

*Année 2002*

**LA PERCEPTION DU RISQUE LIE A L'ENCEPHALOPATHIE  
SPONGIFORME BOVINE PAR LES PROFESSIONNELS  
DE LA PREMIERE TRANSFORMATION DE LA  
FILIERE VIANDE BOVINE**

THESE

pour le

DOCTORAT VETERINAIRE

Présentée et soutenue publiquement

devant

LA FACULTE DE MEDECINE DE CRETEIL

le

par

**HELENE CLUCHIER**

née le 15 mai 1976 à Rueil Malmaison

JURY

Président : M.

Professeur à la faculté de Médecine de CRETEIL

Membres

Directeur : M. Bolnot      Maître de conférences à l'E.N.V.A.

Assesseur : M. Bénet      Professeur à l'E.N.V.A.



A Monsieur le Professeur de la faculté de Médecine de Créteil  
qui nous a fait l'honneur d'accepter la présidence de notre jury de thèse.

A Monsieur Bolnot, Maître de conférences à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort  
Pour son encadrement et sa disponibilité dans l'élaboration de cette étude.

A Monsieur le Professeur Bénet de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort  
qui nous a fait l'honneur de participer à notre jury de thèse.

A Guillaume,  
pour sa confiance et sa présence à mes côtés.

A ma famille,  
qui m'a donné les moyens de réussir, qui m'a soutenue et encouragée de façon  
inconditionnelle.

A Sylvie, Aude et tous les autres,  
en souvenir de notre vie d'étudiants et en témoignage de mon amitié.

## PLAN

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| LISTE DES ABREVIATIONS LES PLUS SOUVENT CITEES.....                                | 11 |
| INTRODUCTION .....                                                                 | 13 |
| PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE .....                                                       | 15 |
| I. LA FILIERE VIANDE BOVINE FRANÇAISE .....                                        | 17 |
| A. <u>PRESENTATION GENERALE</u> .....                                              | 17 |
| 1. <u>Définitions</u> .....                                                        | 17 |
| a) La chaîne alimentaire .....                                                     | 17 |
| b) Les filières alimentaires.....                                                  | 17 |
| 2. <u>Les différentes étapes de la filière viande bovine</u> .....                 | 18 |
| a) La production.....                                                              | 18 |
| b) L'abattage.....                                                                 | 18 |
| c) La transformation .....                                                         | 19 |
| d) La distribution.....                                                            | 19 |
| e) La consommation .....                                                           | 20 |
| 3. <u>Quelques chiffres sur la filière viande bovine française</u> .....           | 20 |
| B. <u>L'ABATTOIR</u> .....                                                         | 21 |
| 1. <u>Définition et place dans la filière viande bovine</u> .....                  | 21 |
| a) Définition .....                                                                | 21 |
| b) Quelques chiffres .....                                                         | 21 |
| c) Les différentes étapes.....                                                     | 21 |
| 2. <u>Historique</u> .....                                                         | 22 |
| a) Les grandes étapes.....                                                         | 22 |
| b) Les circuits de commercialisation de la viande (10).....                        | 23 |
| 3. <u>Les professionnels de l'abattoir</u> .....                                   | 23 |
| a) Les différents acteurs .....                                                    | 23 |
| b) La formation professionnelle .....                                              | 25 |
| C. <u>LES CONTRAINTES ET LES EXIGENCES EN ABATTOIR</u> .....                       | 25 |
| 1. <u>Contraintes économiques</u> .....                                            | 25 |
| 2. <u>Exigences sanitaires</u> .....                                               | 26 |
| a) Un problème, la contamination superficielle des carcasses (29).....             | 26 |
| b) L'hygiène .....                                                                 | 26 |
| c) L'inspection sanitaire .....                                                    | 27 |
| 3. <u>Exigences éthiques et morales</u> .....                                      | 28 |
| II. LA CRISE DE LA " VACHE FOLLE " .....                                           | 31 |
| A. <u>L'ENCEPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE</u> .....                               | 31 |
| 1. <u>Les ESST</u> .....                                                           | 31 |
| 2. <u>L'ESB</u> .....                                                              | 31 |
| 3. <u>L'ESB et la nouvelle forme de la MCJ</u> .....                               | 32 |
| B. <u>CHRONOLOGIE D'UNE CRISE</u> .....                                            | 32 |
| 1. <u>La crise de 1996</u> .....                                                   | 32 |
| a) Le premier cas d'ESB et ses conséquences .....                                  | 32 |
| b) Point de départ, l'annonce du 20 mars 1996 .....                                | 32 |
| c) Les mesures réglementaires de lutte contre la maladie de la vache folle.....    | 33 |
| d) La couverture médiatique .....                                                  | 33 |
| 2. <u>L'entre deux crises</u> .....                                                | 34 |
| a) Les aides apportées à la filière viande bovine .....                            | 34 |
| b) Les mesures réglementaires de lutte .....                                       | 34 |
| c) La consommation de viande bovine .....                                          | 35 |
| 3. <u>La crise de 2000</u> .....                                                   | 36 |
| a) Point de départ, l'affaire Soviba - Carrefour.....                              | 36 |
| b) L'amplification médiatique .....                                                | 37 |
| c) La crise devient politique.....                                                 | 40 |
| d) La crise dépasse les frontières de la France et de l'Europe .....               | 41 |
| e) La crise prend une tournure juridique .....                                     | 42 |
| C. <u>LES REACTIONS DES CONSOMMATEURS EN 1996 ET EN 2000</u> .....                 | 43 |
| 1. <u>La chute de la consommation de viande</u> .....                              | 43 |
| 2. <u>Le comportement des Français face à la crise de " la vache folle "</u> ..... | 43 |

|      |                                                                                           |           |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| a)   | <i>La réaction des consommateurs-citoyens en 1996 , entre dégoût et indignation .....</i> | 43        |
| b)   | <i>Résurgence plus forte des peurs alimentaires au cours de la crise 2000 .....</i>       | 44        |
| 3.   | <u><i>Une crise de confiance profonde.....</i></u>                                        | 45        |
| a)   | <i>Entre les consommateurs et les pouvoirs publics.....</i>                               | 45        |
| b)   | <i>Entre les consommateurs et les scientifiques .....</i>                                 | 45        |
| III. | <b>LA PERCEPTION DU RISQUE .....</b>                                                      | <b>49</b> |
| A.   | <u><b>DEFINITIONS .....</b></u>                                                           | <b>49</b> |
| 1.   | <u><i>Le danger et le risque.....</i></u>                                                 | <b>49</b> |
| a)   | <i>Définitions.....</i>                                                                   | 49        |
| b)   | <i>Confusion entre danger et risque .....</i>                                             | 49        |
| 2.   | <u><i>Définition de la perception du risque.....</i></u>                                  | 50        |
| B.   | <u><b>LES RAPPORTS DE L'HOMME A L'ALIMENTATION .....</b></u>                              | <b>50</b> |
| 1.   | <u><i>Des relations particulières.....</i></u>                                            | 50        |
| a)   | <i>Définitions.....</i>                                                                   | 50        |
| b)   | <i>L'espace social alimentaire .....</i>                                                  | 51        |
| c)   | <i>L'acte d'incorporation .....</i>                                                       | 52        |
| d)   | <i>L'homme, la nature et l'agriculture.....</i>                                           | 53        |
| 2.   | <u><i>Les aliments, des OCNI.....</i></u>                                                 | 53        |
| a)   | <i>Le paradoxe de l'omnivore .....</i>                                                    | 53        |
| b)   | <i>Les OCNI .....</i>                                                                     | 54        |
| 3.   | <u><i>Une nouvelle conception de l'alimentation.....</i></u>                              | 54        |
| C.   | <u><b>FONCTIONNEMENT DE LA PERCEPTION DU RISQUE .....</b></u>                             | <b>55</b> |
| 1.   | <u><i>Les facteurs d'indignation propres au risque .....</i></u>                          | 55        |
| 2.   | <u><i>Les facteurs d'indignation propres au sujet.....</i></u>                            | 56        |
| 3.   | <u><i>Les facteurs d'indignation propres à l'alimentation.....</i></u>                    | 57        |
| D.   | <u><b>APPLICATION A LA CRISE DE LA " VACHE FOLLE " 2000 .....</b></u>                     | <b>57</b> |
| 1.   | <u><i>De la perception du risque à la crise .....</i></u>                                 | 57        |
| 2.   | <u><i>La crise de " la vache folle " 2000.....</i></u>                                    | 58        |
|      | <b>CONTRIBUTION PERSONNELLE .....</b>                                                     | <b>63</b> |
| I.   | <b>OBJECTIFS DE L'ENQUETE ET DU QUESTIONNAIRE.....</b>                                    | <b>64</b> |
| A.   | <u><b>LES ENQUETES EN FRANCE .....</b></u>                                                | <b>64</b> |
| B.   | <u><b>LES OBJECTIFS DE L'ENQUETE .....</b></u>                                            | <b>64</b> |
| C.   | <u><b>OBJECTIFS DU QUESTIONNAIRE.....</b></u>                                             | <b>65</b> |
| 1.   | <u><i>Objectifs généraux.....</i></u>                                                     | 65        |
| 2.   | <u><i>Objectifs détaillés.....</i></u>                                                    | 65        |
| II.  | <b>REALISATION DE L'ENQUETE .....</b>                                                     | <b>66</b> |
| A.   | <u><b>CONSTRUCTION DU QUESTIONNAIRE.....</b></u>                                          | <b>66</b> |
| B.   | <u><b>COLLECTE DES INFORMATIONS ET TRAITEMENT DES DONNEES .....</b></u>                   | <b>66</b> |
| 1.   | <u><i>Collecte des informations.....</i></u>                                              | 66        |
| 2.   | <u><i>Méthode d'analyse.....</i></u>                                                      | 67        |
| C.   | <u><b>RESULTATS DE L'ENQUETE SUR L'ECHANTILLON DE PROFESSIONNELS.....</b></u>             | <b>67</b> |
| 1.   | <u><i>Analyse des données.....</i></u>                                                    | 67        |
| a)   | <i>Récolte des données .....</i>                                                          | 67        |
| b)   | <i>Présentation des personnes interrogées.....</i>                                        | 67        |
| 2.   | <u><i>Interprétation des principaux résultats.....</i></u>                                | 69        |
| a)   | <i>Connaissances sur la maladie de " la vache folle " .....</i>                           | 69        |
| b)   | <i>Opinion sur la maladie de " la vache folle " et la filière viande .....</i>            | 70        |
| c)   | <i>Les faits.....</i>                                                                     | 72        |
| d)   | <i>Le comportement alimentaire .....</i>                                                  | 74        |
| 3.   | <u><i>Validité et qualité des résultats.....</i></u>                                      | 76        |
| III. | <b>DISCUSSION .....</b>                                                                   | <b>77</b> |
| A.   | <u><b>CONCLUSION DE L'ENQUETE SUR L'ECHANTILLON DE PROFESSIONNELS .....</b></u>           | <b>77</b> |
| 1.   | <u><i>Atteinte des objectifs .....</i></u>                                                | 77        |
| 2.   | <u><i>Conclusion .....</i></u>                                                            | 77        |
| B.   | <u><b>COMPARAISON DES RESULTATS .....</b></u>                                             | <b>78</b> |
| 1.   | <u><i>Enquêtes sur les Français et l'alimentation.....</i></u>                            | 78        |

|                     |                                                                          |     |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| a)                  | <i>Les enquêtes utilisées</i> .....                                      | 78  |
| b)                  | <i>Les Français et l'alimentation à la fin du vingtième siècle</i> ..... | 79  |
| 2.                  | <u>Comparaison</u> .....                                                 | 82  |
| a)                  | <i>Les connaissances sur l'ESB</i> .....                                 | 83  |
| b)                  | <i>Opinion</i> .....                                                     | 84  |
| c)                  | <i>Faits</i> .....                                                       | 85  |
| d)                  | <i>Comportement alimentaire</i> .....                                    | 86  |
| 3.                  | <u>Conclusion</u> .....                                                  | 87  |
| 4.                  | <u>Perspectives</u> .....                                                | 88  |
| CONCLUSION .....    |                                                                          | 91  |
| BIBLIOGRAPHIE ..... |                                                                          | 93  |
| ANNEXES .....       |                                                                          | 103 |



## TABLEAUX

|                                                                                                                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| TABLEAU N° 1 : LA FILIERE FRANÇAISE DE GROS BOVINS FINIS (SOURCE OFIVAL (34)) .....                                                                                                                              | 20 |
| TABLEAU N° 2 : NOMBRE D'EDITIONS CONSACREES A LA CRISE DE " LA VACHE FOLLE " DANS DEUX JOURNAUX. ....                                                                                                            | 38 |
| TABLEAU N° 3: TONNAGE HEBDOMADAIRE DURANT LA CRISE DE " LA VACHE FOLLE " 2000 (SOURCE OUEST-FRANCE, (109)).....                                                                                                  | 42 |
| TABLEAU N° 4 : LISTE DES DIFFERENT ORGANES OU ABATS POUVANT CONTENIR L'AGENT INFECTIEUX DE L'ESB (P.CENT DE PERSONNES LES AYANT CITE).....                                                                       | 69 |
| TABLEAU N° 5 : LES DIFFERENTS QUALIFICATIFS DE LA TRAÇABILITE AU SEIN DE LA FILIERE VIANDE (P.CENT DE PERSONNES AYANT CITE) .....                                                                                | 71 |
| TABLEAU N° 6 : LES DIFFERENTS TYPES DE LACUNES EN ABATTOIR (P.CENT DE REPONSES).....                                                                                                                             | 71 |
| TABLEAU N° 7 : LES DIFFERENTS QUALIFICATIFS DE LA MESURE DE RETRAIT DES MRS (P.CENT DE PERSONNES AYANT CITE) .....                                                                                               | 72 |
| TABLEAU N° 8 : LES DIFFERENTES SOURCES D'INFORMATION SUR LES RISQUES ALIMENTAIRES (P.CENT DE PERSONNES AYANT CITE) .....                                                                                         | 73 |
| TABLEAU N° 9 : LES SOURCES D'INFORMATION SUR LES RISQUES ALIMENTAIRES (P.CENT DE PERSONNES AYANT CITE) .....                                                                                                     | 73 |
| TABLEAU N° 10 : LES DIFFERENTES VIANDES CONSOMMEES (P.CENT DE PERSONNES AYANT CITE) .....                                                                                                                        | 74 |
| TABLEAU N° 11 : LES PREOCCUPATIONS ALIMENTAIRES MAJEURES (P.CENT DE REPONSES).....                                                                                                                               | 74 |
| TABLEAU N° 12 : LES RESPONSABLES DE LA CRISE DE " LA VACHE FOLLE " (P.CENT DE PERSONNES AYANT CITE) .....                                                                                                        | 75 |
| TABLEAU N° 13 : LES PRINCIPALES ATTENTES DES PROFESSIONNELS (P.CENT DE REPONSES).....                                                                                                                            | 76 |
| TABLEAU N° 14 : LES PRINCIPALES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET DES PARENTS (P.CENT DE REPONSES)....                                                                                                               | 76 |
| TABLEAU N° 15 : LES CONNAISSANCES SUR L'ESB ( P.CENT DE PERSONNES INTERROGEES) .....                                                                                                                             | 84 |
| TABLEAU N° 16 : CLASSEMENT DES SOURCES D'INFORMATION SUR LES RISQUES ALIMENTAIRES SELON L'ORDRE DE CITATION PAR LES PERSONNES INTERROGEES; COMPARAISON DE DEUX ENQUETES ( P.CENT DE PERSONNES AYANT CITER) ..... | 85 |
| TABLEAU N° 17 : LES PREOCCUPATIONS ALIMENTAIRES MAJEURES (P.CENT DE PERSONNES INTERROGEES) .....                                                                                                                 | 87 |

## FIGURES

|                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FIGURE N° 1 : REPARTITION DE LA POPULATION EN FONCTION DE L'AGE .....                                                                                                       | 68 |
| FIGURE N° 2 : REPARTITION DES DIFFERENTS TYPES DE PROFESSIONNELS.....                                                                                                       | 68 |
| FIGURE N° 3: REPRESENTATION GRAPHIQUE DE LA DIFFERENCE SIGNIFICATIVE ENTRE LES ENQUETES SOFRES ET IPSOS ET LES RESULTATS OBSERVES SUR L'ECHANTILLON DE PROFESSIONNELS ..... | 89 |

## ANNEXES

|                                                                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ANNEXE N° 1: CARTE BLANCHE, " QUOI ! DU STEAK CE MIDI ? " .....                                                                                                                               | 56 |
| ANNEXE N° 2: DU RISQUE A LA CRISE (D'APRES F.H. BOLNOT). ....                                                                                                                                 | 57 |
| ANNEXE N° 3: DU RISQUE A LA CRISE, APPLICATION A LA CRISE DE " LA VACHE FOLLE " 2000 .....                                                                                                    | 58 |
| ANNEXE N° 4: QUESTIONNAIRE D'ENQUETE, 4 P.....                                                                                                                                                | 66 |
| ANNEXE N° 5: TABLEAUX DE RESULTATS, 10 P.....                                                                                                                                                 | 67 |
| ANNEXE N° 6: ENQUETE INDIVIDUELLE ET NATIONALE SUR LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES, INCA, 1998 - 1999, 6P.....                                                                                 | 79 |
| ANNEXE N° 7: SONDAGE IFOP, "LES FRANÇAIS ET LA CRISE DE LA VACHE FOLLE", 10 NOVEMBRE 2000, 3P.....                                                                                            | 81 |
| ANNEXE N° 8: ENQUETE DU CREDOC, " PRES DE LA MOITIE DES FRANÇAIS A MODIFIE SA CONSOMMATION DE VIANDE DE BŒUF ET UN QUART DECLARE QUE CETTE BAISSSE EST DURABLE ", 16-17 NOVEMBRE 2000, 8 P. . | 81 |
| ANNEXE N° 9: ENQUETE DU CREDOC, " VACHE FOLLE : LA CRISE D'OCTOBRE A DES EFFETS DURABLES SUR LA CONSOMMATION DE BOEUF ", DECEMBRE 2000 - JANVIER 2001, 6 P .....                              | 82 |



## **LISTE DES ABREVIATIONS LES PLUS SOUVENT CITEES**

|        |                                                                         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|
| AFSSA  | Agence française de sécurité sanitaire des aliments                     |
| ATNC   | Agents transmissibles non conventionnels                                |
| CIV    | Centre d'information des viandes                                        |
| CREDOC | Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie |
| DSV    | Direction des services vétérinaires                                     |
| EGA    | Etats généraux sur l'alimentation                                       |
| ESB    | Encéphalopathie spongiforme bovine                                      |
| ESST   | Encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles                  |
| FVO    | Farines de viande et d'os                                               |
| INCA   | Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires    |
| IPSN   | Institut de protection et de sûreté nucléaire                           |
| MCJ    | Maladie de Creutzfeldt Jacob                                            |
| MRS    | Matériels à risque spécifié                                             |
| NAIF   | Né après l'interdiction des farines animales                            |
| nvMCJ  | Nouveau variant de la Maladie de Creutzfeldt Jacob                      |
| OCNI   | Objets comestibles non identifiés                                       |
| PrP    | Protéine – prion                                                        |
| PrPsc  | Protéine – prion mutée (sc pour scrapie)                                |



## INTRODUCTION

Après la Seconde Guerre Mondiale, l'agriculture et l'élevage français vont s'ouvrir très vite à la modernité, au progrès technique et à la recherche. Cette modernisation se poursuit dans les différentes filières alimentaires, avec le développement des industries agroalimentaires et la production de masse de denrées.

Ces grandes mutations mais aussi les modifications dans le fonctionnement des sociétés modernes et les crises sanitaires influencent les relations étroites existant entre l'homme et l'alimentation.

Ainsi une crise sanitaire comme celle dite de " la vache folle " a eu d'une part des conséquences économiques majeures sur la filière viande bovine, et d'autre part a entraîné des changements importants dans le comportement alimentaire du consommateur français.

C'est le désir d'étudier le comportement et les réactions des consommateurs vis à vis de la crise de " la vache folle ", qui nous ont conduit à étudier plus particulièrement la perception de ce risque alimentaire au cours de la crise 2000.

Nous avons choisi de nous intéresser à une population plus proche de la filière viande bovine et, a priori plus sensibilisée par la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), à savoir les professionnels de l'abattoir.

Cette étude nous a donc conduit à examiner préalablement le rôle et la place de l'abattoir dans la filière bovine française. Celui-ci occupe une position charnière dans les filières viandes, entre le muscle et la viande : entreprise à part entière, l'abattoir fait face à des problèmes techniques, organisationnels et à des exigences hygiéniques et sanitaires.

Le travail a consisté dans un deuxième temps, à analyser les réactions des professionnels de l'abattoir au cours de la deuxième crise de " la vache folle " puis, à les comparer à celles des consommateurs français à travers les études disponibles.



## PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE



## I. LA FILIERE VIANDE BOVINE FRANÇAISE

### A. Présentation générale

#### 1. Définitions

##### *a) La chaîne alimentaire*

La chaîne alimentaire se définit comme l'ensemble des activités allant de l'exploitation des sols à l'utilisation physiologique des aliments (10). Le vétérinaire intervient à tous les niveaux pour contrôler et assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Dans cette étude nous envisagerons uniquement la sécurité des aliments, à savoir “ l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommages au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ” (8). La sécurité alimentaire, qui signifie quant à elle la satisfaction quantitative et qualitative des besoins alimentaires, est à l'heure actuelle une préoccupation qui concerne surtout les pays en voie de développement.

##### *b) Les filières alimentaires*

###### (1) Les filières alimentaires

A côté de cette définition large de la chaîne alimentaire, on peut envisager celle des filières. Ce sont des secteurs verticaux suivant la même ligne directrice que la chaîne alimentaire mais concernant une espèce animale donnée (par exemple la filière bovine et la filière porcine) ou un produit alimentaire de base (par exemple la filière lait et la filière viande).

Trois types de productions constituent le point de départ de ces filières alimentaires : la production agricole, la production animale et la production végétale. Nous avons choisi de nous intéresser à un type de production animale obtenu par valorisation du cheptel bovin, la viande bovine.

###### (2) La filière viande

La filière viande est la succession des étapes au cours desquelles s'effectue le passage progressif des animaux de boucherie à la viande et aux produits carnés (24).

En effet, elle correspond à la valorisation et à la consommation des produits carnés d'origine animale, des pièces de découpe (rumsteck, faux filet...) aux produits plus transformés (raviolis, steak hachée, brochette...). Toutes les espèces domestiques élevées par les hommes y sont représentées : les bovins, les ovins, les caprins, les porcins, les équins, les volailles et le gibier.

En résumé, la filière viande permet l'obtention d'une denrée alimentaire, la viande, à partir du muscle d'un animal vivant.

Par ailleurs on peut classer la filière viande parmi les autres filières alimentaires en fonction des procédés technologiques utilisés et de la standardisation des produits finis (10) : dans l'ensemble le secteur de la viande reste un secteur artisanal ; les procédés vont des plus simples aux plus élaborés et les produits sont peu standardisés. A l'opposé, l'industrie laitière est plus industrialisée et l'industrie de la pêche plus artisanale.

### (3) La filière viande bovine

Notre choix s'est arrêté sur la filière viande bovine en France, filière qui fut directement touchée par la crise de la vache folle en 1996. Elle concerne le cheptel bovin allaitant et dans une moindre mesure le cheptel bovin laitier.

Différents animaux sont valorisés, comme les veaux, les taurillons, les vaches allaitantes et les bœufs mais aussi les vaches laitières de réforme.

En prenant l'exemple de la filière viande bovine, nous allons envisager les différentes étapes d'une chaîne alimentaire, de la production à la consommation.

#### 2. Les différentes étapes de la filière viande bovine

On peut distinguer dans toute chaîne alimentaire quatre étapes, en partant de la matière première jusqu'au produit fini. Les quatre secteurs horizontaux d'une filière sont les suivants : la production, la transformation, la distribution et la consommation.

##### *a) La production*

L'obtention de produits d'origine animale nécessite en premier lieu l'élevage de bovins. A. Fel définit l'élevage comme l'ensemble des opérations qui assurent la production, l'entretien et l'utilisation des animaux domestiques (18).

Depuis la fin de la Seconde Guerre Mondiale, de nombreux progrès ont permis une augmentation et une amélioration de la production, avec notamment l'élaboration de rations alimentaires adaptées, la sélection des races et la maîtrise de la reproduction. Les producteurs, autrement dit les éleveurs, sont peu nombreux : moins d'un million en France. Ils sont isolés ou au contraire réunis et associés dans des groupements de producteurs.

##### *b) L'abattage*

Différents intermédiaires vont permettre l'acheminement des animaux à l'abattoir, comme les marchands de bestiaux ou les commissionnaires. Selon la Confédération française des bouchers-charcutiers-traiteurs, les marchands de bestiaux travaillent dans 2000 entreprises et il existe cinquante marchés en France, ce qui représente un chiffre d'affaire de 100 milliards de francs (74).

Cependant les éleveurs ou les groupements d'éleveurs peuvent conduire directement leurs animaux sur le lieu d'abattage.

L'abattage est considéré comme la première transformation de la filière viande, car c'est à ce niveau qu'on passe pour la première fois du muscle à la viande. C'est l'activité la plus proche de la production, les produits sont issus directement des élevages.

Cette première étape permet l'obtention de la carcasse et des éléments du cinquième quartier, à savoir les abats et les issues (cuir, cornes ...) (24)

En fonction de l'origine anatomique sur la carcasse, on distingue deux catégories principales de viandes (14). Les quartiers arrières, autrement appelés les quartiers nobles, donnent majoritairement des viandes de première catégorie, à cuisson rapide (rôtis, biftecks et escalopes, côtes et côtelettes), qui sont réputées tendres et pauvres en tissu conjonctif. Issues en particulier des quartiers avants, les viandes de deuxième catégorie, à cuisson lente, ont une teneur plus élevée en tissu conjonctif et

en gras et leur devenir est variable (viandes hachées, salaisons, viande de pot-au-feu, plats braisés ou en sauce...).

### *c) La transformation*

En fonction du degré d'élaboration du produit fini, une ou plusieurs entreprises participent à la transformation du produit brut obtenu à la sortie de l'abattoir, la demi-carcasse.

L'étape suivante obligatoire, la deuxième transformation, comprend différentes phases, principalement le démontage, le désossage et la découpe plus ou moins poussée des pièces de viande (24).

Cette étape respecte encore l'intégrité de l'entité " viande " et elle permet l'obtention de différents produits comme les viandes hachées, les pièces de viande prêtes à trancher et à cuire et les pièces de viande en unités de vente au détail (14).

Et la viande ainsi obtenue peut être consommée à l'état frais sous forme de morceaux de boucherie, ou être utilisée comme matière première de la troisième transformation (24).

La troisième transformation assure la conservation des viandes (c'est à dire limiter ou stopper les altérations) et surtout lui confère des propriétés gustatives nouvelles.

On obtient alors des produits carnés d'une grande diversité, des salaisons crues ou cuites aux plats cuisinés en passant pas les pâtes et pâtés (14).

Parallèlement à la modernisation de l'agriculture, on a assisté à l'industrialisation de l'alimentation. Celle ci a eu pour corollaires le développement de la grande distribution et de la consommation de masse, la diversification des produits consommés ainsi qu'une tendance à leur standardisation et leur homogénéisation. Ainsi est apparu au cours de la deuxième moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, un réseau d'industries agroalimentaires. C'est un ensemble d'entreprises qui transforment des produits d'origine agricole pour satisfaire les besoins alimentaires des consommateurs (30). Ces industries agroalimentaires sont à la charnière de l'agriculture et de l'alimentation, en permettant la première (l'abattage), la deuxième ou la troisième transformation du produit d'origine animale ou agricole en produit de consommation final.

### *d) La distribution*

Les produits finis obtenus après transformation sont autant de denrées alimentaires qu'il faut mettre à la disposition des consommateurs.

Les circuits de commercialisation de la viande ont évolué, le circuit traditionnel laissant une large place au circuit mort et au circuit industriel forain.

Il existe tout d'abord deux grands circuits de commercialisation, l'exportation et le marché intérieur français.

Par ailleurs le consommateur va pouvoir disposer des produits finis dans différents lieux, suivant s'il les consomme dans son foyer ou à l'extérieur. Ainsi il peut s'approvisionner dans les étales des bouchers détaillants et dans les grandes et moyennes surfaces (GMS). Il faut ajouter la restauration hors foyer (RHF), terme qui regroupe l'ensemble des lieux où les gens peuvent consommer, les restaurants, les cantines scolaires et les restaurants collectifs par exemple.

### e) La consommation

A l'autre extrémité de la filière viande française, pour moins d'un million de producteurs, il y a plus de soixante millions de consommateurs.

Avec l'urbanisation et l'évolution des circuits de commercialisation de la viande, la France s'est vu partagée en régions de production (Centre , Ouest ...) et régions de consommation (Paris, Marseille, Lyon ...), l'ensemble étant relié par des circuits de distribution parfois complexes.

### 3. Quelques chiffres sur la filière viande bovine française

D'après les chiffres de l'OFIVAL pour 1999, la filière viande bovine française compte 8 488 000 vaches dont 48% de vaches allaitantes (31).

Le cheptel allaitant est principalement localisé dans le Centre et le Sud de la France, tandis que le cheptel laitier se concentre dans l'Ouest et le Centre.

Avec 1,8 millions de tec (tonnes équivalent carcasse), la France est le premier producteur de bovins de l'Union européenne (total 7,5 millions de tec).

Quelques résultats sur la filière française de gros bovins finis sont présentés dans le tableau n°1.

En 1999 la France est le premier exportateur de bovins de l'Union européenne, et ses échanges sont essentiellement intra-communautaires.

En tonnes équivalent carcasse, la distribution laisse une grande part aux GMS avec 60% des volumes distribués, contre 23% pour la restauration et 17% pour les circuits spécialisés.

**Tableau n° 1 : la filière française de gros bovins finis (source Ofival (31))**

| 1 000 tec                | 1990    | 1995    | 1999    | 2000*   | %2000*/1990 |
|--------------------------|---------|---------|---------|---------|-------------|
| Production Contrôlée (1) | 1 442,0 | 1 415,0 | 1 801,1 | 1 280,2 | - 11,2      |
| Abattage Contrôlé        | 1 429,0 | 1 402,4 | 1 571,9 | 1 260,6 | -11,8       |
| Consommation contrôlée   | 1 334,8 | 1 310,0 | 1 593,6 | 1 228,0 | -8,0        |

\*estimations

(1) la série de production avant et après le 01/01/93 ne sont pas comparables, du fait que pour les douanes la délimitation entre veaux et gros bovins passe de 220 kg à 300 kg vif.

La France est le premier consommateur européen de viande bovine, avec 27,6 kg/hab/an. La viande bovine représente 29% de la consommation totale de viande en France, devant les volailles et derrière la viande de porc.

Les ménages français réalisent 73% de leurs achats de viande de gros bovins dans les supermarchés et les hypermarchés ; les bouchers détaillants représentent moins de 20% des achats.

L'abattage est une étape obligatoire de la filière viande bovine et tient une place charnière, au croisement du muscle et de la viande.

## **B. L'abattoir**

### **1. Définition et place dans la filière viande bovine**

#### ***a) Définition***

L'abattage est une étape obligatoire de la filière viande, qui constitue la première transformation, le passage du muscle à la viande.

Mais le rôle de l'abattoir ne se résume pas seulement à l'abattage. En effet Il abrite toutes les étapes, de l'arrivée des animaux à l'obtention des demi-carcasses au sortir de la chaîne.

Les abattoirs peuvent donc être définis comme *“ un ensemble d'établissements publics ou privés permettant de préparer les viandes, de traiter les éléments du cinquième quartier (ensemble des abats et autres éléments appartenant ni aux deux quartiers avants, ni aux deux quartiers arrières), de soumettre ces denrées à des inspections sanitaires et qualitatives imposées par la réglementation ”*. (10)

#### ***b) Quelques chiffres***

En 1999, d'après l'Ofival, 25 abattoirs dont 21 privés ont réalisés 50% des abattages nationaux de gros bovins (31).

Les quatre premiers groupes ou entreprises du secteur ont abattu chacun plus de 100 000 t et ont réalisé 52% de l'abattage national. Les dix premiers groupes ont assuré près de 64% de l'abattage national.

#### ***c) Les différentes étapes***

##### ***(1) L'arrivée des animaux***

Dès leur arrivée, les animaux sont mis en stabulation, d'une part pour se reposer du transport et, d'autre part pour subir l'inspection ante-mortem par les services vétérinaires. Avec la crise de la vache folle, cette inspection sanitaire joue un rôle important dans le dépistage clinique des animaux atteints d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Les animaux malades, fatigués, stressés ou suspects sont isolés dans un lazaret.

Les bovins ayant passé avec succès l'inspection ante-mortem, quittent la bouverie de l'abattoir pour rejoindre le lieu de mise à mort par le couloir d'amenée.

##### ***(2) La tuerie***

Le principe de base de l'abattage consiste en une saignée de l'animal vivant.

Pour éviter au maximum la souffrance des animaux et pour assurer la sécurité des opérateurs, différents procédés sont utilisés pour obtenir une perte de conscience du bovin.

L'étourdissement est défini dans la directive 93/119/CE comme *“ tout procédé qui, lorsqu'il est appliqué à un animal, le plonge immédiatement dans un état d'inconscience où il est maintenu jusqu'à sa mort ”* (42).

L'étourdissement est obtenu par assomage chez les bovins ou encore électronarcose ou anesthésie au dioxyde de carbone chez d'autres espèces.

L'assomage des bovins se fait aujourd'hui par percussion à l'aide d'un pistolet à tige perforante, “ le matador ”.

Afin d'assurer un étourdissement efficace, les bovins sont maintenus dans un couloir de contention. Cette immobilisation est, comme l'étourdissement, définie dans la

directive 93/119/CE : c'est " *l'application à l'animal de tout procédé conçu pour limiter ses mouvements en vue de faciliter un étourdissement ou une mise à mort efficace* " (42).

Une fois immobilisés et étourdis, les bovins sont suspendus par un membre postérieur au niveau de la corde du jarret (accrochage et levage) et sont saignés par jugulation (section des jugulaires). La saignée doit être rapide, profuse et optimale ; en général il reste 10% de sang résiduel.

Avec la saignée, le bovin entre sur la chaîne d'abattage proprement dite.

### (3) La chaîne d'abattage

Les premières sections sont opérées, celle des cornes, de la tête, des pieds ainsi que l'ablation de la mamelle et la ligature de l'anus.

La dépouille suit avec l'évacuation des cuirs vers leur lieu de stockage.

Après la fente du sternum et la ligature de l'oesophage, l'éviscération permet d'enlever et de transférer les abats rouges et blancs vers la triperie et la boyauderie.

Une fente longitudinale en demi est ensuite réalisée, rendant possible le retrait de la moelle épinière.

Les services vétérinaires interviennent à ce stade pour mener l'inspection post-mortem. Leur travail consiste à repérer les carcasses et les abats correspondants ne satisfaisant pas aux critères sanitaires réglementaires et à les dévier de la chaîne vers le local des consignes et des saisies (48).

Des opérations terminales sont réalisées : l'émuissage des avants et des arrières, la pesée fiscale, le douchage (pellicule d'eau en superficie afin de limiter la dessiccation) et la finition.

Les demi-carcasses quittent la chaîne d'abattage après apposition d'un code de traçabilité et de la note de conformation (selon la grille EUROPA).

Avant un stockage frigorifique à 4°C, les demi-carcasses subissent au sortir de la chaîne un ressuage. Cette étape consiste en une baisse rapide de la température de façon à obtenir moins de 7°C au cœur de la viande en moins de 24 heures.

## 2. Historique

### a) *Les grandes étapes*

#### (1) Les tueries particulières

Jusqu'en 1807 l'abattage est assuré par les bouchers eux-mêmes dans des tueries particulières (38). Après l'achat sur un marché d'animaux vivants, ils se chargent de la mise à mort des bovins, de la préparation et de la vente des pièces de viande.

#### (2) Les Abattoirs Généraux Publics de Paris

En raison des nuisances occasionnées par la présence de tueries en pleine ville et des problèmes de sécurité et de salubrité, Napoléon décide la création des Abattoirs Généraux Publics à Paris et la suppression des tueries particulières (38). C'est un premier pas vers un réseau d'abattoirs en périphérie des agglomérations.

Trois abattoirs ouvrent leurs portes en 1818 sur la rive droite (Montmartre, Ménilmontant, Roule) et deux sur la rive gauche (Grenelle, Villejuif) à Paris (13), (38). Puis la " cathédrale de la viande " située à la Villette remplace les abattoirs de la rive droite en 1867 et les abattoirs de Vaugirard sont créés l'année suivante.

### (3) Vague de reconstruction et de réformes

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la Villette est le plus grand lieu de commerce d'animaux en France. Se concentrent sur un même lieu un marché aux bestiaux, un abattoir et une partie du commerce de gros des viandes mortes (38).

Cependant les abattoirs restent des échaudoirs, c'est-à-dire un rassemblement de tueries particulières dans un même établissement. Plusieurs problèmes se dégagent : des insuffisances hygiéniques majeures mais aussi une mauvaise rationalisation du travail et une valorisation non optimale du cinquième quartier.

Différents programmes de reconstruction et de restauration des abattoirs sont donc prévus ainsi qu'une amélioration de la commercialisation de la viande.

Ainsi, dans les années cinquante sont créés les MIN, les marchés d'intérêts nationaux, dont celui de Paris-la Villette en 1959 et de Paris-Rungis en 1962 (38). L'objectif des MIN est d'offrir aux marchés de gros, des conditions favorables pour que les transactions puissent se pratiquer ouvertement afin de garantir un prix équitable ne lézant ni le producteur ni le consommateur.

Parallèlement en 1961, le Plan National d'Équipement en Abattoirs crée un réseau unique d'abattoirs publics et prévoit le contrôle des abattoirs privés de type industriel par leur inscription obligatoire au plan. Afin d'harmoniser et de rationaliser le travail en abattoir, ce plan impose des normes hygiéniques et techniques.

Dans les années soixante, le gouvernement prône la décentralisation et l'abattage sur les lieux de production. Cette volonté aboutit à la fermeture définitive de la Villette en 1974 et de Vaugirard en 1979 ; de plus, tout le commerce de gros des denrées alimentaires est regroupé à Rungis.

#### *b) Les circuits de commercialisation de la viande (10)*

Au départ l'existence des tueries particulières rend le circuit de commercialisation de la viande traditionnel et court. Le boucher détaillant est le seul intermédiaire entre l'éleveur et le consommateur. La transformation et le commerce de la viande se font à l'intérieur des villes.

Puis avec la création des Abattoirs Généraux Publics, la commercialisation de la viande évolue vers un circuit " vif traditionnel ". Les animaux sont acheminés vivants vers les abattoirs, qui restent proches des zones de consommation, les villes. Le chevillard devient alors l'intermédiaire essentiel entre le producteur et le commerçant de détail.

Enfin lorsque les abattoirs se rapprochent des régions de production, le circuit de commercialisation devient " mort ", permettant de ce fait un acheminement des carcasses vers les commerces de gros des viandes mortes.

De plus à côté de ce circuit " mort ", se développe un circuit " industriel forain ", où un abattoir privé est associé à un atelier de découpe.

### 3. Les professionnels de l'abattoir

#### *a) Les différents acteurs*

On peut présenter les différents acteurs de l'abattoir en s'intéressant aux trois types de locaux existant : les locaux techniques, les locaux administratifs et les locaux sanitaires (10).

### (1) Personnel des locaux techniques

Les locaux techniques peuvent se diviser en deux grands sites, la bouverie et la chaîne d'abattage.

Le personnel de la bouverie est chargé de gérer le débarquement des animaux, de les installer dans les stabulations ainsi que de vérifier les documents accompagnant les bovins (document d'identification et d'attestation sanitaire). De plus, les bouviers peuvent apporter leur expérience aux services vétérinaires pour le repérage des animaux malades ou stressés.

Enfin, ils sont chargés d'attribuer aux bovins, considérés sains après l'inspection ante-mortem, un numéro de tuerie avant leur mise à mort. Ce numéro sera retrouvé sur les demi-carcasses et les abats.

Les bouviers assurent aussi l'acheminement des bovins à la tuerie par le couloir d'amenée.

Le personnel de la bouverie et celui de la chaîne ont des horaires de travail un peu décalés et travaillent dans des conditions hygiéniques différentes, interdisant tout contact entre les deux : la bouverie est un secteur sale tandis que la chaîne d'abattage comporte un secteur sale (de la saignée à la dépouille) et un secteur propre.

A partir de la tuerie, le personnel appartient à la chaîne d'abattage. Les opérateurs occupent les différents postes de la chaîne ; certains ont un poste fixe, d'autres sont polyvalents.

A la sortie de la chaîne, les demi-carcasses sont stockées dans des locaux frigorifiques. Les transferts de charge sont mécanisés et nécessitent donc peu de personnel.

### (2) Personnel des locaux administratifs

Les abattoirs possèdent un bureau chargé de gérer les approvisionnements en animaux vivants. Ce bureau dit " des achats vifs " dirige la bouverie et se charge des commandes en fonction des besoins de l'atelier de découpe, attendant dans le cadre d'un circuit industriel forain, ou des besoins des établissements clients des abattoirs publics.

De plus, les locaux de direction situés à proximité de la chaîne d'abattage, rendent plus faciles les relations entre le responsable de la chaîne et le vétérinaire inspecteur.

### (3) Personnel des locaux sanitaires

Jusqu'en janvier 2001, l'abattoir sanitaire, attendant à la chaîne d'abattage, était utilisé pour la mise à mort et l'obtention des demi-carcasses des animaux accidentés devant être abattus en urgence. Aujourd'hui il se charge uniquement des animaux dont le passage sur la chaîne pourrait entraîner des souillures importantes (un abcès ou un prolapsus du rectum par exemple). Des opérateurs de la chaîne d'abattage principale sont affectés en tant que de besoin à l'abattoir sanitaire.

Les services vétérinaires possèdent aussi des locaux sanitaires, de façon à assurer l'inspection ante-mortem et post-mortem et utilisent les locaux de consigne et de saisie. Ils travaillent en bouverie et sur la chaîne d'abattage en collaboration avec le personnel de l'abattoir.

L'équipe est composée de techniciens chefs assistés de techniciens vétérinaires, sous la direction d'un vétérinaire inspecteur, vacataire ou titulaire.

#### *b) La formation professionnelle*

D'une façon générale, les opérateurs n'ont pas de formation particulière, à l'exception des postes à responsabilité. Certains sont titulaires d'un CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) pâtisserie ou ont une formation de boucher-traiteur.

Dans l'ensemble, ils possèdent souvent une expérience professionnelle antérieure dans la filière viande, dans la boucherie ou la charcuterie par exemple ou même dans un atelier de découpe. Certains ont commencé très jeunes et/ou sont issus du monde rural (parents éleveurs ou agriculteurs).

Certains abattoirs, en partenariat avec l'ANPE (Agence nationale pour l'emploi), proposent des contrats de qualification.

Le responsable de la chaîne doit posséder des qualités d'encadrement et connaît le fonctionnement des différents postes de la chaîne d'abattage tant au point de vue du matériel que du geste technique.

Le vétérinaire inspecteur et les techniciens vétérinaires titulaires suivent une formation adaptée dans des écoles spécialisées.

L'abattoir est avant tout une entreprise qui, pour fonctionner, doit atteindre des objectifs économiques. Par ailleurs lieu de manipulations de denrées alimentaires, il joue un rôle dans la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.

### **C. Les contraintes et les exigences en abattoir**

#### **1. Contraintes économiques**

L'abattoir, entreprise à part entière, doit répondre à des impératifs économiques, en premier lieu la rentabilité et la productivité.

Le coût d'abattage varie en fonction de la dimension de l'abattoir et du degré d'utilisation de ses équipements. Il diminue quand l'importance de la capacité de traitement de l'abattoir augmente, certains frais (charges d'immobilisation, frais de gestion et d'administration) n'augmentant pas proportionnellement avec l'accroissement de l'unité d'abattage. Une grande unité permet donc l'utilisation à moindre coût d'une chaîne industrielle qui possède un meilleur rendement que l'abattoir à postes fixes (30).

De plus, l'abattoir subit des contraintes économiques en amont et en aval, d'une part en fonction des aléas de la production agricole, d'autre part en fonction des besoins des établissements clients, les ateliers de découpe. Ces derniers sont eux mêmes dépendants des besoins des distributeurs, qui tiennent compte des attentes des consommateurs.

Ainsi l'abattoir développe des relations commerciales importantes avec les fournisseurs agricoles, les éleveurs et les groupements, et avec les clients industriels. Ses relations permettent de fixer les quantités à livrer, les échéances, les prix ou encore la qualité des produits désirés (30).

On retrouve cet impératif économique dans le choix de l'emplacement de l'abattoir, si possible à un carrefour stratégique des voies de circulation, entre les zones de production et de consommation.

Enfin l'abattoir doit faire face à des difficultés inhérentes à l'exploitation industrielle de produits biologiques, produits périssables et fragiles.

## 2. Exigences sanitaires

Les problèmes de sécurité et de salubrité ont entraîné la création des Abattoirs Généraux Publics à Paris et la suppression progressive des tueries particulières.

P. Boulanger écrit à ce propos : *“ animaux qui s'échappent, troupeaux conduits au sacrifice, voies publiques souillées par le sang et les déchets de toutes sortes, odeurs dégagées par ces établissements, telles sont les conséquences de cette pratique primitive et les atteintes portées au bon ordre, à la sécurité et à la salubrité de la Cité. ”* (13)

### a) *Un problème, la contamination superficielle des carcasses* (29)

A l'abattoir il existe un grand nombre de sources potentielles de contamination par les microorganismes. Les animaux sont de loin la principale source et le personnel d'abattoir arrive en deuxième position, leurs mains et leur tenue vestimentaire étant souvent en contact avec les carcasses.

Les étapes sources possibles de contamination sont la stabulation (contaminations croisées entre bovins), la dépouille et dans un second plan l'éviscération et le parage.

La contamination superficielle des carcasses entraîne deux risques : le risque hygiénique et le risque technologique.

D'une part, les agents pathogènes et leurs toxines peuvent être à l'origine d'intoxinations, de toxi-infections ou d'intoxications alimentaires. *Salmonella typhimurium*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium jejuni*, *Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli* 0157 :H7 constituent des dangers majeurs à l'heure actuelle.

D'autre part, le développement de germes peut entraîner des modifications néfastes des caractères organoleptiques des viandes (odeurs putrides, colorations anormales...) ou des produits carnés dérivés (la charcuterie en particulier), en limitant ainsi les possibilités de commercialisation.

### b) *L'hygiène*

#### (1) Les bonnes pratiques d'hygiène

Le personnel est une source potentielle de contamination des carcasses : il peut être simple vecteur, en transmettant des microorganismes provenant d'autres sources, ou bien vecteur et porteur de germes qui lui sont propres. Ces considérations justifient la nécessité de garantir en abattoir des bonnes pratiques générales d'hygiène.

Ainsi l'arrêté ministériel du 17/03/92 (titre II conditions hygiéniques de fonctionnement : personnel, matériel et locaux, abattage) prévoit les conditions d'hygiène requises en abattoir (48). Il insiste notamment sur les pratiques générales d'hygiène que doivent respecter les opérateurs : la propreté corporelle et vestimentaire (Art.6), un certificat de bonne santé (Art.7), une formation professionnelle à l'hygiène (Art.8).

D'autre part des grands principes généraux d'hygiène sont à respecter lors de la construction et du fonctionnement des abattoirs afin de minimiser la contamination des carcasses (10) :

- La marche en avant.
- Le non entrecroisement des courants de circulation.
- La séparation des secteurs sains et secteurs souillés, la limite entre les deux secteurs se situant au niveau de la dépouille.
- La mécanisation des transferts de charge, qui évite le plus possible les manipulations par les opérateurs.
- La large utilisation des techniques du froid : un froid rapide, précoce, intense et continu permet de limiter la multiplication des germes de contamination.

#### (2) Une nouvelle approche

La sécurité alimentaire est un objectif majeur de l'ensemble des partenaires de la chaîne alimentaire, des instances de contrôle aux professionnels.

Aujourd'hui les professionnels peuvent se référer à des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ou bien mettre en place un système HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) et respecter des critères microbiologiques de référence.

Ces outils relèvent d'une nouvelle approche, réglementaire et normative, où la responsabilité des professionnels est accr

Les services vétérinaires pratiquent un examen de l'animal vivant à la boucherie ainsi qu'un examen post-mortem sur la chaîne de la carcasse et des abats associés.

Les animaux ou les carcasses présentant des maladies ou des lésions, qui sont listées par la réglementation dans l'article 31 de l'arrêté ministériel du 17/03/1992 " *sont déclarées impropres à la consommation humaine* " (48).

Le vétérinaire utilise alors son pouvoir de saisie des animaux et des produits d'origine animale considérés impropres à la consommation humaine. C'est un acte de police administrative qui trouve sa base légale dans le code rural (article L. 931-1).

Les fondements juridiques de la saisie sont dans la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes ; les denrées falsifiées, corrompues ou toxiques devant être retirées de la consommation humaine.

### 3. Exigences éthiques et morales

En plus de la justification sanitaire, la volonté de cacher la mise à mort a conduit à supprimer les tueries particulières et à créer les abattoirs (13).

Pratiquer un abattage " humanitaire " en évitant au maximum la souffrance animale est devenu une préoccupation grandissante (13).

La protection animale est mise en question dans les différentes étapes, en particulier les conditions de repos en boucherie, l'amenée au piège, la contention, le procédé d'étourdissement et le temps écoulé entre l'étourdissement et la saignée.

Comme pour les exigences sanitaires, un cadre réglementaire régit le transport (56) et les conditions d'abattage et de mise à mort des animaux (57).

L'abattoir tient une place importante dans la filière viande bovine, du fait de sa fonction, l'obtention d'une denrée alimentaire de base, la viande, à partir d'animaux vivants. L'abattoir est, d'une part une entreprise qui doit répondre à des contraintes économiques, et d'autre part un acteur essentiel dans la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

Aussi lorsque la crise de la vache folle débute en 1996, l'abattoir se retrouve au milieu de la tourmente, touché de plein fouet par la crise économique mais aussi confronté à de nouvelles exigences sanitaires dans le cadre de la lutte contre l'encéphalopathie spongiforme bovine.



## II. LA CRISE DE LA “ VACHE FOLLE ”

### A. L'encéphalopathie spongiforme bovine

#### 1. Les ESST

L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), appelée la maladie de “ la vache folle ”, appartient au groupe des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles (ESST), maladies neurodégénératives touchant de nombreuses espèces animales (bovins, ovins, chats...) et l'homme (maladie de Creutzfeldt Jacob, MCJ). La première description précise est celle de la Tremblante du mouton (scrapie en anglais) en 1772 par Comber en Angleterre (22).

Dans les années cinquante, C. Gadjusek et V. Zigas ont étudié le kuru, une ESST qui ravageait une tribu de Nouvelle-Guinée. La pratique du cannibalisme a permis d'expliquer la maladie et le fait que les femmes et les enfants étaient plus fréquemment touchés. En effet ces derniers mangeaient principalement les viscères et l'encéphale, contrairement aux hommes, auxquels étaient destinés les muscles, peu voire pas contaminants.

Ces maladies ont des caractéristiques communes : une incubation longue, une évolution lente, irréversible et fatale ainsi que l'association clinique de troubles neurologiques, locomoteurs et comportementaux (22) (1).

De plus on note des signes histologiques pathognomoniques, observés au microscope sur des coupes d'encéphale : une perte neuronale, une gliose astrocytaire, une spongiose et des plaques amyloïdes (dépôts intercellulaires de protéines-prions anormales).

#### 2. L'ESB

L'encéphalopathie spongiforme bovine est l'une des ESST les plus médiatisées depuis la crise de la “ vache folle ” de 1996.

Les bovins atteints présentent différents signes cliniques se succédant dans le temps sur une période allant généralement de 15 jours à 6 mois (22) (32):

- Des troubles comportementaux (agressivité, anxiété, hypersalivation...).
- Une hyperexcitabilité mise en évidence par des tests de réactivité au bruit, au toucher et à la lumière.
- Des troubles locomoteurs (ataxie des membres postérieurs, décubitus, tremblements musculaires...).
- Une altération de l'état général.

L'agent responsable est une protéine-prion (PrP) appartenant au groupe des agents transmissibles non conventionnels (ATNC). C'est S. Prusiner qui, à la fin des années soixante dix, identifia le prion et proposa une théorie des ESST.

La PrP est d'origine naturelle et cellulaire, on la retrouve à la surface des neurones. Son rôle est encore mal connu ; c'est une glycoprotéine membranaire, fortement conservée chez les Mammifères (22).

Cette protéine peut dans certaines conditions, génétiques ou iatrogènes, muter (PrPsc, sc pour scrapie) et être à l'origine de l'ESB, par son accumulation anormale dans le cytoplasme des neurones (1).

### 3. L'ESB et la nouvelle forme de la MCJ

Différents arguments entraînent l'annonce d'un lien possible entre l'ESB et la nouvelle variante de la MCJ (nvMCJ) en mars 1996 (118) :

- Arguments épidémiologiques reliant la consommation de bœuf potentiellement contaminé par l'ESB et la nvMCJ.
- Monomorphisme des lésions neuropathologiques de la nvMCJ, suggérant une origine commune et donc une souche d'agent identique.
- Similitude structurale des protéines-prions normales humaines et bovines.
- Similitudes entre les lésions neurologiques obtenues par injection intracrânienne de l'ESB chez le macaque et celles observées dans la nvMCJ.
- Profil structural de la PrPsc de la nvMCJ identique à celui de l'agent de l'ESB, qu'il soit isolé à partir de la vache, de la souris, de macaques ou de chats.

La crise de la " vache folle " peut se diviser en trois grandes périodes : la crise de 1996, une période d'accalmie et la crise de 2000. Chaque crise présente un point de départ, une couverture médiatique et une série de mesures réglementaires pour lutter contre l'ESB.

#### **B. Chronologie d'une crise**

##### 1. La crise de 1996

###### *a) Le premier cas d'ESB et ses conséquences*

Le premier cas d'ESB est découvert au Royaume-Uni en 1986 chez une vache présentant des symptômes neurologiques atypiques dans un élevage du Surrey. Les recherches et les études épidémiologiques entamées concluent à une nouvelle forme d'ESST fin 1987 et identifient les farines animales comme étant responsables de la maladie (118).

L'ESB fait l'objet de plusieurs mesures au Royaume-Uni mais peu d'informations sortent du territoire et l'impact de cette maladie est minimisé de façon quasi systématique jusqu'en 1996 (2).

Ainsi Henri Nallet, ministre de l'Agriculture entre 1988 et 1990, déclare à ce sujet que, jusqu'en 1990 la France ne dispose d'aucune information pour plusieurs raisons (86) :

- La maladie est exclusivement animale.
- La maladie est étroitement circonscrite au Royaume-Uni.
- Cette maladie animale est exclusivement confiée aux vétérinaires.

Henri Nallet souligne le passage à une deuxième phase en mai 1990 avec l'existence de cas d'encéphalopathie spongiforme féline en Grande Bretagne, ce qui pose la question du franchissement de la barrière d'espèce.

A partir de cette époque, des travaux de recherche sont menés sur la transmissibilité de l'ESB intra-spécifique et inter-spécifique et l'Union Européenne et la France prennent leurs premières mesures de lutte contre l'ESB.

###### *b) Point de départ, l'annonce du 20 mars 1996*

La crise trouve son origine dans l'annonce faite par Stephen Dorrel, le secrétaire d'Etat britannique à la Santé, le 20 mars 1996 devant la Chambre des Communes,

au sujet de l'identification d'une nouvelle variante de la Maladie de Creutzfeldt-Jakob (nvMCJ) et de son lien possible avec l'anazootie d'Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Cette annonce suppose la possible transmission de l'ESB à l'homme, entraînant un vent de panique dans toute l'Europe. Ainsi C. Fischler écrit à ce sujet “ *ce qui n'était probablement qu'un problème vétérinaire britannique devient en un instant un risque d'épidémie majeure à l'échelle européenne sinon mondiale.* ” (21)

#### *c) Les mesures règlementaires de lutte contre la maladie de la vache folle*

C'est en 1990 que l'Union européenne prend ses premières mesures, en particulier la limitation des exportations de bovins britanniques et de leurs produits dérivés.

En France l'ESB devient à déclaration obligatoire (44), certains tissus bovins (cervelle, moelle épinière, thymus, amygdales, rate, intestins) originaires du Royaume-Uni sont retirés de la consommation humaine et animale et les farines de viande et d'os sont interdites dans l'alimentation des bovins dans un premier temps (45), (46) puis de tous les ruminants dans un deuxième temps (49).

L'annonce de S. Dorrel a pour conséquence immédiate la mise en place par la France d'un embargo total sur les bovins, les viandes bovines et les produits dérivés (semence, gélatine, embryons...) en provenance du Royaume-Uni (50), (51).

Ainsi les mesures réglementaires ont pour objet l'arrêt de la contamination des bovins par l'agent de l'ESB, mais elles visent aussi directement à empêcher cet agent de rentrer dans la chaîne alimentaire humaine.

Les premières mesures de retrait de certains organes ou tissus potentiellement contaminés par l'agent de l'ESB (cervelle, rate, thymus, moelle épinière, amygdale et intestin) concernent les bovins nés avant le 31 juillet 1991 (52), (53). Ces organes ou tissus dénommés matériels à risque spécifié (MRS) sont éliminés systématiquement de la chaîne alimentaire humaine et animale au niveau de l'abattoir.

L'abattoir fait donc l'objet de nouvelles exigences sanitaires : la détection des bovins suspects cliniques d'ESB lors de l'inspection ante-mortem et le retrait complet et systématique des MRS sur la chaîne d'abattage.

Par ailleurs de nouvelles conditions technologiques de fabrication des farines animales de viandes et d'os (FVO) sont prévues afin de permettre une sécurisation de l'alimentation animale (59). Ce traitement thermique à 133°C, sous une pression de 3 bars pendant 20 minutes vise à assurer l'inactivation des agents de l'ESB et de la Tremblante.

#### *d) La couverture médiatique*

La déclaration de Stephen Dorrel et les décisions qui suivent sont reprises par les journaux télévisés et la presse écrite, au point d'en faire la “ Une ” pendant plusieurs semaines.

Ainsi, bien que tardive, la médiatisation des faits a joué un rôle important dans l'accentuation de la crise de “ la vache folle ”. Les médias ont certainement favorisé l'affolement des consommateurs et le développement d'une psychose alimentaire et de réactions excessives (98)

H. Esqurial envisage dans sa thèse le rôle des médias dans la crise de 1996 (17) et insiste sur les images chocs montrées aux journaux de 20 heures et les titres provocateurs et alarmants de certains magazines :

“Après la vache folle, le mouton, ce qu’on nous cache encore” (*L’Express*, 20/06/1996)

“vache folle : peut-on manger de la viande ?” (*60 millions de consommateurs*, 05/1996)

Tous les points de vue sont décrits et plus ou moins développés : aspects économiques et politiques, avis des scientifiques et des consommateurs. Mais tout est fait pour dévoiler la face cachée de l’agriculture, de l’élevage intensif et de l’industrie agroalimentaire.

## 2. L’entre deux crises

### *a) Les aides apportées à la filière viande bovine*

C’est toute la filière viande bovine qui est touchée par la crise, les éleveurs, les abattoirs et les tripiers en particulier (17).

Au vu des travaux scientifiques, certains abats, les MRS (matériaux à risque spécifié), sont considérés porteurs de prion et sont donc retirés de la consommation (52), (53). Cette mesure a pour effet de détourner complètement les consommateurs des denrées alimentaires issues du cinquième quartier, sans distinction des abats consommables ou non.

En raison de la chute de la consommation de viande, les abattoirs subissent des baisses d’activité importantes, ne fonctionnant qu’au quart de leur activité les premières semaines d’avril 1996.

Des aides directes sont accordées aux éleveurs et des mesures de compensation financières sont prévues pour les autres opérateurs de la filière, comme des délais de paiement, un report d’échéances et de charges sociales et fiscales jusqu’au 31 décembre 1996 (17).

### *b) Les mesures réglementaires de lutte*

Les travaux scientifiques permettent d’améliorer les connaissances sur la maladie et sur sa transmissibilité.

Ainsi c’est une modification des procédés physico-chimiques de fabrication des FVO (vers la fin des années 70, début des années 80) qui aurait entraîné le recyclage de protéines-prions pathogènes et une diffusion de l’ESB dans le cheptel bovin. Un nouveau procédé de traitement des FVO est rendu obligatoire et entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 1998 (59)

De même la liste des MRS, abats ayant le risque infectieux le plus élevé, est allongée régulièrement (54), (55), (58), (65), (66). Les modifications portent sur l’âge des animaux concernés et sur la liste des organes ou tissus potentiellement dangereux pour l’homme.

Le réseau d’épidémiosurveillance de l’ESB, mis en place en 1990, permet de détecter régulièrement des bovins en phase clinique d’ESB (47).

Fin 1998, une levée partielle de l’embargo britannique est envisagée par le Comité Vétérinaire Permanent et la Commission européenne sous certaines conditions sanitaires. Dans cette optique, le gouvernement britannique présente le plan DBSE

(date based export scheme), plan qui fixe les critères que doivent remplir les bovins afin de pouvoir être exportés.

La loi du 1<sup>er</sup> juillet 1998 (60) prévoit la création de l'AFSSA (agence française de sécurité sanitaire des aliments), organisme chargé de l'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels que peuvent présenter les aliments destinés à l'homme ou aux animaux. Depuis cette agence indépendante est régulièrement consultée au sujet des risques liés à la maladie de " la vache folle " par le gouvernement, ce dernier étant chargé de prendre les mesures de gestion qui s'imposent en fonction de l'état actuel des connaissances scientifiques et de l'évaluation des risques.

Par ailleurs la réforme de la DGAI (Direction Générale de l'Alimentation) menée en juillet 1999 est axée notamment sur l'amélioration des systèmes d'alerte sanitaire et sur l'organisation des systèmes de qualité (61).

Suivant l'exemple du programme de surveillance de l'ESB " UP1999 " en Suisse, la France lance un programme pilote de dépistage de l'ESB en juin 2000, à l'aide du test Western-Blot Prionics, sur une population cible de bovins, considérés plus exposés au risque de contamination (62), (63), (64).

### *c) La consommation de viande bovine*

#### *(1) La reprise lente de la consommation de viande*

L'annonce du 20 mars 1996 provoque une chute rapide et importante de la demande de viande en France. Différentes enquêtes ont montré que les ménages avaient diminué leur consommation de viande dans des proportions très diverses, seule une minorité cessant totalement de consommer. Parallèlement à cette chute de consommation de viande bovine, on observe un transfert vers les autres viandes, comme la volaille, le porc ou la viande de cheval (118).

Les abats, au centre de la polémique et les viandes à bouillir ou à braiser, souvent associées à la vache de réforme sont les plus délaissés par les consommateurs. Ainsi le déséquilibre de valorisation de la carcasse entre l'avant et l'arrière s'aggrave (6).

Mais il faut noter qu'indépendamment de la crise de la " vache folle ", on observe une baisse de la consommation de viande bovine de 1,3% par an en France depuis le début des années quatre vingt, au profit des viandes blanches. Cette diminution résulte d'un changement des préférences des consommateurs, diminution qui s'inscrit dans un contexte de saturation globale de la consommation de viande et du renforcement des préoccupations en terme de nutrition et de diététique. (118)

La crise de " la vache folle " a donc fortement accentué la tendance à la baisse de la consommation des viandes, mais dès le mois d'août 1996, la consommation de viande bovine entame une lente reprise.

La mise en place rapide de la traçabilité d'origine, du logo " VBF " (" Viande Bovine Française ") et du nouvel étiquetage par les opérateurs de la filière permettent de renseigner le consommateur sur l'origine des viandes bovines, et donc de regagner progressivement sa confiance (17).

## (2) L'inquiétude grandissante des consommateurs

L'ensemble des mesures prises par le gouvernement français (retrait des MRS, embargo à l'égard de la viande britannique...) dans le cadre de la lutte contre l'ESB et l'absence de victimes du nvMCJ sur le territoire ont permis un apaisement et un certain retour de la confiance du consommateur. Mais la crise de 1996 a inscrit dans les esprits l'équation fautive " *viande bovine égale danger pour la santé publique* " (6)

Marqués par la première crise de la " vache folle " en 1996, les consommateurs vont être témoins d'une succession d'alertes et de crises sanitaires de plus en plus médiatisées.

Ainsi à cette crise sanitaire sans précédent, s'ajoutent de multiples crises comme le boeuf aux hormones, des toxi-infections alimentaires fortement médiatisées dans les années 90, en particulier dues à des listeria ou des salmonelles et le poulet à la dioxine en 1999.

Et il ne faut pas oublier l'arrivée sur les marchés de nouveaux produits, les organismes génétiquement modifiés (OGM), dont l'innocuité est au cœur des débats.

Les différentes alertes et crises sanitaires, fortement médiatisées, ont réduit la confiance du consommateur et l'image de la production agricole et alimentaire est devenue moins bonne. De plus, de nouveaux objectifs de qualité, de sécurité sanitaire et de préservation de l'environnement sont dès lors mis au premier plan.

## 3. La crise de 2000

### a) *Point de départ, l'affaire Soviba - Carrefour*

La montée d'angoisse et d'indignation qu'avait engendrée la crise de la " vache folle " 1996, s'est apaisée au fil des années. A la veille de la crise 2000, le contexte semble plus calme, la " vache folle " fait régulièrement l'objet d'articles, en particulier sur l'avancée des recherches et l'allongement de la liste des MRS (matériel à risque spécifié).

Mais, alors que la consommation de viande bovine semblait repartir, l'affaire Soviba-Carrefour va relancer le processus engagé quelques années auparavant.

Ainsi C. Fischler écrit à propos de la crise de 1996, " *les craintes, les anxiétés, les indignations ne sont pas levées. Elles sont au contraire enfouies, provisoirement refoulées. Elles continuent de s'accumuler dans les sous-sols de la conscience et de l'imaginaire comme une poche de gaz délétère.* " (21)

Un article paru dans Le Monde, daté du 24 octobre résume les événements (100) :

*" Un négociant en bestiaux de l'Eure a été écroué dimanche 22 octobre, ainsi que son fils. Mis en examen pour " tentatives de tromperie sur les qualités substantielles de la marchandise pouvant rendre cette marchandise dangereuse pour la santé de l'homme ", ils sont soupçonnés d'avoir dissimulé l'état de santé d'un bovin atteint d'ESB présenté à un abattoir. Une partie du troupeau d'origine de cette bête avait été abattu, et sa viande avait été écoulée dans les magasins du groupe Carrefour. Devant la menace créée par l'événement, le groupe Carrefour a décidé d'appliquer " le principe de précaution extrême " en rappelant tous les abats et tous les steaks hachés produits par la société Soviba. Le distributeur s'inquiète du délai d'alerte anormalement long – entre la mise sur les rayons de la viande suspecte et l'ordre de*

*retrait. L'affaire relance la polémique sur la possibilité d'une mise en place d'un dépistage systématique de la " vache folle " dans les abattoirs."*

Cette affaire relance plusieurs problèmes, notamment le fait qu'une vache malade puisse entrer dans la chaîne alimentaire. Par ailleurs la question de l'innocuité de la viande d'une vache dite folle fait la une de l'actualité.

### *b) L'amplification médiatique*

#### *(1) émission télévisée " La vache folle, la grande peur "*

L'affaire Soviba-Carrefour est relayée, deux semaines plus tard, par une émission de télévision, qui va marquer les esprits (99).

Cette émission est diffusée sur M6, le lundi 6 novembre en première partie de soirée, avec comme principales questions : " faut-il avoir peur ? ", " qui sont les responsables ? ", " nous cache-t-on quelque chose ? ".

#### *(i) Les invités*

Sur le plateau sont invités : un membre du gouvernement, J. Glavany, le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche ; des scientifiques, J. Brugère-Picoux, professeur de pathologie du bétail à l'ENVA (Ecole nationale vétérinaire d'Alfort) et J.P. Brandel, neurologue et des représentants de la filière viande bovine, P. Perrin de confédération française de la boucherie et F. Montecot du syndicat national des industriels de la nutrition animale.

#### *(ii) 2 Thèmes principaux*

Les deux thèmes développés sont la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jacob (nvMCJ) et les farines de viande et d'os (FVO).

Deux reportages sont consacrés aux victimes humaines, Arnaud 19 ans, le troisième cas supposé en France et les malades britanniques. Des mots forts sont utilisés " grabataire, nourri par sonde, incontinent, pas de communication, empoisonnement, mensonge " et des images chocs remplissent les écrans, photos des victimes en mentionnant leur prénom et leur âge, évolution de la maladie chez Pamela 22 ans. Les images frappantes diffusées lors de l'émission seront reprises par les journaux, en particulier pour insister sur la gravité de la maladie et sur ses conséquences. Ainsi on peut lire dans Ouest-France, le 8 novembre : " *Arnaud a 19 ans. Lundi soir, les caméras de M6 scrutent son corps effondré. Ses parents l'entourent. Images poignantes.* " (72)

L'autre sujet consacré aux farines animales sera repris par les médias dans un deuxième temps, au moment où la crise passera au stade de l'affaire avec la recherche de responsables.

Les reportages dénoncent en particulier, images à l'appui, les conditions de stockage et de transport des FVO ainsi que l'existence de filières d'importation illégales en Belgique. Par ailleurs ils montrent le travail de différentes administrations comme la BNEVS (brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et sanitaires), la cellule " vache folle " de la gendarmerie et la DGCCRF (direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes).

### (2) Emission télévisée “ Mots croisés ” sur la vache folle

D'autres émissions feront l'objet du même sujet, mais il faut noter que l'émission de M6 a beaucoup marqué les esprits, du fait des images choquantes et poignantes de ces individus frappés par la nvMCJ. En effet personne ne peut rester insensible à des images de malades en stade terminal, que ce soit de la nvMCJ ou d'une autre maladie.

F2 diffuse une semaine plus tard une émission, où on retrouve les mêmes interrogations, “ tout le monde s'interroge ”, “ peur d'être contaminé ”, “ peur pour ses enfants ” (85).

Les invités viennent d'horizons différents, des politiques, des professionnels de la filière viande bovine, des scientifiques et des journalistes.

Cette émission traite des mêmes sujets que M6, la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jacob et les farines animales. Mais elle essaye aussi dans un premier temps de clarifier les choses, de donner des informations aux consommateurs sur les MRS et elle insiste sur l'ensemble des mesures de lutte prises en France, en particulier le réseau d'épidémiosurveillance et le programme pilote de dépistage de l'ESB.

### (3) Suivi de la crise par la presse écrite

#### (i) Deux journaux, Le Monde et Ouest-France

Afin d'étudier la médiatisation de la crise de “ la vache folle ” 2000, nous nous sommes intéressés plus particulièrement à deux journaux, un national, Le Monde et un plus régional, Ouest-France, très diffusé dans le Grand-Ouest.

Ces deux journaux n'ont pas abordé le problème de la même façon, peut-être en partie parce que Ouest-France est plus proche du monde de l'élevage et de l'agriculture.

La majorité des articles traitant de l'encéphalopathie spongiforme bovine ou de la crise dans ces deux journaux ont été recensés et cette revue de presse a été utilisée pour suivre le traitement de la crise par les médias.

Ainsi comme le montre le tableau n°2, une première différence apparaît dans le nombre d'éditions consacrant un ou plusieurs articles à la crise de “ la vache folle ”.

**Tableau n° 2 : Nombre d'éditions consacrées à la crise de “ la vache folle ” dans deux journaux**

| Nombre d'éditions* | Le Monde | Ouest-France |
|--------------------|----------|--------------|
| Septembre 2000     | 8        | 1            |
| Octobre**          | 14       | 8            |
| Novembre           | 23       | 24           |
| Décembre           | 6        | 22           |
| Janvier 2001       | 8        | 13           |

\*Remarque : nombre d'éditions par mois où le journal traite du sujet dans 1 ou plusieurs articles (dénombrement non exhaustif).

\*\*Remarque : l'affaire Soviba-Carrefour est rendue publique fin octobre.

#### (ii) Les différents thèmes abordés

La crise débute entre fin octobre 2000 et début novembre 2000 ; avant cette période, la maladie de “ la vache folle ” fait régulièrement l'objet d'articles dans les journaux.

Ainsi en septembre, les sujets traités correspondent aux incertitudes scientifiques sur la transmissibilité de l'ESB (le matériel de chirurgie, le sang, la transmission materno-fœtale) et aux mesures prises par le gouvernement pour lutter contre l'ESB.

En octobre, l'essentiel des articles répertoriés se concentre à la fin du mois, autour de l'affaire Soviba-Carrefour. De plus, quatre dossiers sont au cœur des débats : le programme pilote de dépistage de l'ESB, les tests de dépistage systématiques, l'interdiction des graisses d'origine animale dans l'alimentation des ruminants et le devenir des FVO en cas d'interdiction totale (101).

Sur fond de déclarations politiques parfois contradictoires, le débat s'amplifie au sujet de l'interdiction totale des farines animales et de la systématisation des tests de dépistage au mois de novembre. On assiste à une inquiétude grandissante des professionnels de la filière bovine, à une montée de la méfiance des consommateurs, à une chute de la consommation de viande bovine en France et à un retrait de la viande de bœuf dans de nombreuses cantines scolaires.

En décembre, peu de sujets sont traités dans Le Monde. Ouest-France axe ses articles sur les conséquences de la crise, en particulier au niveau des abattoirs, sur les aides prévues pour les éleveurs ainsi que sur les tests de dépistage (premiers résultats du programme pilote, mise en place des tests sur les bovins de plus de trente mois). De plus le journal entame une série de questions-réponses sur la maladie de la vache folle, afin d'informer et d'éclairer le grand public (la filière bovine en France, le prion, la farine, le sang, la protection en abattoir, les tests de dépistage, les raviolis, le steak haché, les protéines végétales, le financement des tests de dépistage, les risques de contaminations par les maladies à prion à l'hôpital, les voies de transmission de l'ESB).

La une du mois de janvier est consacrée au démarrage du programme de dépistage systématique de l'ESB sur les bovins de plus de trente mois. Ouest-France s'intéresse plus particulièrement aux conséquences économiques et sociales de la crise sur les abattoirs publics ou privés.

### (iii) Des titres sensations

Contrairement au journal Ouest-France, Le Monde a un discours plus fort et insiste sur l'angoisse des consommateurs.

Sur la période concernée, on trouve des titres aussi sensationnels et inquiétants que lors de la crise de 1996 :

- " la grande peur de la vache folle " (68)
- " les maires sont de plus en plus nombreux à appliquer le principe de précaution dans les cantines scolaires " (93)
- " vache folle : comment surmonter la psychose " (75)
- " vache folle : la méfiance des consommateurs est alimentée par des déclarations contradictoires " (102)
- " la démence sénile de l'homme à la maladie de la vache folle " (80)
- " ils sont morts de la vache folle " (82)
- " la treizième vache " (89)
- " l'Europe folle " (70)

On peut remarquer que les sujets abordés par Ouest-France sont plus axés sur les conséquences pour la filière bovine et pour ses acteurs, des éleveurs aux bouchers, en passant par les abattoirs et les équarrissages.

Tous les niveaux sont abordés régional, national et européen et des articles entiers sont consacrés aux entreprises du département.

De plus, le journal essaye de rassurer le lecteur en lui fournissant des explications claires (série de questions-réponses sur la maladie de la vache folle) et en optant pour un discours rationnel sans cacher le désarroi de la profession et du consommateur.

### *c) La crise devient politique*

#### *(1) La bataille politique*

La crise de " la vache folle " qui est un problème majeur de santé publique prend peu à peu des tournures de crise politique, après les déclarations du Président de la République et du Premier Ministre.

Un journaliste de Ouest-France écrit dans son éditorial le 8 novembre (71):

*" Supprimer ou pas les farines animales ? Le débat vient de faire irruption sur le terrain politique après l'intervention du Chef de l'Etat et la conduite à suivre indiquée par le Premier ministre. Parallèlement la psychose gagne l'opinion et la filière bovine broie du noir. "*

Ainsi dès le 25 octobre au Salon international de l'alimentation, J. Chirac plaide pour une interdiction totale des farines animales et pour le dépistage systématique de la maladie de la " vache folle " (76).

Il reprend ces idées dans son allocution télévisée du 7 novembre, en disant *" nous devons sans retard interdire les farines animales et prendre le cap du dépistage systématique de la maladie. "* (76)

Le même jour, Lionel Jospin déclare à la séance des questions au gouvernement à l'Assemblée nationale : *" c'est sans retard, mais en veillant à l'applicabilité réelle de sa décision et en cherchant à prévenir d'autres risques possibles, que le gouvernement arrêtera prochainement les décisions qui s'imposent. "* (76)

Ainsi lors d'une conférence de presse, le Premier Ministre annonce le 14 novembre 2000 le plan du gouvernement, qui prévoit la suspension de l'utilisation de farines de viande, d'os, de plume et de sang dans toutes les espèces animales pour une durée " temporaire et générale ", le renforcement des contrôles et de la recherche, l'interdiction des T-bones et des aides aux éleveurs (69).

Certains journalistes analysent cette bataille rangée entre J. Chirac et L. Jospin.

Dans Le Monde, J.Y. Nau écrit le 15 novembre : *" attendre davantage donnait à l'opinion le sentiment d'une incompréhension et d'une indécision gouvernementale sur un sujet grave, qui touche la santé publique. Accélérer le processus de décision revenait à céder à la pression du chef de l'Etat et surtout à reconnaître qu'il avait eu raison d'alerter l'opinion "* (104).

D'autres journalistes expliquent que la cacophonie " folle " au sommet de l'Etat au sujet de l'interdiction totale des FVO et la cohabitation politique augmentent le trouble de l'opinion publique. Le but est d'être l'initiateur de la mesure d'interdiction et de faire passer l'autre pour un indécis (81).

De plus, selon eux le spectre de la “ malbouffe ” est réactivé régulièrement par des alertes sanitaires successives : veau aux hormones, poulet à la dioxine, listériose... Les farines animales sont aujourd'hui synonymes de vache folle et de “ malbouffe ” pour le grand public. Les sous-produits d'abattoir sont utilisés pour nourrir les bovins, ces mêmes animaux que le consommateur retrouve plus tard dans son assiette. Dans une ambiance de panique, les arguments rationnels ne sont plus écoutés ; les annonces précipitées, les initiatives désordonnées augmentent la confusion générale.

## (2) La recherche de responsables et/ou de coupables

En plus de cette bataille politique dans la prise de décision face à la crise de “ la vache folle ”, on observe un passage de la crise aux affaires, avec la volonté d'identifier des responsables et des coupables (8)

Dans cet esprit, C. Fischler écrit “ *la recherche et la compréhension des causes réelles et profondes de la crise mobilise moins que la recherche de coupables.* ” (21)

Un exemple de ce nouvel axe de la crise se trouve dans une deuxième émission de France 2 consacrée à la “ vache folle ” fin novembre. Les sentiments et les attentes principales ont changé : “ on ne sait pas ce qu'on mange ”, “ non-dits importants ”, “ difficile de faire un procès à l'Etat ”, “ exigence de vérité de la part des familles de victimes ” (86).

De nouveaux invités sont conviés comme l'avocat des victimes de la nvMCJ et les présidents de la commission d'enquête parlementaire ESB 1996-1997 et de la commission d'enquête européenne ESB 1996-1997.

L'émission s'intéresse à la crise de “ la vache folle ” d'un point de vue politique, en dénonçant notamment la stratégie du secret au Royaume-Uni entre 1985 et 1988 et les exportations frauduleuses de FVO vers l'Union Européenne malgré leur interdiction : elle soulève le problème de la responsabilité et/ou de la culpabilité du gouvernement britannique et de la Commission européenne au moment des faits.

### d) La crise dépasse les frontières de la France et de l'Europe

L'affaire Soviba-Carrefour met sur la sellette une filière entière et les services de contrôle de l'Etat. Progressivement les exportations de viande bovine française sont réduites voire suspendues vers de nombreux pays, en particulier les principaux marchés d'exportation pour la filière bovine française (Italie, Grèce, Espagne et Allemagne) (90), (92).

La France se retrouve soumise à un embargo sévère à l'égard de la viande bovine, ce qui a des conséquences économiques importantes sur la filière. Ainsi les négociants en bétail mettent plus de la moitié de leurs effectifs au chômage technique, les abattoirs et sites de découpe accusent une baisse de 50 à 60% de leur activité, la consommation de bœuf affiche des baisses de l'ordre de 40% (77).

Dans Ouest-France, on résume la situation de la façon suivante : “ *chute des commandes, abattoirs à la dérive, marchés bovins au bord de la fermeture : c'est toute une filière qui sombre, aujourd'hui, dans le marasme.* ” (73).

Les grosses entreprises de la filière viande bovine subissent de lourdes pertes, au moins 10% du personnel est au chômage technique et tous les niveaux de la filière présentent des baisses d'activité, 20% en boucherie, 40% pour le secteur viande hachée et 80% à l'exportation.

Prenons comme témoin de la chute de la demande en viande bovine, la baisse d'activité hebdomadaire des abattoirs au début du mois de décembre 2000, illustrée par le tableau n°3.

**Tableau n° 3: Tonnage hebdomadaire durant la crise de “ la vache folle ” 2000 (source Ouest-France, (106))**

|                        | Activité hebdomadaire des abattoirs<br>(tonnes gros bovins) |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Semaine du 15 octobre  | 19.184                                                      |
| Semaine du 22 octobre  | 16.151                                                      |
| Semaine du 29 octobre  | 11.204                                                      |
| Semaine du 05 novembre | 13.222                                                      |
| Semaine du 12 novembre | 9.433                                                       |
| Semaine du 19 novembre | 10.547                                                      |

#### *e) La crise prend une tournure juridique*

(1) Dépôt de plainte contre X par les familles des victimes en France

Après être passée au stade de l'affaire politique, la crise de “ la vache folle ” prend une dimension juridique. Les trois familles de victimes de la nvMCJ déposent plainte contre X.

Les chefs d'accusation sont l'empoisonnement, l'atteinte involontaire à la vie d'autrui et à l'intégrité physique des personnes et la mise en danger volontaire de la vie d'autrui. De plus les familles demandent d'examiner les conditions dans lesquelles les institutions françaises, les autorités britanniques et les instances européennes ont pu favoriser la propagation de cette épidémie, des animaux vers les êtres humains (88).

Par ailleurs soixante-seize éleveurs victimes de l'ESB se sont regroupés dans le collectif Vérité-ESB, à la fois association et syndicat de défense, créé en janvier 2001. Ces derniers souhaitent que la lumière soit faite sur cette crise sanitaire et que les responsables soient identifiés et traduits en justice (94).

(2) Enquêtes sur les farines de viande et d'os

Le problème des exportations frauduleuses de farines animales, alors qu'elles étaient interdites au Royaume-Uni dès 1988, est une préoccupation de nombreux acteurs de la filière bovine, des fabricants d'aliments aux syndicats d'éleveurs, en passant par les politiques et les consommateurs.

De nombreuses questions sont posées, en particulier les raisons de la passivité de l'Etat français et la possible responsabilité des fabricants d'aliments.

Ce thème fait l'objet de nombreux articles, Le Monde titre le 16 novembre “ *La justice sur la piste de trafics de farines animales dans l'alimentation bovine* ” et une enquête est ouverte (105).

D'autre part en novembre 2000, on assiste à la constitution d'une commission d'enquête du Sénat “ *sur les conditions d'utilisation des farines animales dans l'alimentation des animaux d'élevage et les conséquences qui en résultent pour la santé des consommateurs* ” (79). Le rapport rendu public en mai 2001 critique

sévèrement l'attitude du ministère de l'agriculture et regrette sa mainmise dans la gestion de la crise de l'ESB (95).

Les deux crises de "la vache folle" ont eu comme autre point commun une conséquence dramatique sur la consommation de viande bovine en France. Les réactions des consommateurs sont multiples et fortes et la crise de confiance vis à vis des institutions et des scientifiques est profonde.

### **C. Les réactions des consommateurs en 1996 et en 2000**

#### **1. La chute de la consommation de viande**

Dès le début de la crise 2000, on assiste à une forte baisse de la consommation de viande bovine et les Français reportent leurs achats principalement sur la volaille et le porc. Au plus fort de la crise, la semaine du 20 novembre, les achats de viande bovine subissent une chute de 48% (83).

Contrairement à la crise de 1996, au cours de laquelle la baisse de consommation de viande bovine oscillait autour de moins 20%, les achats de bœuf ont diminué de façon très rapide et très importante au delà du seuil des moins 40%.

Fin janvier 2001, alors que la crise semble s'apaiser, les ventes restent, d'après le CIV (Centre d'information des viandes), inférieures de 26% à celles de la dernière semaine de janvier 2000 (84).

Par ailleurs les différents produits alimentaires dérivés de la viande bovine sont plus ou moins consommés de manière identique. Au début de l'année 2001, les ventes de steaks hachés présentent une baisse de 37,6% par rapport à l'année précédente. De même les consommateurs boudent des produits comme les raviolis et les sauces bolognaises.

Les ventes de viande bovine ont diminué en grandes surfaces, tandis que les bouchers détaillants, qui proposent surtout de la viande de races allaitantes et bouchères, gardent une certaine crédibilité.

De plus, selon un sondage Credoc réalisé à la mi-janvier 2001, 20% des clients réguliers de fast-food déclarent y aller moins souvent (84).

#### **2. Le comportement des Français face à la crise de "la vache folle"**

##### ***a) La réaction des consommateurs-citoyens en 1996, entre dégoût et indignation***

Les diverses enquêtes menées à cette époque auprès du grand public, montrent une montée d'angoisse et d'indignation.

Si au début de la crise 1996, le consommateur semble pouvoir éviter la contamination en ne mangeant pas d'abats, voire pas de viande de bœuf, les choses se compliquent quand ils s'aperçoivent du nombre important de produits dérivés de la viande bovine. Ainsi C. Fischler résume le sentiment de la population en écrivant "à l'espoir d'une maîtrise possible du risque succède un sentiment de perte de contrôle." (21).

Le dégoût réside dans la découverte des pratiques de l'industrie agro-alimentaire, qui recycle les cadavres d'animaux pour en nourrir d'autres ou qui propose aux consommateurs de la vache de réforme et non du bœuf.

L'indignation apparaît quand le public apprend qu'on a transformé les herbivores en carnivores. C. Fischler illustre le sentiment général en disant *“ si je suis ce que je mange, alors manger l'herbivore cannibale, n'est-ce pas devenir un peu cannibale moi-même ? ”* (21).

La crise ne reste pas cantonnée à la filière bovine, c'est toute l'alimentation moderne et industrielle qui est remise en cause, *“ c'est donc toute l'alimentation contemporaine qui serait infectée, contaminée au moins symboliquement. ”*. C. Fischler va même plus loin en écrivant *“ la crise de la vache folle, les atteintes à l'alimentation et à la santé publique renvoient aux scandales, à la concussion, à la perversion des mœurs et des institutions. ”* (21).

#### *b) Résurgence plus forte des peurs alimentaires au cours de la crise 2000*

Plusieurs événements ont marqué le consommateur et ont fait qu'une deuxième crise s'est déclenchée avec une intensité accrue.

Au cours de l'année 2000, la liste des MRS est plusieurs fois réactualisée ; l'iléon de tous les bovins est retiré à partir de juillet puis les intestins, y compris la graisse mésentérique, en novembre (65), (66).

Le Royaume-Uni continue à identifier des cas d'ESB et en juillet un cas super-NAIF<sup>1</sup> est détecté chez un bovin né après 1996, c'est à dire après la mise en place du retrait des MRS en abattoir.

De plus, en France trois personnes sont suspectées d'avoir développé la nvMCJ et le tribunal d'Epinal demande des comptes à l'Etat sur des dérogations accordées pour l'importation de viandes britanniques, pourtant sous embargo.

Ainsi F.Saldmann écrit au sujet de l'ESB : *“ en 1996, cette maladie n'avait pas encore fait de victimes en France. [...] nous sommes passé du symbolisme au concret : des victimes de Creutzfeldt-Jacob ont été vue à la télévision. ”* (109).

Enfin en octobre, alors que le nombre de cas d'ESB continue d'augmenter en France, une vache suspecte est détectée à l'abattoir de Villers-Bocage, juste à l'entrée de la chaîne alimentaire (100).

A partir de cette succession d'événements, la crise va apparaître, se développer et s'autoalimenter dans un contexte d'amplification médiatique et de cacophonie politique et scientifique.

F.Grosrichard résume la situation en écrivant : *“ Aujourd'hui, l'évènement qui est à l'origine de la panique est minime : un petit négociant a tenté d'introduire dans la chaîne alimentaire un animal malade mais, les procédures de sécurité ayant parfaitement fonctionné, pas le moindre gramme de cette vache n'est sorti de l'abattoir Soviba pour être commercialisé. La psychose, cependant, est née, a gonflée très vite et ne s'est pas atténuée, comme si les assurances sur la sécurité n'étaient que mensonges et cachotteries. ”* (91).

Ainsi D.Sicard rappelle l'importance de l'alimentation pour l'homme, *“ Les mots prion, OGM sont devenus emblématiques d'un risque d'autant plus insidieux qu'il touche à ce qu'il y a de plus essentiel : l'alimentation humaine. ”* (110).

C.Fischler parle de *“ l'encerclement progressif ”* du consommateur, toutes les denrées alimentaires étant touchées par des crises sanitaires, y compris les produits

---

<sup>1</sup> Super-NAIF : bovins nés après la mise en place du retrait des matériaux à risque spécifié (MRS) en abattoir en 1996 (52), (53), (54).

traditionnels comme les fromages au lait cru. Il traduit le sentiment qui règne dans l'esprit des consommateurs en disant : *“ d'on ne sait plus ce qu'on mange, nous sommes passés à on ne sait plus quoi manger. Ce qui motive le sentiment d'indignation des consommateurs. ”* (87).

De même R. Redeker qualifie l'affaire de *“ la vache folle ”*, comme *“ génératrice d'une terreur indéterminée qui s'infiltré dans notre intimité et remet en cause notre rapport à la nature et à la société. ”* (107).

Parce que manger est un acte intime qui construit l'individu physiquement et socialement, le consommateur n'accepte pas de courir des risques en s'alimentant ; *“ la sécurité est un droit pour tous les citoyens et un devoir pour l'Etat ”* (75).

### 3. Une crise de confiance profonde

#### a) *Entre les consommateurs et les pouvoirs publics*

On a vu que la crise 2000 ne pouvait se résumer à une simple crise économique pour la filière viande bovine. Le consommateur-citoyen est ébranlé par les différentes crises sanitaires fortement médiatisées ces dernières années, alors que la sécurité des aliments a fait de grands progrès. Il ne sait plus quoi penser et quoi manger.

L. Rosenzweig écrit dans Le Monde : *“ Journaux télévisés, débats politiques, micro-trottoirs et enquêtes chez les commerçants nous renvoient tous à l'incontournable question : que faire ? en manger ou pas ? interdire ou laisser faire ? ”* (108).

Cette situation met en péril les relations entre les consommateurs-citoyens et les pouvoirs publics, leur responsabilité dans la crise étant mise en question. La confiance du grand public est altérée et les multiples informations qui lui parviennent ne la restaure pas, bien au contraire.

Ainsi on peut lire dans certains journaux comme Le Monde : *“ On assiste actuellement à une série de surenchères où le souci conjoint de rassurer les consommateurs et de prévenir le risque d'un effondrement de la filière bovine l'emporte à l'évidence sur l'approche rationnelle de cette question majeure de santé publique ”* (103).

#### b) *Entre les consommateurs et les scientifiques*

La perte de confiance des consommateurs est aussi à l'égard des scientifiques, qui ne peuvent les rassurer en leur apportant des explications claires et sans équivoques ; *“ les mangeurs veulent une réponse binaire : oui ou non, reste-t-il un danger ? ”* (96). Ainsi à propos du forum de Lyon pour les Etats Généraux sur l'Alimentation, S.Landrin écrit : *“ les consommateurs qui attendaient des réponses concrètes se sont heurtés aux explications incompréhensibles des scientifiques ou à leurs aveux d'impuissance ”* (97).

De même J.L. Lambert déclare dans Ouest-France : *“ en réalité, il n'y a jamais eu autant de sécurité alimentaire. La probabilité de risques est infime, mais l'opinion n'a aucune idée de ces probabilités et de la notion de dose ”* (96).

Par ailleurs sur fond de crises sanitaires sur-médiatisées et face à l'avènement de nouvelles biotechnologies, c'est l'ensemble des sciences et des techniques qui est remis en cause par les consommateurs-citoyens. Ainsi D. Boy écrit *“ les débats en cours sur les risques liés à l'alimentation ou les craintes qu'inspirent certains développements récents de la biologie renouvellent la problématique du développement scientifique et technique et conduisent à s'interroger à nouveau sur son acceptation sociale ”* (12).



De cette étude, il ressort que la crise de “la vache folle” n’est pas appréhendée de la même manière par les différents acteurs. A côté du discours objectif et rationaliste des scientifiques et malgré l’ensemble des mesures prises dans le cadre de la lutte contre l’ESB, les consommateurs réagissent à la vue des images chocs de la télévision ou à la lecture des titres à sensation de la presse écrite.

Dans ce contexte, il est clair que le consommateur ne perçoit pas le risque alimentaire de la même manière que le scientifique, ceci expliquant en partie son comportement et ses réactions au cours de la crise de la “vache folle” 2000.

Pour comprendre que “*la crise de la vache folle accentue les inquiétudes des français sur l’alimentation*” (24/11/00, 78), il est nécessaire de s’interroger sur la perception du risque par le grand public et sur les relations entre l’homme et l’alimentation



### III. LA PERCEPTION DU RISQUE

#### A. Définitions

##### 1. Le danger et le risque

###### a) *Définitions*

Un danger est défini comme un “ *agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment, ou état de cet aliment pouvant avoir un effet nocif.* ” (40).

Le risque est une “ *estimation de la probabilité que se produise un effet néfaste, pondéré en fonction de sa gravité, qui pourrait résulter de la présence d'un danger dans un aliment* ” (40).

Il est nécessaire de juger de l'opportunité de prendre en compte les risques, ce qui consiste en une appréciation de ces derniers. Celle-ci aboutit à une quantification et une estimation statistique de nature à permettre une hiérarchisation des risques, hiérarchisation qui est basée sur des données scientifiques, objectives et rationnelles.

###### b) *Confusion entre danger et risque*

P. Rozin présente différents biais de jugement qui peuvent expliquer la confusion entre le danger et le risque par le grand public et la difficulté des consommateurs à appréhender l'évaluation scientifique de ces notions (36).

Tout d'abord l'homme a une tendance naturelle à tout simplifier, c'est la loi du tout ou rien. Ce qui aboutit “ *à classer les aliments en deux catégories, bons ou mauvais pour la santé.* ”

De plus l'homme n'a pas naturellement un raisonnement probabiliste, ce qui explique l'amalgame qu'il fait entre un danger et un risque. A ce niveau on peut voir le fossé existant entre les scientifiques et le grand public. Ainsi P. Rozin écrit “ *le grand public n'est pas formé à la mise en balance des risques et des bénéfices, pas plus qu'aux raisonnements probabilistes et à la causalité multifactorielle.* ” (36)

De même M. Barbier et P.B. Joly expliquent que “ *la différence d'évaluation tient à ce que les experts s'attachent à la notion de risque objectif, alors que le public a une perception des dangers marquées par des facteurs émotionnels, symboliques et affectifs* ” (7).

Comme P. Rozin, M. Chiva reprend cette idée de confusion entre le danger et le risque, “ *le plus souvent l'attention est attirée par le danger potentiel, sans tenir compte de son occurrence possible.* ” (15)

Ainsi pour expliquer en partie la crise de la vache folle, on peut reprendre les mots de P. Rozin, “ *notre mode de pensée en tout ou rien nous amène à classer la viande bovine dans la catégorie des produits dangereux et nos fausses idées sur la science nous amènent à penser que le lien entre prion, vache et consommation de viande est systématique et toujours mortel.* ” (36)

## 2. Définition de la perception du risque

La perception au sens large est un processus psychologique général qui fait appel, non seulement à des systèmes de pensées logiques et rationnels, mais également aux attitudes, aux croyances et aux aspects idéels (8).

M. Chiva définit les aspects idéels comme l'ensemble des vertus, qualités, défauts ou dangers accordés à un aliment. De plus il explique que la perception “ *consiste en l'octroi d'une signification aux données apportées pas les sens.* ” (15)

Alors que le risque relève normalement d'une approche quantitative, sa perception est qualitative et qualifiée d'irrationnelle au sens de la pensée scientifique. Son référentiel n'est plus scientifique mais culturel et symbolique.

Pour M. Barbier et P.B. Joly, la différence d'évaluation des risques réside dans l'existence de modèles différents (7). Le scientifique présente une “ *définition calculatoire des risques* ” qui dépend de leur fréquence et de leur gravité, tandis que les profanes ont une vision liée à des contextes de vie et à leur expérience personnelle.

Selon certains auteurs comme M. Barbier, P.B. Joly et C. Fischler, on ne peut pas parler d'irrationalité dans le comportement du consommateur. Car dans le contexte alimentaire actuel, ce dernier doit faire face à une véritable perte d'identité, “ *si je ne sais plus ce que je mange, comment saurais-je encore ce que je suis ?* ” résume C. Fischler. (21)

Selon lui, il est important de prendre en compte cette perception du risque par le public, en particulier dans l'explication et la gestion des crises sanitaires.

Ainsi F.H. Bolnot reprend cette idée en écrivant “ *face à un danger réel ou supposé, avéré ou potentiel, le risque de crise est corrélé au niveau de perception et non à l'appréciation du risque.* ” (8)

Afin de mieux comprendre la perception du risque alimentaire et ses conséquences, il est nécessaire d'envisager les relations particulières qui existent entre l'homme et l'alimentation.

### **B. les rapports de l'homme à l'alimentation**

#### 1. Des relations particulières

##### *a) Définitions*

Manger est avant tout un acte obligatoire pour assurer le fonctionnement de tout organisme vivant, homme ou animal et même végétal.

Ainsi C. Fischler écrit “ *depuis son origine, la nourriture a sans doute été la préoccupation la plus envahissante de l'existence humaine : exister, c'était réussir à subsister.* ” (20)

L'histoire des différentes sociétés est parsemée de périodes de pénurie, de disette voire même de famine et la vie des populations s'organisait en partie autour de l'approvisionnement en denrées (3), (20).

M. Apfelbaum souligne que “ *avant les produits alimentaires n'étaient disponibles qu'en quantité limitée, leur production était saisonnière et une partie de l'année se passait à consommer des réserves qu'on faisait durer jusqu'à l'année suivante.* ” (4)

Mais manger ne peut se résumer à cette fonction biologique vitale, il faut ajouter une fonction sociale essentielle.

C. Fischler parle de l'alimentation dans deux dimensions, "*la première s'étend du biologique au culturel, de la fonction nutritive à la fonction symbolique. La seconde de l'individuel au collectif, du psychologique au social.*" (20)

De même F. Guillon envisage l'alimentation au delà de sa seule fonction physiologique et écrit que "*l'aliment porte en lui des attributs socio-culturels, écologiques, esthétiques, etc., qui représentent désormais pour le consommateur une bonne partie de sa valeur.*" (25)

Dans ce contexte, on peut envisager une définition beaucoup plus large du comportement alimentaire, différente du simple fait d'acheter et de consommer des denrées. C. Fischler dénonce "*l'illusion*" de considérer "*que les pratiques alimentaires ne sont que habitudes ou du comportement.*"

De même P. Van Vracem donne une définition large du comportement du consommateur, comme "*l'ensemble des actes liés à l'achat ainsi que les réflexions et les influences intervenant avant, pendant et après l'acte d'achat auprès des acheteurs et des consommateurs de produits/de services.*" (37)

#### *b) L'espace social alimentaire*

J.P. Poulain dit "*en mangeant, nous nous construisons physiquement mais aussi socialement.*" (35) Selon lui, il existe un espace social alimentaire. L'alimentation participe à la construction de l'identité personnelle et la façon dont nous mangeons est façonnée par la culture.

G. Paillotin traite de la même idée en écrivant que "*le naturel que nous recherchons dans notre alimentation est à l'évidence, pour l'essentiel, une construction culturelle et sociale.*" (33)

C. Fischler reprend une citation de Richards qui considère que l'alimentation "*détermine, plus généralement que toute autre fonction physiologique, la nature des regroupements sociaux et la forme que prennent leurs activités.*" (20)

On peut étudier le comportement alimentaire sur un plan psycho-sociologique, comme le fait F.H. Bolnot. L'acte alimentaire apparaît comme fondateur de l'identité collective et constitue un moyen de marquer son appartenance au groupe ou au contraire de s'en distinguer. (9) On retrouve cette idée dans les propos de M. Chiva sur l'importance de manger et d'apprendre à manger, "*permettant la construction de l'appartenance à un groupe, un moyen de communication et de partage de croyances collectives et aussi un élément de distinction par rapport à d'autres groupes culturels.*" (15)

F.H. Bolnot écrit "*si l'aliment nourrit l'être biologique, la cuisine et les manières de table, produits de la culture, nourrissent quant à elles l'être social.*"

De même lorsqu'on cherche à définir la qualité d'une denrée, il faut prendre en compte différentes composantes. La base essentielle est constituée des composantes hygiénique, nutritionnelle et organoleptique. Il faut ajouter à cela d'autres composantes dont la composante relationnelle. Cette dernière composante suggère que le repas est une communion et qu'il a un rôle social important. (9)

S. Bonny reprend cette idée en définissant la qualité des aliments comme "*un ensemble complexe de qualités attendues, composé de six aspects : nutritionnels, sanitaires, fonctionnels, organoleptiques, sociaux et symboliques.*" (11)

De même elle insiste sur le fait que manger ne se résume pas à un besoin de se maintenir en vie et en bonne santé.

Ainsi elle écrit que *“ le rapport à la nourriture est le produit complexe de multiples influences historiques, géographiques, sociales, économiques, psychologiques ; de plus le goût ou la saveur perçus pas les consommateurs ne résultent pas uniquement de leurs caractéristiques biophysicochimiques, mais aussi de nombreux autres aspects : cadre et contexte social et relationnel du repas, symbolique et image de l'aliment, etc. ”* (11)

Ainsi pour résumer l'importance de l'acte alimentaire, on peut reprendre les propos de J.N. Kapferer, qui écrit *“ l'alimentaire et la boisson sont donc sources de plaisir sensoriel, organoleptique mais aussi au cœur des relations sociales. ”* (27)

### c) L'acte d'incorporation

Pour comprendre le comportement alimentaire, il est nécessaire d'envisager les relations entre l'homme et l'alimentation dans une autre optique.

En effet C. Fischler signale que *“ les aliments doivent, eux, franchir la barrière orale, s'introduire en nous et devenir notre substance intime. ”* (20)

Il envisage ici le concept de l'incorporation des aliments, dans le sens où on ingère *“ non seulement de la substance nutritive mais aussi de la substance imaginaire, un tissu d'évocations, de connotations et de significations qui vont de la diététique à la poétique en passant par le standing et la festivité. ”* (20)

On retrouve cette dimension anthropologique du rapport à l'alimentation dans la croyance *“ on est ce qu'on mange ”*. Certaines expressions de la vie courante en sont les témoins, comme par exemple *“ qu'est-ce que tu as ce matin, tu as mangé du lion ”*.

J.P. Poulain traite de la même idée en disant *“ je deviens ce que je mange au sens symbolique, c'est à dire que dans toutes les cultures, nous projetons des représentations sur les aliments, et lorsque nous les consommons, nous imaginons que nous les approprions. ”* (35)

Le mangeur absorbe les caractéristiques du mangé en absorbant sa substance, qu'il s'agisse de caractéristiques physiques, morales ou symboliques. Ce principe relève des lois énoncées par Frazer, en particuliers la loi de contagion *“ once in contact always in contact ”* (ce qui a été en contact restera toujours en contact). Les propriétés de ce qui entre en contact avec les aliments sont transférées aux aliments eux-mêmes qui les transmettent au corps lorsqu'ils sont ingérés (28).

Dans ce cas il est crucial pour le consommateur, de pouvoir exercer une maîtrise parfaite sur ce qu'il mange, de manière à maîtriser ce qu'il est, physiquement et moralement. (23) (20)

Avec le principe d'incorporation, on perçoit la complexité des rapports entre l'homme et l'alimentation, pouvant aller de l'appétit au plaisir, mais aussi de la méfiance à l'anxiété (20).

Ainsi pour J.P. Poulain, *“ l'aliment est fondamentalement anxiogène, en grande partie parce que nous l'incorporons. ”* (35)

#### d) *L'homme, la nature et l'agriculture*

Afin de comprendre le comportement actuel du consommateur, il faut envisager les relations étroites qui existent entre l'homme et la nature et le rôle de l'agriculture.

A. Apoteker reprend les mots de G. Paillotin, à savoir que *“ l'alimentation concentre, représente et symbolise, plus que toute autre fonction, le rapport de l'homme à la nature. ”* (5)

Il met l'accent sur le fait que *“ oublier ce rapport de l'homme à la nature, par une artificialisation croissante de l'alimentation, par la perte du lien entre l'alimentation et la nature, est lourd de conséquences, pour l'environnement, pour notre santé, et en définitive pour notre relation à nous-mêmes et au monde. ”*

De même A. Kahn envisage une relation particulière entre la nature et l'homme par l'intermédiaire de l'alimentation qui *“ est vue comme ce produit de nature qu'offre la terre à ses enfants pour leur permettre de vivre et de s'épanouir. ”* (26)

Par ailleurs G. Paillotin rappelle que *“ par ses origines, par tradition, elle [la France] a le sentiment d'être agricole, même si l'urbanisation et le changement des modes de vie l'ont éloignée de la terre. ”* (33)

De plus, Il présente les différents rôles de l'agriculture : une fonction économique (production de denrées), une fonction de maîtrise de l'environnement (utilisation des ressources naturelles), une fonction sociale (aménagement du territoire) et surtout une fonction culturelle *“ comme intermédiaire dans les relations de l'homme avec la nature ”* (33)

En effet il insiste sur le fait que *“ à travers l'alimentation notamment, elle [l'agriculture] assure le lien entre les citadins et leurs racines terriennes. ”* (33)

Enfin Il souligne le lien étroit qui existe entre la nature et l'homme à travers l'agriculture, en écrivant *“ une agriculture familiale, indépendante, occupant le terrain et jouant son rôle de médiateur entre la nature et la société. ”* (33)

Les relations entre l'homme et l'alimentation répondent donc à un besoin physiologique nécessaire pour subsister mais donnent aussi à tout individu une identité sociale. Par ailleurs l'alimentation sert de lien entre l'homme et la nature.

Cependant avec la modernisation de l'agriculture et le développement de industries agro-alimentaires, ses liens étroits se sont étayés et l'aliment est devenu un OCNI (objet comestible non identifié).

## 2. Les aliments, des OCNI

#### a) *Le paradoxe de l'omnivore*

Des auteurs comme P. Rozin et C. Fischler envisagent la distance qui peut exister entre l'homme et l'alimentation à travers le paradoxe de l'omnivore : le paradoxe de l'omnivore tient au fait que la nouveauté lui est à la fois danger et nécessité (20). Les mangeurs omnivores sont partagés entre la réticence voire l'aversion vis à vis des nouveaux produits par crainte de nocivité et l'attrance pour ces nouveaux produits dans un souci d'exploration et de changement. En effet ce type de régime alimentaire oblige l'homme à manger varier, ce qui signifie *“ ingérer des substances diverses qui peuvent être bénéfiques ou dangereuses ”* (15). Cette dualité néophobie/néophilie concerne à la fois les produits, les procédés de fabrication et les lieux d'achats.

Au paradoxe de l'omnivore, C. Fischler, de même que M. Apfelbaum, ajoute le fait que *“ le mangeur moderne doit gérer non plus la pénurie mais la profusion . ”* (20)  
De même J.L. Lambert écrit *“ dans le contexte d'abondance des pays riches, les mangeurs ont moins de contraintes et peuvent davantage effectuer leurs choix en fonction de leurs préférences ”* (28).

Ainsi *“ l'inquiétude contemporaine est double : c'est d'abord celle des excès et des poisons de la modernité ; et devant ce danger, celle du choix et de ses critères. ”* (4)  
Aussi d'autres auteurs comme J.L Lambert préfère à la dualité néophobie/néophilie , le dilemme néophobie/variophilie. Selon lui, ce n'est pas l'innovation qui est une nécessité biologique mais plutôt le besoin de variété.

#### *b) Les OCNI*

*“ L'aliment est devenu un artefact mystérieux, un OCNI, un “ objet comestible non identifié ”, sans passé ni origine connus. ”* (20)

Les transformations multiples des denrées agricoles, leur production et leur conditionnement industriels, l'utilisation de colorants et d'additifs ont faits des aliments, des “ ersatz ” et ont exacerbé la méfiance de l'omnivore.

*“ Nous pouvons ainsi repérer l'une des sources profondes du malaise de la modernité alimentaire : il s'agit en somme d'un trouble de l'identité. ”*

Car rappelons le, l'alimentation participe à la construction de l'identité, individuelle mais aussi sociale et culturelle (15) et *“ en mangeant, nous nous construisons physiquement mais aussi socialement. ”* (35)

On comprend alors que la croyance selon laquelle *“ on est ce qu'on mange ”*, laisse la place à un nouveau sentiment *“ on ne sait plus ce qu'on mange ”* et par la même *“ on ne sait plus qui l'on est ”*. (11)

Ainsi A. Apoteker dénonce le fait que *“ le consommateur est de plus en plus éloigné du mode de production alimentaire. Sa nourriture devient un produit manufacturé de moins en moins cher, qui n'a plus de lien avec le terroir, le sol, le paysan. ”* (5)

De même G. Paillotin insiste sur le fossé qui s'est créé, petit à petit, au cours de la deuxième moitié du XX<sup>ème</sup> siècle , en écrivant *“ entre l'agriculteur et le consommateur s'est créée alors de fait une distance qui n'existait pas auparavant et qui a été “ gérée ” par l'industrie agro-alimentaire d'abord, par la distribution ensuite. ”* (33)

Les grandes mutations du XX<sup>ème</sup> siècle dans le domaine de l'agriculture ont abouti à proposer aux consommateurs un choix important de denrées, denrées qui ont perdu toute identité avec le nombre de transformations, de manipulations et de conditionnement qu'elles subissent. Cette perte d'identité, ajoutée à l'arrivée sur le marché de nouveaux produits inconnus et à la perte du lien sacré existant entre l'homme et la nature par l'intermédiaire de l'agriculture, augmente l'anxiété des consommateurs vis à vis de l'alimentation et fait apparaître de nouvelles préoccupations et demandes.

### 3. Une nouvelle conception de l'alimentation

Les changements récents observés sont en partie dus aux modifications dans le fonctionnement des sociétés modernes.

Ainsi l'abondance alimentaire, la dislocation des structures familiales et sociales, la journée continue, l'augmentation de fréquence des repas solitaires, sont autant de facteurs qui ont contribué à déritualiser et à désacraliser les repas (4).

De plus l'acquisition de nouvelles données sur les effets physiologiques des nutriments a permis le développement de nouvelles disciplines, comme la nutrition (science ayant pour objet la nature et les effets des aliments) et la diététique (ensemble de prescriptions alimentaires empiriques), avec des objectifs thérapeutiques, curatifs ou préventifs (4).

En plus des progrès scientifiques et de l'évolution du fonctionnement des sociétés modernes, la modernisation de l'agriculture (abondance des aliments et progrès technologiques) a fait naître une anxiété non négligeable chez le consommateur. Ce dernier cherche aujourd'hui à se rassurer et à satisfaire deux envies, celle de manger une nourriture naturelle et celle de manger une nourriture bonne pour sa santé.

Ainsi on observe la montée de thèmes comme le terroir, la nature, l'environnement, la santé dans le domaine de l'alimentation. (11)

G. Paillotin parle des attentes nouvelles des consommateurs, *“ face à la mondialisation et à l'indéniable homogénéisation de certaines pratiques alimentaires est apparu chez beaucoup de gens le besoin d'une sorte de compensation, satisfaite dans la recherche de racines culturelles et d'une individualisation de l'alimentation. ”* (33)

A la vue de ces différents changements, certains auteurs comme M. Apfelbaum pense que l'évolution du comportement alimentaire se fera probablement d'une part vers la glorification des aliments traditionnels porteurs des symboles du passé, d'autre part vers une diététique scientifique (4).

Compte tenu des relations particulières qui existent entre l'homme et l'alimentation, on comprend donc que la sécurité sanitaire des aliments est un sujet sensible. D'où l'intérêt d'analyser le fonctionnement de la perception du risque alimentaire par les consommateurs et ses conséquences.

### **C. Fonctionnement de la perception du risque**

La perception du risque par le scientifique et le profane est différente, l'alimentation et la sécurité des aliments étant des sujets très sensibles dans les pays développés. Différents éléments interviennent dans le processus de perception du risque et sont pris en compte par le grand public afin d'évaluer le risque. Ces éléments désignés sous le terme de *“ facteurs d'indignation ”* ou encore de *“ facteurs d'angoisse ”* par C. Fischler (19), participent au caractère acceptable ou inacceptable du risque.

#### **1. Les facteurs d'indignation propres au risque**

Une technique connue ou familière comme la surgélation ou l'appertisation est mieux acceptée qu'une technologie inconnue ou nouvelle, la transgénèse appliquée aux aliments par exemple.

Un risque précis, comme l'identification du virus du sida, est banalisé par rapport à un risque diffus, par exemple les incertitudes existant à l'heure actuelle sur le prion.

La notion d'incertitude scientifique est centrale dans ces facteurs d'indignation. Aujourd'hui le consommateur a du mal à vivre dans un contexte d'incertitude, comme l'écrit W. Dab *“ ce qui fait peur est, en réalité, moins l'ampleur du risque que*

*l'incertitude sur l'existence d'un risque, dans le contexte d'une exposition invisible et indécélable par tout un chacun. ” (16).*

Un risque choisi comme l'exposition volontaire au risque de skier est mieux accepté que le risque subi lorsqu'on impose aux consommateurs l'exposition aux additifs. En effet pour le profane, un risque est d'autant mieux accepté qu'il est possible de s'y exposer volontairement et donc de s'y soustraire.

Le sentiment de maîtrise qu'une personne éprouve au volant de sa voiture est sans commune mesure avec le sentiment d'absence de maîtrise pour les passagers d'un avion. Un risque évitable et donc par la même maîtrisé est mieux accepté qu'un risque inévitable (annexe n° 1)<sup>2</sup>.

Si l'impact d'un danger est limité à des groupes spécifiques de la population, son acceptation pourra être assez générale (7).

Ainsi P. Peretti-Watel envisage deux moyens de dénégation du risque par le public, le rendant plus acceptable. (34) D'une part le “ *biais d'optimiste* ” qui consiste à avoir un sentiment de maîtrise individuelle du risque. Dans ce cas il existe un écart entre le risque perçu pour soi et pour les autres, rendant le risque évitable de façon personnelle. D'autre part la “ *sélection victimaire* ” qui fait apparaître une population victime face à des coupables, permettant ainsi une dénégation du risque collective.

L'existence d'un bénéficiaire du risque rend le risque encouru moins acceptable.

Le caractère abstrait, lointain du risque diminue sa perception par opposition à son caractère proche ou concret : par exemple un accident à l'autre bout de la planète sera moins médiatisé qu'un accident moins important mais intervenu au coin de la rue.

On peut ajouter à cette liste d'autres facteurs d'indignations qui sont positifs/négatifs pour le profane : risque visible, observable/risque invisible, non observable, risque naturel/risque lié à l'activité humaine, risque quantifié/risque incertain, effets immédiats/effets retardés, bénéfice escompté/pas de bénéfice retiré, prévention possible/pas de prévention.

## 2. Les facteurs d'indignation propres au sujet

Ces facteurs d'indignation sont propres aux individus. On envisage ici ceux des consommateurs français :

- Les caractéristiques historiques comme l'industrialisation de l'alimentation et les crises sanitaires de plus en plus médiatisées.
- Les caractéristiques culturelles : en France il y a peu d'interdits alimentaires, la population reste traditionnelle et ne ressent pas l'innovation alimentaire comme une nécessité, le raisonnement est plus culinaire que diététique.
- Les caractéristiques sociales : l'inquiétude est variable selon les différentes catégories socioprofessionnelles, selon le sexe et l'âge.
- Les caractéristiques universelles : le profane ne raisonne pas de façon probabiliste, le risque est pensé de façon binaire (présence/absence d'un risque,

---

<sup>2</sup> Annexe n° 1 : Carte blanche, “ Quoi ! Du steak ce midi ? ”

bon/mauvais pour la santé), l'expérience personnelle et l'existence d'un seul contre exemple suffisent à détruire une argumentation scientifique.

### 3. Les facteurs d'indignation propres à l'alimentation

Ces facteurs sont ceux envisagés dans le paragraphe précédent, mettant en évidence les relations particulières existant entre l'homme et l'alimentation.

L'alimentation est un acte intime et particulièrement anxiogène du fait de l'acte d'incorporation et des attentes croissantes des consommateurs en matière de santé.

Dans un contexte d'anxiété alimentaire, lorsque les consommateurs ne connaissent pas les effets de la consommation des nouveaux produits, ils ont tendance à surévaluer les effets négatifs (28).

La conséquence première est l'apparition d'une attitude binaire, de consommation ou de non consommation, sans prise en compte de la notion de dose. De plus lorsqu'ils pensent qu'ils n'ont plus la liberté de choix, ils réagissent fortement pour leur survie ou la défense de leur identité (28).

La perception du risque alimentaire par le grand public est donc dépendant d'un certain nombre de facteurs d'indignation et celle-ci ajoutée à une amplification médiatique permet d'expliquer l'apparition et le développement de la crise de " la vache folle ".

## **D. Application à la crise de la " vache folle " 2000**

### 1. De la perception du risque à la crise

Un certain nombre de facteurs d'indignation ont été identifiés : leur prise en compte s'avère plus importante pour le déclenchement des crises, que pour l'appréciation scientifiques des risques.

Un danger est défini par sa nature et par la gravité et la fréquence de ses manifestations. La notion de risque signifie à ce niveau la probabilité d'occurrence de ce danger, cette probabilité dépend de un ou plusieurs facteurs de risque. Cette première étape relève du domaine de l'appréciation objective et rationnelle des risques, de l'évaluation probabiliste des scientifiques.

Le passage éventuel à la crise s'explique par l'intervention de multiples facteurs de crise, en particulier les facteurs d'indignation (annexe n° 2)<sup>3</sup>.

La perception du risque est alors qualitative et elle relève de critères subjectifs, culturels, symboliques et sociaux, à l'opposé de toute rationalité scientifique.

Selon Lagadec, l'apparition et l'autonomie de fonctionnement d'une crise s'explique par la survenue de trois éléments : le déferlement de difficultés, le dérèglement et le dysfonctionnement organisationnel ainsi que la divergence sur le choix des solutions possibles. (8)

F.H. Bolnot propose une autre approche, basée sur les circonstances d'apparition d'une toxi-infection alimentaire. (8)

---

<sup>3</sup> Annexe n° 2 : Du risque à la crise (d'après F.H. Bolnot).

Le schéma d'apparition d'une crise présente trois étapes :

- L'existence d'un problème, à savoir l'incertitude face à un danger réel ou supposé.
- Un facteur d'aggravation consistant en un décalage (de perception du problème, d'opinions, de réactions) accompagné d'une amplification médiatique.
- Un facteur de terrain, qui repose sur la spécificité du contexte alimentaire, avec en premier lieu le paradoxe de l'omnivore.

Le risque de crise résulte donc de l'intervention des facteurs d'indignation, c'est à dire de la représentation que se font du danger les différents acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi que d'une amplification médiatique.

A propos du rôle joué par les médias, S. Bonny écrit *“ la quête d'audience et de la primeur d'annonce peut conduire à faire de la surenchère et à dramatiser les faits, notamment dans les titres-chocs exagérés traduisant mal la complexité d'une question. ”* (11)

Enfin lorsque l'inquiétude et l'indignation se traduisent en actes identifiables économiques (rappel/retrait de produits), sociaux (refus d'achats), politiques (mesures de gestion) voire même judiciaires (dépôt de plainte), la crise devient profonde et glisse dans le domaine des affaires. Ce passage suppose la prise de conscience de l'existence d'un responsable supposé et identifiable et la mise en évidence de victimes de la crise, susceptibles de porter l'affaire en justice. (8)

## 2. La crise de “ la vache folle ” 2000

En suivant le schéma présenté dans le paragraphe précédent (annexe 2), on peut essayer d'expliquer le déroulement de la crise de “ la vache folle ” 2000. Ainsi on peut construire le même type de schéma à partir de la chronologie des faits envisagée dans la partie II (annexe n° 3)<sup>4</sup>.

L'affaire Soviba-Carrefour est le facteur déclenchant de cette nouvelle crise de “ la vache folle ”. Ceci est d'autant plus étonnant que cette affaire montrait en fait qu'on avait évité tout risque alimentaire. En effet la vache présentant des signes cliniques pouvant faire suspecter l'ESB, avait été découverte lors de l'inspection ante-mortem à l'abattoir et donc avant l'entrée dans la chaîne alimentaire.

M. Barbier et P.B. Joly écrivent à ce sujet *“ on se trouve dans une situation où, aux victimes potentielles d'une crise sanitaire dont on a anticipé les effets, succèdent souvent les conséquences économiques bien réelles de la crise économique qui résulte de cette intervention. ”* (7).

Plusieurs facteurs ont déclenché une crise importante pour la filière viande mais aussi pour les pouvoirs politiques.

Les divergences entre d'une part les données scientifiques (la viande n'est pas dangereuse pour la consommation humaine) et les mesures de lutte (retrait des MRS), et d'autre part les réactions de certains acteurs de la filière (rappels de lots

---

<sup>4</sup> Annexe n° 3 : du risque à la crise, application à la crise de “ la vache folle ” 2000.

par le groupe Carrefour), ont fait ressurgir les peurs nées de la crise de 1996 et ont semé un peu plus le doute dans l'esprit des consommateurs.

D'autre part contrairement à la crise de 1996, il existe des victimes françaises atteintes de la nvMCJ et la dimension politique est primordiale, en particulier suite aux déclarations du chef de l'Etat et du Premier ministre.

Comme le résume F.H. Bolnot, l'apparition d'une crise comme celle de " la vache folle ", résulte de l'interaction de trois systèmes, le système scientifique d'appréciation des risques, le système sensationnel d'amplification médiatique et le système dit " irrationnel " de perception des risques par le public. (8)

L'évaluation scientifique des risques et les travaux de recherche sur l'ESB et la nvMCJ ont permis d'améliorer les connaissances sur ces maladies et de prendre les mesures adéquates pour lutter contre, comme le retrait des MRS et l'interdiction totale des farines animales.

Parallèlement la crise de la " vache folle " 2000 a fait l'objet d'une exploitation médiatique sans précédent, les images chocs et les titres à sensation se bousculant sur les écrans de télévision et dans les journaux.

Le consommateur-citoyen puise des informations dans le système d'appréciation dit rationnel des risques et dans le système d'amplification médiatique qualifié de sensationnel afin de se forger une opinion, dont découlera son comportement alimentaire et ses réactions.

Dans la crise de la " vache folle ", on tend vers la même situation que celle de l'affaire du sang contaminé, comme l'écrit C. Fischler "*la recherche et la compréhension des causes réelles et profondes de la crise mobilise moins que la recherche de coupables.*" (21).

Le passage de la crise aux affaires s'est opéré avec le dépôt de plainte contre X des familles de victimes, l'enquête judiciaire sur les importations frauduleuses de farines animales en provenance du Royaume-Uni et les diverses commissions d'enquêtes parlementaires.



Cette étude de la perception du risque alimentaire, et plus précisément dans le cadre de la crise de la “vache folle” 2000, nous a permis d'expliquer le déroulement de cette crise et d'expliquer en partie le comportement du consommateur français.

On peut maintenant se demander si le risque lié à l'encéphalopathie spongiforme bovine est perçu de la même manière par tous les consommateurs.

Par exemple il est intéressant d'étudier la perception du risque par des personnes travaillant au sein des abattoirs de bovins : en effet c'est à ce stade qu'est réalisée la principale mesure sanitaire de lutte contre l'ESB, à savoir le retrait des MRS.

Ces consommateurs avertis et à priori plus sensibilisés par ce problème de santé publique, ont-ils eu le même comportement alimentaire et les mêmes réactions aux cours de la crise de la “vache folle” 2000 que le grand public ?

C'est à cette question que la seconde partie de ce travail va tenter de répondre, à travers l'analyse des résultats d'une enquête menée dans deux abattoirs entre novembre 2000 et janvier 2001.



|                          |
|--------------------------|
| CONTRIBUTION PERSONNELLE |
|--------------------------|

## **I. OBJECTIFS DE L'ENQUETE ET DU QUESTIONNAIRE**

### **A. Les enquêtes en France**

En France plusieurs organismes sont chargés d'étudier les problèmes de société dans de nombreux domaines, en particulier le comportement alimentaire et la consommation des ménages.

Les informations relatives à la consommation de viande sont données par le Ministère de l'Agriculture, l'INSEE et la SECODIP :

L'INSEE, Institut national de la statistique et des études économiques a pour fonction de fournir des éléments de connaissance sur l'évolution économique et sociale du pays, de tenir des statistiques, de réaliser des études et des prévisions économiques. La SECODIP, Société d'études de la consommation, de la distribution et de la publicité interroge des panels<sup>5</sup> de ménage et s'intéresse par exemple à des données relatives aux marques, type d'emballage ou de fournisseurs.

Par ailleurs d'autres organismes mènent des enquêtes sur la consommation des ménages et le comportement alimentaire des Français, comme le CREDOC et l'IPSOS :

Le CREDOC, Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie, effectue des enquêtes statistiques sur les comportements alimentaires. Il réalise également des enquêtes et des études à la demande de l'OCA, Observatoire des consommations alimentaires. Créé en juin 1999, l'OCA a pour mission d'améliorer la connaissance de la structure de la consommation alimentaire française à la fois sur les plans qualitatif et quantitatif.

Enfin l'IPSN, Institut de protection et de sûreté nucléaire, suit l'évolution des attitudes et des opinions du grand public sur les risques (principalement les risques nucléaires mais aussi alimentaires) et la sécurité grâce à des sondages réalisés par des instituts spécialisés comme l'institut BVA (Brûlé-Ville Associés).

En 1996, de nombreuses enquêtes ont permis d'évaluer les conséquences quantitatives et qualitatives de la crise de la " vache folle ", tant pour la filière viande que pour la consommation alimentaire.

De même au cours de la deuxième crise, le comportement du consommateur français a été analysé, l'accent étant mis sur la perception des risques alimentaires, sur leur opinion à propos de la crise et des mesures de lutte ainsi que sur des données quantitatives relatives à la consommation de viande proprement dite.

### **B. Les objectifs de l'enquête**

En suivant l'exemple des nombreux sondages disponibles sur le sujet, nous voulons analyser la perception du risque liée à la vache folle par des professionnels de la filière viande.

Contrairement aux enquêtes dites "grand public" envisagées dans le paragraphe précédent, un des objectifs de cette enquête est d'obtenir des informations ciblées sur des personnes ayant une opinion différente, en particulier du fait de leur implication professionnelle.

---

<sup>5</sup> panel = échantillon représentatif de personnes soumises régulièrement à des enquêtes

L'objectif principal est en effet de s'intéresser à une population plus proche de la filière viande bovine et, a priori plus sensibilisée par la crise de l'ESB.

L'abattoir tient une place charnière dans la filière viande et c'est un lieu privilégié pour la lutte contre la maladie de " la vache folle " (retrait des MRS, inspection ante-mortem...).

Les professionnels de la première transformation composent donc la population cible de l'enquête, principalement des bouviers, des opérateurs de la chaîne d'abattage, le personnel des services vétérinaires mais aussi quelques représentants de la direction et du bureau des commandes d'animaux vivants (" les achats vifs ").

Ce travail a consisté à analyser les réactions des professionnels de l'abattoir au cours de la deuxième crise de la vache folle et de les comparer à celles des consommateurs français moyens à la même époque.

Le lieu de réalisation de l'enquête est un abattoir privé d'un groupe industriel et un abattoir public situé dans le même département<sup>6</sup>.

### **C. Objectifs du questionnaire**

#### **1. Objectifs généraux**

L'objectif général du questionnaire consiste à étudier la perception du risque alimentaire liée à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) au cours de la crise de la maladie de " la vache folle " 2000.

#### **2. Objectifs détaillés**

Les objectifs détaillés concernent quatre thèmes :

- Les connaissances sur l'ESB.
- L'opinion sur les mesures de lutte mises en place.
- Les faits.
- Le comportement alimentaire actuel.

Tout d'abord il s'agit d'évaluer les connaissances relatives à la maladie de " la vache folle " et de connaître l'opinion des personnes interrogées sur quelques mesures de lutte mises en place.

Une partie est ensuite consacrée à leur attitude face à la crise, notamment dans leur travail et devant les informations disponibles sur la crise et la maladie.

En dernier lieu on s'intéresse à leur comportement alimentaire et leur consommation de viande.

Dans un deuxième temps, mettre en relation les réponses aux différentes questions permettra de juger de la perception du risque liée à l'ESB.

Le but est en effet de vérifier si, d'une part il existe une concordance entre ce qu'ils pensent et ce qu'ils font réellement et si, d'autre part, leur perception du risque se rapproche de l'appréciation probabiliste scientifique.

---

<sup>6</sup> pour des raisons de confidentialité, les noms du groupe industriel et du département ne figurent pas.

Enfin nous étudierons les éventuelles différences ou au contraire les similitudes possibles entre la population d'étude, les professionnels de la filière viande bovine et les autres consommateurs français, interrogés à la même période par différents organismes de sondage au cours d'enquêtes dites "grand public".

## **II. REALISATION DE L'ENQUETE**

### **A. Construction du questionnaire**

Le questionnaire proposé était un questionnaire d'opinion qui visait à recueillir l'avis de l'enquêté dans différents domaines. Il est présenté en annexe n° 4. Le questionnaire s'articulait autour des quatre thèmes prédéfinis : les connaissances, l'opinion, les faits et le comportement alimentaire.

Concernant l'ordre de succession des questions, nous avons décidé de partir des connaissances des professionnels sur l'ESB et les mesures de lutte et d'étudier dans un deuxième temps leur opinion et leur comportement, afin d'évaluer la concordance possible entre ce qu'ils savaient et ce qu'ils faisaient.

Concernant le mode d'obtention des réponses, le choix s'était porté sur un interrogatoire direct de la population cible. Les entretiens directs permettaient d'obtenir plus de réponses et de solliciter moins longtemps des personnes. L'enquêteur posait les questions, remplissait lui-même le questionnaire et pouvait donner des explications lors de difficultés de compréhension.

Les questions correspondaient à deux types d'objectifs : connaître une opinion ou juger d'une attitude. Par ailleurs des renseignements généraux furent recueillis à l'aide de questions dites " simples descriptives ".

Le mode de formulation des questions est mixte : certaines questions ouvertes appellent une réponse libre, d'autres fermées attendent des réponses prédéterminées (liste de réponses possibles).

Une fois la formulation et l'ordre des questions choisis, le questionnaire a fait l'objet d'un testage afin de vérifier la logique de succession des questions et leur compréhensibilité. Deux personnes ont été sollicitées, un professeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort et une personne plus proche du grand public mais avec une certaine culture scientifique.

Les modifications apportées ont abouti à une formulation plus simple des questions, questions dont le vocabulaire fut jugé trop scientifique lors du testage.

Par ailleurs le testage a permis de déterminer la durée du questionnaire, durée qui se montait à environ une quinzaine de minutes.

### **B. Collecte des informations et traitement des données**

#### **1. Collecte des informations**

Les entretiens individuels ont eu lieu durant

Le collecte présente une particularité, dans le sens où les personnes n'ont pas été interrogées toutes au même moment.

La population cible de l'abattoir privé a été questionnée entre le 15 et le 30 novembre, au plus fort de la crise de " la vache folle " 2000. A l'abattoir public, la collecte des informations s'est effectuée entre le 10 et 30 janvier, alors que la situation commençait à se rétablir.

## 2. Méthode d'analyse

Les questionnaires ont été analysés avec le logiciel EXCEL. Les résultats codés ont été saisis sur des tableaux EXCEL et les pourcentages ont été obtenus grâce au tri automatique des résultats.

Les comparaisons effectuées dans un deuxième temps ont été réalisées avec des tests chi2 sans l'aide de logiciel informatique.

## **C. Résultats de l'enquête sur l'échantillon de professionnels**

### 1. Analyse des données

#### *a) Récolte des données*

L'enquête s'est déroulée sur deux périodes : du 15 au 30 novembre 2000 dans l'abattoir privé industriel, du 10 au 30 janvier 2001 dans l'abattoir public.

Au total 54 questionnaires ont été remplis et sont utilisables : 43 dans l'abattoir privé industriel et 11 dans l'abattoir public.

Seuls 11 questionnaires ont été obtenus sur la trentaine de personnes sollicitées dans l'abattoir public. En effet les personnes susceptibles de répondre au profil de la population cible n'étaient pas très enthousiastes malgré plusieurs relances et peu disposées à répondre à des questions sur la maladie de " la vache folle ".

Un codage préliminaire des différentes réponses enregistrées a permis d'élaborer un tableaux de résultats pour chacune des questions proposées. L'ensembles des tableaux de résultats sont présentés dans l'annexe n° 5.

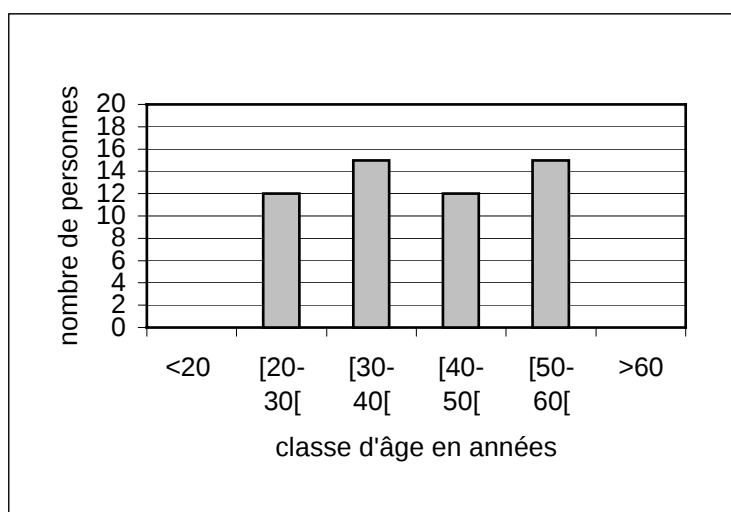
#### *b) Présentation des personnes interrogées*

Les questions préliminaires nous ont fourni des renseignements généraux sur les personnes interrogées, principalement le sexe, l'âge et le type de travail.

La première transformation est un stade de la filière viande bovine majoritairement masculin, comme le montre le pourcentage important d'hommes (85 p.cent) dans la population d'étude.

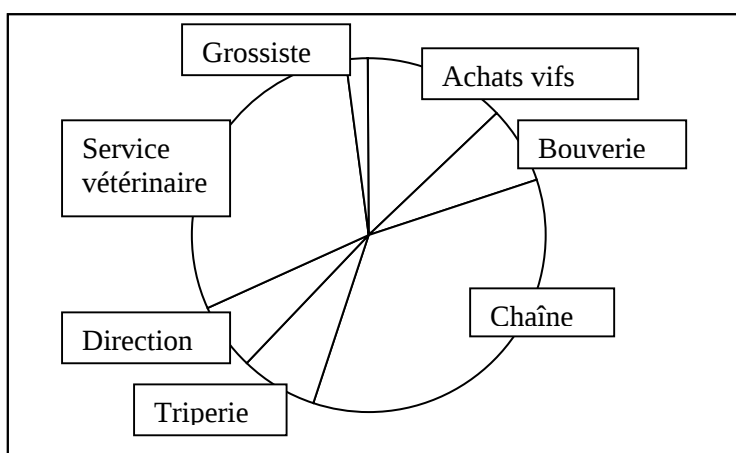
Concernant l'âge des enquêtés, les tranches [30-40[ et [50-60[ représentent chacune 28 p.cent des personnes interrogées (figure n°1).

**Figure n° 1 : Répartition de la population en fonction de l'âge**



Parmi les personnes interrogées, on distingue différents types de professionnels (figure n°2) : les “ Achats vifs ”, la bouverie, la chaîne d'abattage, la triperie, la direction (6 p.cent), les services vétérinaires et les grossistes (2 p.cent).

**Figure n° 2 : Répartition des différents types de professionnels**



Le personnel du bureau des “ Achats vifs ” est composé d'agents administratifs et commerciaux et représente 13 p.cent de la population.

Les postes en bouverie (7 p.cent), sur la chaîne d'abattage (35 p.cent) ou à la triperie (7 p.cent) sont occupés par des opérateurs dits OS (ouvriers spécialisés). Ainsi au total, les ouvriers spécialisés constituent le groupe professionnel le plus représenté avec environ 50 p.cent de la population.

Les services vétérinaires (30 p.cent) regroupent les techniciens vétérinaires et le vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

Dans l'ensemble les personnes interrogées travaillent depuis longtemps dans la filière viande et, pour l'abattoir privé, souvent sur le même site du groupe industriel.

On a pu vérifier que certains d'entre eux possédaient une expérience antérieure dans la cuisine, la charcuterie ou la boucherie (8 sur 54, soit 15 p.cent).

Par ailleurs quelques uns (4 sur 54, soit 7 p.cent) disent mener une activité supplémentaire d'éleveur. A ces derniers, il faut ajouter que de nombreux enquêtés possèdent dans leur proche famille des agriculteurs ou des éleveurs et qu'ils habitent dans une région vouée en partie à l'élevage et à l'agriculture.

## 2. Interprétation des principaux résultats

### a) *Connaissances sur la maladie de " la vache folle "*

68 p.cent des personnes interrogées connaissent le nom scientifique de la maladie de " la vache folle " et seuls 50 p.cent des enquêtés peuvent nommer l'agent responsable de cette maladie.

Signalons que 11 p.cent des enquêtés font une confusion entre la maladie de " la vache folle " et la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt Jacob (nvMCJ).

De plus, à ces deux questions, respectivement 32 p.cent et 50 p.cent donnent une réponse erronée ou ne savent pas.

Concernant les modes de transmission de l'ESB, les farines de viandes et d'os sont citées par 42 personnes (soit 78 p.cent), tandis que la transmission materno-fœtale ne l'est que par 3 personnes (soit 6 p.cent).

On peut noter que l'existence d'autres réponses (prion, abats, système nerveux de l'animal) révèle une incompréhension de la question et surtout une confusion entre l'agent responsable de la maladie et les modes de transmission de la maladie chez l'homme et chez l'animal.

La majorité des personnes interrogées savent que l'ESB est transmissible à l'homme mais, 7 p.cent des sondés pensent que l'homme ne peut pas être contaminé par la maladie de " la vache folle " et 7 p.cent ne savent pas.

L'énumération des abats ou organes qui peuvent contenir l'agent infectieux fait apparaître des réponses variables (tableau n°4). Si plus de 40 personnes ont cité la moelle épinière et la cervelle, les autres sont envisagés moins souvent.

**Tableau n° 4 : Liste des différents organes ou abats pouvant contenir l'agent infectieux de l'ESB (p.cent de personnes les ayant cités)**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Moelle épinière          | 80 |
| Cervelle                 | 81 |
| Intestins                | 52 |
| Thymus                   | 56 |
| Rate                     | 28 |
| Amygdales                | 22 |
| Yeux                     | 22 |
| Autres (panse, côte, os) | 9  |
| Ne sait pas              | 6  |

Il est intéressant de noter que la liste des MRS (matériels à risque spécifiés) a été réactualisée quelques jours avant le début de la collecte des informations. En effet

l'arrêté ministériel du 10 novembre 2000 (66) prévoit le retrait de l'intestin des bovins quel que soit leur âge. Alors que cette mesure a été mise en place immédiatement dans l'abattoir privé, l'intestin a été cité par seulement 52 p.cent des personnes interrogées.

La question suivante concernait les MRS, c'est à dire les organes ou les abats présentant un risque infectieux liée à l'ESB, du fait de la présence possible de prion. 30 p.cent des personnes interrogées ne font pas la relation entre les MRS et la liste précédente des abats ou organes qui peuvent contenir l'agent infectieux.

Cette mesure de lutte essentielle contre l'ESB a lieu sur la chaîne d'abattage à différents postes. Or 22 p.cent des opérateurs de la chaîne ne connaissent pas ce terme et ne savent pas répondre.

Il est intéressant de noter que si la définition des MRS n'est pas toujours exacte, la majorité des professionnels (81 p.cent) savent qu'ils sont retirés de la chaîne alimentaire et incinérés.

Par ailleurs, bien que le muscle n'ait jamais été cité dans la liste des organes ou des abats présentant un risque infectieux liée à l'ESB, 26 p.cent des enquêtés pensent que la viande est, " sûrement " ou " peut-être ", dangereuse pour l'homme.

D'autres mesures de lutte comme l'incinération des MRS (81 p.cent de bonnes réponses) ou l'abattage total d'un troupeau où un cas d'ESB est déclaré (94 p.cent de bonnes réponses), sont assez bien connues, peut-être en partie du fait de leur forte médiatisation.

Enfin deux questions ont été posées sur le système d'analyse des risques relatifs à la maladie de " la vache folle ".

La première étape, l'évaluation des risques, est un domaine assez flou ; 39 p.cent des personnes interrogées ne le connaissent pas. Seules 17 personnes sur 54 ont cité l'AFSSA (31 p.cent) et parmi elles, 12 p.cent travaillant dans les services vétérinaires ou à la direction du groupe industriel.

La deuxième étape, la gestion des risque est mieux connue : 88 p.cent des réponses sous-entendent une gestion politique mais les réponses sont très variables (pouvoir exécutif, gouvernement, ministère de l'agriculture, premier ministre...).

Avec respectivement 34 p.cent et 24 p.cent des réponses, le Ministère de l'Agriculture et le Gouvernement arrivent en tête, contrairement aux Ministères de la Santé (6 p.cent) et de l'Economie (3 p.cent) qui sont peu cités.

Une des explications possibles est l'origine professionnelle et géographique des enquêtés : ces derniers travaillent dans la filière viande bovine, habitent une région vouée en partie à l'élevage et à l'agriculture et possèdent dans leur famille proche des agriculteurs ou des éleveurs. Tous ces facteurs peuvent ainsi justifier qu'ils plébiscitent plus souvent le Ministère de l'Agriculture que les autres Ministères.

#### *b) Opinion sur la maladie de " la vache folle " et la filière viande*

Parmi les évènements les plus marquants, la crise de la vache folle arrive en tête avec 47 p.cent des réponses. Cependant ce résultat est biaisé du fait que l'enquête s'est déroulée au cours de la crise de " la vache folle " 2000. Les réponses sont nombreuses, mais quelques thèmes se dégagent comme les grandes maladies bovines (10 p.cent), à savoir la fièvre aphteuse, la tuberculose ou la brucellose et les récentes crises sanitaires (9 p.cent) de listeria et de dioxine.

La filière viande apparaît comme “ sûre en matière de sécurité alimentaire ” pour 85 p.cent des enquêtés. Mais parmi eux, certains (15 p.cent des réponses) posent des conditions à cette réponse positive comme l'existence d'une bonne traçabilité, la restriction au groupe industriel de l'enquête voir même au lieu de travail.

Quant à la traçabilité (tableau n°5), elle est qualifiée selon les personnes de garantie et/ou indispensable et/ou utile, essentiellement pour informer et rassurer les consommateurs.

**Tableau n° 5 : Les différents qualificatifs de la traçabilité au sein de la filière viande (p.cent de personnes ayant cité)**

|               |    |
|---------------|----|
| Garantie      | 43 |
| Indispensable | 60 |
| utile         | 31 |
| Inutile       | 0  |
| Ne sait pas   | 9  |

La question relative aux lacunes existant en abattoir est biaisée du fait d'une réticence générale de la part des opérateurs de l'abattoir à se confier à une personne “ étrangère ” (nombre de réponses “ pas de problème ” assez élevé, chez environ la moitié des participants).

Cependant il se dégage trois types de problèmes (tableau n°6) : des lacunes relatives à la lutte contre l'ESB (retrait des MRS, devenir des eaux de la scie, sang...), relatives aux conditions de travail (sécurité des opérateurs, bruit...) et relatives à la qualité du travail fourni (hygiène, formation du personnel, technique, traçabilité...).

**Tableau n° 6 : Les différents types de lacunes en abattoir (p.cent de réponses)**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Lutte contre l'ESB        | 15 |
| Qualité du travail fourni | 13 |
| Conditions de travail     | 7  |
| Autres                    | 9  |
| Pas de problème           | 49 |
| Ne sait pas               | 7  |

D'une manière générale la population cible se prononce pour une interdiction totale des farines de viandes et d'os (83 p.cent des personnes sondées).

La mesure d'abattage total d'un cheptel où un cas d'ESB est découvert, n'est pas appréciée de tout le monde : 30 p.cent sont pour et 59 p.cent contre. L'origine géographique, familiale et professionnelle des enquêtés peut expliquer le nombre important de personnes défavorables à cette mesure.

La question relative à l'entrée possible d'une vache atteinte d'ESB dans la chaîne alimentaire montre que 41 p.cent des personnes interrogées envisagent cette éventualité, contre 57 p.cent qui la rejettent.

Lors de l'enquête, la possible systématisation des tests de dépistage de l'ESB était au cœur des débats politiques : 76 p.cent des professionnels interrogés s'avèrent favorables à la mise en place de cette nouvelle mesure.

Les trois adjectifs les plus cités pour qualifier la mesure de retrait des MRS sont nécessaire, utile et indispensable (tableau n°7).

**Tableau n° 7 : Les différents qualificatifs de la mesure de retrait des MRS (p.cent de personnes ayant cité)**

|               |    |
|---------------|----|
| Nécessaire    | 50 |
| Utile         | 26 |
| Indispensable | 17 |
| Suffisante    | 2  |
| Exagérée      | 4  |
| Inutile       | 0  |
| Ne sait pas   | 13 |

*c) Les faits*

Dans cette partie du questionnaire, nous voulions savoir quelles étaient les conséquences de la crise de la vache folle sur les activités professionnelles et comment les personnes se renseignaient sur la crise et la maladie.

S'agissant des conséquences de la crise, deux thèmes se dégagent : des changements dans l'activité économique de l'abattoir (61 p.cent des réponses) et une modification du travail, en qualité ou en quantité (26 p.cent).

La réponse apportée est fonction de la profession exercée : ainsi, pour les services vétérinaires, l'impact de la crise réside dans un changement ou une augmentation du travail de contrôle (71 p.cent des réponses des techniciens et des vétérinaires). Le personnel de l'abattoir ressent la crise au niveau de ses conséquences économiques (88 p.cent des réponses apportées par eux concernent une baisse de la production).

D'une façon générale, 74 p.cent des personnes interrogées sont amenées à donner des informations ou des explications sur l'ESB.

Pour se tenir au fait de l'actualité, différentes sources d'information sont utilisées, en particulier la presse écrite grand public, la radio et la télévision (tableau n°8).

**Tableau n° 8 : Les différentes sources d'information sur les risques alimentaires (p.cent de personnes ayant cité)**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| DSV                           | 37 |
| CIV                           | 11 |
| Syndicat                      | 24 |
| Journaux de la filière viande | 31 |
| Presse écrite grand public    | 74 |
| Radio                         | 80 |
| Télévision                    | 96 |
| Autres                        | 13 |
| Ne sait pas                   | 0  |

Le degré de confiance accordée est très variable. Il est intéressant de noter que les 4 sources les moins consultées (DSV, CIV, Syndicat, Journaux de la filière viande) présentent une note de confiance supérieure à 6 sur 10 pour plus de 70 p.cent des personnes les ayant consultées. Parallèlement les sources prépondérantes (presse écrite, radio, télévision) ont une note de confiance inférieure à 6 sur 10 pour plus de 50 p.cent des enquêtés. Quelques autres sources sont utilisées dans une moindre mesure comme les journaux scientifiques, l'AFSSA ou le service Qualité du groupe industriel.

Les enquêtés ont aussi jugé la qualité des informations dont ils disposent. Les informations sont qualifiées de rassurantes pour 26 p.cent des personnes, tandis qu'un sentiment d'inquiétude (alarmantes, alarmistes, préoccupantes) ressort chez 43 p.cent des sondés. Les informations sont considérées en quantité suffisante par 31 p.cent des personnes mais leur qualité est parfois mise en doute (exagérées ou pas claires dans 11 p.cent des enquêtés).

Enfin 48 p.cent des personnes interrogées déclarent s'informer sur les risques alimentaires (listeria, ESB, dioxine ...) auprès des services vétérinaires (tableau n°9). Il faut noter que ce résultat peut être biaisé du fait que les entretiens ont été conduit par un vétérinaire, ce qui a pu influencer les réponses. Par ailleurs aucune personne n'a mentionné les journalistes alors que les médias en général étaient très souvent cités comme source d'informations sur la crise de " la vache folle " et sur l'ESB.

**Tableau n° 9 : Les sources d'information sur les risques alimentaires (p.cent de personnes ayant cité)**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Médecin                            | 30 |
| Associations de consommateurs      | 15 |
| Scientifiques                      | 24 |
| Ministère de la santé              | 17 |
| Service santé du département       | 4  |
| Service vétérinaire du département | 48 |
| Journalistes                       | 0  |
| Ministère de l'agriculture         | 11 |
| Personne                           | 4  |
| Ne sait pas                        | 9  |

#### *d) Le comportement alimentaire*

La viande de bœuf fait partie des viandes les plus consommées avec le porc et la volaille. 83 p.cent des personnes en mangent plus d'une fois par semaine, contre 4 p.cent qui n'en mangent jamais (tableau n°10).

**Tableau n° 10 : Les différentes viandes consommées (p.cent de personnes ayant cité)**

|          |    |
|----------|----|
| Porc     | 98 |
| Bœuf     | 96 |
| Volaille | 96 |
| Mouton   | 87 |
| Gibier   | 70 |
| Cheval   | 41 |

Dans un contexte de crise de “ la vache folle ”, 17 p.cent des personnes interrogées (émanant de la chaîne d'abattage ou des services vétérinaires) déclarent avoir changé récemment leur consommation de viande. Ce changement concerne une partie de leur consommation : arrêt ou baisse de la consommation d'abats ou de steaks hachés.

94 p.cent de enquêtés disent ne pas avoir peur de manger de la viande de bœuf mais 28 p.cent ne donnent pas sans quelques craintes de cette même viande à leurs enfants.

Ces deux résultats sont à mettre en relation avec la question relative au risque infectieux du muscle d'un bovin atteint d'ESB : 26 p.cent des enquêtés pensent que la viande est “ sûrement ” ou “ peut-être ” dangereuse pour l'homme. Ce pourcentage est à rapprocher des 28 p.cent qui ont peur de donner du bœuf à leurs enfants.

Parmi le type de peur le plus souvent cité, la santé, le chômage et l'environnement arrivent en tête avec respectivement 16 p.cent, 14 p.cent et 10 p.cent des réponses. La sécurité des aliments (9 p.cent des réponses) ne fait pas partie des premières préoccupations. Enfin 24 p.cent des personnes interrogées déclarent ne pas avoir peur.

Les préoccupations alimentaires majeures sont la disparition de la gastronomie française et la dégradation du goût des aliments : 29 p.cent et 28 p.cent des réponses. Les risques relatifs à la sécurité des aliments occupent la 4<sup>ème</sup> position, avec 12 p.cent des réponses (tableau n°11).

**Tableau n° 11 : Les préoccupations alimentaires majeures (p.cent de réponses)**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| La sécurité des aliments            | 12 |
| Une alimentation déséquilibrée      | 14 |
| La disparition de la gastronomie    | 29 |
| La dégradation du goût des aliments | 28 |
| Rien                                | 6  |
| Autre                               | 7  |
| Ne sait pas                         | 4  |

En ce qui concerne le comportement alimentaire depuis la crise de “ la vache folle ”, 28 p.cent des enquêtés lisent plus les étiquettes et 15 p.cent achètent plus de produits portant un label de qualité. 24 p.cent des sondés sont plus exigeants sur la qualité des produits, 9 p.cent ont moins confiance dans la qualité sanitaire des aliments et 7 p.cent disent consommer moins de viande de bœuf.

Au moins 65 p.cent des personnes interrogées se comportent de la même façon dans les différents domaines envisagés (lecture des étiquettes, exigence sur la qualité des aliments, confiance dans la qualité des aliments, achat d'aliments portant un signe de qualité) depuis le début de la crise en 1996.

15 p.cent des personnes interrogées pensent avoir été, sûrement ou peut-être, contaminées par la maladie de “ la vache folle ” et 41 p.cent ne savent pas. L'existence de trois cas humains a été l'un des catalyseurs de la crise 2000 : les mesures de lutte et les interventions nombreuses et plus ou moins rassurantes des scientifiques n'ont pas suffi à compenser ce fait jugé alarmant par les consommateurs et à les rassurer.

Les principaux responsables de la crise de “ la vache folle ” sont les fabricants d'aliments pour bétail et l'Etat. Les éleveurs et les industries agro-alimentaires sont moins incriminés. Enfin, la catégorie “ Autres ” comprend la responsabilité des anglais, des journalistes ou de l'Union européenne (tableau n°12).

Près des trois quarts des enquêtés (72 p.cent) sont partisans d'une mise en examen des responsables mais 22 p.cent des personnes interrogées ne le jugent pas nécessaires.

**Tableau n° 12 : Les responsables de la crise de “ la vache folle ” (p.cent de personnes ayant cité)**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Eleveurs                          | 17 |
| Fabricants d'aliments pour bétail | 68 |
| Industries agro-alimentaires      | 20 |
| Etat                              | 57 |
| Autres                            | 17 |
| Personne                          | 0  |
| Ne sait pas                       | 2  |

La population cible a été interrogée sur les attentes en tant que professionnels de la filière viande et en tant que consommateurs et parents. Plusieurs thèmes se dégagent mais le pourcentage de personnes n'ayant aucune demande particulière est non négligeable (respectivement 26 p.cent et 35 p.cent des personnes interrogées).

En tant que professionnels (tableau n°13), la principale attente est en relation directe avec la crise économique subie par la filière viande (27 p.cent des réponses). La volonté de voir les contrôles se multiplier et se renforcer est aussi un thème important (26 p.cent des réponses). De plus certains aspirent à plus d'informations pour rassurer le consommateur et pour expliquer la crise et la maladie (14 p.cent des réponses).

**Tableau n° 13 : Les principales attentes des professionnels (p.cent de réponses)**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Relancer ou aider la filière viande | 27 |
| Renforcer les contrôles             | 26 |
| Informations pour rassurer          | 14 |
| Autres                              | 5  |
| Ne sait pas                         | 2  |
| Rien                                | 26 |

En tant que consommateur et parent (tableau n°14), la demande relative à une information de meilleure qualité persiste (15 p.cent des réponses) mais il se dégage aussi la volonté de retrouver ou de préserver la gastronomie, le goût et la qualité des aliment et le plaisir de manger (24 p.cent des réponses). La sécurité sanitaire est aussi l'un des thèmes les plus souvent envisagés lors de l'enquête (15 p.cent des réponses).

**Tableau n° 14 : Les principales attentes des consommateurs et des parents (p.cent de réponses)**

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Retrouver le goût, le plaisir, la qualité des aliments | 24 |
| Information de meilleure qualité                       | 15 |
| Sécurité sanitaire                                     | 15 |
| Respect de l'environnement                             | 5  |
| Autres                                                 | 6  |
| Rien                                                   | 35 |

### 3. Validité et qualité des résultats

Une première remarque concerne la préparation du questionnaire. Le testage du questionnaire a été réalisé par deux personnes n'appartenant pas à la population d'étude. Ces personnes diffèrent des professionnels de l'abattoir, tant par leur niveau d'éducation et leur profession que par leur culture et leur origine géographique.

Ceci a entraîné des problèmes de compréhension sur certaines questions. Cependant le mode direct d'obtention des questions a permis de minimiser ces problèmes, l'enquêteur pouvant donner des explications en cas de difficultés.

L'intervention directe d'une personne au cours de l'enquête a entraîné l'apparition d'erreurs non aléatoires, principalement un biais dû à l'enquêteur.

En effet la profession de l'enquêteur, à savoir vétérinaire, a pu influencer les réponses de certaines personnes. D'une part les personnes interrogées ont semblé réticentes à répondre à des question où il fallait donner un avis personnel comme la question relative aux lacunes possibles en abattoir. D'autre part certaines personnes ont cité les services vétérinaires dans les questions ouvertes relatives aux sources d'informations, réponse qu'elles n'auraient pas forcément envisagée dans un autre contexte.

Par ailleurs un biais de sélection existe sur l'échantillon. Celui-ci s'est constitué en fonction des personnes sollicitées qui ont bien voulu répondre au questionnaire et il peut donc être qualifié d'échantillon de convenance.

De plus la structure même de l'échantillon montre que les personnes interrogées ne sont pas statistiquement indépendantes. En effet les gens d'un même abattoir partagent une bien plus grande quantité entre eux qu'avec les agents d'un autre abattoir.

Cependant les pourcentages obtenus sur l'échantillon de professionnels interrogés n'ont aucune valeur prédictive pour une éventuelle valeur dans une population de base.

L'intérêt de notre approche est avant tout de faire une "enquête exploratoire", de façon à obtenir des informations, informations qui pourront être utilisées pour proposer un meilleur échantillon. Nous verrons donc ultérieurement ce qui aurait pu être fait sur la définition et la constitution de l'échantillon.

### **III. DISCUSSION**

#### **A. Conclusion de l'enquête sur l'échantillon de professionnels**

##### **1. Atteinte des objectifs**

Il s'agissait dans un premier temps d'évaluer les connaissances relatives à la maladie de " la vache folle " et de connaître l'opinion de professionnels sur quelques mesures de lutte mises en place. L'enquête nous a permis de tirer quelques conclusions et d'étudier leur comportement alimentaire.

De plus, mettre en relation leurs connaissances, leur opinion et leur comportement nous a permis de juger de leur perception du risque liée à l'ESB.

L'objectif concernant une comparaison entre les professionnels de la filière viande bovine et les consommateurs moyens sera envisagé ultérieurement .

Nous voulons en particulier étudier les éventuelles différences ou au contraire les similitudes entre ces deux populations sur un sujet sensible aujourd'hui centré sur la sécurité des aliments.

##### **2. Conclusion**

L'étude des connaissances sur l'ESB fait apparaître quelques lacunes, en particulier sur les MRS et des confusions entre différents termes (ESB, nvMCJ, prion). Cette constatation permet de penser que le comportement alimentaire des professionnels de la filière viande n'est pas influencé par une meilleure connaissance de la maladie.

Ainsi la perception du risque alimentaire liée à l'ESB apparaît différente de l'évaluation probabiliste des risques par les experts.

En effet l'évaluation scientifique des risques montre à l'heure actuelle que la viande n'est pas dangereuse pour la consommation humaine. Cependant certains consommateurs ne peuvent s'empêcher d'associer de façon systématique la maladie de Creutzfeldt-Jacob (MCJ) à la maladie de " la vache folle " et de considérer la viande bovine comme dangereuse, pour eux-mêmes et surtout pour leurs enfants.

A la veille de la crise 2000, l'existence de trois cas humains de la nouvelle variante de la MCJ en France est un catalyseur. Malgré l'intervention de scientifiques et d'autres intervenants pour minimiser le risque pour le consommateur, ce dernier n'arrive pas à relativiser le nombre de cas humains et modifie son consommation de viande de boeuf.

De plus dans l'ensemble, les enquêtés sont assez peu conscients de l'importance de leur travail dans la lutte contre l'ESB. Ainsi pour de nombreux opérateurs, le retrait des MRS n'est qu'un geste technique supplémentaire demandé par le chef de la chaîne d'abattage.

La mise en place d'une formation des opérateurs d'abattoir et d'un système de contrôle en continu de leurs compétences permettraient de sensibiliser ces professionnels aux opérations de retrait des MRS sur la chaîne et de les associer à la lutte contre l'ESB.

Certaines réponses s'avèrent directement liées à la profession exercée. Ainsi dans un contexte de crise économique majeure pour la filière viande, l'une des préoccupations des personnes interrogées est leur avenir professionnel. De même, elles insistent sur l'information relative à la maladie et la crise, avec comme objectif principal, de rassurer les consommateurs afin de relancer l'activité économique de la filière.

De plus le comportement alimentaire du personnel d'abattoir semble directement corrélé à la confiance qu'ils ont dans le groupe industriel et surtout à leur expérience professionnelle et à leur connaissance des produits carnés.

Ainsi, pour eux, la qualité sanitaire des aliments est assurée dans la filière viande bovine et la crise de " la vache folle " semble avoir peu modifié leur comportement alimentaire.

Enfin, s'ils sont conscients de l'importance de la sécurité des aliments, le risque de disparition de la gastronomie et les qualités organoleptiques des aliments semblent plus les préoccuper.

Cet état d'esprit plutôt positif permet de compenser les différents facteurs d'indignation pouvant expliquer le passage du risque à la crise. Ceci est d'autant plus vrai que les personnes interrogées gardent une certaine distance avec les informations relatives à l'ESB et à la crise de " la vache folle " trouvées dans les différents médias.

Cependant les résultats de l'enquête permettent de prévoir le passage de la crise aux affaires : une majorité des enquêtés mettent en cause les pouvoirs politiques et les fabricants d'aliments pour bétail et désirent une mise en examen des responsables.

## **B. Comparaison des résultats**

### **1. Enquêtes sur les Français et l'alimentation**

#### ***a) Les enquêtes utilisées***

- Sondage Ipsos/ZENECA SOPRA, les Français sont très sensibles à leur alimentation, septembre 1999 (121).

- INCA, enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires réalisée par le Credoc en 1998 et 1999 (117)
- Baromètre IPSN 1999 sur la perception des risques et de la sécurité, réalisé du 25 au 30 octobre 1999 par l'Institut de protection et de sûreté nucléaire (119).
- Sondage Ifop pour Libération (publication le 3 août 2000), réalisé les 20 et 21 juillet 2000 " les Français et les risques alimentaires " (116).
- Sondage Ipsos pour les Etats Généraux de l'Alimentation, réalisé les 6 et 7 octobre 2000 (122).
- Sondage Ifop pour le Journal du Dimanche (publication le 12 novembre 2000), réalisé les 9 et 10 novembre 2000 " les Français et la crise de la vache folle "(115).
- Sondage Credoc pour Le Monde (publication le 21 novembre 2000), réalisé les 16 et 17 novembre 2000 (112).
- Enquête Sofres – CIV " Etude des connaissances des Français sur le phénomène de l'ESB ", réalisée les 14 et 15 décembre 2000 (123)
- Sondage Credoc pour Le Monde (publication le 17 février 2001), réalisé au cours de la première et de la deuxième semaines de janvier 2001 (113).

### *b) Les Français et l'alimentation à la fin du vingtième siècle*

#### *(1) A la veille de la crise de la vache folle 2000*

Avant de s'intéresser plus particulièrement aux réactions et au comportement alimentaire des Français au cours de la crise de " la vache folle " 2000, il convient tout d'abord envisager leur opinion vis à vis de la qualité et de la sécurité des aliments à la veille de cette nouvelle crise sanitaire.

Plusieurs enquêtes réalisées en 1998, 1999 et 2000 permettent de dire que les Français ont globalement confiance dans la qualité sanitaire des aliments et qu'ils sont conscients des nets progrès faits en terme de sécurité, de diversité et de préparation des aliments.

Cependant ces différents sondages montrent aussi qu'une part non négligeable de la population est méfiante vis à vis des risques alimentaires et que les Français mettent en cause la qualité des informations disponibles sur le sujet.

Ainsi en septembre 1999, une enquête réalisée par Ipsos montre que les Français ont globalement confiance quant à la qualité sanitaire des produits alimentaires disponibles sur le marché (121). Pour 2 personnes sur 3, la majorité des denrées alimentaires ne présente soit aucun risque, soit des risques faibles ou très faibles. Mais il n'en demeure pas moins que 29 p.cent ont un avis contraire et se déclarent plutôt méfiants par rapport aux produits alimentaires mis à leur disposition.

De même INCA, une enquête nationale réalisée en 1998 et 1999 par le Credoc (annexe n° 6, montre que l'idée la plus souvent associée à la perception générale des risques alimentaires est le sentiment de dégradation de la qualité des produits alimentaires depuis dix ans (117)<sup>7</sup>.

En matière d'alimentation, les Français savent que d'énormes progrès (conservation, diversité, hygiène) ont été réalisés ces dernières années, mais, pour près de deux consommateurs sur trois, les produits alimentaires présentent aujourd'hui des risques pour la santé.

---

<sup>7</sup> Annexe n° 6 : enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires, INCA, 1998 - 1999

Cependant dans leur perception des risques alimentaires, les consommateurs accordent une très grande place aux risques nutritionnels, en particulier l'obésité et les maladies de société (maladies cardio-vasculaires, diabète...).

De plus, si le grand public apparaît préoccupé, l'enquête montre des décalages significatifs entre les connaissances, les attitudes et les choix alimentaires des consommateurs.

Enfin cette étude révèle une forte demande de la part des consommateurs en matière d'information, de contrôle par les pouvoirs publics et de recherche scientifique dans les domaines de la sécurité alimentaire et de la nutrition.

En octobre 1999, l'IPSN interroge les Français sur leurs préoccupations générales et s'intéresse à la crédibilité des informations diffusées par différents acteurs (119).

Les préoccupations majeures des Français sont le chômage ainsi que la violence dans les banlieues, la misère et l'exclusion, suivis des risques liés à la dégradation de l'environnement. Les risques alimentaires arrivent en septième position avec 8,8 p.cent des réponses. Cependant 78 p.cent des personnes interrogées pensent que l'on est de plus en plus exposé à toutes sortes de risques alimentaires.

Concernant les sources d'informations sur les risques alimentaires, la confiance va aux intervenants de proximité comme les médecins et les associations de consommateurs.

D'autres sondages montrent que les avis sont plus partagés quant à la qualité des produits alimentaires, par rapport à il y a dix ans (116). Ainsi 48 p.cent des personnes interrogées en mai 2000 pensent qu'elle s'est améliorée, 45 p.cent le contraire.

A la veille de la crise de "la vache folle" 2000, Ipsos réalise une enquête sur l'opinion des Français vis à vis de la qualité et de la sécurité des aliments (122). Les nouvelles tendances observées dans les études précédentes sont confirmées.

Ainsi pour la moitié des individus, les risques ne sont aujourd'hui ni plus ni moins élevés depuis dix ans et 20 p.cent ont même perçu une diminution du risque sanitaire sur cette période. De plus, 76 p.cent des personnes interrogées considèrent ces risques "pas plus nombreux" mais seulement "mieux connus car les contrôles sont plus fréquents".

Concernant les préoccupations directement liées à l'alimentation, les avis sont partagés. Si 45 p.cent des personnes interrogées se déclarent avant tout préoccupées par les "risques relatifs à la sécurité des aliments", le "risque de disparition de notre gastronomie", les "risques liés à une alimentation déséquilibrée" et dans une moindre mesure la "dégradation du goût des aliments" rassemblent de nombreux individus, avec respectivement 21 p.cent, 21 p.cent et 11 p.cent.

Conscients de la couverture médiatique des risques alimentaires, les Français s'interrogent sur la pertinence et le suivi de ces informations. Ainsi 86 p.cent des personnes interrogées estiment que l'on parle de ces problèmes uniquement "quand ça va mal" ou "quand c'est trop tard". De même, 70 p.cent considèrent que les "informations manquent de suivi" et 61 p.cent les trouvent "trop sensationnalistes".

Cette enquête nationale d'opinion confiée à Ipsos a donc permis de disposer de données quantitatives et qualitatives sur l'opinion des Français face à l'alimentation et de préparer les Etats généraux sur l'alimentation (114). De plus, des forums

organisés dans cinq villes ont instauré un dialogue entre le grand public et les professionnels, c'est à dire entre les consommateurs et les acteurs de la chaîne alimentaire et les pouvoirs publics.

Des différentes enquêtes et des forums organisés dans le cadre des Etats généraux sur l'alimentation (EGA), plusieurs tendances peuvent être mises en évidence.

Les évolutions récentes du mode de vie ont introduit en France des modifications structurelles de la consommation alimentaire et ont engendré des comportements nouveaux et une réorientation de la demande alimentaire.

De plus, la multiplication des modes de production et de transformation des denrées et la mondialisation des échanges ont considérablement modifié les habitudes de consommation des produits alimentaires. Cette perte du lien étroit existant entre l'homme et l'aliment est source de nombreuses incertitudes, d'exigences et d'inquiétudes nouvelles chez les consommateurs.

Ainsi des enquêtes de consommation du Credoc révèlent de nouvelles attentes, en particulier manger des aliments sains et sûrs qui préservent la santé.

Pour de nombreux consommateurs, la priorité est donnée à la sécurité sanitaire des aliments. Mais la perception de la qualité des aliments s'avère très différentes selon le milieu et les habitudes de vie, l'éducation, le niveau de connaissances techniques ou selon le contexte extérieur.

Par ailleurs les consommateurs demandent des garanties pour exercer leur libre choix en matière d'alimentation. Ils exigent des informations simples, lisibles, complètes et compréhensibles et souhaitent connaître au mieux les modes de production des denrées alimentaires et réclament une généralisation de la traçabilité à l'ensemble des filières alimentaires.

Les EGA et les différents sondages confirment donc que l'alimentation et le risque sanitaire lié à l'alimentation sont devenus, depuis la crise de " la vache folle ", des sujets de préoccupations importants chez les Français. Si les consommateurs souhaitent une amélioration de la qualité des aliments, ils sont également conduits à s'interroger davantage sur les pratiques de l'ensemble de la filière alimentaire.

## (2) Pendant la crise de la vache folle 2000

Dans un climat de relative confiance quant à la qualité et la sécurité des aliments, moins d'un mois après le début de la crise de " la vache folle " 2000, 70 p.cent des Français interrogés déclarent être inquiets des conséquences sanitaires de la maladie de " la vache folle ". De même 60 p.cent des Français interrogés approuvent la mesure interdisant la viande de bœuf dans les cantines scolaires.

Et, si 54 p.cent des personnes interrogées disent ne pas vouloir changer leurs habitudes de consommation de bœuf à l'avenir, 45 p.cent envisagent de " ne plus consommer de bœuf " ou de " moins consommer de bœuf " (115). Les résultats précédents sont issus d'un sondage Ifop réalisé en novembre 2000 pour le Journal du Dimanche (annexe n° 7)<sup>8</sup>

Deux enquêtes réalisées par le Crédoc au cours de la crise 2000 ont été utilisées : la première a été réalisée les 16 et 17 novembre (annexe n° 8)<sup>9</sup>.

---

<sup>8</sup> Annexe n° 7 : sondage Ifop, " les Français et la crise de la vache folle ", 10 novembre 2000

<sup>9</sup> Annexe n° 8 : sondage Crédoc, " Près de la moitié des Français a modifié sa consommation de viande de bœuf et un quart déclare que cette baisse est durable ", 16 et 17 novembre 2000

Une deuxième a été menée plus tardivement entre décembre 2000 et janvier 2001 (annexe n° 9)<sup>10</sup>

Les dernières tendances envisagées sont confirmées par la première des enquêtes menées par le Credoc à la même période (112) : 45 p.cent des Français interrogés déclarent avoir modifié leur consommation de viande de boeuf et 26 p.cent pensent qu'ils vont encore diminuer leur consommation dans les semaines et mois à venir.

Deux mois plus tard, à peine plus d'un Français sur deux consomme autant de bœuf qu'il le faisait jusqu'en octobre 2000 (113), et parmi les personnes ayant diminué ou arrêté de manger du bœuf, 60 p.cent d'entre elles pensent que leur consommation de viande bovine restera à un niveau moindre par rapport à " l'avant-crise ".

Dans ce contexte, le consommateur est de plus en plus en quête de rassurance sur la sécurité des produits qu'il consomme. C'est pourquoi 29 p.cent en novembre 2000 et 34 p.cent en janvier 2001 des Français disent être davantage à la recherche de produits issus de l'agriculture biologique et 70 p.cent achètent plus d'aliments portant un label de qualité (112), (113).

Par ailleurs les mesures de lutte contre l'ESB (interdiction généralisée des l'utilisation des farines animales, dépistage de l'ESB chez les bovins de plus de trente mois) et les informations scientifiques (viande de bœuf non dangereuse) ne suffisent pas à rassurer les consommateurs : 69 p.cent des personnes interrogées considèrent qu' " il y a encore un risque à manger de la viande de bœuf " (112).

Enfin comme à la veille de cette crise sanitaire, on retrouve la même remise en question des informations disponibles. Ainsi près de la moitié des personnes interrogées considèrent qu'ils sont, d'une manière générale, mal informés sur les risques alimentaires des denrées qu'ils consomment (112).

Ces derniers résultats sont à mettre en relation avec l'enquête réalisée par l'institut de sondage Sofres à la demande du CIV sur l'état des connaissances des Français sur l'ESB et la crise de " la vache folle ". En effet ils confirment les tendances observées dans les autres enquête, concernant le comportement du consommateur et ses connaissances sur la maladie et les mesures de lutte. De plus cette enquête a permis de faire le point sur les informations souhaitées par les consommateurs et sur les sources d'informations les plus plébiscitées (123).

## 2. Comparaison

La première remarque concerne l'origine géographique des personnes interrogées. Dans une enquête menée par le Credoc en novembre 2000, il apparaît que les personnes issues du milieu rural étaient plus confiantes au cours de la crise de " la vache folle " 2000 (112).

Ainsi plus de 6 personnes sur 10 résidant dans un village ou une petite commune n'ont pas modifié leurs habitudes alimentaires. La proximité de la campagne, des lieux d'élevage et des agriculteurs semble être un facteur rassurant alors que la distance entre les lieux de production et de consommation concourt à renforcer la méfiance des consommateurs urbains.

---

<sup>10</sup> Annexe n° 9 : sondage Crédoc, " Vache folle : la crise d'octobre a des effets durables sur la consommation de boeuf ", décembre 2000 – janvier 2001

Cette tendance est confirmée sur l'échantillon de professionnels : plus de 80 p.cent des personnes interrogées n'ont pas changé leur consommation alimentaire. Une des explications pourrait être le lieu de l'étude, une région vouée en grande partie à l'élevage et l'agriculture, ainsi que l'origine rurale de la plupart des personnes interrogées .

#### *a) Les connaissances sur l'ESB*

Il a été possible de comparer l'état des connaissances des professionnels de l'abattoir à celui du grand public au cours de la crise de " la vache folle " 2000 (123). Tout d'abord, concernant les modes de transmission de la maladie dans le cheptel bovin, les profanes envisagent plus souvent la contamination des bovins par la consommation de farines animales contaminées (93 p.cent), que les professionnels (78 p.cent). La différence est significative ( $\chi^2_{(1)} = 18,17$  ;  $p = 0,0001$ ).

Par contre le même pourcentage de personnes interrogées savent que l'ESB est transmissible à l'homme : la différence entre 89 p.cent (sondage Sofres) et 86 p.cent (enquête) est non significative :  $\chi^2_{(1)} = 0,79018$  ;  $p = 0,37$ .

La même confusion est observée dans l'esprit des professionnels et des profanes, quant au risque infectieux de la viande bovine (123) : respectivement 26 p.cent et 32 p.cent des personnes interrogées pensent que la viande d'un animal malade est dangereuse pour la consommation humaine. Cette différence est uniquement due aux fluctuations d'échantillonnage et non significative ( $\chi^2_{(1)} = 0,81408$  ;  $p = 0,36$ ). Une autre enquête, réalisée le mois précédent par le Crédoc, montre que près de 69 p.cent de consommateurs questionnés considèrent qu'il existe encore un risque à manger de la viande de bœuf (112) (113).

Ces faits montrent que, malgré les informations données dans les médias et tous les démentis scientifiques, de nombreux consommateurs, professionnels de la filière viande ou non, pensent que la viande peut contenir l'agent infectieux de l'ESB.

Dans l'échantillon de professionnels et le sondage Sofres (123), les abats contenant le prion les plus souvent cités sont la moelle épinière et l'encéphale. Il est intéressant de noter que les profanes citent plus souvent la moelle épinière (91 p.cent) et les intestins (70 p.cent) que les professionnels (respectivement 80 p.cent et 52 p.cent), mais ce n'est pas le cas pour l'encéphale (différence non significative :  $\chi^2_{(1)} = 0,61975$  ;  $p = 0,43$ ).

78 p.cent des professionnels ont entendu parler des MRS, contre 11 p.cent des profanes interrogées. Cela ne signifie pas pour autant que le personnel travaillant en abattoir connaît la définition correcte des MRS, c'est à dire être capable de citer spontanément les tissus correspondants. Le tableau n°15 illustre ces différentes données.

**Tableau n° 15 : les connaissances sur l'ESB ( p.cent de personnes interrogées)**

|                                                                    | Sondage SOFRES<br>décembre 2000 (123) | Professionnels | Test $\chi^2$<br>valeur p |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Transmission de l'ESB par<br>la consommation de FVO<br>contaminées | 93                                    | 78             | 0,0001                    |
| Transmission de l'ESB à<br>l'homme possible                        | 89                                    | 86             | 0,37                      |
| Viande dangereuse pour la<br>consommation humaine                  | 32                                    | 26             | 0,36                      |
| Transmission de l'ESB par<br>la moelle épinière                    | 91                                    | 80             | 0,0001                    |
| Transmission de l'ESB par<br>la cervelle                           | 86                                    | 81             | 0,43                      |
| Transmission de l'ESB par<br>l'intestin                            | 70                                    | 52             | 0,0001                    |
| Terme MRS connu                                                    | 11                                    | 78             | 0,0001                    |

Le sondage réalisé par Ifop pour le Journal du Dimanche à la même période montre que 79 p.cent des enquêtés sont pour une suspension immédiate de l'utilisation des farines de viande et d'os sans attendre l'avis des experts (115).

La différence entre les deux pourcentages n'est pas significative ( $\chi^2_{(1)} = 0,1469$  ;  $p = 0,70$ ).

De plus, l'entrée éventuelle d'un bovin infecté par l'ESB dans la chaîne alimentaire est moins souvent envisagée par les professionnels de l'abattoir que par le grand public (123). L'écart entre les deux pourcentages, respectivement 41 p.cent et 64 p.cent est significatif ( $\chi^2_{(1)} = 12,045$  ;  $p = 0,0001$ ).

L'une des explications peut être la confiance qu'ont les professionnels de l'abattoir dans la filière viande bovine.

### c) Faits

Les résultats précédents ont montré que les informations disponibles sur l'ESB et la crise de "la vache folle" étaient parfois jugées exagérées tant en qualité ("exagérées", "alarmistes") qu'en quantité ("trop") par 15 p.cent des personnes interrogées.

Le sondage Ipsos réalisé pour les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA) montre quant à lui, que 61 p.cent des enquêtés trouvent les informations trop sensationnalistes. On ne peut cependant pas comparer les deux résultats, étant donné que le sondage Ipsos traite de l'information relative à la qualité et la sécurité des aliments, sur les risques alimentaires en général (122).

S'agissant des différentes sources d'information possibles sur les risques alimentaires, les plus plébiscités dans l'enquête sont les services vétérinaires (tableau n°16), contrairement au sondage IPSN qui montre la prépondérance des médecins en 1999 (119).

**Tableau n° 16 : Classement des sources d'information sur les risques alimentaires selon l'ordre de citation par les personnes interrogées; comparaison de deux enquêtes ( p.cent de personnes ayant citer)**

| SONDAGE IPSN 1999 (119)       |      | PROFESSIONNELS                |    |
|-------------------------------|------|-------------------------------|----|
| Médecin                       | 45,8 | DSV                           | 48 |
| Associations de consommateurs | 37,8 | Médecin                       | 30 |
| Scientifiques                 | 19,6 | Scientifiques                 | 24 |
| Ministère de la santé         | 17,9 | Ministère de la santé         | 17 |
| DASS                          | 16,6 | Associations de consommateurs | 15 |
| DSV                           | 14,4 | Ministère de l'agriculture    | 13 |
| Personne                      | 7,1  | Personne                      | 4  |
| Ministère de l'agriculture    | 2,9  | DASS                          | 4  |
| Journalistes                  | 5,2  | Journalistes                  | 0  |

Les deux populations d'étude n'utilisent pas les mêmes sources d'information, mais il convient de noter les troisième et quatrième places, identiques, occupées par les

scientifiques et le Ministère de la santé. Les différences observées sont dues aux fluctuations d'échantillonnage ( $\chi^2_{(1)} = 0,59914$  ;  $p = 0,44$  et  $\chi^2_{(1)} = 0,12943$  ;  $p = 0,72$ ).

Dans le quatuor de tête, trois sources d'information sont communes aux deux sondages : les médecins, les scientifiques et le Ministère de la santé.

Dans les deux cas, une part non négligeable de la population d'étude n'utilise aucune source d'information (différence non significative,  $\chi^2_{(1)} = 0,28513$  ;  $p = 0,59$ ).

De même le CIV confirme la bonne crédibilité des associations de consommateurs pour informer les consommateurs sur l'ESB (123). Celles-ci arrivent en tête (30 p.cent des réponses citées en premier dans le sondage Sofres 2000). A remarquer aussi la forte progression des experts scientifiques (de 14 à 24 p.cent entre mai et décembre 2000) et le recul des pouvoirs publics (de 17 à 11 p.cent).

#### *d) Comportement alimentaire*

L'un des faits les plus représentatifs du comportement alimentaire lors de la crise de " la vache folle " 2000, est la modification de la consommation de viande de bœuf.

Peu de professionnels de la filière ont modifié leur consommation (17 p.cent), contrairement aux personnes interrogées par le Credoc (45 p.cent) aux mêmes périodes (112), (113).

Cependant en dehors de toute crise alimentaire, dans les deux populations d'étude, les pourcentages de personnes ne mangeant pas de bœuf sont assez proches : la différence (3 p.cent pour le Credoc et 4 p.cent dans l'échantillon de professionnels) est due aux fluctuations d'échantillonnage ( $\chi^2_{(1)} = 1,07962$  ;  $p = 0,30$ ).

Parmi les plus grandes préoccupations, la santé, le chômage et l'environnement arrivent en tête avec respectivement 16 p.cent, 15 p.cent et 10 p.cent des réponses.

Le sondage IPSN montre que la violence des banlieues (33,1 p.cent) et le chômage (30,4 p.cent) sont les problèmes actuels les plus souvent cités en 2000 (120).

Malgré leur actualité, les risques alimentaires sont nettement en retrait, tant dans le sondage IPSN 2000 (9,1 p.cent) que dans l'enquête (9 p.cent). la différence entre les deux pourcentages est non significative ( $\chi^2_{(1)} = 0,28196$  ;  $p = 0,66$ ).

Concernant les préoccupations alimentaires, la sécurité des aliments n'occupe pas la même place dans les deux populations (les personnes ayant donné plusieurs réponses à cette question, ont été retirées de l'étude, afin de permettre une comparaison correcte des résultats obtenus dans l'enquête et le sondage Ipsos). Les professionnels de la filière plébiscitent en premier le risque de disparition de la gastronomie et la dégradation du goût des aliments. Les personnes interrogées par Ipsos pour les EGA citent en premier les risques relatifs à la sécurité des aliments (122). En revanche, la comparaison des résultats montre que les deux populations plébiscitent de façon identique le risque de disparition de la gastronomie et les risques liés à une alimentation déséquilibrées (tableau n°17).

**Tableau n° 17 : Les préoccupations alimentaires majeures (p.cent de personnes interrogées)**

|                                        | Ipsos pour les<br>EGA (122) | Professionnels* | Test $\chi^2$<br>valeur p |
|----------------------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------------|
| La sécurité des aliments               | 45                          | 10              | 0,0001                    |
| Une alimentation<br>déséquilibrée      | 21                          | 14              | 0,28                      |
| La disparition de la<br>gastronomie    | 21                          | 26              | 0,44                      |
| La dégradation du goût<br>des aliments | 11                          | 26              | 0,0001                    |

\*personnes interrogées ayant donné une seule réponse (42 sur 54)

Les caractéristiques du comportement alimentaire, en particulier l'achat de produits portant un label de qualité sont envisagées. 15 p.cent des professionnels interrogés disent en acheter plus, contre environ 70 p.cent des consommateurs questionnés par le Crédoc (112), (113).

Depuis le début de la crise de " la vache folle ", la confiance dans la qualité des aliments est majoritairement la même pour les professionnels de la filière (67 p.cent). 48 p.cent des personnes interrogées par Ifop en juillet 2000, considéraient que la qualité des produits alimentaires s'était plutôt améliorée. Il est permis de penser qu'ils ont plus confiance dans celle-ci (116).

### 3. Conclusion

D'une manière générale, l'étude comparative des connaissances sur l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) montre des similitudes entre les professionnels de la filière et les " profanes " interrogés. Comme l'envisage le CIV, on peut distinguer différents types d'informations : les informations " acquises ", les informations " qui se diffusent progressivement " et les informations " qui se dégradent ".

Une confusion existe entre l'ESB et la MCJ et des fausses croyances persistent dans les deux populations, en particulier le danger de consommer de la viande bovine. De plus, bien que participant tous les jours à la lutte contre l'ESB, les professionnels de l'abattoir peuvent, comme le grand public, avoir des notions assez vagues sur les MRS.

Dans les deux populations, une tendance générale à remettre en question la quantité et/ou la qualité des informations disponibles sur la maladie et la crise est à noter. De plus les scientifiques, experts ou médecins, et les associations de consommateurs sont souvent plébiscités comme sources d'informations fiables.

Le personnel d'abattoir accorde plus de confiance à la filière viande et à la sécurité des aliments que le grand public. Cette constatation peut expliquer en partie que les professionnels de la filière aient moins modifié leur comportement alimentaire que les autres consommateurs.

De même, si les deux populations s'inquiètent beaucoup de leur avenir professionnel et de leur santé, les préoccupations alimentaires s'avèrent différentes : le goût et le plaisir de manger pour les professionnels, la sécurité des aliments pour le grand public.

Aujourd'hui la sécurité des aliments est devenue un sujet très sensible au regard des multiples crises sanitaires mais l'aliment rime aussi et de plus en plus avec nutrition et gastronomie.

#### 4. Perspectives

A travers la crise de " la vache folle " 2000, cette enquête, a permis d'insister sur un sujet très sensible, la sécurité des aliments.

Alors que la consommation semblait repartir et que la confiance était revenue, cette nouvelle crise sanitaire a réveillée les peurs alimentaires des consommateurs, alimentées par la crise de " la vache folle " en 1996.

Il serait intéressant de réaliser une enquête identique dans des abattoirs situés dans d'autres départements, afin d'avoir un échantillon plus précis et plus représentatif de la population d'étude de départ, les professionnels de la première transformation de la filière viande bovine française.

Un échantillon plus représentatif au niveau de l'individu pourrait être obtenu en procédant par quota, sur la base de considérations démographiques et en fonction d'autres informations comme par exemple le poste occupé à l'abattoir.

Ainsi on peut se demander si tous les agents d'un niveau professionnel donné pensent la même chose quel que soit l'abattoir et s'il existe des différences entre les départements.

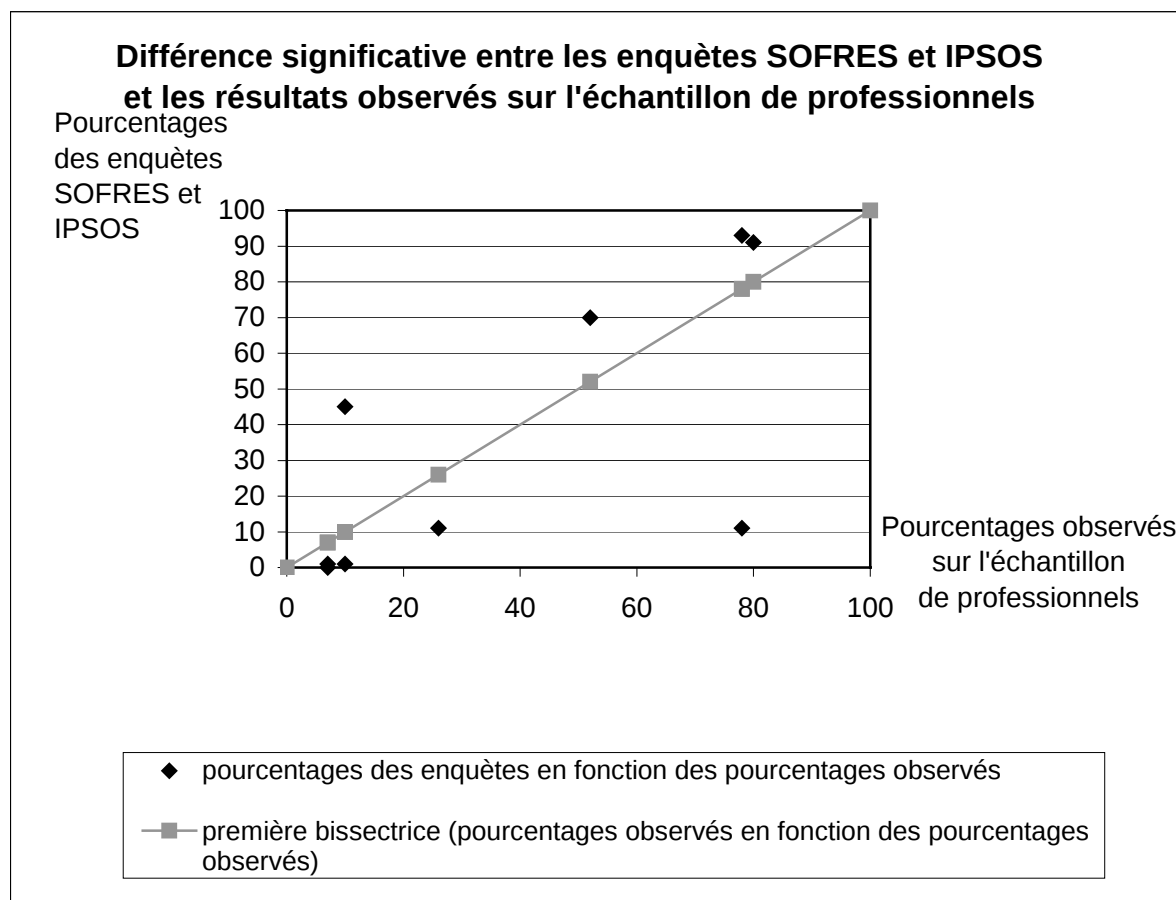
Il serait donc intéressant de faire d'autres études ponctuelles du même genre afin de récolter suffisamment d'informations pour envisager dans un deuxième temps une vaste enquête nationale.

Par ailleurs malgré la faible taille de l'échantillon de professionnels, nous avons obtenus plusieurs résultats significatifs lors de la comparaison avec d'autres enquêtes. Les tableaux n° 15 et 17 présentent les comparaisons effectuées entre l'échantillon de professionnels et d'une part l'enquête Sofres et d'autre part l'enquête Ipsos pour les EGA.

On remarque que, pour les pourcentages observés chez les professionnels entre 10 et 90 p.cent, un écart absolu de 10 p.cent minimum est requis entre l'échantillon de professionnels et les autres enquêtes pour obtenir des résultats significatifs (figure n°3).

Dans la discussion, nous avons envisagé le problème de la formation et de l'information données au personnel d'abattoir, pour les sensibiliser et pour les associer à la lutte contre l'ESB : on pourrait interroger ultérieurement ces mêmes professionnels permettant de juger de l'efficacité et de l'utilité d'une formation.

**Figure n° 3: Représentation graphique de la différence significative entre les enquêtes Sofres et Ipsos et les résultats observés sur l'échantillon de professionnels**



Cette étude permet aussi d'ouvrir le débat sur différents thèmes.

Principales sources d'informations pour les professionnels et le grand public, les médias jouent un rôle important dans la perception du risque alimentaire lié à l'ESB. L'intérêt des médias est-il aujourd'hui d'alarmer les consommateurs et d'exagérer les faits, ou doivent-ils participer à informer le public pour que celui-ci se forge une opinion objective ?

Un autre acteur essentiel dans une telle crise sanitaire, est la communauté scientifique. Quelle place doit-elle occuper dans nos sociétés actuelles ?

L'évaluation scientifique et la gestion politique des risques sanitaires sont devenus des enjeux majeurs pour les pouvoirs publics. La sensibilisation accrue des consommateurs-citoyens et la menace de sanctions politiques et judiciaires rendent les décideurs plus vigilants, surtout en situation d'incertitudes scientifiques. Quelle est, aujourd'hui, la frontière entre l'avis des experts et la décision politique ? Qui est responsable ?

Par ailleurs, profanes et scientifiques évaluent les risques sanitaires et en particulier alimentaires de façon différente : les uns font appel à leur expérience personnelle et à un ensemble de croyances et de référentiels culturels et symboliques. Face à cette perception qualitative des risques, les autres ont une approche quantitative basée sur une évaluation probabiliste des risques.

Deux problèmes se dégagent : d'une part l'acceptation du risque par une société qui tolère uniquement le risque zéro dans le domaine de l'alimentation et d'autre part, la différence entre le risque perçu par le profane et le risque réel évalué par l'expert.

Un moyen de rendre acceptable ces risques alimentaires serait de laisser la liberté de choix aux consommateurs.

Par ailleurs, de nouveaux dispositifs de consultation et d'expertise collectives associant les différents acteurs, c'est à dire les professionnels de la filière, les scientifiques, les pouvoirs publics et bien sûr les consommateurs-citoyens, sont à envisager.

## CONCLUSION

De par sa position stratégique dans la filière viande bovine, l'abattoir joue un rôle essentiel dans l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments.

Aujourd'hui face à des alertes et des crises sanitaires de plus en plus médiatisées, les professionnels de l'abattoir voient leur travail se modifier, en fonction du contexte économique, mais aussi du fait de nouvelles exigences hygiéniques et sanitaires.

En France, la crise de "la vache folle", qui débuta en mars 1996, fait figure de référence pour toutes ces alertes et crises alimentaires.

En effet, l'alimentation est un domaine particulièrement sensible en raison de sa signification physiologique, sociale et symbolique. Ainsi, l'entrée des bovins dans la chaîne alimentaire, rend l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) responsable d'un problème de santé animale et de santé publique.

Cette crise ouvre aussi le débat sur le décalage qui existe entre la perception du risque par le grand public et l'appréciation probabiliste du risque par les experts.

Ce décalage et l'analyse des mécanismes d'apparition et de développement de la crise de "la vache folle" ont été étudiés : une enquête réalisée au cours des événements de l'année 2000, avait pour objectif d'évaluer la perception du risque lié à l'ESB par des personnes à priori plus sensibilisées et plus concernées par la crise et la maladie, les professionnels de l'abattoir.

De cette étude, il ressort que leurs connaissances et leur perception du risque lié à l'ESB se rapprochent de celles des consommateurs moyens. Cependant, leur expérience professionnelle et la confiance qu'ils ont dans la filière viande bovine les rendent plus confiants quant à la sécurité sanitaire des aliments.

Ce travail a permis de mieux comprendre le regard du grand public, professionnels ou non de la filière viande, sur l'alimentation. Les relations étroites et particulières existant entre l'homme et l'alimentation influencent fortement le comportement alimentaire et aboutissent à accroître le décalage entre le risque perçu et le risque évalué par les experts.

Intégrer les différents acteurs de la chaîne alimentaire dans des débats scientifiques et dans une expertise collective serait peut-être aujourd'hui, un moyen de rendre acceptable le risque sanitaire aux yeux des consommateurs.

Former les professionnels et informer le grand public en associant et en responsabilisant les médias pourraient être des voies à privilégier.



## BIBLIOGRAPHIE

### SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

- 1) **ANONYME**, Encéphalopathie spongiformes subaiguës transmissibles et santé humaine, site du Ministère de l'emploi et de la solidarité [<http://www.sante.gouv.fr/hm/pointsur/vache/index1.htm>], consulté le 20 avril 2001.
- 2) **ANONYME**, Les crises de la vache folle, décision publique et expertise scientifique , *Salon international de l'agriculture*, 20 février 2001, Paris, " Maladie de la vache folle, maladies à prions : actualités scientifiques et enjeux de société ", *In* : site de l'Inra [<http://www.inra.fr/Directions/DIC/ACTUALITES/SIA2001/ESBaccueilcolloque.htm#crise>], consulté le 15 avril 2001.
- 3) **APFELBAUM M.**, *Risques et peurs alimentaires*, ed. Odile Jacob, 1998, 284 p.
- 4) **APFELBAUM M., FORRAT C., NILLUS P.**, *Diététique et nutrition*, ed. Masson, 1997, 479 p.
- 5) **APOTEKER A.**, *Du poisson dans les fraises, notre alimentation manipulée*, ed. La découverte, 1999, 231 p.
- 6) **BARALON P., GARY F.**, Filière viande bovine : conséquences économiques de la " crise de la vache folle ", *Le Point Vétérinaire*, 1996, **28**, 179, 69-78.
- 7) **BARBIER M., JOLY P.B.**, Nouvelles technologies, nouvel environnement, *Science et société, Cahiers français*, 2000, n°294, 45-52.
- 8) **BOLNOT F.H., CARLIER V.**, Sécurité des aliments : du risque à la crise. *Bull. Soc. Vét. Prat. De France*, mai-juin-juillet 2000, **84**, n°3, 130-142.
- 9) **BOLNOT F.H.**, La qualité des prestations alimentaires, application à la restauration collective, *In* : cours d'HIDAOA -DCEV3, ENVA, 1999-2000.
- 10) **BOLNOT F.H.**, Notions générales, abattoir et abattage, *In* : cours d'HIDAOA-DCEV2, ENVA, 1999-2000.
- 11) **BONNY S.**, Les consommateurs, l'agriculture, la qualité et la sécurité des aliments : une analyse du questionnement des consommateurs et des réponses apportées, *In* : site de l'INRA [<http://www.inra.fr/Internet/Produits/PA/an2000/num205/bonny/sb205.htm>], consulté le 12 janvier 2001.
- 12) **BOY D.**, La place de la science dans la société : les représentations sociales de la science, *Science et société, Cahiers français*, 2000, n°294, 21-26.
- 13) **BURGAT F.**, *L'animal dans les pratiques de consommation, Que sais-je ?*, ed. Presses Universitaires de France, 1995, 127 p.

- 14) **CHANTEGRELET G., FLACHAT C.**, Viande, *In* : Encyclopaedia Universalis, 1998. [cd-rom], Encyclopaedia Universalis France S.A., **23**, 510c-513b.
- 15) **CHIVA M.** Les risques alimentaires : approches culturelles ou dimensions universelles ? *In* : APFELBAUM M. *Risques et peurs alimentaires*, ed. Odile Jacob, 1998, 125-134.
- 16) **DAB W.** L'information sur la santé et la sécurité est-elle condamnée à être anxiogène ? *In* : APFELBAUM M. *Risques et peurs alimentaires*, ed. Odile Jacob, 1998, 149-158.
- 17) **ESQUIRIAL H.**, Consommation de viande bovine en France : aspects socio-économiques, nutritionnels et qualitatifs, thèse n°4080, Toulouse, 2000, 144 p.
- 18) **FEL A.**, Elevage, *In* : Encyclopaedia Universalis, 1998. [cd-rom], Encyclopaedia Universalis France S.A., **8**, 162b-165c.
- 19) **FISCHLER C.**, Exposé sur la perception des risques, Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques, Paris, 21 novembre 2000, audition sur "l'état des connaissances scientifiques et médicales sur la transmission de l'ESB", *In* : site de l'Assemblée Nationale [<http://www.assemblee-nationale.fr/cr%2Doecst/esb.asp>], consulté le 28 mai 2001.
- 20) **FISCHLER C.**, *L'Homnivore*, ed. Odile Jacob, 1990, 440 p.
- 21) **FISCHLER C.** La maladie de la " vache folle " *In* : APFELBAUM M. *Risques et peurs alimentaires*, ed. Odile Jacob, 1998, 45-56.
- 22) **GANIERE J.P. et al.**, Encéphalopathie spongiforme bovine, *In* : Maladies des animaux réputées contagieuses ou à déclaration obligatoire, Ecoles Nationales Vétérinaires françaises, unités de pathologie infectieuse, mise à jour 31 août 1999, 11-17.
- 23) **GIACHETTI I.**, *Identité des mangeurs, images des aliments*, ed. Polytechnica, 1996, 217 p.
- 24) **GIRARD J.P.**, *Technologie de la viande et des produits carnés*, ed. TEC&DOC – Lavoisier, deuxième tirage, 1990, 280 p.
- 25) **GUILLON F.** Notre système économique alimentaire est-il facteur de risque ou de sécurité sanitaire ? *In* : APFELBAUM M. *Risques et peurs alimentaires*, ed. Odile Jacob, 1998, 45-56.
- 26) **KAHN A.** Génie génétique, agriculture et alimentation : entre peurs et espoirs *In* : APFELBAUM M. *Risques et peurs alimentaires*, ed. Odile Jacob, 1998, 45-56.
- 27) **KAPFERER J.N.** Les marques, base de la confiance ? *In* : APFELBAUM M. *Risques et peurs alimentaires*, ed. Odile Jacob, 1998, 45-56.

- 28) **LAMBERT J.L.**, L'évolution des choix alimentaires dans les pays industrialisés, *In* : document de travail de l'ENITIAA (Ecole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires), janvier 2000, 12 p.
- 29) **MATTEI S.**, Etude des procédés de décontamination des carcasses à l'abattoir, thèse n°078, Alfort, 1999, 86 p.
- 30) **NEFUSSI J.**, *Les industries agroalimentaires, Que sais-je ?*, ed. Presses Universitaires de France, 86 p. D5p

- 41) **Communauté Européenne**, Directive 93/43/CE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, *Journal Officiel de la Communauté Européenne* n° L175 du 19 juin 1993, p.0001-0011.
- 42) **Communauté Européenne**, Directive 93/119/CE du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort, *Journal Officiel de la Communauté Européenne* n° L340 du 31 décembre 1993, p.0021-0034.
- 43) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Loi n°65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande abrogée par la loi 98-565 du 8 juillet 1998 relative à la partie législative du livre VI du Code Rural intitulé " Production et marchés ", *Journal Officiel de la République Française* du 9 juillet 1965.
- 44) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Décret n°90-478 du 12 juin 1990 ajoutant l'encéphalopathie spongiforme bovine à la nomenclature des maladies réputées contagieuses, *Journal Officiel de la République Française* du 13 juin 1990, p.6899.
- 45) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine, *Journal Officiel de la République Française* n°185 du 11 août 1990, p.9837-9838.
- 46) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 26 septembre 1990 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine, *Journal Officiel de la République Française* n°233 du 16 décembre 1990, p.15482-15484.
- 47) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 3 décembre 1990 fixant les mesures de police sanitaire relatives à l'encéphalopathie spongiforme bovine, *Journal Officiel de la République Française* n°292 du 16 décembre 1990, p.9837-9838.
- 48) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°76 du 29 mars 1992.
- 49) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 20 décembre 1994 portant extension de l'interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux ruminants, *Journal Officiel de la République Française* n°4 du 5 janvier 1995, p.209.
- 50) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 21 mars 1996 portant prohibition d'importation sur le territoire national de bovins originaires du

Royaume-Uni, *Journal Officiel de la République Française* n°70 du 22 mars 1996, p.4459.

- 51)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 21 mars 1996 portant prohibition d'importation sur le territoire national de viandes bovines et de produits d'origine animale préparés à partir de viandes bovines originaires du Royaume-Uni, *Journal Officiel de la République Française* n°70 du 22 mars 1996, p.4459.
- 52)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 12 avril 1996 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°89 du 14 avril 1996, p.5807.
- 53)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 13 juin 1996 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°142 du 20 juin 1996, p.9238.
- 54)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 28 juin 1996 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°150 du 29 juin 1996, p.9788.
- 55)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 17 septembre 1996 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°224 du 25 septembre 1996, p.14150.
- 56)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 5 novembre 1996 relatif à la protection des animaux au cours de transport , *Journal Officiel de la République Française* n° 273 du 23 novembre 1996, p. 17098.
- 57)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Décret n°97-903 du 1<sup>er</sup> octobre 1997 relatif à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort, *Journal Officiel de la République Française* n°231 du 4 octobre 1997, p. 14442.
- 58)**France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 3 novembre 1997 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire

de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°269 du 20 septembre 1997, p.16806.

- 59) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 6 février 1998 modifiant l'arrêté du 30 décembre 1991 relatif à la transformation des déchets animaux et régissant la production d'aliments pour animaux d'origine animale, *Journal Officiel de la République Française* n°34 du 10 février 1998, p.2118.
- 60) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Loi n°98-535 du 1<sup>er</sup> juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme, *Journal Officiel de la République Française* n°151 du 2 juillet 1998.
- 61) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 2 juillet 1999 portant organisation et attributions de la direction générale de l'alimentation, *Journal Officiel de la République Française* n°153 du 4 juillet 1999, p. 9946.
- 62) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés, *Journal Officiel de la République Française* n°137 du 15 juin 2000, p.9003.
- 63) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 9 juin 2000 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°137 du 15 juin 2000, p.9005.
- 64) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 9 juin 2000 relatif à la police sanitaire de l'encéphalopathie spongiforme bovine, *Journal Officiel de la République Française* n°137 du 15 juin 2000, p.9006.
- 65) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 10 juillet 2000 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°159 du 11 juillet 2000, p.10503.
- 66) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 10 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°262 du 11 novembre 2000, p.17895.
- 67) **France. Ministère de L'Agriculture et de la Forêt**, Arrêté du 2 janvier 2001 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire

de ces établissements, *Journal Officiel de la République Française* n°4 du 5 janvier 2001, p.228.

#### SOURCES DOCUMENTAIRES (presse écrite, télévision)

---

- 68) **ANONYME**, la Une “ La grande peur de la vache folle ”, In : *Le Monde*, 8 novembre 2000.
- 69) **ANONYME**, la Une “ Le plan de bataille contre la vache folle ”, In : *Le Monde*, 15 novembre 2000.
- 70) **ANONYME**, éditorial “ L’Europe folle ”, In : *Le Monde*, 26 et 27 novembre 2000.
- 71) **ANONYME**, éditorial “ Farines animales : Chirac oblige Jospin à décider ”, In : *Ouest-France*, 8 novembre 2000.
- 72) **ANONYME**, éditorial “ Maladie humaine : 3<sup>ème</sup> cas “ probable ” ”, In : *Ouest-France*, 8 novembre 2000.
- 73) **ANONYME**, éditorial “ Vache folle : abattoirs et marché au ralenti ”, In : *Ouest-France*, 11 novembre 2000.
- 74) **ANONYME**, La crise de la vache folle, site de Ouest-France [<http://www.ouest-france.fr/vache-folle/35.htm>], consulté le 27/04/01.
- 75) **ASEMAT B.**, Vache folle : comment surmonter la psychose, In : *Le Monde*, 11 novembre 2000.
- 76) **BACQUE R.**, Jacques Chirac met en cause le gouvernement en rappelant ses propos du 25 octobre, In : *Le Monde*, 9 novembre 2000.
- 77) **BELOT L., GALINIER P., VALO M.**, Vache folle : la filière bovine s’installe dans la crise, In : *Le Monde*, 17 novembre 2000.
- 78) **BENKIMOUN P.**, La crise de la vache folle accentue les inquiétudes des Français sur l’alimentation, In : *Le Monde*, 24 novembre 2000.
- 79) **BEZAT J.M.**, La droite réclame une enquête parlementaire, In : *Le Monde*, 9 novembre 2000.
- 80) **BURSAUX E.**, La démence sénile de l’homme à la maladie de la vache folle, In : *Le Monde*, 15 novembre 2000.
- 81) **CHIQUELIN J.J., de PRACONTAL M.**, Le spectre de la malbouffe, In : site Le Nouvel Observateur, [<http://www.nouvelobs.com/archives>], n°1880, semaine du 16 au 22 novembre 2000, consulté le 3 février 2001.
- 82) **COJEAN A.**, Ils sont morts de la vache folle, In : *Le Monde*, 15 novembre 2000.

- 83)**DUPONT G., NAU J.Y.**, Plus de cent vaches folles auraient été consommées en France cette année, In : *Le Monde*, 15 décembre 2000.
- 84)**DUPONT G.**, Les consommateurs se détournent de la viande rouge, In : *Le Monde*, 19 février 2001.
- 85)**France 2**, Emission télévisée “ Mots croisés ” sur la vache folle 1<sup>ère</sup> partie, 13 novembre 2000, 22h45, A. CHABOT, A. DUHAMEL.
- 86)**France 2**, émission télévisée “ Mots croisés ” sur la vache folle 2<sup>ème</sup> partie, 27 novembre 2000, 22h45, A. CHABOT, A. DUHAMEL.
- 87)**FISCHLER C.**, Trois questions à Claude Fischler, propos recueillis par P. Benkimoun, In : *Le Monde*, 24 novembre 2000.
- 88)**FOLLOROU J.**, Les familles de deux victimes françaises portent plainte contre X, In : *Le Monde*, 19 et 20 novembre 2000.
- 89)**GALINIER P.**, L'affaire de la treizième vache, In : *Le Monde*, 17 novembre 2000.
- 90)**GALINIER P., NAU J.Y.**, La France s'enfonce dans la crise de la vache folle, In : *Le Monde*, 10 novembre 2000.
- 91)**GROSRICHARD F.**, Les agriculteurs entre déprime et révolte, In : *Le Monde*, 21 novembre 2000.
- 92)**GROSRICHARD F., NAU J.Y.**, Vache folle : l'accord de Bruxelles et le plan Glavany suscitent de nombreuses critiques, In : *Le Monde*, 23 novembre 2000.
- 93)**GUIBERT N., LE BARS S.**, Les maires sont de plus en plus nombreux à appliquer le principe de précaution dans les cantines scolaires, In : *Le Monde*, 8 novembre 2000.
- 94)**HOPQUIN B.**, Le “ besoin de savoir

- 100)**NAU J.Y**, Une nouvelle affaire relance le débat sur le dépistage de la “ vache folle ”, In : *Le Monde*, 24 octobre 2000.
- 101)**NAU J.Y**, “ Vache folle ” : le gouvernement élargit les mesures de prévention, In : *Le Monde*, 24 octobre 2000.
- 102)**NAU J.Y**, “ Vache folle ” : la méfiance des consommateurs est alimentée par des déclarations contradictoires, In : *Le Monde*, 11 novembre 2000.
- 103)**NAU J.Y**, Vache folle : savoir scientifique et pouvoir politique, In : *Le Monde*, 11 novembre 2000.
- 104)**NAU J.Y**, M. Jospin décrète la “ suspension temporaire et générale ” des farines animales, In : *Le Monde*, 15 novembre 2000.
- 105)**NAU J.Y**, ESB : un juge d'Epinal somme l'Etat de s'expliquer sur les importations de farines animales, In : *Le Monde*, 29 et 30 novembre 2000.
- 106)**PLAGNOL H.**, L'industrie de la viande cumule les pertes, In : *Ouest-France*, 8 décembre 2000.
- 107)**REDEKER R.**, Un terrorisme sans terroriste, 23 janvier 2001, In : site Libération [<http://liberation.fr/quotidien/debats/janvier01/20010123b.html>], consulté le 15 février 2001.
- 108)**ROSENZWEIG L.**, Vacheries, In : *Le Monde*, 15 novembre 2000.
- 109)**SALMANN F.**, Trois questions à Frédéric Salmann, propos recueillis par L. Belot, In : *Le Monde*, 17 novembre 2000.
- 110)**SICARD D.**, Une société sans boussole, In : *Le Monde*, 24 novembre 2000.

## ENQUETES

---

- 111)**CIV**, Synthèse des études autour de l'ESB réalisées pour le CIV, janvier 2001, 18 p.
- 112)**CREDOC**, Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie, résultats d'une enquête menée les 16 et 17 novembre 2000, 8 p.
- 113)**CREDOC**, Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie, résultats d'une enquête menée fin décembre 2000 – début janvier 2001, 6 p.
- 114)**EGA**, Etats Généraux sur l'Alimentation, In : site du Ministère de l'Agriculture [[http://10.201.82.188/ega/questions\\_reponses/savoir\\_2.htm](http://10.201.82.188/ega/questions_reponses/savoir_2.htm)], consulté le 17 janvier 2001.

- 115) **IFOP**, Sondage Ifop – Le Journal du Dimanche, le 10 novembre 2000, les Français et la crise de la vache folle, *In* : site Ifop [<http://www.ifop.com/europe/sondages/opinionF/vachfol.stm>], consulté le 30 mars 2001.
- 116) **IFOP**, Sondage Ifop – Libération, les Français et les risques alimentaires, 20 et 21 juillet 2000, *In* : site Ifop [<http://www.ifop.com/europe/sondages/opinionF/ogm.stm>], consulté le 30 mars 2001.
- 117) **INCA**, Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires 1998-1999, *In* : site de l'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) [<http://www.afssa.fr/ftp/basedoc/Inca-resume.pdf>], consulté le 30 mars 2001.
- 118) **INRA**, La vache folle en ligne, *Courrier de l'environnement de l'INRA*, site de l'INRA [<http://www.inra.fr/Internet/Produit/dpenv/pa.htm/vchfol00.htm#crise>], consulté le 20 avril 2001.
- 119) **IPSN**, baromètre IPSN 1999 sur la perception des risques et de la sécurité, site de l'IPSN [<http://www.ipsn.fr/information/barometre/barometre-06.htm>], consulté le 23 mai 2001.
- 120) **IPSN**, baromètre IPSN 2000 sur la perception des risques et de la sécurité, site de l'IPSN [<http://www.ipsn.fr/information/barometre/2000/Chap1.html>], consulté le 23 mai 2001.
- 121) **IPSOS**, Enquête Ipsos/ZENECA SOPRA, septembre 1999, *In* : site IPSOS, [[http://www.canalipsos.com/articles\\_fr/0010/alimentation.htm](http://www.canalipsos.com/articles_fr/0010/alimentation.htm)], consulté le 12 février 2001.
- 122) **IPSOS**, Etude Ipsos pour les Etats Généraux de l'Alimentation, Les Français, la qualité et la sécurité des aliments, *In* : site du Ministère de l'Agriculture [<http://agriculture.gouv.fr>], consulté le 25 octobre 2000.
- 123) **SOFRES**, *Etude des connaissances des Français sur le phénomène de l'ESB*, rapport Sofres/CIV, décembre 2000, 55 p.

## ANNEXES



**ANNEXE N° 1**  
**CARTE BLANCHE, "Quoi! Du steak ce midi?"**  
1 page

---

*Le monsieur roule à 80km/h sur le boulevard limité à 50. Il a une bonne excuse : son réveil n'a pas sonné. Il agrippe le volant d'une main, se tortille sur son siège, plonge l'autre main dans la poche de sa veste, en extrait un téléphone portable. Au prix de subtils aller-retour du regard entre la route et le clavier, il compose le numéro du bureau et prévient de son retard. Sur la banquette arrière, sans rehausseur ni ceinture de sécurité, son gamin trépigne. Il va encore arriver le dernier à l'école. le monsieur fait ce qu'il peut, écrase la pédale d'accélérateur. Les pneus lisses de sa voiture avalent le bitume, passent les feux à l'orange trop mûr, dépassent un bus quittant son arrêt, arrivent à la hauteur d'un bureau de tabac : " Zut ! Pas une place de stationnement. " Le monsieur est bien obligé de se garer sur le passage piétons. Il allume ses feux de détresse, court acheter son paquet de cigarettes sans filtre, revient, reprend le volant, accélère. Elle roule encore bien, la vieille carcasse qui aurait dû passer au contrôle technique il y a six mois !*

*L'école, enfin. Toujours pas de place de stationnement. Le monsieur stoppe sa voiture à cheval sur la bordure du trottoir : il en a pour moins d'une minute. A l'entrée de la cour, il jette un œil distrait au panneau d'affichage. Et là, il tombe en arrêt sur le menu de la cantine : " Quoi ! Du steak ce midi ? Mais ils sont complètement irresponsables ! "*

**Alain PEUDENIER.**  
**Ouest-France, le 11 novembre 2000**











**ANNEXE N° 4**  
Questionnaire d'enquête  
4 pages

---

**I. RENSEIGNEMENTS GENERAUX :**

**1. Age**

|           |  |           |  |
|-----------|--|-----------|--|
| < 20 ans  |  | 40-50 ans |  |
| 20-30 ans |  | 50-60 ans |  |
| 30-40 ans |  | > 60 ans  |  |

**2. Sexe**

|       |  |
|-------|--|
| Homme |  |
| Femme |  |

3. Quel type de travail exercez-vous au sein de la filière viande ?

4. Depuis quand travaillez-vous dans la filière viande ?

**II. CONNAISSANCES :**

5. Quel est le nom scientifique de la maladie de la vache folle ?

6. Connaissez-vous l'agent responsable de l'ESB ?

7. D'après vous comment se transmet l'ESB ?

8. Est ce que l'homme peut-être contaminé par l'ESB ?

9. Pouvez-vous citer des parties de la carcasse ou des abats de bovins qui peuvent contenir l'agent infectieux ?

10. Connaissez-vous les matériaux à risques spécifiés (MRS) ?

11. Que fait-on des MRS ?

12. Que se passe-t-il pour les bovins issus d'un cheptel infecté par l'ESB ?

13. La viande d'un animal atteint de la vache folle est-elle dangereuse ?

14. Quelles personnes / quels organismes sont chargés d'évaluer et d'étudier les risques liés à l'ESB ?

15. Aujourd'hui qui prend les décisions relatives à la gestion de la crise de la vache folle ?

### III. OPINION :

16. Depuis votre arrivée dans la filière viande, quels événements vous ont marqués ?

17. Aujourd'hui considérez-vous la filière viande comme sûre en matière de sécurité alimentaire ?

18. La traçabilité au sein de la filière viande est :

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Une garantie pour le consommateur |  |
| Indispensable                     |  |
| Utile                             |  |
| Inutile                           |  |
| Autre                             |  |
| NSP                               |  |

19. Selon vous, quelles sont les lacunes de la filière viande au niveau de l'abattoir ?

20. Pensez-vous qu'il faille interdire les farines animales en élevage ?

21. Etes-vous d'accord avec la mesure d'abattage total d'un cheptel infecté par l'ESB ?

22. A l'heure actuelle, pensez-vous qu'un bovin infecté par l'ESB puisse rentrer dans la chaîne alimentaire ?

23. Pensez-vous qu'il faille généraliser les tests de dépistage de l'ESB à tous les animaux ?

24. Comment qualifiez-vous la mesure de retrait des MRS ?

|            |  |
|------------|--|
| Nécessaire |  |
| Utile      |  |
| Suffisante |  |
| Inutile    |  |
| Autre      |  |
| NSP        |  |

### IV. FAITS :

25. Quel est l'impact de la crise de l'ESB sur vos activités professionnelles ?

26. Dans vos activités professionnelles, êtes-vous amenés à donner des informations ou des explications sur l'ESB ?

27. Depuis le début de la crise, comment vous tenez-vous au courant de l'actualité sur l'ESB ? (cf. tableau)

28. Quel degré de confiance lui(leur) accordez-vous ? (cf. tableau)

|  | DSV | CIV | Syndicat | Journaux<br>de la<br>filière<br>viande | Presse<br>écrite<br>grand<br>public | Radio | TV | autre | rien |
|--|-----|-----|----------|----------------------------------------|-------------------------------------|-------|----|-------|------|
|--|-----|-----|----------|----------------------------------------|-------------------------------------|-------|----|-------|------|

Documents  
consultés

36. De quoi avez-vous peur aujourd'hui ?

37. Aujourd'hui par quoi êtes-vous le plus préoccupé dans l'alimentation ?

|                                                   |  |
|---------------------------------------------------|--|
| Les risques relatifs à la sécurité des aliments   |  |
| Les risques liés à une alimentation déséquilibrée |  |
| Les risques de disparition de notre gastronomie   |  |
| La dégradation du goût des aliments               |  |
| Ne sait pas                                       |  |
| Rien                                              |  |
| Autre                                             |  |

38. Depuis la crise de la vache folle :

|                                                          | plus | moins | autant | ne sait pas |
|----------------------------------------------------------|------|-------|--------|-------------|
| Vous lisez les étiquettes                                |      |       |        |             |
| Vous êtes exigeant sur la qualité                        |      |       |        |             |
| Vous mangez de la viande de bœuf                         |      |       |        |             |
| Vous avez confiance en la qualité sanitaire des aliments |      |       |        |             |
| Vous achetez des produits portant un label de qualité    |      |       |        |             |

39. Pensez-vous avoir été contaminé par la maladie de la vache folle ?

40. Selon vous qui est(sont) le(s) responsables de la crise de la vache folle ?

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Eleveurs                          |  |
| Fabricants d'aliments pour bétail |  |
| Industries agro-alimentaires      |  |
| Etat                              |  |
| autre                             |  |
| Personne                          |  |
| NSP                               |  |

41. Pensez-vous qu'il faille mettre en examen les responsables ?

#### VI. CONCLUSION :

42. A l'heure actuelle quelles sont vos attentes en tant que professionnel de la filière viande ?

43. A l'heure actuelle quelles sont vos attentes en tant que consommateur et père/mère de famille ?

**ANNEXE N° 5**  
Tableaux de résultats  
10 pages

---

**I. RENSEIGNEMENTS GENERAUX :**

**1. Age**

| Classe d'âge | Nombre | Répartition (p.cent) |
|--------------|--------|----------------------|
| < 20 ans     | 0      | 0                    |
| 20-30 ans    | 12     | 22                   |
| 30-40 ans    | 15     | 28                   |
| 40-50 ans    | 12     | 22                   |
| 50-60 ans    | 15     | 28                   |
| > 60 ans     | 0      | 0                    |
| TOTAL        | 54     | 100                  |

**2. Sexe**

| Sexe  | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------|--------|----------------------|
| Homme | 46     | 85                   |
| Femme | 8      | 15                   |
| TOTAL | 54     | 100                  |

**3. Quel type de travail exercez-vous au sein de la filière viande ?**

| Profession             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|------------------------|--------|----------------------|
| Bureau des Achats vifs | 7      | 13                   |
| Bouverie               | 4      | 7                    |
| Chaîne d'abattage      | 19     | 35                   |
| Triperie               | 4      | 7                    |
| Direction              | 3      | 6                    |
| Grossiste              | 1      | 2                    |
| Services vétérinaires  | 16     | 30                   |
| TOTAL                  | 54     | 100                  |

**4. Depuis quand travaillez-vous dans la filière viande ?**

**II. CONNAISSANCES :**

**5. Quel est le nom scientifique de la maladie de la vache folle ?**

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| ESB         | 37     | 68                   |
| Autre       | 8      | 15                   |
| Ne sait pas | 9      | 17                   |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

6. Connaissez-vous l'agent responsable de l'ESB ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Prion       | 27     | 50                   |
| Autre       | 2      | 4                    |
| Ne sait pas | 25     | 46                   |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

7. D'après vous comment se transmet l'ESB ?

|                  | Nombre | Répartition (p.cent) par rapport à 54 |
|------------------|--------|---------------------------------------|
| Farines animales | 42     | 78                                    |
| Mère-veau        | 3      | 6                                     |
| Sang             | 1      | 2                                     |
| Troisième voie   | 1      | 2                                     |
| Autre            | 4      | 7                                     |
| Ne sait pas      | 9      | 17                                    |
| TOTAL            | 60     |                                       |

8. Est ce que l'homme peut-être contaminé par l'ESB ?

|           | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-----------|--------|----------------------|
| Oui       | 46     | 86                   |
| Non       | 4      | 7                    |
| Peut-être | 0      | 0                    |

abats de bovins qui peuvent

rapport à 54

11. Que fait-on des MRS ?

|              | Nombre | Répartition (p.cent) |
|--------------|--------|----------------------|
| Incinération | 44     | 81                   |
| Autre        | 1      | 2                    |
| Ne sait pas  | 9      | 17                   |
| TOTAL        | 54     | 100                  |

12. Que se passe-t-il pour les bovins issus d'un cheptel infecté par l'ESB ?

|                | Nombre | Répartition (p.cent) |
|----------------|--------|----------------------|
| Abattage total | 51     | 94                   |
| Ne sait pas    | 3      | 6                    |
| TOTAL          | 54     | 100                  |

13. La viande d'un animal atteint de la vache folle est-elle dangereuse ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Oui         | 12     | 22                   |
| Non         | 32     | 59                   |
| Peut-être   | 2      | 4                    |
| Ne sait pas | 8      | 15                   |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

14. Quelles personnes / quels organismes sont chargés d'évaluer et d'étudier les risques liés à l'ESB ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) par rapport à 54 |
|-------------|--------|---------------------------------------|
| AFSSA       | 17     | 32                                    |
| Autres      | 21     | 39                                    |
| Ne sait pas | 21     | 39                                    |
| TOTAL       | 59     |                                       |

15. Aujourd'hui qui prend les décisions relatives à la gestion de la crise de la vache folle ?

|                            | Nombre | Répartition (p.cent) |
|----------------------------|--------|----------------------|
| Ministère de l'Agriculture | 23     | 34                   |
| Ministère de la Santé      | 4      | 6                    |
| Ministère de l'Economie    | 2      | 3                    |
| Autres politiques          | 29     | 43                   |
| Autres                     | 7      | 10                   |
| Ne sait pas                | 2      | 3                    |
| TOTAL                      | 67     | 100                  |

### III. OPINION :

16. Depuis votre arrivée dans la filière viande, quels évènements vous ont marqués ?

|                   | Nombre    | Répartition (p.cent) |
|-------------------|-----------|----------------------|
| Rien              | 6         | 9                    |
| Fièvre aphteuse   | 2         | 3                    |
| Brucellose        | 4         | 6                    |
| Tuberculose       | 1         | 1                    |
| Crise de l'ESB    | 32        | 47                   |
| Dioxine, listeria | 6         | 9                    |
| Hormones          | 4         | 6                    |
| Autres            | 11        | 16                   |
| Ne sait pas       | 2         | 3                    |
| <b>TOTAL</b>      | <b>68</b> | <b>100</b>           |

17. Aujourd'hui considérez-vous la filière viande comme sûre en matière de sécurité alimentaire ?

|                    | Nombre    | Répartition (p.cent) |
|--------------------|-----------|----------------------|
| Oui                | 38        | 70                   |
| Non                | 6         | 11                   |
| Oui sous condition | 8         | 15                   |
| Ne sait pas        | 2         | 4                    |
| <b>TOTAL</b>       | <b>54</b> | <b>100</b>           |

18. La traçabilité au sein de la filière viande est :

|                                   | Nombre    | Répartition (p.cent) par rapport à 54 |
|-----------------------------------|-----------|---------------------------------------|
| Une garantie pour le consommateur | 23        | 43                                    |
| Indispensable                     | 32        | 59                                    |
| Utile                             | 17        | 31                                    |
| Inutile                           | 0         | 0                                     |
| NSP                               | 5         | 9                                     |
| <b>TOTAL</b>                      | <b>77</b> |                                       |

19. Selon vous, quelles sont les lacunes de la filière viande au niveau de l'abattoir ?

|                           | Nombre    | Répartition (p.cent) |
|---------------------------|-----------|----------------------|
| Pas de problème           | 27        | 49                   |
| Lutte contre l'ESB        | 8         | 15                   |
| Qualité du travail fourni | 7         | 13                   |
| Conditions de travail     | 4         | 7                    |
| Autres                    | 5         | 9                    |
| Ne sait pas               | 4         | 7                    |
| <b>TOTAL</b>              | <b>55</b> | <b>100</b>           |

20. Pensez-vous qu'il faille interdire les farines animales en élevage ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Oui         | 45     | 83                   |
| Non         | 6      | 11                   |
| Ne sait pas | 3      | 6                    |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

21. Etes-vous d'accord avec la mesure d'abattage total d'un cheptel infecté par l'ESB ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Oui         | 16     | 30                   |
| Non         | 32     | 59                   |
| Ne sait pas | 6      | 11                   |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

22. A l'heure actuelle, pensez-vous qu'un bovin infecté par l'ESB puisse rentrer dans la chaîne alimentaire ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Oui         | 22     | 41                   |
| Non         | 31     | 57                   |
| Ne sait pas | 1      | 2                    |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

23. Pensez-vous qu'il faille généraliser les tests de dépistage de l'ESB à tous les animaux ?

|                    | Nombre | Répartition (p.cent) |
|--------------------|--------|----------------------|
| Oui                | 38     | 70                   |
| Non                | 10     | 18                   |
| Oui sous condition | 3      | 6                    |
| Ne sait pas        | 3      | 6                    |
| TOTAL              | 54     | 100                  |

24. Comment qualifiez-vous la mesure de retrait des MRS ?

|               | Nombre | Répartition (p.cent)<br>par rapport à 54 |
|---------------|--------|------------------------------------------|
| Nécessaire    | 27     | 50                                       |
| Utile         | 14     | 26                                       |
| Suffisante    | 1      | 2                                        |
| Inutile       | 0      | 0                                        |
| Indispensable | 9      | 17                                       |
| Exagéré       | 2      | 4                                        |
| NSP           | 7      | 13                                       |
| TOTAL         | 60     |                                          |

#### IV. FAITS :

25. Quel est l'impact de la crise de l'ESB sur vos activités professionnelles ?

|                               | Nombre    | Répartition (p.cent) |
|-------------------------------|-----------|----------------------|
| Activité économique en baisse | 36        | 61                   |
| Modification du travail       | 15        | 26                   |
| Inquiétude                    | 1         | 2                    |
| Pas d'impact                  | 2         | 3                    |
| Autre                         | 2         | 3                    |
| Ne sait pas                   | 3         | 5                    |
| <b>TOTAL</b>                  | <b>59</b> | <b>100</b>           |

26. Dans vos activités professionnelles, êtes-vous amenés à donner des informations ou des explications sur l'ESB ?

|              | Nombre    | Répartition (p.cent) |
|--------------|-----------|----------------------|
| Oui          | 40        | 74                   |
| Non          | 13        | 24                   |
| Ne sait pas  | 1         | 2                    |
| <b>TOTAL</b> | <b>54</b> | <b>100</b>           |

27. Depuis le début de la crise, comment vous tenez-vous au courant de l'actualité sur l'ESB ?

|                               | Nombre     | Répartition (p.cent) par rapport à 54 |
|-------------------------------|------------|---------------------------------------|
| DSV                           | 20         | 37                                    |
| CIV                           | 6          | 11                                    |
| Syndicat                      | 13         | 24                                    |
| Journaux de la filière viande | 17         | 31                                    |
| Presse écrite grand public    | 40         | 74                                    |
| Radio                         | 43         | 80                                    |
| Télévision                    | 52         | 96                                    |
| Autre                         | 8          | 13                                    |
| Rien                          | 0          | 0                                     |
| Ne sait pas                   | 0          | 0                                     |
| <b>TOTAL</b>                  | <b>181</b> |                                       |

28. Quel degré de confiance lui(leur) accordez-vous ?

| * Répartition (p.cent)        | note [0-3[ | *  | note [3-6[ | *  | note [6-9[ | *  | note [9-10] | *  | pas de note | *  |
|-------------------------------|------------|----|------------|----|------------|----|-------------|----|-------------|----|
| DSV                           | 0          | 0  | 1          | 5  | 7          | 35 | 7           | 35 | 5           | 25 |
| CIV                           | 0          | 0  | 1          | 17 | 3          | 50 | 2           | 33 | 0           | 0  |
| Syndicat                      | 0          | 0  | 2          | 15 | 5          | 38 | 4           | 31 | 2           | 15 |
| Journaux de la filière viande | 0          | 0  | 4          | 23 | 9          | 53 | 3           | 18 | 1           | 6  |
| Presse écrite                 | 5          | 12 | 16         | 40 | 12         | 30 | 2           | 5  | 5           | 12 |
| Radio                         | 4          | 9  | 23         | 53 | 11         | 26 | 0           | 0  | 5           | 12 |
| Télévision                    | 7          | 13 | 25         | 48 | 12         | 23 | 2           | 4  | 6           | 12 |
| Autre                         | 0          | 0  | 0          | 0  | 4          | 50 | 4           | 50 | 0           | 0  |

29. Les informations dont vous disposez sont :

|               | Nombre | Répartition (p.cent) par rapport à 54 |
|---------------|--------|---------------------------------------|
| Rassurantes   | 14     | 26                                    |
| Suffisantes   | 17     | 31                                    |
| Alarmantes    | 20     | 37                                    |
| Inutiles      | 1      | 2                                     |
| Utiles        | 1      | 2                                     |
| Exagérées     | 4      | 7                                     |
| Insuffisantes | 3      | 6                                     |
| Pas claires   | 2      | 4                                     |
| Trop          | 3      | 6                                     |
| Préoccupantes | 2      | 4                                     |
| Alarmistes    | 1      | 2                                     |
| Autres        | 1      | 2                                     |
| Ne sait pas   | 2      | 4                                     |
| TOTAL         | 71     |                                       |

30. Pour vous informer sur les risques alimentaires, à qui feriez-vous le plus confiance ?

|                                   | Nombre | Répartition (p.cent) | Répartition (p.cent) par rapport à 54 |
|-----------------------------------|--------|----------------------|---------------------------------------|
| Médecin                           | 16     | 18                   | 30                                    |
| Associations de consommateurs     | 8      | 9                    | 15                                    |
| Scientifiques                     | 13     | 14                   | 24                                    |
| Ministère de la Santé             | 9      | 10                   | 17                                    |
| Service santé du département      | 2      | 2                    | 4                                     |
| Service vétérinaire départemental | 26     | 29                   | 48                                    |
| Journalistes                      | 0      | 0                    | 0                                     |
| Ministère de l'agriculture        | 7      | 8                    | 13                                    |
| Autre                             | 2      | 2                    | 4                                     |
| Personne                          | 2      | 2                    | 4                                     |
| Ne sait pas                       | 5      | 5                    | 9                                     |
| TOTAL                             | 90     | 100                  |                                       |

#### V. COMPORTEMENT ALIMENTAIRE :

31. Quelle(s) viande(s) mangez-vous ?

|          | Nombre | Répartition (p.cent) par rapport à 54 |
|----------|--------|---------------------------------------|
| Bœuf     | 52     | 96                                    |
| porc     | 53     | 98                                    |
| Volaille | 52     | 96                                    |
| Mouton   | 47     | 87                                    |
| Cheval   | 22     | 41                                    |
| Gibier   | 38     | 70                                    |

32. A quelle fréquence mangez-vous de la viande rouge ?

|                     | Nombre | Répartition (p.cent) |
|---------------------|--------|----------------------|
| <1 fois par mois    | 1      | 2                    |
| >1 fois par mois    | 1      | 2                    |
| >1 fois par semaine | 45     | 83                   |
| <1 fois par semaine | 5      | 9                    |
| jamais              | 2      | 4                    |
| TOTAL               | 54     | 100                  |

33. Y a-t-il eu un changement récent dans votre consommation d'aliments carnés ?

|       | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------|--------|----------------------|
| Oui   | 9      | 17                   |
| Non   | 45     | 83                   |
| TOTAL | 54     | 100                  |

34. Craignez-vous aujourd'hui de manger de la viande de bœuf ?

|            | Nombre | Répartition (p.cent) |
|------------|--------|----------------------|
| Oui        | 2      | 4                    |
| Non        | 51     | 94                   |
| Oui et non | 1      | 2                    |
| TOTAL      | 54     | 100                  |

35. Donnez-vous sans crainte de la viande rouge à vos enfants ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Oui         | 38     | 70                   |
| Non         | 14     | 26                   |
| Oui et non  | 1      | 2                    |
| Ne sait pas | 1      | 2                    |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

36. De quoi avez-vous peur aujourd'hui ?

|                       | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-----------------------|--------|----------------------|
| Santé                 | 9      | 16                   |
| Sécurité des aliments | 5      | 9                    |
| Environnement         | 6      | 10                   |
| Chômage               | 8      | 14                   |
| Autres                | 14     | 24                   |
| Pas de peur           | 13     | 22                   |
| Non répondu           | 1      | 2                    |
| Ne sait pas           | 2      | 3                    |
| TOTAL                 | 58     | 100                  |

37. Aujourd'hui par quoi êtes-vous le plus préoccupé dans l'alimentation ?

|                                                   | Nombre | Répartition (p.cent) |
|---------------------------------------------------|--------|----------------------|
| Les risques relatifs à la sécurité des aliments   | 8      | 12                   |
| Les risques liés à une alimentation déséquilibrée | 10     | 14                   |
| Les risques de disparition de notre gastronomie   | 20     | 29                   |
| La dégradation du goût des aliments               | 19     | 28                   |
| Autres                                            | 5      | 7                    |
| Rien                                              | 4      | 6                    |
| Ne sait pas                                       | 3      | 4                    |
| TOTAL                                             | 69     | 100                  |

38. Depuis la crise de la vache folle :

| * Répartition (p.cent)                                   | plus | *  | moins | * | autant | *  | ne sait pas | * | TOTAL |
|----------------------------------------------------------|------|----|-------|---|--------|----|-------------|---|-------|
| Vous lisez les étiquettes                                | 15   | 28 | 0     | 0 | 39     | 72 | 0           | 0 | 54    |
| Vous êtes exigeant sur la qualité                        | 13   | 24 | 0     | 0 | 41     | 76 | 0           | 0 | 54    |
| Vous mangez de la viande de bœuf                         | 0    | 0  | 4     | 7 | 50     | 93 | 0           | 0 | 54    |
| Vous avez confiance en la qualité sanitaire des aliments | 8    | 15 | 5     | 9 | 36     | 67 | 5           | 9 | 54    |
| Vous achetez des produits portant un label de qualité    | 8    | 15 | 0     | 0 | 43     | 80 | 3           | 5 | 54    |

39. Pensez-vous avoir été contaminé par la maladie de la vache folle ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Oui         | 2      | 4                    |
| Non         | 24     | 44                   |
| Peut-être   | 6      | 11                   |
| Ne sait pas | 22     | 41                   |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

40. Selon vous qui est(sont) le(s) responsables de la crise de la vache folle ?

|                                   | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-----------------------------------|--------|----------------------|
| Eleveurs                          | 9      | 9                    |
| Fabricants d'aliments pour bétail | 37     | 37                   |
| Industries agro-alimentaires      | 11     | 11                   |
| Etat                              | 31     | 31                   |
| Autres                            | 10     | 10                   |
| Personne                          | 0      | 0                    |
| NSP                               | 1      | 1                    |
| TOTAL                             | 99     | 100                  |

41. Pensez-vous qu'il faille mettre en examen les responsables ?

|             | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------|--------|----------------------|
| Oui         | 39     | 72                   |
| Non         | 12     | 22                   |
| Ne sait pas | 3      | 6                    |
| TOTAL       | 54     | 100                  |

#### VI. CONCLUSION :

42. Quelles sont vos attentes en tant que professionnel de la filière viande ?

|                                     | Nombre | Répartition (p.cent) |
|-------------------------------------|--------|----------------------|
| Relancer ou aider la filière viande | 15     | 27                   |
| Renforcer les contrôles             | 14     | 26                   |
| Informations pour rassurer          | 8      | 15                   |
| Autres                              | 3      | 5                    |
| Rien                                | 14     | 26                   |
| Ne sait pas                         | 1      | 2                    |
| TOTAL                               | 55     | 100                  |

43.A l'heure actuelle quelles sont vos attentes en tant que consommateur et père/mère de famille ?

|                                                          | Nombre | Répartition (p.cent) |
|----------------------------------------------------------|--------|----------------------|
| Retrouver le goût, le plaisir et la qualité des aliments | 15     | 24                   |
| Informations de meilleure qualité                        | 9      | 15                   |
| Sécurité sanitaire                                       | 9      | 15                   |
| Respect de l'environnement                               | 3      | 5                    |
| Autres                                                   | 4      | 6                    |
| Rien                                                     | 22     | 35                   |
| TOTAL                                                    | 69     | 100                  |

**ANNEXE N° 6**  
6 pages

---











**ANNEXE N° 7**

Sondage Ifop, "les Français et la crise de "la vache folle""

9 et 10 novembre 2000

3 pages

---







## **ANNEXE N° 8**

Enquête du Crédoc, "Près de la moitié des Français a modifié sa consommation de viande de bœuf et un quart déclare que cette baisse est durable"

16 et 17 novembre 2000

8 pages

---



















## **ANNEXE N° 9**

Enquête du Crédoc, "Vache folle : la crise d'octobre a des effets durables sur la  
consommation de bœuf"  
fin décembre 2000 - début janvier 2001  
6 pages

---



# **LA PERCEPTION DU RISQUE LIE A L'ENCEPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE PAR LES PROFESSIONNELS DE LA PREMIERE TRANSFORMATION DE LA FILIERE VIANDE BOVINE**

NOM et Prénom : CLUCHIER Hélène

## RESUME :

Dès 1996, la crise dite de “ la vache folle ” va constituer une référence pour la filière viande bovine dans le domaine de la sécurité des aliments.

D'une part, elle a confirmé le rôle majeur que tient l'abattoir dans la filière : à l'interface entre le muscle et la viande, l'abattoir est à la fois une entreprise et un acteur essentiel dans l'obtention et la garantie de la qualité sanitaire des aliments. Avec le retrait des matériaux à risque spécifié (MRS) sur la chaîne d'abattage, il est devenu un lieu privilégié de la lutte contre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

D'autre part, la crise de “ la vache folle ” a révélé les liens forts qui existent entre l'homme et l'animal, et surtout les angoisses qu'éprouve le consommateur à l'égard de l'alimentation moderne. Dans un contexte d'amplification médiatique, cette crise a suscité de nombreuses réactions qualifiées d'irrationnelles d'un point de vue scientifique. Ainsi cette perception du risque alimentaire, bien différente de l'évaluation probabiliste du risque, a entraîné l'apparition et le développement d'une crise majeure de la consommation.

D'après une enquête menée au cours de la crise de “ la vache folle ” 2000, les professionnels de l'abattoir présentent un comportement alimentaire différent de celui du grand public. Leur expérience et leur confiance dans les produits issus de la filière viande leur permettent de garder leurs distances face à cette crise sanitaire et aux informations diffusées par les médias.

Ainsi, dans ce contexte, leurs principales attentes sont plus axées sur la relance de l'activité économique de la filière et les qualités organoleptiques des aliments que sur la sécurité des aliments. Cependant ils restent des consommateurs, soucieux de leur santé et de celles de leurs enfants, qui souhaitent que la lumière soit faite sur cette crise sanitaire sans précédent.

## Mots-Clés :

ESB, crise de « la vache folle », perception du risque, analyse des risques, abattoir, filière viande, bovin, consommation, comportement alimentaire, enquête

## JURY :

Président Pr

Directeur FH. Bolnot

Assesseur JJ. Bénét

## Adresse de l'auteur :

Hélène CLUCHIER

34-36 rue Auguste Mounié

92 160 ANTONY

# **RISK PERCEPTION OF THE BOVINE SPONGIFORM ENCEPHALOPATHY BY PROFESSIONNALS WORKING IN THE FIRST PROCESSING INDUSTRY OF THE MEAT INDUSTRY**

SURNAME : CLUCHIER

Given name : Hélène

## SUMMARY :

As far back as 1996, the « Mad Cow Crisis » has become a reference for the meat industry in the field of food security.

On the one hand, this crisis confirms the significant rôle of the slaughter – house, at the interface of the muscle and the meat. The slaughter – house is at once a firm and an essential actor, which allows to get and ensure the health quality of food. Thanks to the withdrawal of specified risk materials (SRM) in the slaughter – chain, the slaughter – house has become the privileged place in order to fight against the bovine spongiform encephalopathy (BSE).

On the other hand, the « Mad Cow Crisis » reveals the close relationships between man and animal and especially the fear of consumer with regard to modern food. The media background increases these facts and this crisis causes a great number of reactions without scientific rationality. The risk perception by consumer is different from the risk assesment by scientists and results in the emergence and the development of a significant crisis of consummation.

According to an investigation carried out during the « Mad Cow Crisis » in 2000, the professionnals of slaughter – house have a food behaviour different from the general public. Their experience and the fact that they rely on the products of the meat industry enable them to keep this health crisis and the information network at a distance. Therefore their main expectations are turned towards the economic reflation of the meat industry, the food quality and the food security. However these professionals are concerned about the health of themselves and their children. So they are waiting for the truth about this unprecedented health crisis.

## KEY WORDS :

BSE, « Mad Cow Crisis », risk perception, risk analysis, slaughter – house, meat industry, bovine, consummation, food behaviour, investigation.

## JURY :

President Pr

Director FH. Bolnot

Assessor JJ. Benet

## Author's Address :

Helene CLUCHIER

34-36 rue Auguste Mounié

92 160 ANTONY





