

La construction sociale de la qualité : le cas de la viande bovine

Marc MORMONT & Pierre STASSART

SEED / FUL

Cette communication vise à éclairer la question de la qualité dans le cas particulier de la viande bovine. Elle s'appuie sur les acquis de la socio-économie de la qualité et sur des études particulières réalisées en Belgique dans le cadre¹ d'un programme fédéral de recherches. Certains économistes, parfois appelés conventionnalistes, s'intéressent en effet à la manière dont s'élaborent des conventions économiques qui définissent par exemple des statuts professionnels ou des qualités de produits susceptibles de stabiliser les relations entre les agents économiques . Les sociologues s'intéressent eux plutôt aux formes d'action collective et d'organisation qui sous-tendent ces conventions à partir desquelles les échanges économiques peuvent s'organiser. Ces contributions économiques et sociologiques se justifient d'autant plus qu'on est en situation d'incertitude, ce qui est bien le cas de la production visée ici.

La production de viande bovine est fragilisée. La qualité est le point focal de tous les débats. Il n'est pas nécessaire de rappeler ce que tout le monde dit : qu'il y a plusieurs définitions de la qualité (hygiénique, organoleptique, sécurité, etc²); qu'il y a plusieurs outils (certification, labelisation, etc.) Ce que nous proposons ici c'est d'interroger non pas la qualité en elle-même, mais le processus qui conduit à une qualité reconnue. Il vaut donc mieux de parler de qualification des produits pour indiquer qu'il s'agit d'une action, d'une suite d'actions qui vont produire un résultat qui sera, dans le meilleur des cas, un produit dont la qualité est reconnue. Nous nous appuyerons sur une série d'observations récentes, sans doute partielles mais qui nous paraissent suffisantes pour indiquer quelques pistes.

¹ Il s'agit de recherches effectuées dans le cadre d'un projet SSTC sur les nouvelles filières agro-alimentaires (projet SE/19/053) poursuivi par la FUL (Unité SEED), le département d'Economie Agricole (Université de Gand) et l'association Vredeseilanden-Coopibo (Leuven).

² La distinction entre différentes définitions de la qualité ne doit cependant pas cacher le fait que le consommateur fait un choix qui ne fait pas nécessairement cette distinction. Soit il fait un choix composite (arbitrant entre différents aspects de qualité ... et le prix, soit il fait un choix dérivé, à savoir qu'il suppose, à partir d'un indice ou d'un signe de qualité, qu'il peut excompter une série de qualités...

Incertitude et qualification

Les différentes crises qu'a connues ce secteur de la viande bovine ont créé une incertitude latente quant à la qualité du produit. Il est important de signaler que cette incertitude est multiple, elle porte sur les produits mais aussi sur les institutions chargées du contrôle, créant ainsi un doute généralisé qui rend nécessaire non seulement une sorte de police de la qualité mais qui appelle également à restaurer la crédibilité des filières et des organismes de contrôle.

Les producteurs agricoles sont désespérés car aucun marché économique n'est possible sans qu'un minimum de confiance n'existe : la seule logique du marché, des contrats est incapable de produire, par elle-même, cette confiance. Cette contrainte pèse lourdement sur le secteur des productions animales. Et il faut encore y ajouter l'émergence, à notre avis inévitable et proche, de nouvelles exigences en matière de bien-être animal et d'environnement qui constitueront des contraintes supplémentaires et, peut-être, des critères de choix des consommateurs futurs ou de certains d'entre eux.

Or tout effort de qualification d'un produit se fait dans un contexte qui va se cristalliser dans des choix de consommateurs qui vont essentiellement réagir à des messages et à des " signes de qualité ". Ceci est important à souligner : en particulier dans certaines productions animales comme la viande bovine, le consommateur se situe dans une situation où il peut très difficilement identifier certains aspects de la qualité au moment de l'achat ou de la consommation. Les économistes distinguent ainsi des différentes situations d'asymétrie de l'information : ils parleront de bien d'expérience lorsque les caractéristiques non identifiables à l'achat le sont à la consommation ou de bien de confiance lorsque ces caractéristiques ne sont tout simplement pas directement identifiables. Le recours à des signes de qualité s'imposent alors comme l'intermédiaire obligé d'un choix avisé du consommateur. La qualification du produit est donc là pour réduire une incertitude du consommateur (ou pour lui garantir une qualité si on veut le dire positivement). La qualification n'a donc de sens que par la capacité qu'elle a de réduire une incertitude. Ceci est particulièrement vrai dans l'agro-alimentaire où l'on constate le plus grand foisonnement de signes de qualités (marques, ...).

Précisons ce que nous entendons par signe de qualité. Un signe de qualité efficace suppose une série d'actions destinées à assurer cette qualité et d'autre part une représentation (logo, marque, enseigne, etc.) de ce dispositif qui constitue le signal pour le consommateur. Il ne suffit donc pas

de se préoccuper du signal, de la communication, mais il ne faut pas non plus oublier qu'un dispositif sans signal clair et identifiable ne peut orienter les comportements.

Par suite, la question de la qualité des produits bovins suppose une triple opération : une nouvelle manière de qualifier le produit (et de faire le contrôle), une crédibilité des institutions chargées de la qualification, et une communication avec le consommateur à travers ce que nous appelons des signaux de qualité.

Sortir de l'incertitude : une nécessité économique

En situation d'incertitude forte pour les consommateurs (nous voulons ici dire que le consommateur, faute d'informations, ne peut distinguer les bons produits des mauvais), il y a le risque, signalé par certains économistes³, d'une dégradation générale pour l'ensemble du secteur. Dans ce genre de situation en effet, le principe est que les mauvais produits chassent les bons, car le consommateur, incapable de fonder son jugement, prend le prix pour seul critère et refuse de payer plus pour un produit pour lequel il n'a pas d'information pertinente qui lui permette de croire en une qualité supérieure. Dès lors la qualité moyenne tend à s'aligner au plus bas et les bonnes entreprises disparaissent : mais la qualité générale étant alors mauvaise il y a un risque de détournement des consommateurs de ces marchés (report sur des substituts par exemple). C'est ce que l'on observe régulièrement avec les reports de consommation d'un produit viandeux à un autre. Cette remarque est fait pour indiquer la nécessité économique pour un secteur de créer un marché suffisamment fiable ou suffisamment informé. La question de la qualité est une sorte de capital commun à tout un secteur, indispensable à la survie de ce secteur et qui nécessite des investissements. Or ce capital commun à un secteur, à une filière, (qui peut se matérialiser par exemple dans une marque) n'est possible à maintenir et à perpétuer que par le maintien d'un minimum d'organisation, d'autorité et de coopération, et tous facteurs supposent une action collective et souvent un garant. Ce sont des conditions importantes de la qualité mais que nous n'aborderons pas dans cette contribution.

Le contexte général de la production animale, depuis plus de vingt ans, est marqué, de plus en plus dramatiquement, par une insécurité liée à l'emploi de certains produits (hormones, farines

³ Akerlof G (1970) The market for "Lemons" : Quality Uncertainty and the Market Mechanism, *Quarterly Journal of Economics*, 84, 3 : 488-500.

animales, antibiotiques) dans l'élevage, lesquels produits comporteraient des risques pour la santé. Ceci s'est traduit par plusieurs crises, de plus en plus aiguës du fait des réactions politiques de plus en plus " prudentes ". Règne alors un climat de suspicion assez généralisée...autour de la viande. C'est ce contexte qui explique les tentatives de créer des filières de qualité dont le ressort est finalement le " *risiko-vrij* ⁴".

Deux réflexions peuvent être faites à ce propos :

a. il est de toute évidence insuffisant de vouloir fonder une qualification de type " label de qualité " qui doit logiquement certifier une qualité différente ou supérieure sur le simple argument d'une production " saine " et " légale "; cela explique en partie l'échec de ce type de label qui perd toute signification quand la production standard réussit à rétablir une confiance (opération BEQ).

b. cependant l'élaboration de ces filières a permis d'accumuler une expérience qui n'est pas négative; il faut savoir que le " label rouge " français s'est aussi construit au départ sur une différenciation d'avec un poulet industriel également suspect; c'est donc un point de départ pour une réflexion des producteurs; mais le succès du label rouge ne s'explique pas par cela, mais par le long travail d'élaboration d'une qualité différente, significative et perceptible par le consommateur.

Cet exemple permet de comprendre que la qualité suppose une démarche de construction qui a un point de départ parfois erroné mais qui permet d'enclencher une dynamique de longue haleine, fait de recherches, de tâtonnements et d'ajustements qui sont précisément ce que nous appelons " construction de la qualité ". Notre exposé, forcément un peu schématique, fera une sorte d'inventaire des étapes et des actions nécessaires à la construction d'une qualité. Nous essayerons d'insister sur le caractère " dynamique " du processus, sur les nombreux allers et retours qui caractérisent ce processus .

La construction de la qualité

L'idée d'une construction de la qualité doit être brièvement explicitée pour comprendre la suite de cet exposé. La qualité n'a de sens (en tout cas pour le socio-économiste) que comme une référence commune aux différents agents engagés dans les échanges. On connaît des cas où des

⁴ Nous faisons allusion ici au label flamand 'hormonevrij' qui est typique d'une définition négative de la qualité, dans laquelle la qualité n'est finalement que le respect de la législation... définition négative qui peut avoir un sens conjoncturel, en situation de crise, mais qui a peu d'effet à long terme.

producteurs ou des ingénieurs ont défendu de coûteuses opérations d'amélioration de la qualité qui n'avaient aucun sens pour les consommateurs. La qualité – telle qu'elle fonctionne effectivement – suppose donc une sorte de référence commune, donc une série de repères cognitifs auxquels les différents agents (producteurs, consommateurs, mais aussi transformateurs, distributeurs) vont relier leurs pratiques. Les pratiques de consommation, par exemple, ne peuvent être ignorées dans la mesure (et seulement dans cette mesure) où consommer n'est pas seulement acheter, mais comporte, en particulier dans l'alimentation, une série d'activités, de choix, et donc de compétences où l'agent économique va relier la qualité à ses pratiques. C'est dire de manière un peu compliquée que le consommateur va prendre en compte la qualité pour préparer ses plats, va mobiliser ses compétences culinaires et gustatives pour donner un contenu à la qualité qui lui est proposée. Encore faut-il par exemple que les distributeurs jouent le jeu et que le commerce par exemple aménage ses rayons en prenant en compte les repères de qualité proposés.

La qualité, en tant que constituées de repères cognitifs aux différentes étapes de la circulation des produits, comporte donc des éléments très hétérogènes puisque son existence réelle va supposer des critères pertinents pour chacun des acteurs impliqués mais sans qu'il y ait nécessairement beaucoup de connaissances communes : la qualité est donc faite de connaissances séparées, mais reliées par des repères qui permettent aux agents d'ajuster leurs choix et leurs pratiques.

Ce travail d'ajustement est complexe. Dans le cas de filières labellisées, c'est souvent l'intermédiaire qui dispose des connaissances sur la qualité : le chevillard sait distinguer les bonnes bêtes, qui feront de bonnes carcasses et de bons morceaux sur l'étal du boucher. S'il est le seul à posséder ce savoir, il monopolise la qualité et sa définition mais il est aussi en peine de transmettre à l'éleveur ou l'engraisseur des informations quant à la manière d'obtenir cette qualité. L'élaboration de la qualité suppose donc de pouvoir traduire des évaluations de qualité en conseils ou en prescriptions signifiantes pour les opérateurs. Ceci est possible quant on peut repérer des caractéristiques génétiques, des pratiques à risque, mais cela ne suffit pas toujours à d'autres aspects de la qualité.

Si on admet cette approche, on comprend mieux qu'une quelconque qualité suppose une réelle construction c'est-à-dire un réel travail à la fois de production et diffusion de ces repères cognitifs mais aussi de production de savoirs et de compétences aux différentes étapes de la vie du produit.

On voit bien alors que les productions animales ne forment pas, loin de là, un ensemble homogène pour plusieurs raisons :

- des circuits différents obéissant à des logiques de consommations différentes (à la fois pour le consommateur individuel, mais aussi du fait d'une distribution entre consommateurs privés, industriels, collectifs) ;
- les productions animales ont des caractéristiques différentes du point de vue de la relation entre modes de production et critères de jugement des consommateurs (par exemple le rapport entre goût et alimentation des animaux) ;
- la variété des compétences engagées dans la production, transformation et distribution.

Les régimes de qualification

Dans la définition d'une qualité il y a ce que nous appelons différents régimes de qualification. Un régime de qualification c'est une manière d'assurer une certaine qualité dans le double sens d'assurer c'est-à-dire à la fois comme imposition de règles et de contrôle et comme assurance pour le consommateur. On peut distinguer, pour la production agricole, trois régimes principaux de constituer la qualité, de l'assurer:

- le régime **industriel** va définir des standards de qualité à partir de qualités objectivées et vérifiables par des mesures, des instruments, des techniques; cela conduit tendanciellement à une certaine homogénéisation des produits qui tous, pour satisfaire aux standards; s'alignent sur des méthodes de production définies selon les normes. Ce régime industriel a évidemment des avantages nombreux, notamment de permettre l'extension des filières puisqu'une qualité homogène est assurée quel que soit le lieu. La validité d'une qualification industrielle tient donc aussi à sa capacité à assurer un contrôle effectif de filières qui deviennent plus longues et plus complexes. Ex les certification de conformité qui se sont développées ces dernières années dans les filières viandes
- le régime de la notoriété ou de l'**opinion** (qui se traduit notamment dans la marque, mais pas seulement) joue sur les effets de réputation et sur l'intérêt que les acteurs (producteurs et transformateurs) ont à maintenir un " niveau de qualité " de manière à maintenir une notoriété dont ils peuvent tirer des avantages marchands. On est déjà ici nécessairement dans un marché différencié qui suppose des niveaux de qualité

différents et qui spécifie des produits les uns par rapport aux autres. Exemple : les démarches entreprises par les chocolatiers belges, qui associe une marque de produit à un produit haut de gamme dont la réputation n'est plus à faire

- le régime que nous appelons **domestique** est un régime particulier qui repose sur les relations personnelles que des acteurs nouent entre eux (éventuellement jusqu'aux consommateurs) et qui assurent, par la confiance dans des personnes, une qualité différente. Ce régime "domestique" de qualification n'est pas seulement celui qui prévaut dans la vente directe, il peut aussi se concrétiser dans des réseaux d'échanges (relativement courts) appuyés sur des qualifications spécifiques comme un terroir, un réseau de vente, comme c'est ou c'était le cas des productions biologiques à leurs débuts. Les cas les mieux connus et les plus stabilisés sont celles de certaines Appellations d'Origine Française en fromage

Bien sûr, nous sommes rarement en face de régimes purs, ces régimes de coordination peuvent être mixtes, s'appuyer tout à la fois sur un régime domestique et de notoriété. Voir le cas bien connu de Coprosain qui est tout à la fois un réseau de proximité et une maison de réputation. Les réseaux peuvent également évoluer d'un régime à l'autre comme dans le cas bien connu du Poulet de Loué, qui à l'heure actuelle tentent d'imposer sa marque au détriment du signe Label Rouge.

Ce qui caractérise chacun de ces régimes, c'est bien en un sens la qualité des produits, mais c'est avant tout la manière dont les agents économiques vont juger des situations pour se coordonner. Ces différents régimes ne sont pas étanches les uns par rapport aux autres et la qualification des produits réalise souvent des compromis entre des régimes différents⁵.

Un aspect important à souligner est que les qualifications qui découlent de ces régimes ne sont pas de pures constructions sociales. Chaque mode de qualification se définit par des "épreuves" particulières où va s'opérer le contrôle de la qualité. Ce point est crucial parce qu'il implique que la qualification ne peut procéder d'un simple effet de communication.

⁵ Le vin pourrait être un bon exemple d'un système de qualification qui combine des éléments de nature industrielle (normes vérifiables), des formes de qualification domestique (définition du goût d'un côté et des savoir-faire personnels d'autre part) avec un jeu important de notoriété. Cette combinaison varie évidemment selon les niveaux de qualité.

Dans le régime industriel les épreuves vont être des tests scientifiques, des analyses, des évaluations statistiques. Cela convient à certains critères de qualité comme la sécurité évaluée en termes de résidus. Dans le régime domestique l'épreuve sera plutôt dans la relation du consommateur avec le boucher. Dans le régime de notoriété, c'est l'opinion de tel gastronome, qui fera autorité. Il existe ici aussi des compromis entre régimes : le jury d'experts et le jury de consommateur sont une manière de faire jouer à la fois un critère de notoriété et un critère "industriel" de mesure (statistique). Il est clair que ces épreuves doivent être prises au sérieux et être cohérentes avec la qualité que l'on veut produire. Il serait vain de vouloir prouver l'inocuité d'un produit à partir de l'opinion d'un gastronome, mais elle peut quand même être garantie par l'engagement de producteurs connus à produire des aliments sains.

On retiendra enfin que ces épreuves ont des effets non négligeables : ce ne sont pas seulement des "mesures" neutres, car les acteurs (notamment les producteurs) vont ajuster leurs pratiques sur ces mesures. Définir la qualité du lait par un taux de germes peut conduire à privilégier des lignées de vaches peu résistantes : l'épreuve conduit à redéfinir le produit et les pratiques de production.

Difficultés et échecs d'une qualification "terroir"

Dans les années récentes des essais ont été fait de qualifier des productions animales en termes de qualité spécifique (label BB fermier notamment). Le modèle de référence est celui du label rouge de la volaille en France. Rappelons quelques caractéristiques de ces tentatives.

D'abord elles se sont construites sur l'idée d'une production propre et sans hormones. Mais elles voulaient aussi imposer un mode d'élevage (lien au sol, alimentation) qui aurait dû se traduire par une qualité différente. Enfin le système s'appuyait sur une certification et un contrôle. Ces labels ont conduit à l'organisation de plusieurs petites filières qui organisaient chacune leur production et leur distribution, s'appuyant ici essentiellement sur des relations de confiance entre les partenaires, producteurs et consommateurs, mais aussi aux intermédiaires (jugement sur les carcasses) qui impliquent des relations fortes de confiance entre eux. Le label lui-même qui devait assurer la notoriété du produit repose quant à lui fortement sur des relations de confiance entre les différents partenaires jusqu'aux bouchers et aux consommateurs.

Le caractère hybride de la qualification de ce produit n'est pas du tout la raison de son échec. L'échec ou les difficultés se trouvent plutôt dans les problèmes que chaque mode de qualification pose en lui-même et dans la difficulté de les maintenir dans un ensemble cohérent.

Ces essais sur lesquels on ne peut pas s'étendre ici en détail se sont heurtés à plusieurs types de difficultés qui expliquent leur échec relatif :

- une définition en référence à la sécurité alimentaire (sans hormones donc en référence à une norme) alors même que l'ambition d'un label est de faire une qualité différente ; cette motivation de départ, bien que partagée par les consommateurs, s'est particulièrement affaiblie quand un contrôle plus strict a donné lieu à un label général (BEQ). Si le label suffit à garantir cette qualité dans des réseaux de proximité (créant une différence avec les circuits normaux) il ne résiste pas quand ces circuits "industriels" réussissent à offrir la même garantie.
- la difficulté voir l'impossibilité à obtenir un produit dont la qualité (gustative notamment) est différente du fait d'un manque de lien entre mode d'alimentation du bétail et qualité du produit ; ici le consommateur joue un rôle évident. Si cette qualité est reconnue par les consommateurs, elle ne réussit pas à s'imposer quand elle est confrontée à des tests de consommation sur un modèle industriel comme en organise l'association de consommateurs.
- l'échec d'une qualification stricte des modes de production qui aurait permis par exemple de relier de manière non discutable un produit et un mode de production (caractérisé par un lien au sol, à une race, à un terroir); ici c'est la difficulté à assurer une différence claire et incontestable.
- la difficulté à établir des réseaux de distribution fiables et stables et le fait que ces essais étaient des initiatives de producteurs qui n'ont pu établir un dialogue suivi avec les distributeurs et les consommateurs. Nous faisons ici référence au fait que la qualité des produits reste relativement instable et que peu d'information est puisée dans les évaluations des consommateurs pour organiser une sélection des produits.

Or l'exemple du label rouge français illustre bien que le succès d'un tel label de qualité suppose précisément que la définition stricte du mode de production (race, alimentation, méthode d'élevage) doit se traduire dans un produit qui diffère non seulement par son emballage et son signal distinctif mais aussi par des caractéristiques réellement perceptibles par le consommateur lors de l'usage qu'il fait du produit.

On pourrait dire en résumé que le relatif échec de ces essais est avant tout lié à une difficulté à segmenter de manière claire un marché de la viande de qualité. On pourrait le dire autrement en disant qu'on n'a pas osé une qualité vraiment différente, la distinction avec la viande aux hormones étant la seule référence stabilisée.

La qualification industrielle

La qualification industrielle des produits d'origine animale peut répondre à plusieurs objectifs, mais elle convient particulièrement pour assurer des qualités "standards" qui définissent les qualités minimales auxquelles un produit doit satisfaire.

- La sécurité alimentaire (absence d'hormones, de résidus, alimentation saine) constitue une préoccupation centrale à laquelle des systèmes de contrôle peuvent tenter de répondre.

La qualification industrielle de la viande de consommation est aujourd'hui envisagée comme la seule et principale solution à cette question. Elle se traduit par un développement nouveau de la traçabilité : on notera qu'il s'agit ici moins de définir une qualité différente que de se doter d'un instrument fiable d'identification des défaillances. On est bien dans une perspective de risque, la qualité étant définie par la minimisation du risque qui procède quant à elle d'une limite fixée au "free-riding". La traçabilité constitue une garantie si elle joue comme menace de sanction. Aucun éleveur ne serait plus tenté de déroger aux règles dans la mesure où toute défaillance pourra être identifiée a posteriori.

- D'autres formules de qualification existe qui sont tournées vers la minimisation des risques (hygiéniques : méthode HACCP) ou l'assurance d'une qualité standardisée (normes ISO et apparentées). Nous n'insisterons pas sur ces procédures diverses qui ont toutes en commun de chercher à assurer un strict respect de "bonnes pratiques" et de vérification (donc de transparence, fût-elle rétrospective) aux différents stades des circuits de production et transformation.

Toutes ces méthodes reposent en fait sur la codification des pratiques des différents partenaires. Cette codification permet un contrôle plus ou moins systématique des pratiques.

Ses limites

Les limites de cette qualification industrielle doivent aussi être mises en évidence.

- a. elles n'empêchent pas des accidents dont les conséquences se répercutent sur l'ensemble d'un secteur ; or la complexification des circuits multiplie les occasions d'accidents,

d'erreurs involontaires ou non ; la traçabilité par exemple suppose que les facteurs de risque soient identifiables et relativement prévisibles⁶. Elle n'empêche pas la diffusion éventuelle de produits non mesurables ou non identifiés par les mesures de contrôle.

On peut alors s'interroger sur le degré auquel la traçabilité des animaux est réellement capable d'empêcher des crises. Une alternative envisageable serait de limiter l'ampleur et la complexité des circuits de production - transformation de manière à éviter une opacité qui résulte simplement de la diversité des produits utilisés dans la production d'un produit. La référence à un terroir, à des circuits limités par le recours à des alimentations bien définies, pourrait constituer un facteur de sécurité et limiter la traçabilité et les contrôles.

- b. elles ne prennent en compte que les savoirs codifiés et codifiables; trois remarques doivent en effet être faites à cet égard.

La première concerne le fait que certains savoirs ne sont pas codifiables, ou alors à un prix exorbitant, d'autant plus qu'ils concernent des êtres vivants.

La seconde se réfère au fait que les normes, le plus souvent, nécessitent une interprétation et que celle-ci suppose des échanges entre partenaires.

La troisième se réfère enfin au fait que la discussion des normes de production est aussi l'occasion de processus d'innovation qui peuvent être bénéfiques en tant qu'ils produisent des connaissances et des méthodes nouvelles. La codification peut être un facteur de blocage de l'innovation et de la recherche de nouvelles solutions.

- c. elles se limitent à des normes standardisées d'une qualité minimale et essentiellement d'une réduction des risques ; elles sont moins adaptées à la définition de qualités différentes (spécifiques).

- d. elles supposent que la confiance existe, de la part des consommateurs, dans le système de contrôle de la qualité.

Par conséquent, et sans ignorer la nécessité du développement de méthodes scientifiques de normes de contrôle, nous pensons que la qualification purement industrielle (au sens où nous l'entendons) des produits alimentaires d'origine animale n'est pas suffisante. D'une part elle n'est qu'une partie de la recherche de la qualité, qui répond à des exigences d'hygiène et de

⁶ Il est par exemple admis (notamment par le Codex Alimentarius) que les contrôles doivent être pertinents, cad notamment " justifiés " par l'existence d'une réelle potentialité d'anomalies, ce qui implique par exemple d'éviter de rechercher des additifs qui ne peuvent être techniquement ou économiquement employés. (cfr Doussin in Casabianca, 1997, p96.

sécurité. D'autre part elle a un coût qui peut être d'autant plus important qu'augmentent les facteurs de risque, qui sont en partie liés avec la complexification des circuits de production. Enfin elle pourrait laisser dans l'ombre des facteurs importants qui résident dans les compétences (souvent tacites) des acteurs et qui sont des sources possibles d'innovation.

Construire la qualité

Construire la qualité suppose une série d'étapes et de conditions que nous voudrions ici signaler brièvement, d'un point de vue socioéconomique.

1. un projet de qualité suppose d'identifier un registre de qualité qui correspond potentiellement à des compétences des offreurs et des demandeurs. Ces registres peuvent être multiples (santé, sécurité, mais aussi environnement et bien-être animal, et enfin le goût s'il peut être attesté par des " autorités " reconnues). On peut combiner plusieurs de ces aspects mais cela doit alors former un tout cohérent.

2. l'inscription dans un accord même provisoire faisant rôle de référence pour les producteurs et qu'il s'agit de traduire en information pour les consommateurs (et les intermédiaires) ; c'est cet accord qui fera la référence du contrôle et qui donnera une certaine objectivité à la qualité.

3. la production des compétences ou leur élaboration progressive par des échanges entre les partenaires. Ce n'est pas le moindre aspect d'un système qualité que d'être capable de produire et de reproduire les compétences nécessaires.

4. assurer des aller et retour entre les partenaires pour modifier la définition de la qualité, les exigences de qualité, les normes et les procédures ; nous pensons par exemple ici aux échanges d'informations entre éleveurs et engraisseurs, entre ceux-ci et les transformateurs, etc. Il s'agit de constituer un savoir collectif sur la qualité recherchée et pas seulement d'appliquer des méthodes de mesure et de normalisation.

5. assurer la notoriété du produit par des circuits de connaissances qui peuvent être divers et qui peuvent comprendre aussi bien une information du consommateur générique que la création de réseaux de connaissance spécifiques (amateurs, experts, prescripteurs divers). Cette notoriété est bien sûr affaire de communication et de marketing, mais cela ne peut se faire sans que des engagements des producteurs (ou des transformateurs ou encore des distributeurs) ne soient visibles par les consommateurs finaux.

6. la garantie de l'Etat donnée à des signes de qualité. Elle est indispensable à la crédibilité de la qualité. Les signes de qualité ne sont cependant pas tous les mêmes parce les produits (d'origine animale) diffèrent complètement par les caractéristiques qui sont significatives pour le consommateur, mais aussi par les caractéristiques de leur transformation – distribution : viande, fromage, lait sont des produits très différents.

Conclusions

1. La qualité est-elle scientifiquement objectivable ou la science est-elle une ressource pour faire de la qualité ? Il est clair que les dispositifs de contrôle doivent s'appuyer sur les connaissances scientifiques (notamment dans l'évaluation des risques), mais la qualité n'est pas définissable de manière scientifique tant qu'elle cherche à prendre en compte des registres aussi divers et complexes. Il faut donc concevoir le rôle de la science autant comme une ressource à mettre à disposition des filières que comme un juge souverain de la qualité.
2. Choisir de manière conséquente des logiques de qualification. Chercher à définir une qualité suppose une cohérence entre méthodes de production, étapes de la transformation et de la distribution et finalement demandes des consommateurs.
3. Créer un centre de “ressources”. La qualité étant généralement le produit d'une longue expérience, de tentatives et d'ajustements progressifs, ce qui manque le plus c'est de pouvoir diffuser les expériences acquises, les leçons qu'on peut en tirer et de faire de tout cela une somme de ressources pour les initiatives à venir.

Références

- CASABIANCA F ET VALCESCHINI E (eds) (1996), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Paris, INRA, Département SAD, Rapport final, 344 p.
- COLLET E (1999), GAWI – Fruitnet : de l'encadrement technique à la valorisation des techniques sur le marché, in Stassart (1999 a.)
- LETABLIER, M-T. , DELFOSSE, C. (1995) Genèse d'une convention de qualité, in *La grande transformation de l'Agriculture* , Allaire, G. et Boyer, R. , Inra Economica , Paris, 97-118

STASSART P (ed) (1999 a) , *Du savoir aux saveurs, 101 chemins vers la qualité*, Editions FUL et Vredeseilanden-Coopibo, Arlon-Leuven, 142 p.

STASSART P (1999 b), Label, signe officiel de qualité, in Stassart (1999 a) : 71-85..

SYLVANDER B. (1997) Le rôle de la certification dans les changements de régime de coordination : l'agriculture biologique, du réseau à l'industrie, *Revue d'Economie Industrielle*, n° 80 : 47-66.

THEVENOT L (1996), La normalisation dans les relations économiques, in Casabianca (1996): 70-74.