

Le Blanc Bleu Belge est-il soluble dans le bio ?

P. Stassart et D. Jamar

p.stassart@ulg.ac.be

Si l'agriculture biologique a aujourd'hui pignon sur rue et qu'elle fait débat, c'est parce que cette forme particulière de production agricole a acquis au cours des quinze dernières années une forme de reconnaissance qui en fait aujourd'hui une alternative reconnue aux modes conventionnels de production et de consommation. Cette reconnaissance d'abord institutionnelle et sociétale s'est vue validée dans un second temps par le marché. En effet, dans le sillon des crises alimentaires de la fin des années nonante, le bio est sorti des réseaux spécialisés où il fut longtemps confiné, pour s'imposer comme gamme de plus en plus large dans les linéaires de la grande distribution.

Certains auteurs ont étudié l'impact en termes de durabilité de l'agriculture biologique en tant que système de production capable de prendre en compte la dimension environnementale (Lampkin 1994). Mais la durabilité de l'ensemble de la filière et les conséquences de l'interdépendance entre ses différents maillons sont peu questionnés. Les auteurs divergent en effet sur les conséquences de la mise à l'épreuve que constitue l'extension du marché bio, et en particulier l'entrée de l'agro-business, grande distribution et industrie de transformation. Le débat sur l'effet de l'extension des marchés et de l'allongement des filières, et en particulier la thèse de la « conventionalisation » de l'agriculture biologique divise les auteurs anglo-saxons. Buck et al. (1997), s'inscrivant dans la tradition de l'économie politique (Goodman 1987), ont décrit à partir du cas californien des processus d'appropriation par l'industrie d'aval. Smithe et Marsden (2004) montrent comment les grands groupes de distribution sont en train de se réapproprier la rente du bio aux dépens des producteurs par un mécanisme classique de « squeeze price » (croissance des coûts de production et baisse des prix de vente). Coombes et ses collègues (1998), Hall et Mogyorody (2001) critiquent cette position en appuyant leur argumentation sur la co-existence et les possibles synergies entre « bio-industrie » et producteurs s'identifiant au « mouvement historique » du bio.

Dans ce papier, nous voulons aborder le débat sur le développement de l'agriculture biologique et sa conventionalisation (Guthman 2004).

Nous avons choisi de suivre un produit qui se distingue par son caractère incertain : la viande bovine bio. Dans le contexte belge, la situation de crise qu'a connu le secteur conventionnel ces dernières années nous offrait une situation inédite : l'entrée massive des industriels et distributeurs sur le marché de la viande bio. Cette rupture avec les réseaux de proximité spécialisés (magasins diététiques, vente directe) a amené la production de viande bovine bio à une confrontation directe avec un référentiel national conventionnel extrêmement cohérent, dont le Blanc Bleu Belge culard est le porte parole. Nous avons là un terrain qui pouvait nous permettre de comprendre dans un premier temps comment une forte référence conventionnelle interagissait avec le contenu de la conversion au bio, et dans un second temps à quelles conditions la conversion au bio pouvait déployer toutes ses potentialités. Cette question a été abordée à travers une recherche intervention (Hubert, 2002) aboutissant à une convention de collaboration entre distribution et producteurs bio et qui nous a permis de tester nos hypothèses dans le champ social.

1. Cohérence de filière : la notion de référentiel

Un diagnostic partiel de la filière bio réalisé dans un premier temps de notre recherche nous a permis d'identifier quatre points de tension entre le respect du cahier des charges bio et les pratiques observées dans les systèmes d'élevage et engraissement. Elles concernent d'abord le respect de l'obligation de pâturage et du pourcentage d'aliments bio dans l'alimentation des bovins, en particulier pour les taureaux confinés en étable durant la phase d'engraissement-finition. Elle porte ensuite sur la tension entre traitement allopathique préventif et curatif du parasitisme (verres pulmonaire, gastro-intestinaux,...) s'accroît paradoxalement avec l'obligation de pâturage qu'impose le bio. Enfin, et ceci est spécifique au contexte belge, elle concerne le décalage de trois ans entre la période de reconversion au bio (2 ans) et la période de changement de race (5 ans) en raison de l'interdiction de la césarienne systématique qu'impose la race d'origine, le Blanc-Bleu Belge culard¹. Ces quatre points de tensions, pâturage, alimentation, prévention et choix de la race, sources de contradiction entre pratiques et respect du cahier des charges, touchent à la fois à l'esprit et à la lettre du règlement bio. Ils

¹ Le cahier des charges défini par l'Arrêté Royal du 30 octobre 1998 rend obligatoire un taux de naissance par voie naturelle supérieur à 80% après 5 ans, écartant apparemment le modèle du Blanc-Bleu Belge culard.

révèlent les difficultés de la traduction en Belgique du référentiel normatif bio, difficultés dont l'exploration est au cœur de notre interrogation.

1.1. Comment interpréter les tensions liées à la traduction nationale du référentiel bio ?

Passant rapidement sur deux clefs d'interprétation que nous avons envisagées puis abandonnées, nous allons en développer une troisième qui constitue l'hypothèse centrale de ce papier. La première clef d'interprétation est juridico-administrative : les tensions observées appelleraient un ajustement entre règle et contrôle. Deux issues, pragmatiques ou dogmatiques selon le choix, sont alors possibles : soit les règles du cahier des charges sont inadaptées aux exigences du marché belge, et les normes sont ajustées à cette naturalisation de la réalité, soit le contrôle des règles est trop lâche et il faut alors durcir le contrôle pour éviter de voir se développer des stratégies de contournement sources de concurrence déloyale. Nous avons écarté cette interprétation normative parce qu'en se focalisant sur la production, elle ne prenait pas en compte les effets de système liés à l'interdépendance avec les maillons d'aval de la filière, transformation et distribution, chargeant ainsi les éleveurs, leurs troupeaux et pâturages d'une responsabilité qui concerne peut-être d'autres points de la filière.

Ceci nous renvoie alors à une seconde clef d'interprétation, d'ordre stratégique : celle de l'appropriation, mécanisme par lequel l'industrie agroalimentaire d'aval, nouvelle venue dans le secteur bio (abattoirs-bouchers-distributeurs), reconfigure les processus de production agricole pour les réduire à un input de l'agro-industrie (Goodman et al. 1987, Buck et al. 1997). Nous avons effectivement observé que du point de vue de la définition de la qualité, les exigences de l'industrie de transformation en matière de valorisation des carcasses et de découpe orientent fortement le travail des éleveurs engraisseurs. Ainsi les attentes de l'industrie d'abattage en termes de conformation et d'état d'engraissement des bovins entraînent certaines incompatibilités avec notamment le respect de l'obligation de pâturage ou avec les limitations en terme d'alimentation qu'impose le cahier des charges bio. Mais ces exigences des intermédiaires, transformateurs et distributeurs, sont-elles subies d'une manière impuissante par les éleveurs et consommateurs bio ? Ceux-ci ne peuvent-ils se soustraire à la logique d'appropriation des intermédiaires pour recadrer leurs échanges en cohérence avec l'esprit et la lettre du bio ? Nos observations ont invalidé cette interprétation : les mêmes

tensions apparaissent en situation de circuit court de type vente à la ferme, dans le face à face entre éleveurs et consommateurs.

Ceci nous a amené à envisager une troisième clef d'interprétation : les points de tension observés seraient la manifestation d'incompatibilité entre deux cadres interprétatifs du monde. Le cadre de référence national de la filière bovine conventionnelle, celui du « maigre et tendre » associé à la race Blanc-Bleu Belge, et un cadre émergent plus global, celui de l'agriculture biologique. Les difficultés ou impossibilités de passage d'un cadre à l'autre font émerger des tensions entre pratiques et respect des règles du cahier des charges bio. Cette hypothèse propose de questionner les conditions sous lesquelles les principes et pratiques liés au cadre de référence de filière du Blanc-Bleu Belge peuvent se convertir au cadre de référence bio.

1.2. Un cadre de référence partagé

Nous utilisons la notion de cadre de référence ou référentiel de filière pour souligner qu'au sein d'une filière composée de différents maillons ou groupe d'acteurs hétérogènes (éleveurs, engraisseurs, abatteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs), ceux-ci se coordonnent en fonction d'un état souhaitable qui leur permet de partager une interprétation commune du monde. Nous proposons de décrire ce référentiel à partir de ses trois caractéristiques qui sont d'être partagé, d'être implicite et d'être articulé.

Le **caractère partagé** du cadre est la traduction (Callon 1986) que la filière effectue sur « le produit souhaité » et qui permet d'aligner l'ensemble des acteurs sur un principe commun d'action et de maintenir, malgré son hétérogénéité, l'intégrité de la filière. C'est ainsi qu'un standard de qualité spécifique au marché de viande bovine belge s'est constitué comme cadre normatif pour orienter l'action de la filière conventionnelle à partir du début des années septante. C'est le cadre du « maigre et du tendre », double qualité de la viande que propose cette filière, à l'opposé d'autres pays dont les anglo-saxons sont l'extrême. Pour les acteurs de l'élevage, cette norme est traduite au niveau du herd-book Blanc-Bleu Belge dans l'orientation hyperviandeuse dite « cularde » et, en aval de la filière, dans la description de la découpe belge dite « découpe anatomique » du manuel des écoles de la Fédération Nationale

des Bouchers Belges² (Stassart 2003). Enfin, chez les consommateurs belges, elle s'inscrit également dans les recommandations diététiques en faveur des viandes maigres. Ce cadre est non seulement technique mais aussi normatif, puisqu'il suppose notamment un jugement de valeur sur le consommateur, ses préférences, ses compétences. Concrètement, le caractère partagé de ce cadre se lit dans le monopole de fait qu'exerce le Blanc-Bleu Belge sur le marché Belge de la viande de découpe. Les autres races, du fait de leur plus faible conformation sur l'échelle SEUROP y sont totalement disqualifiées. Le maigre et le tendre est donc un modèle de standardisation, qui a su par ses carcasses hyperconformées créer un marché de « niche » à l'échelle de la Belgique, protégé jusqu'à présent de la concurrence des importations.

La deuxième caractéristique est que ce cadre n'a plus besoin d'être dit pour fonctionner. Il est **implicite** et d'autant plus puissant qu'il est souterrain, c'est à dire qu'il agit en visibilisant certains éléments et en effaçant d'autres. Ainsi derrière la performance des rendements carcasses et de découpe qu'atteignent les meilleurs taureaux (Hanset 1996), on sait peu de chose sur les déchets qu'une telle performance suppose au niveau du troupeau. Par ailleurs, les limites du référentiel et de sa trajectoire artificialisante en particulier sont peu questionnées. Le non-débat autour de la césarienne systématique l'illustre bien. Rares sont en effet les mangeurs qui aujourd'hui savent que la naissance par voie de césarienne est systématique. Et si de façon très confidentielle, la question est ouverte, elle est alors réduite au registre du bien être animal alors que fondamentalement la césarienne systématique pose une question d'éthique sur les limites des interventions techniques en production animale³ (Lips et al. 2001). Les recherches actuelles menées en génie génétique pour produire un veau dont le gène culard ne s'exprimerait qu'après la naissance (Georges, 2004) s'inscrivent dans la même logique. Ces anomalies qui témoignent de la difficulté du référentiel à rendre compte du réel montrent combien ce dernier est devenu peu discutable, rendant de moins en moins réversible les choix technologique de son projet artificialisant.

Le cadre du maigre et du tendre est enfin **articulé**, et ce en un double sens. Tout d'abord, du fait de l'entrée de nouveaux acteurs de l'agro-alimentaire et de l'allongement de la filière, des

² Au sein d'une race peuvent toutefois coexister différents modèles : « le » Blanc-Bleu Belge n'est pas monolithique. A côté du modèle dominant du culard demeure un modèle marginal appelé encore le rameau « Blanc-Bleu Belge mixte » dont la finalité fut de préserver le caractère initialement mixte de la production (lait et viande) au contraire des culards qualifiés de race « hypervieandeuse ».

³ Du point de vue du bien être de l'animal et pour certains des éleveurs, la césarienne peut effectivement être considérée comme une amélioration.

articulations à distance entre les différents maillons deviennent nécessaires pour garantir un développement cohérent du bio. En un second sens, nous allons voir que ce cadre articule des normes qui permettent la coordination des acteurs, des connaissances sur lesquelles s'appuient ces normes, et enfin, des images qui ancrent et stabilisent le référentiel pour ses nombreux acteurs.

2. Equiper le référentiel : articulation des normes, connaissances et images

Le tableau qui suit met en face à face le référentiel du maigre et du tendre et celui du bio, à travers trois modalités d'équipement : normes, connaissances et images, qui concernent à chaque fois les trois grands niveaux de la filière : production, transformation, consommation. Il permet, comme on va le voir, de mettre au jour les « trous » ou sous équipements dans le référentiel bio en production bovine.

Deux REFERENTIELS de FILIERE		
<i>Le Maigre et tendre</i>		<i>Le Bio</i>
Normes	<p>Obligation de résultats</p> <p><u>Normes professionnelles des éleveurs BBB</u> Principe : maximisation de la performance individuelle et du rendement en viande.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une seule race au rendement en viande maximal : Blanc-Bleu Belge <p><u>Normes professionnelle des bouchers belges</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Découpe « anatomique » <p><u>Critères de performance</u> : à l'échelle de l'individu</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Engraissement : Gain Quotidien Moyen (GQM) ➤ Carcasses : Conformation et état d'engraissement « Superculard » <p><u>Normes Culinaires</u> : griller > braiser ou bouilli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diététique : consommation viande maigre • Gastronomique : tendre 	<p>Obligation de Moyens</p> <p><u>Normes réglementaires</u> Principe : équilibre et autonomie des systèmes, système polyculture élevage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des races rustiques <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pas/peu de césariennes ➤ Souches résistantes aux maladies • Obligation de pâturage, alimentation 90% bio <p>???</p> <p><u>Critères de performance</u> : à l'échelle du troupeau</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Qualité maternelle et laitière des mères <p><u>Normes idéologiques</u> (cf IFOAM)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diététique : consommation modérée de viande • Gastronomique : goût (supposé supérieur en bio)
Connaissances	<p><u>Race</u> : Génétique, Césarienne</p> <p><u>Elevage</u> : sevrage précoce</p> <p><u>Engraissement</u> : finition de bête tendre sur pied, nutrition</p> <p><u>Transformation</u> : savoir faire de la découpe belge (purification des masses musculaires)</p> <p><u>Consommation</u> : compétences faibles, modèle diététique de l'alimentation</p>	<p>???</p> <p><u>Elevage</u> : savoir faire sur le troupeau allaitant</p> <p>???</p> <p>(trou sur le concept d'engraissement)</p> <p>???</p> <p>(trou sur les savoir faire de découpe)</p> <p>???</p> <p>(trou sur les compétences au niveau consommation)</p>
Images	<p><u>Production</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - la césarienne systématique - la prairie en état (modèle gazon de golf) - le cul tout en muscle (concours meilleur juge et championnats) <p><u>Transformation</u> : alignement homogène des carcasses de type S</p> <p><u>Consommation</u></p> <p>Steak frite belge : morceaux grillés, viande purifiée à l'étal, rouge pâle, sans graisse ni autre impureté</p>	<p><u>Production</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - naissance par voie naturelle - troupeau allaitant en pâturage <p>???</p> <p>(trou dans les images de carcasses)</p> <p>???</p> <p>(trou dans les images au niveau consommation)</p>

Un argument classique mobilisé pour justifier la différence entre référentiel conventionnel et référentiel bio est celui de la différence entre l'obligation de moyens qu'impose l'agriculture

biologique et l'obligation de résultats qu'impose le marché et qui devrait en conséquence se traduire dans les référentiels de filière. Ceci expliquerait pourquoi dans le tableau présenté la majeure partie du travail de codification du référentiel bio (rédaction du cahier des charges) a été centrée sur la normalisation et la codification des pratiques de production et très peu sur les opérations spécifiques de transformation (en particulier la découpe) et de consommation. Pourtant, en matière de découpe par exemple, des choix de découpe sont possibles qui ne sont pas sans conséquences sur les modes de production (Thrift 2003). Dans le référentiel au contraire, les normes professionnelles portent à la fois sur la production et sur la transformation (éleveurs, bouchers), des critères de performance (classement des carcasses, traçabilité, grille de découpe) des normes culinaires indiquant ce que doit être la bonne viande.

Mais un référentiel est-il réductible aux normes qu'il édicte ? Les normes comme les critères de performance se développent de façon interdépendante avec les connaissances (2^e ligne du tableau) Ainsi l'alliance entre le maigre et le tendre a ouvert à l'époque de nouvelles voies à l'engraissement, que les zootechniciens et nutritionnistes ont développés avec les éleveurs. Là où la tendreté était autrefois obtenue après abattage par maturation des carcasses (grasses), le nouveau cadre du maigre et du tendre impose un attendrissement avant abattage à travers un engraissement précoce qui devient un « attendrissement sur pattes ». Ceci a supposé de développer les connaissances sur la précocité de l'engraissement qui se traduisent dans des pratiques telles que la limitation de la période de croissance (volume carcasse) et la superposition de la période d'engraissement (développement musculaire) et d'une finition précoce (dépôt gras intra musculaire). Ces nouvelles modalités d'engraissement transforment à leur tour la norme pâturage : les bovins destinés à l'engraissement précoce doivent rentrer plus tôt à l'étable. De même au niveau des bouchers, la norme traduite dans la grille de découpe repose-t-elle en matière de connaissances sur le savoir faire de la découpe anatomique, typiquement belge et seul capable de valoriser la bête cularde hyperconformée. Mais l'installation de ce cadre du maigre et du tendre a d'autres conséquences. Elle provoque une remontée vers la sélection et les connaissances génétiques, qui aboutit à isoler le gène culard et entraîne au passage une double révision des normes professionnelles dans l'élevage. Au niveau des éleveurs, les bassins hypermusclés des mères et les veaux trop conformés rendent la naissance par voie naturelle problématique : la césarienne devient systématique, norme qui à son tour sollicite les connaissances et savoir faire des vétérinaires belges. Au niveau des engraisseurs, les modifications physiologiques qu'entraîne la sélection du gène

culard font perdre au Blanc-Bleu Belge une partie de ses qualités de ruminant herbivore mais gagner en taux de conversion d'aliments concentrés : l'engraissement intensif à base de concentré devient la norme. Le passage au bio pose alors d'autres questions. L'exclusion réglementaire de la césarienne doit-elle entraîner une adaptation du cadre du Blanc-Bleu Belge qui viserait à limiter le caractère culard, ou au contraire, des transformations plus profondes qui porteraient à la fois sur les critères de performance (le troupeau plutôt que l'individu) et les connaissances qui les sous tendent ? Changer de race, est-ce repeindre le Blanc-Bleu Belge en une couleur plus nature, ou au contraire questionner les normes et connaissances qui font système en explorant par exemple ce que d'autres races peuvent apprendre sur les qualités maternelles, les capacités à valoriser le fourrage grossier, etc. ?

Nous voudrions enfin attirer l'attention sur l'importance des images au sein de ce nouveau dispositif. Les différents maillons ou sous-systèmes que sont l'élevage-engraissement, l'abattage-découpe, la distribution et la consommation, sont traduits dans des images qui sont en quelque sorte des raccourcis ou résumés d'information et dont la matérialité permet de saisir d'un seul regard toute la complexité d'un sous-système. Ces images s'articulent de façon cohérente au fil des différents maillons de la filière, de l'éleveur au consommateur : Blanc-Bleu Belge dont les « culs de poulain » champions s'exposent à l'occasion des concours et que la presse professionnelle relaie sans relâche, carcasses pendues au crochet des chambres frigorifiques dont l'alignement à l'identique des arrières galbés et des flancs maigres symbolisent la performance industrielle, mise en barquette apurée d'une viande irréprochable dont la couleur homogène plutôt pâle, sans tâche de graisse ni aponévrose répond aux standards diététiques et enfin dans sa version actualisée, le steak frites d'antan revisité à la chaleur du barbecue qui nous fait l'apologie de la cuisson instantanée. Par leur capacité à circuler, ces images sont des points d'appui sur lesquels s'appuient les critères de performance qui articulent deux maillons, par exemple production et transformation. Ainsi, la grille de classement SEUROPE des carcasses s'appuie-t-elle sur l'alignement de carcasses que l'éleveur garde en tête pour se coordonner avec le boucher. De même, la courbe du Gain Quotidien Moyen à l'engraissement d'un lot de bovins s'appuie sur l'image du taureau nourri *ad libido* « au bac » pour que nutritionnistes et engraisseurs se coordonnent sur la bonne formule d'aliments d'engraissement. Enfin, le tableau de découpe affiché à l'entrée de la boucherie s'appuie sur la présentation irréprochable du maigre et du tendre au client. Aux côtés des normes et critères de performances, ces images jouent donc un rôle majeur d'articulation au sein du référentiel.

C'est sur cette question des images que le bio, du moins en production animale, semble le moins bien armé. Si l'image des verts pâturages et du troupeau allaitant renvoie bien au principe d'équilibre naturel et d'autonomie qui sous-tend le modèle d'association élevage-polyculture cher au bio (IFOAM, 2004), le concept même d'élevage spécialisé viandeux (de production de viande) et ses traductions dans des principes tels que ceux d'« engraissement » ou de « finition » et des expressions telles que « une bête en état », définis dans le référentiel du maigre et du tendre, ne connaissent pas de traduction dans le référentiel bio. Au-delà du cul de poulain, que l'exclusion de la césarienne rend inaccessible dans le référentiel bio, dans quelle image l'éleveur belge, Limousin ou Angus, peut-il alors se projeter ? Ce vide d'images qui feraient sens, ces trous, génèrent chez les éleveurs bio belges une profonde incompréhension face au potentiel d'autres référentiels (par exemple chez les voisins bio français et face à leur troupeau), qui renvoient, pour eux, à des images d'amateurisme.

Le débat sur la conventionalisation du bio peut-il faire l'économie d'une telle approche qui met au jour une série de trous structurels dans le référentiel de filière et révèle son sous-équipement, comparé à un référentiel dominant, celui du maigre et du tendre, sur-équipé ? Mais de façon symétrique il renvoie à la ré-ouverture d'une série de questions sur le côté implicite du référentiel du maigre et du tendre. D'abord sur la trajectoire artificialisante qui sous-tend le référentiel du maigre et du tendre. : demain la césarienne et /ou après demain la transgénèse. Ensuite sur le suréquipement de certaines de ses pratiques tels que le contrôle du parasitisme, qui nous pourrions le démontrer ferme la question du rapport au vivant plutôt que de l'explorer (faut-il éradiquer ou accompagner les parasites ?). Enfin, ceci n'exclut pas sur certains aspects un sous-équipement peu questionnable tel que celui des pratiques de mangeur dont le résultat est de rendre le mangeur belge de moins en moins compétent face à d'autres alternatives. Ces anomalies et ces non-débats montrent combien ce cadre de référence est devenu d'autant moins discutable qu'il est sur-équipé en termes de normes, de critères, de connaissances et d'images, et réifié par les acteurs de la filière, à qui il permet de comprendre le réel en limitant sa complexité (Muller 1990). Face à ce sur-équipement global du maigre et tendre la traduction nationale du référentiel bio est bien sous-équipée. Transformer les seules normes au travers des réglementations ne suffit pas à transformer l'ensemble d'un référentiel auquel les différents maillons de la filière restent très attachés, précisément parce qu'il est fortement équipé.

Conclusions

Notre question de départ était celle de l'interprétation des transformations que l'on observe dans l'allongement des filières bio suite au choc des crises alimentaires et à l'entrée de nouveaux acteurs tels que la grande distribution. Notre argument est qu'un référentiel de filière pour être durable, doit être équipé. Autrement dit la possibilité que le Blanc-Bleu Belge soit soluble dans le bio ne dépend pas uniquement d'une peinture de façade, mais bien d'un réagencement des différentes pièces du référentiel. Or, l'équipement d'un référentiel repose sur un ensemble de normes, de connaissances et d'images qui font système. De surcroît, bien que construites dans l'interaction entre acteurs, ces matrices normativo-cognitives tendent à s'autonomiser par rapport à leur processus de construction et à s'imposer aux acteurs comme modèle dominant d'interprétation du monde (Muller 2000). C'est leur caractère indiscutable et non dit qui produit ce que nous appelons des effets d'opacité, par exemple autour de la césarienne ou du critère de performance « tendre » pour la viande qui empêche le consommateur de développer une compétence en matière de goût. En outre, un référentiel repose non seulement sur un projet technique appuyé ici sur une trajectoire artificialisante (gêne culard, césarienne) où la performance de l'individu est privilégiée par rapport à la performance du troupeau et où le technique a la primauté sur le vivant, mais aussi sur une attribution précise des rôles qui resterait à expliciter.

Dans la situation belge, au niveau des éleveurs, deux cas de figures sont observés face au sous-équipement du référentiel bio. Soit les éleveurs gardent ce qu'ils connaissent : ils conservent l'équipement conventionnel qu'ils adaptent pas à pas aux contraintes du cahier des charges. Ça et là apparaissent des tensions, des fissures derrière la belle unanimité que crée la certification. Des éleveurs plus audacieux font le choix de s'aventurer de façon plus radicale en dehors du référentiel du maigre et du tendre : ils se convertissent à des races rustiques tels que la Salers et/ou expérimentent en circuit court. Mais après plusieurs années de tâtonnement infructueux, certains renoncent : le bétail que l'on a cherché à commercialiser gras rejoint ainsi les filières qui écoulent une grande partie de la production maigre bio en conventionnel (nous estimons à environ 75 % du bétail bio viandeux). D'autres, à travers une opération d'hybridation radicale, amorcent un mouvement de retour vers le référentiel conventionnel : le taureau Blanc-Bleu Belge revient ainsi dans le troupeau de Salers pour produire des bêtes

alliant conformation cularde de l'individu et caractère rustique du troupeau de vache allaitantes.

Pourquoi s'intéresser aux différences ainsi créées entre deux référentiels plutôt qu'aux similitudes, aux possibilités d'hybridation voir de fusion ? Faut-il s'inquiéter de cette transformation ou solubilité du Blanc-Bleu Belge dans le Bio ou l'inverse et éviter à tout prix que bio et conventionnel en arrivent à fusionner par emprunts successifs et réciproques ? Bien sûr, le monde bio risque de payer cher ses compromissions, mais ne serait-ce pas au profit d'une plus grande durabilité globale ? C'est précisément sur cette question de durabilité que nous appuyons une hypothèse empruntée à la théorie des systèmes et à son principe de diversité posant qu'une « tension de différence » est à maintenir entre chaque système pour garantir le maintien des capacités d'apprentissage globales. Dit en des mots plus simples, n'apprend-on pas davantage de la différence que de l'homogénéité ? Nous faisons donc l'hypothèse que le bio ne peut exister comme référentiel que si le Blanc-Bleu Belge n'est pas soluble dans le bio. Ce n'est à notre sens pas une question d'adaptation, mais bien de conversion c'est-à-dire de transformation du référentiel. Sans transformation des compétences des consommateurs et sans construction de nouvelles images pour les éleveurs, le référentiel du maigre et du tendre empêche par ses différents effets d'opacité la traduction nationale ou régionale du référentiel bio.

D'un point de vue de la durabilité, la reconnaissance de l'agriculture biologique repose donc sur une double question, celle de la durabilité du modèle de production mais aussi celle des capacités de ce modèle à se développer durablement comme un modèle distinct, suffisamment autonome et équipé que pour entretenir et développer la diversification des pistes techniques qu'il ouvre. Ceci nous oblige à tenir compte du fait que la logique d'un modèle dominant (ici le conventionnel maigre et tendre) consiste, non pas à entretenir la variété des options techniques pour étendre les capacités futures, mais au contraire à créer de l'irréversibilité autour de formes d'équipement qui bénéficient particulièrement aux options dont il est porteur. Ce qui est en jeu à travers le devenir de l'agriculture biologique, c'est le développement de la diversité des modèles de production, autrement dit l'entretien de la variété des pistes socio-techniques capables d'étendre les capacités futures, sans se laisser enfermer dans le jeu courant des acteurs sociaux du modèle conventionnel (Godard et Hubert 2002).

D'un point de vue théorique, cette question se trouve à la croisée de différents champs théoriques. Nous avons ici mobilisé de façon centrale le concept intermédiaire de référentiel (Jobert et Muller, 1989) parce qu'il permet de montrer comment une référence à la fois construite et implicite peut s'auto-référencer et ainsi fermer les pistes d'autres alternatives technologiques et sociales. Nous nous sommes également reposés sur les acquis de la sociologie de la traduction et de sa puissance explicative pour comprendre comment un principe intégrateur parvenait à aligner l'ensemble des acteurs de la filière (Stassart 2003). Un prolongement de la réflexion vers la théorie des systèmes (Checkland, 1981) permettrait ensuite de préciser comment, malgré son hétérogénéité et sa spécialisation en sous-systèmes, une filière peut articuler de façon cohérente ses différents champs d'activité en un tout cohérent ou « Food System ».

D'un point de vue empirique, le lecteur pourrait enfin s'interroger sur la portée plus générale de ces conclusions. N'est ce pas là finalement une histoire bien belge et quelque peu surréaliste où cularard, steak frites et césarienne se rencontrent ? Sinon pourquoi la césarienne systématique n'a-t-elle pas trouvé preneur ailleurs ? Nous faisons l'hypothèse que la question de l'équipement de la transformation d'un référentiel existant a une portée assez large. Des observations dans le secteur bio de la pomme de terre donnent à penser que la « Bintje » y joue le même rôle de référence que le Blanc-Bleu Belge, empêchant notamment l'émergence d'un nouveau référentiel qui s'appuierait sur des variétés plus rustiques. De même, mais à une échelle plus globale, on peut s'interroger sur les effets d'opacité du référentiel global laitier qui s'est imposé notamment à travers l'hégémonie du modèle Holstein et ses dimensions implicites dont dit peu de choses en terme de production (Landais 1996, Micoud 2003) et dont la possibilité du lien avec la croissances des allergies des jeunes enfants au lait de vache demeure éludée.

Biblio

Bourn et Prescott, 2002. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 42, 1

Buck, D., C. Getz, et Guthman, J. 1997. *From farm to table: the organic Vegetable Commodity Chain of Northern California*. *Sociologia Ruralis* 37(1), 3-21.

Callon, M., 1986. Eléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc. *L'Année sociologique* (36), 169-208.

Checkland, P., 1981. *Systems Thinking, Systems Practice*. New York, John Wiley and Sons.

Coombes, B. et H. Campbell, 1998). Dependent reproduction of alternative modes of agriculture: organic farming in New Zealand. *Sociologia Ruralis* 38(2), 127-145.

Godard et Hubert (2002) *Rapport sur le développement durable*, Paris , INRA

Goodman, D., B. Sorj, et Wilkinson, J.,1987). *From Farming to Biotechnology*. Oxford, Basil Blackwell.

Guthman, J. 2004 The trouble with Organic Lite in California : a Rejoinder to the conventionalisation. *Sociologia Ruralis*, 44(3).

Hall, A. et V. Mogorodoy, 2001. Organic Farmer in Ontario: an examination of the conventionalisation argument. *Sociologia Ruralis* 41(4): 399-422

Hanset, R., 1996. Le Blanc-Bleu Belge face à la nouvelle donne économique. *Les Elevages Belges* (3), 12-21.

Jobert, B. et Muller, P., 1987. *L'état en action, politiques publiques et corporatismes* . Paris, PUF.

IFOAM (2004) *Principles of Organic Agriculture*, capté le 15 octobre 2004
http://ifoam.org/pospap/principles_of_oa.html

Georges, M. (2004). *La sélection animale à l'ère de la génomique*. Recherche en Agriculture Wallonne Réseau D'excellence, Namur, Direction Générale de l'Agriculture.

Hubert, B. (2002). Les rapports entre chercheurs et acteurs. *Nature, Science et Société* 10 (4), 51-62.

Lamine, C., 2003. La construction des pratiques alimentaires face à des incertitudes multiformes, entre délégation et modulation. Le cas des mangeurs bio intermittents. *Sociologie*. Marseille, Ecole des Hautes Etudes en Science Sociales, 2003, 512 p.

Lampkin, N. and S. Padel (1994). *The Economics of Organic Farming*. Wallingford, CAB International.

Landais, E., 1996. Elevage bovin et développement durable. *Courrier de l'environnement* (29).

Leathes, M. et M. Terry, 1989. *Het hormonenschandaal*. Brussel, Roularta..

Lips D., De Tavernier J., Decuypere E., et Van Outryve, J., 2001. Ethical. Objections to Cesareans: Implication on the future of the Belgian White Blue. *EURSAFE 2001, Food Safety, Food Quality, Food Ethics*, Florence, 291-294.

Micoud, A., 2003. Ces bonnes vaches aux yeux si doux. *Bienfaisante nature*. F. Dubost et Lizet B. Lonrai, SEUIL, 217-236.

Muller, P., 2000. L'analyse cognitive des politiques publiques : vers une sociologie politique de l'action publique. *Revue française de sciences politique* 2(50), 189-209.

Muller, P., 1990. *Les politiques publiques*. Paris, PUF.

Smith, E. et T. Marsden, 2004. Exploring the limits to growth in UK organics: beyond the statistical image. *Journal of Rural Studies* 20(3), 345-357.

Stassart, P., 2003. *Produit Fermier: entre qualification et identité*. Bruxelles, Presses Interuniversitaires Européennes Peter Lang.

Thrift, N., 2003. Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire. Thèse, Département de Sciences Animales, INAPG, 444 p.