



## Standard et qualité

« Sans OGM, sans antibiotique, riche en oméga 3, Label

Rouge, AOP, IGP, bio, plein air, etc.

Les différenciations dans le secteur de l'alimentation sont multiples, et souvent confuses pour le consommateur. Cette segmentation est pourtant une des réponses trouvées par l'agriculture pour tenter de valoriser ses produits dans un contexte commercial de prix tendus depuis une dizaine d'années.

Pendant des décennies, le développement agricole s'est construit sur des standards de qualité : 32-38 de TP et TB pour le lait, 56 % de TMV pour le porc, calibres pour le chou-fleur, etc.

Aujourd'hui, la multiplication des cahiers des charges jette le trouble sur cette qualité conventionnelle standard, observe une frange d'agriculteurs qui ont interpellé les élus de la Chambre d'agriculture de Bretagne lors des réunions organisées dans le cadre des États généraux de l'alimentation. Ils estiment que les signes de qualité sous-entendent parfois – souvent – que la production conventionnelle serait de moindre qualité. La question sous-jacente étant : les signes distinctifs construisent-ils entre autres leur notoriété en dénigrant les produits standards ?

Les pays de l'Europe du Nord répondent à cette question en se fédérant plutôt qu'en se divisant : quand un label bien-être est mis en place ou que les OGM sont bannis, les producteurs s'inscrivent en masse dans la voie tracée conjointement par la profession, les industriels, les pouvoirs publics et les consommateurs. La « nouvelle norme » devient alors le standard de production et de consommation, avec cet avantage de la simplicité et de la lisibilité. Avec cet avantage également de contribuer à protéger

le marché intérieur sans enfreindre

les lois européennes de la concurrence.

**La multiplication des cahiers des charges jette le trouble sur cette qualité conventionnelle.**