



**HAL**  
open science

# Effet de verrouillage sur la qualité des fruits et légumes : Combiner agronomie système et analyses sociotechniques pour comprendre et agir

Raphael Belmin, Laurent Julhia, François Casabianca, Jean-Marc Meynard,  
Olivier Pailly

## ► To cite this version:

Raphael Belmin, Laurent Julhia, François Casabianca, Jean-Marc Meynard, Olivier Pailly. Effet de verrouillage sur la qualité des fruits et légumes : Combiner agronomie système et analyses sociotechniques pour comprendre et agir. 8. Rencontres du végétal, AGROCAMPUS OUEST. FRA., Jan 2015, Angers, France. hal-02800931

**HAL Id: hal-02800931**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02800931>**

Submitted on 5 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



## Effet de verrouillage sur la qualité des fruits et légumes : Combiner agronomie système et analyses sociotechniques pour comprendre et agir

**Raphael Belmin, Laurent Julhia, Francois Casabianca, Jean Marc Meynard et Olivier Pailly**

INRA - Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage, Quartier Grossetti  
- 20250 Corte

**Orateurs : Raphael BELMIN et Laurent JULHIA**

Depuis les années 90, les acteurs des filières végétales redéployent leurs stratégies autour de meilleures gestion et valorisation de la qualité gustative des fruits et légumes. Cette dynamique se manifeste par la multiplication des démarches de différenciation (CCP\*, Global gap, MDD\*, LR\*, IGP\*, AOP\*, AB\*...). Malgré ces démarches, la qualité gustative des fruits et légumes reste largement décevante et incertaine. Qu'est ce qui freine une amélioration du goût ? Dans quelles mesures et sous quelles conditions les démarches de différenciation permettent-elles une amélioration de la qualité gustative des fruits et légumes ?

Pour répondre à cette question, les unités LRDE et Citrus du centre INRA de Corse ont développé un programme de recherche interdisciplinaire avec pour modèle d'étude la clémentine de Corse sous IGP. Les recherches associent agronomie des systèmes de culture et analyse des systèmes sociotechniques. Un diagnostic agronomique régional (DAR) – soit un suivi sur 2 ans sur un réseau de parcelles d'agriculteurs - complété par des expérimentations en conditions contrôlées permettra d'identifier et de hiérarchiser les techniques culturales impliquées dans la variabilité de l'acidité du fruit bord parcelle (l'acidité étant le principal facteur de variabilité de la qualité gustative de la clémentine IGP). De son côté, l'analyse sociotechnique vise à identifier les moteurs économiques, sociaux ou culturels des choix techniques clefs dans la construction de la qualité.

Les résultats préliminaires nous amènent à une hypothèse : malgré des améliorations apportées via l'IGP, les stratégies des acteurs restent coordonnées et verrouillées autour de la qualité externe du fruit, ce qui joue en défaveur du goût. Ces premiers résultats doivent être renforcés et validés par de nouvelles enquêtes, mais ils montrent déjà la pertinence d'associer agronomie des systèmes de culture et analyse sociotechnique pour comprendre la variabilité de la qualité des fruits et légumes, et pour envisager de nouveaux moyens pour sa gestion.

\* Certification de Conformité Produit, Marque de Distributeur, Label Rouge, Indication Géographique Protégée, Appellation d'Origine Protégée, Agriculture Biologique\*

### Abstract

#### **Lock-in effect adverse to the quality of fruits and vegetables : Combining agronomy and sociotechnical approaches in order to understand and act**

*In the last 15 years, consumers have become increasingly demanding about gustative quality of fresh fruits and vegetable. In this context, quality has become a watchword among supply chains actors, with an increasing use of certifications tools (e.g. Red Label, Geographical Indications, and organic farming) and distribution trademarks in the definition of sanitary requirement and sensorial quality. Despite this increasing concern, uncertainties on gustative quality remain unsolved. What is preventing from an amelioration of the gustative quality of fresh fruits and vegetable? To what extent and through which mechanisms certification tools contribute to an improvement in the gustative quality food products?*

*In order to address this question, the research units LRDE and CITRUS from INRA center of Corsica have joint efforts, and developed an interdisciplinary research program, with case study of Corsican Clementine under Protected Geographical Indication. The research program mobilizes concepts and methods from two distinct fields – agronomy of cropping systems and sociotechnical studies - in the purpose of understanding the complex relationships between fruit quality, agricultural practices and the whole functioning of agri-food system.*

*On the one hand, a Regional Agronomic Diagnosis (RAD) - measurements in a network of orchards cultivated by farmers - completed by fields experiments are being conducted in the purpose of identifying and ranking the agricultural practices involved in the variability of fruit acidity ( main factor involved in the variability of gustative quality of the Corsican Clementine). On the other hand a sociotechnical analysis is carried out with the aim of understanding the main economic, social, and agronomical drivers of the agricultural practices involved in the variability of fruit quality.*

*Preliminary results lead us to put forward a hypothesis: Despite improvements introduced by the Protected Geographical Indication, actors' strategies remain coordinated and locked-in around external quality of fruits as a main objective. This lock-in effect creates conditions conducive to uncertainties on gustative quality. These early results must be reinforced and validated through more fieldwork. However, they already show the relevance of combining agronomy of cropping systems and sociotechnical approaches in an attempt to understand and improve the quality of fruits and vegetables.*