
La qualité : un outil de repositionnement de la viande bovine dans le marché des produits alimentaires

PH. BURNY

Unité d'Economie générale
Faculté universitaire des Sciences agronomiques - 5030 Gembloux

Résumé

La qualité, dans tous les sens du terme, constitue un élément indispensable à l'avenir de la viande bovine. Pour réussir, la coopération de tous les acteurs est impérative, sous l'égide des pouvoirs publics. Par rapport aux autres viandes, la viande bovine possède une connotation plus "naturelle". Les consommateurs semblent prêts à assurer le coût des contrôles nécessaires.

Introduction

La crise de la "vache folle", en 1996 a sérieusement mis en doute la qualité sanitaire de la viande bovine. Afin de faire face à la diminution de la consommation dans un marché saturé, l'accent a été mis sur l'amélioration de la qualité des produits et sur le rétablissement de la confiance du consommateur.

Définition de la qualité

La qualité est un terme vague qui couvre de nombreux domaines. C'est une notion éminemment relative, variable avec les lieux et les époques (NICOLAS et VALCESCHINI, 1993). En ce qui concerne plus particulièrement la viande bovine, on peut considérer que la demande des consommateurs a trait aux quatre points suivants (CORDIER, 1998) :

1° *La qualité organoleptique*

Le consommateur espère manger une viande au goût agréable. Il établit à ce propos une échelle de qualité, avec, à des niveaux divers, un couple qualité-prix.

2° *La qualité du service*

Les aspects "convenance" (disponibilité, facilité de transport, de stockage, d'emploi, ...) sont de plus en plus importants. Il s'agit là de la qualité la plus "visible".

3° *La qualité sanitaire*

La sécurité alimentaire devient une préoccupation de plus en plus sérieuse de la part des consommateurs. Il s'agit fondamentalement d'un problème de confiance, car le contrôle de la qualité sanitaire nécessite l'emploi de méthodes scientifiques, peu accessibles aux consommateurs, qui doivent s'en remettre aux "experts".

4° *La qualité du mode de production*

Il s'agit là de préoccupations éthiques ou sociétales, relatives à l'environnement et au bien-être animal. Bien que le consommateur soit peu au fait des pratiques zootechniques, la connaissance de l'origine des animaux constitue un élément positif.

Comme on le voit, la notion de qualité comporte à la fois des aspects rigoureusement quantifiables, des aspects subjectifs et même des aspects "émotionnels".

Adaptation du secteur de la viande bovine aux nouvelles exigences de qualité

Comme c'est le cas dans bien d'autres secteurs alimentaires, le nombre d'intermédiaires entre les producteurs de viande bovine et le consommateur s'est considérablement accru.

Dans certains pays, où la chaîne de distribution est courte et où les entreprises de transformation de la viande sont de taille modeste (Irlande, Italie, Espagne), le consommateur fait surtout confiance à son boucher. Mais dans les pays où la transformation et la distribution sont beaucoup plus concentrées, le consommateur a besoin d'une information claire et précise sur une étiquette et d'un signe aisément reconnaissable garantissant une certaine qualité.

Pour que cette information soit crédible, la coopération de tous les acteurs de la filière est indispensable. Le rôle des interprofessions est fondamental (diffusion de l'information, mise au point de stratégies communes, repérage des points critiques, définition des méthodes de contrôle, gestion des conflits d'intérêt entre membres, ...).

La traçabilité d'origine n'est pas suffisante, il faut mettre sur pied une traçabilité de processus, garantissant aux consommateurs des qualités spécifiques et non pas seulement la provenance du produit (RUFFIEUX, VALCESCHINI et VIRUEGA, 1998).

Selon PORIN et MAINSANT (1998), les attentes des consommateurs dans le secteur des viandes concernent la garantie d'innocuité, la diversité organoleptique et le caractère naturel des méthodes de production. La traçabilité dans le secteur de la viande bovine paraît plus difficile à mettre en œuvre que pour le porc et la volaille, vu la complexité des flux entre opérateurs, la moins bonne organisation des producteurs et la concentration sectorielle moins avancée. Par contre, les bovins ont un avantage concernant le caractère "naturel" de la production, car ce sont des herbivores.

Au sujet de la diversité des goûts, c'est la volaille qui se trouve dans la meilleure position (influence de l'alimentation, des races, des bâtiments d'élevage).

En porc, on possède actuellement des bases scientifiques et techniques nécessaires à l'obtention de viandes aux goûts différenciés, mais il n'y a pas encore de réalisation. Quant aux bovins, la possibilité de différenciation est beaucoup plus problématique (la différence d'alimentation ne semble guère influencer les qualités organoleptiques), l'offre de référence étant par ailleurs hétérogène.

Conclusions et perspectives

La garantie de la qualité, comprise dans tous ses sens, est indispensable si l'on veut maintenir un avenir à la viande bovine. Cela doit être l'affaire de tous les acteurs de la filière ainsi que des pouvoirs publics. Malgré la complexité du secteur de la viande bovine, des efforts ont déjà été réalisés et doivent être poursuivis, comme, par exemple, la mise en œuvre du Code Qualité Viande Bovine, en Bretagne, qui est une convention de qualification professionnelle pour chaque maillon de la chaîne. Ce Code apporte à chaque fournisseur la garantie de la qualité qu'il ne peut contrôler lui-même. Ces efforts ont un coût, mais ces investissements sont nécessaires, les consommateurs paraissant prêts à payer pour améliorer la sécurité alimentaire (LATOUCHE, RAINELLI et VERMERSCH, 1998).

Références bibliographiques

- NICOLAS, F. et VALCESCHINI, E., 1993, *Economie rurale*, 217, 5-11.
- CORDIER, J., 1998, INRA 56^{ème} séminaire AEEA, 353-366.
- LATOUCHE, K., RAINELLI, P. et VERMERSCH, D., 1998, INRA, 56^{ème} séminaire AEEA, 419-428.
- PORIN, F. et MAINSANT, P., 1998, INRA, 56^{ème} séminaire AEEA, 125-136.
- RUFFIEUX, B., VALCESCHINI, E. et VIRUEGA, J-L., 1998, INRA, 56^{ème} séminaire AEEA, 227-236.