du monde rural. Partant, ils n'ont pas le même rapport à la mort des animaux qu'un urbain. Par ailleurs, au sein de l'usine, l'animal devient « *un produit soumis aux règles d'un traitement industriel* » (p. 116) sur lequel il n'y a pas lieu de plaquer des considérations d'ordre anthropomorphique ou de « *trop pesantes considérations morales* » (p. 114). Pour autant, ni l'auteur ni les travailleurs en abattoirs ne sont insensibles à la souffrance animale. Mais pour ces derniers, l'animal est d'abord une bête à sacrifier le plus rapidement possible, susceptible de blesser les hommes et de ralentir les cadences de travail. Du reste, la mise à mort de la bête est divisée en plusieurs actes et donc, d'une certaine façon, la responsabilité du sacrifice est diluée : le tueur (ou assommeur, voire anesthésiste dans le jargon administratif officiel) assomme l'animal, le saigneur le vide de son sang. Cependant, au gré des témoignages accumulés, Séverin Muller montre que certaines pratiques excessives peuvent choquer (à l'instar des abattages rituels sans anesthésie liminaire). Au final, comme le conclue l'auteur, « *en dissociant leur activité de pratiques parfois qualifiées en interne de "barbares", ils établissent une hiérarchie de l'admissible et bricolent une éthique de la mise à mort* » (p. 137).

Les années 1990 ont été marquées, dans les industries de la viande, par une phase d'intenses mutations. D'une part, il s'agit d'une nouvelle phase d'industrialisation et de concentration des sites de production, cette période correspondant également à la multiplication de normes sanitaires plus rigoureuses imposées par l'Union européenne. D'autre part, l'éclatement de la « crise de la vache folle » a contraint les abattoirs, sous la pression législative du politique, à adopter des réglementations qualitatives draconiennes, sous peine de ne pas répondre aux exigences de contrôles vétérinaires de plus en plus tatillons.

Or, l'auteur montre que l'abattoir est au cœur d'une double problématique contradictoire entre l'impératif nouveau de sécurisation des produits et l'impératif traditionnel de maximalisation du rendement économique. Désormais, les services qualité ont pris, dans les bureaux, une importance démesurée par rapport à celle qu'ils avaient jadis. Mais cela n'exclut pas des algarades parfois sèches entre les services vétérinaires et les abattoirs, ces derniers devant s'ajuster aux mises en demeure sous peine de voir des lots d'animaux ou de viande mis en quarantaine.

En effet, les services vétérinaires jouent un rôle majeur dans l'imposition de règles de plus en plus drastiques : sur le plan de la sécurité sanitaire des viandes mais aussi en termes de respect des normes de bien-être animal. Ils occupent, dans l'abattoir, une position peu enviable. Les rigueurs d'un travail peu ragoutant expliquent l'importance du turn-over dans les personnels, mais également des niveaux de qualification très variables, depuis les inspecteurs vétérinaires jusqu'aux simples techniciens. Pour le reste de l'abattoir, ces personnes incarnent une suspicion permanente sur le travail effectué. Leur rôle est d'autant plus malaisé que le manque de cadres les oblige à déléguer une partie du travail aux ouvriers eux-mêmes : les bouviers se chargent de la détection des animaux vivants malades, les techniciens sur la chaîne d'abattage et de découpe doivent repérer les éventuelles tares (abcès) sur les carcasses. Ce qui contraint les techniciens vétérinaires à adopter un ton conciliant avec les employés et à récuser tout réflexe autoritaire. De fait, toute exigence qualitative nouvelle passe mal, surtout si elle émane de l'inspection vétérinaire. Car celle-ci est perçue comme très éloignée des réalités du terrain, alors qu'elle aussi doit composer avec les personnels dirigeants ce qui la conduit à éviter au maximum les sanctions immédiates en cas de manquement grave aux règles d'hygiène. Au final, les rapports entre les services productifs de l'abattoir et ceux vétérinaires sont marqués du sceau d'une « *entente fragile* » (p. 248), caractérisés parfois par la « *rupture des arrangements* » (p. 250).

En définitive, grande est la richesse de cette thèse. Elle ne peut faire que l'admiration de tout chercheur en sciences humaines. Précis de méthodologie scientifique, elle est aussi une source d'informations majeures sur le fonctionnement d'un lieu central de l'alimentation humaine, mais un lieu dérangeant et, subséquent, fréquemment nié par l'inconscient collectif.

Compte rendu : Stéphane Dubois