



LECTURES POUR EN SAVOIR PLUS

MÉTROLOGIE & QUALITÉ : INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Surligné en **vert** : ce qui est consultable en ligne. En cas d'utilisation du fichier téléchargé, respectez les droits qui ont été définis par l'auteur et l'éditeur.

1. Qualité et IAA : documents de « référence »

Evaluation sensorielle : guide de bonnes pratiques. 2ème éd. ACTIA. 2014. 145 p.

Sommaire : http://www.actia-asso.eu/cms/fichiers/1699-act_e769val_senso_2014_sommaire.pdf

Pour commander : http://www.actia-asso.eu/cms/rubrique-85_32-evaluation_sensorielle.html#art32

Performance industrielle : démarche et outils pour l'agro-alimentaire. 2ième éd. ACTIA. 2013. 71 p.

Sommaire : http://www.actia-asso.eu/cms/fichiers/1523-act_guide_performance_sommaire.pdf

Pour commander : http://www.actia-asso.eu/cms/rubrique-87_34-performance_industrielle.html#art34

Depuis 2004, ces méthodes issues du concept « Lean » se sont démocratisées dans les industries agro-alimentaires françaises. Ce nouveau guide, qui tient compte de cette évolution culturelle, vous accompagnera dans l'initiation ou la dynamisation de ces démarches d'amélioration continue. Notons que ces outils sont de précieux alliés dans la quête de la satisfaction du client ; ils permettent la mise en place d'une organisation optimale pour un travail de qualité. Ils sont accessibles à tous, de la plus petite entreprise à la plus grande multinationale, la seule condition préalable étant l'envie de progresser. Ce guide est un support aux actions déployées dans le cadre du Plan national Qualité et Performance de la Direction générale de la Compétitivité, de l'Industrie et des Services (DGCIS) qui met aujourd'hui la filière agro-alimentaire au rang de ses priorités.

Lobbying de l'agroalimentaire et normes internationales : le cas du Codex Alimentarius. Lassalle de Salins M. 2012. Versailles: Quae. 263 p.

Le Codex Alimentarius, créé en 1963, pour établir des normes alimentaires internationales, a vu ses enjeux changer avec les accords de l'Organisation mondiale du commerce. Ce livre examine, sur la base de cas détaillés, les modalités et les conditions de l'influence des entreprises sur les décisions d'une organisation intergouvernementale en montrant leurs contraintes et leur nécessaire adaptation.

L'alimentation sous contrôle : tracer, auditer, conseiller. Bonnaud L., Joly N., al. e. 2012. Versailles: Quae. 188 p.

Depuis leur production jusqu'à la table, les denrées alimentaires sont soumises à de nombreux contrôles qui concernent autant leur qualité sanitaire que les conditions de leurs production et commercialisation. Cet ouvrage examine ces procédures et explore les conséquences concrètes des dispositifs de surveillance actuellement en place en France, en Angleterre et en Italie. Il s'appuie pour cela sur de nombreux témoignages.

Normaliser au nom du développement durable. Alphanéry P., Djama M., Fortier A., Fouilleux E. 2012. Versailles: Quae. 197 p.

Nous assistons depuis quelques années à la prolifération de normes de "bonnes pratiques" sociales et environnementales encadrant de nombreux secteurs d'activité, au nom du développement durable. Longtemps cantonnée à la sphère de responsabilité des pouvoirs publics ou des instances professionnelles, la définition des bonnes pratiques fait désormais souvent appel à des modalités de co-construction avec la société civile, notamment dans le cadre de forums de concertation mobilisant des parties prenantes. Au sein de ces nouveaux espaces, structurés à différentes échelles, le dialogue s'instaure entre une variété d'acteurs : entreprises, ONG et associations diverses, représentants de communautés locales, etc. Cet ouvrage s'adresse aux chercheurs, aux enseignants du supérieur et à leurs étudiants de 3e cycle ainsi qu'aux acteurs de la normalisation. Il propose une lecture politique des processus de normalisation, en les abordant comme des technologies de gouvernement articulant des formes de savoirs et des relations de pouvoir. Les différentes études de cas rassemblées ici, portent sur des aires géographiques variées et s'appliquent aux secteurs agricoles, agroalimentaires et forestiers, qui demeurent parmi les plus dynamiques en matière de normalisation.

Qualité nutritionnelle : guide pratique du diagnostic à la maîtrise. ACTIA. 2012.

Sommaire : http://www.actia-asso.eu/cms/fichiers/1627-diagnostic_nut_2012_sommaire.pdf

Pour commander : http://www.actia-asso.eu/cms/rubrique-88_35-qualite_nutritionnelle.html#art35

Mesures en environnement et agroalimentaire. Debarnot D., Errachid El Salhi A. 2011. Paris: Lavoisier Hermes science. (Instrumentation mesure métrologie)

Pour commander : http://www.unitheque.com/Livre/hermes_-_lavoisier/Instrumentation,_Mesure,_Metrologie/Mesures_en_environment_et_agroalimentaire-51661.html?

L'analyse industrielle et domestique se doit de développer une instrumentation toujours plus performante afin de faire face aux normes environnementales de plus en plus strictes, à la sécurité des sites de production, au contrôle de la qualité ou à l'optimisation de procédés. Les domaines abordés ici concernent plus particulièrement l'agroalimentaire et l'environnement. L'industrie agroalimentaire a besoins de techniques analytiques fiables et peu coûteuses pour contrôler ses procédés de transformation et vérifier la composition et la qualité des produits générés. Ce besoin provient d'une demande des organismes de régulation mais aussi d'un plus grand intérêt du consommateur à la composition des produits qu'il consomme. Les aliments font maintenant l'objet d'un étiquetage détaillé de leurs constituants. De même, dans le domaine de l'environnement, des normes très strictes imposent le développement des systèmes de mesures performants : sensibles, sélectifs et fiables. Il s'agit, en effet, de contrôler la qualité de l'air (pollution atmosphérique et pollution de l'air intérieur, de l'eau (eaux de consommation, de loisirs, de rejet...) et du sol.

Hygiène des denrées alimentaires. Textes de base. Codex alimentarius : Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. FAO, OMS. 2010. 142 p.

Les textes de base du Codex sur l'hygiène alimentaire jettent des bases solides qui permettent de comprendre le développement et la mise en œuvre des lois et règlements d'hygiène alimentaire. Cette quatrième édition comprend les textes adoptés par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'en 2009. Cet opuscule contient également les Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui visent les pratiques en matière d'hygiène depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale, en indiquant les contrôles d'hygiène à chaque stade; la description la plus utilisée au plan international du Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les directives concernant son application; et les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments. Ces textes seront utiles aux autorités des gouvernements, aux industries alimentaires et à tout le personnel

chargé de la manipulation des aliments et aux consommateurs, ainsi qu'aux enseignants et étudiants de l'hygiène alimentaire.

Vade-mecum de l'auditeur agroalimentaire. Boutou O. 2010. Paris: AFNOR. 199 p.

Pour commander : <http://www.boutique.afnor.org/recueil/vade-mecum-de-l-auditeur-agroalimentaire/article/665813/fa092826>

Ce recueil inédit conçu, par un expert du domaine, vous guide dans un premier temps, dans le choix d'un référentiel en fonction de vos objectifs internes et des exigences de vos clients.

Agroalimentaire - Les outils de maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. AFNOR. 2010. Paris: AFNOR. 199 p.

Prévisualiser : <http://www.boutique.afnor.org/recueil/vade-mecum-de-l-auditeur-agroalimentaire/article/665813/fa092826>

Pour commander : <http://www.boutique.afnor.org/resources/extraits/3053521CD.pdf>

Hygiène et sécurité alimentaire : vers le risque zéro ! Votre guide de référence complet pour être en conformité avec les exigences officielles ! Professionnels de l'alimentaire, l'hygiène et la sécurité font parties de vos préoccupations quotidiennes. L'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments est indispensable pour respecter la réglementation applicable à vos activités (codex alimentarius, paquet hygiène, etc.). Méthode HACCP, propreté des locaux, sécurité des équipements et du personnel, maîtrise de la chaîne du froid, certification,... Ce recueil vous permettra de bâtir un plan de maîtrise sanitaire imparable !

Produits "bio". De quelle qualité parle-t-on ? Raiffaud C. 2010. Dijon (France): Educagri. 214 p. (Références).

L'organisation des signes officiels de la qualité et de l'origine ainsi que la réglementation de l'agriculture biologique ont beaucoup évolué ces dernières années. Par ailleurs, des études de plus en plus nombreuses ont été réalisées sur la qualité des produits bio. Cette nouvelle édition, entièrement refondée, commence par proposer un éclairage sur la notion de qualité et ses différentes facettes et par présenter l'agriculture biologique. Un point sur les règlements européens en terme de qualité est exposé puis sont présentées les attentes des différents intervenants de la chaîne alimentaire, jusqu'aux consommateurs. Les méthodes d'évaluation de la qualité sont exposées en privilégiant l'approche par filières et les derniers résultats sont fournis suivant les publications de différents organismes afin de tendre vers une plus grande objectivité. Des fiches pédagogiques sont aussi disponibles en ligne qui outilleront les enseignants sur le thème de la qualité des produits « bio ». Cette édition se veut donc un « kit complet » permettant de réfléchir sur le concept de qualité, et plus précisément sur celle des produits issus de l'agriculture biologique, mais aussi de mettre en pratique ses connaissances à travers exercices, TP ou TD.

Produits bio, guide pratique pour la transformation. ACTIA. 2007. 175 p.

Sommaire : http://www.actia-asso.eu/cms/fichiers/1028-act_bio_biblio_sommaire.pdf

Pour commander : http://www.actia-asso.eu/cms/rubrique-2124_2067-produits_bio.html#art2067

Réalisé par le Réseau Bio de l'Actia, ce guide pratique est destiné aux industriels de l'agro-alimentaire transformant des produits issus de l'agriculture biologique. Après avoir présenté le contexte du marché des produits transformés Bio, il propose de faire un autodiagnostic permettant au responsable de se situer et d'évaluer le niveau d'organisation de l'entreprise face aux exigences réglementaires sur le Bio. Le guide détaille chaque étape clé de la transformation, en s'appuyant sur les spécificités de la réglementation Bio et sur des cas concrets issus d'expériences d'entreprises. De nombreuses fiches pratiques (contacts utiles, trame de cahier des charges, procédures...) sont fournies en complément.

Traçabilité, guide pratique pour l'agriculture et l'industrie alimentaire. ACTIA. 2007. 143 p.

Sommaire : http://www.actia-asso.eu/cms/fichiers/178-tracabilite_sommaire.pdf

Pour commander : <http://www.actia-asso.eu/cms/rubrique-90-tracabilite.html>

Analyse des risques alimentaires. Feinberg M. (coord.), Bertail P. (coord.), Tressou J. (coord.), Verger P. (coord.). 2006. Paris (France): Tec & Doc - Lavoisier. 400 p. (Sciences et Techniques Agroalimentaires).

Traçabilité : outils, méthodes et pratiques. Viruéga J.-L. 2005. Paris: Ed. d'Organisation. 237 p.

Plus d'industries utilisent la traçabilité, elles ont besoin de pouvoir relier le produit à ses origines de manière fiable et précise. Cela concerne non seulement l'agro-alimentaire, mais aussi la pharmacie, l'automobile, la contrefaçon, les transactions dans le commerce électronique, la grande distribution. Plus encore, la loi impose désormais la traçabilité au commerce alimentaire. Mais la plupart des pratiques viennent d'horizons différents (SI, qualité...) et ne sont pas harmonisées entre elles. Ce livre présente les meilleures pratiques actuelles dans tous les domaines qui utilisent la traçabilité, et explique comment procéder pour mettre en place un système de traçabilité.

Histoire de la qualité alimentaire : XIXe-XXe siècle. Stanziani A. 2005. Paris: Le Seuil. 440 p.

Risques et crise alimentaires. Lahellec C. (coord.). 2005. Paris (France): Tec & Doc - Lavoisier. 475 p. (Sciences et Techniques Agroalimentaires).

Métrologie gérer et maîtriser les processus et les équipements de mesure (2 vol.). Association française de n. 2005. Saint-Denis La Plaine (Seine-Saint-Denis): AFNOR. 438 + 439 p. (Recueil).

Pour commander : <http://www.boutique.afnor.org/recueil/metrologie-gerer-et-maitriser-les-equipements-de-mesure/article/763336/fa091595>

Le résultat d'une mesure est une information ! C'est pourquoi la métrologie est un véritable enjeu technique, économique et commercial. L'élargissement du champ d'application de la métrologie à de nouveaux domaines agroalimentaire, santé,... est aujourd'hui indéniable. De plus, la mise sous assurance qualité y fait de plus en plus appel. C'est pourquoi AFNOR Éditions réédite, sur CD-ROM, ce titre incontournable afin de vous présenter l'ensemble du corpus normatif et le contexte réglementaire. La première partie rassemble les normes concernant : la " carte routière " des normes, la maîtrise du processus de mesure, la capacité de détection et l'échantillonnage, le vocabulaire, les unités et grandeurs, les méthodes de traçabilité et de validation d'analyse, les résultats de mesures, la métrologie de l'immatériel,... La seconde partie consacrée à la réglementation fait un point sur le système international d'unités (SI) et le contrôle métrologique des instruments de mesure en Europe et en France. Ainsi tous les acteurs concernés trouveront dans Métrologie tous les documents nécessaires pour s'appuyer sur des résultats de mesures, d'analyses et d'essais fiables permettant à leur entreprise d'améliorer leur efficacité et garantir la qualité de leurs produits et services.

La qualité des produits agricoles : premières notions. Muller P. 2004. Dijon: Educagri. 81 p.

L'objectif de cet ouvrage d'autoformation est d'offrir une initiation aux problèmes de la qualité des produits agricoles bruts ou transformés. Après avoir défini les différents sens du mot « qualité », les attentes des acteurs impliqués et les différents signes de qualité, l'ouvrage aborde la construction d'une démarche qualité. L'analyse de cette construction telle qu'elle existe au sein d'une filière de production permet de percevoir les différents points de vue, les enjeux sous-jacents, et de dégager une vision globale de la qualité en laissant de côté les considérations techniques pour privilégier les aspects économiques et sociologiques. Cette initiation repose sur de nombreux exemples pratiques, en grande majorité des produits alimentaires. Ce livre fait partie de la nouvelle collection J'apprends réalisée en partenariat avec le CNPR. Cette collection

propose des outils associant apports de connaissances et exercices pour un apprentissage actif, autonome ou accompagné.

Evaluation sensorielle des produits alimentaires. Depledt F., Sauvageot F. 2002. *Techniques de l'ingénieur. Agroalimentaire*, vol. 3, n. F4000, p. F4000. 1-F4000.

En ligne : <http://www.techniques-ingenieur.fr/base-documentaire/procedes-chimie-bio-agro-th2/biochimie-alimentaire-analyses-et-alimentation-humaine-42470210/evaluation-sensorielle-des-produits-alimentaires-f4000/>

L'analyse et la métrologie sensorielles connaissent, depuis une vingtaine d'années, un développement indiscutable. Ce développement est dû à la fois à une réflexion des industriels de l'agroalimentaire qui veulent connaître les produits qu'ils mettent sur le marché et à une demande des entreprises de la grande distribution qui veulent s'assurer que les produits qu'ils commercialisent sous leur propres marques ont des caractéristiques qui les distinguent des (ou qui les font ressembler aux) produits leaders.

Dans le domaine de l'évaluation sensorielle, on distingue deux perspectives. La première, généralement caractérisée par l'expression analyse sensorielle, cherche à déterminer les propriétés organoleptiques des aliments, c'est-à-dire leur action sur les divers récepteurs sensoriels stimulés avant, pendant et après l'ingestion d'un aliment, que celui-ci soit liquide ou solide. La seconde perspective cherche à préciser les préférences ou les rejets entraînés par ces propriétés organoleptiques ; elle est caractérisée par l'expression évaluation hédonique. Cette distinction est fondamentale : l'analyse sensorielle s'intéresse au produit pour lui-même, alors que l'analyse hédonique s'intéresse à la manière dont un produit est accepté par un groupe cible de consommateurs. Les deux perspectives, complémentaires, sont regroupées sous les appellations d'évaluation sensorielle ou de métrologie sensorielle. Elles ont en commun un certain nombre de bases chimiques, physiologiques, psychologiques et l'interprétation des résultats repose sur une statistique appropriée. C'est ce qui explique que les normes qui ont été élaborées par l'Afnor (ou par l'Iso) pour ces deux perspectives ont été le fruit des travaux de la même commission.

L'assurance qualité dans les laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques. Feinberg M., Auffray A., Ducauze C., Gomy C., Goupy J., Hoenig M., Lombard B., Lustenberger P., Roché Y., Truchaud A. 2001. Paris: Lavoisier, Tec et Doc. 355 p.

Qualité et sécurité alimentaires : les dimensions commerciales. OCDE. 1999. Paris: OCDE. 87 p. p.

Le fromage : de la science à l'assurance qualité. Eck A. (coord.), Gillis J.-C. (coord.). 1997. Paris (France): Tec & Doc - Lavoisier. 891 p.

La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches. Casabianca F. (ed.), Valceschini E. (ed.). 1996. Versailles (France): INRA. 344 p. AIP Construction sociale de la qualité. Rapport final.

La qualité des produits agroalimentaires. 1992. Paris (France): Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural. 79 p. (Dossiers de la PAC; n. 6-7).

Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaires : vol.1. Le contrôle de qualité - principes généraux et aspects législatifs. Multon J.-L. 1991. Paris: Lavoisier, Tec et Doc. 365 p.

La qualité des produits alimentaires : politique, incitations, gestion et contrôle. Multon J.-L., Arthaud J.F., Soroste A. 1994. Paris: Lavoisier. 747p. p.

Recueil des normes françaises : contrôle de la qualité des produits alimentaires, épices et aromates. 1992. Paris: AFNOR. 445p.

2. Qualité IAA : autres documents

Benchmarking sur les difficultés d'application du système HACCP (Analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise) dans les petites et les moyennes entreprises agroalimentaires. Rachidi H., Ouizat S., El Mahmoudi N., Rachidi F. 2016. *International Journal of Innovation and Applied Studies*, vol. 15, n. 1, pp. 93–100.

En ligne : <http://www.issr-journals.org/links/papers.php?journal=ijias&application=pdf&article=IJIAS-15-338-03>

L'industrie agroalimentaire et les services officiels de contrôle des aliments à travers le monde sont concernés par la mise en œuvre du système HACCP. Plusieurs pays ont intégré ou sont en cours d'intégration de cette démarche dans leurs mécanismes réglementaires, cependant, l'application de cet outil a connu différents obstacles. L'objectif de notre étude est de réaliser un benchmarking permettant de mettre en lumière les interprétations et les difficultés d'application de la démarche HACCP dans des entreprises agroalimentaires, dans différents pays tels que: États-Unis, France, Philippines, Italie, Turquie, Espagne, Taiwan, Slovénie..., et de proposer certaines recommandations clés facilitant son application. Ainsi, notre résultat a montré que des difficultés de mise en œuvre de cette démarche sont omniprésentes, citant: des difficultés d'apprendre la démarche dans une seconde langue étrangère ; une terminologie compliquée; manque des programmes préalables ; des obstacles techniques et structurels ; manque ou insuffisance de la formation; conditions ergonomiques non adaptées... Par conséquent, il y a une grande demande pour le développement et la compilation d'outils de référence afin de soutenir et faciliter l'application de cette démarche. De ce fait, une bonne compréhension de sa terminologie et des techniques pour son application faciliteront son adoption et conduiront à une approche structurée de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale.

Le gouvernement par les standards : vers quel modèle d'agriculture ? Thévenot L. (animateur), Busch L. (animateur). 2014. *Séances hebdomadaires de l'AAF [Académie d'Agriculture de France]*, 12/03/2014.

En ligne : <http://www.academie-agriculture.fr/seances/le-gouvernement-par-les-standards-vers-quel-modele-dagriculture?120314>

Commerce international des produits alimentaires - Capacité d'application de la réciprocité des normes (innocuité, environnement et social) et leviers à la disposition des gouvernements. Tamini L.D., Raymond D., Doyon M. 2014. CIRANO.

Les exportations agro-alimentaires des pays en développement: l'impact des normes sanitaires. Suwa-Eisenmann A., Cadot O., Jaud M. 2014.

Le respect des normes de sûreté sanitaire des aliments et des spécificités culturelles de l'alimentation : une double injonction contradictoire ? Ilbert H., Petit M., Augustin-Jean L. 2014. Montpellier (France): 14. Conférence invitée : communication écrite. Polytechnic University (Hong Kong, Chine)

Télécharger : <https://esrcarto.supagro.inra.fr/seminaire2014/index.php/articles/session-3/26-ilbert-helene-augustin-jean-louis-petit-michel/file>

Assurer la sûreté sanitaire des aliments est évidemment un objectif légitime dans toute société et nul ne songe à contester cette légitimité. Mais au-delà de cette affirmation consensuelle, cet impératif soulève de multiples difficultés, à la fois sur les plans pratique et théorique. Le principal objectif de cet article est donc d'identifier les difficultés théoriques majeures liées à cet objectif et d'illustrer leur importance pratique.

Normalisation des fruits et légumes et gaspillage alimentaire : une relation plus complexe qu'il n'y paraît.

Husson P. 2014. *Infos CTIFL*, 01/10/2014, n. 305, p. 23-28.

La normalisation des fruits et légumes suscite, notamment en France, débats et controverses. Après avoir fait un point sur la réglementation française et européenne en matière de normalisation des fruits et légumes, il s'agit de rappeler les objectifs historiques et son impact sur l'organisation de la filière française. Ensuite, et à partir de quelques éléments chiffrés sur la réalité des pertes de fruits et légumes dans la filière, une première analyse tentera de faire le lien entre les exigences des différentes normes et de leur impact sur le gaspillage. La relation de causalité sera également analysée, l'évaluation quantitative apparaissant surdimensionnée. Une approche plus détaillée par espèce s'impose pour déterminer l'impact réel.

Le label AB, dispositif de promesse ou de jugement ? Teil G. 2013. *Natures, Sciences, Sociétés*, 01/04/2013, vol. 21, n. 2, p. 213-222.

Pour commander : http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=NSS_212_0213

Deux interprétations de la notion de bio divisent les producteurs que les deux notions de dispositif de promesse et de jugement permettent de bien distinguer. La première en fait un dispositif de promesse qui objective une « caractéristique » bio prédéfinie et contrôlée. L'autre, à l'inverse, insiste sur les impasses que génère cette réduction du bio à « quelque chose » et lui préfère un bio pluriel, cadré par un dispositif de jugement. Il se présente comme le résultat d'un engagement ou d'une philosophie qui pense le bio de façon globale et intégratrice et entend soumettre l'économie à ses finalités, plutôt que d'en subir les contraintes. Ces deux interprétations engagent deux régimes de qualification du bio que L. Karpik a différenciés sous le nom de dispositifs de promesse et de jugement. Quoique formellement antinomiques, ils apparaissent aussi comme deux formes dont les interactions confèrent au label à la fois sa résistance et son efficacité.

Dossier: normes et référentiels : les exigences s'affinent. Bénard L., al. e. 2013. *RIA: Revue de l'Industrie Agroalimentaire*, n. 748, p. 24-31.

Adaptation des méthodologies d'évaluation sensorielle aux produits agroalimentaires à forte variabilité.

Bavay C. 2013. Université d'Angers.

La signalisation de la qualité chez les petites coopératives agricoles françaises.

Magrini M.-B., Farès M'H., Filippi M. 2011. *Revue d'économie régionale et urbaine*, 01/09/2011, n. 4, p. 705-734.

Pour commander : http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=RERU_114_0705

Cet article propose de caractériser les déterminants du choix de signalisation par les petites coopératives de la qualité de leurs produits, à travers l'adoption d'un signe officiel et/ou d'une marque. Les estimations économétriques menées sur l'ensemble des données nationales permettent d'attester d'effets attendus du secteur d'activité, de la structure organisationnelle et du nombre d'adhérents. Elles mettent en avant des résultats originaux concernant l'influence du champ géographique d'exportation et l'importance du circuit de distribution. En particulier, il ressort que le secteur d'activité et le marché d'exportation sont des déterminants majeurs du choix d'une stratégie de surimposition d'une marque et d'un signe officiel.

La qualité alimentaire. MEFP. 2009. *Concurrence et consommation*, n. 163, p. 16-28. 2009.

Métrologie de processus industriels en milieu agroalimentaire. Tacail Y. 2008. Mémoire d'ingénieur Instrumentation-Mesure: Conservatoire national des arts et métiers . Centre régional Alsace. 76 p.

Les productions traditionnelles aux prises avec les normes sanitaires. Bérard L., Marchenay P. 2008. *Economies et sociétés*, novembre-décembre 2008, n. 11-12, p. 2273-2284.

Vers une certification de qualité halal ? Zemmour S. 2007. Paris (France): L'Harmattan. 128 p. (Ethique Economique).

Travaux pratiques autour d'une chaîne de mesure (de température) pour un public de licence professionnelle orientée agroalimentaire. Mathieu J. 2006. *J3eA*, vol. 5.
Télécharger : www.j3ea.org/articles/j3ea/pdf/2006/03/j3ea06S216.pdf

Agroalimentaire : référentiels ou norme internationale ? Guérin V. 2006. *Usine nouvelle*, 16 mars 2006.
En ligne : <http://www.usinenouvelle.com/article/agroalimentaire-referentiels-ou-norme-internationale.N50736>

Dilemme. La norme Iso 22000 devait être la solution à la multiplication des référentiels de sécurité alimentaire dans la filière. Pourtant, de nombreux acteurs estiment avoir intérêt à conserver les référentiels imposés par la distribution. Le choix est complexe.

Les signes officiels de qualité : impact et enjeux pour la filière. CTIFL (Paris F. 2006. *Infos CTIFL*, 2006/01-02, n. 218, p. 10-13.

Le rôle de la qualité dans les exportations agricoles : une vérification empirique pour la Méditerranée. Belhaj Hassine N., Matoussi M.S. 2006. *Etudes internationales*, 2006/04-06, n. 99, p. 109-136.

Les signes de qualité et autres certifications : application aux fruits et légumes. Vernin X. 2005. Paris: CTIFL. 92 p.

Pour chaque signe de qualité officiellement reconnu en France, cet ouvrage donne d'abord les références réglementaires et les démarches administratives à effectuer, puis il formule les recommandations issues de l'expérience des spécialistes consultés, procède à l'analyse des atouts et contraintes de chaque formule et fait le point en France en 2004 pour le secteur des fruits et légumes frais : label agricole, appellation d'origine contrôlée, indication géographique protégée, spécialité traditionnelle garantie et agriculture biologique ainsi que la démarche de certification de conformité et la dénomination montagne. Cette dernière version prend en compte la nouvelle organisation réglementaire du dispositif des signes de qualité proposée par la Loi d'Orientation Agricole 2005. En complément aux signes de qualité sont présentés en annexe un récapitulatif sur les mentions valorisantes ainsi que les démarches système et certification d'entreprise en cours dans la filière.

L'application des principes HACCP dans les entreprises alimentaires – Guide d'application de la réglementation. Horion B. 2005. Bruxelles: Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement. 32 p.

Télécharger :
http://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/guide_application_principes_haccp_fr.pdf

La certification de conformité de produit sur les marchés agroalimentaires : différenciation ou normalisation ? Blanchemanche S., Valceschini E. 2005. *Notes et études économiques*, 2005/12, n. 24, p. 7-40.

En ligne : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/notes-et-etudes-socio-economiques/article/la-certification-de-conformite-de>

La certification de conformité de produit (CCP) a été conçue à l'origine dans une perspective de normalisation et pour permettre aux opérateurs des filières agroalimentaires de différencier leurs produits, sur la base de deux caractéristiques qualitatives allant au-delà des standards réglementaires. En croisant différentes sources d'information, on peut mettre en évidence quatre grandes catégories d'utilisation stratégique de la CCP : l'appropriation d'une notoriété régionale pour les certifications couplées à une indication géographique protégée, la restauration de la confiance des consommateurs, la segmentation du marché, enfin la segmentation du marché par une qualité supérieure. En définitive peu créatrice de valeur, la CCP a surtout permis de relever les standards de garantie - en particulier dans le secteur des viandes -, et de structurer les filières d'approvisionnement françaises.

Crédibilité et flexibilité de la certification : le cas de l'agriculture biologique. Sylvander B. 2004. *Economies et sociétés*, n. 3, p. 471-487.

Certification de la qualité par une AOC : un modèle d'analyse. Chambolle C., Giraud-Héraud E. 2003. *Economie & prévision*, 2003/3, n. 159, p. 83-91.

En ligne : <http://www.cairn.info/revue-economie-et-prevision-2003-3-page-83.htm>

La concurrence internationale sur le marché du vin est caractérisée par une diversité des stratégies mises en œuvre. Nous proposons une analyse formalisée de l'arbitrage économique prévalant entre deux cas polaires de comportement stratégique des producteurs : une stratégie de marque purement privée et une stratégie de marque adossée à un système d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Nous montrons comment ce dernier cas de figure peut être préféré par les producteurs mais qu'il comporte des risques de sous-investissement qui peuvent être préjudiciables au surplus des consommateurs

Norme ISO 9000 et méthode HACCP : les stations fruitières à l'heure des choix. Bouhsina Z., Codron J.-M., Hernandez Sanchez A. 2002. p. 9-13.

La méthode HACCP et la sécurité alimentaire : un outil-clé de la prévention dans les entreprises alimentaires. Amgar, A. 2002. *Face au risque*, n. 388, p. 3-7.

En ligne : <http://www.eurofins.fr/formationconseil/documentation/documents-et-liens/haccp/la-methode-haccp-et-la-securite-alimentaire.aspx>

La notion de qualité : approche conventionnelle et économique dans les industries agroalimentaires. Bessaoud O. 1998. Oran (Algérie): 15.

La libéralisation des échanges commerciaux, la diversification des modes de consommation et la constitution d'ensembles régionaux ont entraîné de profondes mutations du système agroalimentaire mondial. La concurrence très vive pour conquérir et/ou maintenir des parts de marché, pousse les firmes agroalimentaires à une valorisation permanente de leurs produits qui s'exprime par un processus de différenciation intégrant la qualité comme une donnée fondamentale. Il n'y a pas de critères préétablis pour définir dans l'absolu la qualité. L'évolution socioéconomique modifie en permanence les normes de références et d'identification de la qualité d'un produit. Dans cet univers, les outils d'exploitation de la qualité dans l'industrie agroalimentaire sont variés. La qualité a un coût mais aussi un retour d'investissement souvent profitable aux entreprises. A contrario, la non qualité affecte leur rentabilité et leur compétitivité. Il existe des méthodes d'évaluation et de suivi qui permettent de mesurer les effets économiques de la qualité. Ainsi, dans le contexte de marchés ouverts, de diffusion de normes en matière

de protection sanitaire, phytosanitaire et de défense des consommateurs, les pouvoirs publics et les milieux professionnels sont conduits à adopter un arsenal réglementaire auquel sont soumises les industries agroalimentaires.

L'assurance qualité dans le domaine alimentaire. Frouin A. 1996. *Comptes rendus de l'Académie d'agriculture de France*, 1996, vol. 82, n. 7, p. 131-134.

Qualité des produits agricoles et alimentaires : qu'est-ce que la qualité ? Est-elle mesurable ? Peut-on la gérer et la prédire avant récolte ? L'éthique de la qualité. 1991. *Purpan*, 1991/04-06, n. 159, p. 49-102.