

Saisir le "sanitaire" en actes. Vigilance, maîtrise et soin dans la production fromagère fermière au lait cru

Mathilde Lagrola

Université Claude Bernard Lyon 1 - INRAE

2ème colloque. Fromages au lait cru, du pré à l'assiette, l'indispensable approche globale

16 novembre 2023 - Aurillac

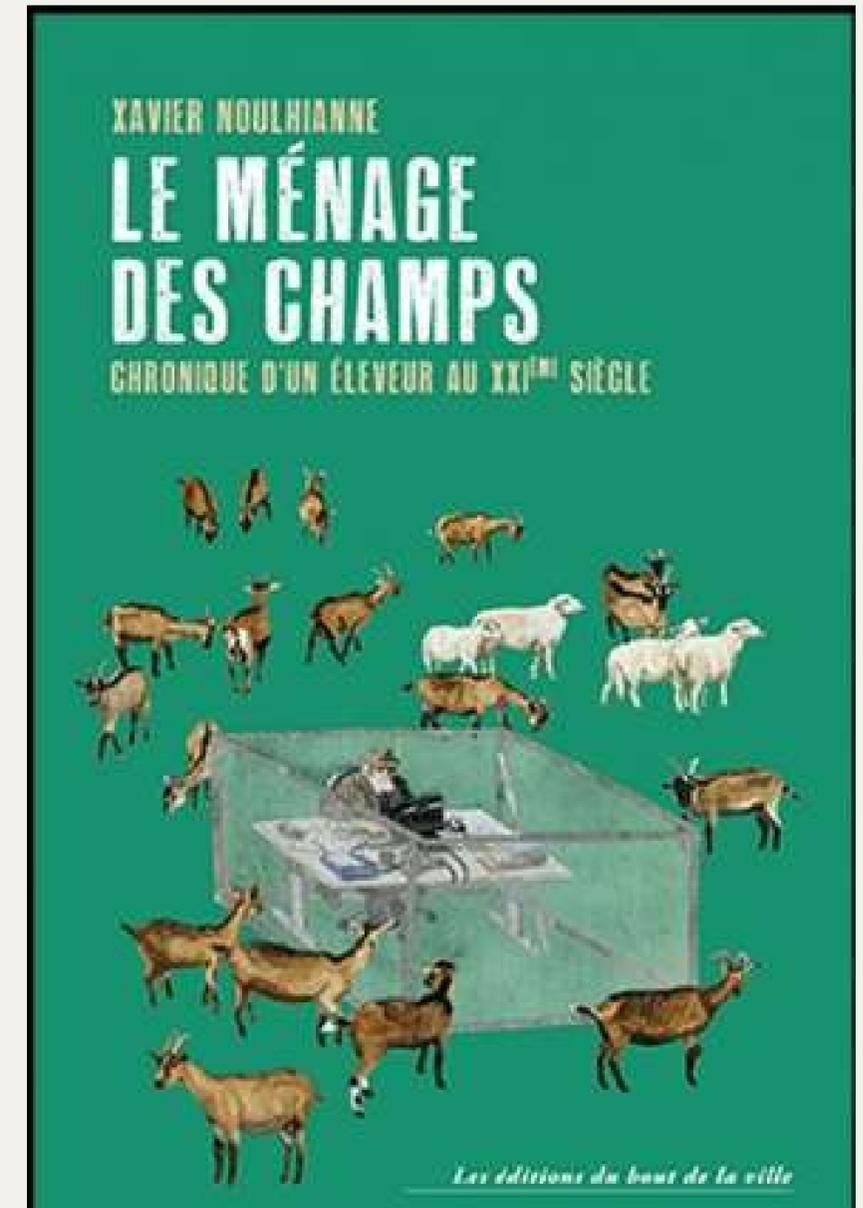


Critiques des contrôles et des "normes" sanitaires

Emergence et développement des critiques des contrôles et des normes dans l'agriculture et l'élevage (Richard Frève, 2020)



Marché organisé par un collectif d'agriculteurs et agricultrices contre les normes administratives et industrielles, décembre 2019. Photo: Mathilde Lagrola



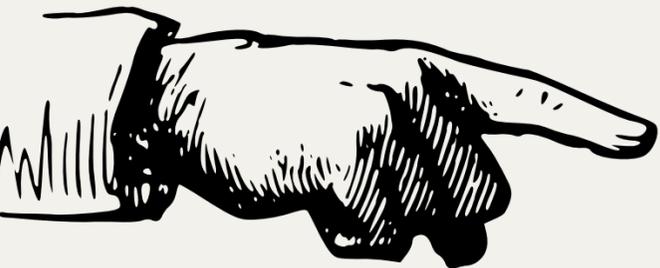
Appauvrissement de la biodiversité microbienne des laits

Inquiétudes sur l'appauvrissement de la flore microbienne des laits crus
(Demeulenaere et Lagrola, 2021)

- Concilier sécurité sanitaire et préservation des microorganismes indissociables de la transformation fromagère



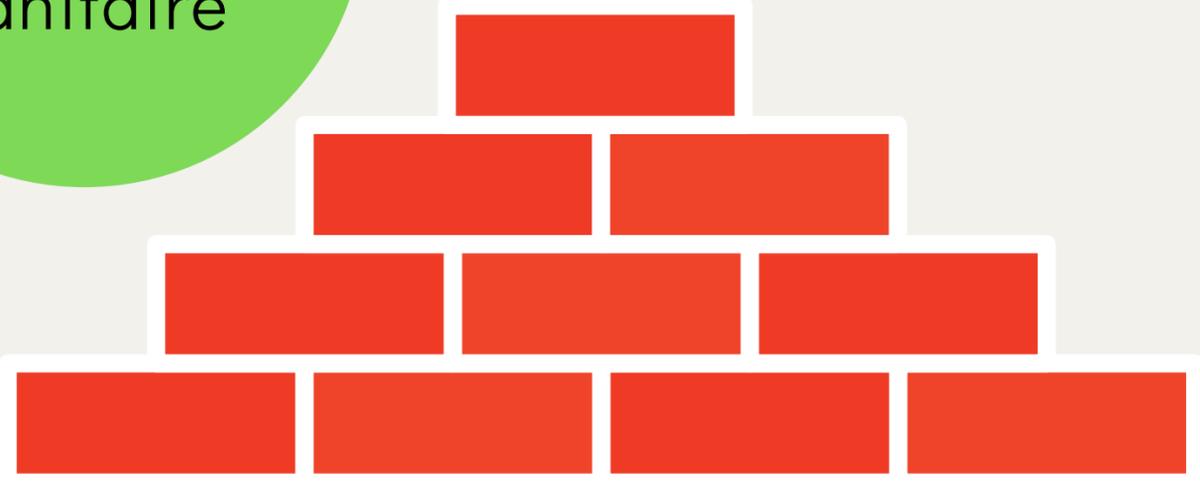
Comment se construit l'action publique du "sanitaire" dans la production fromagère au lait cru?



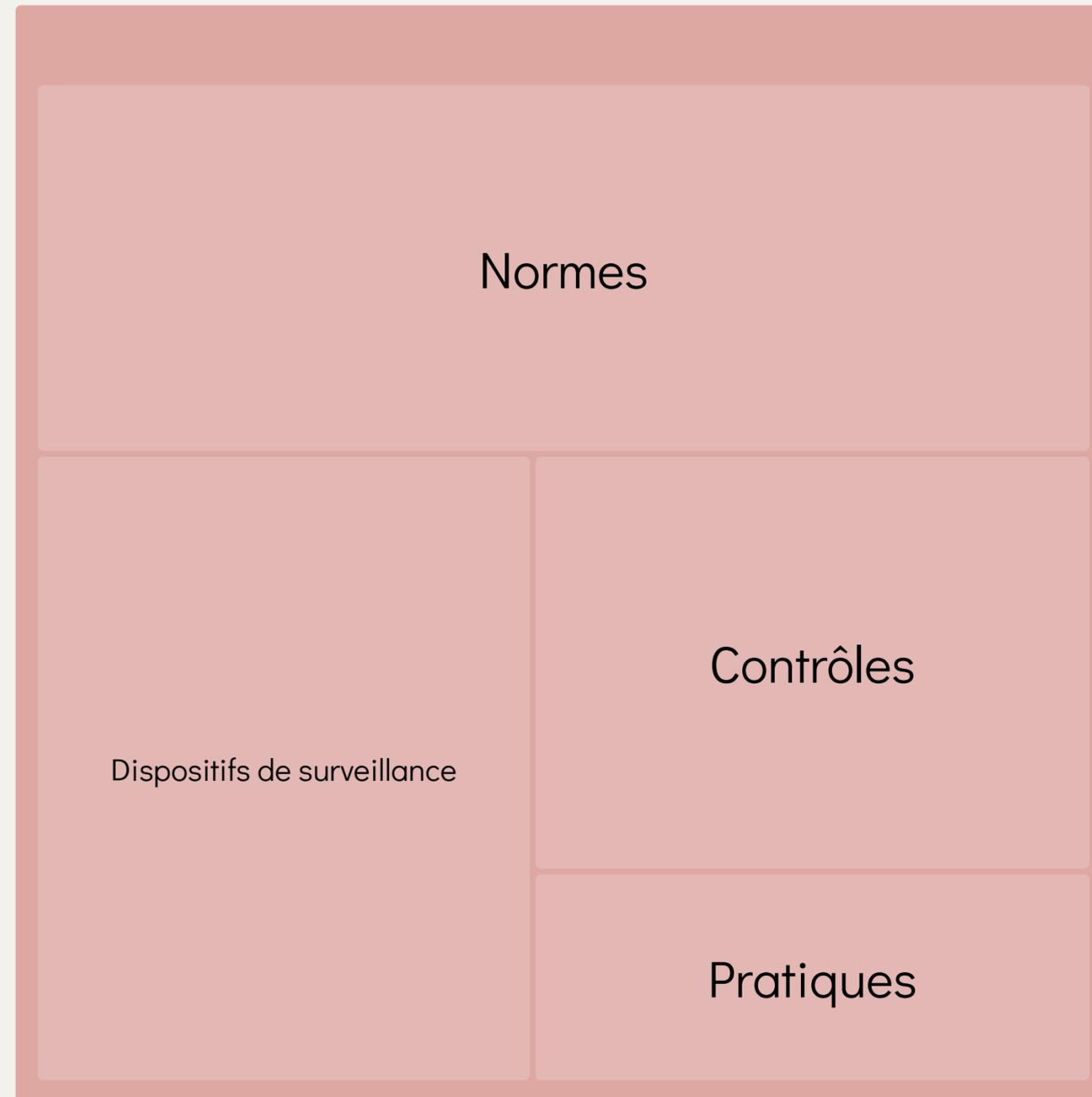
Surveillance
de la sécurité
sanitaire



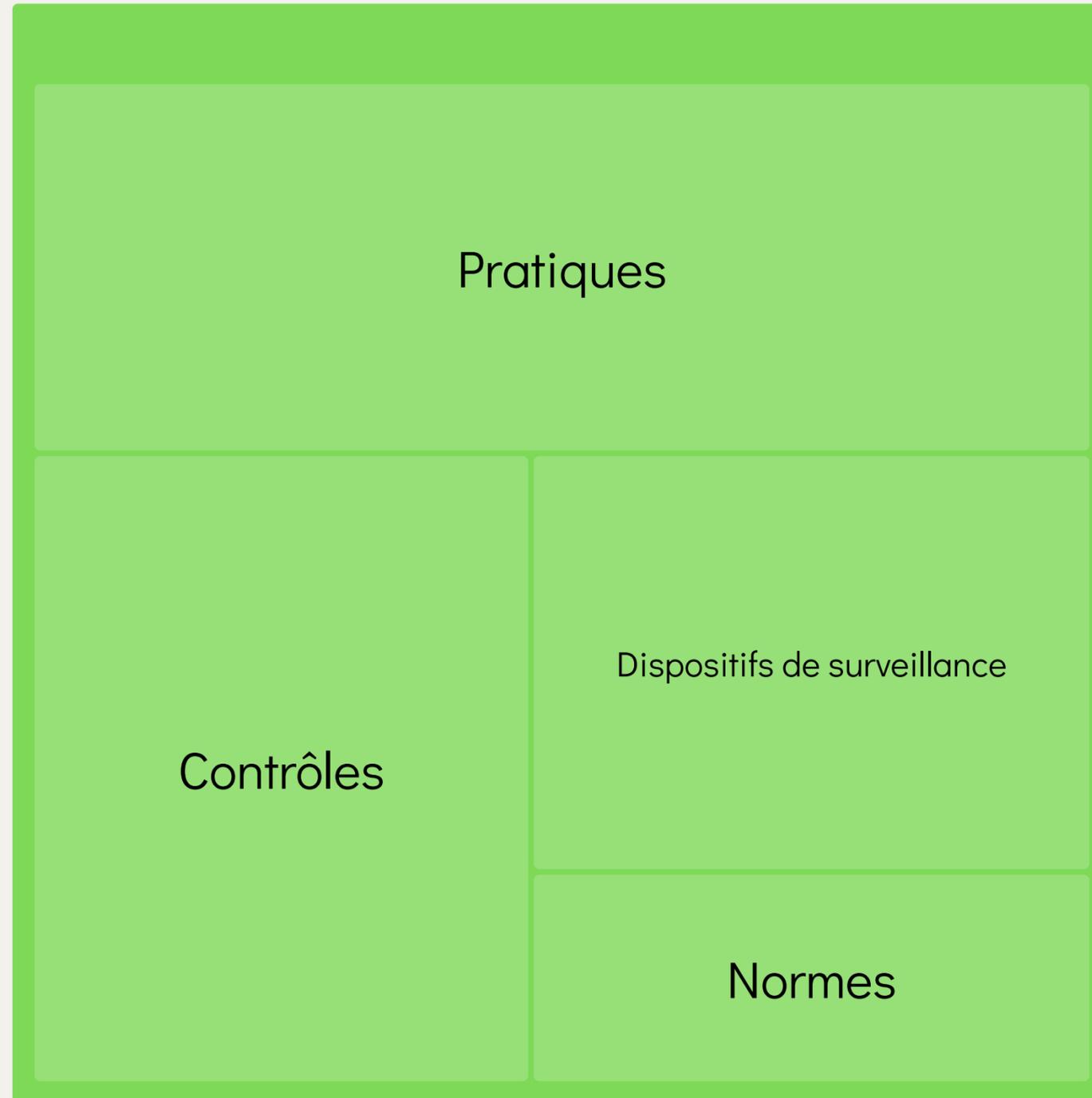
Construction
de la qualité
sanitaire



Une étude multi-scalaire du "sanitaire"

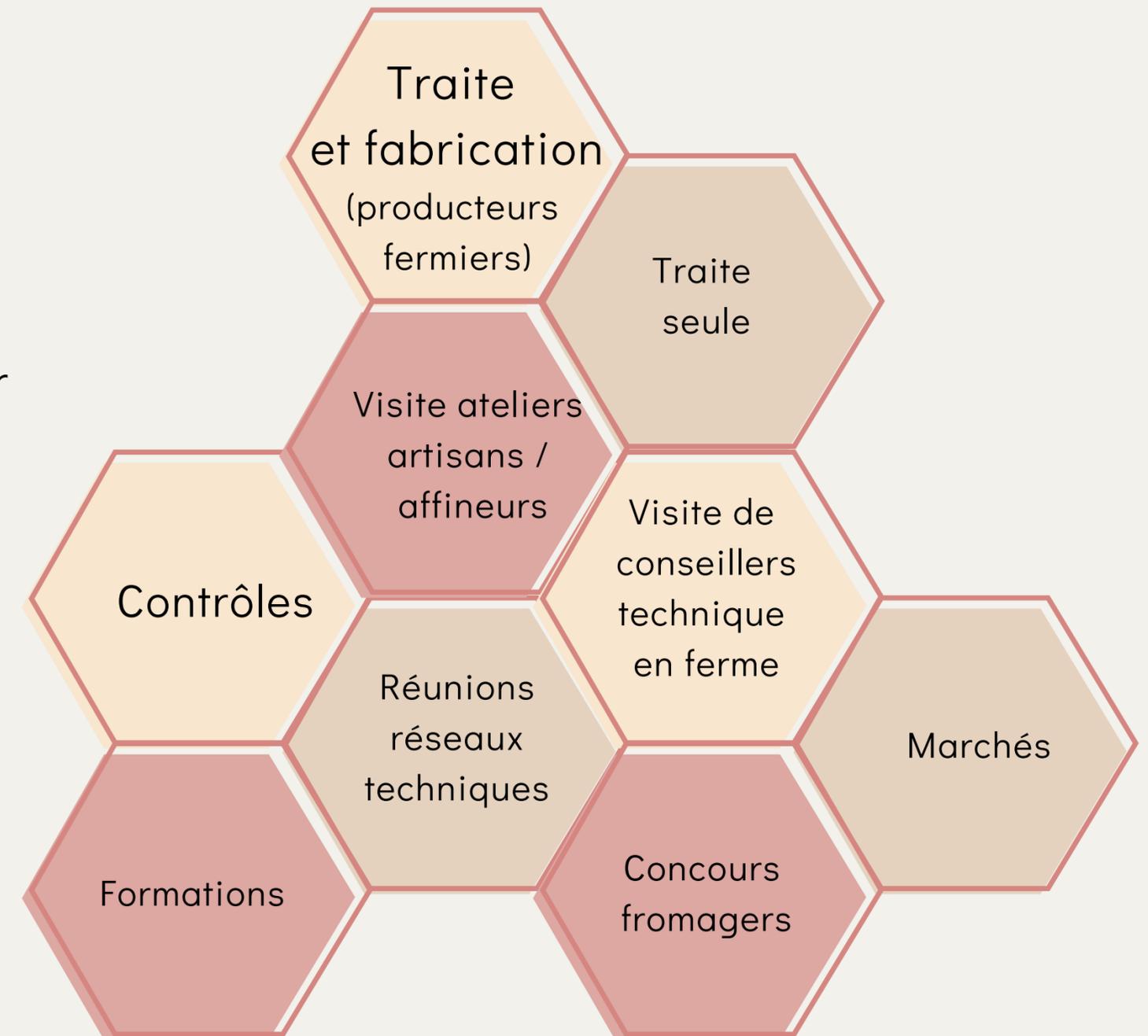


Une étude multi-scalaire du "sanitaire"



Enquêter sur l'action publique sanitaire

- Double statut : fonctionnaire et doctorante
- Travail de recherche ≠ audit
- Enquête ethnographique : suivi des acteurs dans leur quotidien professionnel
- Terrains locaux (3 départements) et réseaux nationaux (recherche et filières, administration)
- Exploration d'un corpus (littérature grise, réglementation, archives privées)



Types d'observations participantes réalisées

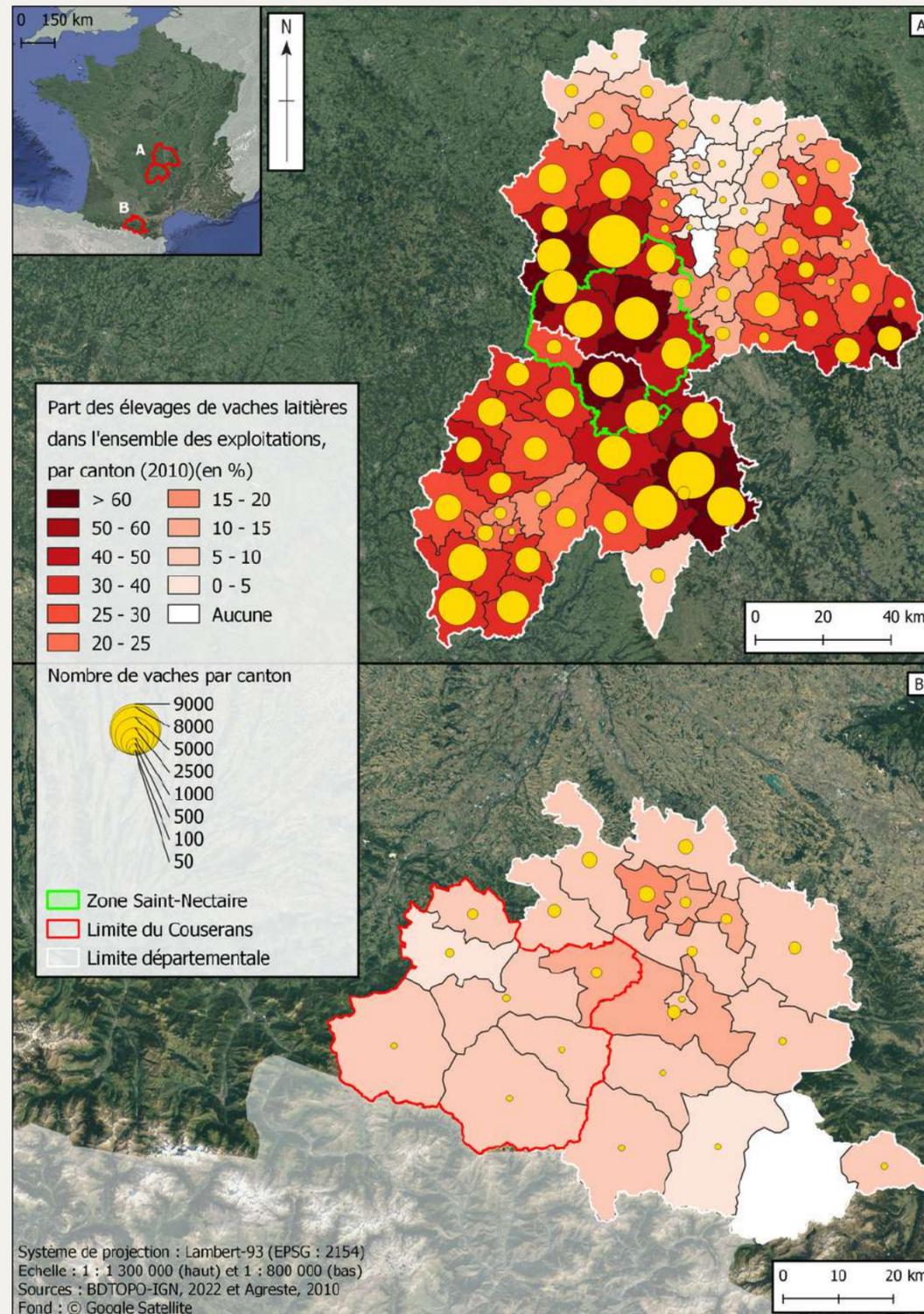
Deux territoires d'étude

SAINT-NECTAIRE FERMIER

- Exploitations laitières bovines
- Première appellation d'origine protégée fermière en Europe (volumes)
- Exclusivement au lait cru, un fromage estimé "sensible" au développement de pathogènes
- Appui sur le volet sanitaire de l'interprofession du Saint-Nectaire (ISN) depuis 1990

L'élevage laitier bovin dans le Puy-de-Dôme, le Cantal et l'Ariège

Réalisation: Auréa Pottier



ARIÈGE

- Depuis 1980: nombreuses installations de producteurs fermiers (chèvres, vaches)
- Indication géographique protégée Tomme des Pyrénées ouverte aux fromages au lait cru depuis 2020
- Diversité de fromages au lait cru : chèvres frais, tomme des Pyrénées...
- Des "néo-fromagers": formation par l'Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées (AFFAP) depuis 1983

Plan de la thèse

1

Genèse des contrôles et des normes sanitaires

2

Dispositifs de surveillance et de contrôle d'un aliment "à risque"

3

Les pratiques des producteurs pour fabriquer le fromage qui convient

4

Les contrôles en pratique : cadrage, variations et négociations

5

Des traductions territoriales de la régulation sanitaire

Les pratiques pour fabriquer le fromage-qui-convient

Fabriquer le fromage-qui-convient : Des pratiques d'hygiène?

- "*faire proprement*",
- "*responsabilité*" et "*respect*" pour les consommateurs



Photos Mathilde Lagrola

Fabriquer le fromage-qui-convient : au-delà du respect des "bonnes pratiques d'hygiène"

*"C'est aussi tout un **travail de ... de précautions** qui sont prises, mais pas à outrance, enfin c'est des précautions intelligentes. [...] Enfin comme **on maîtrise toute la chaîne**, tu essaies de **travailler convenablement pour limiter un maximum les risques**. Et quand tu sais que tu fais ça, tu limites un maximum. [...] C'est du bon sens en fait, c'est pas de la précaution c'est du bon sens."*

Producteur fermier, août 2019

Attentions aux lieux et objets



Photo Mathilde Lagrola

L'équilibre de l'alimentation des vaches
(éviter fourrages fermentés, limiter
concentrés)



Photo Mathilde Lagrola

Concevoir un bâtiment
d'élevage avec une
"ambiance" saine

La traite : éviter le contact du lait et des matières organiques



Photos Mathilde Lagrola

Nettoyer les pis

La traite : attentions aux vivants

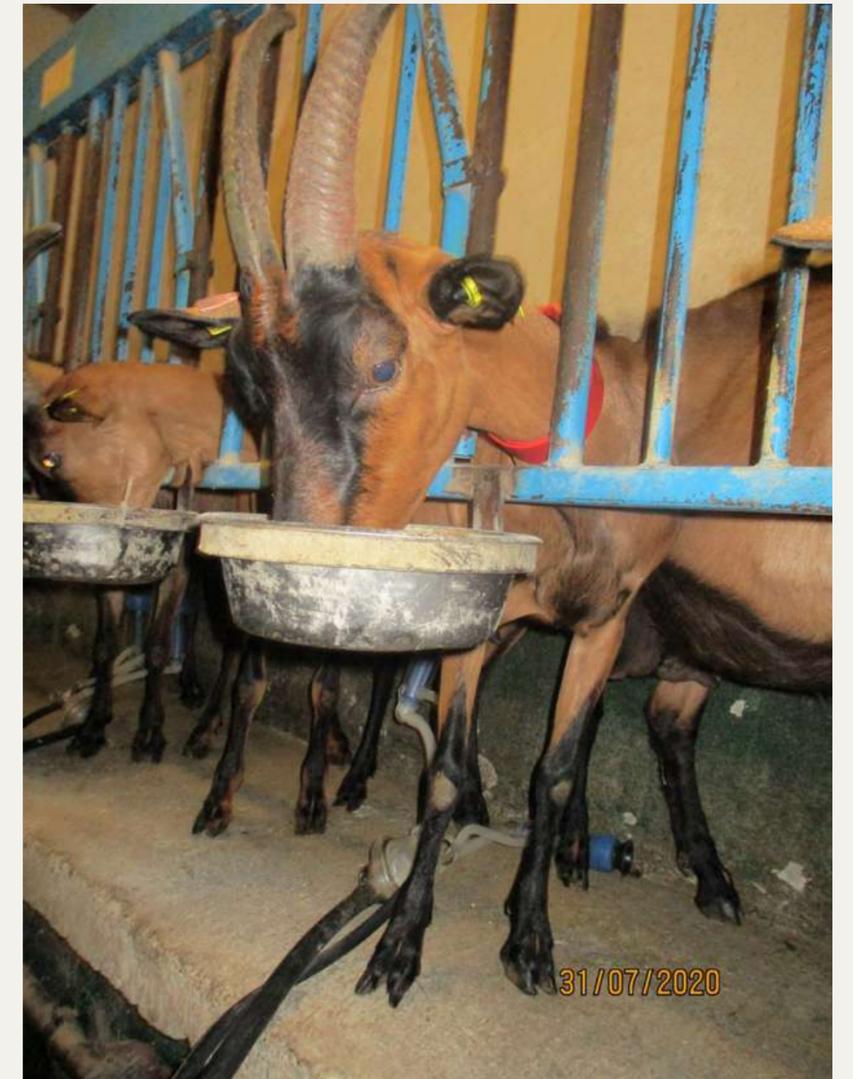
Photos Mathilde Lagrola



Envoyer les veaux en fin de traite pour vider les pis et éviter les mammites (élevage en monotraite)



Sentir un pis dur (mammite)



Traite "en avant": observer les yeux des chèvres

“Travailler proprement” : organisation et discipline dans la transformation fromagère

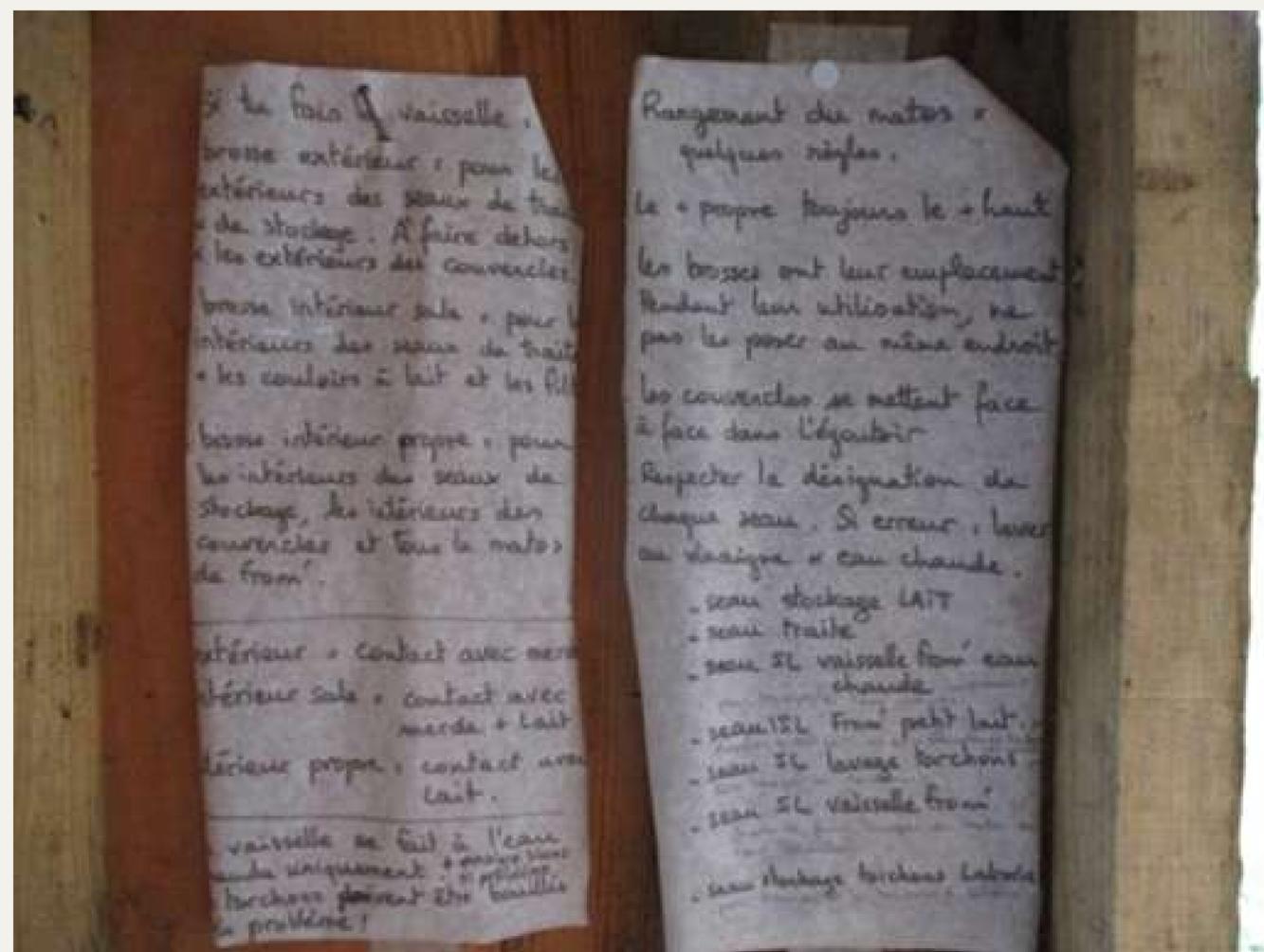


Photo Mathilde Lagrola

Règles de lavage et rangement en atelier fromager.

A gauche : brosse extérieur : pour les extérieurs des seaux de traite et de stockage. A faire dehors : les extérieurs des couvercles.

Brosse intérieur sale : pour les intérieurs des seaux de traite + les couloirs à lait et les filtres.

Brosse intérieur propre : pour les intérieurs des seaux de stockage, les intérieurs des couvercles et tout le matos de from'

“Travailler proprement” : organisation et discipline dans la transformation fromagère



Etagères dédiées au séchage des bidons, et de différents ustensiles de fabrication, isolés du sol.

Photos Mathilde Lagrola

Percevoir les microorganismes : indices, mesures et alertes



Photos Mathilde Lagrola

Les pratiques pour fabriquer le "fromage-qui-convient"

- Animaux
- Lait
- Fromages
- Lieux
- Matières indésirable

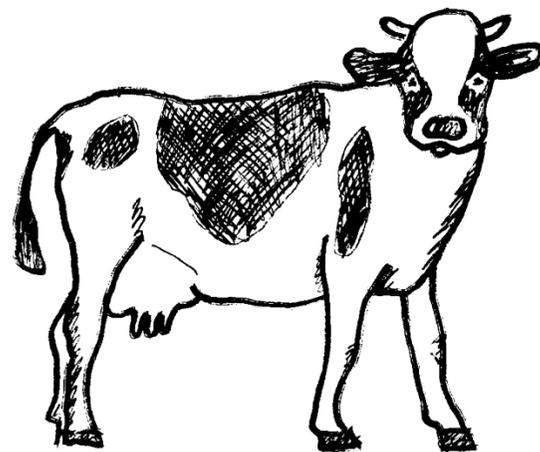


Des attentions
(perceptions
sensorielles)

Vérifications (mesures)
Systématiques ou non



- Cellules somatiques
- Acidité du petit-lait, du caillé
- Analyses bactériologiques



Précautions et actes
techniques

- Nettoyer,
- Soigner
- Mettre à part...



Au-delà de l'hygiène : la vigilance

Une pratique de la "vigilance" (Chateauraynaud)

attentions par la perception < -----> vérifications par la mesure

"Indices" / "critères" / "signes":

- état de santé de l'animal
- présence et dynamique des communautés microbiennes (perceptions du caillé, du petit-lait...)

Analyse du lait (cellules, staphylocoques)

Mesure de l'acidité (petit-lait, fromage);

Analyses microbiologiques

Conscience réflexive des gestes :

- catégorisation entre "propre" et "sale"
- éviter le contact entre le lait et d'autres matières

La "*maîtrise*" des fromagers fermiers

Pour les inspecteurs et inspectrices

la maîtrise de l'"*amont*" ≠ fabricants artisanaux ou industriels

La "*maîtrise*" des fromagers fermiers

Pour les inspecteurs et inspectrices

la maîtrise de l'"*amont*" ≠ fabricants artisanaux ou industriels

la maîtrise des risques: traçabilité, analyses, "*réactivité*" pour corriger une "*non-conformité*"



écriteau identifiant la date de fabrication du fromage.

Photo Mathilde Lagrola

La "*maîtrise*" des fromagers fermiers

Pour les inspecteurs et inspectrices

la maîtrise de l'"*amont*" ≠ fabricants artisanaux ou industriels

la maîtrise des risques: traçabilité, analyses, "*réactivité*" pour corriger une "*non-conformité*"

Pour les producteurs et productrices

capacité à fabriquer le **fromage qui convient**



écriteau identifiant la date de fabrication du fromage.

Photo Mathilde Lagrola

La "maîtrise" des fromagers fermiers

Pour les inspecteurs et inspectrices

la maîtrise de l'"*amont*" ≠ fabricants artisanaux ou industriels

la maîtrise des risques: traçabilité, analyses, "réactivité" pour corriger une "non-conformité"

Pour les producteurs et productrices

capacité à fabriquer le **fromage qui convient**

être un "*professionnel*": "*C'est nous qui travaillons là-dedans*"



Photo Mathilde Lagrola

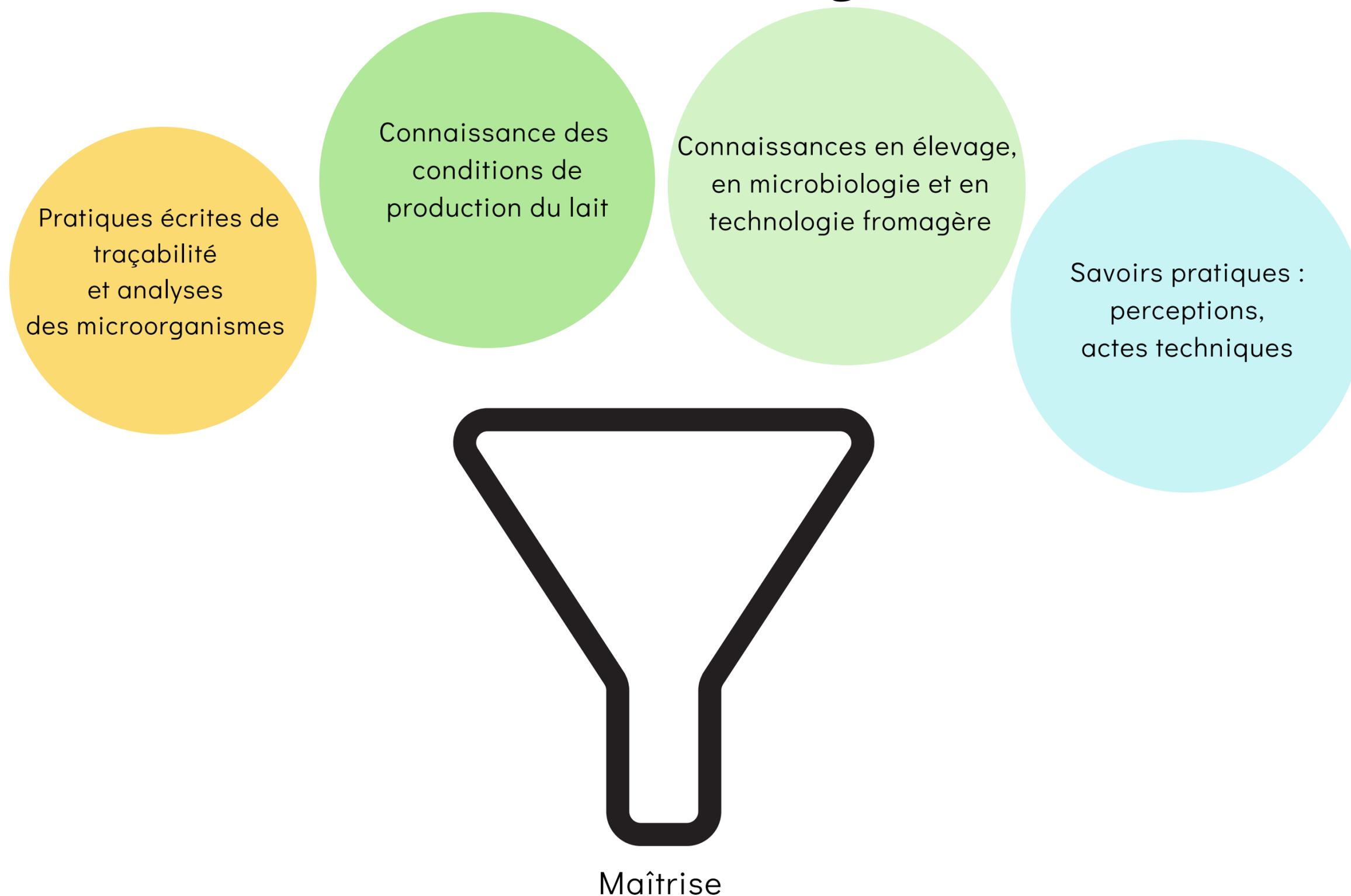
Boris: ils vérifient si tu maîtrises ton truc en fait. Si tu es un professionnel, ou si tu es... pour schématiser. Quand tu as une formation, et que ton truc c'est carré

Célya: et tu sais ce que tu fais.

Boris : tu sais ce qu'il faut faire, quand il y a un problème. S'ils voient que, s'ils constatent ça, ça se passe super bien.

Entretien, producteurs fermiers, août 2019

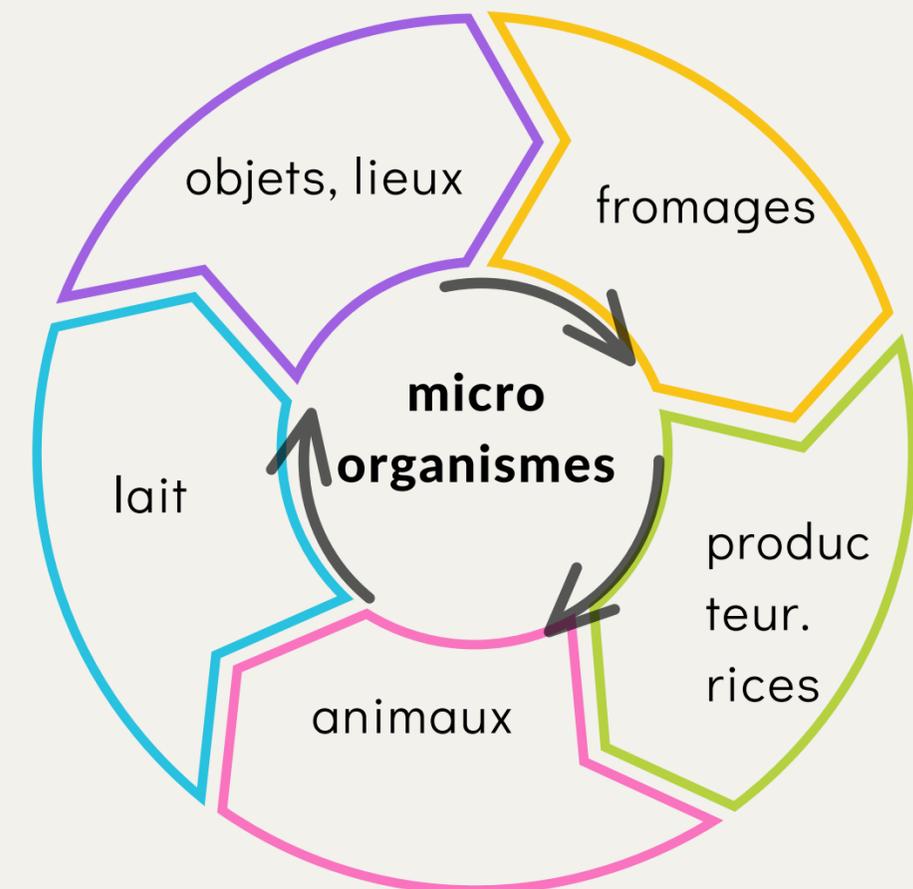
La "*maîtrise*" des fromagers fermiers



Au-delà de l'hygiène : le soin

Transparaît un souci de soin ou de *care* (Joan Tronto, Sandra Laugier)

- pour ceux et celles qui comptent : animaux, lait, fromages, humains, objets et lieux, microorganismes
- pris dans un ensemble de relations



Conclusion

- Les pratiques pour fabriquer le fromage qui convient = du pré à la cave
- La fabrication fromagère fermière au lait cru : une pratique de la vigilance - perceptions sensibles et vérifications par la mesure
- La maîtrise sanitaire s'articule avec une maîtrise plus globale du métier d'éleveur et de fromager fermier
- Une maîtrise fondée sur le soin à l'ensemble des vivants et objets qui comptent dans la production fromagère fermière



Merci !

contact : mathilde.lagrola@gmail.com



Photos Mathilde Lagrola