

Normes émergentes du secteur fruits et légumes dans le Sud-Est (LR9)

● Participants

- Animateur et contact : Bouhsina Zouhair - UMR MOISA, INRA SAE2, 2 Place Pierre Viala, 34060 Montpellier Cedex 1, bouhsina@ensam.inra.fr, tél 04 99 61 20 52
- Autres : Codron J-M, Hernandez-Sanchez A, UMR MOISA, INRA SAE2, Montpellier.

● Collaborations professionnelles (orientations ou appuis)

Martinez R., Fédération Languedocienne des Coopératives Fruitières et Légumières, Nîmes ;
Husson P. et Lagrue C., CTIFL Saint-Remy de Provence (13).

● Contexte, problématique et objectifs

L'industrie de fruits et légumes frais est confrontée à un marché caractérisé par une tendance à la concentration de la demande, à travers la grande distribution, qui impose ses exigences en termes de référentiels sur la qualité des produits et de procédures d'assurance de la qualité. L'objectif du projet a été d'étudier l'adoption de deux standards génériques au niveau des stations de conditionnement et d'expédition de fruits et légumes : la démarche HACCP (*Hazard Analysis of Critical Control Points*) pour la qualité sanitaire et la certification ISO 9000 pour la qualité commerciale, ainsi que les enjeux dont elles sont porteuses, de façon à éclairer la décision individuelle ou collective au niveau de la filière et du territoire.

● Résultats et conclusions

(1) *Analyse des déterminants de l'adoption des standards génériques HACCP et ISO 9000 par les OP fruitières du Sud de la France.* Les résultats font apparaître une grande disparité :

- un certain nombre de firmes ont une vision claire des contraintes, coûts et bénéfices de l'adoption de ces normes et de la manière dont elles contribuent à améliorer le dispositif de gestion de la qualité de l'entreprise et, de ce fait, ont un comportement plutôt volontariste.
- D'autres ne paraissent pas encore en mesure d'évaluer les effets de cette adoption mais adoptent les standards génériques en réponse aux exigences de la clientèle.
- La dernière catégorie de firmes n'a pas encore commencé à adopter les standards génériques.

Le niveau d'adoption des standards génériques par les firmes est d'autant plus élevé que les firmes sont 1) grandes, 2) exportatrices, notamment vers le marché britannique, 3) mono-site et mono-produit et 4) peu dépendantes (en chiffre d'affaires) de leurs 5 premiers clients.

(2) *Impacts de l'adoption de ces standards génériques sur la gestion interne des firmes.* Les résultats montrent que les impacts sont très différents selon la forme de gouvernance qui régit l'entreprise (expéditeur privé, coopérative, groupement, alliance commerciale) et selon les structures productives, organisationnelles, et informationnelles qui guident ses activités (taille, nombre de producteurs, nombre de stations, effectif et qualification de la main d'œuvre et des cadres dirigeants). Toutefois, dans tous les cas de figure, l'adoption des standards génériques implique de profondes réorganisations fonctionnelles (organigramme et relations entre les différentes fonctions) et opérationnelles (approvisionnement, conditionnement, expédition,).

● Principales publications

- Bouhsina Z., Codron J.M., Hernandez-Sanchez A. (2002). Determinants of adoption of Quality Management Systems: A case study on French fresh produce industry". In *Paradoxes in Food Chains and Networks. Proc. 5th Int. Conf. on Chain Management in Agri-Food Business*. Wageningen Univ., The Netherlands, 1017-1020.
- Bouhsina Z., Codron J.M., Hernandez-Sanchez A. (2002) "Les déterminants de l'adoption des standards génériques : Le cas de la filière française des fruits frais", in *Economies et Sociétés, Série «Systèmes Agro-Alimentaires»*, AG, n° 25, 9-10, 1617-1631.
- Bouhsina Z., Codron J.M., Hernandez-Sanchez (2003). The impact of HACCP and ISO 9000 adoption on French fresh fruit industry organization". Comm. at 82nd European Seminar of the EAAE, May 14-16.
- Bouhsina Z., Codron J.M., Hernandez-Sanchez (2004). Fresh Fruit Producers Organizations in France: Challenges of HACCP and ISO 9000 Adoption. Comm at 9th EURAS Workshop on standardization, Paris, May 13-14.

● **Mots clés** : normes génériques, HACCP, ISO 9000, entreprises, fruits et légumes frais.