

# La politique de la qualité peut-elle participer à la désintensification de l'agriculture ?

**Egizio Valceschini**

INRA, UMR « SADAPT », 16 rue Claude Bernard, 75231 Paris cedex 05  
valcesch@inapg.inra.fr

Avant d'exposer les hypothèses qui guideront l'instruction de cette question, il est indispensable de préciser d'abord ce qu'on entend par « politique de la qualité ».

L'économiste distingue deux types d'intervention de l'État dans le jeu économique. Le premier concerne la « réglementation économique », c'est-à-dire les différentes interventions qui modifient directement les mécanismes du marché concurrentiel (par la fixation de prix administrés, le contingentement de l'offre, ou encore des droits de douane, par exemple). Pour l'essentiel, la Politique agricole commune (PAC) mobilise ce type de régulation.

Le deuxième type d'intervention publique se situe dans le champ de la « réglementation sociale » ou « réglementation qualitative ». L'État crée des dispositifs institutionnels ou des cadres juridiques qui portent sur les conditions d'exercice d'un secteur d'activité<sup>1</sup>, ou sur les caractéristiques physiques des produits ou des services offerts (par exemple, les règlements techniques ou les normes de mise en marché, les droits de propriété - droit des marques, des brevets -, etc.). La politique de la qualité s'inscrit clairement dans ce second type d'intervention.

Dans l'agro-alimentaire, la politique de la qualité a trois grandes motivations : assurer la sécurité du consommateur en matière sanitaire, garantir la loyauté de l'information sur la marchandise et réserver une dénomination distinctive (attribuer un droit d'usage exclusif). Elle régleme deux grands types de standards<sup>2</sup> de qualité :

- *les standards de qualité minima*. Ils ont pour fonction de garantir un niveau d'efficience que le marché ne peut pas garantir ; c'est notamment le cas quand sont en jeu la sécurité des consommateurs ou la préservation de l'environnement. Par exemple, les règlements concernant la fabrication, la mise en marché et l'utilisation des pesticides correspondent à des standards minima.

- *les standards de référence*. Ils ont pour objectif d'éliminer certains coûts de transaction ; ici, l'enjeu est souvent l'information des consommateurs (par exemple par l'étiquetage) et la différenciation des produits. La définition des indications de provenance ou les normes d'origine constituent des standards de référence.

La première partie de cet article est consacrée à l'hypothèse selon laquelle la politique des standards minima a appuyé le mouvement d'intensification de l'agriculture. En revanche, la politique des certifications officielles de qualité a soutenu un standard de référence, l'origine, qui a favorisé des types de production agricoles moins intensifs. La deuxième partie de l'article montre que la nette séparation qui a prévalu entre ces deux politiques est profondément mise à mal par les évolutions en cours : généralisation des stratégies de différenciation et crise de confiance alimentaire. Cela pourrait aboutir à des agricultures plus respectueuses de l'environnement, éventuellement moins intensives, mais certainement plus normalisées.

<sup>1</sup> Le droit du travail, les conventions collectives par exemple, sont un des volets les plus importants de ce type de réglementation.

<sup>2</sup> P.A. David et S. Greenstein (1990) définissent un standard comme « un ensemble de spécifications techniques, auquel adhère un producteur, soit tacitement, soit au terme d'un processus formel de standardisation volontaire, soit dans le respect d'une décision de l'autorité publique ». The economics of compatibility standard : an introduction to recent research In *Economics of Innovation and New Technology*, vol. 1, 1-2.

## 1. Diversité des politiques de qualité et intensification

### 1.1. Politique agricole, intensification et standards minima

Dès sa création, la PAC promeut l'intensification des processus de production, la spécialisation des exploitations agricoles et la professionnalisation des agriculteurs. À un moment où la production et les marchés agricoles sont en pleine expansion, il s'agit de faire entrer des productions spécifiques dans un monde industriel et, également, de passer d'une logique de marchés locaux ou nationaux à une stratégie de globalisation. Pour mettre en place un système de prix administrés, il est indispensable de définir des standards de qualité. Le soutien des prix aux céréales, par exemple, suppose au préalable une définition centralisée et unique d'un standard minimum.

L'administration des standards minima est réalisée directement par les pouvoirs publics ou déléguée à des organisations sectorielles (organisations communes de marché - OCM -, interprofessions, etc.). Dans le secteur laitier, c'est par la voie législative qu'ont été prises les mesures visant à augmenter les niveaux de sécurité et de performance de la production laitière<sup>3</sup>. Longtemps, l'interprofession des légumes transformés a défini les standards de qualité agricoles et industriels du secteur.

Les standards de qualité sont utilisés par les pouvoirs publics comme moyen de sélection et de contrôle, en fixant des seuils de qualité minimum pour avoir accès au marché à un prix garanti. Ils soutiennent l'intensification et la production de masse. Cette politique déconnecte les offres et les demandes en matière de qualité. Elle dissuade les stratégies de différenciation par la qualité ; les producteurs ne sont pas incités à piloter leur offre en fonction des opportunités des divers segments de marché, mais en fonction de critères de productivité.

### 1.2. Industrialisation des filières et standards obligatoires

En parallèle à l'augmentation de la productivité dans l'agriculture et à la transformation alimentaire, les changements techniques ont modifié les risques en matière de sécurité et d'hygiène alimentaires. Déjà, à la fin du siècle dernier, l'intrusion de la chimie dans le domaine de la production alimentaire, en particulier les additifs, commence à faire s'interroger médecins et chimistes. Les conditions d'hygiène de l'abattage des animaux et de conservation de la viande sont elles aussi concernées.

L'intervention de l'État<sup>4</sup> dans ces domaines s'appuie sur la notion de répression des falsifications, en particulier celles pouvant porter atteintes à la santé. La philosophie de la réglementation est la sauvegarde de la vie humaine : avant tout, il s'agit de préserver le « mangeur » d'intoxications provoquées par des agents pathogènes contenus dans les denrées alimentaires. C'est le respect de la qualité bactériologique qui oriente les dispositions réglementaires. La puissance publique organise l'inspection sanitaire des aliments autour de trois principes : salubrité des matières premières ; lutte contre la contamination des denrées ; lutte contre le développement des micro-organismes de contamination.

Au niveau des acteurs économiques, les méthodes de gestion de la qualité consistent à contrôler *a posteriori*, en bout de processus productif, la conformité des produits aux standards minima. Dans l'agriculture et l'activité de collecte, le contrôle se résume longtemps à une simple inspection visant à s'assurer que le produit est « sain, loyal et marchand ». Avec l'« industrialisation » des méthodes de

<sup>3</sup> La loi Godefroy (1969) visait à élever la qualité bactériologique du lait et le niveau moyen de la composition en matières grasses et en matières azotées, grâce à un système d'incitation financière (paiement différentiel).

<sup>4</sup> En France, c'est la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 contre les falsifications et les fraudes qui établit le contrôle national des aliments et donne au gouvernement le pouvoir de réglementer les produits. Aux Etats-Unis, c'est en 1906 qu'est promulguée la première loi générale réglementant les aliments et les produits pharmaceutiques qui, par la suite, aboutira à la création de la célèbre FDA (*Food and Drug Administration*).

production, les comités économiques ou les groupements de producteurs liés aux industries de transformation ont contribué à rationaliser la phase de contrôle, dans le but d'homogénéiser les lots et de vérifier la conformité aux standards minima. L'appareil d'encadrement technique de l'agriculture a également participé à cette rationalisation, à travers notamment le « contrôle laitier ». C'est cependant dans les entreprises de transformation agroalimentaire que le contrôle a pris appui plus rapidement et systématiquement sur des méthodes statistiques et des plans d'échantillonnage.

### 1.3. Harmonisation européenne et standards volontaires : la normalisation

Les questions de la protection du consommateur et de son information accompagnent, à partir du milieu des années 1980, la construction du marché unique européen. L'objectif est l'harmonisation des réglementations entre les pays membres. En effet, les « réglementations techniques », les « réglementations de vente » visant à identifier les produits, informer les consommateurs (marques, signes de qualité, etc.) ou à fixer des règles de sécurité (seuils minima) sont susceptibles d'engendrer des entraves aux échanges ou des distorsions de concurrence. Pour démanteler les obstacles non tarifaires au commerce, réduire l'intervention publique tout en maintenant la protection des consommateurs, les autorités européennes ont renvoyé au niveau des acteurs économiques et professionnels la résolution de problèmes jusque-là assumés strictement par les pouvoirs publics : la définition de standards (les « normes »<sup>5</sup>) et l'organisation du contrôle (la « certification »).

Le principe est celui d'une intervention en amont de la diffusion commerciale des produits et d'un auto-contrôle des acteurs économiques sur la base de standards volontaires. La politique de standards obligatoires est restreinte à certaines exigences dites « essentielles »<sup>6</sup>. Dans le domaine agroalimentaire, sont plus particulièrement visés deux objectifs : restreindre les sources de risques et contenir leur propagation ; répondre rapidement à des situations inconnues et à des questions inédites en favorisant l'apprentissage par la mise en commun des informations parcellaires disponibles.

Dans les années 1990, les incertitudes sur la sécurité des produits et sur leur identité ont complexifié la maîtrise de la qualité dans les filières agroalimentaires. Les méthodes de contrôle de la qualité se sont révélées d'une fiabilité insuffisante ou d'un coût trop élevé pour réduire de façon satisfaisante les divers risques liés à l'intensification et à l'industrialisation des filières agroalimentaires.

Au niveau des acteurs économiques, les méthodes classiques de gestion de la qualité sont apparues insuffisantes pour combattre de manière systématique les défaillances au moment de leur apparition et éliminer tout risque de propagation. Les crises sanitaires et la crise de confiance des consommateurs ont accéléré la diffusion dans la filière agroalimentaire de nouveaux principes de maîtrise de la qualité. S'impose la logique de la prévention systématique des sources de « non-qualité » à tous les stades de

---

<sup>5</sup> On distingue dans l'agroalimentaire quatre types de normes : les normes qui définissent la composition des produits ; les normes d'environnement qui portent, par exemple, sur les modalités d'étiquetage ; les normes de méthodes d'analyse et d'essais ; les normes de lignes directrices qui indiquent, par exemple, des bonnes pratiques hygiéniques de fabrication. La normalisation constitue un instrument qui n'est pas totalement nouveau. De longue date en France, l'administration a agréé des codes d'usage ou utilisé des normes élaborées par les organismes professionnels. Cette situation a d'ailleurs contribué à entretenir la confusion entre normalisation et réglementation. La normalisation se différencie cependant de la réglementation en ce qu'elle ne procède pas par injonction hiérarchique et coercition, mais par négociation et adhésion. L'élaboration d'une norme relève d'une démarche collective et librement consentie. La concertation et la négociation n'excluent pas les conflits. La normalisation offre un compromis. Dans une instance de normalisation, par exemple l'AFNOR, le processus d'élaboration d'un référentiel commun pose de fait les bases d'un compromis général sur le référentiel. Il n'a donc besoin ni d'être renégocié lors de chaque transaction, ni imposé par la contrainte.

<sup>6</sup> Les exigences essentielles concernent quatre domaines : la protection de la santé, la préservation de l'environnement, l'information des consommateurs, la loyauté des échanges.

production<sup>7</sup>. De la conception du standard à la réalisation des produits, l'objectif est la « maîtrise de la qualité totale »<sup>8</sup> (*Total Quality Control*).

#### 1.4. Les certifications officielles de qualité : l'origine comme standard de référence

La référence à l'origine constitue un élément central et constant de la politique des certifications de qualité. Ces certifications font systématiquement référence à l'une ou plusieurs de ces trois notions : qualité supérieure, spécificités dues aux modes de production, provenance géographique. Elles reposent sur une codification juridique de standards liés à l'origine ou à la spécificité des méthodes de production, ainsi que sur des standards de contrôle (traçabilité et contrôle par un tiers) garantis par l'État.

L'innovation majeure de la politique de la qualité est un système juridique qui légalise la réservation exclusive de la référence à l'origine des produits pour signaler des produits spécifiques garantis « originaux », « typiques », « authentiques », « de qualité supérieure » ou encore « naturels ». La logique du système consiste à codifier la relation entre les caractéristiques d'un produit, d'une part, et, d'autre part, les particularités d'un lieu (le « terroir »), d'un mode de production spécifique ou d'une règle de production locale (traditionnelle ou codifiée dans des cahiers des charges), d'un savoir empirique ou de pratiques traditionnelles.

Historiquement, le premier dispositif juridique et institutionnel qui codifie une dénomination d'origine est, bien sûr, celui des AOC (1919). De période en période, le législateur et les professionnels agricoles ont élargi la gamme des dénominations d'origine en fonction des évolutions techniques et économiques des secteurs agroalimentaires et des modes de consommation. Au début des années 1990, il en fixe le nombre à quatre<sup>9</sup> : l'AOC met en exergue la « typicité », le Label Rouge la « qualité supérieure » à caractère « fermier », l'« Agriculture biologique » un mode de production « naturel, respectueux de l'environnement », la Certification de conformité des produits (CCP) la constance d'une spécification.

Occupant initialement des créneaux restreints (produits de consommation régionale, produits de luxe, consommation festive, etc.) et concernant des productions « marginales », les certifications officielles de qualité occupent un poids économique non négligeable, en termes de chiffre d'affaires, de parts de marché, d'exportations, mais aussi d'emplois et d'aménagement rural. Les plus belles réussites se trouvent dans le secteur vinicole<sup>10</sup>, la production avicole sous label<sup>11</sup> ou encore dans la production fromagère.

En ménageant, dans certains secteurs, la possibilité d'une rente de différenciation, la politique des certifications officielles de qualité développée dans les années 1960 puis dans les années 1980 a constitué un efficace instrument de « développement agricole ». Elle a permis à certaines catégories d'agriculteurs de compenser leurs désavantages économiques ou agronomiques, notamment dans les régions défavorisées par rapport aux conditions d'implantation de l'agriculture intensive. *De facto* érigée en standard de qualité, la référence à l'origine a permis d'organiser la valorisation de la variété des produits, de l'image de marque d'un terroir ou d'une région, des savoir-faire locaux. Au niveau des méthodes de production, la « désintensification » est réelle mais variable selon les certifications ; par

<sup>7</sup> La diffusion très rapide de la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), mise au point vers la fin des années 1960 aux États-Unis dans l'industrie chimique, est exemplaire de ces nouvelles méthodes.

<sup>8</sup> La notion de prévention l'emporte sur le contrôle et la gestion de la qualité ne porte plus exclusivement sur les produits mais sur les méthodes de production.

<sup>9</sup> La mention « Montagne » est, depuis plusieurs années, en discussion. Sa légalité est notamment contestée par les autorités européennes.

<sup>10</sup> Dans la viti-viniculture, entre 1965 et 1990, alors que la consommation totale de vin diminuait considérablement, les vins d'appellation d'origine contrôlée (VAOC) et les vins délimités de qualité supérieure (VDQS) ont vu leur production doubler.

<sup>11</sup> En une trentaine d'années, de sa création, en 1965, à aujourd'hui, la part de marché du poulet de chair sous label est passée à près de 30%.

exemple, la viticulture sous AOC limite les rendements, la production sous label augmente les durées d'élevage. Il reste que, hormis l'agriculture biologique, les certifications intègrent peu les caractéristiques environnementales (sauf la dimension « paysage »).

## **2. Nouvelles stratégies de qualité et « désintensification »**

### **2.1. Standard de référence : la banalisation de l'origine par l'environnement**

Par nature, la stratégie des marques commerciales est concurrente des certifications officielles de qualité. Les certifications officielles visent à signaler la qualité particulière du produit liée aux spécificités des actifs économiques utilisés (terroir, méthodes de production, etc.). Au contraire, l'objectif des enseignes est de standardiser tout ce qui peut l'être, afin de diminuer les coûts et de différencier les produits à partir d'innovation continue de produits de plus en plus complexes et d'une signalisation marketing.

Cependant, les évolutions récentes montrent une certaine convergence à partir de l'élargissement de la notion d'origine. Dans une acception large, l'origine est une caractéristique liée à la localisation, à des conditions agro-climatiques, à des pratiques et à des savoir-faire, à des règles de production. Les récentes crises de confiance alimentaire ont, sinon provoqué, en tous cas considérablement renforcé ce déplacement de l'attention des consommateurs vis-à-vis des caractéristiques des produits vers les caractéristiques des processus qui conduisent à ces produits. Elles ont incité à s'intéresser à l'origine des produits, au sens où l'on s'attache à l'activité de production et non simplement aux caractéristiques intrinsèques des produits. Les marques « Filière Qualité Carrefour » ou « Terre et Saveur » de Casino sont typiques de démarches qui mettent en avant vis-à-vis des consommateurs les méthodes de production.

D'un autre côté, la référence aux caractéristiques environnementales « trouble » la notion traditionnelle d'origine. Depuis une dizaine d'années déjà, se développent des attentes des consommateurs et des citoyens dans le registre écologique en matière d'environnement (protection de la nature et du paysage, préservation des ressources naturelles et de la biodiversité, bien-être des animaux). Ces éléments poussent en faveur de la montée en puissance d'une « agriculture raisonnée » en fonction de critères environnementaux plus stricts et appuyée sur des techniques de précision. En la matière, les grands distributeurs ont pris position, qu'il s'agisse, par exemple, de la « Filière Agriculture Raisonnée Auchan » ou la marque « Engagement dès l'Origine » (« EDO ») de CORA.

C'est également le cas de certaines grandes régions européennes qui veulent associer à leur image de marque régionale des modes de production agricoles particuliers, plus respectueux de l'environnement. Elles privilégient la notion de provenance, en mettant l'accent sur la réputation de la région d'où provient le produit, plutôt que sur la spécificité des conditions de production. C'est une stratégie de ce type que tentent de soutenir des instances régionales dans divers pays européens, par exemple en Italie (Émilie-Romagne, Toscane, etc.), en Espagne (Asturies) ou dans des régions de l'Arc alpin.

Ces stratégies ont l'avantage de pouvoir modifier plus rapidement leurs standards de qualité et de s'adapter plus vite à de nouvelles attentes des consommateurs. Dans cette perspective, le risque pour les standards de qualité d'origine est d'être réduits à un élément particulier de la gamme commerciale des producteurs industriels ou des distributeurs. Les certifications officielles ne constitueraient alors plus le fondement d'une politique de la qualité autonome, instrument de valorisation du territoire et d'une production agricole aux caractéristiques spécifiques. Elles seraient un support marketing parmi d'autres et la réputation des produits vis-à-vis des consommateurs serait principalement associée aux marques commerciales.

Progressivement, les certifications officielles de qualité risquent d'être absorbées ou imitées par les stratégies de différenciation des grands fabricants industriels et des distributeurs. Les « Filières de Qualité » du distributeur Carrefour ou la gamme de produits d'origine « Reflets de France » illustrent parfaitement ce mouvement. Dans le secteur des vins, cette compétition prend la forme d'une concurrence entre vins d'appellation, privilégiés par les producteurs français, et vins de cépage, « cheval de bataille » des nouveaux pays exportateurs (États-Unis, Australie, etc.).

## 2.2. Un nouveau standard minima : la traçabilité

La conjugaison des objectifs d'hygiène et de goût favorise le développement des procédures de certification à partir de référentiels industriels. La conformité à un référentiel préétabli l'emporte sur les critères de « typicité », d'origine et de terroir. Un exemple de ce type d'évolution est donné aujourd'hui par la mise en œuvre, en Italie, de normes d'assurance-qualité de type ISO 9000 dans des fabrications fromagères bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée. Les situations de crise de confiance dans la sécurité des produits et des méthodes de production, telles qu'elles sont apparues de manière récurrente ces dernières années, favorisent cette combinaison. Le cas du secteur de la viande bovine en France illustre comment ont été traités ensemble le problème récent de la sécurité sanitaire suite à l'ESB et celui, traditionnel, d'une caractéristique organoleptique : la tendreté de la viande.

Les situations de crise et d'incertitude forte sur la qualité suscitent des stratégies qui combinent contrôles internes et la garantie par une tierce partie pour renforcer la crédibilité de l'information donnée aux consommateurs. C'est le cas, par exemple, en France, du sigle « VBF » et du logo « CQC »<sup>12</sup> mis en place récemment dans le secteur de la viande bovine. Dans le même ordre d'idée, les fabricants ou les distributeurs alimentaires qui développent des stratégies de marque font de plus en plus appel à des procédures de certification d'assurance-qualité dans le but de garantir que l'origine de leurs produits et/ou leurs méthodes de fabrication sont cohérents avec les engagements pris par la marque.

Ces procédures de certification commencent à s'étendre aujourd'hui à tout l'amont agricole, en particulier aux exploitations agricoles. Les systèmes de garantie reposent donc de plus en plus sur des procédures de codification et de normalisation, de type certification d'assurance-qualité ISO 9000. Les opérations « Agri Confiance » des coopératives agricoles, ainsi que les certifications de conformité de produits (CCP) sont souvent utilisées par les grandes et moyennes surfaces.

L'expansion de ces méthodes de gestion de la qualité vise principalement à accroître la traçabilité. Jusqu'au milieu des années 1990, la traçabilité était l'apanage des certifications officielles de qualité, elle faisait même partie de leur spécificité, fondait leur crédibilité et même leur image de marque. La crise de l'ESB et, à un degré moindre, l'affaire de la dioxine ont fait évoluer les systèmes de traçabilité et ont incité à leur généralisation. La loi d'orientation agricole de 1999 (qui prévoit une généralisation de la traçabilité) et la réglementation européenne sur l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés (OGM) renforcent ce mouvement. La récente réforme de la PAC va dans le même sens, qui prévoit d'encourager les agriculteurs à participer à des programmes d'assurance-qualité et de certification.

La généralisation de la traçabilité et la diffusion des procédures d'accréditation peuvent conduire à terme à un relèvement du standard minimum de l'ensemble du secteur agricole. Références à l'origine, traçabilité et certification ne seront plus, ou beaucoup moins, des facteurs de différenciation. Généralisées, elles ne seraient plus alors que des conditions d'accès au marché.

---

<sup>12</sup> Créé en 1996, le sigle « viande bovine française » est censé garantir que la viande provient d'un animal né, élevé et abattu en France. Cette indication a été complétée par le sigle « critères de qualité contrôlés » qui vise à garantir, par la certification d'un organisme de contrôle indépendant, que les marques commerciales qui l'utilisent sont conformes à certains critères de qualité.

## En conclusion

Les politiques de la qualité ont reposé, jusqu'ici, sur deux conceptions dominantes de la qualité dans l'agroalimentaire<sup>13</sup>.

Dans une première conception, la qualité désigne la propriété d'un produit ; qualité est synonyme de caractéristique permettant l'identification objective d'un produit. Dite souvent « intrinsèque », cette qualité est traduite dans les critères technologiques, elle est mesurable et contrôlable avec des instruments normalisés. Cette conception prévaut dans le domaine des sciences et dans l'univers industriel. Elle est au cœur des réglementations de qualité qui ont pour objectif d'assurer, à partir de standards de qualité obligatoire minima, la sécurité du consommateur en matière sanitaire et hygiénique. C'est sur cette conception de la qualité que s'appuient l'intensification de l'agriculture et l'industrialisation des filières agroalimentaires.

Dans une seconde conception, le terme de qualité désigne un niveau de satisfaction élevé du consommateur. Un produit de qualité est alors un produit haut de gamme, un produit exceptionnel ou rare, un produit « festif » ou un produit « de luxe ». La notion de qualité est ici souvent associée à rareté et à particularité, à produit local ou artisanal et à origine territoriale, à petite série et à créneau commercial, à prix élevé et à rente de monopole. En Europe, et tout particulièrement en France, c'est sur cette conception que repose la politique des certifications officielles de qualité et les stratégies de dénominations d'origine et des labels de qualité supérieure, pilotés par les professionnels agricoles (AOC, Label rouge, etc.). Dans plusieurs secteurs, comme le vin, les fromages ou la volaille et, par extension, dans tout le système agroalimentaire français, ce sont ces certifications qui ont imposé l'origine comme standard de référence en matière de qualité.

Aujourd'hui, l'opposition entre les deux grandes conceptions de la qualité est en plein bouleversement. Plusieurs facteurs poussent à la transformation des standards de référence et de qualité minimale. La distinction entre les produits de qualité spécifique ou supérieure, qui reposent sur un standard d'origine, et ceux fabriqués selon des référentiels industriels est affaiblie par : l'intégration dans les gammes des industriels de produits qui se réfèrent à la tradition, au caractère artisanal ; la convergence des produits industriels et des produits traditionnels sur deux caractéristiques *a priori* antagoniques, l'hygiène et le goût ; la tendance à industrialiser les produits de tradition.

La concurrence est de plus en plus vive de la part de systèmes industriels qui ont vocation à aligner qualité et signes de qualité des produits alimentaires sur le reste de l'industrie. La référence à des critères de sécurité et d'environnement offre, notamment à la grande distribution, les meilleures opportunités pour concurrencer les certifications officielles et réduire leur rente de différenciation. Ce mouvement pourrait faire émerger des agricultures plus respectueuses de l'environnement, peut-être moins intensives, mais plus « riches » en savoir scientifique et plus normalisées ■

---

<sup>13</sup> Deux conceptions qu'on retrouve dans l'opposition culturelle souvent invoquée pour expliquer les différences entre, d'un côté, les pays du Nord de l'Europe essentiellement soucieux de qualité sanitaire que seules des méthodes et des normes industrielles permettraient de maîtriser, d'un autre côté, les pays du Sud surtout préoccupés par la dimension gastronomique de l'alimentation, par le respect des cultures traditionnelles et par des objectifs développement territorial.

### Pour en savoir plus

- LACOMBE P. (ed.), 2002. *L'agriculture à la recherche de ses futurs*. Éditions de l'Aube/DATAR, Paris, 192 p.
- LAGRANGE L., VALCESCHINI E. (ed.), 2000. Les signes officiels de qualité : efficacité, politique et gouvernance. *Économie Rurale*, 144 p.
- RUFFIEUX B., VALCESCHINI E., 1996. Biens d'origine et compétence des consommateurs : les enjeux de la normalisation dans l'agro-alimentaire. *Revue d'Économie Industrielle*, numéro spécial « Normalisation et organisation de l'industrie : approches pluridisciplinaires », 75, 133-146.
- SAUVEE L., VALCESCHINI E., 2003. La qualité au cœur des relations entre agriculteurs et distributeurs. *DEMETER* 2004, 179-222.
- VALCESCHINI E., MAZÉ A., 2000. La politique de la qualité agro-alimentaire dans le contexte international. *Économie rurale*, 258, 30-41.
- VALCESCHINI E., 2000. Territoire et signal de qualité : l'environnement institutionnel de la dénomination d'origine. *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, 3, 489-499.
- VALCESCHINI E., MAZÉ A., TORRE A., 1995. Le Géant, l'Aveugle et l'Expert. Le rôle des rapports dans la définition de standards de référence pour le secteur agro-alimentaire. *Revue d'Économie Industrielle*, 73, 97-110.

