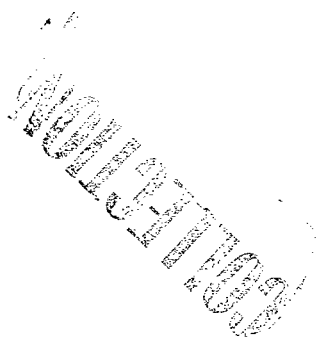


AGRO-ALIMENTAIRE: une économie de la qualité

FRANÇOIS NICOLAS, EGIZIO VALCESCHINI,
éditeurs



agro-alimentaire: une économie de la qualité



INRA - ECONOMICA

Ouvrages parus dans la même collection :

Les artifices du vivant. Stratégies d'innovation dans l'industrie des semences

Pierre-Benoit JOLY, Chantal DUCOS
1993, 422 p.

Les théories économiques de la croissance agricole

Alain MOUNIER
1992, 427 p.

Catastrophe écologique et dommages économiques. Problèmes d'évaluation à partir de l'Amoco-Cadiz

François BONNIEUX, Pierre RAINELLI
1991, 208 p.

Nourrir l'humanité. Espoirs et inquiétudes

Joseph KLATZMANN
1991, 128 p.

Banques de gènes et alimentation mondiale

Donald L. PLUCKNETT, Nigel J.H. SMITH, J.T. WILLIAMS et
N. Murthi ANISHETTY
1990, 248 p.

L'énergie : un nouveau marché pour l'agriculture ?

sous la direction de Vincent REQUILLART
1989, 264 p.

Politiques d'avenir pour l'Europe agricole

Denis BERGMANN, Pierre BAUDIN
1988, 170 p.

A paraître dans la même collection :

La grande transformation de l'agriculture. Lectures conventionnalistes et régulationnistes

Gilles ALLAIRE, Robert BOYER
442 p.

© INRA, Paris, 1995
ISBN : 2-7380-0570-5

© ECONOMICA, Paris, 1995
ISBN : 2-7178-2768-4

Le code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non respect de cette proposition met en danger l'édition, notamment scientifique. Toute reproduction, partielle ou totale, du présent ouvrage est interdite sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 3 rue Hautefeuille, Paris 6^{ème}.

agro-alimentaire: une économie de la qualité

**FRANÇOIS NICOLAS, EGIZIO VALCESCHINI,
éditeurs**

Préface de Guy PAILLOTIN



147, rue de l'Université
75338 Paris Cedex 07



ECONOMICA

49, rue Héricart, 75015 Paris

Collection « Economie agricole et agro-alimentaire »
Editions Economica

Le livre blanc. Agriculture 2000

La naissance de l'entreprise agricole. Denis BARTHÉLEMY

L'Europe face à ses marchés agricoles. Pierre BAUDIN

Les agriculteurs et la République. Isabel BOUSSARD

Economie de l'agriculture. Jean-Marc BOUSSARD

Asie-Afrique : greniers vides, greniers pleins. Sylvie BRUNEL

Le radeau de la Méduse : analyse des dilemmes alimentaires.
Jean-Marc BURNIAUX

Les transformations agraires au Portugal. Jean-Paul CARRIÈRE

Les assurances mutuelles agricoles. Philippe CHALMIN

Les greniers du monde. Jean-Paul CHARVET

L'agriculteur, le marché et l'Etat. Albert CHOMINOT

L'horizon 2000 : quel espoir pour les agriculteurs français ? Colloque CDS

L'agriculture : les temps difficiles. Michel DEBATISSE

Agriculture et grandes entreprises aux Etats-Unis. Gérard DOREL

L'agriculture mondiale : Horizon 2000. FAO (sous la direction de Nikos Alexandratos).

L'agriculture européenne : Enjeux et options à l'horizon 2000.
FAO (sous la direction de Nikos Alexandratos).

L'ascension d'une grande agriculture – Le modèle de la Champagne.
Joseph GARNOTEL

Vaches d'Europe. J.C. GUESDON, P. CHOTTEAU et M. KEMPF

Histoire des crédits agricoles (2 tomes). André GUESLIN

Agriculture : le présent dépassé. Louis LAUGA

Forêts et industries du bois. François LÉVÊQUE et Agnès PÉGURET

Les céréaliers français et l'Europe. Jeanine MARQUET

Du pool vert à la politique agricole commune. Gilbert NOËL

L'Etat et l'agriculture en Europe occidentale. Michaël TRACY

Préface

En choisissant ce titre, *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, les auteurs de cet ouvrage collectif ont tout à la fois voulu dresser un constat et énoncer une nouvelle ambition pour l'avenir. A bien des égards, l'essor de la filière agro-alimentaire a été marqué au cours de ces quarante dernières années par de très forts gains de productivité qui se sont traduits au niveau des prix, mais dès sa naissance l'industrie agro-alimentaire a eu le souci de satisfaire non seulement quantitativement mais aussi qualitativement les besoins nutritionnels des populations. Depuis lors la démarche de qualité de la filière s'est considérablement diversifiée. A l'évidence, même si les exigences des consommateurs s'accroissent et s'affinent, les résultats de cette démarche sont probants et s'observent aisément dans la vie courante : diversité des gammes de produits, progrès des techniques de transformation, diminution très importante des risques dans le domaine de l'hygiène...

En se limitant toujours au constat, il est intéressant de rappeler à grands traits ce que recouvre jusqu'à présent la gestion de la qualité selon que l'on s'intéresse aux consommateurs, à l'aval de la filière ou à la production agricole.

La représentation commune du consommateur se fonde sur une décomposition en différentes catégories de ses besoins qui ressortissent ainsi à la nutrition, à la santé et à l'hygiène, à la satisfaction sensorielle, au confort... Sans être définie de façon globale, la qualité est cependant analysée en éléments presque indépendants et universels qui sont à leur tour déclinés suivant d'autres catégories, de consommateurs cette fois-ci, caractérisés par leur âge, leur sexe, leurs activités, leur état de santé...

Par rapport à ce schéma la gestion de la qualité dans les industries alimentaires et dans la distribution obéit à une autre logique car les catégories que nous venons d'évoquer n'apparaissent plus comme indépendantes dans la pratique. Il faut en effet souvent beaucoup de savoir-faire pour améliorer du même coup la réponse à deux besoins différents des consommateurs. Cette fois-ci la qualité est approchée de façon plus globale dans chaque industrie et tout au long de la filière.

S'agissant de ses rapports avec la transformation, la distribution et les consommateurs, la situation de l'agriculture est loin d'être homogène.

Cependant dans le cas des productions de masse il était admis, jusqu'à une époque récente, qu'elles étaient en quelque sorte découplées de l'aval. L'idée prévalait qu'avec certes des contraintes de qualité qui leur étaient propres, ces productions fournissaient une simple matière première de base pour les industries de transformation.

Même si le cadre général de pensée que nous venons de résumer doit être affiné et parfois sensiblement corrigé, le caractère nécessairement schématique de notre propos ne doit pas le desservir indûment. Ce cadre a été fécond. Il a permis de rationaliser la conception de nouveaux produits, l'élaboration de normes objectives... Ses fondements sont dans bien des cas assez solides pour susciter des travaux de recherches complémentaires, ce que cet ouvrage ne manque pas de mettre en évidence.

Notons cependant qu'il y a un risque à concevoir trop strictement le consommateur comme le simple siège de divers besoins bien segmentés et clairement définis. C'est le risque de le mettre hors jeu. En effet tout incrément de qualité peut apparaître à la limite comme une réponse à une question déjà formulée de tout temps et en tout lieu. On est alors facilement conduit à croire qu'il faut traquer cette réponse dans la seule analyse fine de la composition des aliments ou de la physiologie de l'homme. Ainsi la nouveauté en matière de qualité naîtrait-elle exclusivement dans les laboratoires, le marché ne jouant que sur les prix de produits conçus à l'abri de ses mécanismes.

Une telle approche de la qualité, si elle a sa part de vérité, ne permet pas de prendre convenablement en compte l'évolution actuelle de la filière agro-alimentaire.

Plusieurs éléments viennent modifier sensiblement le paysage. Je n'en aborderai ici que deux : les changements survenus dans la production agricole et les nouveaux comportements des consommateurs.

La réforme de la politique agricole commune conduit les agriculteurs, notamment dans les productions de masse, à concevoir un couplage plus étroit avec le marché. Si, à certains égards, la diminution des prix favorise ce couplage, nous voyons pourtant se construire une diversification de filières liée à la qualité. La qualité globale que nous avons déjà évoquée va s'étendre progressivement à l'ensemble de la production agricole, ce qui n'ira pas sans poser des problèmes complexes d'adaptation et d'organisation que plusieurs contributions abordent dans cet ouvrage.

Le consommateur pose quant à lui de nouvelles exigences qui ne sont pas aussi linéarisables que les besoins dont nous avons déjà parlé : ainsi son souci de l'environnement, ses représentations du terroir, du bien-être animal doivent-ils être pris en compte et de façon sérieuse. Qui plus est, il porte un intérêt aux technologies mises en œuvre dans l'agro-alimentaire et la question de leur acceptabilité est aujourd'hui centrale dans de nombreux pays industrialisés. Ce qui est frappant dans ces nouvelles exigences, c'est qu'elles débordent l'analyse objective des produits mis sur le marché et qu'elles impliquent de façon là encore globale les filières de production.

Mais au-delà, le consommateur rappelle, parfois de façon paradoxale, qu'il a une liberté d'initiative. Entre différents besoins il procède lui aussi à des arbitrages ; faute de les comprendre on s'expose à de lourds échecs en matière d'innovation. Il est nécessaire aujourd'hui de compléter la vision

statique et statistique de la consommation par une vision dynamique des comportements des consommateurs.

Tous les aspects de la qualité que nous avons abordés et d'autres encore, qu'il était impossible d'englober dans une simple introduction, sont traités dans cet ouvrage collectif et il faut rendre hommage aux auteurs de ce travail d'avoir su, grâce à une approche pluridisciplinaire, nous donner une vue très complète de la réalité.

Mais l'ambition de cet ouvrage ne se limite pas à faire le point – même intelligemment – sur les questions de qualité. Il s'agit aussi de donner un nouveau souffle, une nouvelle ampleur à des recherches dont l'objet est manifestement du plus grand intérêt. Certes, comme toujours lorsqu'il s'agit d'objets liés aux comportements humains – productifs ou de consommation – les choses sont complexes. Le rôle de la recherche est justement de dégager les éléments de cohérence qui résident au cœur de la complexité afin que celle-ci ne reste pas synonyme de confusion. Pour aller plus sûrement vers la réussite, il faut là encore marier des approches disciplinaires multiples et s'appuyer aussi bien sur des études empiriques que sur des synthèses théoriques. C'est bien le parti pris de cet ouvrage qui se révèle de ce fait extrêmement stimulant pour l'esprit et donc pour l'action.

Guy PAILLOTIN,
Président de l'Institut National
de la Recherche Agronomique.

Remerciements

Ce livre a pour origine un colloque organisé à l'automne 1992 par la Société Française d'Economie Rurale (*). Il est donc juste que nos premiers et vifs remerciements lui soient adressés.

A partir du matériau initial, nous avons demandé aux auteurs de remanier leurs textes de façon à ce qu'ils s'intègrent au mieux dans un ouvrage collectif. Ils y ont été aidés par MM. Jacques Rémy et Pierre Creyssel qui ont assuré la lecture de la première version. Tous doivent être associés dans nos remerciements pour cet important effort de coopération.

Nous tenons également à exprimer notre gratitude, au nom de tous les auteurs, au service des éditions de l'INRA pour les conseils qui ont permis d'améliorer notablement la forme des textes.

En acceptant de rédiger respectivement la préface et la postface, MM. Guy Paillotin, Président de l'INRA, et Pierre Creyssel, Président de la section de Certification de Conformité des produits agro-alimentaires, ont montré tout l'intérêt que ces institutions accordent à ce travail. Il nous faut ici les remercier de leur soutien.

Nous conservons quant à nous l'entière responsabilité des imperfections et des éventuelles insuffisances de cet ouvrage.

François NICOLAS,
Egizio VALCESCHINI

* La Société Française d'Economie Rurale a pour objet de promouvoir des études d'économie rurale à caractère scientifique. Elle a consacré un numéro spécial de sa revue *Economie Rurale* à la qualité dans l'agro-alimentaire (n° 217, 1993).

Table des matières

INTRODUCTION

La dynamique économique de la qualité agro-alimentaire E. VALCESCHINI, F. NICOLAS,	15
La négociation de la qualité, F. EYMARD-DUVERNAY	39

DEMANDE DE QUALITÉ ET COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS

Les représentations du « bien manger », S. LAHLOU	51
Prise en compte de la diversité des goûts et de la demande dans la différenciation des produits. L'exemple des vins, J.L. LAMBERT	65
Entre l'entreprise et le marché, le jury de consommateurs, G. TEIL .	75
L'imaginaire associé à divers types de consommation de gras et les perceptions de leurs qualités, J.P. CORBEAU	93
L'information des consommateurs sur les aspects nutritionnels et technologiques des aliments, M. CHAMBOLLE	105
Segmentation de la clientèle et valorisation des produits alimentaires fermiers dans la région Rhône-Alpes, D. CAPT	113
Environnement, agro-alimentaire et qualité, L. THIÉBAUT	125

LES INSTITUTIONS DE LA QUALITÉ DANS LE SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Standard de référence, coûts de transaction et économie de la qualité : un cadre d'analyse, D. FORAY	139
--	-----

Qualité et dynamique d'entreprises. Vers un nouveau modèle d'organisation dans l'industrie laitière ?, M.T. LETABLIER	155
Conventions de qualité et institutions : le cas des produits de qualité spécifique, B. SYLVANDER	167
La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Brocciu Corse », C. de SAINTE MARIE, J. A. PROST, F. CASABIANCA, E. CASALTA	185
L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre-deux guerres, C. DELFOSSE	199
L'agrobiologie en France : la transformation de ses réseaux, J.L. PERNIN	209
Logiques de marques et modèles de gestion de la qualité dans les négociations distributeurs-fournisseurs, B. LASSAUT	223

QUALITÉ ET CONCURRENCE DANS LES FILIÈRES

Qualités et performances industrielles, J. DE BANDT	237
La différenciation des produits dans la compétitivité : le cas de l'agriculture et de l'agro-alimentaire français, E. CHEVASSUS-LOZZA, J. GALLEZOT	253
Le rôle des entreprises de collecte-stockage dans la définition de la qualité du blé : évolutions et perspectives, W. HEINTZ	265
Filière viande bovine : labels ou démarche de qualité ? J.F. SOUFFLET	281
Les systèmes locaux de production et les produits de qualité dans l'industrie de la viande en Italie, R. FANFANI, S. GATTI, L. LANINI, E. MONTRÉSOR, F. PECCI	293
Qualité, compétitivité et outils de coordination. Une comparaison France-Danemark, J. NEFUSSI, J.B. PHILIPPOT	309
La qualité du facteur travail et son efficacité productive, J.P. HUIBAN	321

LA PRODUCTION DE LA QUALITÉ DANS LES ENTREPRISES

La quantification du contrôle qualité dans l'industrie : un point de vue sociologique et historique, D. BAYART	337
Gestion de la qualité et émergence de nouvelles formes de coordination, M. NAKHLA	347
Gestion de la qualité dans les entreprises agro-alimentaires. Observation des pratiques de quelques entreprises, R. FAILLENET	361

Du discours à la réalité : la gestion de la qualité dans une vingtaine d'entreprises agro-alimentaires, L. LAGRANGE, G. BAUD	367
Qualité intégrale de l'entreprise et certification ou comment ne pas oublier la productivité, R. TREILLON	381
Contribution de l'agronome à la gestion d'un bassin d'approvisionnement, J. CANEILL, M. LE BAIL	391
Qualité des produits et espaces professionnels : une comparaison entre exploitations viticoles et horticoles, A. LAMANTHE	401
Les aspects statistiques du contrôle de la qualité : panorama du champ et nouveaux outils, J.J. DAUDIN	413
Postface , par P. CREYSSEL	429
Liste des auteurs	431

Introduction

La dynamique économique de la qualité agro-alimentaire

Egizio Valceschini, François Nicolas

Dans l'agro-alimentaire deux représentations de la qualité sont traditionnellement prédominantes. Dans la première, le terme de qualité désigne un niveau de performance supérieur. Un produit de qualité est alors un produit haut de gamme, voire un produit de luxe. Qualité est ici associée à rareté et à particularité, à petite série et à créneau commercial, à rente de marché et à prix élevé. Cette conception est celle à l'œuvre dans le domaine des signes de qualité distinctifs (appellations, labels, marques de prestige, etc.). Dans un deuxième registre la qualité désigne la propriété d'un produit ; qualité est ici synonyme de caractéristique permettant l'identification d'un produit. Cette qualité, dite souvent « *intrinsèque* », est celle des batteries de critères technologiques. Cette conception prévaut dans le domaine des sciences et des techniques industrielles. Dans ces deux représentations, la notion de qualité est plutôt restrictive en ce sens qu'elle est centrée sur le produit. Ces dernières années s'est vulgarisée en revanche une conception plus large de la qualité définie, selon les termes de l'AFNOR¹, comme « *l'aptitude d'un bien ou d'un service à satisfaire les besoins (exprimés ou potentiels) des utilisateurs* ». Cette définition, qui rapporte la qualité à la fonction plutôt qu'au produit, accompagne l'expansion de nouvelles méthodes de gestion de la qualité. Dans de nombreux secteurs d'activité, en particulier dans les plus exposés à la concurrence internationale (automobile, aéronautique, etc.), se sont diffusés des instruments de gestion de la qualité jusqu'alors cantonnés à des domaines à hauts risques (armement, nucléaire, etc.) et soumis à de fortes contraintes de sécurité, de fiabilité et de conformité. Ces nouvelles procédures voient s'étendre leur champ d'application. Elles ne concernent plus seulement le produit fabriqué, mais intègrent aussi la conception, la production, ainsi que les approvisionnements et les ventes. Au cours de ces dernières années le centre de gravité de la qualité s'est ainsi déplacé du produit vers le client et vers l'organisation.

1. Association française de normalisation.

Ces évolutions permettent d'avancer que l'économie est entrée dans une véritable dynamique de la qualité : « *Il est indéniable*, écrivent Boissin et Ruffieux (1995), *que l'offre et la demande entretiennent de nouveaux rapports, s'inscrivent dans une nouvelle dynamique qualitative* ». Les activités de production agricole et de transformation alimentaire n'y échappent certainement pas. Les enjeux sanitaires et nutritionnels de l'alimentation font en effet de la qualité une préoccupation ancienne et permanente. Mais aujourd'hui ce sont également la saturation des marchés et l'intensification de la concurrence, l'expansion de la transformation industrielle et de la consommation de masse, l'internationalisation et la libéralisation des échanges qui aiguïssent les interrogations autour de la qualité. Notre objectif est ici de mettre en évidence les principales composantes de la dynamique de la qualité dans l'agro-alimentaire, cela autour de deux problèmes. Le premier concerne la maîtrise de la qualité et les coordinations qu'elle suppose au sein des filières : nous soulignerons les conséquences des changements techniques et institutionnels sur les relations entre acteurs privés, professionnels et publics. Le second problème a trait à la concurrence par la qualité et aux règles qui structurent les marchés : nous mettrons l'accent sur les effets de la globalisation de l'espace économique européen, sur la transformation des stratégies d'entreprise et des politiques publiques.

La maîtrise de la qualité et la coordination dans les filières agro-alimentaires

Pour souligner les problèmes particuliers que pose la maîtrise de la qualité des matières agricoles et des denrées alimentaires, il est courant de mettre en exergue certaines caractéristiques qui les distinguent des produits d'origine industrielle ou d'autres produits de consommation. Les professionnels insistent sur l'irrégularité et l'hétérogénéité de la matière vivante, sur son caractère périssable, sur la nature biochimique et biologique des constituants, sur le risque pour la santé, etc. Les sociologues mettent souvent l'accent sur le rapport particulier des sociétés aux aliments, soulignant l'importance de la confiance dans l'acte d'ingestion ou encore la dimension symbolique de la consommation. Les économistes pour leur part retiennent notamment qu'il s'agit de produits dont la qualité effective n'est révélée qu'après l'expérience de leur utilisation (on parle de « *biens d'expérience* »), ou même de produits dont les effets après la consommation ne sont pas connus dans leur totalité (ils sont alors dits « *biens de confiance* »)². Dans tous les cas, la spécificité agro-alimentaire est associée aux notions d'aléas, de risque et d'incertitude. Au cours des trente dernières années, les changements techniques dans l'agriculture, les acti-

2. Par opposition, les produits à propos desquels il est possible de disposer d'une information complète avant leur utilisation sont qualifiés de « *biens de recherche* », c'est par exemple le cas des meubles ou des vêtements. Une voiture d'occasion peut être qualifiée de « *bien d'expérience* », alors qu'une voiture neuve s'apparente plutôt à un « *bien de recherche* ».

vités de transformation et les circuits de commercialisation ont modifié les risques et déplacé les sources d'incertitude. La maîtrise de la qualité dans les filières est soumise alors à de nouvelles obligations, et ses dispositifs s'engagent dans une mutation d'autant plus profonde qu'elle est fortement contrainte par l'harmonisation européenne selon deux orientations : la déréglementation et l'auto-organisation.

Le changement technique et l'incertitude sur la sécurité et l'identité des produits

Le travail et la fertilisation des sols, la défense des cultures, l'alimentation du bétail, l'amélioration génétique ont fait appel depuis trente ans à de plus en plus de facteurs de production d'origine industrielle. Aujourd'hui, avant d'être consommés, les produits agricoles subissent le plus souvent plusieurs transformations ou conditionnements. Sans cesse de nouveaux aliments ou ingrédients (les *novel foods*) apparaissent ; les gammes de produits se renouvellent et s'élargissent rapidement. Les processus de fabrication mettent fréquemment en jeu des technologies radicalement nouvelles (ionisation, ultrafiltration du lait, extrusion par exemple). La localisation des productions s'est généralement éloignée des lieux de consommation, le commerce international des denrées alimentaires s'est considérablement développé et les échanges ont été libéralisés. En bout de chaîne agro-alimentaire la grande distribution s'est imposée comme un intermédiaire incontournable pour toucher la masse des consommateurs. Tout au long des filières, la division du travail s'est accentuée, les cycles de production ainsi que les circuits de commercialisation se sont complexifiés. Les maillons et les intervenants entre le produit initial et la denrée proposée à la vente se sont multipliés. L'ensemble de ces changements retentit sur la maîtrise de la qualité, principalement dans deux domaines : la sécurité et l'identité des produits.

Sur le plan de la sécurité, l'industrialisation de la chaîne alimentaire génère ou amplifie les incertitudes sur l'hygiène des produits, sur la fiabilité des procédés de production et de transformation, les compétences des producteurs et le respect des règles par les vendeurs. A chaque stade, de la production à la distribution, se multiplient les risques d'incompétence, les possibilités d'erreur, voire de malveillance, qui peuvent conduire à la mise en vente de produits non conformes aux règles d'hygiène, de denrées au goût altéré ou à l'emballage abîmé, ou encore d'articles défectueux (contenu insuffisant, erreur d'étiquetage, etc.). Ces risques entretiennent, voire renforcent la suspicion des consommateurs et leurs attentes en matière de sécurité et d'hygiène. En la matière, ce sont les seuils de qualité minimale et leur relèvement qui sont en cause, mais pas seulement.

En effet, les préoccupations nutritionnistes transforment le concept même de sécurité. Les maladies de civilisation en particulier (maladies cardio-vasculaires et cancers, mais aussi obésité) contribuent à rendre les consommateurs de plus en plus sensibles aux rapports entre santé et nutrition, forme physique et régime alimentaire. Les incertitudes ne portent donc plus uniquement sur les risques de toxi-infections soudaines et rapides, mais également sur les effets nocifs à long terme, et dès lors qu'on

se préoccupe de la nocivité lente et sélective des aliments, la spécification et le respect des critères de qualité bactériologique ne constituent plus une garantie suffisante. Cependant, évaluer les effets à long terme de l'association de traces de substances toxiques ou de leur accumulation dans l'organisme par exemple renvoie à des questions scientifiques non encore résolues. En présence d'informations contradictoires et d'avis d'experts divergents (que l'on songe aux changements d'opinion autour de l'effet des graisses), les consommateurs ne peuvent pas déterminer ce qui est effectivement dangereux ou pas, toxique ou non, bon ou mauvais pour leur santé ou plus simplement pour leur forme. L'incertitude, de plus en plus fréquente, sur la distinction entre l'aliment sain et l'aliment nocif s'en trouve radicalisée, ce qui est dû notamment à l'apparition en continu de produits, d'ingrédients ou de procédés totalement nouveaux, mais aussi à la libéralisation des échanges et au bouleversement des régimes alimentaires qui rendent plus difficiles la fixation de doses minimales.

La question de la protection du « mangeur » et de sa sécurité se pose en termes inédits. Le « mangeur moderne » n'est plus satisfait d'être uniquement protégé par des normes, des seuils et des contrôles édictés au nom de la santé publique. Comme l'illustre le débat sur les résidus de pesticides, le problème n'est plus simplement de garantir un niveau de sécurité, il s'agit d'élaborer et de communiquer une information complète sur l'état d'une denrée afin de mettre l'utilisateur en position de choisir individuellement, en fonction de ses représentations personnelles (de la santé, de la nature) et de ses goûts. L'« individu-consommateur » se substitue au citoyen pour revendiquer, dans une logique de préférence individuelle, de juger par lui-même de ce qui est nuisible ou favorable à sa santé, à sa forme et à son corps. La protection du consommateur n'est plus uniquement ou avant tout une question de sécurité des produits, elle devient aussi une question de fiabilité de l'information sur les produits. Le problème est alors de créer les connaissances (scientifiques et techniques) nécessaires à l'élaboration de cette information et de les communiquer aux consommateurs.

L'identité des produits rencontre une difficulté analogue. La standardisation des techniques (Bonny, 1994) et la transformation des terroirs altèrent, voire invalident, les notions de provenance, d'origine et de tradition comme critères d'identification et de différenciation des produits (Letablier, Nicolas, 1993). La transformation, le conditionnement, le transport et la distribution établissent une distance croissante, à la fois physique et symbolique, entre l'acheteur et l'origine des aliments. L'éloignement des sources d'approvisionnement, la diversité des provenances, l'internationalisation du commerce et, aujourd'hui, la libéralisation des échanges y participent également. Se présentent maintes possibilités de manipulation de l'information (étiquetage ambigu ou inexact par exemple), de tromperie sur la marchandise, de falsification ou de contre-façon des produits. L'acheteur, consommateur final ou utilisateur intermédiaire, est soumis à des risques qui vont de la simple déception au préjudice financier. Entre vendeurs et acheteurs les rapports se déséquilibrent. Tromperies ou contre-façons sur les produits de luxe comme le caviar, le foie gras ou encore le champagne illustrent bien ce problème d'information asymétrique au détriment de l'acheteur. Dans une telle situation, le facteur déterminant de rééquilibrage est la validité des informations et la fiabilité des signes