

Commentaire Diversité des signes et pluralité des qualités

G. Teil INRA SAD APT Paris – INRA CRRRA Tanger

Communication au *Symposium International sur l'Agriculture Biologique Méditerranéenne et les Signes Distinctifs de Qualité*

Agadir, les 2, 3 & 4 décembre 2013

Intro: Nous avons eu de nombreux exposés sur les vertus des signes de qualité; mais ces vertus ne coulent pas de source. Les signes de qualité traversent des crises, soulèvent des difficultés et des problèmes nombreux et difficiles.

Je vais faire un exposé sur la qualité, qu'est-ce que la qualité ou la qualification des produits.

On se dit qu'un signe de qualité, c'est juste une étiquette qui informe, c'est-à-dire qui rappelle ou qui donne à voir ce que sont les biens ou les produits marchands, c'est-à-dire quelque chose dont on pense qu'il n'est pas assez visible,

Mais en faisant cela, on pense que l'on fait un geste sans conséquence, puisque l'on ne fait que répéter en quelque sorte ce qui « existe » et contre lequel on ne peut rien.

Je vais tenter de vous convaincre qu'il n'en est rien.

Prétendre dire ce que sont les choses est loin d'être un geste gratuit ; c'est affirmer une certaine vision du monde dans laquelle les hommes sont des spectateurs, des observateurs d'un monde qui existe sans ou en dehors d'eux. Autrement dit, dans notre cas, qu'elles sont des personnes étrangères à la qualité.

Or, comme nous allons essayer de la voir ensemble, de tous temps des producteurs et des consommateurs se sont rebellés contre cette idée, occasionnant ainsi des disputes et de graves conflits.

1. La qualité, une notion plurielle

Si vous êtes allés acheter des produits, de l'huile d'argan, d'olive, du safran... vous avez très certainement soupçonné le vendeur de chercher à vous vendre une qualité inférieure à ce qu'il prétend.

Ici, au Maroc, ce soupçon de fraude est fréquent et récurrent.

On y voit un handicap, et le symptôme d'un dysfonctionnement du marché

En économie, ce symptôme est attribué à l'**opacité des marchés** soit un **défait d'information** sur les différentes qualités des biens marchands.

C'est pour **faciliter les échanges marchands** et donc la performance des marchés qu'ont été créés les signes de qualité. Ils sont conçus comme une « information » dont le consommateur ne dispose pas ou qu'il ne peut pas acquérir.

➔ On met alors cette information à sa disposition pour qu'il puisse faire des différences entre les produits, par exemple du safran et du safran de Taliouine et aider ainsi à la différenciation de deux circuits de réputation et de rémunération bien distincts.

Pourtant la qualité est une notion particulièrement **peu partagée**, on dit sans cesse que c'est une notion **subjective**, on cite les proverbes : « les goûts et les couleurs cela ne se discute pas », pour insister sur le fait que ce sont des choses « personnelles » ...

N'est-il alors pas un paradoxe de chercher à fournir une « information » sur la qualité d'un produit ?

Peut-on même parler d'information sur la qualité ?

La réponse à cette question ne coule pas de source ; nous allons nous centrer sur deux d'entre elles, assez différentes. Comme elles sont différentes, elles sont sources de conflits et controverses ; mais ce n'est pas tout ; elles structurent le marché de deux façons différentes.

La première réponse est positive.

2. "Oui, il est possible d'informer sur la qualité des biens"

Pour les partisans du « oui », il existe **différentes qualités** des objets ou produits qui sont commercialisés.

Ces produits ou biens marchands ont une qualité qui leur est propre, particulière, stable. On dit « intrinsèque » ou « objective », et pour les partisans du oui, il est possible bien sûr, d'informer sur cette qualité.

Pour cela, il suffit de lister les particularités de la qualité du produit qui font sa différence.

3. Une variété de qualités contrôlées

Chaque signe de qualité devient ainsi l'indicateur d'un registre de différences :

- des différences de goût,
- de techniques de culture,
- d'origine,
- de procédé de fabrication...

Ces différences sont **contrôlées** et soumises à des **tests de conformité** ;
elles peuvent faire l'objet de garanties.

Les produits sont clairement identifiés, le marché rationalisé...

4. Premiers "hics"

Le premier hic est assez simple, les différentes qualités peuvent interférer et même se révéler contradictoires.

Un vin peut-il être « Bio » et « de bonne qualité » ?

Si l'on fait un petit saut dans le temps, avant 2008, les vins bio ont mauvaise réputation. Combien de fois ai-je entendu dire qu'ils étaient « mauvais » pendant notre enquête !

Pourquoi dit-on qu'ils sont mauvais ?

Parce que les clients français font un **raisonnement assez simple** :

- Le cahier des charges agriculture biologique **limite les traitements** et empêche donc d'arriver à une qualité maximale ;
 - de plus, les agriculteurs adeptes de l'agriculture biologique ne sont pas toujours des spécialistes...
- ➔ Donc l'un dans l'autre, la qualité des vins ne peut que pâtir de la qualité biologique.

On avait donc un cas de certifications antinomiques deux filières qui se nuisaient mutuellement

Malgré cette mauvaise réputation, des producteurs de vins d'AOC se mettent à adopter l'agriculture biologique ou biodynamique;

- En effet ,les techniques de respect de l'environnement leur semblent utiles pour parvenir à un meilleur respect du terroir qu'ils recherchent.
- Peu nombreux dans les années 90, mais de plus en plus au fil des années 2000.
- Mais, même s'ils sont certifiés AB ou biodynamie, ils ne l'affichent pas sur leurs étiquettes pour ne pas subir la mauvaise réputation qu'ont les vins bio.

Pour ces producteurs, les techniques bio sont devenues des ressources indispensables pour obtenir une bonne qualité de terroir.

On a eu un retournement complet de situation. **L'antagonisme entre le bio et les AOP a disparu en quelques mois.**

Attention, ces signes ne sont pas toujours indépendants les uns des autres, ils peuvent se nuire mutuellement ou au contraire se renforcer. Et la façon dont ils peuvent interagir n'est pas toujours prédictible.

5. Seconde difficulté

Donc la réponse, oui, la qualité des biens existe, il suffit de la mettre en critères vérifiables pour diminuer l'opacité et lubrifier les marchés, n'est pas une réponse qui va toujours de soi.

Mais ce n'est pas le seul problème qu'elle soulève.

Voici une 2^e difficulté, un peu plus complexe. Mais elle mérite que l'on s'attarde dessus car on la retrouve dans presque toutes les certifications.

De quoi s'agit-il ?

Pour mieux comprendre, on va prendre un exemple concret, le cas du label agriculture biologique.

6. Des bios opposés au « bio-recette »

Depuis la **création des Appellations d'Origine en France**, au début du 20^e siècle, il y a toujours eu des voix pour **s'opposer à la création des signes de qualité**.

Ce sont sans doute les agriculteurs bio qui ont formulé de la façon la plus explicite leur rejet du signe de qualité.

A la fin des années 1970, au moment où les agrobiologistes réfléchissent à la création d'un label de qualité environnementale agrobiologique, ils dénoncent les effets « pervers » du label parce qu'il

- Réduit et standardise la qualité.
- Les labels rendent ainsi les produits certifiés tous similaires, et les soumettent à une concurrence drastique.
- Ils dénoncent alors, les conséquences de la pression à la baisse très forte sur les prix que la concurrence va, selon eux, engendrer.

Car cette logique économique c'est justement ce contre quoi ils se sont dressés en inventant une forme alternative de production et aussi de commercialisation, plus solidaire, plus respectueuse, plus durable...

Ils poursuivent :

- Le bio disent-ils c'est bien plus que cela, c'est une production alternative qui veut éviter l'impasse agro-économique dans laquelle la logique productiviste a jeté l'agriculture.
- Être bio, ce n'est donc pas qu'appliquer un cahier des charges. C'est soustraire l'agriculture aux effets néfastes de la logique productiviste.

Or, le signe de qualité qui réduit le bio à une recette à appliquer, l'y replonge.

Finalement, l'agrobiologie s'est retrouvée en France dans une situation assez étonnante où le fer de lance de la mobilisation environnementale en agriculture s'est opposée au label bio devenu ensuite la référence.

Et ils ont développé des alternatives au sein d'associations comme **N&P, Déméter**, et aujourd'hui **bio cohérence**.

7. Le bio comme « philosophie »

Vous allez me dire qu'ils remplacent un label par un autre.

Ou alors ils mettent une qualité factice...

Pas tout à fait

En effet, ce n'est pas parce qu'ils refusent le label et son cahier des charges que ces opposants aux signes de qualité rejettent le bio.

Ils ne disent pas non plus que la qualité n'existe pas, qu'elle est trop subjective...

Pour eux être bio, c'est beaucoup plus que la certification et son cahier des charges:

- C'est un **engagement** à faire vivre, développer la bio au fil des expériences.
- Ils emploient une expression qui traduit bien cette idée ; ils disent **du bio que c'est une « philosophie » ou un « état d'esprit »**.

Le bio vit dans les mises en œuvres de chacun des bio ; il n'est pas pour autant livré à la créativité de chacun, bien au contraire. Il est pris dans une **discussion collective critique** qui réunit tous ceux que le bio intéresse.

C'est ce collectif critique qui contrôle l'acceptabilité des interprétations et mises en œuvre du bio. Il construit ainsi crédibilité de la qualité bio élargie des produits qu'il certifie.

Ces associations **refusent le label**, mais elles ne le font pas parce qu'elles refusent le bio et au contraire parce qu'elles veulent aller toujours plus loin dans le bio.

Leurs adversaires les pointent du doigt ; elles forment des organisations **sectaires**... qui confinent le bio à une petite **niche**...

8. La qualité indéfinissable

Vous allez me dire que cette position sur l'agriculture alternative est **propre aux bio**. Et bien, **non**.

Le problème qu'ils soulèvent, celui de la réduction de la qualité à un ensemble prédéfini de critères testables, se retrouve sous d'autres formes **dans toutes les autres certifications**.

On retrouve cette même critique très forte dans les **AOP vitivinicoles** depuis la fin des années 1990 :

- ➔ le signe de qualité d'AOP définit la qualité de terroir à l'aide d'un ensemble de critères gustatifs dont ils dénoncent le caractère réducteur : la qualité d'un vin d'appellation de Bourgogne ne peut pas se réduire à la présence d'un goût de pamplemousse. « C'est comme si on disait que la qualité d'une peinture se réduit à la présence d'une tache de couleur particulière en bas à gauche ! »
- Les critères prédéfinis sont aussi mis en cause parce qu'ils sont toujours **incapables de s'adapter à la variété des situations**. Ils empêchent la qualité d'être souple et adaptable.

- D'autres enfin ajoutent : « si l'on différencie des produits, c'est parce qu'ils ont une **qualité supérieure**, plus intéressante que les autres ; et on ne peut pas dire à l'avance, ni pour tout le monde, ce en quoi consiste la bonne qualité intéressante d'un produit ».

Dans toutes les certifications, ceux qui mettent en cause les signes de qualité affirment que la **qualité n'est pas réductible à quelque chose de prédéfini**, que c'est au contraire le résultat **imprévisible d'un engagement**, d'un projet qui réinvente à chaque nouvelle application.

9. La qualité des biens : Deux « natures » en opposition

La controverse que nous avons pointée met en cause **deux « natures » différentes de « la qualité »**.

- Certains veulent que ce soit un ensemble de caractéristiques prédéfinies, qui existe indépendamment de l'observateur, et donc **dont on peut par conséquent vérifier la présence**
- D'autres au contraire défendent un objet en train de se faire, en production perpétuelle.

Ces deux natures d'objet font appel à deux épreuves très différentes et formellement incompatibles:

- le **test** d'un côté,
- l'**évaluation ex post** de l'autre.

Et ces deux formes d'épreuve sont totalement antinomiques.

La preuve qui permet de garantir la qualité de l'un est sans fondement chez l'autre et réciproquement.

Finalement, avec les partisans et adversaires des signes de qualité, ce sont aussi **deux visions bien différentes de ce que sont un bien marchand et sa qualité** qui s'affrontent, avec quelque chose qui ressemble à un marché de **biens standardisés** d'un côté, et le **marché de l'art** de l'autre.

10. Les deux jambes de la qualité

La coexistence de ces interprétations divergentes au sein des certifications est extrêmement conflictuelle.

Faut-il, comme le réclament les deux partis en conflit faire un choix et séparer les adversaires, les mettre chacun dans leur certification par exemple ?

1. Non, sans doute. Car les adversaires se dénoncent mutuellement en se centrant sur les effets délétères de leur coexistence et en oubliant les effets positifs.
2. Or ils sont très importants. Il y a une synergie notamment commerciale entre les deux : les partisans de la qualité prédéfinie, aident les consommateurs peu avertis à se retrouver entre les différentes qualités, à y faire des choix simples en fonction de ce qu'ils pensent préférer.
3. Mais s'ils deviennent des consommateurs plus informés, plus avertis, c'est vers la « qualité philosophie » qu'ils vont se tourner.

De plus, cette « qualité philosophie » est celle des produits les plus prestigieux, les plus connus, les très grandes marques de vin, de fromages... .

- Ce sont eux qui font la **notoriété et la désirabilité** du produit.
- Mais c'est la **qualité standardisée** qui en fait l'**accessibilité**, parce qu'ils sont beaucoup moins chers que les produits prestigieux.

La qualité a deux jambes, les deux visions sont utiles, nécessaires mêmes.

La question n'est **pas de leur séparation** mais bien : **comment les faire cohabiter ?**

11. Conclusion

12.

13.

14. Les Systèmes Participatifs de Garantie

Les contestataires de la qualité standardisée des certifications n'ont pas fait qu'en dénoncer les effets pervers. Ils ont aussi inventé les systèmes participatifs de Garantie, les SPG.

De quoi s'agit-il ?

Ce sont des instruments de l'entre deux qui articulent les cahiers des charges de points explicités et l'engagement dans l'invention toujours renouvelée d'une meilleure qualité. On appelle cela aussi les « boucles de progrès ».

Le SPG, c'est un cahier des charges de base à partir duquel on invente et enrichit la qualité ; c'est aussi un système dynamique qui se révisé en permanence tout comme ses critères et cahier des charges.

Initialement, les SPG mettaient en place une dynamique qualitative cadrée par un collectif critique à partir d'un socle de base formé par le cahier des charges de la certification.

Aujourd'hui un nouvel usage des SPG se dessine : le cahier des charges du label n'est plus un point de départ, mais d'arrivée. Il s'agit d'utiliser la même dynamique, la même force de l'engagement pour produire l'amélioration des pratiques qui amène vers le respect des normes ou les certifications.

C'est ce qu'a tenté de faire la qualification Agriculture Raisonnée en France, c'est aussi ce que fait l'IFOAM (fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique).

Les SPG assurent la coexistence bénéfique entre les différentes visions de la qualité, la révision des standards, l'adaptation aux conditions nouvelles (changement climatique), locales... Le transfert des innovations dans les cahiers des charges, avec l'internalisation de dimensions nouvelles socioéconomiques, l'équitabilité, environnementales dans les cahiers des charges.

15. Conclusion

Les SPG sont je pense des outils très précieux à mettre en place au Maroc pour faciliter l'accès non seulement aux cahiers des charges de certification, mais aussi aux normes sanitaires par exemple. Il en existe déjà une poignée ; il faut sans doute en encadrer et encourager les activités pour faciliter l'émergence de la notion de qualité sur les marchés marocains et l'accroissement de valeur des produits que l'on attend des certifications.