



**AgEcon** SEARCH  
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>  
[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

*No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.*

*François NICOLAS, Egizio VALCESCHINI, eds., Agro-Alimentaire: une économie de la qualité*

Versailles, INRA Editions, Paris, Economica, 1995, 433 p.

Cet ouvrage important (430 pages) se compose de 31 contributions qui se caractérisent d'abord par une extrême hétérogénéité d'approches. Un tel ouvrage n'est sans doute pas destiné à être lu de bout en bout, mais apportera à tout étudiant ou chercheur concerné par la problématique de la qualité des points de vue, des références et des exemples concernant son thème de recherche. Un compte rendu sous forme de synthèse ne pourrait que trahir la richesse que produit la diversité des travaux présentés. C'est pourquoi nous pensons être plus utile au lecteur en lui donnant des indications sur le contenu de chacun des articles.

Pour faciliter la consultation, l'ouvrage se compose de cinq parties: introduction, demande de qualité et comportement des consommateurs, les institutions de la qualité dans le secteur agro-alimentaire, qualité et concurrence dans les filières, la production de la qualité dans les entreprises. Ce découpage facilite le repérage des articles, même si certains d'entre eux auraient pu être affectés différemment. Chaque partie reflète cependant la diversité d'ensemble et ne cherche pas à proposer de synthèse.

On trouvera une ligne directrice dans la référence explicite ou implicite de la plupart des articles à l'économie des conventions (les bibliographies en témoignent) avec l'idée que la qualité se construit dans les relations entre acteurs qui partagent une communauté d'intérêt. La définition même de la qualité (industrielle, marchande), ses mesures, ses effets sur les structures, la façon dont elle est perçue, constituent la toile de fond des contributions. Les frontières entre l'économie et la gestion sont souvent franchies: on regrettera d'ailleurs parfois qu'il n'y ait pas plus de références spécifiques à des travaux marketing sur la perception des consommateurs ou aux travaux sur la gestion des organisations.

La partie introductive de l'ouvrage inscrit l'étude de la qualité dans une perspective dynamique et pluridimensionnelle. Pour François Nicolas et Egizio Valceschini, la maîtrise de la qualité est rendue complexe en raison du changement technique et de l'incertitude quant à la sécurité et l'identité des produits. Plusieurs formes de coordinations administratives sont possibles, mais les choix peu évidents, voire antagonistes, entre des stratégies mettant la priorité plutôt sur la libre circulation des produits ou plutôt sur la protection du consommateur, entre une vision d'une qualité construite à partir du système productif que l'on veut défendre, ou au contraire d'une option plus libérale de signalisation de cette qualité sur les produits offerts au consommateurs.

François Eymard-Duvernay montre que la qualité n'est pas une donnée exogène aux produits mais le résultat d'un processus évolutif de négociation entre les parties prenantes, et donc tributaire de la qualité des informations échangées. La qualité est donc affectée directement par les phénomènes de distorsion de ces informations, ce qui appelle la création d'appuis référentiels et de repères. L'auteur évoque la question du passage de la qualité marchande, fondée sur les représentations des consommateurs, et la qualité industrielle, en rappé-

lant en conclusion l'idée que production et échanges ne peuvent être considérés comme des activités disjointes dans le processus de construction de la qualité.

Dans la première partie, intitulée « Demande de qualité et comportement des consommateurs », Sadi Lahlou et Geneviève Teil exposent des méthodes d'approche et de mesure de la perception de la qualité par les consommateurs. Le premier décrit un outil d'analyse des représentations et des discours à propos du « bien manger » pour mettre en évidence les associations les plus structurantes et proposer des typologies opératoires. Le mérite de la méthode, selon les termes de l'auteur, est de permettre (entre autres) des comparaisons internationales à partir de mesures de « l'évidence et du sens commun ». G. Teil explore l'univers du goût à travers une méthodologie inductive qui se fonde également sur l'analyse du vocabulaire courant et qui vise à donner du sens aux mots exprimés par des consommateurs (considérés comme non-experts en matière d'analyse gustative) en regroupant ces mots en réseaux sémantiques. On peut regretter que ces deux contributions très brillantes ne se situent pas par rapport aux méthodes d'analyse lexicographiques déjà connues. Par ailleurs, G. Teil ne fait guère référence aux travaux de l'analyse sensorielle qui tentent de mettre en relation les préférences globales des consommateurs et les analyses de groupes experts.

Jean-Pierre Corbeau propose un modèle explicatif des comportements du consommateur vis-à-vis du gras à partir des caractéristiques du consommateur, des caractéristiques du gras (solide, liquide, festif, ordinaire ...), et du contexte social (au travail, à la maison, selon le milieu socio-culturel ...), en s'appuyant sur quelque 2 000 enquêtes et interviews. Il est intéressant de souligner le cousinage de ce schéma triangulaire avec le paradigme « personne-objet-situation » qui sert de cadre à beaucoup de recherches marketing sur les comportements du consommateur.

Marc Chambolle présente une réflexion sur les recherches à mener pour démêler la question de l'information consommateurs et pose plusieurs questions intéressantes sur les recherches sur le rôle des différents acteurs dans le processus de communication. Cette contribution un peu spéculative serait sensiblement améliorée si elle s'appuyait sur des références explicites (mesures, enquêtes, études de cas). Aucune bibliographie ne vient appuyer les propositions et arguments avancés par l'auteur.

Deux études de cas illustrent l'intérêt et la difficulté d'interpréter les comportements des consommateurs face à la qualité. Dans une étude de micro-filières (fromage de chèvre et salaison), Danièle Capt décrit les formes de valorisation de la notion de « produit fermier » et les mécanismes d'adaptation des producteurs aux marchés locaux. Dans le domaine du vin, Jean-Louis Lambert tente de montrer que, malgré les apparences, il n'y a pas substitution entre vins de table et vins d'AOC, en se fondant sur les typologies de comportement des consommateurs et leur perception des prix.

Le chapitre se termine avec une intéressante réflexion de Luc Thiébaud sur les relations de l'environnement agro-alimentaire avec la perception de la qualité par les consommateurs. Ces liens peuvent se créer à travers l'esthétique des paysages, facilement associables à la qualité des produits eux-mêmes, ou par la production de « valeurs », ce qui permet de transformer le consommateur en sponsor des causes écologiques et humanitaires. L'auteur souligne toutefois le décalage entre comportements individuels et collectifs : le consommateur com-

pense par quelques choix ponctuels son inconséquence, née du refus de voir que les conséquences de ses choix peuvent être supportés par d'autres. Il conclut que le consommateur ne peut régler seul les problèmes d'environnement et que « l'écologie agricole » n'est peut-être pas un objectif suffisant pour assurer l'avenir des générations.

La deuxième partie de l'ouvrage présente sept contributions sous le titre « Institutions de la qualité dans le secteur Agro-Alimentaire ». L'axe développé par Dominique Foray est celui de la standardisation et de ses rapports avec la performance industrielle et l'organisation des marchés, des rapports entre standardisation et qualité.

S'inscrivant dans le cadre de l'économie des contrats, l'auteur propose une réflexion sur les stratégies nationales de développement technologique prenant en compte le rôle de ces standards. On ne trouvera dans cet article aucune référence spécifique au secteur agro-alimentaire permettant d'appuyer les développements conceptuels (et fort intéressants) de l'auteur.

Avec sa contribution « Qualité et dynamique d'entreprises. Vers un nouveau modèle d'organisation dans l'industrie laitière ? », Marie-Thérèse Letablier pose la question pertinente, évoquée en introduction de l'ouvrage, du passage de la qualité industrielle à la qualité marchande, et présente une bonne revue du rôle des normes et des différentes définitions de la qualité. On regrettera peut-être que la réponse apportée reste théorique et générique, faute de s'appuyer de façon explicite sur les données empiriques annoncées par le titre de l'article.

« La construction sociale de la qualité, enjeux autour de l'appellation d'origine contrôlée Brocciu Corse », par Christine de Sainte-Marie, Jean-Antoine Prost, François Casabianca et Erick Casalta est une étude de cas très éclairante décrivant comment l'AOC est d'abord perçue par les producteurs comme une revendication de protection de la tradition et comme moyen d'exclusion des agents économiques concurrents. Les auteurs décrivent la difficulté de construire une définition « objective » de la qualité et de transformer l'AOC en avantage économique durable. Ce cas illustre bien l'imbrication des dimensions de la qualité : marchande, industrielle, domestique, civile. Ils développent aussi une réflexion ethnographique intéressante sur le rôle du chercheur impliqué dans le processus de construction de la qualité.

L'intérêt de l'article de Bertil Sylvander « Conventions de qualité, marchés et institutions : le cas de produits de qualité spécifique » est d'éclairer les logiques de construction de la qualité qui sous-tendent l'utilisation des qualificatifs de fermier ou de biologique, de l'AOC et des labels, entre deux conceptions principales de la qualité marchande, l'une qui favorise la définition des niveaux de performance (conception anglo-saxonne), et l'autre qui favorise le savoir-faire professionnel (conception française). Toutes les formes de coordination peuvent être mises en œuvre de façon simultanée.

Ce dernier point est illustré dans l'article suivant, « L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre-deux guerres », dans lequel Marie-Claire Delfosse montre comment le progrès technique (la micro-biologie) a permis de valider progressivement une conception industrielle de la qualité en face d'une tradition artisanale et d'usages locaux. Les deux conceptions de la qualité (industrielle ou domestique) restent aujourd'hui concurrentes et s'appuient sur des rapports à l'espace très différents, ce qui explique les hésitations du discours officiel entre production de masse et diversité.

L'étude «L'agrobiologie en France: la transformation de ses réseaux» fournit à Jean-Louis Pernin l'occasion d'illustrer la notion de méso-système, constitué par des réseaux d'acteurs évoluant ici selon des logiques antagonistes, et de suggérer que la tendance à l'émiettement est forte en raison notamment du rôle important des idéologies liées à cette forme d'agriculture.

L'auteur montre que le processus de transformation d'un réseau technico-économique est lié à la recherche de rendements décroissants d'adoption par les acteurs du réseau.

Le chapitre se conclut par une analyse de Bernard Lassaut sur les logiques de marques et modèles de gestion de la qualité dans les négociations distributeurs-fournisseurs. Ces logiques de marques, développées dans la littérature marketing citée par l'auteur, constituent un terrain de conflits entre fournisseurs et distributeurs pour la conquête des consommateurs. L'auteur propose une typologie de transactions distributeurs-fabricants à partir de son modèle générique de transaction «CQFD», fondé sur des combinaisons de caractéristiques des produits, de représentations à propos des modes de production, de cahiers des charges ou de normes portant sur les conditions de production, et des modes de repérage de la qualité (identification). Il montre que l'espace de négociation tend aujourd'hui à se diversifier et peut se définir à partir du type de régulation et d'incertitude propres aux produits.

La troisième partie s'intitule «Qualité et concurrence dans les filières» et s'ouvre par une réflexion de Jacques de Bandt sur la notion de performance et de l'émergence d'une concurrence sur la base de la relation «qualité/prix». Il met en question le rôle directeur de la demande dans la production de valeur, tout en soulignant que la demande de spécificité peut amener une responsabilité du client dans la qualité du produit. La triple exigence de la qualité consommateur (marge de variabilité réduite, demande de variété, prise en compte d'externalités) induit une combinatoire complexe et donc une forte exigence de coordination. On peut regretter que l'auteur ne prenne pas la peine de montrer la portée de ses réflexions sur le secteur agro-alimentaire, ou sur le rôle de la grande distribution sur les processus de coordination.

La contribution d'Emmanuelle Chevassus-Lozza et Jacques Gallezot («La différenciation des produits dans la compétitivité: le cas de l'agriculture et de l'agro-alimentaire français») offre une démonstration intéressante de l'importance du «hors prix» dans les exportations françaises et justifie a posteriori la diversification de l'innovation et l'entretien de l'incertitude comme facteurs de valorisation de ces exportations.

L'étude empirique de Wilfrid Heintz (le rôle des entreprises de collecte-stockage dans la définition de la qualité du blé: évolutions et perspectives) s'inscrit dans le cadre de l'économie des conventions sous-jacente à l'ensemble de l'ouvrage et montre la liaison qui existe entre flexibilité interne des entreprises et qualité. On se perd un peu dans les modèles identifiés par l'auteur: qu'est-ce qui distingue conceptuellement un «modèle marchand», un «modèle de gamme», un «modèle commercial»; une «flexibilité statique» d'une «flexibilité dynamique»?

Jean-François Soufflet s'interroge très opportunément sur les avantages respectifs des différentes stratégies de valorisation, notamment par les marques et les labels dans le cas de la viande (filière viande bovine: labels ou démarche de qualité?), en soulignant que ces stratégies ne peuvent s'appliquer qu'à une part

minoritaire de la production et que d'autres voies sont possibles. On regrettera un certain manque de rigueur dans la démonstration et dans l'utilisation des références théoriques (attributions abusives de la notion de segmentation marketing et de l'analyse de la valeur à Porter!). Peut-être est-ce en raison de l'implication de l'observateur dans son sujet?

On fera une remarque analogue à propos de la contribution collective suivante « Les systèmes locaux de production et les produits de qualité dans l'industrie de la viande en Italie » de R. Fanfani, S. Gatti, L. Lanini, E. Montrésor, F. Pecci, et même si les auteurs prennent la précaution d'annoncer que l'article est le produit d'une rédaction multiple! Il s'agit apparemment de montrer le lien qui existe entre ces formes d'organisation particulières que sont les « systèmes locaux » à l'italienne et les stratégies de qualité. Mais ces concepts nous semblent insuffisamment caractérisés par les auteurs pour permettre de les relier à l'ensemble de l'ouvrage. Quelle parenté entre ces systèmes locaux et la notion de réseau développée par Foray? Quel est le degré de généralisation de ces systèmes alors qu'on nous propose deux cas limités dans l'espace? Les zones d'AOC ne constituent-elles pas de facto un « système local »? Quel est le lien exact fait par les auteurs entre un « processus de globalisation de la demande » une « segmentation progressive des marchés de biens alimentaires » qui sont évoqués simultanément?

L'étude empirique de Jacques Nefussi et Jean-Baptiste Philippot (« Qualité, compétitivité et outils de coordination. Une comparaison France-Danemark. ») se concentre sur la relation producteur-client de la filière porcine pour faire ressortir les différences d'approches conventionnelles en France, au Danemark et en Hollande et l'efficacité comparée de ces approches pour produire la qualité. Ils montrent notamment que l'on peut « expliquer » ces logiques très différentes à partir des procédures interprofessionnelles d'évaluation de la qualité des carcasses. Ils concluent à l'intérêt de ne pas réduire l'analyse filière à ses seules dimensions marchandes, mais de prendre en compte un méso-système dans lequel intervient par exemple la volonté commune d'atteindre certains objectifs.

Jean-Pierre Huiban tente d'établir un lien entre « la qualité du facteur travail et son efficacité productive » à travers un modèle explicatif fondé sur une fonction de type Cobb-Douglas.

Les facteurs explicatifs qui sont « opérationnalisés » par l'auteur sont les niveaux de qualification et les fonctions occupées, la technique productive, le rôle de l'organisation, et l'effet de l'appartenance sectorielle, tandis que la qualité *ex post*, la variable expliquée, est mesurée par l'efficacité productive. On pourra toujours critiquer la représentativité de ces mesures pour exprimer la complexité des phénomènes (par exemple, assimilation de la taille de l'entreprise au rôle de l'organisation), mais on constate que l'auteur débouche sur une clé de lecture intéressante et une ouverture à contre-courant des tendances actuelles, à savoir que la liaison entre la substitution capital/travail et l'élévation des qualifications n'est peut-être pas la voie unique, ou la plus adaptée, pour développer la productivité.

La dernière partie a pour titre « La production de la qualité dans les entreprises », et, comme les trois premières, se caractérise par une grande diversité de contenu.

Deux contributions abordent le thème du contrôle qualité. Denis Bayard (« La quantification du contrôle qualité dans l'industrie: un point de vue sociologique et historique ») décrit l'évolution historique du passage de l'approche « scientifique » du contrôle de la fabrication à une vision plus aléatoire du processus industriel, et procède à une démonstration convaincante du rôle fondateur du contrôle statistique de la fabrication dans les conventions de qualité. Il montre aussi comment l'application des théories en outils élémentaires utilisés par le personnel de production peut contribuer à créer des effets de rigidité dans les systèmes de contrôle de la qualité. Il conclut à la nécessité d'objectiver les phénomènes si on veut en assurer la gestion, en prenant l'exemple des problèmes du goût. On notera que cet article n'évoque aucunement la spécificité agro-alimentaire mais concerne l'industrie manufacturière en général.

Jean-Jacques Daudin (« Les aspects statistiques du contrôle de la qualité: panorama du champ et nouveaux outils ») se place sur un plan méthodologique. Il énonce les questions à poser, que ce soit au niveau des objectifs d'un système de contrôle, des modalités de ce contrôle, du choix des méthodes les plus appropriées et de leur optimisation en terme de rapport coût/bénéfices. Les exemples présentés suggèrent que les enjeux financiers peuvent être importants et justifient le point de vue de l'auteur, selon lequel la maîtrise de l'outil statistique doit faire partie d'un plan d'ensemble d'amélioration de la qualité.

Michel Nakhla (« Gestion de la qualité et nouvelles formes de coordination ») met en évidence le couplage entre systèmes technico-économiques et structures organisationnelles, couplage dans lequel la qualité est décrite comme une activité transversale et comme système d'informations et de décisions animant le système physique de production. S'appuyant sur des études de cas dans l'industrie laitière, l'auteur fournit des éclairages concrets sur les pratiques et sur les composants des coûts liés à l'obtention de la qualité. La dimension organisationnelle de la qualité aurait pu conduire l'auteur à plus de curiosité sur la littérature en gestion (Mintzberg par exemple).

Raymond Faillenot (« Gestion de la qualité dans les entreprises agro-alimentaires. Observations des pratiques de quelques entreprises. ») annonce d'entrée le caractère exploratoire de ses réflexions (c'est à noter car plusieurs contributions négligent d'indiquer les limites méthodologiques de leurs propos). Il situe la démarche qualité actuelle dans une succession historique de pratiques de gestion: analyse de la valeur, contrôle qualité, cercles de qualité. L'auteur fait une analyse très pertinente du rôle de la norme et ses limites, et conclut avec une certaine ironie que la définition de la qualité totale de l'AFNOR se superpose avec le concept de gestion lui-même. Va-t-on normaliser la gestion ?

Une autre étude empirique nous est proposée par Louis Lagrange et Geneviève Baud: « Du discours à la réalité: la gestion de la qualité dans une vingtaine d'entreprises agro-alimentaires ». Ce travail permet aux auteurs de montrer que la motivation principale de l'entreprise pour entamer une démarche qualité est à chercher dans l'amélioration de la compétitivité, à travers les gains de productivité et la différenciation. Ils identifient ensuite différents stades dans cette démarche, depuis le contrôle-sanction jusqu'à la qualité totale, ainsi que les passages d'un stade à l'autre. Ils concluent que les démarches qualité sont encore très axées sur le fonctionnement productif de l'entreprise, et que l'amont (les fournisseurs) ou l'aval (les utilisateurs) sont insuffisamment pris en compte. Ils constatent en outre que les entreprises ne disposent pas encore

d'outils d'évaluation performants (tableaux de bord), signe sans doute que la qualité est considérée comme une variable de gestion plus qu'une variable stratégique.

A partir de son expérience en entreprise, Roland Treillon («Qualité intégrale de l'entreprise et certification, ou comment ne pas oublier la productivité») montre que le lien entre l'assurance qualité et les effets économiques (réduction des coûts) n'est pas immédiat. Il souligne notamment les ruptures de communication et la difficulté de faire partager les objectifs à tous les niveaux de l'entreprise. On apprend au passage le montant très élevé des «coûts cachés» liés à la non-qualité, ce qui justifie amplement la quête des entreprises, même si celle-ci est, selon l'auteur, sans illusions excessives! L'auteur formule des recommandations managériales sur le rôle des acteurs (qu'il conviendrait de considérer comme des personnes plutôt que des personnels) et le risque de bureaucratisation des processus de qualité.

Jacques Caneill et Marianne Le Bail s'intéressent à la gestion de la qualité au niveau de la production agricole, en s'appuyant sur l'exemple des secteurs céréalière, betteravière et légumière («Contribution de l'agronome à la gestion d'un bassin d'approvisionnement»). Leur réflexion porte notamment sur les procédures de gestion à adopter, entre une première voie qui consiste à resserrer la production autour d'une qualité moyenne (maîtriser la variabilité), et une voie qui utilise au contraire la variabilité pour valoriser les différences sur des segments de marchés spécifiques. Les auteurs constatent, (avec bien d'autres dans cet ouvrage!) que l'élaboration de la qualité s'appuie sur les procédures d'acquisition de compétences et d'échanges d'information entre l'aval et l'amont. Ils préconisent finalement d'utiliser la notion de «bassin d'approvisionnement», défini par l'intersection d'un bassin de production et d'un bassin de collecte ce qui nous renvoie au concept de «systèmes locaux» décrits par R Fanfani *et al.* (dans la 3<sup>e</sup> partie).

Annie Lamanthe («Qualité des produits et espaces professionnels: une comparaison entre exploitations viticoles et horticolas») aborde le problème des rapports salariaux selon «les espaces professionnels» très différents que constituent le secteur de la production viticole et l'horticulture sous serre, en montrant que ces rapports sont très déterminés par les contraintes spécifiques de la production et de la plus ou moins grande maîtrise des facteurs agro-climatiques.

Le terme de «qualité» utilisé par l'auteur nous paraît cependant abusivement extensif: sa démonstration fait plutôt référence à la nature de la culture (vigne et horticulture) plutôt qu'au niveau relatif de la qualité des produits issus de ces cultures. La conclusion perd donc une grande partie de sa portée.

Si l'on peut se permettre un commentaire critique d'ensemble, on remarquera d'abord que le rôle spécifique de la distribution n'est guère explicité: les rapports entre production et consommation sont évoqués comme si le système de distribution (et en particulier la grande distribution) était neutre dans le processus de construction de la qualité. La distribution fait-elle partie à cet égard du système de la demande ou de celui de l'offre?

On notera également que la qualité agro-alimentaire est aussi affaire de goût! La mesure des préférences gustatives et l'effet de ces dernières sur la préférence globale des consommateurs n'est guère évoquée. On sait cependant que des travaux intéressants existent dans ce domaine.



Sur un plan plus scientifique, on reprochera peut-être ici ou là à certains de ne pas définir suffisamment les bases conceptuelles à partir desquelles ils exposent les observations ou les idées, et parfois aussi de manquer de rigueur dans la définition et l'opérationnalisation des concepts utilisés, ou bien de ne pas rendre transparentes les méthodes d'investigation et leurs limites.

Ces remarques en tous cas ne sont pas suffisantes pour diminuer l'intérêt d'un ouvrage de référence dont la préoccupation est, comme le souligne Pierre Creyssel dans la postface, « de traiter la qualité dans ses différentes composantes ; économique, sociologique, marchande, managériales ». De ce point de vue, l'objectif est largement atteint.

*François d'HAUTEVILLE*

ENSAM, Montpellier