

Qualité des aliments & sécurité sanitaire

Une brève histoire de la notion de qualité des aliments

la qualité est une construction sociale, intimement liée aux évolutions industrielles, aux mouvements économiques et à l'histoire des sociétés.

Si on s'intéresse à son processus de construction et de qualification. En tant que processus, elle est le résultat d'un arbitrage entre multiples dimensions et multiples acteurs.

L'évolution de la perception de la qualité par les différents opérateurs économiques du système agroalimentaire (producteurs, metteurs en marché, transformateurs, distributeurs et consommateurs) a été totalement liée aux évolutions du secteur et de son industrialisation.

On peut distinguer trois périodes au cours desquelles un premier consensus s'est formé d'une façon assez implicite puis a évolué au cours des deux secondes vers de plus en plus de codifications et de certifications :

1^{er} consensus : l'accord que la qualité d'un produit agroalimentaire est liée à sa qualité sanitaire la décennie des années 1980 et pour la seconde, celle des années 1990, la notion de qualité est peu à peu élargie, elle quitte le seul domaine sanitaire pour englober de multiples réalités. De nouveaux critères entrent alors en ligne de compte dans la fabrication des produits agricoles et agroalimentaires pour définir la qualité.

C'est à ce moment qu'apparaît une différence entre une qualité de base dite générique, qui s'appuie essentiellement sur des garanties de salubrité, et une qualité dite spécifique, définie par sa capacité à se démarquer d'un produit standard. Cette capacité peut intégrer des considérations nutritionnelles et organoleptiques (plus de variété, plus de goût, plus de vitamines), ou éthiques (comme le respect de l'environnement et du bien-être animal) ou encore culturelles (terroirs, typicités, traditions).

1950-1980 : une qualité générique réelle, mais non certifiée

Augmenter la productivité, espérant ainsi abaisser le prix des produits. Les engrais et les pesticides sont mis à la disposition des agriculteurs qui bénéficient également d'une amélioration constante des races et des végétaux.

des modes de production et des techniques standardisées permettant l'intensification de la production et la spécialisation des exploitations. Le métier et les exploitations se transforment : c'est la fin du système de polyculture-élevage

La qualité est une construction **sociale**, intimement liée aux **évolutions industrielles**, aux mouvements **économiques** (par les différents opérateurs économiques du système agroalimentaire : producteurs, metteurs en marché, transformateurs, distributeurs et consommateurs) et à **l'histoire des sociétés**.

