



Les changements dans la structure de la filière de la viande face à la qualité

Moruzzo R.

in

Olaizola A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Bernués A. (ed.).
Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities

Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 78

2008

pages 377-381

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=800291>

To cite this article / Pour citer cet article

Moruzzo R. **Les changements dans la structure de la filière de la viande face à la qualité.** In : Olaizola A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Bernués A. (ed.). *Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities* . Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA, 2008. p. 377-381 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 78)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>



Les changements dans la structure de la filière de la viande face à la qualité

R. Moruzzo

Département de Productions Animales, Faculté de Médecine Vétérinaire, Université de Pise,
Viale delle Piagge 2, 56124 Pise, Italie

RÉSUMÉ – La filière de la viande bovine a été l'objet ces dernières années d'une crise profonde dérivant soit de tendances de longue durée concernant le changement dans les modes de consommation, avec une attention croissante au lien entre l'alimentation et la santé et donc une pénalisation conséquente pour la viande, soit d'événements imprévisibles comme une série de scandales alimentaires. Pour freiner cette tendance, récupérer la confiance du consommateur et augmenter en même temps les potentiels de succès dans un marché toujours plus concurrentiel et global, un intérêt progressif vis à vis de la qualité s'est produit au sein de la filière. Face à une telle situation, le rapport suivant essaie de mettre en évidence la façon selon laquelle les entreprises peuvent entreprendre un parcours de qualité et montrer les modalités de passage d'une stratégie individuelle à une stratégie collective, exigeant la participation de tous les acteurs de la filière, dans une logique de qualification du produit/processus réalisé.

Mots-clés : Qualité, filière de la viande, certification.

SUMMARY – "Changes in the structure of the meat sector concerning quality". Over the last few years, the beef chain underwent a serious crisis, due to long-term trends in new consumers' habits, with consumers' becoming more and more interested in the connection between health and diet, which was detrimental to the meat industry, and due to unexpected events, such as a number of scandals that took place in the food industry. To curb this trend and recover the consumers' confidence and to increase at the same time the potential success of beef in an increasingly competitive and global market, the beef chain has become keener and keener on quality. In such a scenario, this report tries to highlight how the industry can start up a quality chain and to show the methods for moving from an individual strategy to a collective strategy, which requires the involvement of all the stakeholders of the chain, with a view to qualifying the final product/process.

Keywords: Quality, beef chain, certification.

Introduction

Aujourd'hui, le secteur zootechnique impliqué dans la production de la viande bovine se trouve, comme les autres secteurs économiques, face à une réalité en mutation totale dans laquelle : le consommateur est plus exigeant et attentif à la qualité du produit qu'il achète, la réglementation nationale et européenne est toujours plus pressante, le progrès technologique se développe rapidement et le niveau d'ouverture du marché est toujours plus ample. Dans ce nouveau contexte, l'avenir et le développement de l'entreprise zootechnique productrice de viande s'impose comme une nécessité. L'objectif de cette entreprise n'est plus seulement de savoir comment produire dans des conditions techniques et financières adéquates, mais de savoir quoi produire en réponse aux stimulations provenant du milieu externe. L'approche de la qualité devient, en même temps, un facteur stratégique et concurrentiel, un instrument avec lequel gérer l'entreprise et ses relations internes et externes à la filière. L'objectif de la relation suivante est donc celui d'analyser : (i) les changements que les entreprises zootechniques doivent réaliser pour entreprendre une stratégie de qualité ; (ii) les effets de ces changements, en termes de potentiel à exploiter et de criticité à surmonter sur les différents acteurs de la filière de la viande ; et (iii) quel rôle assument les institutions dans ce parcours de certification de la qualité.

Les adaptations des entreprises en réponse à un parcours de qualité

La politique de qualité dans la filière de la viande bovine a subi au fil des ans une évolution

remarquable caractérisée par une utilisation combinée de normes coercitives et d'éléments volontaires (ISMEA, 2004). Les premières, finalisées à la réalisation du marché unique, sont appliquées pour établir des conditions de compétitivité égale des productions au sein de chaque état membre et donner les garanties nécessaires pour la santé du consommateur.

Les instruments volontaires de la politique communautaire comptent sur la partie de la filière liée à des formes traditionnelles et basée sur des races locales ou répondant à des techniques productives en harmonie avec les exigences de protection de l'environnement et les demandes de garantie du consommateur. Ils permettent d'améliorer la capacité compétitive des entreprises en consentant à ces dernières d'atteindre et de maintenir certains niveaux de qualité, dans leur façon de produire et/ou dans leur produit viande.

C'est l'adoption de ces instruments qui prévoit le passage d'une politique correctrice basée sur le respect de normes établies par la loi (sans lesquelles il est impossible de commercialiser le produit – on parle en fait de qualité réglementée obligatoire) à une politique de proposition dans une logique *consumer oriented*.

Il existe de nos jours deux instruments, réglementés par des règles coercitives et reconnues au niveau européen, à utiliser dans la filière de la viande bovine en réponse aux exigences de typicité et de tradition ainsi qu'à la demande de protection de l'environnement.

Dans le *premier cas*, nous avons (par le règlement 2081/92) deux types de certification concernant les dénominations d'origine (dénominations d'origine protégée – DOP, et indications géographiques protégées – IGP) qui garantissent (grâce à la préparation d'un cahier des charges de production et à une activité de contrôle, effectuée par des organismes de certification privés de la part d'une tierce partie, correspondants aux qualités requises imposées par la norme EN 45011) la provenance de la viande (Georgofili, 1998).

Dans le deuxième cas, on introduit (par le règlement 1804/99 et les modifications successives) la certification biologique conférée à un produit viande dont la qualité, considérée conforme à des techniques productives en harmonie avec les exigences de protection de l'environnement et avec les demandes de garantie du consommateur, est assurée sur le marché grâce à la présence d'un système de contrôle constitué par des autorités de contrôle désignées et/ou par des organismes de certification privés reconnus, répondant aux qualités requises par la norme EN 45011.

L'emploi de dénominations communautaires comme DOP et IGP, est une stratégie de tutelle et de valorisation importante pour la filière de la viande bovine puisque, dans de nombreux secteurs, elle représente l'unique politique de valorisation réalisable (Miele et Parisi, 2000). En effet, les dimensions économiques et productrices de beaucoup d'entreprises opérant dans certains territoires de l'UE ne permettent pas le recours à des politiques de développement comme celles basées sur de grosses marques privées ou sur d'efficaces labels-ombrelle, parce qu'elles sont trop lourdes en termes de ressources humaines et économiques. En d'autres termes, ces instruments peuvent être utiles pour transporter les petites et moyennes entreprises productives d'origine et de typicité dans la compétition européenne, en valorisant les choix au point de vue de l'organisation du processus productif et d'image du produit (Berni et Bergalli, 1996).

Le service de protection de la qualité de l'environnement, lié à la certification de la viande biologique, constitue, en même temps, une caractéristique de la production, considérée comme processus et non pas seulement comme produit, qui s'harmonise bien avec les tendances culturelles actuelles et les exigences socio-économiques.

Ses éléments de force reposent sur une attention renouvelée envers les équilibres sociologiques et environnementaux : le respect de la nature, la proposition répétée de valeurs liées à l'aspect rural, une attention majeure pour les aspects de la nutrition sur la santé. En outre, le contexte économique détermine des opportunités qui peuvent être cueillies grâce à la contribution de la viande biologique, à la diversification de l'offre et à l'affirmation d'une technique qui s'appuie sur une sustentation plus marquée du point de vue de l'emploi et du maintien de la population rurale.

La certification, au moyen des trois instruments communautaires de reconnaissance de la qualité (DOP, IGP, biologique) tend à créer en zootechnie des conditions de dépassement de l'homogénéité

apparente des produits et de la concurrence parfaite, pour arriver à la création d'une concurrence monopolistique. Si d'un côté, cette transition génère de nouvelles opportunités de bénéfices pour le producteur, de l'autre, elle rappelle la nécessité de démarrer une gestion de l'information, liée aux instruments de reconnaissance du produit offert. En opérant dans cette direction, les signes distinctifs communautaires deviennent une garantie de qualité de la viande produite, offrant à l'entreprise qui les utilise des opportunités de communication avec le consommateur et les autres sujets qui opèrent dans la filière. En d'autres termes, la certification au moyen d'instruments communautaires de reconnaissance représente une stratégie d'entreprise utile non seulement pour différencier les productions, mais également pour rendre le marché plus transparent (dissymétrie informative) et développer des politiques de communication de type collectif.

Obstacles et potentialité pour la croissance des viandes de qualité

Le développement d'un parcours de qualité au sein de la filière de la viande bovine présente une certaine criticité et des points de force liés à trois typologies d'aspects : aspects productifs, aspects de marché et aspects gestionnaires.

En ce qui concerne les aspects *productifs*, créer un parcours de qualité de la viande comporte non seulement une gestion compliquée des processus productifs, mais aussi la nécessité d'une intégration majeure parmi les différents sujets de la filière, capable d'assurer un rapport adéquat entre la demande et l'offre. À ces éléments s'ajoutent aussi des coûts majeurs de production au niveau des entreprises. Parmi ces coûts, il y a des coûts pour l'implémentation et la gestion successive de l'activité d'autocontrôle (y compris ceux relatifs aux contrôles analytiques sur le produit fini) et des coûts pour l'activité de certification de la part de tiers organismes. Les entreprises avec un système de coûts moins élevé, une plus grande flexibilité de ressources et des contraintes financières moindres, peuvent, en cas de chute de la demande, rester sur le marché en supportant une réduction des prix de la viande offerte. Au contraire, les entreprises qui travaillent avec des marges plus basses, sont obligées, face à une telle situation, de sortir des logiques commerciales définies par une politique de label.

Par référence au *marché*, s'il est vrai que la viande de qualité est l'objet d'une attention croissante de la part des segments plus évolués des consommateurs, il est également vrai que ce segment de la demande revêt encore un rôle marginal dans le domaine de la consommation globale de viande bovine (Becker, 2000). En effet, la demande pour les productions de qualité est liée surtout à la disponibilité d'un revenu élevé et se présente souvent fortement localisée, parce qu'elle est également liée, de la part des consommateurs, à une culture spécifique de la viande, qui dans de nombreux cas puise ses origines dans les traditions de consommation.

De plus, pour les productions de qualité, les aspects liés à un système adéquat de distribution sont particulièrement importants. En effet, si les filières plus modernes et organisées apparaissent aujourd'hui peu idoines à ces productions, l'utilisation de filières plus traditionnelles et surtout plus courtes, peut être considérée comme un facteur valable de développement.

En ce qui concerne la vente de la viande de qualité, il est donc utile d'éliminer le plus possible les passages intermédiaires et privilégier le canal bref en insistant sur la compétence de la typologie de la marchandise, sur l'image qualifiée et sur le rapport direct avec le client final. Ce canal peut offrir : une plus grande reconnaissance et information du produit, un contrôle plus important sur la chaîne de valeur, une plus grande facilité pour trouver des cibles de consommation sensibles, de majeures possibilités d'offrir une filière tracée, de plus grandes possibilités d'insérer dans la valeur du produit des aspects immatériels.

Miser enfin sur un parcours de qualité permet de fixer sur le produit des prix plus élevés et d'obtenir un avantage compétitif par rapport aux productions indifférenciées.

D'un point de vue *gestionnaire*, si une stratégie de qualité est liée à un intérêt de la part des différents sujets institutionnels qui fournissent des incitations, elle peut parfois présenter une criticité marquée du point de vue bureaucratique en phase de reconnaissance de certification. En outre, la création d'un système de contrôle rigide garantissant l'image du label pourrait faire naître des conflits au sein des producteurs et entre ces producteurs et l'organisme gérant qui utiliserait des procédures

et des instruments pouvant compliquer, au lieu d'aider, la vie bureaucratique et administrative des entreprises. La création d'un plan d'assurance qualité dans la filière de la viande bovine qui soit efficace et efficient, demande un investissement en formation, afin de développer les compétences nécessaires pour affronter la gestion de ce système.

Le rôle des institutions concernées par le processus de certification

Les institutions qui tutèlent les viandes de qualité sont directement concernées par le processus de certification, se rangeant aux côtés du producteur et de l'organisme de certification.

Le producteur a le devoir d'effectuer les contrôles sur les processus et les produits d'entreprise (activité d'autocontrôle). Afin de démontrer la véracité de ce que le producteur veut déclarer au client en relation à l'objet de la transaction, l'organisme de certification doit veiller sur les systèmes de contrôle de l'entreprise et garantir, par un acte de certification erga omnes, que les systèmes d'autocontrôle soient soignés et efficaces ; enfin le troisième sujet, représenté par le sujet institutionnel doit veiller sur les organismes de certification en garantissant leur objectivité, leur compétence et leur transparence.

A ce jour, le sujet institutionnel indique de quelle façon le système de certification est organisé. Un système de certification doit prévoir : l'identification des qualités requises ; l'émission de normes convenues entre les parties en cause, relatives aux qualités requises ; une méthode pour évaluer les qualités requises ; un ensemble de règles de fonctionnement de l'organisme de certification ; les qualités requises pour le personnel opérant au sein du système.

Ce système est donc basé sur une série de principes fondamentaux :

(i) *Le système doit être contrôlable.* Le système de certification reproduit sur une échelle toujours plus ample le concept de contrôle. L'entreprise doit exercer un autocontrôle, l'organisme de certification contrôle le système de contrôle de l'entreprise, enfin, l'organisme d'accréditation, sujet institutionnel, contrôle le système de certification, en effectuant le contrôle du contrôle d'un contrôle.

(ii) *La séparation des rôles.* Qui certifie, ne peut pas coïncider avec qui est certifié et avec qui accrédite. À son tour, celui-ci doit être différent de celui qui certifie. Il est donc nécessaire de maintenir une nette séparation fonctionnelle entre ces trois rôles mais il faut, en même temps, établir un certain dialogue entre les parties, car toutes les trois contribuent à l'obtention du produit/processus.

(iii) *La standardisation des méthodes.* La standardisation des méthodes par laquelle certaines fonctions sont mises en œuvre (autogestion, vérifications d'inspection, activité de vigilance) devient non seulement un instrument pour garantir l'impartialité des résultats obtenus, mais représente un élément essentiel de communication entre les parties.

(iv) *La présence d'une activité de vérification interne.* Tous les sujets engagés dans le système doivent réaliser une activité de vérification interne (autocontrôle pour les entreprises, vérifications d'inspection internes pour l'organisme de certification et l'organisme d'accréditation).

Le sujet institutionnel introduit le concept de garantie à travers deux fonctions distinctes ; une fonction de contrôle et une fonction de certification. La fonction de contrôle effectuée par le producteur a pour devoir de tenir sous contrôle, en se basant sur la logique de l'assurance qualité, le processus et par conséquent le produit, en garantissant les qualités requises établies par la réglementation de référence. La fonction de certification effectuée par un organisme indépendant et surtout tiers par rapport à celui qui produit, atteste de façon impartiale la correspondance du produit. Cette certification assure donc à l'utilisateur que le processus/produit est conforme aux qualités requises établies et maintenu sous contrôle par celui qui produit de façon systématique.

Considérations conclusives

Selon ce qui a été dit précédemment, il résulte que s'approcher de la qualité du produit et du

processus, représente pour les entreprises de la filière de la viande bovine la possibilité d'augmenter leur potentiel de succès sur le marché. Il est évident que, avec différentes modalités, les entreprises zootechniques productrices de viande qui misent sur la qualité, doivent opérer afin que les instruments adoptés deviennent non seulement un moyen avec lequel identifier le produit/ processus mais soient capables de remplir leur fonction de garantie, auprès du consommateur.

A ce propos, il est fondamental d'utiliser les stratégies les plus idoines pour différencier et promouvoir le produit offert afin que le consommateur possède tous les instruments pour distinguer la viande qu'il veut acheter et que le producteur soit capable de fournir une image adéquate du produit offert, en orientant le marché.

Il est toutefois nécessaire de préciser que ces instruments sont fondamentaux non seulement pour réduire la dissymétrie informative présente sur le marché et conquérir le client final, en proposant un produit viande avec de plus hauts niveaux de garantie, mais parce qu'ils représentent également un moment de croissance pour tous les sujets de la filière engagés dans leur implémentation et gestion successive.

Adopter ces instruments, signifie en effet : respecter ce qui est défini au sein de chaque instrument ; responsabiliser tous les sujets engagés dans leurs activités de compétence afin d'atteindre les objectifs fixés ; acquérir, de la part des différents sujets qui interviennent dans la phase d'implémentation et de gestion de l'instrument, certaines connaissances techniques et directoriales.

La croissante orientation de la demande vers le segment des productions de qualité peut donc constituer une occasion importante pour le monde de la production afin de redéfinir, à partir d'une position privilégiée, les rapports avec les différents opérateurs de la filière et réussir à commercialiser directement sur le marché de la consommation, en se réappropriant de la relative valeur ajoutée.

En même temps, la capacité pour les entreprises de certifier leurs productions et la possibilité de compter sur des organismes idoines capables de le faire, vont devenir un élément stratégique important. Il faut toutefois préciser qu'aucune activité de certification de la part de tiers sujets, ne peut substituer l'activité d'autocontrôle effectuée par le producteur.

Bibliographie

- Becker, T. (2000). *Quality Policy and Consumer Behaviour in the European Union*. Wissenschaftsverlag Vauk, Kiel KG.
- Berni, P. et Begalli, D. (1996). *I prodotti agro-alimentari di qualità: organizzazione del sistema delle imprese*. Atti del XXXII convegno di studi SIDEA, Società Editrice Il Mulino.
- Georgofili, I. (1998). *Controllo e certificazione delle produzioni Dop e Igp*. Studio editoriale fiorentino, Florence.
- ISMEA (2004). *Il mercato della carne bovina. Rapporto 2004*, Franco Angeli, Milan.
- Miele, M. et Parisi, V. (2000). *Atteggiamento dei consumatori e politiche di qualità della carne in Italia e in Europa negli anni '90*. Franco Angeli, Milan.