

Le marché de la viande bovine française

Le retard d'organisation du marché de la viande bovine par rapport à d'autres marchés de produits manufacturés est dû à une logique de « cueillette » favorisée par la politique agricole commune et son corollaire, la cogestion des marchés agricoles. L'émergence soudaine du concept de qualité en viande bovine due, notamment, aux crises sanitaires de ces dernières années, est un signe de la maturation laborieuse de ce marché. Les signes officiels d'identification de la qualité, fondés sur l'élevage, ne peuvent pas apporter la clarté nécessaire aux consommateurs.

**par Raphaël Del Rey
et Nicolas Imbert**

Une caractéristique singulière de l'élevage bovin est sa scission naturelle en deux catégories, qui correspondent au développement génétique de races *ad hoc* après la seconde guerre mondiale : l'élevage allaitant, dont la fonction première consiste à produire de la viande, et l'élevage laitier, pour lequel la viande

n'est qu'un sous-produit du lait. Selon une expression apparemment consacrée dans le milieu des éleveurs, la vente de viande issue du troupeau laitier (vaches de réforme, veaux de boucherie, jeunes bovins) est une source d'« argent de poche » pour les éleveurs. On comprend d'autant mieux l'amertume des éleveurs allaitants devant cette situation : en effet, si l'élevage est scindé en deux catégories, le marché, lui ne l'est pas. Le consommateur n'a qu'une conscience limitée de l'existence de ces deux catégories, car, on le verra, la qualité gustative du produit final n'en dépend pas nécessairement.

Une multitude d'acteurs

Une autre source de complexité du marché est le nombre d'étapes de production, exécutées par des acteurs très divers, avec des degrés d'intégration variables. Ces étapes sont le « naissance », l'élevage (avant finition), la finition, l'abattage, la découpe, le conditionnement et la distribution.

Entre la découpe et le conditionnement, il peut exister une phase de préparation culinaire appelée « troisième transformation ». Plus ou moins élaborée, elle prend une importance croissante dans le marché de la viande.

On distingue traditionnellement de l'élevage stricto sensu la phase de finition, qui recouvre les trois mois précédant l'abattage. La phase de finition se caractérise par le régime alimentaire de l'animal. Celui-ci est dosé précisément, afin que l'animal atteigne un état d'engraissement optimal au moment de son abattage, dont la date est connue avec précision dès le déclenchement de la finition. Un écart par rapport à la date d'abattage prévue est susceptible de causer une altération importante de la qualité gustative. Comme on le verra, la finition influe de manière beaucoup plus déterminante que la phase d'élevage sur la qualité gustative.

Les grandes tendances qui se dégagent de l'organisation complexe du marché de la viande bovine sont les suivantes :

- la persistance de négociants grossistes ne réalisant pas d'étape de production (les « marchands de bestiaux ») ;

- un mouvement de concentration qui part de l'aval, car face aux fusions observées dans la grande distribution, les entreprises de transformation se regroupent pour rééquilibrer le rapport de force, et constituent ce que l'on appelle aujourd'hui l'« industrie de la viande » ; les deux tiers de la viande bovine transitent, en effet, par les dix plus grosses entreprises de transformation ; de plus, à la suite de la crise de l'ESB, la grande distribution s'adresse de manière privilégiée aux gros transformateurs, dont la taille et la notoriété sont gages de fiabilité sanitaire ;

- un regroupement des producteurs selon les différents modes proposés par la législation (coopératives, groupements de producteurs, sociétés d'intérêt collectif agricole), afin de défendre en bloc les intérêts des éleveurs face à l'aval.

Ces tendances témoignent toutes d'une dynamique d'organisation en gestation. En marge du système décrit ici, existe un mode de production totalement intégré pour les veaux de boucherie : 30 opérateurs, réalisant 80 % de la production, achètent des veaux laitiers, sous-produits du lait, pour les engraisser, les abattre, et livrer la viande toute conditionnée aux distributeurs. Ce système est la norme de l'ensemble de la production bovine dans plusieurs pays, notamment au Danemark. Nous nous concentrerons dans la suite sur le marché des « gros bovins ».

On ne saurait être complet sans évoquer un acteur de poids dans cette énumération des différents acteurs. Il s'agit des pouvoirs publics, nationaux et européens, qui par l'organisation des marchés et les diverses subventions versées aux producteurs, influencent les rapports économiques de façon déter-

minante. La viande bovine est, avec les « grandes cultures », le secteur de l'agriculture où les aides publiques comptent le plus, pouvant représenter jusqu'à deux fois le revenu d'un exploitant.

Un système cogéré

Les pouvoirs publics influent sur le marché de la viande bovine de deux manières :

- par l'intervention, qui consiste à retirer du marché une certaine quantité de carcasses lorsque les prix descendent sous un seuil prédéterminé ;
- par le versement d'aides directes aux agriculteurs, notamment depuis la première grande réforme de la politique agricole commune de 1992. Celle-ci avait décidé le relèvement substantiel des aides directes pour compenser la baisse des prix institutionnels.

En raison de ces deux leviers fondamentaux, le marché de la viande bovine ne conserve plus de marché que le nom. La part croissante des aides directes finançant la production est suffisamment éloquente pour convaincre que l'on n'a pas affaire à un désengagement des pouvoirs publics dans ce secteur économique. La somme versée par les pouvoirs publics pour chaque kilogramme de viande produit est en effet passée de 10 centimes (de francs) en 1987 à 70 centimes en 1992, pour atteindre plus de

5 francs en 2002

(source : Eurostat).

Si l'on ajoute à cela l'influence déterminante du ministère de l'Agriculture sur le

marketing de la qualité, ce dont il sera question plus loin, on est bien en présence d'un marché administré par l'Union européenne et l'Etat français. Le paternalisme si anachronique des pouvoirs publics dans ce marché peut aussi s'interpréter comme un signe du manque de maturité de celui-ci.

Extrêmement consommatrice de fonds publics, en raison du stockage de la viande retirée par adjudication, l'intervention publique a pour cette raison pratiquement disparu en 2002. Elle n'avait pu apporter que des remèdes

conjoncturels aux phénomènes de chute des cours observés ponctuellement, en démontrant son incapacité à infléchir le marché sur le long terme. Ainsi, alors que la réforme de 1992 avait décidé une baisse des seuils d'intervention de 15 %, les prix des gros bovins avaient augmenté de 4,5 % entre 1992 et 1994. Cette logique de court terme a, en outre, lors des deux crises de l'ESB, dégénéré en mesures d'abattages massifs, dont la simple intervention n'a pu limiter les effets ravageurs sur les cours. Ne citons que la prime « Hérode », qui de 1996 à 1999 a encouragé la destruction pure et simple de 2,8 millions de veaux européens.

Venons en aux aides directes qui sont, pour l'essentiel, constituées de deux types de primes, la prime au maintien du troupeau de la vache allaitante (PMTVA) et la prime spéciale au bovin mâle (PSBM), dont l'une est favorable à l'élevage allaitant et l'autre à l'élevage laitier. Ces deux primes ont subi au cours de la décennie passée des relèvements empiriques, moins dictés par le souci de parvenir à un équilibre économique entre les deux types d'élevage que par les laborieuses négociations menées entre Etats membres aux intérêts divergents, notamment la France et l'Allemagne.

A plusieurs reprises, ces deux primes ont conduit à des aberrations économiques en créant

de toutes pièces des types de produit qui ne rencontraient aucune demande. La

PSBM, par exemple, conju-

guée au mécanisme de l'intervention, a donné le jour aux élevages intensifs de « taurillons » du grand Ouest, particulièrement dédaignés par les consommateurs français et voués au stockage dans les réfrigérateurs de l'Union européenne. La PMTVA, quant à elle, a été réformée, en 2001, afin de limiter la prolifération du cheptel allaitant, grâce à la règle « des 15 % » : les éleveurs doivent en effet déclarer 15 % de génisses dans le quota de vaches « primables » dont ils disposent. D'autres types d'aides favorisant leur abattage,

ces « génisses PAC » - pour reprendre le terme du rapport Mordant [1] - font leur entrée forcée sur le marché de la viande bovine, mais là encore, n'en allèchent pas pour autant les consommateurs. Ceux-ci estiment en effet leur viande « trop grasse et pas assez mûre », selon ce même rapport.

En marge des grandes réformes de la PAC, médiatisées à outrance, les règles du jeu sont, on le voit, continuellement modifiées. A chaque fois, on tente de corriger les effets pervers de la modification précédente. Il en résulte un système d'aides de plus en plus critiqué pour son opacité et sa complexité, au point que la « chasse à la prime » devient, pour les éleveurs, une véritable technique qui mobilise autant leurs talents que le savoir-faire d'éleveur lui-même. L'attribution de primes constituant une part importante du revenu de l'exploitant en fonction de périodes imposées de détention des animaux perturbe la conduite des élevages, effectuée désormais suivant les règles de détention des primes, au moins autant que selon des critères techniques ou économiques. Le rapport Mordant, cité ci-dessus, est à cet égard sans concession : « *l'attribution de primes constituant une part importante du revenu de l'exploitant en fonction de périodes imposées de détention des animaux perturbe la conduite des élevages, effectuée désormais suivant les règles de détention des primes, au moins autant que selon des critères techniques ou économiques.* » Tels sont les avatars d'un marché que les pouvoirs publics administrent au lieu de réguler.

Cependant, ne noircissons pas ce tableau outre mesure. Notamment sous l'influence des négociations commerciales menées au sein de l'OMC, une nouvelle logique se dessine. Afin de sauvegarder son droit au soutien public de son agriculture, l'Union européenne dispose d'une unique planche de salut : la mise en relation des aides avec des préoccupations d'intérêt général telles que la préservation de l'environnement et l'aménagement du territoire. C'est la fameuse « boîte verte », qui s'oppose à la « boîte bleue » (aides directes à la production), déclarée en voie de disparition, et plus encore à la « boîte

rouge » (subventions à l'exportation) d'ores et déjà vouée à la géhenne. L'influence, sur les deux principales primes, de critères d'attribution favorables à l'« extensification » - et, donc, au troupeau allaitant - est croissante. De plus, il existe désormais un petit « complément extensif » indexé sur la surface en herbe de l'exploitation, toutefois d'un montant atteignant à peine le dixième des primes céréalières (1). La rémunération des fonctions de l'élevage dans un souci d'intérêt général - et non seulement dans celui d'une profession - paraît certainement une voie plus raisonnable et moins tortueuse que la gestion empirique d'une adéquation entre offre et demande dans un marché en surproduction structurelle. Reste cependant bien du chemin à parcourir. Il est étonnant de constater, par exemple, que le concept de qualité, qui peut intégrer, ainsi que nous le verrons, des composantes d'intérêt général telles que la préservation de l'environnement, n'intervient pour l'heure que dans une seule forme de soutien public : les contrats territoriaux d'exploitation (CTE) institués par la Loi d'orientation agricole de 1999. Compte tenu de l'influence des pouvoirs publics sur le marché de la viande, cela illustre bien l'empire d'une gestion quantitative sur celui-ci, à défaut d'une gestion par la qualité.

La gestion par les quantités : le phénomène de « cueillette »

Le marché était, jusqu'à récemment encore, caractérisé à l'amont par un phénomène séculaire de « cueillette » : les acheteurs en gros, marchands de bestiaux ou abatteurs, s'adressaient à un panel d'éleveurs restreint auxquels ils achetaient des animaux indistinctement, sans que la préoccupation de la qualité intervienne autrement qu'au niveau de la fixation des prix en fonction de la catégorie (sexe et âge), de la race et de la conformation. Cette pratique, justifiée par le caractère de « bien de confiance » de la viande bovine, n'encourageait pas jusqu'ici l'émergence de démarches qualité au niveau de l'élevage. La mission de la PAC - au pre-

mier chef, la garantie d'un revenu décent aux agriculteurs - a elle-même retardé ce phénomène. La crise de l'ESB et l'excès de l'offre ont fait prendre conscience, en 1996, qu'il fallait arrêter de produire sans tenir compte du niveau réel de la demande. De plus, la lutte acharnée des différents acteurs pour la répartition de la marge a concouru à la forte diminution du nombre d'éleveurs : le mythe de l'assurance du revenu est tombé.

La fixation du prix des animaux relève encore d'une gestion « quantitative ». Les animaux reçoivent en vertu de la grille « EUROP », à catégorie et « type racial » (2) donnés, une note permettant d'évaluer de façon précise le potentiel « viande » des différents muscles. L'unique facteur de qualité gustative intervenant dans cette cotation est l'« état d'engraissement », grossièrement évalué sur une échelle de 1 à 4. Le producteur ne se voit donc pas rémunéré directement pour sa contribution à la qualité du produit final, sauf dans le cadre des signes officiels d'identification de la qualité (SOIQ), dont il sera question plus loin : un animal muni d'un label rouge ou d'un certificat de conformité produit (CCP) voit son prix de base majoré d'une somme négociée collectivement par les partenaires du SOIQ en question. Il n'y a donc pas de différenciation au sein d'un même SOIQ, et de plus, un phénomène de rente s'instaure une fois la certification obtenue, car la « prime à la qualité » est indépendante de l'état du marché. Cette situation, elle aussi, témoigne d'un profond archaïsme économique de ce marché.

Une explication plausible de cette situation, atypique même au regard des autres marchés agricoles, tient sans doute à une particularité intrinsèque à la viande bovine : la notion de « démontage » de l'animal. En effet, un animal abattu est « démonté » en divers muscles - et abats - plus ou moins prestigieux et destinés à des usages bien distincts. La différence de perception fondamentale entre les morceaux de l'arrière (les morceaux « nobles ») et les morceaux de l'avant (à bouillir ou à braiser) complique singulièrement la tâche de l'ensemble de la filière. En effet, il existe de ce fait une quasi-échelle de « qualité

naturelle », sur un même animal. Dès lors, la valorisation de la qualité s'efface devant l'obsession de la quantité (il faut « placer » tous les morceaux). Ce phénomène est accentué par la présence d'un pan entier de l'élevage pour lequel la qualité de la viande ne revêt quasiment aucune importance : il s'agit de l'élevage laitier, dont la production de viande dépend entièrement de la production laitière, elle-même régulée par le mécanisme de soutien public très performant des quotas laitiers. Cet état d'esprit de la filière a longtemps retardé l'émergence du concept de qualité en viande bovine.

Le concept de qualité et ses critères

La qualité peut-être définie comme l'ensemble de caractéristiques qui répondent aux exigences du consommateur. Elles correspondent à deux préoccupations, celle d'acheteur et celle de citoyen :

- le consommateur veut acheter à moindre coût une viande tendre, communiquant le plaisir gustatif et répondant à sa propre typologie de la qualité (la viande servie un jour de fête se doit d'être différente de la viande de tous les jours et se paie en conséquence) ;
- le consommateur se préoccupe de l'impact sur l'environnement de la production de la viande qu'il a achetée ; il a, de plus en plus, souci du bien-être animal et entend, par son achat, participer à la pérennité d'une culture, celle du monde rural, souvent celle de ses parents ou grands-parents (les professionnels comme les associations de consommateurs s'accordent à penser que le consommateur, en même temps qu'un morceau de viande, achète à la fois de la culture et du rêve). Le développement des plats cuisinés de type « ethnic food » est emblématique de cette aspiration, en même temps qu'il témoigne d'une mutation dans l'inconscient du consommateur. Les hori-

(1) NB : l'alimentation au maïs est quasiment synonyme d'élevage intensif, touchant de façon prépondérante le troupeau laitier du grand Ouest ; l'alimentation à l'herbe est, au contraire, à mettre en relation avec le troupeau allaitant, présent dans des régions telles que le Massif Central, peu peuplées et difficilement valorisables hors du recours à l'élevage herbivore.

(2) Le « type racial » désigne le caractère d'appartenance à une race laitière ou allaitante.

zons lointains complètent la référence au terroir de proximité.

La difficulté réside dans la coexistence de ces deux tendances au sein des individus, à différents moments. Ainsi, lorsqu'il rentre dans le supermarché, le consommateur n'a plus qu'une idée en tête : remplir son caddie en maximisant son surplus. Il redevient citoyen aussitôt après, et s'insurge alors contre les éleveurs qui polluent la nature, ceux-là même dont il a acheté la viande, parce que c'était la moins chère à qualité gustative donnée.

Conscients de ces contradictions, les acteurs du marché de la viande savent que seul le moment de l'achat importe. Ils ne peuvent ainsi valoriser leurs différences qu'en les ramenant à un critère de qualité qui provoque l'achat.

Les critères de la qualité, tels que nous les avons recensés au fur et à mesure de notre étude, concernent à la fois le produit et le service.

Dans le premier cas, (qualité produit), il s'agit de la qualité organoleptique (goût, couleur, consistance), de la qualité sanitaire et de la qualité nutritionnelle. Ce dernier aspect devrait monter en puissance au fur et à mesure que se résorbent les effets de la crise de l'ESB en termes de peur du consommateur : celui-ci, une fois rassuré sur l'absence de risques de contamination par le prion, demandera des comptes quant à l'apport nutritionnel de la viande, ainsi qu'aux facteurs influençant l'apparition de cancer ou de maladies cardio-vasculaires à longue échéance.

Pour ce qui concerne la qualité de service, il s'agit d'aspects plus subjectifs. Le respect des convictions dans l'élaboration du produit (par exemple en termes de bien-être animal) constitue l'un des aspects de cette qualité, de même qu'un bon niveau d'information, traduit par la traçabilité, ou encore l'émotion associée à la consommation de l'animal (liée notamment au terroir). La limitation des externalités négatives, notamment sur l'environnement participe, elle aussi, de la notion de qualité.

Ces divers éléments sont tous mis en avant par les acteurs de la filière. Cependant, leur capacité à justifier d'influences significatives varie consi-

dérablement selon qu'il s'agit d'un éleveur, d'un engraisseur, ou d'un industriel. C'est notamment le cas du critère de qualité essentiel, à savoir la qualité gustative.

Qu'est-ce qui fait une « bonne » viande ?

Il conviendra d'abord de noter que les habitudes alimentaires varient beaucoup d'un pays à l'autre et, même, d'une région à l'autre, ce qui rend toute relative l'appréciation de la qualité organoleptique. Le consommateur français d'aujourd'hui a pratiquement abandonné les plats de viande bouillie au profit des pièces rôties ou grillées, à l'inverse de ses homologues d'Allemagne ou d'Europe Centrale. Cette pratique impose la tendreté de la viande comme premier critère de qualité gustative.

A ce critère essentiel, s'ajoutent des notions plus subjectives telles que la « saveur » ou la « jutosité », de toute évidence familières des seuls professionnels. La viande bovine est encore dépourvue du vocabulaire hautement pittoresque élaboré pour caractériser la qualité du vin, et permettant d'instituer des critères de qualité par le biais de la « culture œnologique ».

Concernant les déterminants de la qualité gustative, les éleveurs - soutenus par une campagne de communication de l'interprofession après les crises ESB - mettent en avant la race, l'âge, le sexe et l'alimentation. A contrario, les études scientifiques réalisées par l'INRA concluent sur le fait que les deux déterminants les plus essentiels de la tendreté (critère n°1 de la qualité gustative) ne relèvent pas de l'élevage : il s'agit du stress à l'abattage et de la maturation. Plus généralement, il est reconnu que le consommateur, à l'occasion de tests « à l'aveugle », est incapable de différencier les viandes ; en tout cas, il ne donne pas sa préférence à la viande issue du troupeau allaitant. C'est pourtant sur la qualité gustative de cette dernière qu'a porté l'effort de communication !

L'avis adopté par le CNA (Conseil national de l'alimentation) le 20 novembre

2001, sur « l'information relative aux modes d'élevage pour les filières bovines et avicoles » [2] établit un lien entre race et caractéristiques biologiques du muscle, mais aucun avec la qualité gustative. De même, la nature des aliments donnés aux bovins n'a selon le même avis que peu d'influence, compte tenu du métabolisme propre aux animaux poly gastriques. En revanche, la finition joue un rôle considérable car elle détermine la diffusion du gras dans les muscles. La viande bovine est donc d'une certaine manière un produit « ingrat » ne tenant compte que de l'extrême fin de l'élevage. Cette réalité est lourde de conséquences économiques, car la finition et l'élevage proprement dit sont, dans bien des cas, assumés par des acteurs distincts.

De manière tout aussi surprenante, le stress à l'abattage semble constituer un facteur influant de façon essentielle sur la couleur et la « jutosité ». En revanche, en l'absence d'études scientifiques sur le sujet, il est actuellement impossible d'évaluer l'impact réel du bien-être animal tout au long de l'élevage.

Ainsi, il apparaît que les facteurs qui influent de la façon la plus objective sur

Le stress à l'abattage semble constituer un facteur influant de façon essentielle sur la couleur et la « jutosité » de la viande

la qualité gustative sont les moins connus du grand public. Les autres déterminants, moindres, voire

simplement supposés, renvoient en réalité à d'autres critères de qualité que le goût, notamment au respect du principe de précaution (pour l'alimentation), au respect des convictions (pour le bien-être animal) et à l'émotion (pour les races, qui évoquent un terroir). Mais la confusion est toujours entretenue dans la tête du consommateur : les éleveurs veulent que la spécificité des élevages (race, territoire...) justifie des prix différenciés !

Paradoxalement, les industriels de la viande, qui détiennent des facteurs de qualité fondamentaux, ne s'élèvent pas contre cette confusion avec la véhémence que l'on pourrait en attendre. Ils savent que les consommateurs ont davantage besoin d'un produit standard à bas prix pour tous les jours et qu'une stratégie trop « haut de gamme » ferait chuter leurs volumes. En outre, il sera difficile selon eux de boule-

verser la conviction profonde des consommateurs selon laquelle l'élevage est le moment déterminant de la qualité : ces derniers ne sont pas prêts à considérer le bœuf comme un produit manufacturé. Ainsi, après une étude poussée sur la consommation des différentes générations, les industriels de la viande axent leur stratégie sur la création de la qualité gustative par des produits nouveaux. Il s'agit des viandes aromatisées, des viandes épicées marinées et des « ethnic food » commercialisées sous leur marque. La nouveauté et l'exotisme remplaceront-ils (une fois la confiance restaurée) l'image traditionnelle de l'élevage associée à la viande bovine ?

En attendant la mise en place de marques fortes, la qualité de la viande bovine est aujourd'hui symbolisée par des signes officiels d'identification de la qualité (SOIQ) dont la prolifération reflète la confusion régnant autour des facteurs de qualité.

La constellation des SOIQ

Les signes officiels d'identification de la qualité (SOIQ), véritables estampilles de qualité (voir leurs principales caractéristiques dans le tableau ci-dessous),

sont délivrés par des organismes certificateurs indépendants sur la base d'une réglementation adoptée par les pouvoirs publics en concertation avec les professionnels.

Les organisations interprofessionnelles constatent actuellement la multiplication des demandes de création d'AOC, alors qu'elles souhaiteraient voir se développer davantage les CCP et labels rouges. En effet, ces deux signes officiels de qualité se caractérisent chacun par un socle de critères communs, partiel pour les premiers, quasi total pour les seconds. Ils ont, cependant, manifestement du mal à échapper à une logique de terroir, qui brouille le message que veulent faire passer les organisations interprofessionnelles sur la qualité de la viande bovine en général.

Le CCP, notamment au niveau de la boucherie artisanale, n'est souvent qu'une étape vers le label rouge, ce qui tend à en faire un signe de qualité « minimale ». Cette situation provoque l'inquiétude des producteurs qui ne vendent pas d'animaux sous ce signe. Plus généralement, le CCP utilise le « joker » de la durée minimale de maturation pour que le consommateur associe la tendreté de la viande avec d'autres critères (race, type, terroir) à

l'influence discutable. Son rôle légitime semble actuellement intimement lié à l'organisation d'une filière, grâce à un cahier des charges impliquant les acteurs à tous les niveaux.

Le label rouge constitue la démarche la plus aboutie en termes d'exigences concernant la filière dans son ensemble. Cependant, il privilégie au niveau de l'élevage des facteurs dont nous avons souligné l'influence discutable : la race, l'alimentation, le naturel. Le niveau d'exigence de maturation est en revanche très faible. Le slogan « officiellement bon » qui scande la communication développée autour du label rouge vient du fait qu'il est le seul SOQ à pouvoir se prévaloir publiquement d'une « qualité supérieure ».

L'agriculture biologique connaît surtout un développement significatif dans les produits élémentaires tels que le pain et les œufs. En raison des écarts de prix considérables constatés au niveau du consommateur, elle demeure marginale dans le secteur de la viande bovine. Le « bœuf bio » est souvent un sous-produit de la culture céréalière « bio » (en raison de la nécessité d'utiliser du fumier naturel pour fertiliser les champs de céréales), du lait bio, mais aussi une conséquence de la mise en place de primes de reconversion importantes

SOIQ	AOC	CCP	Label Rouge	Bio
Principe	Lien démontré entre qualité du produit et propriétés spécifiques du terroir	Attestation de la conformité du produit à un cahier des charges déposé	Animaux du troupeau allaitant élevés de façon traditionnelle	« Naturalité » du mode de production (intrants limités)
Définition des critères	La demande de création d'AOC est assortie d'un mode de production	Multiples cahiers des charges sur la base d'un socle défini par l'interprofession	Un cahier des charges national et variantes locales	Un cahier des charges unique (national et européen)
Étapes de production concernées par les critères	Elevage	Elevage, abattage et transformation	Elevage, abattage et transformation distribution	Elevage principalement
Niveau d'exigence des critères	Dépend de chaque AOC	De nombreux critères réglementaires	De nombreux critères réglementaires	Très restrictifs en matière d'intrants
Part des achats des ménages	< 0,1 %	15 %	4 %	0,5 %
Nombre et origine	2 : « Taureau de Camargue » et « Fin gras du Menzec » 2 ou 3 demandes en cours d'instruction	< 46 CCP liés soit : à un terroir à une marque de distribution à une entreprise de transformation	16 labels rouges le plus souvent liés à un terroir	
Circuit de distribution privilégié	Boucherie artisanale	GMS	Bouchers agréés	GMS producteurs

dans le cadre d'un CTE. De façon surprenante, les éleveurs de viande bovine « bio » bannissent généralement de leur propos toute référence à un hypothétique surcroît de qualité gustative alors que les « inconditionnels du bio » sont généralement convaincus que la viande « bio » est la meilleure de toutes !

Comme on le voit, les démarches sont assez différentes en ce qui concerne les CCP, les labels et le

biologique.

Toutefois, elles sont mises sur un pied d'égalité par

l'interprofession (voir à ce sujet la publicité récente avec F. Lebœuf). En effet, la démarche qualité n'est pas réalisée pour elle-même : elle poursuit avant tout un objectif de segmentation.

Du rôle de capitaine à celui d'arbitre

Le marché de la viande bovine est en retard d'organisation par rapport aux marchés de produits manufacturés. Le phénomène de cueillette retardant l'organisation n'a pas encore disparu, en particulier dans l'élevage laitier. Les crises successives de l'ESB et l'excès structurel de l'offre ont remis en cause l'assurance des revenus, obligeant brutalement les acteurs à rentrer dans une

démarche qualité pour assurer des marges convenables.

Contrairement aux idées reçues, la qualité gustative se fabrique dans des « endroits obscurs ». Tous les acteurs n'ont pas le même pouvoir selon leur place dans la filière : les industriels de la viande détiennent les cartes maîtresses pour assurer la qualité organoleptique au détriment des éleveurs. Les

Le label rouge est le seul SOQ à pouvoir se prévaloir publiquement d'une « qualité supérieure »

premiers ont alors intérêt à prôner l'uniformisation en amont et la différenciation en aval.

Les éleveurs se défendent en insistant sur les caractéristiques qui leur sont propres : terroir, races, alimentation.

Les consommateurs ont, eux-mêmes, deux tendances contradictoires : consommateur et citoyen. En tant que citoyens, ils sont sensibles au respect de la nature et des traditions, mais en tant qu'acheteurs, ils privilégient le goût et le moindre prix. Aussi, pour assurer leurs revenus, les acteurs ont tendance

à maintenir la confusion entre les déterminants de la qualité : ainsi l'élevage allaitant défend la qualité gustative supérieure alors qu'il est de fait axé sur la taille des muscles et les pratiques traditionnelles.

Pourtant, ce camouflage ne doit pas remettre en cause la légitimité des attentes citoyennes. Il s'agit plutôt, pour

l'avenir du marché de la viande, d'initier le débat fondamental suivant : qu'est-ce qui, dans la viande, peut être payé par le consommateur et qu'est-ce qui doit être payé par le citoyen - contribuable ? A l'heure où la notion d'agriculture multi-fonctionnelle prend son essor, cette question ne peut pas être ignorée plus longtemps. Le contexte de négociations communautaires et mondiales fixe à cet égard des échéances très claires.

Les pouvoirs publics ne peuvent pas rester indifférents devant cette mutation, mais ils doivent changer de façon d'agir. Ils doivent, en somme, « tomber le maillot » de capitaine, et revêtir celui d'arbitre, c'est-à-dire de régulateur. Rien de bien différent, finalement, de ce que l'on observe aujourd'hui dans les autres secteurs de l'économie. ●

BIBLIOGRAPHIE

[1] M. JAMBOU, J. MORDANT et J-L. PORRY : « Quel avenir pour l'élevage allaitant », ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Comité permanent de coordination des inspections, 2001.

[2] Conseil national de l'alimentation : « L'information relative aux modes d'élevage pour les filières bovines et avicoles », 20 novembre 2001.