

## **Les différentes facettes de la Qualité.**

Xavier LEVERVE

*INRA*

*Directeur Scientifique – Nutrition Humaine et Sécurité des Aliments*

Le mot qualité est ambigu. En effet, il est normalement utilisé pour caractériser un objet, un sentiment, une action : « la qualité d'un produit, d'une démarche, d'une œuvre artistique, etc. ». Cependant, ce mot sous-entend fréquemment une notion positive, remarquable, élitiste (un produit de qualité). Cette ambiguïté est à la base de discours un peu convenus (« promouvoir la qualité ») et imprécis. Dans le langage courant mentionner le mot qualité à propos d'un aliment ou d'une action implique une certaine excellence. En fait la notion de qualité n'existe pas, dans l'absolu, en tant que telle. Il faut la définir de manière relative, au moins implicitement, à l'aide de comparaisons. Définir la qualité correspond en fait à établir un accord, une négociation, un compromis. La notion de qualité, implicite ou explicite, est à la base de toute transaction, puisque c'est à partir des caractéristiques définies que pourra s'établir une norme, une valeur, un prix. Il n'existe pas une qualité mais de multiples qualités. Dans le cas de l'alimentation la qualité peut concerner l'origine, la composition, le procédé de fabrication, la rareté, les aspects sensoriels, la sécurité, l'encadrement réglementaire, etc. la liste est bien sûr loin d'être exhaustive. Si l'on prend comme exemple la notion de « qualité nutritionnelle », si souvent utilisée (à plus ou moins bon escient), on voit bien qu'elle recoupe des éléments qui peuvent être très différents depuis la composition en nutriment de l'aliment considéré, jusqu'à son effet sur la santé de consommateur, naturellement beaucoup plus difficile à définir et à mesurer. Il est important de garder à l'esprit que caractériser les « qualités » d'un aliment ou d'une alimentation représente une étape très importante mais que la « qualité » isolée, c'est à dire non définie, est avant tout un affichage.