

4:19 Certification du niveau de qualité des viandes et produits carnés : intérêt et limites du système français de qualification du "Label rouge agricole".

B.L. DUMONT (1), C. BARRAUD, J. HABAULT (2)

- (1) Laboratoire de Recherches sur la Viande de l'INRA
CHNZ F 78350 Jouy en Josas
- (2) Laboratoire central, Société Oilda
50 rue Raspail F 92304 Levallois Perret

Introduction

Les produits carnés (viandes et produits transformés) représentent dans tous les pays industrialisés des aliments pour lesquels la notion de qualité a une particulière importance, qu'il s'agisse de la qualité nutritionnelle et diététique ou de l'ensemble des qualités organoleptiques. Les produits carnés sont connus, en effet, pour offrir au consommateur un aliment plaisant et sapide. Compte tenu de la variabilité naturelle de la matière première liée aux conditions de production, voire aux aléas de l'élevage, et aux nécessités économiques et compte tenu aussi des modifications de composition et de structure des viandes provoquées par l'ensemble des traitements technologiques, les produits carnés présentent, pratiquement, des niveaux de qualité très variables. Depuis longtemps dans les différents pays on a cherché à développer des systèmes de nature à intervenir sur la qualité

- * soit pour éviter des déviations trop fortes du niveau minimum de qualité et pour assurer, à côté de la protection hygiénique de base résultant du contrôle sanitaire, une sorte de protection "économique" des consommateurs ;

- * soit pour soutenir et développer la qualité vers des niveaux plus élevés que ceux auxquels elle atteignait, dans un but général d'amélioration des conditions de vie et d'alimentation.

Jusqu'ici, cette politique a pris en France différentes formes. On a défini pour l'ensemble des viandes - au sens large - par exemple des normes microbiologiques qui fixent l'état bactériologique tolérable pour les viandes (1), et pour les produits de charcuterie/salaison des normes de composition permettant d'établir un code des usages (2) et conduisant, implicitement, à la fixation, pour chaque produit, de niveaux de qualité minima (en dessous desquels ils ne peuvent être commercialisés). Pour des raisons d'ordre économique on a défini aussi dans le cas du jambon cuit des niveaux de qualité où les critères analytiques sont combinés aux précisions d'ordre technologique. La réglementation concernant l'appellation d'origine "Volaille de Bresse" est aussi un exemple d'intervention des pouvoirs publics concernant la qualité. On peut citer enfin comme action en faveur de la qualité la création des labels agricoles. Il s'agit de dispositifs très souples qui sont, dans leur principe, susceptibles d'une large généralisation. C'est pourquoi il nous a paru intéressant d'en présenter ici les bases et d'en préciser les limites.

Généralités sur les labels agricoles

Définitions

Les caractères des labels agricoles ont été établis par différents textes officiels : la loi du 5.08.1960, dite d'orientation agricole qui les a créés, celle du 10.01.1978 concernant la protection et l'information du consommateur et le décret du 17.06.1983 :

Les labels agricoles sont des marques, apposées sur les produits, qui attestent qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un certain niveau de qualité. Un tel produit doit se distinguer des

produits de même espèce qu'on trouve sur le marché par ses conditions particulières de production, de fabrication et, éventuellement, d'origine.

Les marques sont des marques collectives, qui n'appartiennent pas à une entreprise ou une autre, mais dont peuvent bénéficier tous ceux qui respectent les règles nécessaires et imposées à la production du produit.

Il existe un label pour chaque type particulier de produit.

Le label agricole est soit un label national, soit un label régional. Le label national appelé aussi label rouge en raison de son étiquette particulière s'applique à des produits de bonne qualité mais sans caractéristiques particulières typiques ou traditionnelles d'une région. Lorsque le produit se distingue par des caractères typiques ou traditionnels d'une région il y a la possibilité d'attribuer des labels régionaux. Par exemple dans la région Franche comté, existe-t-il pour les produits de charcuterie un label régional Franche comté pour la saucisse de Morteau, un autre pour le jambon fumé de Morteau et dans la région du Limousin, un label régional veaux de lait fermiers...

Il est précisé qu'une même entreprise, un même producteur ne peut utiliser pour son produit que le label national ou le label régional.

Garanties offertes par les labels agricoles

En établissant un label agricole on vise à la fois à garantir aux producteurs le bénéfice d'une production de qualité et à offrir aux consommateurs des caractéristiques indicatrices d'un niveau donné de qualité. Pour cela,

- le niveau de production doit être suffisant.
- les règles de production, de fabrication, d'origine des produits doivent être bien précisées dans un règlement technique, constituant une véritable charte de production que doivent respecter tous les producteurs.

- un contrôle régulier de la production et des produits et de leur promotion doit être réalisé sous la responsabilité d'un organisme spécifique (dit organisme certificateur) qui est, en fait, le propriétaire et le responsable du label et qui exécute lui-même ou fait exécuter tous les contrôles nécessaires.

L'organisme certificateur - personne morale de droit privé ou de droit public - est distinct et donc indépendant vis à vis des entreprises qui interviennent dans la production, la transformation ou la commercialisation du produit. Pour les consommateurs le produit bénéficiant du label doit être facilement reconnaissable grâce à un signe distinctif (la marque label rouge) apposé sur une étiquette qui décrit les principales caractéristiques du produit et identifie le responsable du label.

Délivrances des labels

Tout label agricole est délivré par le Ministre de l'Agriculture et le secrétaire d'Etat à la Consommation après avis de la Commission nationale labels. Celle-ci est, en fait, chargée de donner son avis sur toutes les demandes présentées, par les producteurs souhaitant bénéficier, pour un produit donné, du label rouge. Elle se prononce aussi sur le typisme des labels régionaux. Cette commission, composée des représentants de l'Administration, des organismes professionnels du secteur agro-alimentaire, et des consommateurs, a, entre autres, la responsabilité d'apprécier les garanties de qualité offertes par le label proposé. Si l'avis est favorable le label est d'abord accordé pour un an, sous la forme d'un stage probatoire. La commission examine le bilan d'activité annuel de chaque label et en tire les conclusions qui en découlent sur son maintien ou sa suppression. La remise en cause de l'homologation est la règle.

Les labels agricoles concernant les viandes

Susceptibles, en principe, de s'appliquer à de nombreux produits agricoles, les labels ont été, depuis 20 ans (le premier label a été homologué le 30.11.1965) peu nombreux et ont principalement intéressé la viande, au sens large : volailles, viandes de boucherie et produits transformés. Au 01.03.1984 on dénombre 99 labels nationaux dont 75 pour les produits carnés. Les autres concernent les fruits et légumes (12), les fromages (2) et divers autres produits. Pour les viandes la répartition par type de produits est la suivante :

Volailles		
	poulets	43
	pintades	7
	dindes	9
	canards	3
	cailles	1
Viandes de boucherie		
	boeufs	2
	veaux	1
Charcuterie/Salaisons		
	jambon cuit	1
	salaisons sèches	5
	charcuteries fraîches	3

Les notices techniques

Afin de donner un cadre commun à toutes les demandes de label et pour définir clairement les règles à observer pour obtenir le label on a précisé dans des notices techniques l'ensemble des conditions minima qui doivent être réalisées pour que le label puisse être attribué à un organisme certificateur. Ces conditions sont nombreuses et intéressent différents aspects de la production et de la commercialisation. Le cas de chaque type de produit a donné lieu jusqu'ici à l'élaboration d'une notice technique spécifique. Les notices techniques sont approuvées par arrêté ministériel paru au Journal officiel et ont donc plus qu'une simple valeur indicative. Elles fixent, en fait, les règles générales techniques de l'obtention du produit. L'ensemble des notices représente une forte documentation qu'il n'est pas possible d'exposer ici de façon détaillée (on pourra se procurer auprès du Bureau de la coordination - Direction de la Qualité (Ministère de l'Agriculture) 44/46 boulevard de Grenelle - le 75732 Paris cedex 15).

Globalement on peut dire que les notices techniques relatives aux viandes concernent essentiellement les conditions de production (âge et poids des animaux, conditions d'élevage et l'alimentation) et que celles des produits transformés visent à la fois en partie les conditions de fabrication et principalement les critères analytiques de composition.

A titre d'exemple on a rapporté au tableau I un extrait des principaux caractères minima concernant la production du poulet de chair et au tableau 2 les caractères concernant le jambon cuit.

Les producteurs ont avec ces notices un cadre général et surtout les conditions minima à respecter. Chacun a évidemment la possibilité de proposer plus et de faire mieux de manière à donner à son produit des caractéristiques plus spécifiques. C'est en principe ce que s'efforce de faire chaque organisme certificateur pour affirmer sa propre identité au sein de l'ensemble des labels d'un même type de produit. Par exemple pour les poulets de chair le consommateur a le choix entre les nombreuses versions du poulet "label" correspondant

TABEAU 1

Principales caractéristiques des poulets de chair label

Les souches utilisées doivent permettre l'obtention de poulets à chair ferme, couverts à peau fine. Pour un label déterminé une seule souche (ou un seul croisement de souches) est utilisable : elle doit justifier d'une sélection généalogique.

L'élevage se pratique avec ou sans parcours. Il ne peut y avoir plus de 12000 poulets présents simultanément par exploitation et l'élevage en bande unique doit être la règle. Un vide sanitaire de 15 jours minimum est effectué entre chaque bande. Le débouçage et le déonglage sont interdits. Dans les exploitations on ne peut trouver à la fois qu'un type de production de poulet sous-label à l'exclusion de tout autre élevage de poulet.

- Pour les poulets élevés en liberté, la surface du parcours herbeux ou ombragé doit être au moins égale à 2m² /sujet et l'accès du parcours doit être réalisé au plus tard à 6 semaines.

- Pour les poulets élevés sans parcours, la densité au m² doit être telle que la litière demeure sèche et non croûteuse et ne pas dépasser 11 sujets ou 20 kg de poids vif au m² utilisable ; on ne peut trouver plus de 6000 sujets par bâtiments.

Les poulets sont abattus à 81 jours minimum. Jusqu'à l'âge de 28 jours le régime alimentaire ne doit pas comporter de matières grasses ou de farine de poissons. Au delà les seules matières premières utilisables sont : les céréales et leurs issues (avec un minimum de 70 p. cent), les tourteaux de soja et de tournesol, le tourteau de colza à un taux d'incorporation inférieure ou égale à 6 %, les farines de luzerne, les produits d'origine laitière, les condiments minéraux et vitaminiques, les mélasses de betterave.

La finition distribuée durant au moins 2 semaines doit comporter au moins 75 p. cent de céréales et leurs issues.

Les opérations de ramassage, d'abattage - y compris la plumaison complète - de ressuage et de conditionnement doivent aboutir à la fourniture de carcasses qui présentent, outre les caractéristiques exigées par la réglementation en vigueur, une certaine fermeté de chair et l'absence d'eau ajoutée.

Les élevages devront se situer à moins de 100 km de l'abattoir. La conception des installations d'abattage doit limiter au minimum l'eau de lavage des carcasses. La réfrigération par trempage est interdite.

Pour le marché intérieur, seules peuvent recevoir l'étiquetage label les carcasses de poulets de classe A fraîches ou réfrigérées. Le poids minimum des carcasses doit correspondre à un poids inférieur minimum de 1400 g.

Pour la mise en marché le délai limite de vente est fixé à 7 jours après l'abattage.

Le terme fermier est réservé exclusivement aux poulets élevés sur parcours. Le règlement du label doit comprendre la liste des dispositions prises pour assurer le contrôle des différentes opérations. Des tests de dégustation et des mesures des pertes à la cuisson normalisées constituent un des éléments du contrôle.

TABLEAU 2
Caractéristiques des jambons cuits
"Label rouge"

Les jambons utilisés doivent être frais et entiers et provenir de carcasses autres que celles des catégories IV de la grille communautaire.

RÈGLES DE FABRICATION

- a) - Ingrédients et additifs autorisés : sel, sel nitraté à dose maximale d'emploi de 2%, nitrate seul à dose maximale d'emploi de 0,05% (en cas d'emploi simultané de sel nitraté et de salpêtre, la dose maximum d'emploi de nitrate doit être inférieure à 0,02% et celle du sel nitraté à 1,7%), acide ascorbique et ascorbates, sucres (saccharose, dextrose), épices naturelles.
- b) - Méthodes de fabrication
Le jambon désossé doit rester entier du début de la fabrication jusqu'à la table de moulage.
Le saumurage suivi d'une immersion et d'un égouttage a une durée minimum de 4 jours entre 6 et 8°.
Un léger barattage du jambon désossé mais non piécé est autorisé.
Il ne peut être utilisé pour chaque label qu'un seul type de moule.
L'opération de moulage doit respecter la disposition anatomique naturelle des muscles constituant le jambon, la direction générale des fibres musculaires étant dans le grand axe du moule.
Il doit être fait usage d'une réglette portant les signes du label, placée longitudinalement et s'imprimant dans le côté du jambon.
La cuisson doit permettre d'atteindre au moins 68°C à coeur.
Le conditionnement et l'étiquetage doivent avoir lieu immédiatement après le démoulage.

CARACTÉRISTIQUES ET CONTRÔLE DU PRODUIT FINI

- a) - Critères analytiques (maxima autorisés) : HPD : 74 % ; sucres : 0,6 % rapportés à l'HPD 74 % ; Phosphates : 4,5 g/Kg (teneur naturelle de la viande en phosphates) ; Nitrite résiduel en correspondance avec les doses d'utilisation ; Nitrate résiduel.
- b) - Contrôles obligatoires (internes à l'entreprise) :
- Contrôle des critères analytiques indiqués ci-dessus et examens bactériologiques : tous les 15 jours.
- Examen organoleptique : une fois par mois.

MISE EN MARCHÉ

Le jambon doit être vendu entier aux distributeurs.
Il doit être conservé et transporté au frais à 0°C, + 5°C et commercialement au détail, au plus tard dans les 27 jours suivant le jour du conditionnement (emballage - étiquetage). Il ne doit pas être vendu préemballé.

aux divers labels particuliers accordés jusqu'ici (49 au total).
En 1983 le nombre (en milliers) des différentes volailles vendues sous label a été de 36 455 000, se répartissant comme suit :

	Total	Avec parcours	Sans parcours
Poulets de chair	31 968	27 763	4 205
Pintades	2 952	2 186	766
Canards	344		
Gaillies	889		

En 1981 la commercialisation des viandes de boucherie a porté sur environ 7700 gros bovins et 7700 veaux. Au niveau des produits de charcuterie les productions ont été en 1981 environ de 6 500 T de jambon cuit, 4 300 T de charcuterie fraîche et 4 000 T de salaison sèche.

Discussion

Les labels agricoles sont, pour le Ministère de l'Agriculture, d'abord un moyen de développer une politique de certification de la qualité qui permet d'intervenir dans le dialogue s'opérant, au niveau du marché, entre consommateurs et producteurs, en vue de satisfaire à un double objectif :

- offrir au consommateur la garantie d'une qualité certifiée et contrôlée et une meilleure information sur les produits ;
- permettre aux producteurs soucieux d'accroître la qualité de la production d'améliorer l'organisation de la filière, le développement de leurs produits et donc de leur revenu.

Ces considérations - importantes aux yeux de certains - relatives à l'information du consommateur, le vrai problème est celui des relations existant entre le niveau de qualité et le prix du produit.

Un certain nombre de considérations, largement opposées, sinon contradictoires, sont apparues sur le côté de la qualité visé par les labels doit, en principe, tenir compte d'un certain nombre de considérations, largement opposées, sinon contradictoires. D'un côté il apparaît souhaitable que le produit "label" se distingue des autres produits du même type. "Il ne saurait y avoir de produits sous label sans une différence notable avec le produit courant" est un principe admis du Ministère de l'Agriculture, mais d'un autre côté le souci déclaré des gouvernements (et de tous les gouvernements depuis la création des labels) est consentir de permettre à un plus grand nombre de consommateurs de disposer de produits d'un niveau de qualité suffisant et donc d'offrir des produits de ce type sur le marché de la consommation courante.

Les produits labels ont dès lors pour ambition de se singulariser par une amélioration sensible de la qualité tout en demeurant accessibles à la très grande majorité des consommateurs. On comprend aisément la difficulté de cette situation ambiguë où le produit label doit constamment veiller à ne pas tomber au niveau qualitatif du commun, mais pas non plus à accéder aux niveaux supérieurs entraînant des prix trop élevés, ce qui l'amènerait alors à devenir un produit de luxe, positionné trop haut dans la gamme commerciale des prix.

En fait dans la production de ces produits l'efficacité technique dans la fabrication, la rigueur de la gestion économique, l'effort de promotion commerciale sont alors essentiels pour tenter de satisfaire l'objectif visé. Quoiqu'il en soit la position des produits labels - pour les différents types de viandes et de produits carnés - peut paraître à bien des observateurs ne pas être homogène dans l'échelle relative des qualités, entre produits de bas niveau, d'un côté, et produit de qualité hautement supérieure de l'autre. Par exemple, s'agissant comparativement du veau et du poulet on peut considérer que les définitions retenues pour le veau de lait produit sous la mère correspondent à des spécifications de produits de qualité hautement supérieure et même de la meilleure qualité commerciale possible, ce qui est loin d'être le cas pour le poulet. Dans les produits de charcuterie le jambon cuit se place relativement à un niveau plus élevé que le saucisson sec et surtout que les pâtés.

Les critères de labellisation ne sont pas sans poser de problèmes. Au départ la politique des labels a reposé essentiellement sur la définition et la mise en oeuvre d'un certain nombre de critères de moyens dont la prise en compte devait permettre la production et la commercialisation des produits de qualité souhaités.

En réalité il est nécessaire non seulement de bien préciser de façon détaillée les moyens de réalisation mais aussi d'en apprécier, objectivement, les conséquences au plan organoleptique et nutritionnel. Pour cela, dans la définition des caractères du produit label, la considération des critères de résultats est essentielle. Les critères analytiques retenus pour les produits de charcuterie répondent partiellement à cette nécessité. En ce qui concerne les viandes proprement dites, l'absence de critères objectifs de caractérisation des produits est une lacune grave des systèmes utilisés. Le fait est regrettable même si l'on peut avancer qu'il faut se garder, pour les besoins de la pratique courante, des excès du "perfectionnisme" et même si, parfois, le manque de méthodes simples peut s'opposer à la généralisation de certains contrôles. D'un autre côté, dans le cas des viandes de bœuf et de veau principalement, les conséquences sur les propriétés organoleptiques des traitements technologiques de toute nature (depuis le départ de la ferme de l'animal vivant jusqu'à la vente des morceaux au consommateur) sont telles qu'à moins d'imposer un cahier des charges très détaillé (et de le faire respecter) il paraît illusoire de pouvoir garantir un niveau de qualité bien défini aux consommateurs (3).

Jusqu'ici les labels n'ont occupé qu'une part modeste du marché. La réussite la plus nette est celle des poulets labels qui doivent représenter actuellement 10 % environ du nombre de poulets commercialisés. Avec les produits de charcuterie et de salaison la part du marché est encore plus faible, de l'ordre de 5 à 6 % pour le jambon cuit, 4 % pour la charcuterie fraîche, de 3 % pour les salaisons sèches ; la part relative revenant aux viandes de boucherie est encore plus faible.

Cette situation très modeste doit être analysée en tenant compte par ailleurs du taux de notoriété de la notion de label rouge qui est de près de 80 % et en considérant aussi que, si la connaissance du label est très différente selon les produits, le nom de label rouge est toujours évocateur de qualité dans l'esprit des consommateurs (4).

L'explication de la faiblesse commerciale des labels peut, à titre d'hypothèse, d'abord être trouvée dans le fait que le prix des produits dépasserait le pouvoir d'achat absolu des consommateurs ou seulement leur consensus d'achat, établi sur l'estimation qu'ils font du rapport qualité/prix de ces produits labels. On peut aussi bien considérer que pour beaucoup de produits, et indépendamment du prix, le niveau qualitatif de la production courante accessible à un

plus grand nombre n'est pas notablement inférieur à celui des produits labels ou que, si il existe objectivement une différence, elle n'est pas suffisamment importante compte tenu de la sensibilité d'acceptation sensorielle des consommateurs.

L'effort que font, sans le dire, les autres producteurs pour maintenir ou améliorer la qualité des produits non label pourrait alors justifier l'attitude des consommateurs. Cela expliquerait aussi le rôle moteur que continuent à jouer les labels sur l'amélioration de la qualité moyenne des produits et qui leur a été maintenant bien reconnu pour le poulet.

Bibliographie

- 1 - Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales.
Journal officiel - N.C. du 19 janvier 1980.
- 2 - Novembre 1978
Code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes (règlement et usages)
Edité par le Centre Technique de la charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viandes.
M.N.E. 149 rue de Bercy - 75579 Paris Cedex 12.
- 3 - DUMONT B.L., 1973
La qualité d'un bovin s'apprécie dans l'assiette.
Extrait de l'Élevage, numéro spécial : "La qualité des productions animales". Paris 1973, 85-92.
- 4 - 1983, Les labels agricoles : des marques collectives.
Filière Viande, 56, 40-43.