



HAL
open science

Y a-t-il des risques à prévenir les risques ? Trois critiques positives pour améliorer les politiques de suivi des produits

Franck Cochoy

► To cite this version:

Franck Cochoy. Y a-t-il des risques à prévenir les risques ? Trois critiques positives pour améliorer les politiques de suivi des produits. Ingénieurs INPG (1997), 2002, 2, pp.36-37. hal-00186433

HAL Id: hal-00186433

<https://hal.science/hal-00186433>

Submitted on 9 Nov 2007

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Ingénieurs INPG n° 02/2

Dossier

Titre :

Existe-t-il des risques à prévenir les risques ?

Chapô :

Et si la traçabilité n'avait pas que des avantages ? Trois critiques positives pour améliorer les politiques de suivi des produits.

Alors que les techniques de management sont généralement critiquées, la traçabilité, elle, n'attire que les éloges : une exception tout à fait étonnante, parmi les outils de gestion. L'affaire du sang contaminé, la crise de la vache folle et l'introduction des OGM ont amené les industriels, les pouvoirs publics, les autorités sanitaires, les chercheurs, les scientifiques, les syndicats et les consommateurs à s'unir sinon pour s'entendre sur la définition des produits acceptables, du moins pour obtenir davantage de traçabilité des produits existants.

Fait rare en matière d'outils de régulation des marchés, la traçabilité est plébiscitée par l'offre comme par la demande : les producteurs y voient un moyen d'éviter les fraudes et la concurrence déloyale, les consommateurs y discernent un mécanisme d'assurance et de réassurance, une façon de s'informer et d'éviter les produits douteux.

Mais puisque les raisons d'un tel succès sont connues — sécurité, qualité, responsabilité, prévention, information... — et acceptées par tous, le moment me semble venu d'aborder d'autres aspects de la traçabilité qui, sans la remettre en cause, permettraient de s'interroger sur les conditions et les horizons de sa mise en œuvre.

Existe-t-il des risques à prévenir les risques ? Derrière cette question apparemment paradoxale, s'esquisse une critique positive de la traçabilité : je soulèverai trois points qui plaident, non pas pour une remise en cause, mais pour un approfondissement des politiques de suivi des produits.

Le premier point consiste à remarquer que la traçabilité n'est pas neutre quant à la répartition des pouvoirs dans les filières de production. L'économiste George Akerlof avait montré au début des années soixante dix combien l'ignorance relative des acheteurs quant à la nature exacte des produits qui leur sont offerts favorise les baisses de qualité : les producteurs peu scrupuleux profiteront de l'ignorance du consommateur pour vendre des produits médiocres fabriqués à moindre coût, évinçant progressivement du marché des produits de qualité supérieure mais indiscernables des autres au moment de l'achat.

La traçabilité — associée à la normalisation de la qualité — est un antidote efficace contre ce mécanisme, dans la mesure où elle permet de stabiliser la définition des produits, d'informer les consommateurs, et d'engager la responsabilité des fabricants. Cependant, on oublie trop souvent de dire que ce mécanisme favorise les solutions industrielles au détriment des solutions artisanales. Avec la traçabilité, les consommateurs finissent par croire que les produits non tracés ou non labellisés sont suspects, alors qu'ils peuvent être meilleurs, mais que leurs producteurs n'ont tout simplement pas les moyens de supporter le coût d'un système d'assurance qualité ! Il me semble qu'il faudrait réfléchir aux moyens — peut-être collectifs — de rendre les procédés modernes de gestion de la qualité accessibles à l'ensemble des acteurs du marché, sans quoi la qualité standard (celle de l'industrie) risque de chasser non seulement la mauvaise (comme l'a montré Akerlof), mais aussi la très bonne (celle de certains micro-producteurs locaux).

Deuxième point : la traçabilité modifie subrepticement les préférences du consommateur. D'un côté, elle participe à l'information des personnes, arme leur jugement, permet d'élargir le nombre des critères à partir desquels chacun peut se décider, et, de ce point de vue, on ne peut que s'en féliciter. Mais d'un autre côté, l'accent mis sur les critères nouveaux — lisibilité des filières, garanties sanitaires, sécurité des approvisionnements et des modes de fabrication — risque, si on n'y prend garde, de substituer progressivement d'autres modes d'appréhension des produits aux anciens.

En particulier la traçabilité a partie liée à l'« économie d'emballage » qui, en coupant tout accès direct au produit au moment de l'achat, a remplacé une évaluation sensorielle immédiate (« goûter » les produits) par une estimation scripturale déléguée (s'en remettre aux « tests » industriels des produits)¹.

Avec l'économie d'emballage et l'économie des traces, l'ordre des préférences se modifie peu à peu, tout se passe notamment comme si nous souhaitions manger de la sécurité plutôt que du goût. Est-ce vraiment le cas ? Ne faudrait-il pas, là aussi, réfléchir aux moyens de réconcilier enjeux de sécurité et enjeux sensoriels, d'inventer par exemple une traçabilité du goût ?

Si les deux premiers points concernent l'économie interne de la traçabilité, le dernier touche son inscription dans la société. La traçabilité a beau permettre de circonscrire telle crise sanitaire, ne contribue-t-elle pas, aussi, à faire oublier d'autres enjeux ? Il me semble que l'attention portée sur la traçabilité dans le secteur de la viande relève très largement d'un processus de « vaches émissaires ».

1. Sur ces différents points, cf. Franck Cochoy, *Une sociologie du packaging ou l'âne de Buridan face au marché*, Paris, Presses Universitaires de France, 2002.

Deux phénomènes cognitifs sont ici à souligner. D'une part, du côté de la viande, l'idée que la traçabilité permet de circonscrire définitivement les peurs est tout à fait illusoire. Comme nous l'avons montré², être rassuré sur un point conduit plutôt à s'alarmer immédiatement sur un autre : par exemple la lecture d'un emballage de jambon certifié "NF" me rassure en me permettant de vérifier qu'il est sans polyphosphates, mais m'inquiète en me disant qu'il est aussi "à base de cuisse de porc entière", m'apprenant ainsi à mon grand effroi qu'il existe des jambons reconstitués !

Au bout du compte, le mécanisme de la crainte est infini, et déporte toujours mon attention du goût vers la sécurité. Par ailleurs et inversement, focaliser les craintes sur la viande pourrait bien avoir pour effet de faire oublier pour un temps d'autres problèmes analogues.

L'agenda des crises et des peurs publiques me paraît pour le moins curieux : tout se passe comme si la concentration de l'émoi collectif sur les dangers de l'alimentation carnée avait fait reculer la vigilance sur d'autres points jadis tout aussi inquiétants : que sont devenues les pluies acides ou le trou de la couche d'ozone ? Voilà au moins deux risques majeurs pour l'environnement sur lesquels, depuis la crise de la vache folle — de la vache émissaire ! —, nous ne savons plus rien ! Cette observation plaiderait pour une économie plus générale de la traçabilité, visant à introduire le dispositif non seulement dans la gestion de tel ou tel produit, mais dans le suivi des crises elles-mêmes.

Franck Cochoy
Professeur de sociologie
CERTOP-CNRS/Université de Toulouse II

2. Cf. Franck Cochoy, « Les effets d'un trop-plein de traçabilité », *La Recherche*, n° spécial *Le risque alimentaire*, n° 339, février 2001, pp. 66-68.