

Les signes de qualité : La certification et ses problèmes

G. CARROTTE (1), V. HEUCHEL (2), P. PARGUEL (3), Y. QUILICHINI (4)

(1) Institut de l'Elevage, Actipole, 5, rue Hermann Frenkel, 69364 Lyon Cedex 7

(2) Institut de l'Elevage, MNE, 149, rue de Bercy, 75595 Paris Cedex 12

(3) Institut de l'Elevage, CRA - Valparc - Espace Valentin Est - 25048 Besançon

(4) Institut de l'Elevage, CERCV - Route d'Epinay - 14310 Villers Bocage

The labels for quality : questions about certification

RÉSUMÉ – Les produits agro-alimentaires français peuvent se différencier au travers de signes distinctifs officiels couverts par les pouvoirs publics et cohérents avec la réglementation communautaire.

Au delà des signes qui distinguent l'origine du produit, sa qualité supérieure ou son mode de production, la certification de conformité produit (CCP) offre la possibilité de mettre en avant une ou plusieurs caractéristiques du produit communicantes pour le consommateur.

Tous ces signes apportent une garantie pour le consommateur d'une part au travers de la couverture offerte par les pouvoirs publics et d'autre part parce qu'ils sont certifiés par un organisme certificateur.

Compte tenu de son coût de mise en œuvre et de sa forte incidence commerciale, toute démarche de certification nécessite une analyse économique fine au sein de toute la filière concernée par le produit.

Dans le domaine particulier des produits d'origine animale (lait - viande), l'implication des éleveurs semble indispensable compte tenu de leur importance dans la genèse d'un produit alimentaire mais elle nécessite de prendre un certain nombre de précautions.

SUMMARY – The French agri-food products can be differentiated by some official labels consistent with the European Community Regulation. Beyond the labels that distinguish the origin, the superior quality or the production mode of the product, the conformity certification of product (CCP) allows to highlight some consumer-attractive characteristics.

As they are under the control of the authorities and certified by dedicated agencies, all these labels bring a guarantee to the consumer. Considering its implementation cost and its strong commercial side-effects, the certification process requires for each product a sharp economical analysis regarding the whole related agri-food chain.

In the particular field of animal products (meat - milk), the breeders should be necessarily involved in this process.

INTRODUCTION

Le souci de différencier les produits agricoles et alimentaires présentant des caractéristiques particulières et de marquer cette différence sur une étiquette pour inciter l'acheteur à les acquérir à un prix généralement plus élevé que les produits standards n'est pas récent.

En France, la première reconnaissance officielle d'une telle différenciation date de 1919 avec la création de l'appellation d'origine contrôlée (A.O.C) pour les vins qui consacrait la discrimination entre différents vins à partir de la notion de terroir. A cette époque, déjà, il s'agissait moins de chercher à différencier les bons vins des moins bons que de fournir à l'acheteur un repère pour lui permettre d'identifier, parmi les bons vins, ceux qu'il recherche pour des raisons particulières.

Les pouvoirs publics, soucieux de garantir l'honnêteté des échanges (lutte contre la fraude), ont été interpellés sur les distorsions de concurrence que générerait l'utilisation de mentions d'origine. L'étiquetage a donc fait l'objet d'une surveillance réglementaire très importante.

C'est dans ces conditions que ce sont développés en France des signes, matérialisés sur le produit, qui visent à garantir à l'acheteur, non seulement un certain niveau de qualité, mais également différentes caractéristiques touchant au mode d'élaboration, au lieu de production,... qui sont de nature à influencer positivement l'acheteur le plus souvent au travers d'une association d'images auxquelles il est sensible : « produit de montagne », « fabriqué à l'ancienne »...

En conséquence, plutôt que de parler de « **signes de qualité** » il convient d'utiliser le vocable plus large de « **signes distinctifs** » et ce d'autant plus que dans le cadre de la réglementation française la plupart des signes concernent potentiellement non seulement les produits destinés à l'alimentation humaine, mais l'ensemble des produits agricoles (il existe une appellation d'origine contrôlée pour le foin de Crau).

Dans ce qui suit nous nous intéresserons toutefois exclusivement aux produits agro-alimentaires issus des filières de production bovine, ovine et caprine.

1 - APERÇU SUR LES SIGNES DISTINCTIF APPLICABLES AUX PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES

La législation française, et en particulier le code de la consommation, relative aux produits agricoles et alimentaires, reconnaît officiellement **3 signes distinctifs** :

- l'appellation d'origine contrôlée : **AOC**,
- les **labels** agricoles (label rouge ou labels régionaux),
- la **certification de conformité produit**.

Elle instaure par ailleurs, un dispositif de **protection de dénominations de produits** issu :

- de la réglementation française : la **provenance montagne**,
- de règlements communautaires : la mention **agriculture biologique (AB)**,

l'appellation d'origine protégée : (**AOP**), l'indication géographique protégée : (**IGP**) et l'**attestation de spécificité**.

Afin de simplifier les choses, la loi du 03/01/1994, qui vise à organiser l'articulation entre la réglementation française existante et le règlement européen CE 2081/92, lie l'accès aux **AOP**, **IGP** et **attestation de spécificité** à l'obtention préalable d'une **AOC**, d'un **label** ou d'une **certification de conformité**.

1 - 1 - LES SIGNES DISTINCTIFS

1.1.1. Les Appellations d'Origine : AOC et AOP

Les définitions officielles sont très voisines, et traduisent bien la nature commune de la garantie sous tendues par ces deux signes : **le lien du produit considéré avec le terroir, la tradition locale**.

L'AOC vise à protéger une **dénomination géographique** ayant donné son nom à un produit qui en est originaire et dont les **caractères sont étroitement liés au milieu, au terroir et aux talents particuliers des hommes**. Cela sous-entend l'impossibilité d'une reproduction à l'identique ailleurs.

L'AOP correspond au nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :

- originaire de cette région ou de ce lieu,
- dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains,
- dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Ne peuvent toutefois pas être enregistrées en AOP : une dénomination devenue générique (les règlements communautaires n'ont toutefois jamais spécifié de listes de dénominations à caractère générique), une variété végétale se référant à un site (ex. choux de Bruxelles) une race animale (limousine, charolaise...).

L'AOC protège la **typicité d'un produit** mais non un niveau de qualité. Elle est exclusive d'un label ou d'une certification de conformité mais peut être associée par contre à la mention agriculture biologique.

La garantie pour le consommateur est apportée par un décret de reconnaissance officielle pris par les pouvoirs publics et propre à chaque produit. En France, seuls les produits sous AOC, à l'exclusion toutefois des vins et spiritueux, peuvent être enregistrés au niveau communautaire comme AOP et bénéficier ainsi d'une reconnaissance élargie.

Les AOC demeurent très largement prépondérantes dans le secteur des vins et spiritueux avec plus de 450 appellations mais elles se développent dans le domaine des produits laitiers avec 39 appellations (34 en fromages et 5 en beurres et crèmes) ; actuellement un seul produit viande rouge bénéficie d'un AOC : le taureau de Camargue.

1.1.2. Les labels

L'habitude veut que l'on présente ce signe au pluriel car bien que depuis 1996 (décret du 12/03/1996) seul le **label rouge** national peut-être attribué à de nouveaux produits, il subsiste toujours des labels régionaux. Ces labels peuvent être maintenus dès lors qu'ils correspondent bien à un produit de qualité supérieure, que les règles de fonctionnement, et en particulier de contrôle, deviennent comparables à celles imposées au label rouge (recours à un organisme certificateur) ; en outre, la dénomination géographique éventuellement associée au label régional doit faire l'objet d'une IGP (voir plus loin).

Le label vise à attester qu'une denrée alimentaire possède un ensemble de caractéristiques prédéfinies qui correspondent à un **niveau de qualité supérieure**.

Il apparaît aussi une dimension relative qui suppose une adaptation périodique des caractéristiques prédéfinies afin que le produit conserve en permanence un écart positif par rapport aux produits courants de même nature qui progressent régulièrement.

Il existe actuellement 44 labels rouges en produit carnés (bœufs, moutons, porcs) et 13 labels rouges en produits laitiers.

1.1.3. La certification de conformité produit

Relativement développé depuis longtemps dans le secteur industriel, ce signe a fait son apparition dans le milieu agricole seulement en 1988.

Elle atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées dans un cahier des charges portant selon le cas, sur la production, la transformation ou le conditionnement, et le cas échéant, l'origine géographique de la denrée ou du produit lorsque cette origine est enregistrée comme IGP. Il convient de bien noter deux points :

- la certification, et par conséquent la garantie apportée au consommateur, porte sur le **respect des caractéristiques** et des règles prédéfinies et **non sur le produit** en général.

- les caractéristiques et les règles peuvent concerner d'autres aspects (environnement, processus technologique...) que la qualité intrinsèque du produit : la certification ne représente donc pas à proprement parler la garantie d'un niveau de qualité.

Les caractéristiques et règles certifiées peuvent être définies en référence à une norme officielle ; dans ce cas l'étiquette comporte le logo « NF agro-alimentaire ».

La certification de conformité concerne actuellement une cinquantaine de produits agro-alimentaires dont 20 produits carnés (bœufs, moutons, porcs).

1 - 2 - LES PROTECTIONS DE VOCABULAIRE

1.2.1. La mention « agriculture biologique » : AB

Cette mention, accompagnée d'un logo, vise à identifier des produits obtenus dans des conditions particulières respectueuses de l'environnement et le cas échéant du bien-être des animaux.

Reconnue en France dès 1980, l'agriculture biologique ne l'a été, au plan communautaire, que depuis 1991 et encore uniquement pour les productions végétales (un projet de règlement communautaire est en discussion pour les productions animales).

Les producteurs de produits biologiques doivent être déclarés auprès de l'administration (DDAF) et ne sont reconnus comme tels qu'au bout d'un délai de conversion de 1 à 3 ans.

L'étiquetage des produits biologiques est très réglementé et varie selon qu'ils sont obtenus conformément à un cahier des charges respectant le règlement communautaire (produits végétaux) ou à un cahier des charges agréé au plan national (produits animaux).

Les pouvoirs publics ont actuellement agréé des cahiers des charges de production pour le lait, les produits laitiers, la viande bovine, ovine, porcine, le lapin, les œufs...

1.2.2. L'indication géographique protégée : IGP

C'est le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :

- originaire de cette région ou de ce lieu,
- dont une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique peut-être attribuée à cette origine géographique,

- dont la production et / ou la transformation et / ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'IGP se différencie de l'AOC par 2 aspects :

- il suffit **qu'une** caractéristique, voir seulement la réputation du produit, soit liée à **l'aire géographique et non au terroir**,
- il suffit également que la production et / ou la transformation ait lieu dans l'aire géographique et non l'intégralité de la fabrication du produit.

L'IGP ne s'applique pas aux produits viti-vinicole ni aux spiritueux. En France, seuls les produits sous label et certification de conformité peuvent bénéficier d'une IGP.

Les produits bénéficiant d'une IGP sont répertoriés au niveau communautaire après instruction des dossiers au plan national.

1.2.3. L'indication « provenance montagne »

Cette protection de vocabulaire strictement française, vise à identifier les produits provenant des régions de montagne et s'inscrit dans une politique d'aide nationale aux productions de montagne.

Cette indication est actuellement remise en cause au niveau communautaire et devrait par conséquent subir des évolutions.

2 - LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ PRODUIT (CCP) APPLIQUÉE AUX PRODUITS D'ÉLEVAGE

2 - 1 - QUELS INTÉRÊTS ?

Contrairement aux autres signes pour lesquels les contraintes sont prédéfinies dans leurs objectifs mêmes :

- pour les AOC il faut établir les liens avec le terroir,
- pour les labels il faut affirmer la qualité supérieure,
- pour les produits biologiques il faut établir le caractère « naturel »,

les contraintes de la certification de conformité produit sont librement définies et acceptées par les acteurs concernés. Dans tous les cas, toutefois, les contraintes de nature réglementaires (dites implicites) doivent impérativement être respectées.

La CCP offre ainsi des perspectives intéressantes et nouvelles en matière de recherche de la satisfaction des consommateurs. D'une part, la démarche de certification proprement dite, est bien sûr, comme pour les autres signes, de nature à générer la **confiance** des consommateurs au travers de quatre composantes qui interviennent en synergie et qui bénéficient d'une couverture des pouvoirs publics :

- un recueil (référentiel ou cahier des charges) des caractéristiques explicites concernant le produit, accessible à tout public (publicité au journal officiel),

- un plan de contrôle rigoureux mis en œuvre par un organisme certificateur (OC) indépendant et accrédité pour surveiller le respect du référentiel,

- une confrontation permanente pour les acteurs de l'élaboration du produit entre ce que prévoit le référentiel et ce qu'ils font,

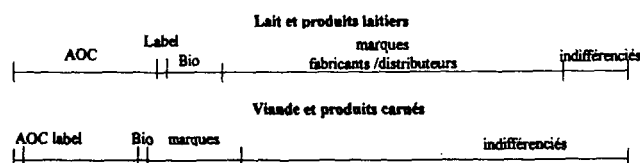
- un arsenal de sanctions pour pénaliser voire écarter les acteurs fautifs.

D'autre part, la CCP contribue à une **différenciation** des produits offerts sur la base de caractéristiques certifiées susceptibles de satisfaire les attentes variées des consommateurs.

Ce n'est pas un hasard, si dans ces conditions, la CCP a été largement mise en avant dès 1996 pour accompagner la reconquête du marché de la viande bovine.

2 - 2 - QUELLE PLACE ?

Les deux principaux groupes de produits alimentaires issus de l'élevage des bovins et mis à disposition des consommateurs se répartissent très grossièrement dans les différentes catégories de signes distinctifs de la façon suivante :



NB : En l'absence de statistiques précises correspondant à ce type de classification et établies sur une base de référence commune, ce schéma n'a pas d'autre prétention que de traduire des tendances différentes entre les deux filières de produits.

Les produits laitiers, largement manufacturés depuis très longtemps, sont très majoritairement « couverts » par un signe distinctif officiel ou une marque sensée apporter les garanties attendues par le consommateur au travers de sa notoriété et des contrôles qualités mis en œuvre au cours de l'élaboration des produits. Il n'y a guère que certains produits fermiers et produits laitiers vendus en circuit court qui ne soient pas couverts. A l'inverse, les produits charcutés demeurent majoritairement indifférenciés et offrent de ce fait de larges perspectives au développement de stratégies diverses mais fiables, visant à redonner confiance au consommateur, et parmi lesquelles la CCP a toute sa place.

2 - 3 - UNE DIMENSION ÉCONOMIQUE CERTAINE

Au delà de la part de marché qu'elle peut conquérir, la CCP justifie d'une approche économique sérieuse avant toute prise de décision.

Sur un plan strictement pragmatique, cette démarche a un coût pour les opérateurs concernés. Ce coût résulte de la mise en application, par chaque acteur, des prescriptions définies dans le référentiel, du fonctionnement du système, au travers de l'organisme certificateur entre autre, de la mise en œuvre des plans de contrôle et de la promotion commerciale. Il appartient à chaque opérateur de prendre sa décision en connaissance de cause en ne perdant pas de vue que les aides publiques ou interprofessionnelles attribuées pour soutenir le démarrage d'une telle démarche masquent souvent les coûts réels. Or, l'engagement dans une démarche CCP se raisonne sur le long terme car la confiance du consommateur, si elle doit être reconquise, ne s'obtient pas sur des projets mais sur des concrétisations.

La CCP, dans sa conception originelle, constitue un puissant moyen de discrimination de produits au travers des caractéristiques certifiées dont la publicité peut être faite sur l'étiquetage. Il appartient aux différents opérateurs concernés d'identifier les bonnes caractéristiques susceptibles effectivement de différencier un produit d'un autre et surtout capables de retenir l'attention du consommateur ; on parle de caractéristiques communicantes. Cette conception s'inscrit logiquement dans un contexte commercial libéral où au bout du compte c'est le marché qui décide du développement de telle CCP ou au contraire de l'extinction de telle autre selon quelle répond bien ou mal aux attentes du consommateur. Il est toutefois utile de considérer que dans la société de consommation actuelle, l'importance des moyens publicitaires et de marketing mis au service d'une CCP, comme de tous les produits d'ailleurs, peu-

vent infléchir la rationalité des choix des consommateurs et faire qu'une caractéristique jugée a priori très pertinente n'a pas l'impact attendu sur le consommateur.

En pratique, et en particulier dans le domaine de la viande bovine il semble bien que la CCP soit surtout perçue et raisonnée au travers de son aspect sécuritaire, « confiance » apportée par la démarche de certification, plus qu'au travers de sa capacité discriminante. Il suffit d'analyser la cinquantaine de référentiels soumis à l'examen de la commission nationale des labels et de la certification (CNLC) pour s'en convaincre ; au delà de la race, de la catégorie (âge x sexe) et de l'origine de l'animal qui correspondent à 3 informations désormais obligatoires sur l'étiquetage et qui ne peuvent donc pas être considérées à proprement parler comme des caractéristiques discriminantes de CCP, on retrouve des notions, certes nouvelles pour ce secteur d'activité mais en fait relativement banales telles que : « origine d'élevage identifié », « élevage suivi et contrôlé », « alimentation à base végétale », « alimentation naturelle » ou « durée de maturation ».

Plusieurs hypothèses peuvent être envisagées, dont certaines sous forme interrogative pour tenter d'expliquer cette tendance :

- est-il possible d'identifier des caractéristiques réellement discriminantes pour le consommateur sur un produit tel que la viande bovine ?

La réponse est probablement oui pour des caractéristiques qui se rapportent à l'image que l'on peut souhaiter associer au produit dans l'esprit du consommateur, elle est probablement plus nuancée en ce qui concerne la relation avec les attentes hédonistes et en particulier organolytiques du consommateur du fait de la prépondérance de facteurs tels que la catégorie d'animal et surtout l'origine musculaire ; dans tous bovins il y a du « bon » et du « moins bon » !

- Est-il utile de développer des caractéristiques discriminantes ?

Question un peu provocante, mais dans le nouveau contexte de l'étiquetage des viandes bovines, le consommateur a déjà 3 informations nouvelles et tout à fait pertinentes et discriminantes à gérer en plus de celle de la dénomination du morceau de viande qui existait déjà. Des spécifications complémentaires ne sont certes jamais inutiles, mais elles peuvent perturber le choix du consommateur si elles ne sont pas accompagnées d'une large information.

Tout ou partie de ces informations obligatoires sur l'étiquette peuvent-elles être considérées comme des caractéristiques communicantes dans une démarche de CCP ?

Il semble se développer un phénomène de banalisation des différentes démarches de qualité dans lesquelles le consommateur se retrouve très difficilement ce qui le conduit à distinguer, de façon un peu manichéenne, seulement deux catégories de viandes : celles qui sont démarquées quelque soit leur signe (label, CCP, ...), à l'exception peut être de la dénomination « produit biologique », et les autres.

- Les éleveurs de bovins ont-ils intérêt à développer des caractéristiques réellement discriminantes entre les différentes productions de bovins destinés à la boucherie ?

Sur un plan individuel la réponse est bien sûr affirmative en particulier pour les éleveurs qui retirent l'essentiel de leur revenu de la seule production de viande et qui ont tout intérêt à chercher à différencier au mieux leur produit pour le faire valoir.

Sur un plan collectif la réponse est beaucoup plus nuancée si l'on tient compte du fait que plus de la moitié de la viande produite en France est en fait un coproduit quasi inéluctable de la production laitière. Cette viande produite à meilleur coût contribue très largement au mécanisme d'élaboration d'un prix de vente moyen de la viande bovine au consommateur, que l'on peut juger globalement raisonnable.

Tout déséquilibre induit dans ce système, en particulier au travers d'une CCP à fort impact commercial plus favorable à un type de production, aura inmanquablement des répercussions sur le prix de la viande et donc sur le comportement d'achat du consommateur. Ce phénomène n'est pas très perceptible actuellement en phase de reconquête du marché de la viande bovine il serait beaucoup plus visibles sur un marché stable voir un marché qui continuerait à régresser.

Il faut peut être voir là une des raisons de l'orientation actuelle vers la définition d'un référentiel susceptible de constituer un socle commun à tous les élevages.

- Il faut signaler en outre les réelles difficultés techniques et surtout financières auxquelles les opérateurs de la filière sont confrontés pour pouvoir porter vraiment à la connaissance du consommateur les caractéristiques communicantes et certifiées retenues. L'étiquetage ne suffit généralement pas pour faire vendre le produit ; il faut un minimum de marketing dont le coût croît proportionnellement au nombre de produits identifiés comme différents.

C'est le consommateur qui paiera en définitive. Certes dans le cas de la viande bovine, l'interprofession nationale organise une promotion collective sous couvert de l'opération « critères qualités contrôlés » (CQC) couvrant toutes les démarches de certification mises en œuvre dans la filière, mais concrètement, il s'agit bien de promouvoir auprès du public le concept de caractéristiques certifiées mais pas les caractéristiques proprement dites.

En outre la couverture et l'assistance offerte par CQC exige de mettre en avant une caractéristique certifiée sous forme d'un triptyque « animaux nés, élevés et abattus en France ». C'est certainement une très bonne chose pour l'élevage et probablement rassurant pour les consommateurs français, mais il convient de ne pas perdre de vue que la satisfaction des attentes hédonistes des mêmes consommateurs nécessite l'importation de certaines catégories de viande. Il s'agit généralement de bons morceaux qui ont représenté en 1996, 20 % de la consommation française malgré la baisse conjoncturelle de la consommation de viande bovine. Si les dispositions prises pour promouvoir la consommation de viande bovine sont couronnées de succès, la satisfaction du marché français nécessitera un accroissement des apports extérieurs (importation ou échange intra-communautaire).

Dans ces conditions, on peut logiquement penser que les opérateurs qui importeront des viandes chercheront à les entourer d'autant de garantie que celles commercialisées sous CCP dans la mesure où elles vont se retrouver en concurrence sur les mêmes étals, et ce dans l'intérêt du consommateur (le protectionnisme du marché français est illusoire à terme).

A l'inverse, la France doit développer l'exportation d'une part de sa production auprès d'acheteurs potentiels qui souhaitent avoir les mêmes garanties que nous vis à vis du produit. Cela signifie que les démarches de CCP entreprises en France et qui ont un coût ne devraient pas être réfléchies seulement dans le contexte du marché intérieur.

Le prix de la viande mise à disposition du consommateur français dépend étroitement de l'équilibre difficile à établir entre ces différents facteurs.

2 - 4 - QUELLE IMPLICATION DES ÉLEVEURS ?

Au vu de ce qui précède l'implication active des éleveurs dans les démarches de CCP paraît **évidente** en tant que producteur de la matière première mais aussi parce qu'ils détiennent au travers de l'identification des animaux la clé de la traçabilité du produit considérée comme un élément indispensable à la reconquête de la confiance du consommateur dans ce domaine. En outre, les pouvoirs publics ont clairement répondu à la question en imposant, dans les cahiers des charges de toute démarche de certification de produit viande peu transformée, l'existence de caractéristiques explicites concernant l'élevage des animaux.

L'implication des éleveurs est également **indispensable**, et dès le début des démarches, pour négocier sérieusement avec l'ensemble des partenaires de la filière les caractéristiques certifiables et communicantes dont ils devront par la suite supporter les contraintes et apporter la preuve qu'ils les respectent. « On ne peut s'engager à faire que ce que l'on est capable de faire ! »

Cette implication n'est toutefois pas évidente pour des raisons essentiellement organisationnelles, ou sociologiques.

Les raisons organisationnelles tiennent au fait que, contrairement aux autres opérateurs de la filière, les éleveurs sont très nombreux et dispersés quasiment sur tout le territoire national. Il en résulte trois difficultés :

- la première concerne la mise à disposition de tous les éleveurs d'une **information objective** qui leur permette de décider librement et en connaissance de cause, d'adhérer à une ou plusieurs démarches de certification et de choisir celle(s) qui les agré(e)nt le plus,

- la deuxième, liée en partie à la précédente, concerne l'identification des éleveurs intéressés,

- la troisième concerne d'une part les modalités de **sélection** des éleveurs aptes à rentrer dans une démarche de CCP, et d'autre part, la mise en place chez ces éleveurs sélectionnés, de contrôles du respect des engagements pris.

Normalement, toutes ces tâches devraient incomber à l'organisme certificateur qui procède, après un examen préalable sur place, à l'**habilitation** des opérateurs puis au **contrôle** du respect du cahier des charges.

Dans le cas présent, il est envisagé de solliciter des organismes intermédiaires entre les éleveurs et l'organisme certificateur appelés **structures ou organismes de référencement**.

Si la mission de référencement initial des éleveurs est clairement mise en avant, les autres missions que doivent remplir ces organismes de référencement dans le processus normal de fonctionnement d'une démarche de CCP, restent à cerner. Une définition claire des missions confiées aux organismes de référencement et des modalités de leur exécution est importante car elle conditionne fortement le choix des organismes qui peuvent candidater.

Plus de la moitié des bovins destinés à l'abattage arrive actuellement à l'abattoir directement sans intermédiaire et sans que rien ne permette de dire si les animaux correspondants sont aptes ou non à entrer dans une démarche de CCP. L'alternative est donc simple : soit ces éleveurs intègrent **individuellement** une démarche de CCP, soit il devra y avoir création d'organismes de référencement spécifiques pour eux ; dans ce cas il

paraît indispensable que les candidats potentiels à ce rôle connaissent bien la règle du jeu dès le départ pour se déterminer. Au bout du compte, il semble impératif que dans tous les cas la libre décision de l'éleveur d'adhérer ou non à une démarche de CCP soit préservée car c'est seulement à cette condition qu'il percevra le cahier des charges non pas comme une contrainte mais comme une possibilité de faire reconnaître ses compétences en tant qu'acteur économique au même titre qu'un autre opérateur de la filière.

A ce stade de la réflexion on peut s'interroger sur la proportion d'éleveurs susceptibles d'intégrer à terme de telles démarches de certification. Actuellement deux visions s'opposent ; une vision « **optimiste** » avec la perspective de 90 % au moins d'élevage impliqués et une vision « **élitiste** » avec une perspective de 20 à 30 % d'élevages concernés.

Il est très difficile de trancher actuellement, le résultat dépendra largement : du niveau des exigences imposées en particulier aux éleveurs au travers des caractéristiques certifiées, de l'aptitude d'adaptation plus ou moins rapide des éleveurs pour répondre à ces exigences et de la réponse du marché à cette offre nouvelle.

Les raisons sociologiques sont relatives à l'éleveur lui-même et à son environnement socio-économique.

Tout éleveur est naturellement enclin à penser qu'il fait correctement son travail puisque d'une part on lui achète sa production et que d'autre part, politique agricole commune oblige, il bénéficie d'aides qui tout logiquement ne lui serait en pas attribuées s'il n'était pas un bon éleveur !

Son implication dans une démarche de CCP suppose une toute autre conception de l'activité de production dont il a la responsabilité. Tout d'abord il y a le fait que désormais il ne produira plus seulement ce qu'il a envie de produire mais ce qu'attendent ses partenaires engagés comme lui dans la démarche. Ensuite, il ne pourra plus se contenter d'avoir le sentiment de faire correctement son travail, il faudra qu'il travaille bien, tout le temps et surtout qu'il soit en mesure d'apporter la preuve qu'il a respecté le cahier des charges sans faille.

Tout cela correspond à un changement assez profond du comportement des éleveurs qui ne semble envisageable que dans la mesure où une partie de leur environnement socio-économique évolue également. Au risque de caricaturer, cela signifie que les opérateurs de l'aval de la filière devront assumer leur part de responsabilité en définissant clairement quels types d'animaux ils attendent, sans pour autant aller vers des systèmes de production intégrée.

Par ailleurs, cette mini révolution qui devra s'opérer très rapidement dans les élevages en raison de l'importance des enjeux

et de l'échéance fixée par les pouvoirs publics (fin 1998 tous les élevages impliqués dans des démarches de certification devront être qualifiés en conséquence), nécessite un accompagnement puissant, mais réorienté, de la part de l'ensemble du dispositif de développement qui accompagne les éleveurs. La réorientation du travail de développement devrait porter d'avantage sur les aspects organisationnels que techniques afin de permettre aux éleveurs d'assumer pleinement et en toute transparence leur part de responsabilité prise dans l'élaboration du produit viande.

CONCLUSION

Les démarches de CCP semblent bien correspondre aux préoccupations d'une filière viande qui a besoin de rassurer le consommateur français par rapport au produit. Elles doivent trouver leur juste place sur le large créneau des viandes peu différenciées à côté des autres signes de qualité : Label, produits biologiques, AOC. Elles ont, sur ce plan là, un rôle important à jouer en contribuant à définir une référence collective pour les autres signes distinctifs de produits, à condition toutefois d'éviter l'écueil d'une déviation vers une référence réglementaire.

Les opérateurs concernés doivent toutefois veiller à bien raisonner les démarches de CCP car, d'une part leur multiplication coûte cher et c'est le produit fourni au consommateur qui en supportera les conséquences et, d'autre part il peut se développer, au sein de la filière, des phénomènes de concurrence interne sur un produit somme toute peu différencié, dont il n'est pas du tout sûr que le consommateur tire profit et accepte de payer le surcoût.

En outre, une partie significative de la production de viande française devrait retrouver rapidement le chemin de l'exportation avec, au bout, des consommateurs qui peuvent avoir des attentes différentes qu'il est peut être bon de connaître pour chercher à les satisfaire au moyen de démarches appropriées. Les éleveurs ont intérêt à s'impliquer volontairement dans ces démarches de CCP qui se mettent en place afin de faire reconnaître l'importance de leur rôle économique dans la filière et leur responsabilité dans l'élaboration du produit final.

Dans ce contexte, cette implication des éleveurs doit s'envisager dans un esprit de partenariat au sein de la filière avec un objectif prioritaire qu'est le produit final et la satisfaction du consommateur. Ceci devrait normalement s'accompagner d'une plus grande transparence des relations économiques entre les opérateurs et contribuer à faire en sorte que les coûts mais aussi les plus values soient réparties équitablement entre eux.

RÉFÉRENCES

QUALITOR : guide pratique officiel des produits agro-alimentaires sous signes de qualité et d'origine - APCA - édition 1997.

L'économie laitière en chiffres - CNIEL - édition 1996 - 190 p.

Les signes de la qualité des produits agro-alimentaires - J.P. COMBENEGRE - France Agricole - 1995 - 130 p.

Signes de qualité : aperçu synthétique sur les signes distinctifs applicables en France aux produits agricoles et alimentaires - Institut de l'Élevage - 1997 - 20 p.

1996 : l'année économique lait et viande bovine, perspectives 1997 - Institut de l'Élevage - n° 256 février 1997 - 143 p.

Critères qualité contrôlés (CQC) ; règlement - INTERBEV - 1997.

Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label gros bovins de boucherie - Ministère de l'Agriculture et de la pêche - JO 15 août 1997.

Cahier des charges « viande de gros bovins issue du troupeau allaitant et commercialisée en boucherie artisanale » - SNI-PROVITA d'INTERBEV - Juillet 1997.