
Construction d'un compromis national sur la qualité supérieure de la viande d'agneau

Pierre Martinand

Au début des années 90, la CEE a harmonisé les règles de certification et de protection de la qualité agro-alimentaire. La France était le seul pays européen disposant d'un important patrimoine de signes officiels de qualité : AOC, Labels, Montagne, Agriculture Biologique.

Les institutions nationales chargées de ces procédures ont dû organiser des démarches d'adaptation au nouveau cadre européen, de toutes les règles construites au cours des années.

C'est dans ce contexte qu'un expert du Cemagref a animé un groupe de travail pour réviser la notice technique du Label Rouge pour les agneaux.

La référence française des labels était établie pour les volailles, mais pour la viande d'agneaux, comme pour beaucoup de productions agro-alimentaires qui associent une diversité de processus artisanaux et des processus industriels, il n'existait pas une chaîne de critères objectifs et socialement reconnus, permettant de distinguer une qualité supérieure.

Dans ces conditions, le groupe de travail a suivi une démarche originale. Il s'est d'abord attaché à élaborer un diagnostic commun, sur la base duquel il a déterminé les critères objectifs pour distinguer la qualité supérieure. La rédaction du projet de notice a enfin été affinée par une phase de validation élargie.

Ce projet de notice technique, adopté par la Commission Nationale en mai 1993, n'est jamais devenu une réglementation officielle, et une nouvelle notice est actuellement en chantier avec des contraintes différentes.

Cependant, ce travail collectif sert de référence opérationnelle d'une part aux organisations économiques régionales pour monter des projets de labels agneaux, d'autre part aux services chargés de promouvoir la certification qualité dans les marchés agro-alimentaires pour marquer une avancée dans la certification moderne des viandes.

L'initiative des pouvoirs publics

■ *La demande de révision de la notice technique (encadré 1)*

Les labels ont été les premières et longtemps les seules certifications officielles de qualité de l'agneau en France, mais leur impact sur le marché est resté confidentiel (0,2 % de la production contrôlée en 1990) et la plus-value des agneaux labellisés est restée modeste.

La première notice technique définissant les labels agneau est parue en 1982 au Journal Officiel, peu après la mise en place du règlement communautaire ovin (octobre 1980). Elle anticipait une mobilisation des organisations professionnelles sur l'utilisation des labels pour soutenir les prix. Des projets régionaux ne sont apparus chaque année qu'à partir de la fin des années 80.

En 1991, le service du ministère de l'agriculture chargé, à la Direction générale de l'alimentation, des labels et certifications de produits agro-alimentaires, a demandé la révision des notices techniques de tous les labels pour tenir compte des changements de réglementations des certifications agro-alimentaires dans le cadre de directives européennes.

Pierre Martinand
Cemagref - LCT
500 rue J.-F. Breton
34093 Montpellier
Cedex 5

La révision de la notice technique agneau devait permettre de repositionner le label parmi les signes de qualité, donc de redéfinir la « qualité supérieure » (encadré 2).

En même temps, il fallait que la nouvelle notice apparaisse à la plupart des organisations de professionnels comme une voie de développement accessible et ouvrant des perspectives de valorisation de leurs activités à un niveau intéressant, dans des délais raisonnables.

■ *Constitution du groupe de travail*

Un groupe de travail pour la révision de la notice technique des labels agneau a été constitué et a fonctionné de juin 1992 à mai 1993. Il était com-

posé des représentants intéressés de la Commission Nationale (encadré 3) des experts et des organismes détenteurs de labels agneau, sous la présidence du rapporteur-expert pour l'agneau.

Cinq catégories d'acteurs étaient concernés par l'élaboration de la notice :

- les délégués promoteurs des labels agneau existants et en projet, porteurs de la demande des producteurs ;

- les délégués des organisations de consommateurs, paradoxalement sans mandat explicite de leurs organisations sur des critères de qualité de l'agneau, mais ayant acquis une qualification sur la certification ;

— Encadré 1 —

Quelles procédures autorisent le label rouge ?

L'étiquetage d'un label comporte :

- le logo Label Rouge
- les références de l'organisme certificateur
- la marque collective

La marque collective illustre la démarche qualité d'un groupement d'opérateurs volontaires de l'ensemble de la filière concernée.

Ce groupement qualité prend en charge la mise en place, la gestion et la promotion d'un ou plusieurs Labels.

L'organisme certificateur est responsable des contrôles, de la certification et de la délivrance du label. L'organisme certificateur doit être conforme à des normes en matière d'indépendance, d'impartialité, d'efficacité et de compétence, et agréé par arrêté interministériel.

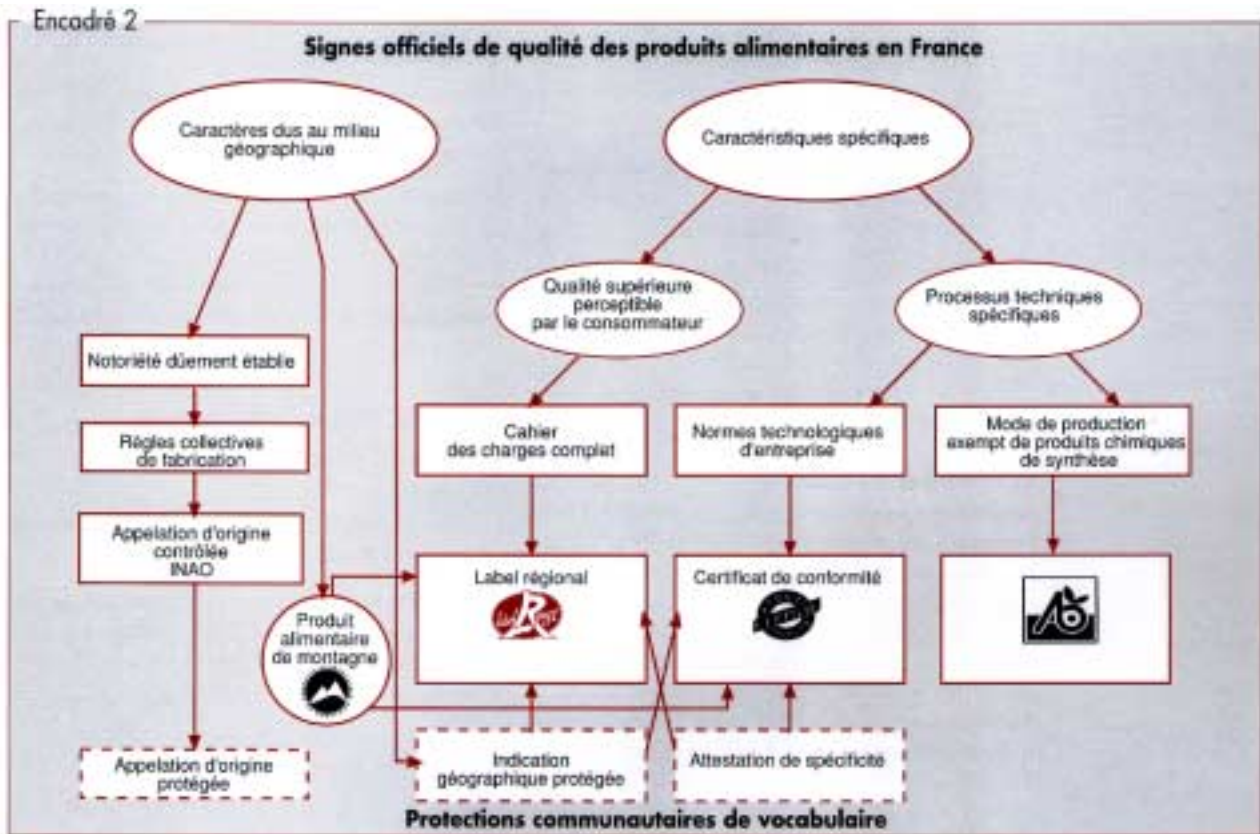
Le logo Label rouge atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques préalablement fixées, et offre une qualité gustative perceptible par le consommateur, le distinguant des produits similaires : cahier de charges.

Le cahier de charges doit être conforme à la **notice technique** du produit, et homologué par arrêté interministériel. La section « **examen des référentiels** » de la Commission Nationale des Labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires (CNLC) est chargée de l'examen des cahiers de charges.

Le dossier examiné comprend :

- le cahier des charges,
- une étude de faisabilité,
- les avis des services régionaux de l'agriculture et l'alimentation et de la concurrence, la consommation et la répression des fraudes,
- éventuellement des avis d'experts sur les points délicats.

La notice technique est donc la référence nationale fixant les normes techniques d'homologation d'un label. Le positionnement du label en produit de qualité supérieure rend indispensable une réactualisation périodique de la notice technique pour tenir compte des innovations techniques et de l'amélioration du niveau des produits courants.



Encadré 3

La commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires CNLC

La CNLC est une commission consultative qui propose des décisions aux Ministres chargés de l'alimentation et de la consommation, concernant l'agrément des organismes certificateurs, l'homologation des cahiers de charges et toutes mesures susceptibles d'améliorer les procédures d'octroi des certifications et le développement des signes de qualité.

La CNLC est dotée de trois sections :

- une section « agrément des organismes certificateurs »,
- une section « examen des référentiels »,
- une section « agriculture biologique ».

La section « examen des référentiels » est compétente pour l'examen de tous les cahiers de charges et étiquetages proposés, et également pour l'évolution des notices techniques.

Elle est composée de représentants des services publics concernés et de 4 collèges.

- Collège des groupements professionnels de producteurs, de transformateurs, de distributeurs - 7 membres
- Collège des consommateurs, des utilisateurs et des acheteurs de produits certifiés - 5 membres
- Collège des organismes certificateurs agréés - 2 membres
- Collège des personnalités qualifiées - 4 membres

- les organisations nationales des professionnels de la filière viande, peu favorables au changement des règles sur l'évaluation de la qualité, ne s'étaient pas fait représenter ;

- les délégués des organismes certificateurs apportaient leurs compétences issues d'une pratique professionnelle de la certification ;

- les experts nationaux des services publics, qui défendaient des normes sur les processus techniques de leur compétence, mais manquaient de recul pour aborder l'ensemble des processus d'une qualité globale et, *a fortiori*, pour la construction d'une représentation culturelle.

■ **Méthode de travail**

La première notice agneau avait été rédigée, pour l'essentiel, par des scientifiques experts de la viande en relations étroites avec les professionnels de la filière. Elle avait formalisé les bonnes pratiques des « conventions marchandes » (encadré 4), c'est-à-dire une hiérarchie de qualités, par tranche de poids, sur « l'apparence » de la carcasse (conformation, gras, couleur), en ajoutant l'identification individuelle des agneaux jusqu'au distributeur.

Le groupe de révision a dû rapidement admettre qu'il n'existait pas de représentation scientifiquement validée et socialement reconnue de la qualité supérieure en viande d'agneau, dans la situation française de 1992.

Les premières réunions ont donc consisté à mettre en commun les perceptions, les expériences, les informations partielles de chacun, puis à les relativiser ensemble pour constituer une représentation commune de la dynamique de la qualité de l'agneau en France, et pour déterminer les points-clé de la certification label sur ce produit.

Par la suite, la négociation a porté :

- sur la détermination des critères ayant une influence sur la qualité,

- sur la définition des méthodes fiables de certification correspondant à chaque critère.

Un processus itératif devait permettre, en outre, de ne retenir parmi les critères influents que ceux susceptibles d'être objectivement contrôlés par l'organisme certificateur.

- Encadré 4

Modes d'évaluation de la qualité

Les conventions de qualité désignent les processus qui permettent à l'acheteur de porter un jugement sur la qualité du produit. Ces conventions sont soutenues par des organisations de filière. D'une manière générale, trois conventions de qualité ont été définies.

1 - La convention domestique

Le consommateur estime que le risque d'être déçu par les caractéristiques d'un produit est minimisé par l'établissement de relations répétées entre le vendeur et l'acheteur. La connaissance du produit est là résumée par la connaissance du vendeur et par la confiance que le consommateur porte au vendeur.

2 - La convention marchande

La régulation des prix par le marché suffit à établir une hiérarchie des qualités alors que, dans le même temps, l'apparence du produit permet de compléter l'information nécessaire à l'achat.

3 - La convention industrielle

Un référentiel définit les « qualités » du produit. Un organisme tiers garantit le processus de production et de commercialisation sur la base du « cahier des charges » que le consommateur n'a pas à vérifier. La convention industrielle repose donc sur un principe de « certification ». L'origine de la « certification » peut être diverse. Il s'agit d'un organisme tiers professionnel ou public s'appuyant sur un cahier des charges formel.

J. Nefussi d'après B. Sylvander et I. Melet

Construction du diagnostic commun

■ *Impact des images traditionnelles*

La révision des critères d'obtention du label a d'abord nécessité de retrouver les héritages de la perception de qualité de l'agneau, et son évolution dans les processus récents de modernisation.

La première image générique de la qualité de l'agneau est le petit herbivore vivant près de sa mère sur des pâturages naturels et offrant une viande de luxe dans les repas de fête à la campagne.

Elle correspond encore aujourd'hui à une production facilement réalisable à petite échelle et largement diffusée dans beaucoup de régions, et à des achats à la ferme ou dans des boucheries réputées s'approvisionner localement. Cette convention domestique concerne au moins le quart de la production française.

Une seconde image de la qualité de l'agneau repose sur des noms de viandes réputées excellentes : agneau des Prés-Salés, agneau de Sisteron, agneau de Pauillac, etc. Ces réputations ont été acquises par le travail de quelques professionnels qui ont construit en France la « convention marchande » de la viande d'agneau.

Les constructions récentes de marques collectives (Agneau du Poitou-Charentes, Baronnet du Limousin, Agneau Label du Quercy,...) se situent dans la même logique et cherchent à restaurer la valeur des agneaux français, dont les prix ont été dégradés depuis une vingtaine d'années par une confrontation difficile avec la filière ovine des Îles Britanniques.

Les dénominations géographiques de ces marques cherchent à susciter la confiance des acheteurs sur une « valeur domestique ».

■ *Construction du marché unique en viande ovine*

Jusqu'à la fin des années 60, il n'y avait pratiquement pas d'échanges d'agneaux entre le Royaume-Uni et la France.

L'entrée de la Grande-Bretagne et de l'Irlande dans la communauté européenne, puis la mise en place d'une organisation commune de marché, ont favorisé la pénétration de la viande d'agneau britannique sur le marché français, où la consommation croissait plus vite que la production.

Le développement de ces échanges intra-européens a exigé une normalisation industrielle de la qualité des carcasses d'agneaux (classification européenne des poids, des conformations, des états d'engraissement) et des processus techniques d'abattage, de conservation et de découpe. Cette industrialisation de la filière ovine a été plus rapide et plus générale dans les Îles Britanniques qu'en France.

Dans cette situation les organisations professionnelles françaises ne pouvaient facilement revaloriser leurs produits qu'en identifiant l'origine des agneaux (agneau français, agneau fermier d'une région traditionnelle de production) pour provoquer une sorte de réaction « civique » chez les consommateurs.

Ces actions ont effectivement ravivé l'image de qualité de l'agneau, sans parvenir à différencier des produits de caractéristiques spécifiques justifiant des prix sensiblement plus élevés.

■ *La notion de spécificité, compromis entre la standardisation et la reconnaissance de la diversité*

Le groupe a constaté qu'il était impossible de choisir des critères simples, facteurs reconnus d'une qualité supérieure dans le marché français de viande ovine : contrairement aux volailles, il n'y a pas de production industrielle d'agneau, homogène et régulière, dont on pourrait facilement distinguer des productions traditionnelles plus ou moins rénovées.

Il existe un grand nombre de races et croisements, une grande diversité de systèmes fourragers, de savoir-faire régionaux et d'habitudes alimentaires, et toutes les conditions peuvent produire de bons agneaux et de moins bons. Face à cette diversité, il a fallu comprendre, d'un côté, la dynamique de standardisation de la production, associée au développement d'une consommation de masse, de l'autre, les facteurs d'hétérogénéité et d'irrégularité des qualités d'agneau par rapport à cette qualité « standard ».

Le groupe de travail a dû tenir compte à la fois des modes de conduite à l'herbe liés à la nature et au saisonnement des pâturages, et des modes de conduite en bergerie qui constituent les deux tiers des agneaux français et fournissent également des agneaux de qualité.

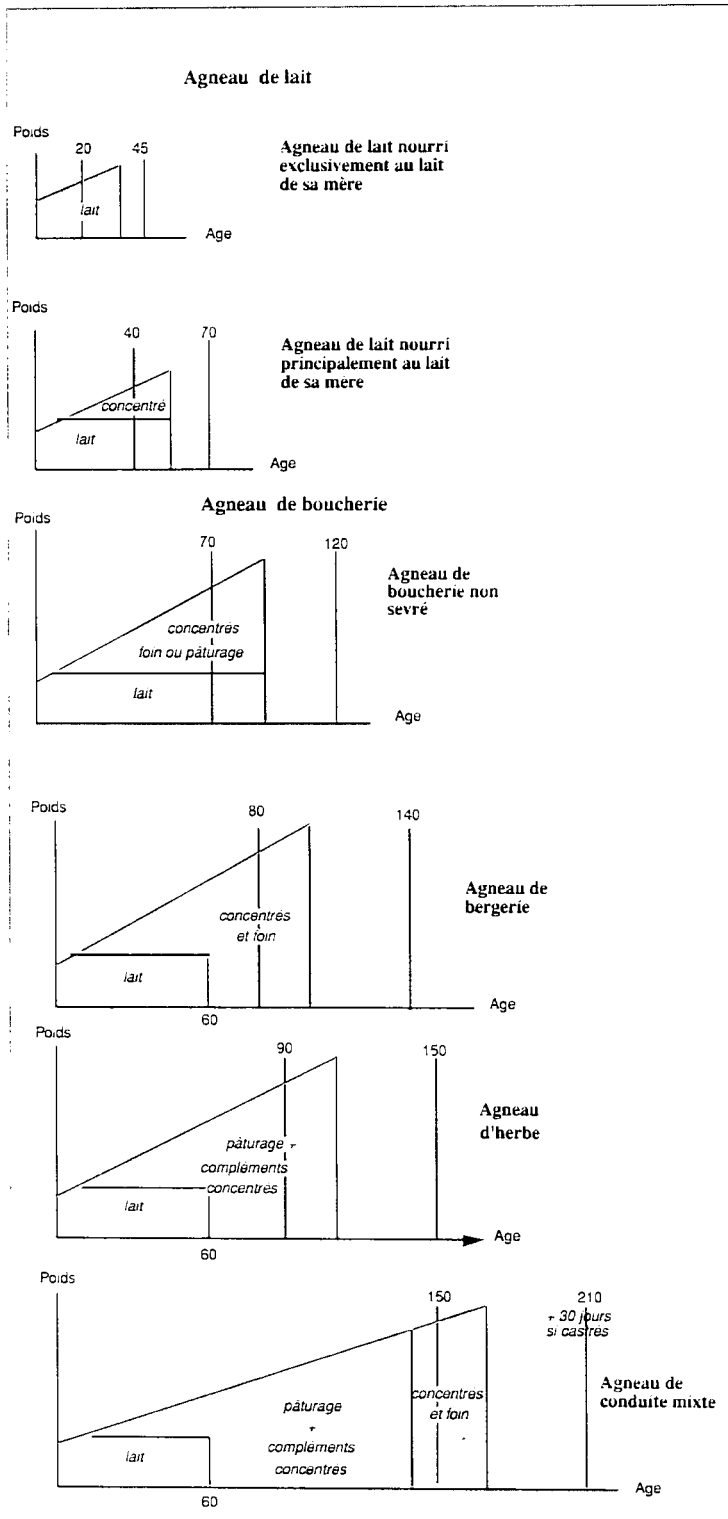


Figure 2 - Grille de définition des types d'agneau sur l'âge et l'alimentation ▲

Ainsi la notice ne comporte pas de définition unique de la qualité supérieure de l'agneau sur le marché français. Elle introduit une notion plus complexe : la spécificité, qui repose sur la définition du génotype, du mode de conduite et de l'âge de l'agneau.

Ainsi un groupement qualité d'un bassin de production doit collectivement identifier les meilleurs types d'agneaux dans l'offre régionale d'agneaux pour chaque période de l'année, puis définir les conditions techniques optimales pour produire ces types spécifiques d'agneaux.

Choix d'une logique de distinction de la qualité supérieure

■ Définition de la spécificité des meilleurs agneaux (figure 1)

Les indications de spécificité de l'agneau exigées pour obtenir le label sont des informations nouvelles par rapport aux informations d'apparence des carcasses, ou d'origine géographique. Ce sont également des informations significatives au niveau du goût, puisque ces critères ont été distingués par des profils sensoriels différents dans l'étude de faisabilité avec des dégustateurs entraînés.

■ Maîtrise des processus de transformation de la viande

Après avoir établi cette nouvelle définition du label agneau, le groupe de travail a examiné chaque processus technique de la chaîne d'élaboration du produit.

Au cours de cet examen, plusieurs préoccupations ont dû être intégrées en recherchant des règles significatives pour tous les partenaires, et réalisables économiquement. On peut classer ces préoccupations en quatre groupes :

- réglementations,
- image traditionnelle,
- points-clé de l'élaboration du produit,
- traçabilité.

Il existe tout d'abord tout un ensemble de réglementations qui visent la santé des consommateurs et la concurrence loyale sur le marché. Ce sont des règles obligatoires, contrôlées par les services vétérinaires et les services de la répression des fraudes. Mais la notice technique label doit les rappeler, donc

ajouter sur chaque point des contrats d'engagement et des contrôles de l'organisme certificateur.

Il existe également des réglementations nationales et européennes sur de nombreux points, régulièrement enrichies, que la notice doit intégrer automatiquement en prévoyant les conditions de certification correspondantes, par exemple sur le confort des animaux ou le respect de l'environnement, l'image « naturelle » des aliments.

Pour établir l'image « traditionnelle » de l'agneau, le groupe a écarté les processus techniques qui avaient la connotation la plus « industrielle » : l'engraissement des agneaux en lots spécialisés séparés des élevages naisseurs, le sevrage précoce (avant 60 jours) et l'allaitement avec du lait reconstitué, l'engraissement des agneaux avec de l'ensilage de maïs ou de sorgho, la congélation des carcasses (entières ou découpées).

Le groupe de travail a cherché dans l'itinéraire d'élaboration du produit les points-clé de sélection et de préservation des qualités spécifiques définissant le label agneau. Puis il a défini et normalisé pour chaque point les processus réalistes qui augmentent la garantie de qualité du produit en engageant la responsabilité des partenaires concernés, et pouvant être efficacement contrôlés par l'organisme certificateur.

Ces points-clé sont au nombre de cinq et portent sur l'agrément des élevages, le tri des lots homogènes labellissables, les conditions de transfert et de transit des animaux vivants, les conditions de refroidissement des carcasses, et, enfin, les conditions de conservation avant cuisson.

Le dernier ensemble de règles concerne la « traçabilité », préoccupation spécifique de la certification, qui remplace les relations de confiance. Il faut que chaque animal soit identifié dès la naissance et que l'identification soit transmise sans confusion jusqu'aux unités de vente-consommateurs. Plus largement, la traçabilité s'applique à l'intégralité des informations certifiées qui doivent être à la disposition des consommateurs.

Vers les consommateurs, la communication de l'information est limitée par le temps qu'ils peuvent consacrer à la lecture de l'étiquette ou à l'écoute du boucher. Aussi, la majeure partie de l'information certifiée est synthétisée et codifiée par le logo Label Rouge et le nom du label.

■ *Adaptation des tests de dégustation*

Des analyses sensorielles ont démontré la faisabilité de tests gustatifs permettant de différencier des profils sensoriels des types d'agneau définis par l'âge, le génotype et l'alimentation. Ces tests ont permis d'esquisser un protocole de définition des profils sensoriels de chaque produit spécifique et un protocole de dégustation des échantillons d'agneaux labellisés, pour vérifier qu'ils se situent bien dans le profil défini.

La valorisation de ces informations complexes, qui constituent la qualité supérieure dans une viande banalisée, nécessite d'abord que l'information soit disponible, puis que les consommateurs intéressés apprennent à s'en servir. Les spécificités gustatives sont, en effet, délicates dans une viande jeune comme l'agneau et il faut apprendre à ne pas les écraser en grillant trop vite la viande, ou en ajoutant trop d'arômes plus puissants (ail, herbes, épices), et s'entraîner à les reconnaître et les apprécier dans des plats gastronomiques. Par exemple, les gigots dégustés dans l'étude de faisabilité avaient été cuits bruts, cinq heures à 85°C en chaleur humide, sur les conseils de maîtres de la haute cuisine.

Validation et développement

Le projet de notice agneau fut adopté en mai 1993 par la CNLC, mais les incertitudes sur les possibilités concrètes de distinguer dans le marché de l'agneau une qualité label par la procédure établie restaient entières.

■ *Levée des réticences institutionnelles*

Une étape de validation s'est immédiatement engagée dans plusieurs directions :

- La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a lancé *a posteriori* une consultation de ses services de terrain, chargés de vérifier que les indications certifiées sont authentiques. Les avis ont été synthétisés en de longues listes de remarques, plus ou moins importantes, qui ont nécessité de nouvelles négociations avec le Bureau des labels et l'expert « agneau ».

- Une contradiction est apparue sur l'utilisation des dénominations de spécificité (agneaux de lait, agneaux d'herbe...) : les promoteurs de Labels voulaient les réserver aux produits certifiés sur des

critères d'âge et d'alimentation, tandis que les professionnels de la filière voulaient les étendre sur les seuls critères de poids et de couleur de carcasse.

Des négociations ont abouti fin 1994 à un compromis avec les représentants nationaux des professionnels de la viande ovine, qui n'avaient pas participé aux réunions du groupe de travail.

■ Développement de nouveaux projets de labels

En accumulant et en intégrant toutes ces règles pour mieux valoriser la diversité, la notice technique apparaît comme une construction très sophistiquée. Sa mise en œuvre entraîne des coûts de certification élevés, à mettre en regard de perspectives de valorisation incertaines.

Elle a, néanmoins, été adoptée par la CNLC, et par plusieurs « groupements qualité » qui ont développé des projets sur la référence de la nouvelle notice.

Tableau 1. - Evolution de l'activité label agneau (source CERQUA) ▼

	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Nombre de labels	5	5	5	9	11	11
Nombre de producteurs	521	776	1 069	1 230	2 549	2 631
Agneaux labellisés	42 384	32 539	42 187	69 666	87 387	98 017
Tonnage	873	557	751	1 187	1 474	1 656
Points de vente	113	195	310	325	484	538

La procédure de certification Label Rouge est certainement la plus lourde et la plus risquée des procédures disponibles pour les professionnels. Elle nécessite, en effet, l'apprentissage, pour chaque partenaire, de nouveaux critères et de nouvelles conventions pour parvenir à créer un segment de consommation pour des agneaux Label Rouge. C'est une dynamique longue pour des organisations qui n'ont pas de gros moyens de promotion.

Les organisations régionales qui ont pris le risque de monter un label s'appuyaient toutes sur une expérience antérieure de label ou de marque collective solidement implantée. Elles ont construit le règlement technique de leur label pour franchir une nouvelle étape d'amélioration de qualité de leur production, avec un démarrage modeste et en conservant leurs anciennes marques. Elles ont également recherché des aides publiques auprès

de l'Office des viandes (OFIVAL) et des collectivités territoriales pour assurer leur projet de développement.

Conclusion

Le groupe de révision de la notice technique Label Rouge Agneaux a franchi un saut important, en se dégageant des modes habituels d'évaluation de la qualité, fondés sur la confiance envers un professionnel ou un terroir reconnu pour établir les bases d'une convention « industrielle » de la qualité d'une viande fondée sur un cahier de charges.

Il a du dépasser les résistances des organisations professionnelles spécialisées, attachées à des niches commerciales encore protégées, en intégrant à la négociation les délégués des organisations de consommateurs et les nouveaux acteurs de la certification : les organismes certificateurs et les services d'analyse sensorielle.

La lente progression du Label Rouge Agneau montre que les règles établies dans la notice technique, sans référence concrète, sont fonctionnelles, et que les agneaux certifiés peuvent trouver des acheteurs à des prix satisfaisants.

Mais la lenteur de ce développement révèle aussi les faiblesses de la maîtrise technique de la qualité de la viande d'agneau : 30 à 40 % des agneaux labellisés en vif sont effectivement commercialisés sous Label Rouge. La mise en place de la certification dans le secteur provoque une nouvelle problématique d'adaptation technologique qui construira dans les prochaines années des programmes de recherche-développement pour la viande ovine.

P. Martinand a été rapporteur-expert Agneau auprès de la CNLC de 1983 à 1994. L'animation du groupe de travail et la rédaction de la notice technique ont profité de l'aide de J.P. Hucherot (DGAL Bureau des labels) et F. Bellanger (CERQUA Centre de développement des certifications des qualités agricoles et alimentaires).

Le projet de notice technique et les règlements techniques homologués sont disponibles au Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'Alimentation, Bureau des Labels et des certifications de produits, 175 rue du Chevaleret, 75646 Paris Cedex 13. □

Résumé

Les Services de l'Administration chargés de la qualité agro-alimentaire, ont demandé à un groupe de travail d'établir les normes d'homologation du Label Rouge en viande d'agneau, en conformité avec les règles européennes de certification. Le groupe de travail ne disposait pas d'expérimentations de référence, ni même de demande nationale provenant des acteurs économiques de la filière. Il a construit par un long apprentissage collectif un ensemble complet de règles, qui depuis se sont révélées fonctionnelles.

Abstract

The public administrative services in charge of food quality have commissioned a working group to establish the certification standards of the French quality label « Label Rouge » for lamb meat, in conformity with the European certification rules. The working group did not had at its disposal neither reference experimentations, nor a national request coming from the economic actors of the branch. Through a long collective learning it has established a complete set of rules, which have since proved functional.

Bibliographie

- ALLAIRE, G., BOYER, R., 1995. La grande transformation de l'agriculture, Coéd. INRA - Economica, 442 p.
- BOUTONNET, J.-P., SIMIER, J.-P., 1995. Les viandes/Economica - cyclope-poche, 110 p.
- CERE, M., AUBRY, C., de SAINTE MARIE, C., HUBERT, B., VALCESCHINI, E., VISSAC, B. 1994. Qualité et systèmes agraires : techniques, lieux, acteurs, Séminaire qualité - 24-25 juin 1992 - INRA-SAD, Etud. Rech. Syst. Agraires Dev. INRA-SAD Paris (28), 380 p.
- FOCQUE, F., 1995. La politique de qualité - APCA-CERQUA, 9 avenue George V, 75008 Paris
- GUET, J., BRAND, C. 1993. Montagne = qualité ? *Actes du colloque* du 10 avril 1992 Grenoble, Salon International de l'Aménagement en Montagne, Coéd. FFEM et Cemagref, 67 p.
- JOLIVET, G. 1991. Maîtrise et enjeux de la qualité alimentaire, Perspectives pour l'agriculture. p.67-79, *POUR*, n° 130-131, Agriculture, ruralité, société. ed. l'Harmattan.
- MULTON, J.-L. 1994. La qualité des produits alimentaires : politique, incitations, gestion et contrôle, Sciences et techniques agro-alimentaires, Lavoisier Paris, 754 p.
- NEFUSSI, J. 1995. La viande halal en France, p 50.56, Bti, *Bulletin technique d'information*, n° 25 nouvelle série.
- NICOLAS, F., VALCESCHINI, E., 1995. Agro-alimentaire : une économie de la qualité, Coéd. INRA - Economica, 433 p.
- SYLVANDER, B., MELET, I., 1994. La qualité spécifique en agro-alimentaire : marchés, institutions et acteurs, INRA-ESR Toulouse - Programme 'Aliment 2000 » II, Commission « Marketing et Innovation des produits », 144p.