

# Les outils mis en place pour identifier et garantir la qualité des produits agro-alimentaires. Exemple de leur utilisation dans la filière lait-fromage des Alpes du Nord

Maîtriser, promouvoir et garantir la qualité des produits, sont des objectifs qui passent par la connaissance du processus d'élaboration de la qualité mais également par une bonne utilisation des outils de qualité existant au niveau français et de ceux qui sont proposés en vue du marché unique européen.

La filière fromagère de montagne peut être considérée comme un système complexe "pilote" par les divers acteurs (producteurs, entreprises fromagères) impliqués dans le processus de production-transformation-commercialisation. Au sein de ce système, "l'élaboration" de la qualité du lait se fait au cours d'un processus particulier dans lequel les relations entre acteurs se révèlent fondamentales (Dubeuf 1992). Un certain nombre d'instruments ont été créés pour favoriser ce processus.

Les outils de qualité mis en place en France sont destinés d'une part, comme les appellations d'origine et les labels, à promouvoir au plan commercial la qualité des produits, d'autre part, comme les certifications de conformité et l'assurance-qualité, à protéger les consommateurs en garantissant respectivement la qualité des produits mis sur le marché et celle de l'entreprise qui les fabrique.

Dans la perspective prochaine du marché unique européen, la Communauté Economique Européenne a entrepris par ailleurs une harmonisation horizontale exigeante en matière hygiénique et sanitaire. Paral-

èlement, les professionnels français, en accord avec leurs partenaires européens, travaillent à mettre en œuvre une harmonisation verticale en matière de dénomination et caractérisation des produits avec la normalisation pour instrument de travail.

Il semble essentiel, pour les acteurs économiques concernés, de bien connaître tous les outils qui sont ainsi mis à leur disposition pour promouvoir et garantir la qualité de leurs produits et celle de leurs entreprises. Pour contribuer à améliorer cette connaissance et aider les intéressés à s'orienter dans la multiplicité des textes réglementaires, la première partie de cet article recense et présente ces outils de qualité, à partir du cas particulier de la production fromagère. La deuxième partie traite des stratégies de maîtrise de la qualité actuellement développées en France, la troisième partie de l'adaptation réelle de ces outils aux besoins spécifiques d'une filière telle que la filière lait-fromage des Alpes du Nord.

## 1 / Les signes distinctifs de la qualité des fromages en France

### 1.1 / Les outils mis en place en France

#### *L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)*

Les fromages AOC, au nombre de 32 en mai 1991 (figure 1), ne représentent que 15,5 % du volume total affiné. Environ 80 % de ces fro-

## Résumé

En France, de nombreux outils sont mis en place pour promouvoir la qualité des produits, comme les Appellations et les Labels, et pour la garantir auprès des consommateurs, comme la Certification de conformité. Des procédures équivalentes sont proposées en vue du marché unique européen. La stratégie visant à organiser à la fois la dénomination et la défense des produits d'une part, la garantie de la qualité d'autre part reposent principalement sur la normalisation et les systèmes d'Assurance-qualité. Il est nécessaire d'adapter ces procédures au cas des produits de terroir et de leurs filières, souvent semi-artisanales.

Figure 1. Les fromages français d'appellation d'origine contrôlée.



**L'AOC garantit que le produit possède des caractéristiques liées à un terroir déterminé.**

fromages sont issus de zones défavorisées où ils contribuent au maintien d'activités économiques.

L'AOC garantit que le produit possède des caractéristiques liées à un terroir déterminé. La qualité du produit est la conséquence de ce qui est à l'origine de l'AOC, à savoir les notions liées de terroir et de traditions (usages locaux "loyaux et constants", règles de fabrication), qu'il est nécessaire de faire respecter si l'on veut maintenir et renforcer la crédibilité des AOC tant en France qu'à l'étranger. Mais il faut savoir que l'AOC en tant que telle ne garantit pas un niveau de qualité (Jolivet 1990). Certains professionnels n'ont d'ailleurs voulu voir que la protection qu'offre l'appellation d'origine vis-à-vis de la concurrence, et en ont sous-estimé les contraintes en termes de suivi de la qualité, ce qui a entraîné dans certains cas une dévaluation de la crédibilité de l'AOC. D'une manière générale, les professionnels se heurtent à la présence trop discrète de ces fromages dans les grands circuits commerciaux nationaux, et à la faiblesse de leur notoriété hors de l'hexagone. On considère donc que le succès des AOC passera par la maîtrise de la qualité et ne sera assuré à terme qu'au prix d'un important effort de communication, que les Régions devront très probablement prendre largement en charge.

Depuis 1991, tous les produits AOC se retrouvent sous la tutelle administrative unique de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) (tableau 1), qui a mis en place trois Comités (vins, produits laitiers et autres produits). Le Comité National des Appellations d'Origine des Fromages (CNAOF) a disparu à la création du Comité des produits laitiers. Les objectifs de la loi du 2 juillet 1990, qui est à l'origine de cette restructuration, sont de développer un secteur de l'activité nationale qui tire sa richesse d'un lien intime entre le produit et le terroir, de lutter contre la désertification dans des zones fragiles en y permettant le maintien d'une activité agricole spécifique, et enfin de mieux défendre les dossiers français à Bruxelles, dans le débat communautaire sur la qualité des produits. Les Appellations sont souvent considérées par les Pays de l'Europe du Nord comme un instrument du protectionnisme. Et quand de plus les fromages sont fabriqués au lait cru, la contestation se fait parfois virulente, certains pays voyant une incompatibilité entre hygiène et lait cru.

#### Les labels agricoles (tableau 2)

Le Label Rouge, label national, est une mention destinée à valoriser un produit qui présente une qualité supérieure à la moyenne

Tableau 1. Historique de l'Appellation d'Origine Contrôlée

Loi du 6 mai 1919, modifiée et complétée par la loi du 6 juillet 1966, relative à la protection des appellations d'origine

Décret du 30 juillet 1935 : mise en place de l'Institut National des appellations d'origine des vins et eaux de vie

Loi n°49-1603 du 18 décembre 1949 : reconnaissance officielle, dans le statut viticole, des vins délimités de qualité supérieure

Loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages

Décret du 18 août 1966 : fixation de la composition et des règles de fonctionnement du Comité National des Appellations d'Origine des Fromages (CNAOF)

Loi n°90-558 du 2 juillet 1990 : disparition du CNAOF et mise en place de l'INAO comprenant trois comités (vins, produits laitiers et autres produits).

Décret n° 91-368 du 15 avril 1991 : fixation de l'organisation et du fonctionnement de l'INAO

- l'élaboration d'un règlement technique mettant en évidence la qualité "supérieure" du produit ;

- la mise en place, tout au long de la filière, de contrôles effectués par l'organisme certificateur ;

- la mise au point d'un étiquetage informatif portant le logo du label.

Le Label Régional est un label au même titre que le Label Rouge, mais qui fait explicitement référence à une région de production donnée (Emmental label Savoie et Tomme label Savoie par exemple). De l'avis du président en exercice de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité (CNLCC), "le Label Régional est un mauvais hybride, à mi-chemin entre le Label Rouge et l'AOC... Et il serait préférable que les produits bénéficiant d'un Label Régional optent soit pour le Label Rouge soit pour l'AOC, afin d'éviter toute confusion pour le consommateur" (Jolivet 1990).

**Les labels sont destinés à valoriser des produits d'une qualité supérieure à la moyenne.**

### Les produits de l'Agriculture Biologique

Ce sont des produits naturels, élaborés selon des techniques où n'interviennent pas de produits chimiques de synthèse et avec des méthodes de production particulières visant la protection de l'environnement et des animaux. Aussi, pour les produits issus de l'Agriculture Biologique, n'existe-t-il pas d'obligation de résultats : il n'y a qu'une obligation de moyens, qui s'impose aux producteurs. Depuis la loi du 20 décembre 1988, cette obligation de moyens est précisée par un cahier des charges dont l'homologation est devenue obligatoire pour les organismes affiliant des producteurs se réclamant de l'Agriculture Biologique. Depuis 1986, 14 cahiers des charges ont été ainsi agréés, mais un réexamen global des agréments délivrés est actuellement en chantier, suite à divers abus préjudiciables à l'ensemble du mouvement.

Deux tendances se développent parmi les organismes certificateurs qui détiennent la mention "A.B.". Les uns n'exercent leur action que dans le cadre normatif (par exemple Nature et Progrès, Biofranc...), les autres sont reliés à des groupes d'intérêt économique (dont les sociétés Lemaire, Euronature, etc.). Pour éviter les fraudes sur les conditions de culture, les contrôles sont assurés par des organismes tiers expertisés et certifiés conformément à la norme 45.011. Trois organismes sont habilités à pratiquer le contrôle : ECOVERT, SOCOTEC et QUALITE-FRANCE.

### La Certification de Conformité

La loi du 30 décembre 1988 prévoit "l'attestation de conformité d'un produit à un cahier des charges de type normatif". Depuis le 8 octobre 1990, la tutelle de la Certification de conformité et celle du Label Rouge sont regroupées au sein de la CNLCC.

Tableau 2. Historique des labels

Loi n°60-808 du 5 août 1960 d'orientation agricole : création des labels

Loi n°78-23 du 10 janvier 1978 sur la protection et l'orientation des consommateurs des produits et des services : ouverture vers des produits non alimentaires et création de la commission nationale des labels

Décret n°83-507 du 17 juin 1983, modifié par les décrets n°88-193 du 26 février 1988 et n°90-836 du 20 septembre 1990, relatif aux labels agricoles spécifiant que "tout label agricole est soit un label national, soit un label régional..."

des produits similaires. Cinq fromages étaient labellisés en 1991 : l'Emmental grand cru, le fromage des Pyrénées, le Carré de Lorraine, la Mimolette vieille et la Raclette.

D'une manière générale, la mise en place d'un label est le résultat d'une démarche volontaire d'entreprise. Elle implique :

- la création d'un organisme certificateur indépendant, détenteur et responsable du label ;

La Certification de conformité d'un produit fait l'objet d'une demande volontaire de l'entreprise. Grâce au contrôle réalisé par un organisme tiers, elle garantit la qualité spécifique d'un produit, dont la production dépasse le seul respect de la réglementation de droit commun, mais n'atteint pas nécessairement une qualité supérieure (différence avec le Label). En d'autres termes, il s'agit de certifier que le produit est conforme à ce qui est annoncé, sans préjuger d'une qualité supérieure.

Toutefois, les entreprises qui ont opté pour la Certification de conformité seront probablement amenées à s'engager dans un processus de certification du système d'Assurance-qualité, car il leur sera difficile de garantir le niveau qualitatif d'un produit sans garantir sa régularité de production.

### **"Appellation Montagne" et "Provenance Montagne"**

L'"Appellation Montagne" et la mention "Provenance Montagne" constituent toutes deux des garanties de provenance. La première est réservée aux produits alimentaires faisant l'objet d'une certification (Label, Certification de conformité, AOC, mention "Agriculture Biologique").

Un produit portant l'une de ces deux mentions doit être élaboré avec des matières premières et des techniques de fabrication correspondant à la zone de montagne mentionnée. Les références géographiques spécifiques aux zones de montagne peuvent correspondre à un massif, un sommet, une vallée, une commune ou un département.

Un seul produit bénéficie en pratique de l'Appellation Montagne : l'Agneau Gavot des Montagnes de Provence (Label Rouge). Plusieurs produits, dont certains fromages, bénéficient de la dénomination "Provenance de Montagne", par exemple le chevrotin des Aravis.

### **Vers un label "Ecoproduit" ?**

De nombreux pays de la CEE, notamment l'Allemagne, la Suède et le Danemark ont mis en place un label qui identifie des produits respectueux de l'environnement, ou plus précisément, dont la production minimise les atteintes à l'environnement.

Un tel projet est à l'étude en France. Mais si un accord semble avoir été trouvé pour les secteurs industriels, il semble que pour le secteur agro-alimentaire, il reste encore des zones d'ombre. Il est à noter que la Commission Européenne étudie dans le même sens la faisabilité d'un Label Ecologique européen.

## **1.2 / Les signes de qualité souhaités en vue du marché unique européen**

Les orientations prises en 1985 par la CEE en matière de maîtrise et de promotion de la qualité concernent :

- une harmonisation horizontale exigeante : élaboration de règles hygiéniques et sanitaires strictes et de procédures de contrôle du respect de ces règles ;

- une harmonisation verticale souple, dont le principe consiste à ne pas intervenir de manière directive sur la dénomination et la caractérisation des produits et à laisser les professionnels s'accorder entre eux.

L'évolution vers une absence de directives au niveau communautaire en ce qui concerne la composition et la dénomination des produits n'est pas sans inconvénient (Creysse *et al* 1991) :

- pour le consommateur, dont la demande en matière de garantie de la qualité risque d'augmenter avec l'imprécision des dénominations de vente ;

- pour la qualité des produits. La reconnaissance mutuelle des réglementations techniques et des normes risque en effet de l'entraîner vers un alignement progressif à la baisse, voire de déboucher sur une banalisation des signes de qualité. La crainte de voir cette politique favoriser la concurrence déloyale reposant sur l'imitation plus ou moins réussie de ces signes de qualité se justifie en particulier par l'ouverture de l'Europe aux pays de l'Est.

- enfin pour le développement des échanges intracommunautaires, en raison d'une part de l'absence d'un système d'évaluation de la qualité mutuellement reconnu et d'autre part du risque de voir se multiplier les exigences particulières des distributeurs.

Aussi, suite à la décision de la Commission Européenne permettant à chaque Etat-membre de fabriquer et commercialiser tout produit, sous sa dénomination d'origine, plusieurs pays latins dont la France ont demandé la mise en place de signes distinctifs de spécificité. Quatre propositions de règlements communautaires sont actuellement à l'étude :

- \* L'Indication Géographique Protégée (IGP) : référence géographique servant à désigner un produit originaire du milieu considéré, auquel on peut attribuer un caractère de qualité ou une réputation particulière. Les produits bénéficiant d'un Label Régional ou d'une Appellation Montagne pourraient s'inscrire sous cette procédure.

- \* L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) : référence géographique servant à désigner un produit originaire du milieu considéré, et dont la qualité est essentiellement imputable à cet environnement (physique et humain). La production, la transformation et l'élaboration du produit doivent avoir lieu dans l'aire géographique. A terme, toutes les AOC françaises devraient passer sous cette appellation.

- \* L'Attestation communautaire de Spécificité (AS) : reconnaissance par tous les Etats-membres des caractéristiques propres d'un produit, se traduisant par un registre communau-

taire. La coexistence de l'AS et des attestations nationales n'étant actuellement pas envisagée au-delà d'une période de cinq ans, les mention "label" risquent de disparaître à terme.

\* La Certification Européenne de Conformité : certification des produits par référence à des normes européennes (EN) (EN 29000 et 45000).

Enfin, un groupe de réflexion mis en place au sein de l'AFNOR à la demande du conseil des ministres du 20/12/89, présidé par Pierre Creyssel, propose la mise en place d'une "régulation volontaire reposant sur le couple normalisation/certification : la normalisation permet d'élaborer, en concertation avec l'ensemble des partenaires intéressés (...) des spécifications techniques volontaires, propres à servir l'ensemble des partenaires socio-économiques...". La certification donne la possibilité aux professionnels "de recourir à un organisme tiers pour garantir le respect des normes" (Creyssel *et al* 1991).

## 2 / Les stratégies de maîtrise de la qualité en France

Devant la diversité de l'offre, la complexité des circuits industriels et leur méconnaissance, les consommateurs français, dans une incertitude de plus en plus grande quant à la qualité des produits offerts et à l'origine des matières premières utilisées, ne savent plus trop sur quoi fonder leur confiance (Etude INSIGHT 1990).

Selon l'Association Française pour la certification de l'Assurance-Qualité (AFAQ), une industrie agro-alimentaire qui veut désormais conquérir un marché devra maîtriser la qualité de ses produits, la faire reconnaître et conquérir la confiance de ses clients, d'où la mise en place de la certification de conformité des produits et de la certification des systèmes d'Assurance-Qualité.

C'est autour de la notion de qualité des produits, résumée en quatre mots : Satisfaction, Service, Sécurité, Santé (Mainguy 1989), que se construit actuellement la politique de la qualité, qui repose essentiellement sur la normalisation et les systèmes d'assurance qualité.

### 2.1 / La normalisation

Les idées développées sous cet intitulé proviennent essentiellement du rapport du groupe de réflexion présidé par P. Creyssel.

#### Qu'appelle-t-on "norme"?

"La norme est un document écrit, accessible au public, établissant une règle du jeu évolutive concernant des lignes directrices ou des spécifications techniques, dont l'observation n'est pas obligatoire, élaborée par un organisme reconnu, dans un cadre faisant intervenir l'accord de toutes les parties concernées, destinée à une application répétitive et continue, et visant à l'avantage optimal de la communauté dans son ensemble" (Creyssel *et al* 1991).

Cette définition résulte d'une synthèse des définitions de la norme au niveau français, européen et mondial (tableau 3). Il en ressort

Tableau 3. Définitions de la norme (Source : Creyssel *et al* 1991)

Définition française (Art. 1 du décret de 1984)	Définition communautaire (Directive 83/189)	Définition internationale (Guide ISO/CEI 2)
Normalisation	Norme	Norme
- La normalisation a pour objet de fournir des documents de référence comportant des solutions à des problèmes techniques et concernant les produits, biens et services qui se posent de façon répétée dans les relations entre partenaires économiques, scientifiques, techniques et sociaux.	- « La spécification technique approuvée par un organisme à activité normative pour application répétée ou continue dont l'observation n'est pas obligatoire ».  Spécification technique « La spécification qui figure dans le document définissant les caractéristiques requises d'un produit, telles que les niveaux de qualité ou de propriété d'emploi, la sécurité, les dimensions, y compris les prescriptions applicables aux produits en ce qui concerne les terminologies, les symboles, les essais et méthodes d'essais, l'emballage, le marquage et l'étiquetage ».	- « Document établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices, ou des caractéristiques, pour des activités ou des résultats garantissant un niveau d'ordre optimal de la communauté dans son ensemble ».

NB : La directive 83/189 et le guide ISO/CEI 2 permettent notamment d'établir une correspondance entre les termes employés dans les différentes langues de la communauté.

**La maîtrise de la qualité des produits s'appuie principalement sur la normalisation et la mise en place de systèmes d'assurance-qualité.**

trois idées fortes : le caractère non obligatoire de la norme, son aspect partenarial, le souci d'accroître l'efficacité économique à travers le développement de son utilisation.

Les normes s'avèrent utiles par leurs effets de rationalisation de l'économie, de promotion du commerce international, de développement du partenariat, de construction et de différenciation de la qualité des biens et services, de protection des consommateurs. Des risques sont cependant liés à la normalisation : freins à l'innovation, banalisation des produits, affaiblissement du pouvoir de décision des entreprises, multiplication de normes nationales entravant les échanges. Dans chaque situation, l'analyse de la part des effets positifs et négatifs devrait permettre de préciser les conditions de mise en place d'une politique efficace de normalisation, dont sont chargées l'Association Française de Normalisation (AFNOR) au niveau national et le Comité Européen de Normalisation (CEN) au niveau européen.

À côté des normes *stricto sensu*, il existe des documents d'application facultative, qui ne présentent pas toutes les caractéristiques des normes, mais qui traduisent plus ou moins précisément l'émergence du souci général de "normalisation". On peut citer :

#### Les paranormes non obligatoires

Leurs modes d'élaboration et surtout d'approbation ne permettent pas de les considérer comme des normes *stricto sensu*. En font partie :

\* Les spécifications techniques du Groupe Permanent d'Etude des Marchés Publics des Denrées Alimentaires (GPEM/DA). Ces spécifications ont été élaborées à l'intention des acheteurs publics et de leurs fournisseurs. En l'absence de normes AFNOR, ces acheteurs publics peuvent utiliser les spécifications GPEM/DA pour la passation de leurs marchés. L'intégration dans le droit français de la directive communautaire sur les marchés publics peut faire évoluer ces spécifications vers des documents de type normatif.

\* Les guides de bonnes pratiques professionnelles en matière de sécurité alimentaire. D'application optionnelle, les guides constituent des recueils de recommandations complémentaires vis-à-vis des prescriptions réglementaires obligatoires. Ils précisent les modalités d'auto-contrôles réalisables par l'entreprise elle-même et de nombreuses références relatives à la maîtrise des points critiques, utiles pour la mise en place de programmes de surveillance (la notion de "points critiques" est issue de la méthode HACCP, définie plus loin). Par exemple, l'entreprise Renard-Gillard, spécialisée dans la fabrication du Brie de Meaux, en collaboration avec l'Union Laitière de la Meuse (ULM) élabore un guide de bonnes pratiques sur les problèmes de contamination du lait par *Listeria sp.* dans les exploitations laitières (Tjomb 1991).

\* Les codes professionnels facultatifs. Ils traduisent le consentement volontaire de l'ensemble des professionnels concernés à des règles spécifiquement élaborées à leur usage. C'est le cas de la charte de qualité de l'Emmental. Elle définit des règles portant sur la date limite d'utilisation optimale, les dénominations qualitatives (extra, premier choix, déclassé), la qualité du râpé ainsi que sur les caractéristiques relatives à la forme, au croûtage, à la pâte, au goût et à l'ouverture.

\* Les spécifications de type normatif. La Certification de conformité des produits alimentaires fait mention de ces spécifications de type normatif, définies par les caractéristiques de composition ou d'usage, les procédés d'obtention, de fabrication, de conditionnement, de conservation ou de transport des produits. La notion de spécification de type normatif inclut d'une part des normes, d'autre part des documents de référence qui n'ont pas le caractère de normes car non soumis à la procédure d'élaboration et d'homologation, souvent très lourde, prévue par le décret du 26 janvier 1984 sur la normalisation.

#### Les codes d'usages

Ces textes sont établis par les syndicats professionnels et sont approuvés par le ministère concerné comme reflétant les usages loyaux et constants de la profession. Ces documents ont un caractère obligatoire pour les opérateurs nationaux. D'après la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, la fabrication de produits en violation d'usages considérés comme loyaux et constants constitue une fraude. En l'absence de règles communautaires harmonisées, ces codes d'usage peuvent être opposés par les services de contrôle français à l'entrée de produits en provenance des Etats-membres de la CEE, selon les limites fixées par la jurisprudence communautaire : les mesures prises doivent être justifiées (protection de la santé publique, de l'environnement, défense des consommateurs), proportionnées à l'objectif visé et considérées comme le moyen le moins entravant vis-à-vis des échanges communautaires.

#### Les normes et codes d'usages du Codex Alimentarius

La commission du Codex Alimentarius a été créée en 1962 conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). Elle réunit 138 Etats, dont la France. Le codex Alimentarius élabore des normes et des codes d'usages.

Les normes concernent essentiellement les spécifications des produits transformés. Elles ont vocation à être acceptées par les Etats et correspondent donc aux règles techniques obligatoires édictées par les différents Etats. Le Codex Alimentarius a proposé en 1990 une nouvelle norme définissant le fromage, comme "le produit frais ou affiné, solide ou semi-solide, dans lequel le rapport protéines du lactosérum/caséine n'excède pas celui du lait (...)". Cette définition est perçue comme trop

**Les normes définissent des spécifications techniques pour les produits, qui sont approuvées par un organisme reconnu mais dont l'application n'est pas obligatoire.**

Tableau 4. Les champs d'application des normes (Source : Creyssel et al 1991)

Type de norme	Définition
Normes de spécification de produits	- définissent la composition des produits, la terminologie, les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques, éventuellement microbiologiques et, le cas échéant certaines règles de fabrication.
Normes d'environnement de produits	- définissent par exemple des modalités d'étiquetage, d'emballage, de stockage, de transport.
Normes de méthodes d'analyse et d'essais	- fixent notamment les méthodes d'échantillonnage, les méthodes d'analyse physiques, chimiques, microbiologiques ou sensorielles.
Normes de lignes directrices	- définissent par exemple des bonnes pratiques hygiéniques de fabrication ou encore de recommandations en matière de procédé de fabrication, de technique de stockage ou de distribution.

stricte par la France, qui aurait souhaité que le rapport protéines du lactosérum/caséine ne soit pas mentionné (FNIL 1991).

Les codes d'usages du Codex touchent plus particulièrement à des problèmes relatifs à l'hygiène des fabrications, et sont optionnels. En novembre 1990, le Codex Alimentarius a reconnu l'existence des fromages au lait cru, en leur consacrant une annexe à part entière du Code des pratiques hygiéniques.

### Champs d'application des normes

Les normes peuvent s'appliquer à des produits, à l'environnement des produits, à des méthodes d'analyse, enfin à des "lignes directrices" pour la mise en œuvre d'actions de qualité. Ces différents champs d'application permettent de distinguer quatre types de normes (tableau 4) :

\* Les normes de spécification de produits. Y figurent les éléments suivants : l'objet et le domaine d'application de la norme, les références utiles à la compréhension de la norme, la définition du produit (composition, caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques), les spécifications générales et particulières du produit. L'élaboration de ces normes pourra être réalisée à partir de parnormes ou de documents obligatoires.

\* les normes d'environnement de produits. La définition de ces normes ne concerne en aucun cas d'éventuels effets sur l'environnement au sens écologique du terme. Il s'agit de normes de vocabulaire et de nomenclature, d'étiquetage, d'emballage, de stockage, de transport et de conditions de conservation, ainsi que des normes d'hygiène et de sécurité des matériels destinés à l'agro-alimentaire.

\* les normes de méthodes d'analyse et d'essais. On peut citer principalement les normes d'échantillonnage, les normes d'analyse physico-chimique, et les normes relatives à l'examen microbiologique et à l'analyse sensorielle.

\* les normes de lignes directrices : ce sont des normes décrivant des techniques de mise en œuvre en vue d'optimiser la qualité globale. Elles décrivent par exemple les principes permettant d'assurer une bonne maîtrise de l'hygiène des fabrications, et édictent des recommandations en matière de techniques de stockage et de distribution.

Actuellement, le secteur des produits laitiers n'est couvert que par des normes de méthodes d'analyse et d'essais.

### Objectifs de la normalisation

Quatre objectifs sont poursuivis à travers l'application de la normalisation :

#### Harmonisation des "règles du jeu"

Cet objectif peut permettre d'éliminer les obstacles à la circulation des marchandises et de promouvoir les échanges sur la base d'un environnement technique commun des secteurs. Il peut être poursuivi d'une part au niveau national, si le besoin s'en fait sentir, tout en permettant le libre jeu des innovations et les initiatives particulières de telle ou telle entreprise voulant développer un segment de marché particulier ; au niveau européen d'autre part, en tenant compte des contraintes qu'impose le marché international.

#### Différenciation du produit et identification de sa qualité aux yeux du consommateur

L'évaluation de la qualité des produits faite par le consommateur repose bien souvent sur la notoriété des produits et sur les liens de confiance établis grâce aux marques individuelles. Or le nombre relativement important de signes distinctifs de qualité montre qu'il n'existe pas une voie unique pour la différenciation des produits. Devant la difficulté croissante qu'il éprouve à décoder tous ces signes, tous ces messages, le consommateur souhaite de plus en plus que la confiance qu'il accorde à telle ou telle marque soit complétée par une

garantie émanant d'un tiers indépendant. La norme devrait ainsi constituer un instrument d'aide à la différenciation. A partir des normes nationales, une norme européenne pourrait être adoptée pour valoriser les spécificités des produits dont les conceptions et les règles de fabrication sont comparables entre Etats-membres.

Toutefois, la différenciation des produits reposant sur le couple normalisation/certification ne peut être efficace que si elle s'accompagne d'une politique de communication adéquate. Il faut d'une part que les signes de qualité soient clairement accessibles et compréhensibles pour les consommateurs et d'autre part qu'une véritable campagne d'information soit menée, avec des moyens suffisants.

### **Maintien et développement de la qualité**

Les professionnels ressentent de plus en plus le besoin de fixer dans un corpus les "règles du jeu" nécessaires au maintien de la qualité de leurs produits. Cela s'est concrétisé par exemple dans le domaine de l'Emmental par la mise en œuvre d'une "Charte de qualité". La normalisation peut, dans le même sens, contribuer à la mise en place de guides de bonnes pratiques et de systèmes d'Assurance-Qualité.

### **Organisation**

Cet objectif s'applique, selon le cas, à l'organisation interne d'une entreprise, aux relations d'une entreprise avec ses partenaires (clients, fournisseurs), à l'organisation de l'ensemble d'une filière, en vue d'améliorer la qualité des produits et de permettre aux consommateurs de bien l'identifier.

### **Quelles stratégies de normalisation?**

La stratégie à mener doit être globale, de manière à intervenir simultanément sur tous les champs d'action d'une norme ; mais modulaire, car elle doit prendre en compte les situations particulières au plan juridique, économique ou technique de chaque secteur ; et surtout pragmatique : il faut tenir compte des acquis, ne pas brûler les étapes et garder suffisamment de souplesse aussi bien dans le contenu des normes que dans les procédures de normalisation.

Dans le secteur des produits laitiers, un groupe constitué sous l'égide de la Fédération Nationale des Industries Laitières et de la Fédération nationale des Coopératives Laitières (FNIL/FNCL) a commencé à recenser auprès des professionnels les besoins potentiels de normalisation et a établi des contacts avec ses homologues italiens de la Commission des produits laitiers de l'Union Nationale Interprofessionnelle (UNI). Actuellement, dans ce secteur, le lait liquide est le seul produit dont la qualité est définie dans des règlements communautaires de marché. Les matières grasses jaunes, beurre et margarines, viennent en outre de faire l'objet d'une harmonisation verticale entre professionnels au niveau européen.

La normalisation aura un sens et une chance de réussite si la stratégie adoptée est acceptée par le monde agro-alimentaire. Outre la défense des produits spécifiques, elle peut trouver sa place dans tous les domaines non couverts par la réglementation communautaire.

## **2.2 / L'Assurance-qualité**

### **Définition et objectifs**

L'Assurance-qualité est définie par les normes internationales ISO (International Standard Organization) comme "l'ensemble des actions pré-établies et systématiques nécessaire pour donner la confiance en ce qu'un produit ou service satisfera aux exigences relatives à la qualité".

C'est une méthode d'organisation de l'entreprise destinée à maîtriser la qualité de ses produits. Elle repose sur la mise en place d'un certain nombre de procédures à tous les stades d'élaboration du produit. L'assurance-qualité garantit la qualité d'une entreprise, mais en aucun cas celle d'un produit particulier. Trois "modèles" sont proposés :

\* ISO 9001 : conception, développement, installation et service après-vente ;

\* ISO 9002 : production et installation ;

\* ISO 9003 : contrôle et essais finaux.

Le modèle 9002, qui couvre l'ensemble de la production depuis la maîtrise des matières premières jusqu'aux méthodes de stockage et à la logistique est le mieux adapté aux entreprises agro-alimentaires.

Les objectifs de l'Assurance-qualité consistent d'une part à donner confiance aux clients de l'entreprise en leur démontrant sa capacité à obtenir une qualité constante et régulière ; d'autre part à diminuer le coût d'obtention de la qualité, le coût de la non-qualité et le coût des contrôles tout en garantissant une sécurité maximale.

La certification du système Assurance-qualité a pour but d'attester que le système en vigueur dans l'entreprise est conforme aux normes ISO. Elle est délivrée par un organisme tiers indépendant, l'Association Française pour l'Assurance-Qualité (AFAQ), suite à un audit interne de l'entreprise. En 1991, une seule entreprise laitière française (Isigny) était certifiée par L'AFAQ. Douze autres sont actuellement engagées dans le processus de certification de l'Assurance-qualité.

### **Méthodes**

Le système Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) et l'Analyse de la Valeur constituent les principales méthodes choisies pour analyser la politique de qualité de l'entreprise.

### **La démarche HACCP**

Préconisée avant tout pour assurer la meilleure maîtrise possible des risques micro-

**L'assurance-qualité est définie à l'échelle d'une entreprise : des procédures de contrôle sont mises en place à tous les stades d'élaboration du produit.**

biologiques associés aux aliments (Jouve 1988), cette méthode est applicable à tout risque de déviation par rapport à une intention définie. Cette démarche veut être préventive, spécifique et responsabilisante. Elle implique les étapes suivantes (figure 2) :

- \* la phase préliminaire, qui permet de délimiter le champ d'action de la démarche HACCP (tel risque, tel produit, tel procédé, etc.) dans le contexte des objectifs de qualité de l'entreprise, en précisant l'environnement et les moyens de l'action. Elle se termine par la rédaction d'un diagramme de fabrication très détaillé, décomposant les procédés dans toutes leurs étapes et opérations associées afin d'évaluer les entrées possibles des risques.

- \* l'analyse des risques (identification et évaluation). L'identification consiste à définir les risques et à en préciser les causes. L'évaluation des risques détermine les modalités d'intervention et de révélation des risques, puis classe les risques selon leur gravité et leur fréquence d'apparition. Cette phase aboutit ainsi à un inventaire des risques ayant pour base le diagramme de fabrication, hiérarchisant les "points à risque", leurs causes, leurs effets, leur gravité, leurs modalités d'apparition.

- \* la maîtrise des points critiques (identification, choix et mise en œuvre des options de maîtrise). La notion de "point critique" est définie comme toute activité ou tout facteur opérationnel qui peut et doit être maîtrisé pour prévenir un ou plusieurs risques identifiés (Jouve 1988). Cette notion très directement opérationnelle se différencie de celle, plus analytique, de "point à risque". En effet, il n'est pas toujours possible, pour des raisons diverses, techniques ou économiques, de maîtriser le risque au niveau même du point où il intervient. La maîtrise de ce risque devra donc être assurée en amont ou en aval du point à risque, où l'on établira le point critique correspondant.

- \* la surveillance, consistant à obtenir l'assurance que les exigences formulées pour la maîtrise des points critiques sont respectées.

- \* l'évaluation, qui se traduit par la réalisation d'un contrôle approfondi et la mise en œuvre d'actions correctives.

La difficulté majeure de cette démarche tient à la disponibilité des ressources humaines et matérielles nécessaires pour la mettre en place dans l'entreprise. De plus, elle demande une prise de conscience collective, car elle fait appel à l'expérience professionnelle de chacun.

### **La méthode de l'Analyse de la Valeur**

Cette méthode a été construite pour répondre au problème général de l'identification des besoins. Il est par exemple possible de l'appliquer au cas particulier des attentes des consommateurs en matière de qualité des produits. Selon l'Association Française de

Normalisation (AFNOR), cette méthode vise "la satisfaction du besoin de l'utilisateur par une démarche spécifique de conception fonctionnelle, économique et pluridisciplinaire". Le déroulement chronologique de cette méthode est le suivant (Novotny 1985) :

- \* approche fonctionnelle. Elle consiste à décomposer la qualité d'un produit en fonctions (critères de qualité) et d'apprécier le poids des éléments intervenant dans l'élaboration de chaque fonction. Elle aboutit généralement à la rédaction d'un cahier des charges fonctionnel, dans lequel on s'efforce de laisser ouverts les choix des solutions, afin de provoquer une réflexion créative.

- \* chiffrage des fonctions. L'Analyse de la Valeur a pour but d'optimiser le rapport qualité/coût. Aussi l'unité de pondération de chaque fonction dans la qualité recherchée est-elle très souvent de nature monétaire. Mais d'autres paramètres peuvent aussi être retenus (fiabilité, longévité, etc.).

La réalisation de ces deux étapes permet de dresser un "état des lieux" à partir duquel pourra se développer la recherche de solutions, mise en œuvre par une équipe pluridisciplinaire disposant d'un plan de travail bien organisé.

## **3 / Quelle procédure mettre en place pour gérer la qualité du lait dans la filière fromagère des Alpes du Nord ?**

Les procédures de garantie de la qualité que nous venons de présenter répondent-elles concrètement aux préoccupations des participants de la filière lait-fromage des Alpes du Nord ?

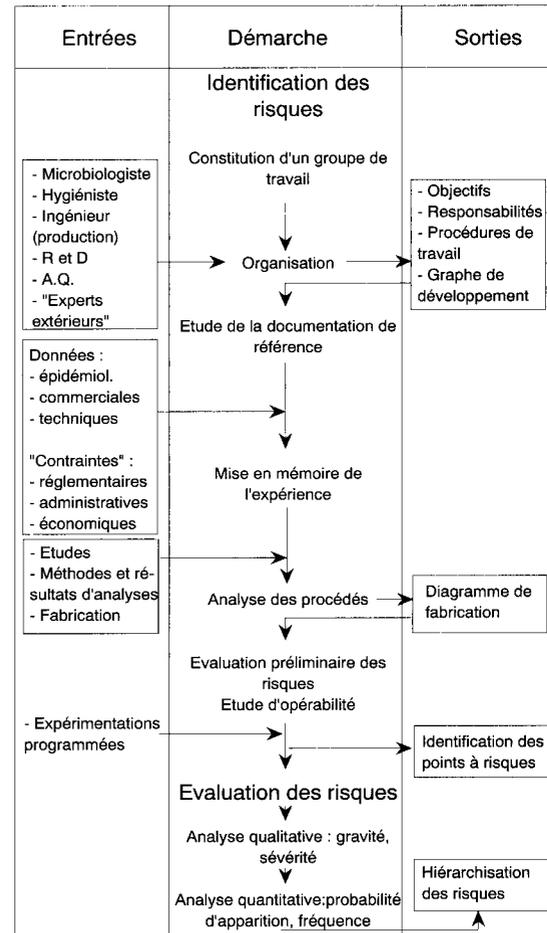
Les fromages fabriqués dans les Alpes du Nord sont des produits de tradition et de terroir, qui se démarquent nettement des produits génériques. Leur positionnement "haut de gamme" sur le marché leur a permis de maintenir des prix de vente élevés, supérieurs à ceux des fromages industriels. L'AOC est le signe recherché par ces fromages (Beaufort, Reblochon, Abondance). Toutefois, elle impose des conditions particulières aussi bien pour la production et la collecte du lait que pour la fabrication, l'affinage et la commercialisation des fromages (tableau 5). Les fromages ne bénéficiant pas de l'AOC cherchent à promouvoir leur qualité et leur origine régionale par d'autres signes tels que le label régional et la provenance montagne.

Dans la perspective du marché européen, une filière de ce type sera confrontée à des impératifs de qualité bactériologique et d'hygiène d'autant plus draconiens qu'elle produit des fromages au lait cru. Elle devra parvenir à concilier ces exigences avec celles qui découlent des techniques de fabrication de produits traditionnels au goût "typé". Le fait

Figure 2. Plan de travail pour une action HACCP (d'après Knowlton et Shipley 1977, cité dans "Programme Assurance-Qualité 2000", Ministère de l'Agriculture 1987).

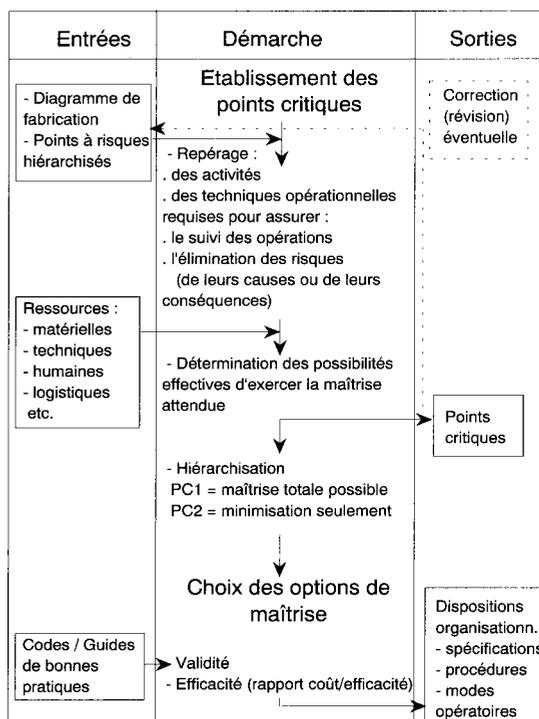
Phases	Objectifs ► Principales sorties
1 - Phase préliminaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientation</li> <li>- Constitution d'un groupe de travail</li> <li>- Collecte - Etude de la documentation de référence</li> <li>- Mise en mémoire de l'expérience</li> <li>- Analyse des procédés</li> </ul> <p>► <b>Diagramme de fabrication</b></p>
2 - Analyse des risques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition</li> <li>- Identification (conséquences)</li> <li>- Evaluations : - qualitative</li> <li>- quantitative</li> </ul> <p>► <b>Points à risques hiérarchisés</b></p>
3 - Maîtrise des points critiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des points critiques</li> <li>- Hiérarchisation</li> <li>- Bilan - Evaluation des options de maîtrise</li> <li>- Choix des options adaptées</li> <li>- Formalisation</li> </ul> <p>► <b>Référentiel d'entreprise :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spécifications</li> <li>- procédures</li> <li>- modes opératoires etc.</li> </ul>
4 - Surveillance	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bilan - Evaluation des options</li> <li>- Choix des options adaptées</li> <li>- Formalisation</li> </ul> <p>► <b>Référentiel d'entreprise</b></p>
5 - Evaluation (audit)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Détermination de la façon dont la firme adhère à son programme</li> <li>- Validité du programme</li> </ul> <p>► <b>Actions correctives</b></p>

Phase 2 - Analyse des risques



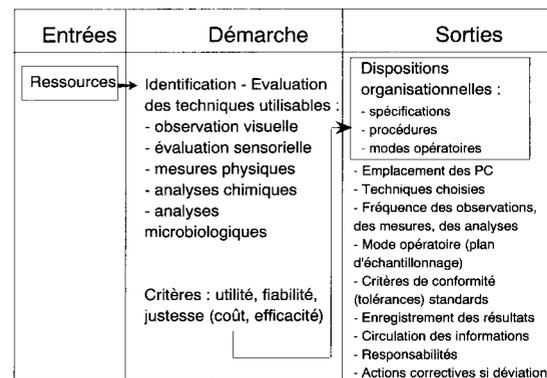
Phase 3 - Maîtrise des points critiques

Point critique : toute activité ou tout facteur opérationnel qui peut et doit être maîtrisé pour prévenir un ou plusieurs risques identifiés.

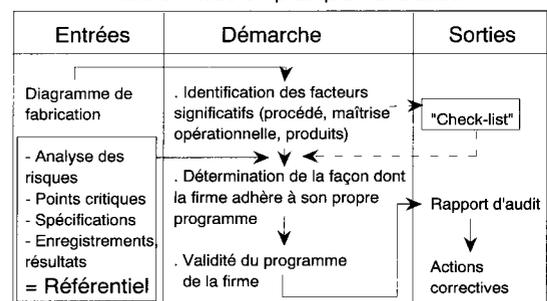


Phase 4 - Surveillance

Suivi de l'état des procédures, méthodes, conditions d'exécution, procédés, produits et services, et analyse des résultats enregistrés par comparaison au référentiel, en vue de s'assurer que les exigences spécifiées sont en voie d'être remplies (AFNOR norme x 50-120)



Phase 5 - Mise en pratique - Evaluation



**Tableau 5. Les conditions de production fromagère spécifique à l'AOC : l'exemple du Beaufort.** Source : décret du 31 mars 1976 relatif à l'appellation d'origine "Beaufort", modifié par les décrets du 29 décembre 1986 et du 18 juin 1990 (Cogitore 1982)

Le Beaufort est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier, mis en oeuvre à l'état cru. Sa pâte est souple, cuite, pressée, salée, de couleur ivoire à jaune pâle. Quelques fines lainures horizontales et quelques petits trous (œil de perdriz) sont tolérés. Sa composition en matière grasse est au minimum de 48% après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche à l'état affiné ne doit pas être inférieure à 62%.

#### La zone d'appellation

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans une aire géographique bien délimitée recouvrant la partie EST de la Savoie et une commune de Haute-Savoie.

#### Production et collecte du lait

"Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de vaches de races locales, Tarine et Abondance, nourries suivant les usages locaux loyaux et constants, l'alimentation étant exempte de produits d'ensilage ou autres aliments fermentés ; ce lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose."

Le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour à l'atelier, à condition que l'emprésurage interviene dans un délai maximal de 24 heures après la traite la plus ancienne. Dans le cas de productions prétendant au qualificatif "alpage" la fabrication biquotidienne, sitôt après la traite, est obligatoire.

#### Fabrication, affinage et commercialisation des fromages

A son arrivée à l'atelier de fabrication, le lait est porté à une température comprise entre 32-35°C dans des cuves en cuivre et emprésuré. La présure utilisée est de la présure extraite de la caillette de veau par incubation dans de la "recuite" [lactosérum de la fabrication précédente débarrassé de ses protéines solubles par acidification et chauffage à ébullition (Le Gall 1990)].

Le chauffage est compris entre 52 et 56°C. Le moulage et le pressage sont effectués sous toile dans un cercle de bois propre au Beaufort, pendant une durée de 20 heures. Le salage peut être effectué en surface ou par saumurage (24 heures). L'affinage doit durer au minimum 4 mois à compter du jour de fabrication, à une température ne dépassant pas 15°C et une hygrométrie de 92% au minimum.

Le Beaufort d'été concerne les fromages issus de laits d'herbage de juin à octobre inclus ; le Beaufort d'alpage, les productions estivales fabriquées 2 fois/j en chalet d'alpage au dessus de 1500 m d'altitude comportant au plus la production laitière d'un seul troupeau.

de travailler du lait cru, et généralement du lait cru entier, n'ouvre pratiquement pas de possibilité de modification préalable de la matière première, et met d'emblée l'accent sur la qualité de celle-ci, donc sur la maîtrise de la production.

Mais le lait collecté est produit dans un ensemble d'exploitations d'élevage qui mettent en oeuvre des systèmes de production très divers (Roybin et Cristofini 1985). Cette diversité se reflète en partie dans celle de la qualité des laits qui sont livrés aux entreprises de transformation (Coulon *et al* 1990). D'un côté, la diversité des systèmes de production contribue à définir un mode particulier d'occupation de l'espace rural et à structurer le paysage, toutes choses qui jouent un rôle essentiel dans l'image des produits. D'un autre côté, elle impose des contraintes particulières en matière de gestion de la qualité, compte tenu des impératifs rappelés ci-dessus : la filière doit en réalité apprendre à accepter et à gérer la diversité de la qualité du lait, ce qui constitue une problématique relativement nouvelle, la plupart des entreprises ayant jusqu'à présent tendance à développer des politiques indifférenciées vis-à-vis de leurs livreurs. L'entreprise laitière a donc intérêt à la fois à responsabiliser chaque livreur vis-à-vis de l'amélioration de la qualité globale du lait, et à prendre en compte la diversité des producteurs, chaque type de système de production étant analysé en termes d'atouts et de contraintes pour la qualité du lait au sens large (qualité interne et externe).

La mise en place d'une procédure d'Assurance-qualité "au départ de la ferme", couvrant à la fois l'entreprise de transformation et l'ensemble de ses livreurs, pourrait fournir le support d'un véritable partenariat entre les producteurs et l'entreprise. Ceci suppose que les critères de qualité des produits soient collectivement négociés à l'échelle de la filière.

A ce titre, une Commission Qualité, créée au sein de la Confédération Française de la Coopération Agricole (CFCA) travaille par ailleurs sur l'élaboration d'une Charte Qualité dans les relations coopératives-agriculteurs, en vue d'organiser un système d'Assurance-qualité de ces relations.

Mais les procédures actuelles d'Assurance-qualité, et l'utilisation qui en est faite, tirent les produits dans le sens de la qualité industrielle en imposant le respect de normes rigides (Eymard-Duverney 1989) et risquent à l'inverse de tendre vers une sélection et une homogénéisation des systèmes de production, comme on peut le constater dans d'autres secteurs. Or le risque induit de banalisation du goût et de l'image des produits est insupportable pour des filières plus artisanales, qui doivent développer une autre approche de la qualité.

Les procédures d'Assurance-qualité ont cependant le mérite de permettre de lever l'incertitude sur la qualité bactériologique ou

**Pour les fromages AOC fabriqués au lait cru entier, la matière première ne peut pas être modifiée : la qualité du lait doit être maîtrisée à la production.**

**Les procédures d'assurance-qualité adaptées à l'ensemble de la production et de la transformation du lait peuvent lever l'incertitude sur la qualité bactériologique des fromages en laiterie.**

hygiénique des produits. Elles pourraient, à ce titre, rendre de grands services dans les filières de fabrication fromagère au lait cru, dont l'existence même est actuellement controversée par les Pays de l'Europe du Nord, en garantissant des pratiques minimisant la présence de germes pathogènes dans le lait.

Dans un domaine voisin, Valceschini et Papy (1991) ont bien montré l'intérêt d'une procédure d'Assurance-qualité relative à l'emploi de pesticides dans l'agriculture : elle peut permettre non seulement d'éliminer le risque toxicologique des produits agricoles, comme le fait actuellement la procédure d'homologation fondée sur le concept de "limite maximale de résidus" (LMR), mais aussi de lever l'incertitude sur leur "propreté sanitaire". Comme le soulignent ces auteurs, "La crainte du consommateur ne porte pas obligatoirement sur le risque toxicologique : elle se déplace sur la présence de résidus". La "propreté sanitaire", mesurée par le niveau de résidus accepté, peut être intégrée dans la qualité des produits et devient un argument de vente (produit respectueux de l'environnement). Garantir la propreté sanitaire du produit revient alors à garantir les pratiques des agriculteurs minimisant la présence des résidus.

Actuellement, les relations producteurs-entreprise sont, dans le secteur laitier, bâties principalement autour de contrats-qualité visant l'amélioration de la qualité bactériologique et d'hygiène du lait. Par exemple, l'Union Lorraine des Producteurs de Lait (ULPL) a développé une politique de qualité interne, qui introduit une notion participative et qui implique la responsabilisation et la reconnaissance de chaque individu intervenant dans la chaîne de qualité hygiénique. En 1989 un programme ("L'Ultra-Performance Lait"), qui s'appuie sur l'adhésion volontaire des producteurs à un contrat-qualité, a concrétisé cette politique (Doumalin 1989).

## Conclusion

Dans le contexte européen, maîtriser, améliorer et garantir la qualité des produits, la promouvoir et la défendre, sont autant de priorités pour le monde de l'agro-alimentaire. Les filières de montagne le ressentent d'autant plus que la qualité est le seul moyen pour elles d'améliorer la compétitivité de leurs entreprises et que l'environnement montagnard est associé étroitement à la conception de la qualité de leurs produits. Les produits de montagne sont en effet des produits de haute qualité, bénéficiant le plus souvent

d'une appellation ou d'un label. Toutefois, ces filières manquent encore de l'organisation nécessaire à la maîtrise de cette qualité et à sa reconnaissance par les consommateurs à l'échelle de marchés de plus en plus larges.

Dans la filière lait-fromage des Alpes du Nord, la maîtrise et la garantie de la qualité du fromage passent nécessairement par celle de la qualité de la matière première : le lait. Cette constatation, de mieux en mieux reconnue, pousse vers le maintien tout au long de la filière des valeurs qui fondent la qualité des produits, et donc vers une harmonisation des outils de maîtrise et de garantie de la qualité de ces produits. Cette évolution débouchera probablement sur la mise en place d'outils de gestion de la qualité, couvrant l'ensemble constitué d'une entreprise de transformation et de ses producteurs. Les outils actuellement proposés sont les procédures d'assurance-qualité. Si la voie de l'Assurance-qualité dans l'entreprise industrielle est bien tracée, celle d'une procédure qui concerne la filière de montagne où coexiste une diversité de producteurs et d'entreprises, le plus souvent artisanales, et où les centres de décisions sont multiples, reste en grande partie à définir. Ceci suppose que les partenaires concernés élaborent des réponses pertinentes aux questions suivantes :

- Sachant que la diversité structurelle des producteurs doit être considérée *a priori* comme une richesse à préserver, car elle joue un rôle primordial dans l'image du produit, comment gérer la diversité de la qualité de la matière première qui en résulte ?

- Quelles modalités envisager pratiquement pour la réalisation du contrôle de qualité au niveau de l'exploitation agricole ?

## Remerciements

L'auteur remercie Geneviève Baud, Annie Soyeux et Egizio Valceschini, pour leur aide déterminante dans la recherche des documents qu'elle a utilisés et leurs conseils constructifs, Alain Gaye et Catherine Larrieu, pour les éclairages qu'ils lui ont apportés à propos des démarches qualité, ainsi que Jean-Baptiste Coulon, Gérard Larrieu et Emmanuel Mingasson, pour leur lecture critique. Merci enfin à Etienne Landais, pour l'appui qu'il a fourni à la conception et à la rédaction de ce texte.

Ce travail a été réalisé dans le cadre du programme de Recherche-Développement des Alpes du Nord (GIS, 1 rue du Château - 73000 Chambéry).

## Références bibliographiques

- B.I.M.A., 1989. Les signes de qualité. Ministère de l'Agriculture et de la Forêt/DGAL. Supplément au BIMA n°1300.
- Bonbled Ph., 1991. Le comité Agro-alimentaire (CAL) de l'AFAQ : "Un outil de certification" au service de l'Agro-alimentaire. AFAQ/AL/J/ 5222-0 1991/03.
- Bourgerie B., Malmauret S., 1991. Hazard analysis critical control points (HACCP): Situation du système en France pour une meilleure maîtrise de l'hygiène alimentaire. Mémoire de fin d'études ISAA/SDDA.
- Chambre régionale d'Agriculture du Centre, 1991. Guide de la qualité agro-alimentaire en région Centre. Dossier économique, 48 pages + annexes.
- Chambre régionale d'Agriculture Rhône-Alpes, 1991. Produire la qualité : signes et pratiques en Agro-alimentaire. Dossier économique n° 19, 45 pages + annexes.
- Cogitore A., 1982. Traité pratique de réglementation laitière. Troisième édition. Ed. du sapin d'or. Epinal.
- Coulon J.B., Roybin D., Cristofini B., 1990. Production laitière et fonctionnement des exploitations : facteurs de variations dans les exploitations du Pays de Thônes (Haute-Savoie). INRA Prod. Anim., 3 : 287-298.
- Creysse P. et Coll., 1991. Agro-alimentaire : pour une stratégie de normalisation. Enjeux, 113 : 88 pages.
- Doumalin L., 1989. Le lactopôle et l'ultra performance lait en Meurthe-et-Moselle. Prod. Lait. Mod., 186 : 15-19.
- DRAF, 1991. Agro-alimentaire et certifications de qualité. Les cahiers de la DRAF Rhône-Alpes n° 4, 23 pages + annexes.
- Dubeuf B., 1992. Réflexions sur le concept de qualité dans l'agro-alimentaire. L'exemple de la filière lait fromage dans les Alpes du Nord. INRA Prod. Anim., 5 (2), 91-101.
- FNIL, 1991. 22<sup>e</sup> Codex Alimentarius à Rome. Une victoire amère. Média FNIL, 1 : 17-18.
- Eymard-Duverney F., 1989. Conventions de qualité et formes de coordination. Revue économique, 2 : 329-359.
- Insight, 1990. Etude exploratoire pour contribuer à la mise en place d'une certification de conformité dans le secteur agro-alimentaire. Rapport de synthèse. Paris, Ministère de l'Agriculture et de la Forêt/DGAL/AFNOR/INSIGHT, 12 pages.
- Jolivet G., 1990. Signes distinctifs de la qualité. Attention à la confusion. Linéaires, 41 : 79-84.
- Jouve J.L., 1988. ARMPC, un nouvel outil. Filière viande, 115 : 54-60.
- Le Gall J., 1990. Caractérisation d'un fromage : le fromage Beaufort. DEA de science alimentaire lait et produits laitiers. Université de Caen, Institut de Biologie et de Biochimie appliquée/INA Paris Grignon, laboratoire de technologie. Chambéry, GIS Alpes du Nord : 49 pages.
- Mainguy P., 1989. La qualité dans le domaine agro-alimentaire. Rapport de mission novembre 1989, Ministère de l'Agriculture/Secrétariat d'Etat chargé de la consommation. Ministère de l'Agriculture/DGAL, 58 pages.
- Ministère DE L'Agriculture, 1987. Programme Assurance-qualité 2000. Tome 1: Guide pour l'assurance qualité dans l'agro-alimentaire. Tome 2: Commentaires relatifs à la norme NF EN 29004 pour son utilisation dans l'agro-alimentaire. Paris.
- Multon J.L., 1985. La qualité des produits alimentaires. Collection Sciences et Techniques Agro-alimentaires, TEC et DOC-APRIA. Paris, Lavoisier, 487 pages.
- Novotny D., 1985. L'analyse de la valeur. In Multon JL, 1985 : La qualité des produits alimentaires. Paris, Lavoisier.
- Roybin D., Cristofini B., 1985. Diversité et évolution de l'activité des exploitations agricoles du Pays de Thônes. Versailles, INRA-SAD/Chambre d'Agriculture de Haute-Savoie/AREEAR Rhône-Alpes. INRA-SAD Versailles, 164 pages.
- Tjomb P., 1991. L'Assurance-qualité en lait cru. Un poids-plume chez les Goliath. RIA, 456 : 20-21.
- Valceschini E., Papy F., 1991. La qualité des produits agricoles. Du risque toxicologique à l'incertitude sur la "propreté sanitaire". In Bye P., Descoins C., Deshayes A. (ed), 1991 : Phytosanitaires, Protection des plantes et Biopesticides. INRA, publications : 54-66.

## Summary

*Procedures developed to identify and guarantee the quality of products from the agro-food industry. An example of their use in the milk-cheese section in the Northern Alps.*

In France, a number of procedures are being developed such as "Appellations" to promote agro-food product quality and conformity certification to guarantee quality for the consumer. Equivalent labels are studied at the European level. In the same way, a global strategy is being set up for the denomination and the defence of products and

also for the guarantee of product quality. This strategy is based on norms and quality assurance systems. These procedures will have to be adapted to the specific case of regional and local products and their processing since these are often on a small scale production.

DUBEUF Brigitte. 1992. Les outils mis en place pour identifier et garantir la qualité des produits agro-alimentaires. Exemple de leur utilisation dans la filière lait-fromage des Alpes du Nord. INRA Prod. Anim., 5 (3), 179 - 191.