

CFPPA Les Sardières 01000 Bourg-en-Bresse, France.	« Sécurité alimentaire et savoir-faire ancestraux »	Mots clés : Réglementation Hygiène et sécurité Identité culturelle Savoir-faire ancestraux
Tropiques FM 90,0 FM.		

Résumé :

Les douze apprentis Bac professionnels Bio-industrie de transformation du CFPPA de l'Ain ont cherché à savoir dans quelle mesure la législation européenne pouvait empêcher la poursuite d'activités agro-alimentaires pratiquées de manière artisanale en moyenne montagne.

Problématique :

Les artisans du secteur agro-alimentaire de l'Ain semblent rencontrer des difficultés face à l'application des normes européennes et françaises d'hygiène et sécurité. En quoi ces normes font-elles courir le risque d'une perte d'identité culturelle, de savoir-faire ancestraux en matière de production de denrées traditionnelles ? Quelles modifications de la chaîne de production ces nouvelles normes font-elles émerger ?

Questionnements transposables et pistes de travail :

- En dehors du secteur de l'agro-alimentaire, existe-t-il d'autres domaines dans lesquels la rigueur des normes fait courir le risque de déprise économique ? Lesquels ?

Choisir un domaine permettant d'analyser les conséquences des modifications économiques dans le champ culturel et social.

<u>Champs du développement durable</u>	<u>Risques</u>	<u>Impact</u>				<u>Acteurs</u>
		<u>Court terme</u>	<u>Moyen terme</u>	<u>Long terme</u>	<u>global</u>	
<u>environnement</u>	Disparition des pâturages		X	X	X	agriculteurs
<u>social</u>	Disparition de la culture locale de production		X	X	X	Salariés, artisans
<u>économique</u>	Perte d'emplois	X	X	X	X	Artisans, transporteurs, vendeurs

Lieux d'interviews :

moyenne montagne Revermont et Bugey. Saint-Rambert du Bugey, 01230 - France (50 km de Bourg en Bresse). Treffort-Cuisiat, 01370 – France (18 km de Bourg en Bresse).



1. Mots clés

Réglementation, normes, hygiène et sécurité, identité culturelle, savoir-faire ancestraux.

2. Résumé de la démarche et thématique abordée

- Mardi 24 octobre 2006 (séance de 2h) :

Présentation du projet Bivouac, du contexte et des objectifs. Recherche documentaire (CDI, Internet) afin de définir un thème puis une problématique.

- Jeudi 26 octobre 2006 (séance de 4h) :

Intervention de Frédéric Isselin de l'association Oxalis suite aux recherches documentaires.

Problématique envisagée : en quoi les normes françaises et européennes, en particulier en matière d'hygiène et de sécurité) font-elles courir le risque d'une perte d'identité culturelle et des savoir-faire ancestraux, à certains artisans du secteur de l'agro-alimentation ?

- vendredi 27 octobre (séance de 2h) :

Recherche de personnes à interviewer, contacts téléphoniques, prise de rendez-vous.

Choix de la zone de moyenne montagne : Revermont et Bugey.

- Mardi 21 novembre (séance de 4h) :

- o Présentation et explication des différents types de radio : comment s'articule une émission (chronique, interview, micro-trottoir, reportage, jingle, virgules sonores etc..., identification du type d'émission : thématique ou généraliste).
- o Réflexion puis choix du contenu de l'émission : accroche, interviews, micro-trottoir, chute.
- o Essai technique avec magnétophone (comment tenir un micro), essai voix, écoute et critiques, travail sur les questions de l'interview afin qu'elles ne se transforment pas en interrogatoire.

- vendredi 22 novembre 2006 (séance 4h) :

- o Suite de la préparation des interviews avec Radio Tropiques FM. Choix des élèves qui poseront les questions (Grégoire, Clément et Julie).
- o Rédaction de l'accroche par le groupe :

Les pertes d'identité culturelle, la disparition des savoir-faire ancestraux et de certains produits du terroir engendre dans le Revermont et le Bugey, une région montagneuse située dans l'Ain, le déclin de l'artisanat... : un danger pour le patrimoine de moyenne montagne.

Enregistrement de l'accroche par Laëtitia, Emmanuel, Carole et Grégoire.

- o Préparation du micro-trottoir, choix des questions, comment poser des questions ouvertes, puis validation par le groupe.
- o Interview de Mme Boivin par Carole et Paméla.

- vendredi 26 janvier 2007 (séance 4h) :

- Interview de M. Ecochard par Emmanuel et Christopher.
- Présentation du logiciel de mixage, montage technique des interviews et du micro-trottoir. Choix musical pour les jingles. Rédaction de la chute par Fanny et Audrey puis enregistrement.

3. Problématique

Problématique envisagée : en quoi les normes françaises et européennes, en particulier en matière d'hygiène et de sécurité) font-elles courir le risque d'une perte d'identité culturelle et des savoir-faire ancestraux, à certains artisans du secteur de l'agro-alimentation ?

Quels sont les risques environnementaux qui pourraient concerner votre sujet ?

Si les éleveurs cessent leur activité, il y a un risque que les pâturages ne soient plus entretenus, ce qui induit une perte d'une partie de la faune et de la flore.

Quels sont les risques sociaux qui pourraient être liés à votre sujet ?

Il y a un risque de perdre une culture locale et les savoir-faire ancestraux d'agriculteurs et d'entrepreneurs du secteur de l'agro-alimentation.

Quels sont les risques économiques ?

Celui de voir une région sinistrée et des commerces disparaître.

4. Définitions (source : wikipédia)

Norme bactériologique : une norme (du latin *norma*, équerre, règle) désigne un état habituellement répandu ou moyen considéré le plus souvent comme une règle à suivre.

Démarche qualité : Les normes internationales de la qualité se sont orientées vers la [Qualité totale](#) (TQM : *Total Quality Management*), qui articule stratégie, système, performance et dimension humaine et sociale.

Divers états américains ont mis en place dès les années 1980 des organisations dédiées à la qualité de l'environnement. En avril 1990, 21 des plus importantes entreprises américaines de l'époque (dont IBM, AT&T) se sont regroupées dans le cadre du GEMI ([Global Environment Management Initiative](#)), pour ouvrir la démarche qualité sur la prise en compte de l'environnement (TQEM : Total Quality Environmental Management). Cette mobilisation se fit en réponse aux premières démarches juridiques liées à l'impact de l'industrie sur la santé et l'environnement. Les normes ont progressivement intégré les attentes de la [société civile](#) : [risques](#) globaux, [changement climatique](#), etc. Les [enjeux](#) de [développement durable](#) ont été traduits, pour les entr

prises, dans des concepts de [responsabilité sociétale](#), [santé](#), [éducation](#), et même [gouvernement](#).

Quelques dates repère :

- 1970 (États-Unis) : Loi imposant l'obligation de l'assurance qualité pour la construction des centrales nucléaires ;
- 1991 (États-Unis) : les premières normes environnementales (EQS : *Environmental Quality Standard*) de qualité des sols sont établies ;
- 1993 (États-Unis) : apparition des premières EQS (Environmental Quality Standard) relatives à la santé.

En France, le déploiement de la démarche qualité a été tardif (1990). En première étape, l'exigence de description des process semblait ne devoir s'appliquer qu'à l'industrie. La démarche a été perçue comme trop procédurière ("usine à gaz") et l'importance de l'implication de la direction a été sous-estimée. Une version simplifiée de la démarche qualité a alors été élaborée et diffusée sous le nom d'Assurance Qualité, définie dans les normes [ISO 9001](#), [ISO 9002](#) et [ISO 9003](#) (versions 1990 et 1994). Grandeur de l'interligne ?

Lait thermisé ou pasteurisé : lait traité thermiquement à plus de 37° pour détruire la plupart des bactéries pathogènes.

Fromage sensible : fromage dont la technologie de fabrication (y compris l'affinage) et les caractéristiques propres (type de croûte, pH, teneur en eau, etc...) font qu'il est plus sensible au développement de bactéries pathogènes (par ex. *Listeria monocytogenes*) que d'autres. Tous les fromages sensibles ne sont pas forcément des fromages au lait cru et tous les fromages au lait cru ne sont pas forcément des fromages sensibles.

Inspecteur hygiène et sécurité : personne qui vérifie que les conditions de production et de fabrication des produits sont conformes aux normes en vigueur.

5. Référents scientifiques, personnes contacts

- Chrystèle Boivin, responsable de la fromagerie du Bugey, Saint-Rambert en Bugey
- M. Ecochard – les autruches du Revermond, Treffort – 04 74 51 31 11
- Laboratoire Départemental Vétérinaire de l'Ain 01 - site santé animale - chemin de la miche Cenord 01012 Bourg en Bresse cedex (04 74 45 58 00)
- site agro alimentaire - technopôle Alimentec - rue Henri de Boissieu 01060 Bourg en Bresse cedex 9 (04 74 45 52 40 (problème d'interligne))

6. Bibliographie

La sécurité alimentaire dans l'Union Européenne, Bourrinet J., Snyder F. Avril 2003, 192 p.
Balade au pays des fromages. Les traditions fromagères en France. Froc J. Janvier 2007, 239p.

7. Liens internet

<http://www.fromag.com/lcf85/semsible.html> : « il faut sécuriser la production des fromages sensibles »

Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments www.afssa.fr Aligner les liens à gauche

8. Documents complémentaires

Aucun.

9. Synopsis de l'émission

Cf. partie 2. « Problématique et démarche ».