



**HAL**  
open science

# Faire compter la montagne. Les signes de la qualité et l'internalisation de la valeur des produits

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Faire compter la montagne. Les signes de la qualité et l'internalisation de la valeur des produits. D Goussios; D. Gaki; A. Garnier; F. O. Lerin Volos. Territoires montagnards des grandes îles méditerranéennes: enjeux européens, politiques nationales et régionales et dispositifs locaux, Presses de l'Université de Thessalie, 2021, 978-960-9439-75-6. hal-03507494

**HAL Id: hal-03507494**

**<https://hal.inrae.fr/hal-03507494>**

Submitted on 17 Aug 2023

**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.

# Faire compter la montagne

Les signes de la qualité et l'internalisation de la valeur des produits

---

Teil, Geneviève<sup>1</sup>

Université Paris Saclay - INRAE - Agroparistech UMR SADAPT (<https://www6.versailles-grignon.inrae.fr/sadapt>)

---

## *Introduction*

On ne compte plus les productions progressivement marginalisées et qui semblent inexorablement vouées à l'élimination. Phénomène « naturel » ? Manque de compétitivité ? Des producteurs ont mis en avant un autre diagnostic. Le marché ne leur permet pas de faire valoir les qualités de leurs produits. Ils se sont emparés d'une invention, les signes de qualité, dont ils ont avec plus ou moins de bonheur, décliné une variété de versions, interprétations, mises en œuvre, afin de faire compter des caractéristiques de leurs produits qu'ils jugeaient importantes. Ce faisant, ils ont contribué à « internaliser<sup>1</sup> », autrement dit à inclure ces caractéristiques dans le processus économique de mise en valeur. Ces signes de qualité ont toutefois soulevé de vifs débats.

Depuis les années 1990, ils ont divisé les économistes en opposants et défenseurs des signes de qualité. Les premiers soulignaient les effets de monopole associés à ces signes qui de surcroît limitaient la capacité d'innovation des producteurs ; les seconds y voyaient au contraire un important outil de lutte contre la concurrence déloyale. Les signes permettaient la reconnaissance et la protection des savoir-faire collectivement affinés au fil des siècles et récemment menacés par l'industrialisation des modes de production. Mais curieusement, ils ont aussi suscité des conflits parfois très vifs entre les utilisateurs mêmes de ces signes de qualité, avec au cœur du débat, la question de la « standardisation » de la qualité. L'explicitation de la qualité, notion au centre même du dispositif économique du signe de qualité, était mise en cause, dénoncée comme nuisible. Mais cette fois-ci ce n'étaient pas des opposants aux « entraves » à la liberté de commerce et d'entreprise qui faisaient valoir leurs arguments et au contraire des utilisateurs des signes eux-mêmes. Que s'est-il passé ? Par quel retournement les attaques envers les signes de qualité et leur mise en valeur des qualités des biens se sont-elles retrouvées portées par leurs utilisateurs ?

Cet article propose d'examiner cette question à la lumière de trois cas récents de conflits internes aux usagers des signes de qualité : les appellations d'origine contrôlées viticoles, le label Agriculture Biologique et les appellations d'origine de fromages. À chaque fois, des « dérives » sont pointées qui mettent en cause de la capacité des signes de qualité à protéger la mise en valeur des produits qu'ils sont censés protéger. Chacun de ces cas apporte un éclairage particulier sur la qualité et la façon dont elle peut ou doit être encadrée pour compter.

## *Conflits et signes de qualité*

**Identité de moyens ou de résultat dans les AOC viticoles**

---

<sup>1</sup> Ce mot fait écho à celui d'externalité, ces ressources « gratuites », air, eau, microbes... utilisées en dehors de toute prise en compte.

La loi française de 1935 sur les appellations d'origine contrôlées subordonne l'usage d'une dénomination à un cahier des charges des moyens de production, contrôlé par un tiers. Elles tentent ainsi de devenir une garantie de qualité. Mais la qualité des vins garantie par l'appellation est jugée très floue et les AOC essuient des accusations qui mettent en cause leur existence même. Elles ne protégeraient qu'une qualité « factice » et ne seraient finalement que de « simples barrières marchandes ». Un règlement CEE (1970) réplique en instaurant une dégustation d'agrément obligatoire dans les AOC ajoutant une garantie de résultat à celle de moyens, mais sans assécher les critiques. En 2008, une réforme remet en chantier les autorisations d'appellation avec une demande de justificatif approfondi du « lien au terroir » fondant la qualité particulière des AOC et une explicitation plus précise de la typicité résultante des vins.

Un débat très vif naît au sujet de la définition de la typicité ou qualité de goût. Le vin d'Alsace doit-il être un vin sec, vif, et frais par exemple ? La qualité est pour les uns une promesse faite au consommateur qui doit être explicitée et respectée pour alimenter la confiance. Mais cette interprétation est accusée d'induire une « standardisation » de la production d'AOC qui doit, selon ces opposants, défendre une « qualité supérieure » des vins. Comme la bonne qualité ne peut être prédéterminée, ils demandent à ce que la typicité soit au contraire une notion flexible. Ils mettent en avant une stratégie commerciale qui fait valoir la variabilité comme signe d'une qualité supérieure « artisanale » des vins et pourfendent son contraire la qualité « industrielle » « standardisée ».

#### **Le bio en acte ou comme finalité**

La création du label Agriculture Biologique (AB) en 1991 donne lieu, lui aussi, à de vifs conflits au sein même de la communauté des agriculteurs bio (Teil, 2012).

Le label AB consiste dans un cahier des charges de pratiques. Comme pour les AOC, il est contrôlable par un tiers indépendant. Mais certains reprochent à ce cahier des charges d'être à la fois incomplet et rigide, de ne pas empêcher des interprétations indésirables du bio, comme le bio dit « intensif », de ne pas s'adapter à la variété des situations agricoles. Deux associations de soutien à l'agroécologie, Nature et Progrès et Déméter, refusent donc de rejoindre le label AB. Elles insistent notamment sur la « finalité » de l'agriculture biologique : éviter les « dérives » de l'agriculture conventionnelle avec leurs multiples causes plus ou moins identifiées. Ces labels alternatifs mettent en avant le nécessaire respect de « l'esprit » de l'agriculture biologique : outre le cahier des charges AB, ils ajoutent progressivement des contraintes éthiques, économiques et sociales sur les conditions de travail notamment (refus de la grande distribution, du travail au noir, gestion de l'eau...) pour lutter plus largement contre ces « causes » des dérives de l'agriculture conventionnelle. Avec eux, le bio et son cahier des charges sont toujours en cours d'élaboration grâce à une réflexion critique élargie et continue de ce que sont le bio, ses pratiques et plus généralement les menaces qui pèsent sur une production agricole durable. Pour le contrôle, ils inventent les systèmes participatifs de garantie (SPG), des collectifs de discussion et de contrôle interne des pratiques. Un très vif conflit oppose ces deux interprétations qui s'accusent l'une de « laxisme » du fait de l'absence de contrôle externe « objectif » et l'autre d'une vision rigide et réductrice qui laisse notamment prospérer des applications pour eux indésirables du bio. Ils soulignent l'incapacité du cahier des charges AB et ses pratiques préétablies, à empêcher des interprétations perverses induisant un épuisement de toutes les ressources qui n'y sont pas explicitement mentionnées.

#### **Qui fait le fromage ?**

La production fromagère offre une autre illustration des difficultés posées par la variabilité de la qualité. Qui fait les fromages ? Les microbes du lait bien sûr, mais certains fromagers les jugent menacés. Le lait peut contenir des pathogènes que les bonnes pratiques sanitaires doivent s'efforcer d'éliminer ; mais elles le font sans discernement envers le reste de la flore indigène. Les traitements sanitaires thermiques, pasteurisation en tête, anéantissent l'essentiel des microflore laitières. Cependant, même dans le cas des fromages au lait cru, donc non chauffé, les normes sanitaires sont si poussées qu'elles conduisent à un appauvrissement considérable des flores fromagères. Dans tous les cas, lait cru ou chauffé, il faut donc réensemencer les laits avec des ferments industriels standardisés, souvent d'une très grande pauvreté comparée aux écosystèmes microbiens indigènes.

Dans les appellations d'origine fromagères, un affrontement s'est ainsi progressivement durci entre les défenseurs d'un renforcement continu des normes sanitaires pour prévenir toujours mieux de possibles crises sanitaires, et les partisans de la mise en valeur des microflore de terroir indigènes, seules capables de faire d'authentiques fromages locaux, mais aussi les meilleurs auxiliaires dans la lutte contre les pathogènes. Ils dénoncent ainsi la perte de qualité et la « standardisation » des fromages imposée par des normes sanitaires inutiles voire néfastes. Pour préserver les microflore indispensables aux « vrais bons fromages », ils exigent une lutte plus ciblée contre les pathogènes, un plus grand respect des microflore indigènes et des techniques et matériaux traditionnels, les meilleurs alliés dans la prévention du risque sanitaire. Une fois de plus, émerge la revendication d'une qualité artisanale variable appuyée sur la mise en valeur du travail des microflore locales qui s'oppose à une qualité plus uniforme, « industrielle », fondée sur la recombinaison des flores laitières à partir de ferments commerciaux sélectionnés.

### ***La qualité conquête et défense d'un ensemble de ressources***

Pour partie des producteurs sous appellation, faire un bon vin, du bio, un fromage local est l'objet et le résultat d'une recherche de ce qu'est le bon vin, le bio, le fromage local. Dans les trois cas que nous venons de parcourir, la qualité est le résultat d'une quête, quelque chose qui n'est pas déjà donné, ni une recette, ni un critère... La qualité qu'elle soit gustative, environnementale ou authentique doit faire l'objet d'un examen critique et d'une recherche, toujours relancés. Résultat d'une quête, la qualité est revendiquée comme une notion plurielle et variable. Cette interprétation peut donner un ton particulier à l'opposition récente entre artisanat et industrie, au-delà de la taille des unités de production. Elle structure en effet une opposition entre la quête qualitative associée à l'activité artisanale, et la qualité dite « industrielle » appuyée sur une objectivation plus rigide de la qualité. Mais surtout, la notion de qualité comme résultat d'une quête amène les acteurs à réexaminer et discuter les ressources nécessaires à l'obtention d'une bonne qualité (bio ou AOP) des produits : le goût, les terroirs, les sols, l'environnement, les savoir-faire locaux, les microbes indigènes, la biodiversité, l'éthique... Ces ressources nécessaires doivent donc être respectées, protégées et prises en compte : les fromages doivent faire attention aux microflore locales ; les bons vins, au terroir puis à l'environnement ; les agroécologies, aux sols, aux microbes, au social, à l'économie. La quête de la qualité est donc à la fois sélective, toutes les ressources ne sont bonnes à utiliser, et intégrative. Elle élargit progressivement le cahier des charges de ce qu'il faut prendre en compte pour faire de la qualité et donner de la valeur au produit.

### ***Conclusion : Les signes de qualité instruments de 'l'internalisation'***

Finalement, le fonctionnement des signes de qualité est peut-être plus complexe que prévu et il faut sans doute prendre plus au sérieux ces producteurs « fauteurs de troubles » que nous avons souvent

trop rapidement ignorés. Les conflits que nous venons de survoler pointent moins des dysfonctionnements de la réglementation des signes de qualité que des interprétations divergentes de l'idée de qualité. Contre la conception de la qualité comme définition préétablie d'un produit, s'est progressivement affirmée l'interprétation alternative de la qualité comme « conquête » (résultat d'une quête). Elle a le mérite d'introduire une réflexion critique sur ce que doivent être les productions ainsi qu'un processus d'enrichissement continu de l'éventail de choses ou des êtres à respecter et prendre en compte dans la valeur des produits. Grâce à elle, les signes de qualité peuvent devenir des instruments d'internalisation continue des éléments qui doivent compter dans la valeur des produits. Les signes de qualité réunissent en effet deux processus d'internalisation relativement antinomiques mais aussi complémentaires qui contribuent à cette internalisation : les cahiers des charges définitoires qui amorcent l'internalisation sur des éléments pré-identifiés, le goût, l'environnement, le terroir... ; la quête qualitative qui en fait un approfondissement continu : les microbes, l'économie, l'éthique.

Au moment où l'on cherche à rendre l'économie toujours plus résiliente et respectueuse des écosystèmes, les signes de qualité apparaissent donc comme des outils d'internalisation éprouvés et plus performants que de prime abord. Certes, la « qualité conquête » internalise ces nouveaux êtres sur le mode du conflit et toujours dans la dissidence et l'allègement de l'obligation d'objectiver la qualité faite aux signes de qualité. Mais c'est néanmoins une internalisation « douce », plus progressive, moins forcée que les comptabilités environnementales (Richard 2012), par exemple. C'est aussi une alternative à l'impossible généralisation du statut légal des êtres non humains, fleuves, arbres, oiseaux, microbes... (Stone 1972; McCloskey 1975; Varner 1987). Enfin, dans le conflit, les deux interprétations de la qualité qui s'affrontent chez les usagers des signes de qualité réalisent à elles deux une performance : être quelque chose, avoir une identité ET être capable de s'adapter à un monde en perpétuel changement, une définition de la durabilité en quelque sorte.

### Références

- CEE. 1970. Règlement (CEE) n° 817/70 du Conseil, du 28 avril 1970, établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées. In 817/70, edited by CEE. Journal officiel des Communautés européennes.
- McCloskey, H. J. 1975. 'The Right to Life.' *Mind* 84 (335):403-425.
- Richard, J. 2012. *Comptabilité Développement Durable*. Paris: Economica.
- Stone, C. D. 1972. 'Should trees have standing? Towards legal rights for natural objects.' *Southern California Law Review* 45:450-501.
- Teil, Geneviève 2012. Le bio s'use-t-il? Analyse du débat autour de la conventionalisation du label bio. *Economie rurale*, 332, 102-118.
- Varner, G. E. 1987. 'Do Species Have Standing?' *Environmental Ethics* 9 (1, Spring 1987):57-72.

### Prénom et nom de l'auteur

**Activités, thèmes de recherche et centres d'intérêt :** Geneviève Teil works as a social scientist at the French National Institute for Agronomic Research. Her research focuses on quality, taste, perception and more generally on the different qualification and valuation devices or processes with a longstanding field experience on wine and terroir. This particular field expertise has fuelled theoretical work about the experience and the ontological variety of material objects.

### Bibliographie indicative de l'auteur : (3 références max.)

1. Teil G, Barrey S, Floux P, Hennion A. 2011. *Le vin et l'environnement : faire compter la différence*. Paris: Presses de l'Ecole des Mines, 327 p.
2. Teil, Geneviève 2014. Nature, the co-author of its products? An analysis of the recent controversy over "rejected" AOC wines in France. *Journal of World Intellectual Property*, 17, 96–113.

On Cheeses, microbes and humans. 52'26'Video documentary', 2018. Directed by Teil, G. and Montel, M.-C. DOI10.15454/1.523260920749224E12 (French v