

Diversité des signes et pluralité des qualités

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

Agadir, les 2, 3 & 4 décembre 2013

G. Teil, INRA CRRRA Tanger, INRA SAD APT Paris

La qualité, une notion plurielle

- Climat de suspicion sur les marchés
 - Tous les marchands sont des « voleurs »
 - Des marchés plus performants grâce à "l'information" sur la qualité
 - Des signes pour séparer et hiérarchiser les qualités
- Pourtant, la notion qualité est diverse et peu partagée



- Qu'est-ce que « l'information » sur la qualité?
- Cette « information » existe-t-elle?



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

- Les produits diffèrent du fait de leurs qualités propres
- L'identification claire des biens est indispensable au bon fonctionnement des marchés;

Il faut :

- expliciter les différences entre les qualités
- s'appuyer sur des descriptions « objectives » pour faciliter l'accord vendeur client

Une variété de qualités contrôlées

- Une gamme de signes de qualité
 - gustative, sanitaire, environnementale, de terroir
- Des cahiers des charges :
 - en critères de résultat
 - en éléments de processus de production
 - Une qualité prédéfinie garantie par des tests et contrôles de conformité
- Une variété de normes et de certifications de qualité (bio, AR, AOP, IGP, label agricole...)
 - Chacun sait ce qu'il doit vendre et ce qu'il achète
 - Des transactions marchandes clarifiées, un marché sans opacité

Premiers « hics »

- Des registres de qualité parfois incompatibles
 - Un vin peut-il être « Bio » et « bon/de terroir » ?
 - La mauvaise réputation des vins bio
 - Être bio = se priver des moyens de faire la meilleure qualité
 - Les producteurs d'AOC en bio n'affichent pas leur certification
 - Deux certifications antinomiques
- Retournement de situation
 - Le respect de l'environnement pour respecter le terroir

Le cloisonnement des qualités peut se révéler délétère

Seconde difficulté

- L'affrontement entre les tenants et adversaires de la certification de la qualité
 - Un conflit récurrent dans toutes les certifications

Des bios opposés au « bio-recette »



Quatre importantes critiques des certifications de qualité

« Dépossédés » du bio accaparé par un label « monopole »

Le label suscite des interprétations très discutables et non discutées de la qualité biologique

La standardisation des produits induit une pression marchande à la baisse

« Il ne faut pas prédéterminer la qualité »

Rejet ou prise de distance du label



Le bio comme « philosophie »

- * Le bio comme **engagement, état d'esprit**
 - * à construire dans l'action
- * Une qualité bio discutée par le **Collectif critique** de tous les acteurs intéressés (producteurs, distributeurs/transformateurs, consommateurs)

- * Le bio philosophie

- * déborde l'agriculture
- * **en extension** (responsable, respectueux, équitable...)
- * **toujours redéfini** (durable),



Un monde associatif d'adhérents engagés, de taille limitée

organisations « sectaires »,
« niches »...

La qualité « indéfinissable »

Une critique propre à tous les signes de qualité

- « Les critères prédéfinis sont inadaptés à la variété des situations ! »
- « La qualité supérieure échappe à toute prédéfinition ! »
- « On ne peut pas réduire la qualité d'un plat ou d'un vin à une liste prédéfinie d'arômes ! »

Deux « natures » en opposition

La qualité « prédéfinie » épurable

« Chose » prédéfinie

Dont on peut vérifier l'existence par ses caractéristiques,

La qualité est indépendante de l'observateur

Qualité ajustable aux consommateurs

La qualité normée
Des biens marchands standardisés

Test de vérification

La qualité « recherche » plurielle

● « Objet en train de se faire »

● Processus long, collectif et répété d'évaluation

● Il est lié à ses auteur, processus/ conditions de production...

● Le consommateur apprend à l'apprécier

L'art, la vérité, le bien... objet d'une recherche jamais achevée;

Appréciation critique *ex post*

Deux organisations marchandes imbriquées et en conflit

Les deux jambes de la qualité

- Deux organisations marchandes imbriquées
- Une coexistence conflictuelle
- Une coexistence mutuellement bénéfique

Ne surtout pas choisir

Conclusion

- Le problème des qualités multiples n'est pas encore très vif au Maroc
 - Parce que la qualité est une politique de développement plus qu'une demande des acteurs
 - Producteurs et consommateurs sont peu attentifs à la qualité
- **MAIS... Si les SDOQ « marchent » le problème va surgir**
- La solution? Les systèmes de garantie participative (SPG)
 - Ils font marcher la qualité sur ses deux jambes
 - « Boucles de progrès »:
 - Une dynamique entre la qualité comme engagement et sa mise en critères dans un cahier des charges
- Les multiples SPG sous toutes leurs formes:
 - Organisations associatives privées Déméter, N&P, SPG Bellota, ADRaR (Tanger)
 - Critique journalistique
 - ...

Les Systèmes Participatifs de Garantie

- Un instrument de l'entre deux
 - Le label comme point de départ
 - Une révision critique continue
 - Une recherche d'amélioration constante
 - L'objectivation progressive et raisonnée de la qualité
 - Une mise en critère souple, révisable et adaptée aux situations
 - Entre la généralité asséchante et l'idiosyncrasie dispersante
 - Un contrôle interne et externe
- Les pionniers : Nature et Progrès, Déméter...
- De nouveaux SPG
 - La qualification agriculture raisonnée en France
 - Utilisé de plus en plus pour amener à la certification
 - Adapter le bio aux situations locales (IFOAM)

**Un nouvel usage des SPG
qui se multiplie**

Conclusion

- Les SPG existent depuis longtemps en Bio
 - Ils servaient à aller plus loin que la certification
 - L'IFOAM soutien leur usage pour accompagner vers la certification
- Soutenir les SPG dans tous les registres de certification pour
 - faciliter l'amélioration des pratiques
 - et la mise en valeur des produits

La qualité mise en classes

Garantie de composition du résultat : Classifications des qualités

Norme ISO 3632 Composés du safran	Catégorie I (extra)	Catégorie II	Catégorie III	Catégorie IV
Picrocrocine, saveur LO= 257nm	70	55	40	30
Crocine, Couleur LO=440nm, valeur minimale	>190	150	110	80
Safranal, parfum LO=330nm	mini 20 maxi 50	mini 20 maxi 50	mini 20 maxi 50	mini 20 maxi 50

Garantie de conditions de production : Classifications des qualités des volailles