

la lettre du CERPAT

CEntre de Ressources des Produits Alimentaires de Terroir

N°18 - avril/septembre 2005

Édito

La sortie de ce n° 18 de la Lettre du CERPAT coïncide avec le Colloque SFER-ENITA « *Au nom de la qualité ? Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?* ». Ceci nous a incité à vous présenter le contenu des Actes et à axer notre rubrique Bibliographie Thématique sur les communications orales des ateliers qui portent sur la Gouvernance de la Qualité et les Produits de Terroir. Notre prochaine lettre rendra compte des exposés et débats qui se seront déroulés durant les deux séances plénières.

2005 est une année particulièrement riche pour les projets de recherche européens sur les produits alimentaires typiques, certains se terminent (TYPIC ; FEMISE), d'autres débutent (SINER-GI). Cette thématique intéresse également de plus en plus les USA. Une réflexion est notamment conduite dans l'Etat du Missouri, sur les produits alimentaires avec une indication géographique, leurs liens avec le tourisme et le développement durable. Leur problématique semble très proche de celle de l'Union européenne. Dans notre précédente Lettre nous avions déjà signalé la certification « Bœuf Certifié Sud Dakota ». Nous ne pouvons que nous réjouir de ces différentes démarches.

Au plan national, mentionnons également le Colloque international « *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques* », organisé par l'INAO et l'INRA qui se déroulera à Paris les 17 et 18 novembre 2005. Ce sera la plus importante manifestation scientifique organisée avec le logo « 2005 Année des terroirs ». 2005 est en effet l'année du 100^{ème} anniversaire de la loi de 1905 qui jette les fondements du concept d'origine, mais c'est aussi le 70^{ème} anniversaire de la création de l'AOC et du Comité national des vins et eaux de vie, devenu plus tard l'INAO.

Louis Lagrange

Sommaire

■ Édito	p. 1
■ Événements	p. 1-2
■ Travaux	p. 3
■ Publications	p. 3
■ Sur le web	p. 3
■ A suivre	p. 3
■ Bibliographie thématique	p. 4
■ Contactez-nous	p. 4

ÉVÉNEMENTS

Colloque *Au nom de la qualité Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?*

Mercredi 5 et jeudi 6 octobre 2005, à la Grande Halle d'Auvergne

Au cours des années récentes, dans l'agriculture et l'agroalimentaire, de nombreux choix stratégiques des entreprises et des pouvoirs publics sont justifiés « au nom de la qualité ». Les sciences sociales, de l'économie à la sociologie, de la gestion au marketing, du droit à l'histoire, de la géographie à l'anthropologie, ont développés des programmes de recherche en lien avec cette émergence d'une « économie de la qualité ». Les productions sont nombreuses, les acquis certains, il est donc opportun de faire le point et de s'interroger sur les perspectives. Que sera demain la qualité ?

La SFER et l'ENITA de Clermont-Ferrand organisent les 5 et 6 octobre 2005 à Clermont-Ferrand, un colloque dont rendent compte des Actes. En six chapitres, ils traitent et débattent des questions suivantes : Quelles sont les préférences et les dispositions à payer la qualité des consommateurs ? Quelles méthodes pour les analyser ? ; Quelle valeur les consommateurs accordent-ils au territoire et aux méthodes de production ? ; Quelles sont les attentes sociétales émergentes ? Faut-il distinguer consommateurs et citoyens ? ; Où en sont les politiques publiques en matière de qualité (information, sécurité, santé, contrôle, traçabilité, responsabilité, signes officiels de qualité et d'origine,...) ? ; Quelles sont aujourd'hui les stratégies de qualité privées, professionnelles et interprofessionnelles (stratégies compétitives des firmes, des filières et des territoires, normes, marques ...) ? ; Quelles sont les différences de perception et de définition de la qualité au niveau international ? Dans quelles directions s'orientent les négociations internationales en la matière (réglementation, reconnaissance des indications géographiques, stratégies des pays ou groupes de pays,...) ? Cet ouvrage reprend l'ensemble des 49 communications discutées dans les ateliers, ainsi que les 20 posters présentés.

Mots clés : Economie agro-alimentaire, Qualité, Consommateur, Stratégie d'entreprise, Politique de qualité, Commerce international.

Collection ACTES n° 13 *Au nom de la qualité, pour quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) - Actes du colloque* : 32.00 €.

Commande auprès d'Annabel BARTHELEMY, e-mail : barthelemy@enitac.fr

Conférence finale TYPIC les 15 et 16 décembre 2005 à Clermont-Fd

Cette conférence conclut un travail de recherche de trois ans, mené dans plusieurs pays européens dans le cadre du 5^{ème} PCRDT, sur la thématique des produits alimentaires typiques en Europe (Typical Food products in Europe : Consumer Preference and Objective Assessment).

Ce programme visait à :

- ✓ mesurer la demande et l'acceptabilité des consommateurs envers des produits alimentaires typiques, intra et inter pays,
- ✓ identifier les facteurs physico-chimiques pouvant concourir à la typicité.

www.enitac.fr/actual/Typic_final_conference.pdf - www.typic.org/

Programme de recherche SINER-GI - Strengthening international research on geographical indications : from research foundation to consistent policy (2005-2008)

Ce programme européen à dimension internationale s'inscrit dans le prolongement du projet Dolphins. Il a débuté en mai 2005. Son objet est la reconnaissance du dispositif des indications géographiques dans les pays du Sud.

Coord. B. Sylvander, INRA Toulouse.

Produits de terroirs méditerranéens : Conditions d'émergence, d'efficacité et modes de gouvernance

Projet de recherche retenu dans le cadre du Programme FEMISE (2004-2005). Il vise à mener une analyse comparative des politiques de Signe Officiel de Qualité (SOQ) ainsi que l'identification préliminaire des produits du terroir méditerranéens potentiellement protégeables par ces signes officiels en vue de clarifier les débats sur les choix stratégiques des réglementations nationales et leur cohérence avec les normes internationales. Les travaux porteront sur le Maroc, l'Algérie, la Tunisie et la Turquie. Ce programme s'appuiera sur le recensement et d'identification des produits, des acteurs et des institutions.

Site web : <http://femise.iamm.fr/prob.htm>

Signes officiels de qualité : faut-il avoir peur des marques de distributeur ? Hassan D., Monier-Dilhan, S. 2005

Les signes officiels de qualité servent à signaler des segments de marché spécifiques : terroir, Bio et qualité gustative. Leur réussite en grande distribution incite les enseignes à les utiliser sur leurs propres marques. Les filières concernées craignent que produire sous marques de distributeur ne s'accompagne d'une dévalorisation de l'image de ces signes. Ce document montre, en s'appuyant sur l'analyse de six produits, que la stratégie de la grande distribution n'est pas de brader les signes officiels de qualité.

Aubert D., Jumel S., 2005, Signes officiels de qualité : faut-il avoir peur des marques de distributeur ?, *Inra Sciences Sociales*, 6/04, pp. 4,

www.inra.fr/Internet/Departements/ESR/publications/iss/

Peut-on créer un porc adapté à la production sous Label Rouge en utilisant des races locales ? Larzul C. et al., 2005

Une expérimentation a été réalisée pour comparer des types génétiques standards avec des types génétiques incluant à 25 % des races locales : Porc Blanc de l'Ouest et Cul Noir du Limousin, dans une optique de créer des types génétiques mieux adaptés à la production de porcs Label Rouge.

La comparaison a été réalisée pour la composition de la carcasse, les critères de qualité technologique, la composition en acides gras de la bardière ainsi que pour la viande fraîche et le jambon cuit par analyse hédonique et sensorielle.

Une comparaison a également été effectuée avec les « croisés Limousin » pour des porcs abattus à 150 kg sur l'évaluation hédonique et sensorielle de la viande fraîche et du jambon sec.

Les carcasses des porcs « croisés race locale » ont une teneur en viande maigre significativement inférieure. Les paramètres de qualité technologique sont identiques pour le type standard ou croisé, et les différences pour les qualités organoleptiques ou l'appréciation par les consommateurs sont minimales. Des différences significatives sont apparues pour la viande fraîche des porcs abattus à 150 kg, la viande des porcs croisés étant plus juteuse, grasse et tendre que la viande du type standard, et globalement plus appréciée par les consommateurs.

Contact : www.journees-recherche-porcine.com/

Aux origines du Goût, Salon des Terroirs du Monde, Montpellier, 28-31 octobre 2005

Slow food et les vigneron des Côteaux du Languedoc, Saint Chinian et Faugères invitent les producteurs du monde entier, qui recherchent et cultivent l'origine, à cette deuxième édition du Salon aux Origines du Goût. Dans le cadre de ce salon, vigneron, agriculteurs, charcutiers, fromagers, maraîchers..., tous artisans du "bien boire" et du "bien manger", se retrouveront afin de faire découvrir l'authenticité de leurs productions.

Ce salon comprend :

- ✓ un marché international des Saveurs d'Origine ;
- ✓ une oenothèque,
- ✓ des Ateliers du Goût.

Site web : www.auxoriginesdugout.com

7^{ème} Assises de l'Origine : «Quels marchés, quel marketing pour les indications géographiques ? » (Bordeaux le 03/05/05).

Ces Assises se sont fait l'écho des grandes interrogations, inquiétudes, mais aussi avancées liées à l'émergence des signes de qualité, voire à leur multiplicité confuse.

Cf. www.agrisalon.com/06-actu/article-14967.php

SQUALIM, le 1^{er} salon européen des produits agricoles et agro-alimentaires sous signes officiels de qualité et d'origine s'est déroulé les 6-7-8 juin 2005 à Nantes. Pour obtenir le compte rendu des tables rondes, contacter : mfc@michele-frene-conseil.fr

Conférence « Geographical Indications and Sustainable Rural Development: Exploring the Connections », May 16-18, 2005, St. Louis, Missouri.

site web : <http://extension.missouri.edu/GIconf/>

The Missouri Regional Cuisines Project (MRCP), launched in 2003, seeks to market Missouri wine and food products using distinct labels of origin based on ecological regions of the state. Labels of origin have been used for centuries in European countries to identify food and wine products based on the region in which they are produced -- allowing the consumer to distinguish among the unique tastes and attributes of products from different areas. This identification of Missouri products will mean greater recognition and economic opportunities for our state's food producers, tourism industry, and rural communities.

Site web : <http://extension.missouri.edu/cuisines/>

TRAVAUX

- RASON Jonathan, *"Diversité organoleptique des produits fermiers : relation entre savoir-faire des producteurs, caractéristiques sensorielles des produits et préférences des consommateurs. Le cas des saucissons secs fermiers du Massif central"*, thèse de doctorat de l'Université Blaise Pascal réalisée au sein de l'UR Typicité des Produits Alimentaires à l'ENITA de Clermont-Ferrand.

Soutenance : Lundi 7 novembre 2005 à 14h00 à l'ENITA de Clermont-Ferrand.

Résumé

Les produits fermiers représentent une alternative d'achat intéressante pour les consommateurs confrontés à la standardisation des produits industriels et permettent également aux producteurs qui les fabriquent de disposer de sources de revenus supplémentaires, élément de pérennisation de leur exploitation.

L'objectif de cette étude est d'identifier et de caractériser la diversité des saucissons secs purs porcs fermiers du Massif Central, de connaître la perception des consommateurs vis-à-vis de ces produits et de mesurer l'impact d'une information sensorielle sur leur perception.

Dans un premier temps, une typologie des savoir-faire de fabrication de l'ensemble des ateliers fermiers du Massif Central a conduit à 6 groupes de savoir-faire de fabrication qui se différencient principalement par le choix des matières premières et des techniques de séchage. Le lien entre les savoir-faire de fabrication et les caractéristiques organoleptiques des saucissons secs a été établi au moyen de l'analyse canonique des corrélations.

Dans un deuxième temps, la diversité organoleptique des saucissons secs a été caractérisée par des outils sensoriels. Les résultats ont confirmé que les facteurs de diversification des saucissons secs sont les matières premières utilisées et les techniques de séchage. L'homogénéité et la régularité de production des saucissons secs fermiers ont été démontrées par l'étude de la composition intra-saucisson, du lot de fabrication et des produits au cours de l'année. L'ensemble de ces résultats a permis de vérifier que la diversité observée sur l'ensemble des ateliers est globalement stable.

Finalement, les saucissons secs représentatifs des 6 groupes de savoir-faire ont été présentés aux consommateurs lors d'une évaluation hédonique en aveugle puis avec une information décrivant leur profil sensoriel. Les résultats montrent que les saucissons secs fermiers sont globalement appréciés par les consommateurs. De plus l'information sensorielle fournie aux consommateurs oriente leur préférence en leur permettant de mieux analyser les caractéristiques organoleptiques des produits qui leur sont proposés.

Ainsi, certains producteurs en pratiquant des innovations de fabrication proposent aux consommateurs une large diversité de saucissons secs fermiers. Contrairement à ce que l'on aurait pu penser, la production fermière est homogène et régulière. Finalement, ces saucissons secs sont de bonne qualité et sont appréciés par les consommateurs de produits fermiers.

Mot clés : Saucisson sec fermier, savoir-faire de fabrication, diversité, typologie, profil flash, profil QDA®, consommateur, information sensorielle

PUBLICATIONS

- ✓ BLOGOWSKI A., LAGRANGE L., VALCESCHINI E. (ed.) Collection ACTES n° 13 Au nom de la qualité, pour quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?, 32,00 €, Editions Enita
- ✓ TROGNON L., 2005, Typicité des produits alimentaires : une construction tout au long de la supply chain, *Colloque SFER "Au nom de la qualité - Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demandes(s)?"* Clermont-Fd: 5 & 6 octobre 2005
- ✓ SYLVANDER B., LAGRANGE L., MONTICELLI CH., 2005, Les signes officiels de qualité et d'origine européens : quelles perspectives dans la globalisation ?, *Colloque SFER "Au nom de la qualité - Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demandes(s)?"* Clermont-Fd: 5- 6 / 10 / 2005

SUR LE WEB

Berthomeau, J., 2001, *Comment mieux positionner les vins français sur les marchés d'exportation*, Rapport remis au ministre de l'agriculture et de la pêche.

www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/rappberthomeau-0.pdf

Francois, R., 2002, *Les dénominations génériques*, Mémoire de DEA de propriété intellectuelle réalisé sous la direction de Norbert Olszak, Université de Strasbourg.

www.ceipi.edu/pdf/memoires/Memoire_RFrancois.pdf

Larzul C. et al., 2005, Peut-on créer un porc adapté à la production sous Label Rouge en utilisant des races locales ?, *Journées Recherche Porcine*, 37, 73-80.

www.rennes.inra.fr/umrvp/jrp/2005/05resGen/G0502.pdf

Meurs P., Skrzypczak C., Uhlmann T., 2002, *Vivre du prix de nos produits, Ici et maintenant*, Rapport d'orientation des Jeunes agriculteurs.

www.cnja.com/sites/jaweb/presse/rapports/rapport2002.pdf

Rastoin J.-L., 2004, Terroirs et mondialisation dans l'agroalimentaire, *Les débats d'Agrobiosciences "Comprendre les agricultures du monde"*, Marciac: 6 mai 2004.

www.regoverningmarkets.org/docs/Terroirs_Marciac.pdf

Nicolet, 2005, Les appellations : un enjeu de développement durable pour les territoires.

www.solidarite-

rurale.qc.ca/d_publication/memoire_2005/M%e9moire_terroir.pdf

A SUIVRE

- **Aux origines du Goût, Salon des Terroirs du Monde**
Parc des Expositions Montpelliér du 28-31 octobre 2005, 10h à 21h, Marché international des Saveurs d'Origine ; Oenothèque ; Ateliers du Goût.
Contact : Slow Food France
site web : www.auxoriginesdugout.com
- **"Bacchus in Bourgogne"** Second Interdisciplinary and International Wine Conference Refereed and Work-in-progress Research Papers ; 3-5 novembre 2005, Beaune-Dijon.
www.bacchusinbourgogne.com/
- **Typical Food products in Europe : Consumer Preference and Objective Assesment** Final Public Conférence, à Clermont-Ferrand, site web : www.typic.org
- **Colloque international INRA-IAO sur les Indications et Appellation d'Origine Géographiques** – Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques
17-18 novembre 2005 à Paris
http://w3.inra.fr/toute_1_actu/manifestations_et_colloques/octobre_decembre_2005/paris_17_18_novembre_2005_produits_agricoles_et_alimentaires_d_origine_enjeux_et_acquis_scientifiques

BIBLIOGRAPHIE THEMATIQUE

Gouvernance de la qualité et produits alimentaires de terroir

La liste bibliographique ci-après reprend une sélection de communications présentées au colloque *Au nom de la qualité. Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?*

(SFER ENITAC Clermont-Fd, 5-6 octobre 2005)

Actes du colloque disponibles auprès de barthelemy@enitac.fr

- Barjolle D. Fondements théoriques et études empiriques de la protection européenne de l'origine des produits agroalimentaires.
- Bernard de Raymond A. Les signes officiels de qualité dans les fruits et légumes en France.
- Botonaki A. *et al.* Consumer attitudes and willingness to pay for quality labeled meat.
- Charlier Ch. Le respect du traitement national dans le Règlement européen 2081/92 : une analyse du différend "Communautés Européennes – Protection des marques et des indications géographiques pour les produits agricoles et les denrées alimentaires..
- Chazoule C. *et al.* Quels dispositifs de certification de la qualité territoriale au Québec ?
- Chiffolleau Y. *et al.* L'éthique, signe de qualité : perspectives pour les coopératives viticoles.
- Compagnone C. *et al.* Dynamique de coordination dans les filières AOC et apprentissage des acteurs.
- Coppola A. *et al.* Purchase behaviour of typical products in modern retail: what kind of quality for this kind of demand in Italy ?
- Fort F. *et al.* The Local Food Products in France and Norway. Comparative Representations of Pélardon (France) and Gamalost (Norway) study about two local products.
- Giraud G. / Lebecque A. Le consommateur, le citoyen et les produits alimentaires labellisés du Commerce Equitable.
- Gonzalez-Diaz M. *et al.* La gouvernance de la qualité des produits : centralisation et/ou décentralisation ?
- Lassaut B. Produits des villes et des campagnes : le cas des rillettes de cochon.



Mercredi 5 et jeudi 6 octobre 2005
CLERMONT-FERRAND (GRANDE HALLE D'Auvergne)

Au nom de la qualité

Quelle(s) qualité(s)
demain,
pour quelle(s) demande(s) ?

- Linck Th. *et al.* Patrimonialisation et typification de fromages traditionnels : une approche comparée de démarches de qualification.
- Marie-Vivien D. *et al.* Quelle reconnaissance pour les indications géographiques des pays tiers en Europe ? Enjeux suite au rapport du groupe spécial de l'OMC.
- Ngo Mai-Anh. La protection des indications géographiques : les enjeux du mandat de Doha.
- Reviron S. Le comportement d'achat des consommateurs Suisses pour les produits alimentaires à promesse de durabilité
- Scheffer S. Les facteurs de succès des démarches de protection du nom géographique.
- Sylvander B. *et al.* Les signes officiels de qualité et d'origine européens : quelles perspectives dans la globalisation ?
- Sylvander B. *et al.* Qualité, origine et globalisation : justifications générales et contextes nationaux, le cas des Indications Géographiques.
- Sylvander B. *et al.* 2005. Les signes officiels de qualité et d'origine européens : quelles perspectives dans la globalisation ?
- Trognon L. Typicité des produits alimentaires : une construction tout au long de la supply chain.
- Valseschini E. La politique de la qualité : distributeurs et CCP..
- Vincent M. Impacts de l'extension de la protection des indications géographiques en Amérique du Nord.

CONTACTEZ-NOUS

➔ CERPAT

Département Qualité et Économie Alimentaires
ENITA – Site de Marmilhat – BP 35 – 63370 LEMPDES
☎ 04.73.98.70.10 - Fax 04.73.98.13.90
courriel : cerpat@enitac.fr

➔ Site internet : www.enitac.fr/cerpat/

➔ Équipe du CERPAT :

- ✓ Louis Lagrange : Responsable
- ✓ Laurent Trognon : Animateur
- ✓ Jacqueline Brousse : Documentaliste
- ✓ Martine Sebki : Secrétaire

- ➔ la lettre du **CERPAT** est téléchargeable sur le site Internet
- ➔ Tirage : 270 exemplaires + diffusion électronique (800 ex.)
- ➔ ISSN : 0999-8446