AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
http://ageconsearch.umn.edu
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

ALESSANDRO STANZIANI, **Histoire de la qualité alimentaire, XIXe-XXe siècle.**

Paris, Seuil, collection Liber, 2005, 444 p.

Alessandro Stanziani est historien de l'économie. Il a publié en 1998 un ouvrage sur l'économie de la révolution russe [1] et s'est depuis spécialisé en histoire de la qualité des produits [2]. Il illustre le renouveau d'une histoire économique attentive au dialogue avec les sciences sociales, lequel apparaît parallèle au renouveau de la sociologie économique. Dans un cas comme dans l'autre, la démarche repose sur la volonté de ne pas laisser une théorie économique refermée sur elle-même dominer sans partage, mais non, comme on l'a trop souvent fait, par une critique externe de la pensée économique dénonçant son « irréalisme » : il s'agit tout au contraire de se saisir de ses catégories mêmes et de les passer au crible de l'investigation historique et sociologique.

Ainsi en est-il de la notion de « qualité », qui constitue l'un des objets les plus discutés de la théorie économique contemporaine. Le modèle classique de référence, celui de l'équilibre général de Léon Walras, présuppose le problème résolu, puisqu'on y admet, au point de départ de l'analyse, la présence d'un ensemble de biens qualifiés (hypothèse de nomenclature) et d'un ensemble de préférence des consommateurs pour ces biens. La question a été compliquée par les théories de la « concurrence imparfaite » et, notamment, par la théorie de la « différentiation » des produits de Lancaster. Cette théorie a montré, dans les années 1960, que la concurrence des entreprises reposait autant sur les variations de qualité que sur celle du prix, seule variable d'ajustement de la théorie standard. Depuis, cette question a fait l'objet de nombreux développements, tant chez les économistes institutionnalistes (et notamment ceux de l'école des « conventions » dont Stanziani est proche) que chez les sociologues économistes. L'une des grandes qualités de l'ouvrage de A. Stanziani est de s'appuyer sur la littérature théorique française comme anglo-saxonne sur cette question et d'enrichir la discussion par le biais de l'histoire, qu'il pratique selon les canons de la discipline, c'est-à-dire en exploitant de façon systématique des sources bien déterminées : en l'occurrence, principalement, des sources judiciaires.

L'ouvrage n'a pas vocation à l'exhaustivité. Il constitue une réflexion sur la construction de la notion de « qualité » à partir des cas d'un nombre limité de produits agro-alimentaires : le vin, le lait et le beurre, la viande. Le titre lui-même peut prêter à confusion sous deux registres. Il est curieux tout d'abord que soit indiqué « XIXe-XXe siècle », alors que l'ouvrage porte clairement sur le seul XIXe siècle. Il s'appuie en amont sur l'héritage de l'Ancien Régime et a pour point de fuite la loi du 1er août 1905 « sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles », dont l'auteur nous dit qu'elle a su synthétiser l'ensemble de la construction juridique du XIXe siècle et qu'elle est restée en vigueur jusqu'en 1993, pour être ensuite intégrée dans le nouveau droit communautaire, qui s'en est lui-même inspiré (pp. 300 et s.).

---

1 *L'économie en révolution. Le cas russe*, *1861-1930*, Paris, Albin Michel, 1998.

2 Il a notamment dirigé une *Histoire de la qualité des produits en France, XVIIIe-XXe siècle*, Paris, Belin, 2003.

Par ailleurs, il nous semble qu'il aurait été préférable de préciser : histoire *juridique* de la qualité alimentaire. L'ouvrage repose en effet de bout en bout (c'est sa qualité, mais aussi sa limite) sur une approche juridique de la construction de la qualité alimentaire. La démarche est menée avec rigueur et sans « juridisme », car l'auteur ne prend pas les lois à la lettre, mais s'interroge sur les conditions de leur construction dans les débats parlementaires et surtout de leur application par l'analyse des contentieux (décisions de justice, courriers des justiciables versés aux dossiers, courriers administratifs aussi, montrant les interprétations parfois divergentes entre les ministères). Le travail juridique (et il faut entendre par là le travail de construction et d'interprétation juridique de toutes les parties prenantes et non celui des seuls professionnels du droit) est donc utilisé comme un révélateur pour saisir la construction du produit, défini par un système de normes quant à sa composition, de référence ou tolérée, et aux procédés légitimes de sa production et de sa conservation.

Ce choix méthodologique constitue aussi la limite de l'ouvrage. Il est parfaitement justifiable, mais demanderait à notre sens à être plus clairement explicité. Les autres dimensions de la question – la transformation des techniques, les structures du marché, les changements des modes de consommation – ne sont pas absentes de l'analyse, mais traitées « en creux », à travers le prisme juridique, comme si elles n'étaient pas animées d'une dynamique propre. Nous ne pensons pas que ce soit là un point de vue, même implicite, d'A. Stanziani ; cela résulte de sa méthode et du choix de son corpus. Mais une meilleure explicitation de la démarche aurait été bienvenue à cet égard, tant pour des raisons pédagogiques : le lecteur est parfois un peu perdu dans les raisonnements juridiques raffinés que reprend l'auteur, que pour des raisons théoriques : montrer que le droit n'est qu'un instrument de lecture du social, qu'il n'est ici en position focale que pour des raisons de méthode et qu'il serait possible de modifier cette focale en retrouvant des résultats similaires. Ainsi, on peut, par exemple, élaborer une histoire technologique des produits alimentaires (le « beurre » que nous connaissons aujourd'hui est un type élaboré à la fin du XIXe siècle avec l'invention de la centrifugation et du barattage continus) ou une histoire sociale des produits alimentaires (le statut du vin, contribution à la ration calorique ou produit de distinction, est surdéterminé par le niveau de richesse des populations, comme il en est, en matière de produits laitiers, du passage de la valorisation privilégiée du « gras » à celle du « maigre »).

Le droit est, pour A. Stanziani, une façon de saisir les rapports économiques. *A contrario* du point de vue le plus fréquent qui pense le droit alimentaire d'abord comme instrument de santé publique, il insiste surtout sur sa fonction de disciplination du marché. Définir juridiquement les produits, c'est d'abord organiser la concurrence : qu'est-ce que du « vin » ? (peut-on le faire avec des raisins secs ?) ; qu'est-ce que du « beurre » (peut-on le mélanger avec la margarine ?). Sans doute on s'inquiétera de la toxicité de certaines adjonctions, mais ni la piquette, ni la margarine, ni le lait « mouillé » ne sont en soi toxiques. Poursuivre les « fraudes » alimentaires, c'est donc autant protéger la profession que le consommateur. C'est pourquoi les normes ne peuvent être appliquées qu'autant qu'un rapport de force favorable s'établit dans la profession. A. Stanziani décrit à cet égard avec minutie l'évolution des viticulteurs du Bordelais et du Midi face au plâtrage, au sucrage et au salage des vins en fonction de la concurrence qui règne en leur sein, mais aussi entre les deux régions et enfin avec les importations étrangère ou coloniale (Algérie).

Il faut dire que le cas du vin reste l'exemple *princeps* d'A. Stanziani. Or ce produit est assez particulier, du fait du spectre considérable de sa valeur au litre. Depuis Ricardo au moins, les « vins fins » ont toujours été cités par les économistes comme exemple typique des biens absolument rares, quand le vin ordinaire fait en revanche figure de produit agricole standard. La protection des « qualités » fut donc de longue date, dans ce secteur, un enjeu économique considérable, à proportion précisément des bénéfices que l'on pouvait tirer de la falsification, comme c'est le cas aujourd'hui des produits « griffés ». En revanche, le vin pose peu de problème d'hygiène (même le vin « corrompu », *i.e.* le vinaigre n'est pas toxique), à la différence de la viande que Stanziani prend comme contre-exemple. Le cas du beurre se rapproche de celui du vin, celui du lait est intermédiaire entre les cas de la viande et du vin.

Nous ne savons pas si A. Stanziani a fondé son analyse sur le cas du vin ou s'il y a été porté par son corpus archivistique. Mais, même en admettant la seconde hypothèse, il y a probablement là un biais. Parce que, précisément, dans le cas du vin, la qualification des produits était un enjeu professionnel déterminant, il ne faut pas s'étonner que cette question ait donné lieu à plus de contentieux dans ce secteur que dans d'autres. Aussi, nous nous demandons si finalement le souci, tout à fait fondé, de A. Stanziani de mettre l'accent sur la disciplination du marché ne le conduit pas à minorer les questions proprement hygiéniques dans l'histoire de la qualité alimentaire au XIXe siècle. Ainsi (pp. 292 et s.), il cite les interventions importantes (quoique non suivies d'effets) d'Edouard Vaillant défendant un point de vue hygiéniste lors de la discussion de la loi de 1905 à la Chambre des députés, sans rappeler que celui-ci était médecin de formation et qu'il ne devait pas être le seul de son état à l'Assemblée. N'aurait-il pas été intéressant de mesurer l'influence du discours médical jusque dans les débats parlementaires ?

Mais l'on ne saurait assurément tout traiter. L'ouvrage d'A. Stanziani a le mérite d'ouvrir un champ de réflexion original. Il invite à une nouvelle histoire économique du marché, dans laquelle la notion de produit n'est pas une donnée de l'analyse, mais son objet même, en permanente construction. Il manifeste une grande érudition transdisciplinaire (économie, sociologie, droit) tout en respectant les canons de la recherche historique. Il s'agit d'un ouvrage qui fera date, pour tous ceux qui s'intéressent à l'histoire de l'alimentation comme à l'histoire des marchés.

François VATIN
Université de Paris X-Nanterre