



HAL
open science

LES RISQUES DE DÉRIVES DES PRODUITS FERMIERS

Vincent Lagarde

► **To cite this version:**

Vincent Lagarde. LES RISQUES DE DÉRIVES DES PRODUITS FERMIERS. Revue Source, 2003, hors-série Tourisme et terroirs (7), pp.1-5. hal-00839347

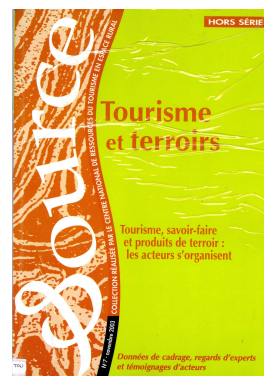
HAL Id: hal-00839347

<https://hal.science/hal-00839347>

Submitted on 27 Jun 2013

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.



LAGARDE Vincent
Docteur en Gestion
Chercheur au CREOP¹
IAE de Limoges

Pour citer : Lagarde V., 2003, *Les risques de dérives des produits fermiers*, Revue Source, n°7, hors-série, Tourisme et terroirs, novembre, 5p.

LES RISQUES DE DERIVES DES PRODUITS FERMIERS

Mots clés : *produits fermiers, circuits courts, dérives, conventionalisation, agroalimentaire alternatif*

Dans un contexte agroalimentaire agité de crises économiques et sanitaires, les produits fermiers connaissent un engouement grandissant, issu simultanément d'une croissance de l'offre et de la demande.

Le fait que le processus fermier repose en principe sur la maîtrise de la chaîne par l'agriculteur et sur un rapport direct au consommateur, aurait dû le préserver des dérives mercantiles que subit actuellement la bio. En fait, la satisfaction conjointe de l'intérêt du producteur et du consommateur n'est pas systématique. Faute d'un cadre législatif précis, les produits fermiers connaissent de nombreux dérapages, tant du fait des producteurs, de l'inadaptation du contexte agroalimentaire, que de l'inconséquence des consommateurs.

▪ UNE ABSENCE DE DEFINITION JURIDIQUE A L'ORIGINE DES PROBLEMES ?

Pas de définition légale. Il n'y a pour lors aucune définition officielle du produit fermier. La jurisprudence s'est adaptée au fil des contentieux pour se caler progressivement sur une directive européenne, reprise par la DGCCRF², qui ébauche surtout une définition pour les poulets fermiers et quelques fromages ; et qui renvoie la plupart du temps au cahier des charges des certifications officielles (Label rouge, AOC). Il suffit légalement d'être agriculteur pour utiliser la qualification fermière. A la limite même une porcherie industrielle peut s'en réclamer.

Dans les faits, les services des fraudes peuvent intervenir s'il s'agit de vente hors du lieu de production car les consommateurs ne sont alors plus en mesure de se rendre compte si les conditions de production correspondent à leurs attentes.

L'image d'Épinal chez le consommateur. Dans l'esprit du **consommateur**, le produit fermier est attaché à des souvenirs fantasmés de vagues racines rurales ; cliché d'une ferme d'antan qui n'a jamais existé, mais qui est omniprésente dans les publicités des grands groupes alimentaires. Le marketing a compris que l'étiquette fermière permettait surtout de hiérarchiser les consommateurs selon leurs disponibilités à payer la qualité perçue. Le produit fermier se distinguerait ainsi par son caractère sain et naturel, puis par son goût, et par son équilibre nutritionnel. Des caractéristiques qui seraient attribuées aux techniques mises en œuvre, à la fraîcheur des produits et au caractère artisanal.

¹ Centre de Recherche sur les Entreprises, les Organisations et le Patrimoine.

² Direction Générale Consommation, Concurrence et Répression des Fraudes.

Paradoxalement, les reproches qui sont faites tiennent justement à cette origine artisanale : hygiène mal assurée, qualité inégale, problème de présentation, caractère gras, approvisionnement irrégulier... Et depuis peu, origine douteuse. Des critiques pas toujours infondées, qui sont pourtant en grande partie à l'origine des dérives.

Du point de vue des **producteurs**, le produit fermier correspond à une stratégie de contrôle de l'aval de la chaîne de valeur. Après des décennies de spécialisation sur la seule fonction de production de matières premières, voire sur un seul produit, la vente directe est apparue comme un moyen de se réapproprier la maîtrise de la qualité, du prix et de la valeur ajoutée. Il s'agit également pour beaucoup, de sortir du productivisme, d'échapper à l'emprise du système agroalimentaire, de s'ouvrir vers les consommateurs... Mais les conceptions de l'Agriculteur Transformateur Fermier (ATF) diffèrent selon les observateurs et les pays considérés. Il n'est pas nécessaire que l'agriculteur exerce l'acte de vente directe auprès du consommateur pour qualifier le produit fermier (vente aux magasins, aux artisans, en structure collective...). La législation allemande autorise par ailleurs la délégation de la transformation à un prestataire de service. Globalement, il suffirait que l'agriculteur garde la maîtrise de la politique de transformation et de commercialisation pour que l'on parle de produit fermier, même s'il ne réalise pas lui-même les actes en aval de la matière première. Dans tous les cas, il doit exercer la fonction élémentaire de production (condition légale).

Pour autant, la convergence de l'intérêt du consommateur et du producteur n'est pas évidente. La satisfaction des attentes incohérentes des clients peut aboutir à une dérive du processus fermier ; et la pleine maîtrise stratégique par l'agriculteur n'est pas toujours une garantie du processus fermier. Enfin dans certains cas, les deux parties peuvent se trouver flouées par le système agroalimentaire.

■ LE PROCESSUS FERMIER N'EST PAS UNE GARANTIE DE L'ETHIQUE FERMIERE

La ferme de *Viltain* en région parisienne se targue avec ses 600 vaches d'être le « deuxième troupeau de France ». Elle transforme et commercialise 6.000 litres de lait par jour en yaourts et fromages de toutes sortes. Le consommateur ne semble pas se plaindre de cette réalité bien éloignée du *bonheur dans le pré* puisqu'ils sont nombreux à visiter et s'extasier devant le *rototandem*, trayeuse-manège de 18 places qui confère à l'ensemble les tellement rassurantes « conditions d'hygiène irréprochables ».

Des yaourts « fermiers » par les plus vastes exploitations de France : 600 vaches, 2 millions de litres de laits par an !

Autre exemple, plus déroutant, puisque concernant l'agriculture biologique, le *Domaine de la Croix Morin* (37), produit et transforme le lait de 500 vaches, sur 400 hectares ; soit environ 2 millions de litres de lait par an. Première exploitation à avoir intégré en 1985 toute la filière de la production jusqu'à la transformation, l'entreprise est actuellement le plus important producteur et transformateur français, avec la plus large gamme du marché. Ayant su « harmonieusement conjuguer l'emploi des techniques modernes aux règles strictes de l'agriculture biologique », cette société est inévitablement devenue « la référence dans le secteur de l'agriculture biologique »³.

Là aussi, la communication insiste sur la dimension naturelle, puisque biologique, mais également sur le fait que « l'unité de production, remarquable complexe à la propreté et à l'hygiène irréprochables, respecte toutes les contraintes de fabrication »

Dans les deux cas l'offre est à la hauteur des recommandations que matraquent les conseillers : « il faut se professionnaliser », c'est à dire, hygiène et marketing. Aucun poncif ne manque dans les documents publicitaires et l'impressionnant site Internet⁴ : « une sélection de gourmandises fermières » de « tout ce que la France compte de plus authentique », et « ce que la campagne apporte

³ Ce qui n'est pas sans appeler d'autres questions sur les dérives de l'agriculture biologique.

⁴ Natoora.fr

de savoureux et de qualité à notre alimentation », « *que des produits traditionnels de qualité [...] comme on n'en fait plus* ».

Evidemment, quand Danone et Nestlé communiquent sur les mêmes thèmes, comment ne pas trouver ces deux fermes plus légitimes.

- Un système agroalimentaire inadapté aux produits fermiers

Faute de statut et de circuits propres, les produits fermiers doivent s'aligner sur les normes alimentaires industrielles. Au-delà du cas des maraîchers qui ne parviennent plus à vendre les carottes insuffisamment droites parce qu'elles perdent plus de la moitié de leur poids après passage dans les éplucheuses des cantines scolaires et restaurants collectifs, c'est l'ensemble du système qui n'est plus adapté à la spécificité des productions fermières.

Des équipements sanitaires trop lourds. Ces grandes tailles ne sont pas seulement le fait de producteurs à l'éthique fermière relative qui ne savent refuser la croissance, elles sont également dues aux normes d'hygiène qui obligent à d'importants investissements difficilement absorbables pour une petite structure. Le recours aux équipements collectifs (Coopératives, CUMA, ateliers relais) n'est pas toujours possible ou opportun. Dans des proportions plus modestes que les cas précédents, la nécessité d'amortir les investissements conduit parfois à passer au stade artisanal (voire industriel) avec un accroissement des difficultés lorsque la perte de l'appellation fermière oblige à réduire les prix, et donc les coûts (volumes, raccourcissement du cycle...), condamnant à terme à entrer dans l'engrenage des centrales d'achat. De fait, contrairement aux idées reçues, les exploitations en transformation-vente-directe sont bien plus grandes que la moyenne des fermes dans les mêmes productions (CA, SAU, main d'œuvre). Même les producteurs qui sont parvenus à conserver l'appellation fermière en commercialisant en grandes surfaces se retrouvent dans les contraintes de subordination similaires aux autres PME agroalimentaires (marges arrières, chantages sur les prix, exigence d'exclusivité...). Ils perdent alors beaucoup de l'intérêt que confère normalement la vente directe.

Des normes réglementaires favorisant la standardisation. Les fraudes ont défini les compositions officielles de nombreux produits afin de garantir une constante au consommateur. Mais cette normalisation nationale aboutit à niveler les particularités locales, comme pour ces transformateurs charcutiers qui ont renoncé à produire l'un l'andouille locale, l'autre du pâté en terrine (Fricandau) parce que leurs compositions traditionnelles n'étaient pas en conformité avec les compositions officielles obligatoires.

- Le consommateur prisonnier de ses habitudes industrielles

Si le consommateur n'est qu'indirectement responsable de la normalisation hygiéniste, il l'est plus directement acteur de certaines dérives.

La saisonnalité des produits. En exigeant des framboises fraîches hors saison, les consommateurs ont incité certains producteurs corréziens à développer les cultures hors-sol sur substrat dans des serres chauffées, afin de tenir le marché face à la concurrence étrangère qui conservait la place libérée entre les saisons. Outre les conditions de durabilité (autre concept galvaudé à la mode), on peut s'interroger sur la pertinence du qualificatif « *framboises corréziennes* » étant donné que le terroir n'intervient plus du tout dans le cycle végétatif.

Ce cas est aussi symptomatique des pressions qui conduisent certains agriculteurs à s'approvisionner occasionnellement à l'extérieur plutôt que de perdre des clients qui ne comprennent pas l'irrégularité saisonnière des productions.

Des formats industriels. Trop souvent le client cherche à retrouver les standards industriels rassurants. Ainsi en est-il de ce transformateur-charcutier qui a dû nitrifier son jambon blanc pour qu'il reste rose après cuisson plutôt que naturellement gris ; ou de ce producteur de lait cru qui a cessé la vente directe parce que les clients voulaient désormais du lait qui se conserve plusieurs jours et puisse se stocker à l'air libre.

Malgré ses déclarations, force est de regretter que le consommateur continue de préférer les aliments avec un format, une régularité et un prix industriels. L'étiquette fermière n'étant là que pour valoriser symboliquement son achat (image, éthique...). Certains chercheurs vont jusqu'à parler d'indifférence à la qualité réelle (perception limitée de la qualité, amplifiée par la profusion des étiquettes ; confusion des qualités organoleptiques et hygiéniques ; primat de l'économique, acculturation du goût...).

Le Système Industriel Agro-Alimentaire (SIAA) a très bien saisi ces paradoxes et offre maintenant du « fermier » industriel à bon compte.

▪ QUAND L'APPELLATION FERMIERE N'EST PLUS QU'UNE ETIQUETTE RECUPEREE PAR L'INDUSTRIE

Les rares cas en appellation fermière officielle (Label rouge), se trouvent paradoxalement être ceux pour lequel le processus fermier n'est de fait pas respecté.

L'appellation *poulets fermiers* a été arrêtée juridiquement très tôt pour le label rouge. Il s'agissait à l'origine de valoriser une production de qualité, conforme à l'image traditionnelle du poulet fermier, garantissant un cycle d'élevage long en plein air, majoritairement au grain. Les responsables des groupements entendaient ainsi assurer simultanément un prix rémunérateur au producteur et une qualité supérieure au consommateur. Le même raisonnement animait la création du label « porc fermier du limousin ». Dans les deux cas, les agriculteurs se contentent d'élever des animaux selon un cahier des charges et de vendre à des groupements ou des acheteurs privés qui commercialisent l'essentiel en grandes surfaces, après conditionnement en industries. Pour l'agriculteur, cette appellation n'est plus qu'une plus value sur le prix, comme n'importe quel label en filière longue. Hormis l'étiquette, il n'y a plus grand chose de fermier dans ce système où le producteur ne maîtrise ni les conditions d'élevage qui sont régis par un cahier des charges, ni le prix et la distribution qui sont imposés par les distributeurs.

La coexistence de ces appellations officielles, avec de réelles productions fermières en vente directe n'est pas sans poser problème. En plus de la confusion engendrée dans l'esprit d'un consommateur de plus en plus perdu dans la profusion des étiquettes, l'absence de statut clair des ATF fait peser le risque que les tenants des filières industrielles labellisées ne réclament l'exclusivité de la qualification fermière officielle et en interdisent l'usage aux petits producteurs.

Précisions que nous ne remettons pas en cause la qualité intrinsèque de ces labels qui, du fait d'une garantie minimale certifiée, peuvent être supérieurs à certaines productions fermières en vente directe.

Conclusion :

En sus de l'absence de statut propre, les dérives constatées émanent pour partie des différences de conception de la qualité. La conception latine qui prévalait jusqu'alors est traditionnellement portée sur les aspects organoleptiques, tenant au goût, à la gastronomie et à la dimension artisanale. Alors que la définition anglo-saxonne se focalise sur le processus et l'hygénéisation. Or il s'avère que c'est cette dernière approche qui est la plus compatible avec le système industriel économiquement dominant. Afin de masquer l'antinomie entre qualité fermière et processus industriel, les firmes utilisent le marketing et l'inconséquence des consommateurs pour leur vendre des produits de plus en plus standardisés, avec l'image qu'ils souhaitent en avoir.

La plupart des appellations de qualité (AOC, IGP, AOC...) adaptées à une exploitation industrielle paraissent assurées d'un bel avenir si elle ne se cannibalisent pas. Il y a fort à craindre que faute de volonté politique, ce ne soient également les produits fermiers industriels qui prennent le pas, puisqu'ils offrent l'étiquette fermière avec une hygiène, un standard et des prix attendus par le consommateur.

Le décret définissant l'usage des dénominations « *fermier* », « *de la ferme* », « *à la ferme...* » est en instance depuis 1999. Espérons qu'il s'inspire davantage des demandes des associations fermières (FNAPF) que de celle du SIAA.