

La distinction des entrepreneurs fromagers québécois et de leurs fromages ou pourquoi les conceptions et signes de reconnaissance de la qualité ne passent pas par la certification publique

Stéphanie Dubé, M.A.

Mario Handfield, Ph.D.

Marie-José Fortin, Ph.D.

84^e Congrès de l'ACFAS

13 mai 2016

UQAR

*Département
Sociétés,
Territoires et
Développement*

Plan de la présentation

- Contexte de la recherche
- Cadre théorique
- Méthodologie
- Qu'est-ce que la qualité?
- Quels signes de qualité?
- Discussions sur la certification publique de la qualité dans le contexte québécois



Blogue du garde-manger du Québec

Contexte de la recherche

Pourquoi avoir choisi la filière laitière, en particulier le secteur fromager?

- Longue tradition de production laitière au Québec
- À partir des années 1980, contexte favorable à l'émergence de fromageries artisanales
- Depuis le début des années 1990, les fromages fins du Québec occupent 50% du marché canadien
- Acquisitions de petites fromageries artisanales par de grands industriels
- Crise de la listériose en 2008 (enjeu de la qualité)

Cadre théorique

- Les théories qui permettent l'étude de l'action collective s'avéraient moins appropriées (SYAL, économie des conventions, etc.) pour l'étude de cas d'entreprises individuelles qui ne partageaient pas nécessairement une initiative commune de commercialisation.
- Analyse stratégique de Crozier et Friedberg:
 - Permet dans un premier temps de connaître les choix stratégiques des acteurs en fonction de leurs problèmes, buts, ressources et enjeux (analyse descriptive).
 - Et dans un deuxième temps, d'analyser le système d'action concret: règles du jeu, zones d'incertitude, jeux et relations entre les acteurs (analyse compréhensive).

Méthodologie

- Mémoire de maîtrise : données extraites de deux enquêtes plus larges (Marie-José Fortin et Mario Handfield)

De la production au cadre de vie, le territoire comme ressource construite dans l'industrie agroalimentaire: Étude de cas comparés d'entreprises de l'Est-du-Québec

Développement territorial et dynamiques agroalimentaires en région: facteurs déterminants de la réussite d'entreprises de produits de spécialité

- terrain réalisé en 2009
- 65 entreprises enquêtées
- 5 filières de ressources étudiées (érable, poisson et fruits de mer, viande, fruits et légumes, lait).
- Filière du lait:
 - 9 entreprises dont 8 dans le secteur du fromage
 - Chaudière-Appalaches et Bas-Saint-Laurent
- Répondants:
 - Entrepreneurs fabriquant des fromages de spécialité

Qu'est-ce que la qualité?

Ce que les fromagers valorisent dans leur discours pour parler de la qualité de leurs fromages de spécialité.

Qualité intrinsèque:

- Les plus populaires:
 - Contrôle de la qualité hygiénique
 - Goût
 - Recettes particulières (procédés de fabrication)
 - Souci de distinction (organoleptique)

*Particularité pour les agrotransformateurs (lait particulier, lait de la ferme = goût particulier)

- Les moins populaires:
 - Biologique
 - Artisanal
 - Recettes traditionnelles
 - Qualité nutritionnelle (faible en gras, probiotique, etc.)
 - Naturel

* Innovation

Qu'est-ce que la qualité?

Qualité extrinsèque

- Le plus populaire:
 - Référence au territoire dans le nom
- *Identité et fierté (référence à l'espace)
*Nom du produit se référant à l'histoire (personnages historiques, légendes, références culturelles, etc.)



- Les moins populaires:
 - Tradition, authenticité (référence au temps, dans le sens d'ancestral)
 - Terroir
 - Respect de l'environnement

Quels signes de qualité?

25 mécanismes de reconnaissance de la qualité

Les plus populaires:

- Présence sur le Web
- Membre d'organismes agroalimentaires renommés (ex.: Saveurs du Bas-Saint-Laurent) (Qualité perçue)
- Participation à des concours (ex.: Sélection Caseus)
- Référence au territoire dans le nom
- Dégustation des produits
- Choix du lieu de vente (sur place, boutiques spécialisées, supermarchés, etc.)

*Certification HACCP



Quels signes de qualité?

25 mécanismes de reconnaissance de la qualité

Les moins populaires:

- Certification publique de la qualité
- Stratégies philanthropiques
- Distribution des fromages par soi-même
- Activités agrotouristiques
- Bonnes pratiques environnementales en production et transformation

Discussion sur la certification publique de la qualité au Québec

- Nom/image se référant au territoire + organisme comme les Saveurs du BSL: est-ce que ces signes de qualité sont suffisants pour le consommateur (idée de la qualité perçue)?
- La certification publique de la qualité: un outil pour distinguer les produits du Québec à l'international? (L'économie de proximité a-t-elle besoin de la certification publique de la qualité?)
- Est-ce qu'il y a un danger à ce que la certification publique de la qualité devienne une marque de commerce? (Contexte nord-américain différent du contexte européen, la marque de commerce est forte.)