

LA QUALITÉ

PAROLES



« Si je vous parle de qualité, si je vous dis que c'est un produit de mauvaise qualité, le problème c'est qu'on ne s'entend pas sur ce que c'est la qualité. [...] C'est quoi un produit de bonne qualité? C'est un produit goûteux? C'est un produit sain micro-biologiquement? C'est un produit qui n'a pas de contamination? Un produit de qualité, ça ne veut rien dire [en soi]. »

Christophe Brusset, Interview Thinkerview, (6'12)

« Dans les peurs alimentaires, l'une dont on parle peu et je le regrette... c'est la peur de l'empoisonnement. Il y a eu la peur du manque, maintenant il y a la peur de l'excès, mais la peur de l'empoisonnement, elle, traverse les siècles. »

*Jean-Pierre Corbeau,
Entretien paru dans Socioanthropologie 39/2019*

« Si nous nous interrogeons sur la qualité des aliments et de l'alimentation, je reprendrais volontiers la formule simple mais fort significative de Lévi-Strauss (1964) : "Ils doivent être bons à manger et bons à penser". Cette formule a la « qualité » de tenir compte en même temps de l'aliment et des hommes qui s'interrogent sur la nature de celui-ci. »

José Muchnik, anthropologue

LA QUALITÉ EN ALIMENTATION : UNE NOTION COMPLEXE ET MULTIDIMENSIONNELLE

D'après le Centre National de ressources textuelles et lexicales du CNRS, une qualité se définit comme : (A) une caractéristique de nature bonne ou mauvaise, d'une chose ou d'une personne. (B) Une valeur bonne ou mauvaise d'une chose¹.

Une qualité est une caractéristique, un attribut, une valeur associée à quelque chose ou à quelqu'un. Cette simple définition permet de saisir à quel point la notion de qualité est vaste et plurielle, et donc bien peu apte à définir quelque chose ou quelqu'un. La notion de qualité n'a ainsi rien d'absolu, elle est relative et mouvante.

Dans le domaine alimentaire, la qualité est d'abord associée au domaine sanitaire. Un aliment de qualité est d'abord celui qui ne rend pas malade. Depuis que l'homme se développe et donc se nourrit, ne pas s'empoisonner est une préoccupation primordiale². Cela fait partie des invariants alimentaires et aujourd'hui encore, la qualité sanitaire des aliments est au cœur des inquiétudes des consommateurs.

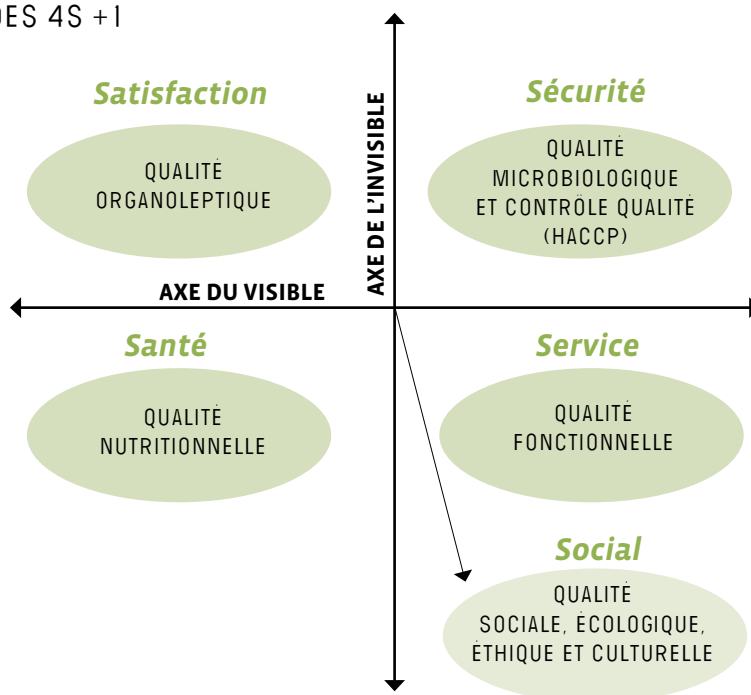
Mais la qualité des aliments s'attache tout autant à d'autres dimensions qu'à la seule dimension sanitaire. Elle s'attache surtout à la classification qu'une communauté fait entre ce qui est de l'ordre du mangeable et ce qui ne l'est pas. Et cette classification n'est pas seulement fonctionnelle. Elle est aussi culturelle. C'est-à-dire qu'elle dépend des croyances, des valeurs et des représentations que cette communauté va se faire de son environnement physique et de sa place dans cet environnement. Cette dimension de la qualité est difficilement saisissable et peu concrète, mais très puissante, comme les interdits alimentaires religieux par exemple. La dimension nutritionnelle de la qualité alimentaire, tout aussi primordiale que l'aspect sanitaire, passe par le prisme de cette dimension culturelle.

1. cnrtl.fr consulté le 18/10/2019.

2. Fischler, 1990.

LA CROIX DE MAINGUY : LA THÉORIE DES 4S + 1

La Satisfaction n'est autre que la qualité organoleptique, liée au goût, à l'aspect, à la saveur.
La Sécurité est liée au contrôle microbiologique du produit et au contrôle qualité (HACCP, normes ISO).
La Santé relève de la qualité nutritionnelle (valeur énergétique, teneurs en lipide en protide, en vitamines).
Le Service n'est autre que la qualité fonctionnelle (la praticité, la recyclabilité, la distribution ...)
Et le cinquième S : le Social c'est le sens donné au produit, les attributs par exemple environnementaux et culturels.



Les qualités organoleptiques d'un aliment :

« manger quelque chose de bon » et potentiellement d'agréable à regarder est également une dimension de la qualité alimentaire plus ou moins développée selon la marge de choix déterminée par les contraintes auxquelles sont soumises les communautés.

Dans le contexte français actuel, dominé par la production et la distribution industrialisées, la question du service fait également partie des dimensions associées à la qualité alimentaire.

Dans ce cadre, on peut définir avec Mainguy¹ les composantes de ce que l'on pourrait appeler la qualité alimentaire². Elles sont au nombre de cinq : la qualité nutritionnelle, la qualité sanitaire, la qualité organoleptique (goût), la qualité du service, etc. Et bien sûr les qualités éthiques et culturelles. Le schéma ci-dessus propose une construction.

1. Mainguy, 1989.

2. Notons que la définition de qualité alimentaire avancée par l'International Standard Organization (ISO) est limitée mais a le mérite d'en proposer une définition : « l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confère son aptitude à satisfaire des besoins implicites et explicites ».

AGROALIMENTAIRE ET QUALITÉ

La qualité est encore regardée presque exclusivement par le secteur agro-alimentaire sous l'angle de la normalisation et de la certification. Dans ce secteur, le terme de qualité est utilisé aussi bien à propos des nombreux marquages (marques ombrelles comme Sud de France ou Produit en Bretagne, marques des Parc Naturels régionaux...), des labels (Label rouge, Haute Qualité Environnementale, Agriculture biologique), des appellations d'origine contrôlées (AOC, AOP, IGP) ; que dans le cadre de la législation sanitaire ou du suivi de gestion et d'élaboration des produits (méthode HACCP, ISO 9000, qualité totale).

Aujourd'hui qu'il s'agisse de la conception des produits ; de leur production et de leurs mesures ; des dispositifs de contrôle, d'identification et de la garantie des marchandises ; les principes tout comme les instruments de gestion de la qualité évoluent continuellement. Il évoluent dans le domaine sanitaire et nutritionnel, mais également en réponse aux attentes des consommateurs des pays développés qui exigent que soient pris en compte de nouveaux critères de qualité.

On retiendra à ce stade que, dans le secteur agro-alimentaire, la notion de qualité des produits s'élargit progressivement.

LA CONSTRUCTION ÉCONOMIQUE ET SYMBOLIQUE DE LA QUALITÉ

La question de l'alimentation implique d'aborder la qualité de façon globale, comme nous l'avons vu, en intégrant ses différentes dimensions qui sont complémentaires. Désormais penser la qualité revient à considérer les externalités liées aux modes de production et la qualité gustative et nutritionnelle de produits émanant d'une agriculture durable.

Dès lors les politiques alimentaires prennent aujourd'hui en compte :

- **La dimension économique et sociale** qui s'accompagne de la prise en considération de l'accessibilité à une alimentation de qualité notamment pour les populations à faible revenu, voire en situation de précarité, dont le nombre ne cesse d'augmenter (demandeurs d'emploi, salariés précaires, retraités, familles monoparentales, jeunes ...), pour lesquels le niveau de pouvoir d'achat compromet l'accès à toute alimentation et, a fortiori, à une nourriture de qualité.

- **La dimension sociétale et environnementale** qui s'intéresse aux modèles et aux conditions de production. Les attentes sociétales en matière d'alimentation sont d'ordre environnemental et/ou social, de la part d'une partie croissante des consommateurs.

La question alimentaire véhicule donc des valeurs sociétales et éthiques fortes, aussi diverses soient-elles et recouvre un ensemble de problématiques très variées³.

La distribution et l'accessibilité à l'alimentation constituent désormais une question incontournable que les politiques publiques commencent à prendre en compte.

- **Le premier enjeu** concerne l'accessibilité de tous à l'alimentation.
- **Le deuxième** est celui de l'information et de la formation du consommateur.
- **Le troisième** consiste à promouvoir une alimentation répondant à tous les besoins humains, dans une perspective de développement durable.

3. On peut citer par exemple la prise en compte croissante de son impact sur la santé publique; l'accès de tous à une nourriture de qualité alors que 6 millions de Français sont en situation d'insécurité alimentaire; la promotion d'un modèle alimentaire et de traditions gastronomiques contre la stratégie de standardisation des produits et des goûts; le renforcement des liens sociaux, y compris familiaux, la lutte contre le gaspillage ou encore la vitalité de filières économiques génératrices de nombreux emplois, qui doivent s'inscrire dans une perspective de développement durable.

La notion de qualité est donc plurielle et renvoie à des acteurs économiques et sociaux très nombreux, qui ont des objectifs souvent différents, voire divergents. La qualité concerne aussi une pluralité de secteurs, de domaines de compétences et d'acteurs. De plus, elle fait appel à des instruments de mesure, à des procédures de gestion, et à des connaissances scientifiques extrêmement variés.

LA QUALITÉ ALIMENTAIRE : UN ENJEU MAJEUR DANS LES MUTATIONS ÉCONOMIQUES ET SOCIALES

On peut en déduire que désormais la compétitivité des acteurs économiques ne repose plus seulement sur leur capacité à fabriquer des produits à moindre coût, ni même à se conformer à des normes ou des comportements sociaux, mais repose sur leur capacité à élaborer des références et à les faire accepter.

La notion de qualité est, nous le voyons, multidimensionnelle, multiscalaire et partie prenante des évolutions industrielles, des mouvements économiques et, plus largement, de l'histoire des sociétés et des communautés humaines. ■

POUR ALLER PLUS LOIN

- **La Vache Folle. Cultures, nourriture (Internationale de L'Imaginaire)**, CAZES-VALETTE Geneviève, 1997, 7: 205-233.
- **De la souillure**, DOUGLAS Mary, Maspéro/ Coll. Fondations, 1971.
- **Histoire des peurs alimentaires**, FERRIERES Madeleine, Seuil, 2001.
- **Gastro-nomie et gastro-anomie. Communications**, FISCHLER Claude, EHESS: La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, 31. Seuil, 1979.
- **L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps**, FISCHLER Claude, Odile Jacob, 1990.
- **Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire**. POULAIN Jean-Pierre, Presses Universitaires de France, 2002.
- **L'économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes**, ALLAIRE Gilles, Géographie, Économie, Société N° 4, pp. 155-180, 2002.
- **La qualité dans le domaine agro-alimentaire**, MAINGUY Pierre, Rapport de mission, Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, Paris, 116p, 1989.
- **Le système alimentaire mondial, Concepts et méthodes, analyses et dynamiques**, RASTOIN Jean-Louis et GHERSI Gérard, ed. QJAE, 2010.
- **La qualité : du consommateur final au producteur – La construction sociale de la qualité : des produits aux façons de produire**, SYLVANDER Bertil, Sciences du vivant, 2015.