



SEPTEMBRE 2000

# **SÉCURITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS : LE PRIX À PAYER**

*Restauration collective : à quel prix ?*

Edité par la Mission Agrobiosciences, avec le soutien du Sicoval, communauté d'agglomération du sud-est toulousain. La mission Agrobiosciences est financée dans le cadre du contrat de plan Etat-Région par le Conseil Régional Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation et des Affaires rurales.

Renseignements: 05 62 88 14 50 (Mission Agrobiosciences)

Retrouvez nos autres publications sur notre site : <http://www.agrobiosciences.org>

## **SISQA**

### **3èmes Rencontres Agriculture, Alimentation & Société « Sécurité et qualité alimentaires : le prix à payer »**

**Jeudi 21 novembre 2002, Centre de Congrès Diagora (Labège-Toulouse)  
Animé par Didier Adès (France Inter)**

**- LES ACTES-**

Organisées par le Conseil Régional Midi-Pyrénées.  
Partenaire : Mission d'Animation des Agrobiosciences.

## **3èmes Rencontres Agriculture, Alimentation & Société**

### **« Sécurité et qualité alimentaires : le prix à payer »**

*Animé par Didier Adès (France Inter)*

La sécurité et la qualité des aliments font aujourd'hui partie d'une légitime exigence. Mais quels en sont les coûts économiques, sociaux et culturels ? Les consommateurs sont-ils prêts à en payer le prix ? Les agriculteurs et les industriels peuvent-ils tous en assumer les conséquences ?

Deux sujets ont été débattus au cours de la journée, permettant d'approfondir l'ensemble de ces questions :

#### **• « Restauration collective : à quel prix ? » (matin)**

*Les intervenants :*

- Laurent Cousin, Directeur Marketing, Recherche et Développement de SODEXHO, président de la commission Sécurité alimentaire de la SNRC.

- Louis Lagrange, enseignant-chercheur à l'Unité « Typicité des produits alimentaires », ENITA Clermont-Ferrand.

- Christian Lalande, ingénieur en chef chargé des affaires hôtelières du CHU de Toulouse.

#### **• « Les coûts économiques et culturels de la sécurité sanitaire : l'exemple du lait et des produits laitiers » (après-midi).**

*Les intervenants :*

- Jean-Claude Flamant, responsable de la Mission d'animation des Agrobiosciences.

- Françoise Janin, directrice du laboratoire AFSSA d'études et de recherches sur l'hygiène et la qualité des aliments, Maisons-Alfort. Cette unité comprend notamment le laboratoire européen de référence pour le lait et les produits laitiers des 15 Etats membres.

- Jean-Pierre Doussin, juriste, professeur émérite à la Faculté de droit de Nantes.

- Vincent Réquillart, directeur de l'Unité Economie et Sociologie Rurales au Centre Inra de Toulouse

- Max Aureille, producteur de lait, président du Centre Interprofessionnel d'Analyses Laitières du Sud-Ouest.

# Ouverture

**André Valadier, vice-président du Conseil Régional Midi-Pyrénées, président de la Commission agriculture.**

« Mesdames et messieurs, bonjour. Le Président Martin Malvy étant légèrement souffrant, il ne peut pas être là ce matin et vous prie de l'en excuser. Il m'a demandé de le remplacer pour ouvrir ces 3èmes Rencontres Agriculture, Alimentation et Société, et j'y accède avec beaucoup de conviction car j'ai eu l'occasion de mesurer ce qu'était sa détermination et sa volonté par rapport à l'aboutissement de cet événement dans lequel s'inscrivent ces rencontres : la Semaine Internationale de la Sécurité et de la qualité alimentaires qui, je l'espère, permettra aux habitants de la région de se réapproprier les valeurs de notre territoire.

Permettez-moi tout d'abord de saluer celles et ceux qui contribuent à ces rencontres, en les organisant, mais aussi en intervenant à la tribune - certains sont venus de loin et je leur souhaite la bienvenue en Midi-Pyrénées- sans oublier le public toujours aussi attentif et, bien sûr, Didier Adès, fidèle au rendez-vous. Merci à tous.

Depuis trois ans, les Rencontres Agriculture, Alimentation et Société se succèdent avec le même objectif : réunir tous ceux que l'avenir de notre alimentation concerne : chercheurs, producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, réunis autour de conférences-débats. L'originalité de cette démarche réside dans la pluridisciplinarité et c'est certainement ce qui a permis aux éditions précédentes d'obtenir un grand succès. L'intention est intacte : il s'agit d'éclairer les enjeux de l'alimentation de demain, de confronter les points de vue des différents acteurs, de témoigner d'expériences et de savoirs, de débattre enfin des pistes de réflexion commune pour aider à l'élaboration d'un véritable choix de société.

Ce débat n'est pas achevé pour autant. Nous devons continuer à le faire vivre, à l'animer. Il est de notre devoir collectif de rester à l'écoute de nos concitoyens et de chercher à apporter des réponses à leurs attentes en termes de qualité et de sécurité alimentaires.

Les premières Rencontres de septembre 2000 se sont déroulées en situation de crise alimentaire à la suite d'une alerte majeure ; Elles portaient logiquement sur « la nouvelle donne de la demande sociale ». En 2001, les secondes Rencontres sont intervenues au moment où l'irrationalité des comportements des consommateurs faisaient débat ; nos interrogations se sont alors portées vers l'opinion publique et l'information, avec deux journées consacrées au thème : « croire et savoir ».

Chaque édition était en prise avec l'actualité, chacune a dépassé l'événement pour s'inscrire dans une relation durable.

Les Rencontres d'aujourd'hui n'échappent pas à la règle mais le débat a mûri, le contexte a évolué : nous sommes passés d'une revendication exacerbée à une exigence légitime, comme si le débat autour de l'alimentation était parvenu au stade de sa lucidité. Ces troisièmes rencontres en sont l'illustration : elles prolongent les précédentes en posant la question du « prix à payer pour la sécurité et la qualité des aliments ». Car si les aliments font aujourd'hui partie d'une légitime exigence, celle-ci se traduit par des coûts économiques, sociaux, culturels... Les agriculteurs, les industriels et les collectivités peuvent-ils en assurer les conséquences ? Les consommateurs sont-ils prêts à payer le prix ?

Nous avons donné la parole à ces consommateurs, comme le veut désormais la tradition ici, à travers un sondage réalisé auprès de Midi-Pyrénéens représentatifs de la population de notre territoire, âgés de 18 ans et plus. Nous pouvons en tirer une première leçon : les efforts que nous avons engagés depuis plusieurs années sur la sécurité alimentaire sont, d'une certaine façon, récompensés. Le sentiment d'insécurité alimentaire recule. Par rapport aux sondages de l'an passé, les Midi-Pyrénéens sont plus nombreux à considérer que la situation s'est améliorée. Sont-ils pour autant prêts à payer plus pour manger mieux ? Oui, assurément mais cela mérite d'être nuancé. Il y a deux aspects. D'abord la sécurité alimentaire, qui constitue un droit que l'on doit exiger sur tous les produits. De ce point de vue, on n'a jamais atteint un tel seuil d'exigence sur la traçabilité des aliments et le contrôle sanitaire. Ensuite, il y a un aspect gustatif, voire festif, dans une région qui a toujours privilégié le bien-manger à la française. En l'occurrence, le sondage indique clairement que les Midi-Pyrénéens sont attachés à ce modèle : 54 % d'entre eux sont prêts à privilégier les produits régionaux.

Les plus jeunes en revanche sont moins sensibles à ces thèmes de la qualité, de la sécurité et de l'origine des produits. Or c'est le public le plus touché par les déséquilibres alimentaires, avec une montée inquiétante de l'obésité. Cela nous conforte dans la volonté de nous adresser de manière privilégiée aux plus jeunes afin de guider leur futur choix alimentaire et de leur faire connaître une large palette de produits et de saveurs.

En ce moment même, à l'invitation du Conseil régional, 2 000 élèves de classes primaires de Midi-Pyrénées découvrent en avant-première la ferme pédagogique et le parcours du goût du Salon de la Qualité Alimentaires, au Parc des Expos de Toulouse. Cette initiative se situe dans le droit fil de l'Odyssée Gourmande que nous avons organisé dans l'enseignement primaire, mais aussi de la subvention exceptionnelle que nous avons dégagée pour offrir aux lycéens de la viande rouge d'origine certifiée.

Les résultats de ce sondage confortent aussi notre souhait de poursuivre ce débat en Midi-Pyrénées, parce que nous sommes l'une des régions d'Europe qui peut contribuer, pour plusieurs raisons objectives, à le faire avancer. L'agroalimentaire et l'agriculture constituent en effet le premier secteur économique de notre région, avec un pôle de recherches remarquable et remarqué. Nous sommes l'un des premiers pôles français en agrobiosciences, et nos produits sont reconnus pour leur qualité Midi-Pyrénées. C'est la région aux 103 produits sous signes officiels de qualité ! Aucune région n'en possède autant, et ceci dans une palette très diversifiée.

La région doit donc mettre à profit l'alliance exceptionnelle de ses forces pour s'affirmer comme un pôle de compétences au service des consommateurs, des agriculteurs, des industriels, pour favoriser le rapprochement entre les forces vives de nos territoires et en assurer la promotion. Ainsi, nous avons encouragé la coopération de tous les acteurs de la filière agro-alimentaire et plaidé pour la reconnaissance nationale et internationale de Midi-Pyrénées dans ce domaine. Cette ambition doit nous permettre de dégager des stratégies de mobilisation nationale et européenne qui vont ensuite servir d'appui à des démarches régionales concrètes. Nous espérons en retirer une vision plus lucide de nos atouts et de nos faiblesses et ainsi mieux mobiliser et mieux partager nos ressources et nos expertises.

Notre région a anticipé le mouvement que connaît aujourd'hui l'Europe en matière de sécurité et de qualité des aliments. Les experts de l'AFSSA et du Conseil National de l'Alimentation qui formulent des préconisations sont ceux-là même qui ont partagé nos travaux et nos réflexions. Ces échanges, ces allers-retours entre l'échelon régional, national et européen, reposent avant tout sur la mobilisation des personnes qui ont accepté de participer aux débats.

Aujourd'hui, donc, nous avons choisi d'aborder le thème central de cette journée, « le prix à payer pour la sécurité et la qualité », à travers deux sujets concrets : la restauration collective et les produits laitiers.

La restauration collective, parce que c'est un poids lourd du marché de l'alimentation : 20 % au total, 3,6 milliards de repas par an, un chiffre d'affaires qui a augmenté de 23 % au cours des dernières années... Ce n'est pas neutre. La course à la baisse des prix revient et l'exigence de sécurité sanitaire risquent de se faire au détriment de la qualité, de la proximité, voire même de la convivialité. De plus, les filières agroalimentaires régionales ont encore trop peu investi ce créneau qui couvre les restaurants d'entreprises, les cantines scolaires et universitaires mais aussi la santé avec les cliniques, les hôpitaux, les maisons de retraite, etc. Les produits régionaux peuvent-ils se faire une place dans ces circuits spécifiques et comment ? Nous tenterons d'approfondir ces questions.

Quant à la filière laitière, l'enjeu va bien au-delà du seul produit : c'est une activité étroitement liée aux hommes et aux territoires, avec des produits standardisés qui sont à l'origine de la performance de la filière laitière, notamment au niveau de l'exportation, mais aussi avec un grand nombre de fromages sous signe officiel de qualité. Cette activité dispersée, souvent située en zone de montagne, très réglementée puisque soumise à des quotas laitiers, participe largement à l'animation du territoire. Elle décline donc aussi des enjeux territoriaux et économiques importants. Quel est le prix à payer par le consommateur pour maintenir une offre diversifiée de qualité ? Quel est le prix à payer par les collectivités publiques pour conserver un territoire équilibré et vivant ?

Nous avons été guidés également par une autre question : quelles sont les marges d'action d'une région européenne comme la nôtre afin de dégager des pistes concrètes d'action sur ces deux thèmes ? Pour tirer partie de ces Rencontres à travers des applications pratiques, le Conseil régional a mobilisé les acteurs de Midi-Pyrénées en mettant en place deux groupes de travail, composés de producteurs, d'industriels, de groupements d'achat, de consommateurs, d'acheteurs... Je tiens ici à les remercier pour la motivation dont ils ont fait preuve et pour l'éclairage qu'ils nous apportent. Ils ont préparé les débats d'aujourd'hui et nous présenteront tout à l'heure les résultats de leurs travaux.

Voilà Mesdames et Messieurs, ce que tenait à vous dire le Président Malvy en ouvrant ces nouvelles rencontres. Celles-ci, vous le savez, s'inscrivent désormais dans le cadre de la Semaine Internationale de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire : la SISQA.

Hier se tenaient les Conférences du Carrefour des Technologies de la sécurité de la traçabilité alimentaires. Demain se déroulera un Séminaire sur les signes officiels de qualité, sans oublier le Salon de la qualité alimentaire, durant le prochain week-end. Il permettra au public de mieux connaître les productions régionales, de s'initier aux labels et de découvrir les différents aspects sensoriels, culturels et émotionnels, des aliments.

Ces différentes manifestations forment un tout cohérent, elles se complètent et s'éclairent les unes et les autres pour apporter une contribution originale au débat. Cette initiative régionale est une première en France. Et si elle est organisée en Midi-Pyrénées, c'est bien parce qu'elle s'appuie sur les spécificités et le potentiel de notre région. Spécificités et potentiels qui, à mes yeux, constituent une vocation véritable. Ce potentiel dispose aujourd'hui d'une véritable vitrine, la SISQA, et je ne voudrais pas conclure sans évoquer tous les partenaires qui oeuvrent avec le Conseil Régional à la réussite de cet événement. Je pense en particulier à l'ACRAT, à l'ANVAR, à l'IRQUALIM, et à la Mission d'Animation des Agrobiosciences dont je salue les représentants ici présents.

Je vous souhaite à toutes et à tous une excellente journée.

# Introduction

Didier Adès :

Merci, monsieur le Président.

Bienvenue donc à ces 3èmes Rencontres Agriculture, Alimentation et Société, qui s'inscrivent dans l'actualité. Un peu partout en France on s'interroge sur ce que sera le mangeur du 21ème siècle, sur la confiance que l'on peut avoir dans les acteurs de la chaîne alimentaire... A Toulouse, nous nous posons la question du prix à payer en matière de sécurité et de qualité alimentaires. Qu'est-ce que cela signifie ? Le journaliste que je suis pourrait le traduire de façon un peu restrictive : comment ça coûte et combien ça rapporte ? Or la problématique est beaucoup plus complexe. Ce « prix à payer » est la résultante de toute une somme d'éléments dont nous allons parler au long de cette journée et plus particulièrement ce matin avec nos hôtes que je vais accueillir tout de suite.

Commençons d'abord par vous présenter les excuses de Bernard Boutboul, directeur de Gira Sic Conseil, et qui a été hospitalisé cette nuit en urgence. Heureusement, nous avons eu un certain nombre d'entretiens avec lui pour préparer cette session et je me permettrai d'être un peu son porte-parole.

Nous allons accueillir, par ordre alphabétique : Laurent Cousin, directeur Recherche et développement chez Sodexo. Est-il besoin de présenter cette entreprise, qui est le n° 1 mondial de la restauration collective ?

A coté de lui va prendre place Louis Lagrange, enseignant-chercheur à l'Enita de Clermont-Ferrand, professeur d'économie agro-alimentaire. Avec lui, nous parlerons des filières de qualité, de la typicité et du prix des produits alimentaires.

Ensuite, je vous présente Christian Lalande, ingénieur en chef chargé des affaires hôtelières au CHU de Toulouse. Ils ne sont que 50 ingénieurs en France, et seulement trois ingénieurs en chef...

Certains d'entre vous, donc, « pèsent lourd ». Le Président Valadier nous rappelait qu'il y avait en France 3,6 milliards de repas pris sous forme de restauration collective.... Nous mangeons de plus en plus hors de chez nous, mais nous voulons malgré tout éduquer les jeunes et faire de ces repas un moment convivial et de qualité.

\*\*\*

## « Restauration collective : à quel prix ? »

### Table ronde des intervenants

Didier Adès :

Je voudrais commencer par demander à Christian Lalande s'il considère que manger à l'hôpital, c'est juste se nourrir ou si cela relève aussi du domaine de la santé ?

Christian Lalande :

Il y a des textes qui régissent cette question : dans le secteur hospitalier, l'alimentation fait partie du soin. C'est même un élément déterminant dans la notion de la santé des gens hospitalisés. Pas seulement d'ailleurs dans ce secteur, comme le reflète le Plan national Nutrition Santé (1) auquel je participe, où l'on cherche à mesurer l'incidence de l'équilibre alimentaire sur la santé de la population française. Cela dit, le secteur hospitalier a été précurseur, à travers des dispositifs mis en place, notamment les réunions pluridisciplinaires de type Comité de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN).

Mais revenons au plan Nutrition Santé. Que vise-t-il ? A mieux répartir les ressources et la consommation alimentaires, notamment en termes de qualités nutritionnelles. A savoir faire évoluer l'alimentation de façon à ce qu'elle devienne un élément qui prenne en compte la prévention des problèmes de santé générés par une alimentation sur- ou sous-dimensionnée.

Car même si nous sommes dans un pays riche, on décèle des problèmes de carence nutritionnelles. Donc l'abondance de l'offre ne crée pas l'équilibre. C'est à partir de cette constatation du corps médical qu'a été initié le Plan Nutrition Santé il y a deux ans et que les hôpitaux ont créé des lieux de rencontre comme le CLAN, qui réunit les nutritionnistes, les économistes du secteur hospitalier et les professionnels de la production des repas pour répondre à ces constats de déséquilibre alimentaire pendant la période d'hospitalisation.

Didier Adès :

Permettez-moi de reprendre la parole pour revenir à votre autre casquette, en l'occurrence celle de rapporteur du groupe de réflexion régional (2), mis en place par le conseil Régional, en amont de ces Rencontres. En amont, c'est à dire en septembre dernier et en octobre 2002. L'un de ces groupes a donc travaillé sur le sujet qui nous intéresse ce matin et vous en êtes le porte-parole. Pourriez-vous nous retracer les points forts qui en sont issus ?

Christian Lalande :

Je dois remercier le Président Malvy, en effet, d'avoir réuni ces professionnels de la région dans un groupe de travail. Ils sont dans la salle je crois qu'ils pourront vous répondre sur des questions plus spécifiques. Pour ma part, je m'en tiendrais à des données générales qui seront ensuite développées dans nos débats.

Au-delà du prix à payer, je crois que le souci de la Région était aussi d'évaluer l'activité économique qui peut être généré par la restauration collective, sur le plan régional, et d'étudier de quelle manière la production locale pourrait mieux intégrer ce marché. C'est une question fondamentale.

Au cours de nos débats, plusieurs grands thèmes ont été abordés. On s'est aperçu par exemple qu'il y avait des paradoxes entre les contraintes professionnelles que nous connaissons et le

souhait individuel que nous pouvons avoir en tant que citoyen soucieux de participer à la vie économique de la région. Ainsi, le secteur hospitalier que j'ai en charge, en termes d'achats alimentaires, représente plus de 15 100 € par an (environ 100 MF).

J'ai regardé qui étaient nos fournisseurs et je me suis aperçu que 80 % de nos achats se font auprès de fournisseurs locaux. Le problème, c'est que l'achat régional ne se traduit pas obligatoirement par une production régionale et c'est là qu'on commence à saisir la complexité des flux alimentaires. Car on achète à des entreprises régionales qui se fournissent ailleurs, à l'échelle nationale, européenne, voire au-delà.

#### Didier Adès

Si j'ai bien compris, cela veut dire que vous n'avez pas de traçabilité de vos achats.

#### Christian Lalande

La traçabilité s'applique au produit alimentaire. Car il y a des flux qu'on maîtrise, plus ou moins au niveau européen mais surtout au plan national, car nous avons la chance en France d'avoir deux instances qui sont les piliers de la traçabilité : les Directions des services vétérinaires (DSV), et la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF). Cela dit, le problème de la traçabilité est complexe. En fait, derrière vos propos, je perçois l'idée de la qualité qui serait liée à une situation géographique. Nous pourrions en reparler parce que, à titre personnel, ce n'est pas en ces termes que je vois les choses.

Pour en revenir aux groupes de travail, nous avons longuement évoqué la complexité des procédures d'achat de la restauration collective, notamment dans le secteur public qui obéit à des règles, que l'on peut juger complexes, bonnes ou mauvaises, mais que l'on doit respecter. Il s'agit du code des marchés publics qui a notamment pour objectif d'ouvrir les marchés, y compris aux fournisseurs Européens. Vous le voyez, nous dépassons là largement la région.

#### Didier Adès :

Puisque vous parlez du code des marchés publics, où est votre marge de manœuvre : pouvez-vous privilégier la région ou l'Hexagone ? Et quelles sont les conséquences de l'élargissement de l'Europe, qui va passer de 15 à 25 Etats-membres ?

#### Christian Lalande :

L'ouverture de l'Europe peut apparaître comme une contrainte ou une difficulté supplémentaire. A titre personnel, je ne vois pas les choses ainsi. Pour la région, le fait qu'on ait 15 pays dans l'Union européenne aujourd'hui, ou 10 de plus dans deux ou trois ans, qui représentent à peu près 5 % de la population européenne en plus et 20 % des richesses, cela peut représenter un potentiel de développement, notamment en matière alimentaire, que l'on ne doit pas négliger.

Cela dit, nous avons tous l'impression, pour des raisons affectives, que ce qui se fabrique à côté de chez nous est un produit de qualité. Un exemple : quand il y a eu le problème de l'ESB, des clients de notre institution nous ont demandé où on achetait les bêtes. Du fait du code des marchés publics, nous avons acheté des produits européens, puis nationaux. Mais de toute façon, la région a connu aussi des problèmes d'ESB. Acheter nos bêtes dans l'Ariège, le Tarn ou l'Aveyron n'est pas une garantie par rapport à cette pathologie. Il y a une ambiguïté par rapport à la notion de géographie de la qualité : certes, il y a une vraie qualité constatée dans ces départements, à ne pas confondre avec la sécurité sanitaire d'abord, et sachant ensuite que le législateur n'accepte pas ce type de critères. Celui-ci nous demande en effet une démarche transparente d'achat qui applique les textes tels qu'ils existent. Or ceux-ci nous amène à choisir des produits qui, parfois, dépassent la région.

Deuxième point : il y a un phénomène qui est particulier à la région, c'est son tissu agricole et agro-alimentaire, constitué principalement de petits producteurs. On manque d'unités de transformation des matières premières. On a une agriculture qui produit mais qui ne transforme pas. Or il faut savoir que la plupart des produits que nous achetons ont déjà subi quelques transformations pour des raisons d'économie d'échelle. D'autre part, nos producteurs régionaux ont des difficultés à répondre à nos volumes. Ainsi, le bio qui est à la mode ne peut fournir une restauration collective en quantité suffisante. On peut faire une opération ponctuelle, et certains de nos collègues dans les lycées ont travaillé là dessus, des mairies ont également eu des démarches similaires, mais si nous nous mettons tous à servir du bio, il y aurait une pénurie énorme.

Didier Adès :

Rappelons l'objet de ces groupes de travail, qui consistait à croiser les avis et les informations puisque vous venez chacun d'horizons différents. Vous n'étiez pas là pour arriver à un consensus mais plutôt pour faire un bon état des lieux, c'est bien cela ?

Christian Lalande :

Oui, d'où les difficultés que j'ai aujourd'hui de faire un compte-rendu qui arrive à satisfaire tous les participants, d'autant que la discussion a été vive.

Didier Adès :

D'autres points ont été évoqués dans ce groupe ?

Christian Lalande :

Il y avait un constat supplémentaire et je remercie une fois de plus le Président Martin Malvy d'avoir été l'initiateur de cette démarche, car, effectivement, nous avons peu de lieux de rencontres. Nous nous sommes rendus compte qu'on se connaissait seulement à travers des journées professionnelles, mais pas à l'occasion de rencontres spécifiques pour échanger nos points de vue avec nos clients et non pas seulement nos distributeurs. Je pense que c'est un tournant dans la façon dont on va aborder l'alimentation au 21<sup>ème</sup> siècle. Car il y a une ambiguïté qui existe dans l'alimentation et qui n'existe pas dans les autres industries, c'est que le modernisme de l'alimentation est vécu d'une façon négative. Quand vous achetez le dernier modèle automobile, vous avez l'impression de progresser par rapport à votre 2CV des années 60. Ce qu'on n'a pas su faire dans l'alimentation, c'est positiver le modernisme. Il y a un malentendu entre le consommateur et les professionnels qui fait qu'aujourd'hui on a malgré tout une image de l'alimentation, et notamment de la sécurité alimentaire, qui n'est pas le reflet de la réalité du risque alimentaire aujourd'hui. Car on a progressé ces dernières années sur la qualité de nos produits et sur leur sécurité sanitaire.

Didier Adès :

C'est un paradoxe sur lequel il faut insister. On a une alimentation technologiquement de meilleure qualité, plus sûre incontestablement. D'ailleurs, nous vivons en meilleure santé, plus longtemps, et pas seulement à cause des médicaments. Notre alimentation y est pour quelque chose.

Le deuxième paradoxe, c'est que même si j'ai la nostalgie de ma 2CV, je préfère quand même, technologiquement, la toute dernière voiture. En revanche, pour mon alimentation, j'ai la nostalgie de mon bon vieux cassoulet, cuit sur le feu de bois dans la cheminée dans le fin fond de Castelnaudary.

Chrisitan Lalande :

Oui ! Et par ma grand-mère en plus !

Didier Adès:

Bien évidemment... Ce qu'ont bien compris d'ailleurs les gens du marketing, qui font une promotion avec la confiture grand-mère faite comme à la maison, avec le pot et le petit torchon dessus. Sur les œufs, on rajoute une petite plume pour faire croire que ça sort directement de mes poules...

Je voudrais finir par trois questions qu'a généré le débat. Ces entretiens ont été très riches, et ces questions vont nous permettre de discuter tout à l'heure. D'abord, quelle est l'identité régionale ? Est-on susceptible d'identifier à ce jour une production alimentaire qui soit représentative de la région et d'une réelle valeur ajoutée ? Ensuite, avec quelles compétences allons-nous travailler dans les années à venir ? Dans quels lieux, dans quelles instances régulatrices garantissant l'éthique allons-nous réunir les bonnes volontés, de manière pluridisciplinaire, qui sont nécessaires au développement harmonieux d'une économie alimentaire régionale, nationale, européenne et mondiale ?

Mais auparavant, je voudrais que l'on poursuive notre tour de table. Tout à l'heure, quand j'ai rappelé le nombre de repas que l'on prenait en dehors de chez nous, vous saliviez presque, Laurent Cousin. Y a-t-il encore des marges de progrès ?

Laurent Cousin :

Des marges de progrès, oui. Pour une entreprise comme la nôtre, qui est prestataire de services pour des collectivités locales, des entreprises, des écoles, des hôpitaux, des cliniques, il y a encore beaucoup de progression possible. Car il y a encore de nombreux sites dans lesquels les collectivités ne font pas appel à un prestataire spécialisé, même si le nombre total de repas se développe assez lentement. Cela dit, ces chiffres sont un peu trompeurs. Car on imagine un grand tas de plateaux, un immense stock. Or si chez Sodexho, nous sommes un peu plus de 300 000 salariés dans l'ensemble du monde, c'est sur plus de 30 000 sites. Et le site moyen sert entre 200 et 300 repas. Donc les chiffres globaux peuvent donner l'impression d'un gigantisme, mais l'alimentation et la restauration collective restent, par nature, un service de proximité.

Didier Adès :

Où pouvez-vous faire des économies d'échelle, chez Sodexho ?

Laurent Cousin :

Ce n'est pas le cœur de notre activité puisque nous ne sommes pas une industrie. Ainsi, on ne produit rien au siège. Il y a autant de cuisines qu'il y a de sites. Nous y assurons la production des repas que nous servons. Cela dit, les économies d'échelle sont à deux niveaux. Il y a celle liée au volume d'achat.

La restauration collective présente un avantage pour les filières agro-alimentaires, c'est qu'elle bénéficie d'une assez grande prévisibilité ; à nous de savoir en jouer et l'utiliser intelligemment. Car on connaît assez précisément le nombre d'usagers que nous allons avoir à servir dans les jours à venir.

Didier Adès :

De même, parce que vous en avez l'expérience, vous savez que vous servirez plutôt du poisson tel jour, ou que les goûts se portent vers tel ou tel dessert.

Laurent Cousin :

Et on a un grand nombre de statistiques qui nous donnent une assez bonne prévisibilité. Donc c'est un volume que l'on peut utiliser pour avoir des accords avec un certain nombre de filières, pour pouvoir, avec eux, anticiper nos besoins et organiser la logistique afin que nos milliers de sites soient approvisionnés chaque jour.

L'autre volet en termes d'économie d'échelle – et là, je vais prêcher pour ma paroisse marketing ou recherche & développement – c'est en terme d'organisation du service que nous pouvons proposer. Je prendrai juste un exemple qui rejoint ce que nous disait Christian Lalande à l'instant : il y a une vingtaine d'années, dans un restaurant d'entreprise qui offrait un choix très diversifié de produits, les individus constituaient leurs plateaux de façon tout aussi diversifiée : ils ne mangeaient pas la même chose tous les jours, et variaient leur bol alimentaire, qui était raisonnablement équilibré. Vingt ans plus tard, dans le même restaurant, certains vont choisir tous les jours le même steak frites, la même pizza ou le même plat de pâtes.

Didier Adès :

Comment expliquer cette évolution ?

Laurent Cousin :

C'est une question de culture alimentaire qui a évolué, avec la vie étudiante et l'arrivée dans le monde du travail de classes qui avaient d'autres pratiques et comportements alimentaires.

Didier Adès :

André Valadier l'a précisé dans son discours d'ouverture : attention à sensibiliser les jeunes à la diversité des aliments.

Laurent Cousin :

Il est très important, en effet, de veiller à ce que la diversité soit découverte ou redécouverte, sans en faire un enseignement rébarbatif. Naturellement, les structures familiales faisaient cette éducation : nous avons appris à manger un peu de tout, à finir notre assiette, parfois dans les larmes ou dans la joie, mais on le faisait. Aujourd'hui, un certain nombre de gens n'ont pas eu cette habitude et préfèrent des produits à texture plus molle, plus faciles à manger. La diversité disparaît peu à peu.

Didier Adès :

D'où l'activation nécessaire du Plan Nutrition Santé et des campagnes de promotion du type « mangez 5 légumes par jour »...

Laurent Cousin :

Le danger serait de rester sur un schéma unique. C'est vrai que sur le plan affectif, on a envie de garder ce que nous a transmis notre éducation. Mais en même temps, il faut accepter l'histoire. Par rapport à ce que les Français mangeaient il y a plusieurs siècles, notre restauration classique, traditionnelle, est très moderne...

Ce programme nutrition santé a pour objectif d'approcher l'alimentation sur le plan de l'équilibre alimentaire, mais sans oublier la modernité de la vie actuelle. Cela peut choquer, mais la restauration rapide par exemple, est un secteur qui, économiquement, marche très bien.

Didier Adès :

Et l'un des pays au monde où cela marche le mieux, c'est même la France !

Christian Lalande :

Oui, donc on peut toujours taper du pied, mais il y a une réalité économique. Je lisais dernièrement un journal professionnel qui analyse l'évolution du marché de la restauration collective. Globalement, celui-ci pas aussi vite que l'on pensait. D'une part parce que dans le secteur hospitalier, la durée des séjours raccourcit - ce dont on ne saurait se plaindre. Ensuite, un grand secteur a vu chuter le nombre d'effectifs et donc de repas, c'est l'armée.

Enfin, la restauration d'entreprises, au travers des 35 h, connaît en général un repas de moins par semaine dans l'entreprise.

Aujourd'hui, ces phénomènes font que le produit alimentaire doit garder sa notion d'équilibre nutritionnel mais qu'il doit aussi s'adapter à la réalité de l'attente du client. Car la qualité, qu'est-ce que c'est ? C'est la capacité d'un produit ou d'un service à satisfaire l'utilisateur.

Didier Adès :

Je voudrais justement aborder cette question avec Louis Lagrange. Car il y a différentes façons de définir la qualité. Il y a celle attendue par l'utilisateur, quoique le producteur ait pu définir le niveau qu'il a voulu atteindre pour un prix donné. Je ne peux pas vous vendre une Rolls Royce au prix d'une voiture standard. En revanche, je me dois d'afficher clairement ce que vous allez avoir pour ce prix là.

A l'Ecole nationale d'ingénieurs de techniques agricoles de Clermont, comment vous jugez cette qualité, et avez-vous l'impression que nous sommes prêts, nous consommateurs, à faire la différence entre un Mac-do tout à l'heure, le restaurant universitaire et un grand restaurant étoilé ?

Louis Lagrange :

Il serait intéressant de distinguer la qualité de base, celle qui est dite générique, qui recouvre la sécurité sanitaire et les qualités nutritionnelles, et puis ce qu'on appelle les qualités spécifiques, liées par exemple à un label rouge, à une appellation contrôlée, à l'agriculture biologique etc. La restauration collective, elle, respecte bien la qualité générique. Quant à la qualité spécifique, qui renvoie en général à des produits plus régionaux, voire des produits fermiers, la restauration collective connaît des contraintes fortes, dont celle du prix. Il serait intéressant, à cet égard, de connaître la structure du coût d'un repas qui, me semble-t-il, doit comprendre principalement le coût des approvisionnements et les coûts de la main d'œuvre. Sans oublier que par peur – légitime – du scandale en cas de problème sanitaire, ce secteur va vers des produits les plus aseptisés possible.

Didier Adès :

Je sens qu'on rentre dans le vif du sujet. Alors, d'abord la structure des prix. Chez Sodexo, comment se répartissent les coûts, quel est le prix de revient et le prix que vous encaissez, y compris avec les compensations d'entreprise.

Laurent Cousin :

C'est très variable. Cela dit, en gros, disons qu'il y a un tiers de matières premières, un tiers de frais de personnels et un tiers d'installations de cuissons, équipements, matériels.

Christian Lalande :

Au CHU, c'est à peu près les mêmes volumes : 30% à 40 % de matières premières, 20 à 30 % de charges de personnels, et 30 % d'amortissements d'installations et de matériels. A cet égard, le choix des hôpitaux de Toulouse a été clair et net : on maintient nos budgets alimentations, mais ce qui concerne le prix du repas par rapport à sa structure est beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît a priori. Le prix veut dire quelque chose quand on parle d'un

produit et d'un service qui va avec. En matière de valeur ajoutée, le repas ne se limite pas au coût de la matière. La notion de service devient prépondérante

Didier Adès :

Bien sur, on sait qu'un même repas, présenté dans telle ou telle condition, n'est pas du tout perçu de la même façon.

Mais ce qui m'étonne dans ce que vous venez de dire, c'est que les structures de prix sont à peu près les mêmes dans vos deux structures. Cela dit, pourquoi, dans le secteur hospitalier, vous consacrez 30 % du coût pour l'amortissement et l'équipement alors que vous fonctionnez pour 2 ou 3 repas par jour pour l'essentiel de vos patients, alors que dans le cas de la restauration à domicile, c'est plutôt un repas par jour ?

Christian Lalande :

Il faudrait décortiquer le prix de revient. D'un côté, vous avez une entreprise publique qui ne génère pas de marges, qui a pour objectif d'amener un service public. De l'autre côté, il y a une entreprise qui a des actionnaires et qui a pour objectif, entre autres, de générer des bénéfices. Il y a donc une question de survie des entreprises de restauration.

Ensuite, il y a deux leviers majeurs pour le devenir de ces entreprises et la capacité à répondre aux besoins du client : ce sont la capacité à investir et la capacité à former. C'est incontournable pour assurer la notion de service public, voire assurer le développement des entreprises.

Didier Adès :

Pourriez-vous nous donner une idée du prix du repas pour l'utilisateur ?

Christian Lalande :

Cela diffère selon les types de produits. En matière d'achats, il y a ceux qu'on maîtrise en coût, c'est à dire qu'on sait ce qu'on achète et combien on va le payer, et il y a d'autres secteurs qu'on maîtrise moins, par exemple les fruits et légumes. C'est un produit qu'on achète sans savoir le prix qu'on va payer.

Didier Adès :

Racontez moi ça.

Christian Lalande :

Dans le cadre des marchés publics, on lance une consultation, et les fournisseurs de fruits et légumes nous répondent sur la base d'une remise sur mercuriale (3), qui est la mercuriale du Marché International (MI).

Je vais donc dire les quantités dont j'ai besoin, mais ce qu'il ne me dit pas, c'est le prix que je vais payer. Il me dit en revanche : par rapport à la mercuriale du MI, je vais vous faire une remise de x %. Or aujourd'hui – et il y a là une forme de mea culpa – on peut se demander si à force de tirer le prix vers le bas, on n'a pas atteint un seuil qualitatif qui ne serait plus acceptable. Ou bien, à l'inverse, s'il y a vraiment un gain de productivité. L'exemple des fruits et légumes est intéressant parce qu'il fait intervenir à la fois les professionnels, le système institutionnel du MI, le client intermédiaire et le consommateur en bout de course, qui attend un fruit de qualité.

Le problème c'est qu'aujourd'hui, il y a un sujet tabou : quand je fais une consultation sur les fruits et légumes, on a de telles remises que soit les entreprises qui travaillent pour nous vont déposer prochainement le bilan, soit il y a fraude sur la matière première, soit la mercuriale du MI est fautive.

Didier Adès :

Il n'y a pas une quatrième solution ?

Christian Lalande :

Moi, je paye les fruits ce qu'on veut bien me les faire payer, mais je suis conscient qu'il y a un problème. Peut-être qu'il y a un peu de tout : des entreprises qui déposent leur bilan, cela arrive ; de la fraude, j'espère qu'il y en a le moins possible, et peut être que la mercuriale du MI n'est pas tout à fait juste.

Didier Adès :

Laurent Cousin, vous n'avez pas autant de contraintes ?

Laurent Cousin :

Nous en avons dans nos relations avec nos clients car certains sont des collectivités publiques. En revanche, au niveau de nos achats, nous travaillons sur des logiques de consultations et d'appels d'offres qui ne sont pas encadrés par le code des marchés publics.

Cela dit, sur les fruits et légumes, nous avons le même type d'interrogation. Nous savons qu'ils sont soumis à des aléas de cours, et on peut donc pas dire : il me faudra x kilos de tomates en juillet prochain. Ou alors, cela représente un risque qu'on fait prendre à celui qui va nous les vendre. Risque qu'il va chercher à rémunérer, ce qui fait que nous allons payer nos tomates très chères. Donc nous avons les mêmes aléas mais avec des possibilités de réactions différentes.

Je voudrais ajouter une remarque : c'est parfois l'organisation même des services qui crée une certaine complexité. Je prendrai deux exemples. J'ai essayé des dizaines de fois de convaincre un maire – sans jamais y parvenir - de prendre le risque de dire : nous allons diviser la ville en plusieurs zones. Les écoles de telle zone auront un certain menu le lundi et les écoles de telle autre zone auront ce même menu le mardi. Car dans des communes assez importantes, fournir l'ensemble des écoles représente des volumes importants et déséquilibre un peu le marché. Si on doit servir le même morceau, le même jour, à l'ensemble des écoles, cela représente un gros volume qui pèse sur le marché. C'est une pression forte, qui laisse de côté le reste de la carcasse. Je ne critique pas les maires car l'herbe étant toujours plus verte chez le voisin, ils risquent d'avoir des plaintes d'une partie des familles, qui demanderont pourquoi leurs enfants n'ont pas eu le même plat qu'ailleurs.

De la même façon, quand nous sommes dans des processus assez longs et lourds, nous tenons à ce que les menus puissent être établis deux mois à l'avance et discutés en commission restaurant avec des parents d'élèves, des enseignants, et tous les acteurs concernés. Cette commission se tient une fois par trimestre. Je ne critique pas le système, mais cela a quand même une conséquence. Cela signifie qu'on peut se trouver en porte-à-faux par rapport à des situations de marchés. Si on inscrit par exemple des pêches au menu et qu'elles ne sont pas mûres, soit on maintient et elles ne sont pas bonnes, soit nous sommes obligés de les acheter ailleurs et elles coûtent plus cher.

Il y a donc certainement un très grand nombre d'équilibrages à opérer, notamment au niveau des comportements qui sont générateurs de surcoûts. Un surcoût qui s'opère parfois au détriment de la qualité du repas servi.

Didier Adès :

Dans la composante du prix, vous avez dit qu'un tiers était consacré au matériel et aux installations. Cela pèse très lourd. N'y a-t-il pas la possibilité de regrouper, au lieu faire une cuisine scolaire par établissement. Par exemple en réunissant la cuisine de l'école et celle de

l'hôpital d'à côté, ou de la maison de retraite, pour faire un amortissement de matériels ? Une cuisine d'école, ça fonctionne combien de jours par an ?

Laurent Cousin :

Cela dépend comment tombent les jours fériés, mais disons qu'elle fonctionne entre 125 et 140 jours, pour un repas par jour.

Cela signifie que c'est un outil industriel qui va travailler à peu près 8 % du temps, entre les différentes vacances et les mercredis, même s'il y a quelques centres aérés. Dites à n'importe quel entrepreneur que ses installations vont travailler à 8 % de leur capacité, il vous répondra que ce n'est pas la peine d'insister.

Didier Adès :

C'est évident. On pourrait donc se dire que si on transférait une part du budget de l'équipement sur les produits et éventuellement sur ceux qui les traitent, on aurait une meilleure qualité de repas.

Laurent Cousin :

Ce n'est pas faux.

Didier Adès :

Pourquoi ne le fait-on pas, alors ?

Laurent Cousin :

On le fait un peu. Ainsi, il y a peu de cuisines collectives dans lesquelles on ait un atelier de boucherie au sens traditionnel du terme, c'est à dire un atelier dans lequel on va découper des quartiers entiers de viande, car c'est un métier qui demande des installations assez spécifiques, un savoir-faire aussi pointu que le couteau. Ce ne serait pas rentable de le faire sur place. Donc nous achetons de la viande qui est en général piécée, des muscles déjà découpés. Nous pourrions démultiplier cet exemple sur tout un tas de lignes de produits, que nous achetons plus élaborés. Nous centralisons cela chez des opérateurs qui vont le faire et nous livrer. Mécaniquement, nous transférons donc à la fois de la valeur ajoutée personnelle et des installations.

Deuxième remarque : on a quand même beaucoup de mal à le faire, pour tout un tas de raisons. Sur le plan technique, c'est un peu compliqué mais aujourd'hui des solutions existent pour avoir des cuisines capables de traiter des productions différentes. Il fut un temps où les usines automobiles fabriquaient des voitures où on avait le choix de la couleur, à condition que ce soit noir...L'abaissement du prix de revient était à ce prix là. Aujourd'hui, la même usine est capable de sortir des voitures de toutes les couleurs, sur la même ligne de fabrication. Les cuisines ont appris la même chose, à avoir la capacité à traiter des petites séries, à adapter le détail. On a un exemple d'ailleurs, dans les compagnies aériennes, où des serveurs fournissent toute une série de compagnies au départ de Paris, chacune avec leur menu différent, le tout à partir des mêmes cuisines.

Reste un point noir pour ce regroupement de cuisines que vous préconisez. C'est l'aspect juridique. Il est terriblement compliqué de savoir à qui appartient le terrain où l'on compte installer la cuisine. Doit-il être municipal, doit-il appartenir au patrimoine de l'hôpital ? A-t-il été reçu dans une donation ou une dotation ? A-t-il le droit d'y construire ce qu'il veut ? Il A qui appartiendra l'immeuble ? Au final, on peut parvenir à cette situation : on a construit sur un terrain qui appartient à l'hôpital, avec l'argent de la commune et du conseil général...

Après, il faut savoir quel personnel va y travailler. S'il s'agit du personnel hospitalier, il dépend d'un statut de fonctionnaire d'Etat, organisé par un certain nombre de règles. Si c'est du personnel municipal, ce sera un autre statut avec d'autres logiques. Si tout ça est confié à une entreprise privée, il va y avoir encore un autre statut et puis il peut y avoir aussi des gens panachés. Vous pouvez avoir autant de conventions collectives que d'individus dans le même site ! Sur le plan juridique, c'est quasiment insoluble de dire que quelqu'un d'un statut commande à un autre.

Il y a eu des dizaines ou des centaines de projets pour essayer de faire de l'intercommunalité, pour gérer plus intelligemment. Malheureusement, je ne connais qu'un cas qui a abouti et qui est d'ailleurs devant le Conseil d'Etat parce que le montage juridique réalisé pour que la cuisine soit faite sur terrain hospitalier avec de l'argent municipal et des subventions, est illégal.

Didier Adès :

Qu'est-ce que cela vous inspire, monsieur Lagrange ?

Louis Lagrange :

Les exemples qui ont été évoqués illustrent le phénomène de concentration au niveau de la restauration collective. Il me semble que les trois leaders français, que sont Sodexo, Avenance et Kompas, représentent 80 % de la cuisine concédée (par opposition aux cuisines autogérées). Or la restauration collective d'une petite cuisine d'une commune rurale, qui va servir 50 repas, va être très différente.

Didier Adès :

On fabrique combien de repas par jour au CHU ?

Christian Lalande :

15 000 repas par jour. Il me semble qu'il ressort de tous ces propos que, comme tous les autres secteurs d'activités, la restauration collective a besoin de se rationaliser, de s'industrialiser. La contrepartie de la rationalisation, c'est la simplification dans les approvisionnements, avec des produits souvent préparés en amont chez des fournisseurs, voire dans des cuisines centrales. Cela signifie une disparition du savoir-faire classique de restaurateur, qui est sans doute imposé par des contraintes de coût. Est ce que, finalement, nous autres consommateurs, nous sommes prêts à payer plus ?

Didier Adès :

Quelle est la place des filières de qualité dans la restauration collective ?

Louis Lagrange :

Je n'ai pas de statistiques là dessus, mais je pense qu'elles sont excessivement faibles parce que trop chères et plus compliquées à gérer. Pour des éleveurs de bovins Label rouge, l'idéal est de vendre l'ensemble de la carcasse. D'où le fait qu'ils privilégient la vente dans des circuits traditionnels, dont les boucheries D'autre part, prenons les fromages au lait cru : compte tenu du risque en termes sanitaires, les sociétés de restauration refusent de les distribuer.

Didier Adès :

Vous êtes en train de nous ouvrir une question beaucoup plus large sur ce que veut dire le prix. Il y a celui que je suis disposé à payer, moi consommateur en bout de chaîne, oubliant les subventions que je vais avoir avec les tickets restaurant, et puis il y a le prix collectif.

Louis Lagrange :

Des pistes ont été évoquées. Je crois que le groupe de travail a déjà permis à un certain nombre d'opérateurs de cette filière de prendre conscience des problèmes et d'entrevoir des pistes sur l'organisation des approvisionnements. Il y a aussi le rôle d'initiatives telles que La Semaine du Goût, qui permet de redécouvrir la diversité des produits. Or, le secteur scolaire représente en gros 40 % des repas de la restauration collective. C'est bien là un maillon très sensible sur l'éducation, l'éducation du goût. Et puis peut être faut-il aussi que les consommateurs prennent conscience que la diversité se paye. Mais on retombe là sur le problème de l'information et des connaissances.

Didier Adès :

Vous informez chez Sodexo ?

Laurent Cousin :

On s'informe sur l'origine des produits qu'on utilise, à chaque fois que cette information est disponible. Certaines filières sont organisées pour cela, d'autres ne le sont pas. Savoir qui a fait pousser le blé, qui a fait la farine et le pain, ce n'est pas possible. On peut informer sur la façon dont le pain a été cuit, où il a été pétri, mais c'est tout. On informe aussi sur les qualités nutritionnelles des produits, ce qu'ils contiennent, de manière lisible et utile. Parce que si je mets une étiquette qui vous dit combien il y a de lipides, de glucides et de protéines, cela fera scientifique, mais ça ne va pas nous amener bien loin... Il y a probablement des choses plus simples, plus schématiques, au risque d'être un peu caricatural, pour que les consommateurs se repèrent dans l'offre et puissent orienter leur choix en fonction de ce qu'ils souhaitent pour leur propre alimentation.

Didier Adès :

Pendant que vous parliez, j'ai souri non pas de ce que vous disiez mais d'une association d'idées. Au moment où la vache folle a beaucoup fait parlé d'elle et où notre consommation de viande s'est fortement réduite, de façon tout à fait irrationnelle, je me souviens d'un restaurant qui avait voulu faire de la traçabilité sur la page de garde du menu, en montrant la photo de la vache que j'étais censée consommer... Et que je n'ai pas pour autant trouvé de meilleur goût. Ce qui m'amène à évoquer une autre forme de traçabilité qui se développe à l'heure actuelle dans le Limousin. Elle consiste à conserver une trace du cartilage de l'oreille au moment où on leur met la boucle d'oreille, ce qui permet de faire une analyse ADN et de pouvoir ensuite retrouver jusque dans votre assiette le parcours de la bête. C'est quelque chose qui est évidemment très cher, totalement élitiste et est ce que c'est utile ?

Laurent Cousin :

Cela coûte une fortune parce que c'est extrêmement compliqué. Cela demande des investissements informatiques, de la formation, beaucoup de contrôles, un stockage de ces informations sur un délai très long... Est-ce que ça sert à quelque chose ? Oui, mais il faut bien savoir à quoi. La traçabilité a deux utilités qu'on a tendance à confondre dans le domaine alimentaire. Il y a une utilité qui nous vient du monde de l'industrie, qui permet, quand un problème est détecté, de dire quel est le lot en question, de le rappeler à l'usine le plus vite possible et le plus efficacement possible. Donc elle permet de retrouver et de pister les produits en question, ce qui limite les conséquences de la contamination ou de la défectuosité. Il existe une autre notion de la traçabilité, qu'on a tendance à utiliser comme critère de qualité, ce qui n'est pas logique. Ce n'est pas parce que je sais où telle vache est née et comment s'appelait sa grand-mère qu'elle est meilleure qu'une autre. Il y a un lien, lorsque les

conditions d'exploitation sont sécurisées, mais ce n'est pas garanti. Il est évident qu'il est mieux d'avoir affaire tout au long de la filière à des acteurs qui ont été capables de savoir ce qu'ils faisaient, de le noter sur un cahier, de passer le cahier au suivant. C'est quand même globalement meilleur signe que quand on a affaire à des gens qui disent « j'ai tout oublié » et « ma foi ça a l'air d'être de la viande, donc ça en est sûrement ». Mais il y a pas de lien logique et absolu entre traçabilité et qualité. Il ne faut pas vouloir faire dire à la traçabilité plus qu'elle ne le peut, même si au niveau des consommateurs, cela a un effet de réassurance très fort.

Didier Adès :

Donc c'est plutôt du marketing et c'est peut être un effet de mode...

Laurent Cousin :

C'est une réponse qui n'est pas dénuée de sens à une vraie question, mais il faut que nous soyons conscients que c'est un peu à côté de la question.

Christian Lalande :

Mon collègue l'a dit, le coût de la traçabilité est important. Et ce qui est préoccupant aujourd'hui, c'est qu'on superpose des outils qui sont censés la gérer. Il faut savoir qu'en France, on a les services vétérinaires qui sont un des systèmes les plus performants d'Europe, et qui est pour moi la seule institution indépendante susceptible d'assurer la traçabilité des produits qu'on consomme.

Rappelons également que la traçabilité est obligatoire sur le plan réglementaire, pour les problèmes de rappel que vous évoquiez. En fait, les gros problèmes rencontrés par rapport notamment aux farines animales sont principalement issus de la fraude. Aujourd'hui, on a résolu ce problème des protéines animales en les brûlant dans nos cimenteries, mais de l'autre côté, on achète des protéines végétales aux Etats-Unis pour compenser le manque de protéines animales. Et les protéines en question, c'est du soja, souvent transgénique ! Donc vous voyez les aberrations auxquelles on peut arriver.

Cela paraît désuet aujourd'hui de parler de valeurs élémentaires, d'éthique, mais je crois qu'il faut retrouver tout le long de la chaîne alimentaire des professionnels que l'on a perdu, notamment par la formation. Ainsi, nous nous sommes aperçus qu'au bout de cinq ans, 97 % des jeunes qui avaient été formés dans nos écoles hôtelières avaient changé de métier... Cela coûte très cher à la nation parce qu'il faut les former, et qu'ensuite on perd des savoir-faire indispensables. On a transposé une part de la valeur ajoutée sur l'industrie agroalimentaire, mais on a perdu l'intermédiaire final qui peut aussi garantir cette qualité.

Il nous faut réfléchir aux deux extrémités de notre consommation alimentaire : les attentes du client final, parce que c'est la démarche qualité première - nutritionnelle, organoleptique, affective – et, à l'autre bout, l'agriculture. Aujourd'hui, sachez qu'un kilo de viande de bœuf sur l'étal de votre boucher coûte, en matière première de transformation, 3 kilos d'hydrocarbure, entre le transport, la conservation au froid etc. .

Didier Adès :

C'est poétique...

Christian Lalande :

Certes. Et l'avenir aujourd'hui consiste peut-être à réfléchir à l'agriculture et la gestion de l'ultra-frais de proximité, avec toutes les compétences nécessaires entre ces deux extrémités que sont l'agriculture et la consommation.

Didier Adès :

Je vais prendre la place de Bernard Boutboul, pour vous transmettre ce qu'il aurait pu développer. Il dirige Gira Sic Conseil, qui est un cabinet d'études marketing, spécialisé dans les stratégies de la restauration collective. Lui, il observe que la traçabilité ne sécurise absolument pas le consommateur. On rejoint là ce que vous disiez tout à l'heure sur la composition protéides, lipides, etc.. En revanche, le consommateur a besoin de preuves, ce qui n'est pas du tout la même chose que de lire une étiquette sur un label. Or, la meilleure façon d'opérer, toujours selon Bernard Boutboul, c'est de rapprocher la preuve du consommateur. Ainsi, dans un certain nombre de restaurants, à côté de l'assiette de tomates mozzarella qui nous est proposée, on place une corbeille de tomates que je pourrais quasiment acheter en partant du restaurant.

Que pensez-vous de tout cela, monsieur Lagrange ?

Louis Lagrange :

Quelques éléments sur la traçabilité : effectivement, c'est un coût de plus en plus important. Mais il y a un volet qui n'a pas été soulevé, c'est le fait que pour les producteurs agricoles et pour les industriels agroalimentaires, la traçabilité leur permet aussi de continuer à être présent jusque chez vous. En fait, c'est une manière peut-être de rééquilibrer le rapport de la relation commerciale.

Ensuite, pour répondre à votre question, je pense que le fait de toujours parler de traçabilité ne fait qu'accentuer l'inquiétude du consommateur. C'est le même paradoxe que pour la sécurité sanitaire des aliments : on a des produits de plus en plus sûrs, et le consommateur est de plus en plus inquiet. Alors, que faut-il lui dire, de quoi a-t-il besoin et à quel moment sera-t-il le plus sensible à cette information ? Apparemment, c'est au niveau de la grande distribution ou, du moins, sur le lieu d'achat qu'il y est le plus sensible. Mais il n'est pas sûr que la surabondance d'informations que veut faire remonter le producteur ou l'industrie agroalimentaire soit la meilleure formule. Il faut trouver une formule qui soit relativement simple et proche.

## **Le débat**

Didier Adès :

Avant de donner la parole au public, je précise que ce qui est dit ici, aujourd'hui, n'a pas de valeur définitive. Nous ne souhaitons pas vous transmettre un message et vous n'allez pas repartir d'ici en vous disant "Ah, il faut qu'on pense comme ça". C'est un échange, où l'on part du principe que nous sommes responsables et capables de nous forger une opinion.

Francis Escande, Union Fédérale des Consommateurs-"Que Choisir" :

Le 21 mai dernier, nous étions en réunion à Toulouse pour une journée sur la sécurité alimentaire dans les cantines scolaires. Nous avons là un document de l'INSEE qui, en soi, a le mérite d'exister, mais qui nous paraît très insuffisant

Je vais vous donner des chiffres. Par exemple, les moyens que le Ministère de l'Agriculture consacre à la sécurité des aliments : 975 millions de francs. Soit 545 millions de francs pour les actions de sécurité des aliments ; 95 millions de francs pour la surveillance des végétaux, 1 000 vétérinaires inspecteurs, 3 000 techniciens, et 54 964 inspections en entreprises alimentaires, 333 fermetures administratives, 1697 procédures pénales et je vous donnerai

encore un dernier chiffre en ce qui concerne la restauration collective, 52 000 inspections en restauration collective, 85 682 tonnes de denrées saisies.

Ce qui montre qu'il y a encore de la vigilance encore à avoir et qu'il faut encore plus renforcer un certain nombre de contrôles. Car il est vrai qu'il y a, excusez-nous, des « margoulins » dans la profession.

Christian Lalande :

Oui, il y a eu un souci de longue haleine de soutenir ces démarches de qualité à travers les structures qui existent et les chiffres que vous citez sont certainement justes. Vous parlez de "margoulins", je pense que ça existe, de même qu'il y a des erreurs involontaires. Ce qu'on a peut-être oublié, c'est que le coût de l'alimentation, ce n'est pas uniquement le coût de la matière première, c'est aussi tous les savoir-faire de la chaîne alimentaire. On a fait évoluer, à travers des économies d'échelle, notre capacité à répondre à la demande des clients. Il nous faut à présent retrouver dans les années à venir des compétences qui ont disparues, de l'agriculture jusqu'aux services au client.

Didier Adès :

Vous avez du mal à recruter ?

Christian Lalande :

Oui. Et encore, nous avons la chance d'être dans un secteur public. Mais on a un réel problème de compétences aujourd'hui parce qu'on ne sait pas offrir à nos jeunes, des perspectives attractives et des salaires qui vont avec. Quand on voit un jeune maître d'hôtel d'un restaurant étoilé - vous imaginez la compétence de ce monsieur - qui quitte cet établissement pour aller vendre des téléphones portables, et qui est plus heureux à faire ce métier qu'à assurer son service, on peut se poser des questions sur notre capacité à répondre aux attentes de ces jeunes.

Didier Adès :

Vous-même, vous avez commencé dans le métier en faisant la plongée ! Tout le monde n'a pas forcément cette trajectoire qui va l'amener à être ingénieur en chef.

Christian Lalande

On ne va pas parler de moi mais effectivement, ce genre de carrière a été possible et quand je prendrais la retraite, mon poste sera libre. Aujourd'hui, il faut savoir que dans les hôpitaux, il y a des postes d'adjoint technique dans la fonction publique qui sont vacants et disponibles pour des gens de niveau BTS ! Même chose pour des postes d'ingénieurs. Autant d'emplois qui attractifs. Eh bien, il y a quand même pénurie de profils professionnels susceptibles de répondre à ces besoins réels.

Didier Adès :

Laurent Cousin, vous connaissez les mêmes difficultés à recruter ?

Laurent Cousin :

Considérablement. Mais je crois qu'on a balayé devant notre porte. Notre profession souffre d'un déficit d'image. La restauration collective est perçue de manière assez négative. C'est probablement de notre faute parce que nous ne savons pas suffisamment faire savoir ce que nous faisons, comment nous le faisons et quel peut être la richesse de ce métier. Mais il y a aussi des éléments qui échappent à notre responsabilité : la restauration collective a contre elle des contraintes très lourdes. Il existe des jugements à l'emporte pièce qui ne font pas le lit de

la réputation de cette profession. Du coup, pour les jeunes qui sortent de l'école hôtelière, ce n'est pas spontanément le métier vers lequel ils rêvent de se tourner dans un premier temps. En revanche, au bout d'un certain nombre d'années, certains découvrent ce secteur et changent un peu d'opinion. Mais le recrutement est difficile, les métiers de bouche ne sont pas aujourd'hui valorisés comme ils devraient l'être en France.

Marie-Claude Carlin, *conseillère régionale, plus particulièrement chargée de l'agriculture biologique au sein de la commission d'agriculture :*

Je voudrais revenir sur trois points. D'abord, concernant la définition de la qualité que vous avez donnée, à savoir qui était la capacité à satisfaire le consommateur. Ne faut-il pas nuancer cette définition ? Car un produit peut paraître satisfaisant pour le consommateur, au niveau goût et de l'apparence, et être quand même nocif pour la santé.

Ma deuxième interrogation concerne l'affirmation selon laquelle la qualité alimentaire entraînerait une augmentation de l'espérance de vie. L'augmentation d'espérance de vie n'est-elle pas due plutôt au progrès de la médecine, à l'amélioration des conditions de travail, au droit social ?

Christian Lalande :

L'alimentation ne suffit pas, certes, à expliquer cette tendance, mais elle y a incontestablement sa part.

Marie-Claude Carlin :

Je n'en suis pas sûre. Certes, dans un premier temps, on a résolu les famines. Mais actuellement, l'alimentation ne serait-elle pas, au contraire, en train de devenir nocive pour la santé dans la mesure où il y a des colorants, des pesticides, des insecticides qui y sont contenus et qui entraînent de plus en plus des cancers, qui ont un impact sur les hormones. Je pense aussi aux petits pots de bébé qui sont souvent trop salés, qui contiendraient même des colorants.

Ma troisième interrogation concerne la baisse d'amortissement grâce aux cuisines centrales. Est-ce que cela va vraiment dans le sens de la qualité ? Pour l'anecdote, je me suis renseignée auprès d'un lycée de Midi-Pyrénées, et j'ai demandé aux responsables pourquoi ils n'achetaient, par exemple, des pommes de terre de qualité. Ils m'ont répondu : «Ce n'est pas possible, car on les achète pelées et sous vide. Nous n'avons pas de machines à peler parce que cela nous coûtait trop cher ». Même chose pour la salade...

Didier Adès :

Ce sont des questions qui doivent nous interroger les uns les autres sans pour autant que nous puissions apporter des réponses. Laurent Cousin, quelles remarques pouvez-vous apporter par rapport aux deux dernières interrogations ? Vous nous avez dit tout à l'heure que vous aviez vos propres unités mais que vous achetiez des aliments pré-conditionnés, ou du moins déjà transformés en partie. Vous connaissez l'origine de ces produits ? Ce sont des manchons de nouveaux poulets asiatiques ou est-ce que c'est produit en Europe ?

Laurent Cousin :

Nous n'achetons pas de manchons de poulet en Asie parce qu'on aime bien savoir comment sont élevés les poulets. C'est pour cela que nous nous fournissons en Vendée : il est beaucoup plus facile d'y visiter l'élevage... Voilà pour Sodexo France. Mais ce qui compte, ce n'est pas forcément l'origine géographique en tant que telle, c'est la qualité du produit dont l'origine géographique peut être un des éléments.

Autre point : à chaque fois que l'on peut fabriquer nos produits, on préfère le faire. C'est notre politique. Mais il y a un certain nombre de contraintes, des choses que l'on ne peut pas faire. Ainsi, la mayonnaise maison est interdite par la réglementation en restauration collective. Nous n'avons pas le choix.

De même, lorsque les conditions de travail ne permettent pas de fabriquer de façon sûre à partir de produits bruts je préfère me fournir avec de bons produits très élaborés. Il existe en France un certain nombre de cuisines, nous en gérons, dans lesquelles les installations ne sont pas de nature à permettre de travailler les produits bruts, qui n'ont pas, par exemple, de chambres froides suffisantes ou qui n'ont pas de légumeries. Ce qui fait que je risque d'être obligé de tailler ou d'éplucher des légumes au milieu de la cuisine, sans pouvoir séparer les circuits propres et sales de manière à éviter les contaminations croisées. Je choisis donc le moindre mal, en faisant le maximum pour que la qualité intrinsèque du produit soit la meilleure possible, pour que l'assaisonnement soit fait au dernier moment.

Enfin, je veux juste revenir sur un point parce que j'ai l'impression que mon propos n'a pas dû être clair : je ne suis pas l'apôtre des cuisines centrales. Je dis seulement que quand l'éplucheuse à pommes de terre est trop chère pour la maison de retraite et pour le collège d'en face, on pourrait se mettre d'accord plutôt que d'acheter des pommes de terre qui viennent d'un autre pays. Ce serait plus malin, c'est tout.

#### Didier Adès :

Je voudrais à présent que Christian Lalande détaille les aspects réglementaires qu'a abordé par Laurent Cousin et revienne également sur la notion de qualité.

#### Christian Lalande :

La qualité, c'est une norme AFNOR. Mais il faut élargir cette notion pour intégrer tout ce qui constitue la qualité. Les professionnels, dont je suis, sont préoccupés, car il y a d'un côté les textes que nous mettons en œuvre en matière de réglementation vétérinaire en particulier, mis en place par le législateur et qui nous imposent des contraintes. Ce qui, me semble-t-il, ne donne pas satisfaction aux politiques. En tout cas, c'est ce que vous venez de nous dire, Madame Carlin. Il y a là une ambiguïté, une ambivalence entre d'un côté les intentions louables - je suis aussi consommateur et client de la restauration collective – et de l'autre les réalités du terrain. Il faut retrouver des lieux de discussions qui permettent aux politiques et aux techniciens d'arriver à des choses plus mesurées. J'ai mis plusieurs fois en avant la direction des services vétérinaires et du service de la répression des fraudes, parce qu'on a la chance de travailler avec ces compétences. Alors, on peut les percevoir comme des censeurs ou des arbitres, mais on peut aussi, et c'est le cas des hôpitaux de Toulouse, comme des aides techniques et des outils de conseil.

La question que vous posez, Madame Carlin, est juste et elle nous préoccupe. Mais la réponse, on l'élaborera tous ensemble. Car les contraintes réglementaires que nous connaissons à travers la démarche HACCP (4) évoluent, sur la restauration différée, la marche en avant, etc. Elles étaient une obligation de moyens, et elles vont aujourd'hui vers une obligation de résultats, ce qui est quand même un progrès. Nous avons un travail à faire sur la façon de relativiser ces contraintes et le risque qu'on aura de toute manière à assumer - le risque zéro n'existant pas -. Car ce dernier s'est complexifié : il y a un risque alimentaire à court terme, c'est celui de l'intoxication alimentaire, mais il y a aussi, aujourd'hui, un risque nouveau à long terme, comme l'ESB, qui peut se traduire par des conséquences sur la santé dans 10 à 15 ans...

Michel Faith, *gestionnaire du Lycée Ozenne à Toulouse.*

Je voudrais parler au nom de la restauration collective scolaire. La région Midi-Pyrénées s'est beaucoup impliquée ces dernières années. A travers les équipements, elle a modifié la nature des restaurants scolaires. L'Etat également, à travers la formation de ses personnels. Et l'arrêté de 1997 de l'HACCP modifie complètement la donne : à présent, le restaurant scolaire est soumis aux mêmes contraintes qu'un établissement public même privé. Donc il a fallu former le personnel et s'équiper. Enfin, le ministère de l'Education Nationale a tenu compte des évolutions sociologiques concernant l'approche de l'utilisateur par rapport à l'alimentation. L'alimentation dans un lycée n'est plus un service annexe. Il fait partie d'un projet d'établissement, avec une éducation au goût que l'on doit dispenser aux élèves. L'ensemble du personnel du lycée est mobilisé pour donner à la nutrition une autre dimension.

Ensuite, pour en revenir au prix à payer, les établissements scolaires ont un problème de coût. On sait que la Région finance les investissements mobiliers, matériels, et l'Etat paye les personnels. En moyenne, le coût d'un repas dans un lycée est de 2.50 € et nous mettons dans l'assiette environ 1.50 €. Mais si on fait une comptabilité analytique globale, le coût réel du repas est de 6 €, contre 1€ payé par les familles. Comment assurer, à ce prix là, la sécurité, la qualité, et la gestion ?

La sécurité sanitaire et l'application de la norme HACCP constituent des coûts importants, sans oublier que la visite médicale des personnels reste à la charge des lycées, et qu'il y a beaucoup d'investissement matériel. A côté de cela, les familles demandent une qualité supérieure au niveau des produits et disent qu'elles sont prêtes à payer plus pour l'obtenir. Sauf qu'on ne peut l'augmenter comme cela. Bercy nous impose un cadre. Ainsi, l'année prochaine, on va augmenter de 2.3 % le prix du repas, ce qui est inférieur à l'augmentation des coûts fixes. Il y a un problème de choix politique : comment définir une politique de qualité et de sécurité si l'établissement n'a pas les moyens de l'appliquer ?

Didier Adès :

Vous nous dites quand on est devant des problèmes difficilement solubles. Comment pourrait-on contourner l'obstacle ?

Laurent Cousin :

Nous sommes au cœur du problème, c'est vraiment un choix politique. Mais je ne suis pas sûr que le consommateur citoyen soit prêt à payer plus. Ce qui fait que des expériences telles que celles qui ont été évoquées par Alain Valladier, qui consiste à apporter une aide directe aux restaurants collectifs pour leur permettre d'acheter des produits de qualité, sont, me semble-il, des pistes intéressantes.

Christian Lalande :

Restons sur le coût des approvisionnements qui est de l'ordre de 5 € par repas, si j'ai bien compris, donc sur la variable alimentation. Quand les élus politiques votent les lois, cela traduit un relatif accord entre les industries agroalimentaires, les producteurs, les distributeurs et les restaurateurs qui ont joué sur un rapport de forces. Cet accord porte sur un certain standard de qualité. Mais tout cela peut évoluer. C'est bien un problème politique, car si on impose des réglementations trop fortes, les conséquences seront peut-être préjudiciables aux consommateurs. C'est pour cela que les aides par les conseils municipaux et les conseils régionaux pour acheter différemment, me semblent plus intéressantes que de demander aux parents d'élèves de payer plus.

Enfin ce que soulevait notre interlocuteur, c'est que la restauration scolaire est le parent pauvre : c'est le dernier dossier que l'on étudie dans les examens budgétaires. Donc ce n'est pas en terme d'augmentations de prix d'une année sur l'autre que l'on peut juger de la qualité

alimentaire. N'a-on pas la possibilité faire plus simple en étant plus imaginatif, afin qu'1 € investi aille le plus possible vers l'amélioration de la qualité ?

On voit la complexité d'analyse des coûts, mais je crois qu'il ne faut pas se noyer dans le compte d'exploitation parce qu'on passerait à côté de la réflexion sur le fond, c'est-à-dire sur le produit alimentaire lui-même. C'est vrai que Monsieur vient d'évoquer les problèmes du secteur scolaire tels qu'il les perçoit, qui sont sûrement réels, notamment la gestion du personnel et de leurs statuts. Mais ne masquons pas le vrai débat sur la qualité du produit alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire.

Ce qui m'intéresse aujourd'hui, c'est de parler du coût de la matière première et de sa transformation, parce que c'est fondamental dans la qualité finale. En clair, ce qui est réellement consommé par la personne. Vous n'ingurgitez pas du service, qui est une des composantes de la qualité perçue. En matière de sécurité alimentaire, c'est le produit lui-même qui est une composante fondamentale.

Moi je n'ai pas le sentiment d'avoir les mêmes complexités à gérer sur le plan hospitalier. La complexité réside dans la mutualisation des moyens et c'est ce que vous évoquiez tout à l'heure. Cela, c'est une réalité qui permettrait de diminuer les charges fixes et peut être de consacrer plus d'argent à la matière première.

Aujourd'hui, le plus important, c'est d'avoir les idées claires sur le niveau de qualité souhaité, au sens large du terme, et avec toutes les composantes qu'on intègre dans cette notion. C'est là dessus que, du client jusqu'à l'agriculteur, nous n'avons pas la même perception ni le même vocabulaire.

Gérard Cesses, directeur de la régie de restauration de Blagnac, et vice-président de l'Union des Personnels de Restaurants Municipaux (UPRM).

On a beaucoup parlé de sécurité, c'est une bonne chose, mais elle connaît une évolution positive. En revanche, il y a eu quelques langues de bois quant aux coûts. Vous savez très bien, messieurs les professionnels, que ce qui intéresse le public aujourd'hui c'est de savoir quels moyens on met dans les assiettes pour pouvoir satisfaire nos clients.

Dans le cadre de mon activité au niveau national, je connais des restaurations privées qui ont signé des contrats avec un coût matière première à 5 F dans l'assiette – moi je mets entre 8 et 10 F. Vous comprendrez très bien qu'avec 5 F, on ne peut pas avoir des produits labellisés Midi-Pyrénées, c'est clair. Si on veut améliorer la qualité, il faut ajouter quelques centimes d'euros dans les assiettes.

Christian Lalande :

Je ne pense pas que tout le monde ait le même discours. Il y a des gens qui font de la restauration pour faire des affaires et d'autres qui ont un autre objectif. Nous, en tout cas, dans le secteur public, notre objectif est d'assurer une éducation alimentaire parce qu'on considère que ça doit faire partie intégrante de l'éducation. Deuxièmement, j'ai un respect pour tous nos producteurs français. Je veux bien qu'on parle de l'Europe, mais il y a en France des gens qui se décarcassent. Nous avons un nouveau code des marchés publics qui nous permet de le faire, donc essayons de négocier avec nos producteurs locaux. Moi, je suis fier, quand j'achète du veau de l'Aubrac, de pouvoir présenter ce produit.

Didier Adès :

Je vais reformuler deux points. Le premier, c'est ma responsabilité vis-à-vis de celui à qui je vais proposer un repas. L'autre, que l'aliment c'est doublement la vie : c'est l'énergie que j'absorbe, et c'est la vie pour ceux qui ont produit la matière. Avez-vous vraiment conscience de cette dernière ?

Christian Lalande :

Evidemment, on se soucie des producteurs pour des raisons personnelles. J'aurai bien envie, moi, d'acheter des moutons chez mon frère qui est paysan dans le Tarn.

Didier Adès :

Est ce que ce sont de bons moutons ?

Christian Lalande :

Fameux ! Mais si il y a des réalités réglementaires, et Gérard Cesses le sait très bien. Sur le plan du nouveau code des marchés publics, la problématique est différente selon le volume de l'exploitation. Moi j'ai des volumes tels que j'ai des contraintes supplémentaires quant aux achats. Mais d'un autre côté, nous avons une puissance budgétaire importante, parce qu'on représente quand même des 100 millions de francs en termes d'achat annuel.. Cette puissance qui me dépasse, et qui injecte dans l'économie locale et régionale des sommes importantes, ce n'est pas anodin. Nous avons ce souci de l'approvisionnement local. Je disais tout à l'heure que nous achetions à 90% sur la région. La problématique réside dans l'organisation des filières professionnelles qui répondent à nos appels d'offres. Mais ça passe par un travail important qu'il faut conduire. Je crois qu'aujourd'hui, Gérard Cesses parlait de coûts de la matière, on a touché le fond en matière de restauration collective. Il faut en avoir conscience. Il y a eu des améliorations, et puis la société a transposé peu à peu les budgets alimentaires sur des budgets de loisirs. Il faut dire STOP ! On ne peut plus baisser nos budgets alimentaires, il faut les organiser et les analyser différemment.

Didier Adès :

Grosso modo vous diriez la même chose, Laurent Cousin ?

Laurent Cousin :

C'est une question que nous suivons parce que des clients nous ont demandé d'être capable de mesurer les retombées économiques locales issues du service que nous rendons. Par exemple, quelle est la proportion de salariés qui vont habiter dans le département, la proportion des approvisionnements qui vont venir du département, la proportion des investissements qui vont être réalisés. Nous avons fait ces études qui nous montrent que les retombées locales sont importantes, d'autant que nous travaillons de plus en plus en direct avec les producteurs ou les premiers transformateurs, et non d'un simple distributeur qui peut certes être local mais qui s'approvisionne souvent plus loin. C'est pour ça que dans nos politiques d'approvisionnement, nous dissociions deux aspects : un aspect logistique - comment les produits vont nous arriver - et un aspect producteur qui nous permet de mieux le connaître, de nouer des partenariats, de lui permettre de venir jusqu'à chez nous, de mieux se respecter. Du coup, les méthodes de production peuvent être valorisées au lieu d'être diluées dans une logistique générale.

Marie Vila, UFCS,

Je représente une association de consommateurs et j'appartiens au comité départemental de la consommation. Nous avons été réuni le 5 novembre à la cité administrative et il nous a été dit que la nouvelle directive européenne exigera que l'origine de la viande soit précisée dans les menus de la restauration collective comme dans la restauration commerciale. Les parents étaient en effet un peu inquiets de ne pas connaître cette origine. Pensez-vous que cette nouvelle directive sera vraiment réalisable à partir de 2003 ?

Didier Adès :

Si c'est une réglementation, en principe, elle doit être applicable. Oui ? Non ?

Christian Lalande :

Ce sera avant 2003, car lorsque le gouvernement en France a décidé de lever l'embargo de la viande d'origine britannique, il a déclaré que ce serait assorti d'un décret. Bruxelles ne veut pas en entendre parler mais la France y tient et ce décret est actuellement, pour ce que j'en sais, à la signature des différents ministres concernés. Cela dit, il est vrai que cela pose un certain nombre de questions techniques, qui sont à l'étude. On en a évoqué quelques unes mais prenons celle de l'information. Comment l'apporter à la connaissance du consommateur quand il est alité ? Il y aurait un petit onglet sur chaque plateau pour dire que la viande vient d'une bête née, élevée et abattue en Allemagne ou en France ? Le tout sans générer un surcoût ou une complexité ?

Christine Fascal, vice-présidente de l'association des parents d'élèves FCPE :

Je reçois un certain nombre d'appels téléphoniques de parents. En gros, en primaire, il y a peu de problèmes. Disons qu'il y a juste une demande de commission extra-municipale pour la restauration afin que les parents puissent poser des questions. Il n'est pas dit que les parents l'utilisent mais ils veulent la possibilité de le faire. Donc je relance un appel aux élus municipaux pour que ces commissions se tiennent et existent, car les parents sont exigeants en termes de règlement.

Le problème est différent pour le secondaire, comme l'a évoqué l'intendant de Saint-Sernin. Il y a un problème de prix fixé. Il est certain que nous ne demandons pas que le prix augmente, mais il faut savoir que dans le prix du repas, 22.5 % correspondent à des frais de personnels fonctionnaires. Ce pourcentage pourrait être reversé sur la qualité.

D'autre part, en tant qu'administrateur de cette association, je me déplace dans différents établissements pour siéger dans des commissions et j'ai testé les cantines de ces établissements. Il y en a où on a envie de rester et d'autres où on a envie d'aller à la sandwicherie du coin. Ce que font d'ailleurs beaucoup de nos enfants, notamment au Lycée et à l'Université. Vous payez un repas entre 11.50 F et 19 F pour une qualité qui n'est pas forcément en rapport avec ce prix. Et nous sommes exigeants en termes de qualité et de dialogue ; le prix ne vient pas toujours en première ligne des préoccupations, c'est surtout le dialogue et le fait de savoir ce qu'on mange.

Didier Adès :

J'ai eu la chance de beaucoup voyager et je m'aperçois qu'aux Etats-Unis, les gamins viennent avec le sandwich qu'on leur a préparé à la maison. Il n'y a pas de restauration scolaire. Cela vaut ce que ça vaut, mais en tout cas, les problèmes d'hygiène ne sont plus les mêmes. Quant à la qualité du sandwich, ça dépend de maman et de papa. De même, je m'aperçois que dans un certain nombre de pays, développés ou en voie de développement, la famille apporte un complément alimentaire aux patients hospitalisés, ce qui est parfois indispensable parce qu'il y a pas de service de restauration.

En vous écoutant, et quand on voit le poids de la structure, de la contrainte réglementaire et la petite part qui est réservée à la matière première, je me demande si nous ne pourrions pas alléger les coûts d'un certain nombre de choses. A la limite, on pourrait dire : trouvez-vous un copain, une voisine, qui va vous faire le sandwich ou qui va vous apporter chez vous votre poulet rôti. C'est très provocateur...

Christian Lalande :

La boucle est bouclée car on rejoint le Plan National Nutrition Santé. Vous parlez de l'exemple des Etats-Unis, or quand on connaît les problèmes d'obésité que connaissent les

Américains, on comprend bien que ce n'est pas la bonne solution. Le système français est ce qu'il est, on peut le critiquer pour le faire évoluer, mais jeter le bébé avec l'eau du bain est peut-être excessif, que ce soit pour les sociétés de restauration ou pour la restauration autogérée ; si Sodexo est aujourd'hui leader sur le marché mondial, ce n'est peut-être pas par hasard. Sa conception, son approche, liée à la culture française, y sont pour quelque chose.

De notre côté, à l'hôpital, nous essayons aussi de faire évoluer les choses. Nous allons investir 50 millions de francs dans les trois années à venir pour avoir des gains de productivité au niveau des frais fixes et pouvoir maintenir nos budgets matières premières dans des zones afin de garantir un niveau de qualité. Mes décideurs sont convaincus que cette orientation est la bonne puisqu'ils nous accordent les moyens nécessaires.

Vous avez tout à fait raison, il faut effectivement diminuer nos charges fixes pour pouvoir développer nos coûts matières premières qui génèrent des emplois tout au long de la chaîne alimentaire et dans nos régions, dans nos villages, dans nos communes.

#### Didier Adès :

En d'autres termes, regardons quel est notre métier ou quel est notre objectif commun. Est-ce qu'il s'agit d'avoir le meilleur bol alimentaire, l'assiette la plus équilibrée possible, ou de faire en sorte que tout ce qui gravite autour en profite le plus possible ?

#### Christian Lalande :

Je pense qu'on est à un tournant. L'histoire de l'alimentation est fondamentale et il faut regarder ce qui c'est passé les siècles derniers pour réfléchir au futur. Il faut instaurer des lieux de rencontre et de construction de projets par rapport à des objectifs qui sont à redéfinir.

#### Laurent Cousin.

Deux points pour conclure. D'abord, je crois que la restauration collective a un rôle social important à jouer et qu'il faut le préserver ; les systèmes pratiqués dans les autres pays comportent quand même un certain nombre d'inconvénients. Donc même si ça nous pose des difficultés, ne jetons pas tout. Certes, on aimerait trouver les solutions miracles pour que les enfants scolarisés aient tous quelque chose à manger quelque soit la situation familiale, ce qui n'est pas toujours le cas. Nous y travaillons de près avec les municipalités qui nous font confiance, sachant que dans la même classe, des enfants ont de la viande le soir au dîner et d'autres rapportent le pain dans leur poche pour nourrir les petits frères et les petites sœurs. Il faut aussi prendre ça en compte et je crois qu'on a plutôt à être fiers de se poser le problème.

Deuxième point : je voudrais revenir sur les propos d'une dame qui disait que les élèves se sauvent de la cantine pour aller à la sandwicherie. Au passage, je dirais que nous avons certes changé de modèle alimentaire mais pas seulement au niveau du contenu : également dans la manière de manger. On a peut être un peu trop le défaut, dans notre pays, de vouloir une restauration traditionnelle, de vouloir à tout prix que les gens mangent dans une assiette, assis à une table. Une table et une chaise, cela coûte relativement cher et cela ne fait pas partie des coûts de la sandwicherie d'en face. Donc il y a aussi une manière de servir. Il nous faut peut-être inventer. Cela rejoint ce que Didier Adès disait tout à l'heure en demandant si nous ne pouvions pas contourner l'obstacle en inventant des systèmes de restauration qui sauvent l'important, c'est-à-dire le contenu nutritionnel, au prix de certaines choses qui n'ont pas tant de valeur que ça aux yeux de ceux qui consomment. Il semble que pour certaines classes d'âge, manger debout semble mieux que de manger assis.

Didier Adès :

Je voudrais, Louis Lagrange, que vous fassiez une petite synthèse. Je vous ai vu prendre des tas de notes...

Louis Lagrange :

Je voudrais dire simplement deux choses. J'ai bien aimé qu'on revienne sur ce rôle social de la restauration collective. Juste une petite anecdote : moi j'ai appris lors d'un séjour à l'île de la Réunion, que le fait de ne plus faire transiter les bourses aux niveaux des établissements scolaires et de les verser directement aux parents, à leur demande, s'est traduit par l'abandon des services collectifs qui existaient au niveau des communes et, finalement, par la baisse de l'alimentation des enfants. Donc un rôle social important qu'il ne faut pas perdre de vue et dans lequel doivent s'impliquer les pouvoirs publics.

Deuxième chose : sur les produits de qualité spécifique, ne nous leurrons pas, car finalement, les contraintes qui nous ont été présentées montrent qu'il y a un frein naturel pour s'approvisionner avec ces produits. Ça veut donc dire que c'est bien aux producteurs agricoles et aux industries alimentaires de trouver les moyens de répondre aux attentes de la restauration collective, qui sont très spécifiques. Ce n'est pas le client qui s'adaptera, ce sont les producteurs qui doivent savoir comment motiver la restauration collective. Il y a certainement des pistes intéressantes qui existent pour utiliser les produits bio dans l'alimentation. Cela coûte plus cher mais cela veut dire qu'on consomme moins certains autres produits.

Didier Adès :

Merci. Voilà une façon de nous renvoyer nos responsabilités aux uns et aux autres, et d'aller vers une co-responsabilité à partir du moment où nous sommes d'accord sur l'objectif à atteindre.

Je suis désolé de devoir mettre une fin à cette session mais nous continuerons à discuter de façon conviviale à table.

Je voudrais malgré tout vous rappeler deux ou trois mots forts. D'abord l'équilibre alimentaire auquel un Plan national essaye de nous sensibiliser pour que ne devienne pas des monomaniaques du steak-frite ou des corn-flakes.

Deuxième mot : la sécurité alimentaire. Globalement, on pourra toujours faire mieux et il faut qu'on soit particulièrement vigilant dans ce pays, mais les effets médiatiques de telle listéria, qui cause de vrais problèmes à deux ou trois malades par an, ne devraient pas occuper autant de place dans l'imaginaire collectif.

Troisième mot, et c'est la chose sur laquelle vous avez insisté sur la fin, le plaisir à partager un repas, à manger seul ou de façon conviviale. Cette dimension est aussi importante que la qualité nutritionnelle.

J'espère que nous allons avoir l'un et l'autre tout de suite, en déjeunant. Bon appétit, à tout à l'heure.

- (1) le Plan National Nutrition Santé a été élaboré par les ministères de l'Education Nationale, de l'Agriculture, de la consommation et de la Recherche, ainsi qu'avec l'ensemble des acteurs concernés, publics et privés. Mis en œuvre en 2001, il est programmé sur cinq ans et affiche pour objectif : « bien manger pour bien se porter ».

- (2) En amont des 3èmes Rencontres, le Conseil Régional a mis en place, avec l'aide de la MAA, deux groupes de réflexion régionaux, l'un sur la restauration collective, l'autre sur la filière Lait et Produits laitiers. Composés chacun d'une quinzaine d'acteurs du secteur – du producteur au consommateur en passant par les transformateurs, distributeurs, chercheurs et services de l'Etat – ils ont été chargés d'élaborer un état des lieux de la situation en Midi-Pyrénées, dans le domaine concerné.
- (3) La mercuriale rassemble l'ensemble des cours des denrées vendues sur un marché public.
- (4) La méthode HACCP (pour *Hazard Analysis and Critical Control Point*), née dans les années 40 aux Etats-Unis et appliqué dans l'industrie agro-alimentaire pour en assurer la sécurité sanitaire, a été reprise et adaptée dans les années 1990 en Europe. Cette démarche, qui s'est répandue à partir de 1994 en Europe et en France, relève désormais d'une obligation réglementaire. Elle consiste en un système d'analyse des risques et des points critiques pour en assurer leur maîtrise.

## **« Les coûts économiques et culturels de la sécurité sanitaire : l'exemple du lait et des produits laitiers »**

### **PARTICIPANTS A LA TABLE RONDE**

**MAX AUREILLE**, producteur de lait, Président du Centre interprofessionnel d'analyses laitières du Sud-Ouest

**JEAN-PIERRE DOUSSIN**, juriste, professeur émérite à la faculté de droit de Nantes

**JEAN-CLAUDE FLAMANT**, directeur de la Mission d'Animation des Agrobiosciences

**FRANÇOISE JANIN**, directrice du laboratoire d'études et de recherches de l'Afssa sur l'hygiène et la qualité des aliments

**VINCENT REQUILLART**, économiste, directeur de l'Unité économie et sociologie rurales de l'Inra

\*\*\*\*\*

### **DIDIER ADES**

Aujourd'hui se tiennent les Troisièmes Rencontres Agriculture, Alimentation, Société. Permettez-moi de vous rappeler qu'il y a deux ans, nous nous interrogeons sur « La nouvelle donne de la demande sociale » et qu'en 2001, nous évoquons « Sécurité des aliments : croire et savoir ». Le thème de cette année est « Sécurité et qualité des aliments : le prix à payer ». Ce matin, nous avons parlé de restauration collective ; cet après-midi nous allons écouter le témoignage du groupe de réflexion qui s'est intéressé aux coûts économiques et culturels de la sécurité alimentaire à travers l'exemple du lait et des produits laitiers. Ce n'est qu'un exemple, et notre vocation est d'essayer d'élargir le débat le plus possible avec nos interlocuteurs.

Jean-Claude Flamant est directeur de la Mission d'Animation des Agrobiosciences. Il est le rapporteur du groupe de réflexion. Jean-Pierre Doussin est juriste, professeur émérite à la faculté de droit de Nantes, spécialiste de l'Europe et de l'agroalimentaire. Avec lui, nous allons regarder toutes ces questions juridiques qui, on l'a dit ce matin, empoisonnent et sont essentielles. Françoise Janin est directrice du laboratoire d'études et de recherches de l'Afssa sur l'hygiène et la qualité des aliments. Madame Janin, vous êtes naturellement sur la sellette. L'Afssa, c'est l'Agence française de la sécurité sanitaire des aliments qui a demandé l'interdiction des viandes bovines venant de Grande-Bretagne ; c'est elle qui a recommandé qu'elles entrent à nouveau. Bref, quand on va bien c'est grâce à vous, quand on va mal c'est aussi de votre faute. Et, de temps en temps, les politiques se retranchent derrière vous et le particulier, le citoyen, que je suis, se dit « ce doit être bon, puisque l'Afssa l'a dit... » A moins que je dise simplement, vous excuserez l'impression un peu hâtive : « tous pourris ». Est ce que je dois avoir encore confiance dans les experts.

Vincent Réquillart est directeur de l'Unité économie et sociologie rurales de l'Inra, il est économiste et n'est pas dans le fauteuil le plus confortable à l'Inra, entre les spécialistes omniprésents et la société civile. Enfin Max Aureille, producteur de lait, Président du Centre interprofessionnel d'analyses laitières du Sud-Ouest. Nous avons approximativement deux heures, non seulement pour que vous puissiez tous vous exprimer et que nous puissions dialoguer. Je vous rappelle que nous sommes dans le cadre de Rencontres, et non pas d'une grande messe au cours de laquelle nous devons faire passer un message avec des militants qui seraient enthousiastes. Là, nous serons tous responsables à la sortie et nous avons à essayer d'expliquer, de faire comprendre la diversité, la complexité des questions qui sont les autres.

Je voudrais commencer avec Jean-Claude Flamant pour faire un petit tour d'horizon des propos tenus par le groupe régional de réflexion sur les coûts économiques et culturels de la sécurité sanitaire, avec l'exemple du lait.

**JEAN-CLAUDE FLAMANT, directeur de la Mission d'Animation des Agrobiosciences**

Ce groupe était constitué d'une diversité voulue d'acteurs, d'intervenants : des industriels de l'agroalimentaire, des agriculteurs, des producteurs fermiers, de petits industriels fromagers mais aussi des représentants des consommateurs, des enseignants... Un peu à l'image et dans la même logique que le groupe qui a rendu compte ce matin de la restauration collective. Je vais d'abord vous rapporter les éléments du diagnostic que nous avons réalisé sur ces questions laitières en Midi-Pyrénées, en posant les questions qui ont surgies et que le débat d'aujourd'hui pourrait éclairer.

**DIDIER ADES**

Pardon, est-ce que le lait est un produit à part, un peu mythique, à la fois proche et lointain ? En tout cas, c'est un produit basique.

**JEAN-CLAUDE FLAMANT**

Justement avant de commencer, je souhaitais faire un point sur le lait. Deux remarques. J'associerais le lait au terme quotidien. C'est un produit que nous consommons tous, plus ou moins, tous les jours, à raison, je crois, de  $\frac{3}{4}$  de litre par personne et par jour, que ce soit en lait direct, en beurre, en yaourt, en produit fromager, ce qui n'est pas négligeable. Deuxième point, le lait est aussi un produit quotidien des vaches, des brebis, des chèvres : c'est la traite quotidienne réalisée par les éleveurs ; c'est un produit qui résulte quotidiennement d'une alchimie, de la transformation du végétal par ces animaux, pour nous. Et quand on dit végétal, on pense herbe, fourrage, maïs... on pense donc territoire, parce que tous les territoires n'ont pas les mêmes capacités par rapport à ces produits susceptibles d'alimenter les vaches, les brebis et les chèvres.

**DIDIER ADES**

Ce qui veut dire que selon la qualité de l'herbe que va consommer ma bête, le lait n'aura pas la même qualité, n'aura pas le même goût et n'aura peut-être pas les mêmes propriétés.

## JEAN-CLAUDE FLAMANT

C'est une des questions qui se posent et qui est revenue dans nos échanges. Maintenant, pour en venir au diagnostic, on va nous demander pourquoi traiter du lait en Midi-Pyrénées alors que nous ne sommes pas une grande région de production laitière. C'est vrai par rapport à la Bretagne, par rapport aux plateaux lorrains... mais, cependant, quand on y regarde de plus près, on s'aperçoit que, par rapport aux régions voisines du Sud de la France, notre activité laitière n'est vraiment pas négligeable. Et puis, à y regarder encore de plus près, c'est un résumé de l'Europe laitière que nous avons ici. D'où notre interrogation : comment une région d'Europe peut-elle se positionner par rapport aux questions laitières ?

Alors, pourquoi Midi-Pyrénées est un résumé de l'Europe laitière ? Parce que nous avons à la fois des activités de production de lait de vache de consommation courante, industrialisée, mais aussi - et cela est courant dans tous les pays industrialisés, d'Europe du Nord par exemple - des productions de fromages de brebis et de chèvres qui sont propres au monde méditerranéen, au monde méridional. Nous avons donc à la fois des opérateurs industriels, des opérateurs fermiers et des petits producteurs. Alors, finalement, quand on y regarde de plus près, il n'est pas incongru de se poser la question de l'avenir de la sécurité et de la qualité des produits laitiers en Midi-Pyrénées, à l'échelle de l'Europe. Après cette remarque préalable, le diagnostic.

Le premier diagnostic concerne les acteurs de la production et de la transformation.

Premier point, la présence de l'industrie laitière est importante en Midi-Pyrénées ; cinq groupes collectent 90% du lait de vache de la région, et collectent aussi en dehors de la région. L'équipement industriel régional est donc attractif pour les régions périphériques. Non seulement ces groupes sont actifs au plan industriel, mais leurs stratégies commerciales de conquête de marchés dépassent Midi-Pyrénées et même l'UE. C'est une originalité : cette région n'est pas fondamentalement laitière mais possède des groupes qui ont investi et qui sont actifs. Deuxième point, en contrepartie et à côté de ces groupes, on trouve une grande diversité de structures avec des petits industriels, des ateliers fromagers et des producteurs fermiers. C'est un autre signal, une autre marque, celui de la tradition fromagère de cette région, avec quelques produits phares : en brebis le Roquefort, en chèvre le Rocamadour et en vache le Laguiole. Nous avons donc à la fois des produits de grande consommation courante (lait nature, produits laitiers, fromagers habituels...) et des produits qui font symbole, qui sont très connus et donnent une image forte de la région.

Concernant le diagnostic sur ces produits fromagers, il pointe que justement nous n'avons peut être pas assez de produits phares. C'est une question. Peut-on se contenter d'avoir du Roquefort, du Rocamadour, du Laguiole, et beaucoup moins de ces autres produits ayant une image moins forte ou ayant plus de mal à se tailler des parts du marché ? Comme l'appellation Bleu des Causses qui a du mal à progresser ; comme le croûte noir des Pyrénées que l'on n'a jamais voulu comme un produit haut de gamme ; mais aussi les produits au lait cru des Pyrénées qui pourraient devenir intéressants dans le futur.

Le diagnostic concernant les éleveurs, les producteurs, maintenant. Depuis plusieurs décennies, depuis que les quotas ont été institués, les « machines » européennes et nationales disent que nous n'avons pas assez de possibilités de production. Sauf que si nous voulions produire davantage de lait pour lancer ces fameux fromages, nous ne le pourrions pas, car le quota est un système d'encadrement qui peut nous en empêcher. Deuxième élément, nous constatons aussi une perte de production tout particulièrement en montagne, alors que l'on pourrait se dire que ce lieu est privilégié pour le lait. Les Pyrénées sont particulièrement touchées, mais les zones de grande culture aussi, car justement la grande culture y est plus intéressante pour les agriculteurs que les productions animale et laitière. Ceci entraîne une

dispersion de la production. Conséquence : les coûts de collecte sont ici jusqu'à deux à trois fois supérieurs que dans d'autres régions françaises ou européennes où la concentration est plus grande. Nos groupes industriels disent avoir un certain mal à vivre cette situation.

Enfin, le diagnostic territoire. J'évoquais tout à l'heure que le lait est collecté tous les jours, et tous les jours la vache broute de l'herbe, du foin, consomme de l'ensilage, cette nourriture étant intimement liée à la nature du territoire. Le diagnostic réalisé par le groupe, c'est que cette production laitière et la filière constituent incontestablement un atout pour maintenir des emplois et pour développer une valeur ajoutée sur les territoires. Tout particulièrement, nous avons identifié l'atout que pourrait constituer un lien étroit entre le lait et les conditions d'élevage, notamment avec l'herbe et la montagne. Dans notre région, on peut, à la fois, produire du lait en grande quantité dans des unités intensives, à base d'irrigation et de maïs ensilage par exemple, mais produire aussi du lait dans les zones de montagne, à base d'herbe et de foin, et des fromages qui ont une identité territoire-montagne forte.

Voilà pour les diagnostics ; ils portent des questions et des inquiétudes exprimées au sein de ce groupe, la question première étant la suivante : comment mieux valoriser les investissements industriels déjà réalisés et parfois sous-utilisés ? Et comment mieux valoriser les capacités naturelles de production de lait dans une région la nôtre, riche de terrains aussi diversifiés que la plaine, les coteaux, les piémonts et les zones de montagnes, que ce soit le Massif Central ou les Pyrénées.

#### **DIDIER ADES**

Vous dites qu'il y a des artisans et des niches à opposer à une production et à une diffusion de masse ?

#### **JEAN-CLAUDE FLAMANT**

Pas uniquement. C'est-à-dire que, d'une part, des industriels ont réalisé des investissements importants. Comment peuvent-ils les valoriser alors que leurs coûts de ramassage restent supérieurs à ceux d'autres régions et qu'ils ne disposent pas, comme en région parisienne par exemple, d'un grand marché de consommation de proximité. D'autre part, les capacités naturelles de notre région devraient être favorables à la production laitière, or on constate une désaffection pour cette production. Cette problématique-là concerne les petites structures et certains industriels engagés dans une production de qualité. Première grande question donc : quelle flexibilité de développement peut-on avoir dans une région européenne comme Midi-Pyrénées, alors que, malgré la meilleure volonté, le système de quotas reste très contraignant, tout particulièrement pour des stratégies de développement de la production dans les Pyrénées, où le nombre de producteurs a fortement diminué. Et quand les quotas sont repartis, on a beaucoup de mal à les rapatrier.

Deuxième grande question, celle de la bonne image de marque du lait et des produits laitiers. Les consommateurs sont-ils prêts à payer plus cher si on leur donne une assurance sur les origines et sur les conditions de production ? On peut admettre que l'on peut produire moins cher avec une production intensive à base d'ensilage de maïs par exemple, mais on peut aussi admettre aussi que des consommateurs voudraient payer plus cher des fromages produits à l'herbe des Pyrénées ou des plateaux de l'Aubrac.

#### **DIDIER ADES**

Vous avez dit « on peut admettre », c'est une attitude très volontariste. Mais avez-vous vérifié que le consommateur était prêt à payer plus cher ?

#### **JEAN-CLAUDE FLAMANT**

C'est la deuxième question que nous posons. Si une stratégie se développe pour mieux clarifier les liens entre les conditions de production et les consommateurs, est-ce que le consommateur paiera plus cher ?

Troisième question : est-il possible, justement, et souhaitable de faire émerger dans cette région un ou deux produits fromagers ayant une forte image de marque, complémentaire du Roquefort, du Rocamadour et du Laguiole. Là encore, on peut viser les Pyrénées.

Enfin, quatrième question : comment peut-on aider les ateliers de taille moyenne, les producteurs fermiers à s'organiser par rapport aux contraintes sanitaires, aux problèmes de mise aux normes, de règlements, etc. ? Est-ce qu'une action publique peut se développer dans ce domaine-là ?

Après toutes ces questions, je voudrais rapporter aussi une inquiétude : le constat est fait d'une amélioration technologique constante de la fabrication, de contraintes de contrôles sanitaires toujours plus intégrées dans les processus industriels, notamment pour les produits de consommation courante, mais les industriels comme les petits producteurs et les producteurs fermiers, expriment l'inquiétude de l'évolution de la qualité gustative des fromages ainsi que la question de la maîtrise des productions à base de lait cru par rapport aux règlements. Dans le fond, cette inquiétude rejoint la dimension culturelle. Si on estime que ces fromages à forte valeur symbolique, fortement liés à des territoires, risquent d'évoluer vers un affadissement du goût, ce n'est pas uniquement la mort des territoires qui est en cause, mais aussi, en allant loin dans la provocation, une forme de mort culturelle. Je ne dis pas ceci uniquement en mon nom, ou en celui du groupe de réflexion ; dans les négociations à Bruxelles, les producteurs des pays du Sud de l'Europe se défendent, face à la force de la réglementation que les pays scandinaves ou anglo-saxons voudraient imposer, en disant « Vous voulez notre mort culturelle ». C'est évidemment très fort, mais c'est une dimension, incontestablement. Voilà donc pour les conclusions de ce groupe. Je ne reflète pas ici un consensus complet, mais j'ai pointé différentes questions posées par les différentes personnes.

#### **DIDIER ADES**

C'est d'autant moins un consensus que les groupes n'ont pas fini de se retrouver. L'enjeu de ces rencontres est de marquer une étape et, surtout, qu'on apprenne à comprendre les problématiques des autres. Je le dis, mais ce n'est pas toujours réaliste. Contrairement à ce matin, avant le tour de table, je vais commencer par un tour de salle sur ce qui vient d'être dit pour pouvoir enrichir le débat.

#### **Un intervenant dans le public, Orgeco Aveyron (Organisation générale des consommateurs)**

Pour revenir sur les propos de ce matin, je voudrais dire que certains céréaliers, en France, touchent des subventions pour des produits bio mais que ce sont des blés de Pologne qui arrivent ; que sur le marché de Toulouse, il y a des champignons qui viennent de Roumanie... Ensuite, certaines grandes surfaces se permettent de ré-emballer le produit.

**DIDIER ADES**

Si je re-exprime ce que vous venez de dire, il y a une réglementation et des gens qui profitent du système. On change les étiquettes, on trempe le foie gras dans le lait pour le faire grossir, etc. On aura l'occasion de revenir plus tard sur le sujet, parce que, indépendamment des problèmes de consumérisme, cela va jusqu'à la sécurité.

**RENE VERCELLONE, conseiller du commerce extérieur**

Jean-Claude Flamant a fait allusion aux grands litiges qui nous opposent à l'Europe du Nord concernant le lait cru. Malheureusement, il y a des litiges entre nous, Européens du Sud. Je voudrais prendre à titre d'exemples la récente saisine de la Commission Européenne par l'Union fédérale des consommateurs, concernant le changement des règles d'étiquetage des yaourts mené unilatéralement par le gouvernement espagnol. Le yaourt est désormais considéré par nos amis espagnols comme un dessert lacté c'est-à-dire subissant un traitement thermique éliminant les bactéries viables qui donnent, d'après le Codex Alimentarius, son patronyme au véritable yaourt. Cette crise semble se profiler à l'horizon. Comment régler ce dilemme entre Européens du Sud ?

**DIDIER ADES**

Je pense qu'on évoquera cela avec M. Doussin, étant entendu qu'il n'a sûrement pas de réponse. On pourrait parler du chocolat, du calibre des œufs... En tout état de cause, ce sont de vraies questions, quoique si nous nous mettions à la place du consommateur, on verrait que nos comportements ne sont peut être pas les mêmes cet après-midi et quand nous poussons un caddie. C'est-à-dire qu'il va nous falloir aussi apprendre à gérer nos attentes et nos interrogations vis-à-vis des produits.

**MARIANNE DURET, gestionnaire au lycée professionnel de Saverdun**

La question est-elle d'admettre de payer plus cher, d'être prêt à payer plus cher ou de pouvoir payer plus cher, en particulier dans la restauration collective. Quel est l'avenir des subventions européennes sur les produits laitiers pour nous ?

**DIDIER ADES**

Je ne suis pas sûr qu'on ait une réponse définitive, mais on va essayer d'y voir plus clair. Sur la question des subventions sur les produits régionaux, les détournements, etc. Vincent Réquillart ?

**VINCENT REQUILLART, économiste**

Je ne vais entrer directement dans la question, mais l'élargir à l'évolution de la politique laitière au niveau européen. Une politique laitière a été décidée par la Commission Européenne, jusqu'en 2007, et il y a eu tout récemment une analyse de scénarios pour le futur de cette politique au delà de 2007 et sur la nécessité de l'ajuster jusqu'à cette date. En gros, quelles sont les forces intérieures ? L'Europe n'a pas toutes les libertés de manœuvre et puis l'Europe c'est 15 pays. La France peut donc avoir une position, mais ce n'est pas forcément celle qui sortira. D'autres pays ont d'autres intérêts que nous, chacun va négocier. Et, dans un

cadre plus large que l'Europe, des négociations à l'OMC ont un effet important sur les mesures que peuvent prendre les Etats en terme de politique agricole.

La tendance, assez lourde, est de dire qu'on aura de moins en moins recours aux subventions, aux exportations, bien qu'on puisse peut essayer de négocier. De même, on pourra moins protéger les pays, l'Europe en l'occurrence, d'importations : ça veut dire que les prix dans un pays vont être un peu encadrés par ces règles. C'est un élément fort à prendre en compte dans le futur.

#### **DIDIER ADES**

C'est un élément fort mais, je repose la question comme ce matin, de quel côté se place-t-on ? La commission, la Pac, les professionnels ont leur problématique. De l'autre côté, il y a des consommateurs, des utilisateurs. On n'a pas nécessairement les mêmes contraintes, ni les mêmes intérêts. Est-ce le client, le consommateur final qui est important ? Ou est-ce une Europe qui va prendre en compte essentiellement des professionnels et leur bien-être ?

#### **VINCENT REQUILLART**

Je suis d'accord. Il y a ce problème entre différents groupes, différents acteurs, et les intérêts des uns ne rejoignent pas toujours les intérêts des autres. Ils sont même quelquefois contradictoires, pas toujours, mais en terme de niveau de prix ils le sont souvent.

Il y a donc d'une part le poids que l'on va donner à tel ou tel type d'acteurs. De fait, jusqu'alors, la société continue à donner un poids assez fort aux producteurs agricoles pour différentes raisons, sûrement pour un aspect d'aménagement du territoire, de mode de vie mais peut-être, aussi, que les consommateurs sont moins bien organisés que les producteurs pour défendre leurs revendications. Je dirai que cela va déterminer les choix, bien sûr, mais de la même façon à l'OMC on négocie avec d'autres pays qui n'ont pas les mêmes intérêts que nous, etc. Il y a donc des aspects contradictoires qu'il faut gérer.

En quelques mots, je vais vous donner des indications sur la position des pays par rapport aux scénarios envisagés. Dans l'étude qui a été réalisée pour la Commission Européenne, et à laquelle nous avons participé<sup>1</sup>, quatre grands types de scénarios ont été envisagés pour le futur de la politique laitière européenne.

Premier scénario : c'est ce qui existe, c'est la réforme déjà été actée il y a quelques années qui se poursuit jusqu'en 2007/2008, qui maintient les quotas, qui tend à baisser un peu les certains prix de soutien, et au-delà statut quo. Dans un deuxième scénario, on garde l'esprit de la réforme mais on va un peu plus loin dans les baisses de prix, dans les constatations qui sont données en terme d'aides directes au producteur agricole. Troisième scénario, on ajuste plutôt les quotas à la consommation intérieure, donc on se replie davantage sur le marché intérieur qui devient le marché principal pour les produits laitiers : on consomme 80 % des produits laitiers produits, l'exportation est relativement faible. Enfin, le quatrième scénario est une réforme beaucoup plus profonde, beaucoup plus libérale. Notamment on supprime les quotas laitiers avec des baisses de prix fortes, compensées partiellement par des soutiens directs.

---

<sup>1</sup> Réforme de la politique laitière de l'Union Européenne : Analyse de scénarios. Octobre 2001. 57 pages. avec Z.

**DIDIER ADES**

Qui va décider ça ?

**VINCENT REQUILLART**

Avant de faire de la prospective, voyons quels pays sont pour quels scénarios. Quatre pays sont pour la suppression des quotas, pour des raisons différentes d'ailleurs : le Royaume-Uni, le Danemark, la Suède et l'Italie. Tous les autres pays se situent entre mon premier et mon second scénario, c'est-à-dire pour la mise en œuvre de la politique actuelle puis, après 2007/2008, pour un premier groupe, où on trouve la France pour le maintien des quotas tout en allant un peu plus loin dans cette réforme (ce qui veut dire prix plus faibles et aides directes aux producteurs) et un second groupe, parmi lequel l'Allemagne, qui est pour le maintien des quotas. Au moment où les décisions seront prises, vers 2005-2006, d'autres pays auront leur mot à dire, puisque dix pays seront rentrés et auront aussi leur position par rapport à la politique laitière. Donc, ce n'est pas évident de dire que telle ou telle option va sortir. Un immobilisme tel que le voudrait quelque fois la France, paraît difficile à défendre. Ce qui est relativement clair c'est que dans tous ces scénarios tout ce qui est aide aux exportations, même à l'utilisation intérieure – actuellement, on aide l'utilisation intérieure de beurre et de poudre de lait - seront très réduites, voire disparaîtront.

**DIDIER ADES**

Ce qui m'étonne quand-même depuis la naissance de l'Europe, c'est la complexité du jargon. Sauf à être des spécialistes comme vous l'êtes tous ici, on se dit de façon simpliste, « on a gagné », « on a perdu », alors que ce n'est pas ainsi que les choses peuvent se mesurer. J'en reviens à la question qui nous est posée, celle du prix à payer de la qualité sanitaire des produits laitiers dans un contexte qui n'est plus simple, mais complexe dans une Europe à 25. Comment fait-on pour avoir un peu de visibilité, pour que le consommateur, urbain à 80%, mal informé, ayant un vague souvenir qu'il a une racine terrienne, mais aussi contributeur, fiscalisé, puisse dire : voilà je sers à quelque chose, voilà à quoi sert mon fric. La question est un peu crue.

**VINCENT REQUILLART**

Plusieurs éléments de réponse. D'une part, plus largement que le lait, le fait que la politique agricole se soit orientée vers des baisses de prix garanties et des soutiens par le contribuable à la production a rendu plus visible le coût que l'on donne au secteur agricole. Il peut avoir un débat un peu plus clair, car il est légitime de poser la question de savoir quel niveau d'argent du contribuable ira vers un secteur ou un autre - il y a un certain nombre de millions de chômeurs, etc. Ainsi, le problème est posé de façon plus nette et le citoyen peut, peut-être, avoir un avis un petit peu plus éclairé. Deuxième élément soulevé par Jean-Claude Flamant : finalement, le consommateur est-il prêt à payer plus cher ?

**DIDIER ADES**

Ou en a t-il les moyens ?

**VINCENT REQUILLART**

Il faut déjà rappeler qu'en France nous avons une vue déformée parce que notre pays est celui qui a le plus de signes officiels de qualité, du moins dans le secteur laitier. Il est peut être un peu hâtif de dire que ces produits sont de qualité et que les autres automatiquement, parce qu'ils viennent de grands groupes ou qu'ils sont industrialisés, sont mauvais. Si on regarde l'Europe des fromages, la production sous signes officiels de qualité est très faible par rapport à la production globale de fromages.

**DIDIER ADES**

La qualité, c'est un mot qu'on galvaude un peu me semble-t-il, et sur lequel on met un affect qui dépasse la réalité. Prenons un Baby Bel. S'il y a véritablement de la régularité dans un fromage depuis que je suis tout petit, c'est bien celui-là. Il n'a pas changé : même enveloppe, même goût. Je le reconnaîtrais les yeux fermés dans le monde entier. Alors, qualité ou pas qualité ?

**VINCENT REQUILLART**

La notion de qualité est multidimensionnelle. Elle peut être gustative, sanitaire... Concernant la qualité gustative, le consommateur goûte, se fait son opinion. Il n'aime pas, il ne rachète pas. Si c'est de l'ordre du Baby Bel, il n'a quand même pas mis ses revenus en péril, ce qui n'est pas toujours le cas pour d'autres biens. Sur le goût, en économie, on ne parle pas de qualité, mais de variété, parce qu'on ne peut pas réaliser une échelle unanime indiquant que tel produit est meilleur que celui-là. Tous les consommateurs ne seront pas d'accord. Ensuite, sur la qualité sanitaire, je pense que les consommateurs sont davantage d'accord pour dire que, au même prix, mieux vaut acheter un produit sur lequel on a plus de garanties qu'un autre sur lequel on n'en a aucune, qui peut donner des maladies à plus ou moins long terme. Le problème avec le sanitaire, c'est qu'il faut y croire car ce n'est pas en goûtant que vous savez si le produit vous rendra malade demain ou dans un mois. Ce ne sont donc pas les mêmes problèmes.

D'où le fait que sur ce problème sanitaire, l'intervention publique est nécessaire. Sur d'autres problèmes où le consommateur peut se faire lui-même son opinion, on n'en a pas forcément besoin. D'un côté, le rôle de l'Etat est fondamental, de l'autre non.

**DIDIER ADES**

Vous tendez la perche à Madame Janin, de l'Afssa.

**FRANÇOISE JANIN, Afssa**

Une précision sur les avis de l'Afssa. Ce n'est pas le personnel de l'Afssa qui rend ces avis, mais des comités d'experts pluridisciplinaires, des personnes libres, indépendantes, qui viennent siéger dans des comités d'experts. Dans la loi qui l'a créée, la mission de l'Afssa est

de rendre ces avis publics. Ces avis sont donnés au gouvernement qui n'est pas obligé de les suivre.

#### **DIDIER ADES**

Vous avez déjà vu le gouvernement ne pas suivre vos avis ? Il est tellement plus simple de dire « les experts ont dit... », ce qui est une responsabilité pour les experts.

#### **FRANÇOISE JANIN**

Vous savez, je fais partie d'un comité d'experts sur les groupes d'aliments, et la certitude est rarement au goût du jour. Les experts sont beaucoup plus perplexes que l'avis qui va être émis dans la presse ou de la façon dont il va être interprété. Un scientifique doute par principe, mais il n'est jamais facile de faire passer ce doute. Je serais modeste sur ce sujet, puisque je m'occupe du laboratoire d'études et de recherches sur l'hygiène et la qualité des aliments, intégré dans un ensemble national vétérinaire et alimentaire. Depuis 1993, nous avons été nommés laboratoire européen de référence pour le lait et les produits laitiers. Cela veut dire qu'au niveau européen, on a estimé que le lait et les produits laitiers étaient un domaine alimentaire particulier par rapport aux autres aliments, qui nécessitait une structure de laboratoires communautaires de références. Il y a un laboratoire de références dans chaque pays européen, c'est-à-dire qu'on travaille actuellement à quinze. Pour le lait, il existe donc un laboratoire communautaire du lait et des produits laitiers, alors que pour les autres aliments, ce sont souvent des laboratoires horizontaux qui travaillent sur certains aliments, sur certaines bactéries, etc. Ceci pour vous montrer l'importance très ancienne de la réglementation, de l'harmonisation, de la sécurité alimentaire dans le domaine du lait et des produits laitiers. J'insiste, car c'est sans doute le domaine alimentaire dans lequel il y a eu le plus tôt des méthodes officielles d'analyse des critères de qualité. Quels sont ces critères ? Quand on analyse un produit laitier, on fait une analyse microbiologique, une analyse chimique et une analyse sensorielle. Par exemple, quand vous achetez un camembert qui a eu une médaille d'or au Concours agricole, sachez que le producteur a envoyé pendant toute une année sa production pour être évalué sur ces trois critères. Par exemple, pour le beurre pasteurisé - nous délivrons cette appellation - il y existe également des critères réglementaires sur ces trois qualités, mais vous savez que les industriels ont des panels de dégustateurs et que ce sont les consommateurs qui vont apprécier un produit ou non. Donc cette notion de qualité est d'abord sécuritaire. Ensuite, le produit doit correspondre à un cahier des charges. Vous avez parlé de Roquefort, de Bel... ces deux industries sont particulièrement bien organisées sur l'assurance qualité. Ça paraît tout simple un Baby Bel, mais c'est quand même un produit extraordinaire qu'on nous envie dans le monde entier. Des générations d'enfants adorent ce fromage, qui reste un moyen de leur faire consommer du fromage. Roquefort a été soumis très tôt à ce système de traçabilité. On a beaucoup travaillé avec eux, essentiellement suite aux exigences des Américains, parce que pour exporter des produits au lait cru aux Etats-Unis, il faut des cahiers des charges et accepter les inspections régulières de toute la chaîne de fabrication de ce fromage.

#### **DIDIER ADES**

Pour satisfaire les Etats Unis, nous voilà engagés dans cette course à l'aseptisation qui menace directement bon nombre de nos produits régionaux.

**FRANÇOISE JANIN**

Il faut modérer. Les barrières douanières existent dans d'autres domaines, pour les foies gras, etc. Ce n'est pas toujours très clair et cela concerne davantage la dimension économique que la qualité. Il faut savoir aussi que les gens s'éduquent. On exporte 25% des produits laitiers vers l'Allemagne, ce sont nos principaux clients, or je pense qu'après-guerre les Allemands ne connaissaient pas le camembert, ni vraiment les fromages au lait cru. On vient de faire une réunion des laboratoires nationaux de références pour laquelle on avait préparé des plateaux de fromage au lait cru. Tous étaient ravis. De plus, il y a énormément d'Européens qui viennent en France. Il n'y a donc pas qu'un côté négatif, il faut voir aussi le côté positif. Ce sont des produits à forte valeur ajoutée. On a beau dire, mais il y a quand même un problème de prix. Ce sont des produits qui touchent des gens qui ont du goût mais, en France, il y a des gens qui ont un goût un peu différent. Je pense qu'il ne faut pas être trop inquiets. Quant à la bagarre sur les fromages au lait cru, il y a à peu près 10 % de fromage au lait cru sur la production fromagère générale française, c'est à dire qu'économiquement ce n'est pas très important.

**DIDIER ADES**

La haute couture ne représentait pas grand chose non plus, mais elle a été malgré tout une locomotive pendant longtemps du prêt à porter français.

**FRANÇOISE JANIN**

Oui, tout à fait. Il y a eu quelques crises qui ont effectivement porté un coup au fromage au lait cru, mais je pense que les gens, en France, qui consommaient du fromage au lait cru continue à en consommer. Paradoxalement, les Français savent très mal s'ils achètent un fromage au lait cru ou un fromage au lait pasteurisé, on l'a vu quand on a essayé d'informer des populations vulnérables. L'étiquetage n'est pas toujours très clair. Et puis les industriels aussi ont travaillé, ils ont trouvé des techniques permettant d'assurer une qualité sanitaire au fromage dit au lait cru, caillé, légèrement chauffé, ce qui donne un produit totalement équivalent à un vrai fromage au lait cru, tout en assurant qu'ils sont sans risque. L'Inra aussi mène des recherches technologiques, en micro filtration, ultra pression et autres procédés. On remet ensuite des ferments lactiques et on arrive à obtenir des produits très intéressants sur le plan gustatif.

**DIDIER ADES**

Vu de l'Afssa, la sécurité alimentaire c'est, de façon très schématique, je n'empoisonne personne...

**FRANÇOISE JANIN**

Notre laboratoire travaille depuis 32 ans sur les problèmes d'hygiène et de sécurité des aliments. Nous sommes un service public, c'est le contribuable qui nous paye. Nous avons beaucoup travaillé sur ce qu'on appelle les dangers identifiés, notamment dans le lait. Il faut savoir que le lait est une manière première qui rentre dans presque tous les aliments. C'est un produit qu'on peut consommer cru, il reste d'ailleurs des fermes qui sont agréées pour fournir du lait cru. Mais il faut dire aussi qu'on a beaucoup moins de tuberculose avec la pasteurisation. La brucellose et la tuberculose ont fait des ravages.

**DIDIER ADES**

Voilà la réponse à la question de ce matin sur l'amélioration de la qualité de la santé grâce à l'alimentation.

**FRANÇOISE JANIN**

Tout à fait. Il y a également des produits transformés, les lactosérums, différentes protéines qui rentrent dans l'alimentation que vous ne voyez pas puisque ils rentrent aussi bien dans les sauces, dans les plats cuisinés que dans d'autres produits, qui posent d'autres problèmes, notamment d'allergies. On sait que des enfants, en particulier, sont très malades à la suite d'ingestion de lactose. Il y a de plus en plus une réflexion sur la traçabilité, l'étiquetage de ces produits. Mais c'est une grosse industrie, exportatrice, extrêmement fertile au niveau des produits puisque nos yaourts sont fabriqués dans des pays qui n'ont même pas de culture de consommation des produits laitiers... Notre travail c'est d'abord de suivre les risques connus, les salmonelles, les Listeria, les contaminant chimiques... Il faut en parler, parce qu'une vache qui vit dans un champ broute tout ce qu'il y a sur l'herbe. Voilà tous les domaines que nous contrôlons, que nous surveillons et nous aidons les administrations à établir des plans de surveillance. Régulièrement, des produits sont analysés pour voir s'il ne contiennent pas de pesticides, de métaux lourds, de bactéries...

**DIDIER ADES**

Brièvement, votre domaine est une contrainte ou un appui au développement de la filière ?

**FRANÇOISE JANIN**

Un peu les deux, parce que d'une part on fait un travail de pré-normalisation, c'est à dire qu'on prépare les dossiers. Vous savez que maintenant la réglementation se fait à Bruxelles, or il est très facile qu'un Suédois, par exemple, fixe une norme très stricte d'absence complète de salmonelle sur un produit, parce que leur produit n'a plus de salmonelle. C'est le genre de discussions où il faut arriver avec des dossiers. Par exemple, il y a en ce moment une réflexion importante sur le traitement UHT du lait. Certaines usines françaises risquent de ne plus pouvoir faire du lait parce que les critères de qualité nutritionnelle ne seront plus respectés, ne seront plus aux normes européennes. Notre travail est donc d'enquêter auprès des professionnels qui nous donnent des informations, si possible, de manière à défendre une position qui ne va pas pénaliser complètement la France mais, en revanche, on ne pourra pas soutenir une position mettant quelqu'un en danger. C'est donc une position un peu intermédiaire. Et puis, nous les aidons en cas de crise, parce que quand les Listeria sont apparues, nous avons tous étaient désarmés, et nous avons travaillé, et continuons à travailler ensemble.

**DIDIER ADES**

Avec vous Jean-Pierre Doussin, regardons d'un peu plus près ce qu'on appelle classiquement les barrières non tarifaires, c'est-à-dire tous ces freins, tous ces contournements pour arriver à se protéger très concrètement. Nous sommes tous d'accord pour dire que nous voulons consommer des produits sains. Derrière cela, les producteurs d'ici ne sont pas d'accord avec

ceux d'à côté, leurs produits sont sains bien sûr, et ils s'arrangent pour dire que ceux des autres sont mauvais. Je pense en particulier au cas de l'Allemagne avec la bière, qui ne voulait délivrer l'appellation bière qu'aux produits faits de l'autre côté du Rhin, parce que l'eau était d'une nature différente. Il en est de même pour un certain nombre de produits. Comment s'y retrouver ? au moment où on annonce que l'Europe qui s'élargit plus un frein qu'autre chose alors que, officiellement, elle est censée pouvoir booster les productions et les consommations. Alors comment fait-on pour répondre à cette question du prix à payer sur la sécurité, sur les produits ? On voudrait aussi que ce prix à payer soit un prix à investir.

### **JEAN-PIERRE DOUSSIN, juriste**

D'accord, mais juste avant de répondre à votre question, je voudrais dire un mot sur le débat qui précède. Il me paraît très excessif d'opposer la qualité sanitaire aux autres qualités, en particulier aux qualités organoleptiques. Je crois que ce problème est largement surévalué. J'attire simplement votre attention sur un danger de cette position qui a le vent en poupe dans le monde entier. Ça fait 40 ans que je suis dans la filière alimentaire, je me suis toujours occupé de réglementations, d'actions, de contrôles, et mes dernières fonctions internationales ont consisté à mener la délégation française au Codex Alimentarius. Je remarque que nous sommes les premiers exportateurs mondiaux de produits agricoles transformés, donc que nos produits sont reconnus en tant que tels, parce qu'ils ont le label français. La bouffe française a quelque chose de plus mais, en même temps, on consomme avec un petit frisson en se disant à chaque fois tant pis si on prend un risque à consommer français parce que c'est si bon. Voyez, vous êtes en train de confirmer cette idée reçue. Car c'est une idée reçue. J'ai eu l'occasion de visiter, Françoise Janin aussi je pense, des entreprises américaines. Eh bien, je vous assure qu'un abattoir public de volailles américain, par exemple, ne resterait pas ouvert 24h en Europe ou n'importe où ailleurs. Nous avons, en France en particulier, une maîtrise de la qualité hygiénique des aliments hors du commun. Je souffre en tant que Français d'entendre dire que les produits français sont bons mais qu'ils sont dangereux. Cette opposition entre le sanitaire et le gustatif confirme cette idée reçue. J'ai des exemples à vous donner, même réglementaires.

Maintenant, pour répondre à votre question, prenons un peu de hauteur en dépassant le cadre franco-français. Il y a cette fameuse OMC, l'Organisation mondiale du commerce, qui a pris la succession du GAT. L'OMC, vous avez raison, est une organisation internationale dont l'Europe et les pays membres sont membres, et dont l'objet est de faire la chasse aux entraves techniques aux échanges. On part du postulat, assez largement démontré, que plus la fluidité des échanges est grande, plus la richesse produite est grande, plus le bien-être est grand. Après, la répartition de la richesse c'est autre chose... Il faut donc mettre le moins possible d'entraves aux échanges. C'est ce que l'Europe a fait depuis 1958. Dans le Traité de Rome, des dispositions font que les Etats ne peuvent mettre une entrave du fait notamment des réglementations si elles sont justifiées. L'OMC c'est ça. Alors quelles sont ces justifications d'abord en matière de sécurité et pour les autres aspects de la qualité ?

Eh bien l'OMC va chercher les réglementations ou les mesures de contrôle qui vont être billet de sanitaire qualitatif alors qu'en fait ce sont des entraves parce que l'on veut protéger son marché. Si vous me permettez, l'OMC nous aurait empêchés nous, Européens de nous protéger sanitaire en interdisant les hormones. En réalité, le dossier des hormones n'a jamais été un dossier de protection des consommateurs, c'est un dossier strictement économique. On voulait tout simplement éviter par ce biais l'envahissement du marché européen par les viandes nord-américaines qui sont produites à bas coûts. Ensuite on est allé à l'OMC parce

que notre dossier était vide. Notre collègue nantais François André<sup>2</sup> qui est le plus grand spécialiste français et l'un des plus grands mondiaux, sur ces questions est en train de mettre en évidence avec son équipe un certain nombre de dangers des hormones utilisées, non pas en tant que médicament ponctuel mais en tant que facteur de croissance, dans l'alimentation régulière des animaux. Là ça poserait peut être un problème.

Alors que dit l'OMC ? Elle dit vous ne pouvez mettre en place une réglementation sanitaire ou la maintenir que si elle est justifiée scientifiquement. D'où un deuxième débat : il faudrait faire la preuve de la nocivité d'un produit pour pouvoir l'interdire ; c'est ce qu'on dit dans le grand public. En réalité, ça ne se passe pas ainsi. D'abord l'OMC dit que chaque pays met le niveau de protection là où il le souhaite. Dans l'affaire des hormones, en particulier, on interdisait les hormones en tant que facteur de croissance alors que, scientifiquement, le dossier du point de vue de la dangerosité était vide alors qu'on continuait d'autoriser des facteurs de croissance non hormonaux comme le carbadox ou le aquinox, dont la littérature démontrait qu'ils étaient dangereux. C'est vrai qu'aujourd'hui, ils sont interdits par la réglementation communautaire. C'est là que nous disons que c'est incohérent : vous ne pouvez pas mettre de niveau quand ça vous arrange. Vous voyez, c'est une règle du jeu qui a été posée, une règle de transparence. Lamenet a dit que « entre le faible et le fort c'est la liberté qui opprime et la loi qui libère », eh bien l'OMC représente la loi et il vaut mieux avoir une loi plutôt que d'attendre que le plus fort gagne, et le plus fort ce n'est pas nous nécessairement.

Bref, l'OMC a dit vous pouvez placez le niveau où vous voulez. Ensuite vous pouvez appliquer le principe de précaution. On a souvent entendu dire que l'OMC interdirait l'application du principe de précaution, c'est totalement faux. Dans l'affaire des hormones, le tribunal de l'OMC a dit qu'un pays peut parfaitement se servir d'une opinion minoritaire, à condition quand même que la source soit crédible, que la mesure prise soit en corrélation avec ce qui a été fait du côté des expertises scientifiques.

On a parlé de l'Afssa. Il est apparu au plan national que si on veut qu'une réglementation soit utile, économiquement viable et pas détournée de son objet, il faut diviser la tâche en deux. La réglementation et les mesures de contrôle sont faites pour gérer les risques. Il faut donc préalablement répertorier ces risques, les analyser, les évaluer. Mme Janin nous l'a dit, l'évaluation des risques est faite par les comités d'experts de l'Afssa qui sont indépendants. Quant à la gestion des risques, ce sont les autorités politiques et, vous l'avez dit fort justement tout à l'heure, leur grosse tentation est de se défausser en disant les experts nous disent de faire ça, nous sommes obligés de le faire. Ce n'est pas vrai. Et il faut faire très attention aussi à ce que les autorités d'expertise ne dépassent pas leur rôle c'est à dire qu'elles ne disent pas à l'Etat ce qu'il doit faire. Les autorités scientifiques doivent dire le danger, éventuellement les méthodes qu'on peut mettre en place pour le gérer, puis c'est l'autorité publique politique qui décide. Voilà l'arrière plan général de la réglementation de la sécurité des aliments.

#### **DIDIER ADES**

Max Aureille, vous êtes producteur de lait et président du Centre interprofessionnel d'analyses du Sud-Ouest. C'est un engagement. Quand vous entendez tout cela, vous vous

---

<sup>2</sup> Responsable du Laberca, Laboratoire d'Etudes des Résidus et des Contaminants dans les Aliments,

dites, « si je retournais à mes vaches » ou au contraire « quelle est la recette pour que mes confrères et moi gagnons toujours dans le principe qui est le nôtre, celui d'un meilleur rapport prix », entendu que l'avantage sera toujours à la qualité.

#### **MAX AUREILLE**

D'abord, une précision, je fais la différence entre les deux termes de qualité et de goût, parce que pour moi, producteur de lait, le terme de qualité se vit au quotidien, il s'applique à tous les litres de lait qui sont produits sur mon exploitation mais qui rentrent aussi en transformation. Bien sûr il faut accompagner, quand c'est possible, la démarche respectable de périmètre géographique avec des marques mais, à la base, la matière première utilisée pour toutes ces démarches, qu'elles concernent le lait de consommation ou des niches de fabrication, est du lait sécurisé. Mme Janin a rappelé que la filière a été l'une des premières à avoir ce souci de qualité ; de mise en place de règles de fonctionnement et de contrôles de cette matière première. Depuis la loi Godefroy de 1969, le lait est, mieux qu'avant, contrôlé avant même sa mise en fabrication, au niveau du producteur lui-même puisque des analyses sont faites trois fois par mois chez le producteur sur huit critères de qualité, physique et de composition. J'affirme si besoin était que tout litre de lait rentrant en fabrication est contrôlé et fiabilisé quand à sa possibilité de fabrication.

#### **DIDIER ADES**

Pardon, mais derrière les critères objectifs de qualité tels qu'on les a préalablement définis, se pose la question de votre propre survie. Est-ce que ces critères ou ceux à venir risquent de vous amener à jeter l'éponge parce que vous n'allez pas répondre à telle ou telle exigence de stérilisation, de pasteurisation... au fur et à mesure que l'Europe s'élargit, que la mondialisation prend de l'espace ? Certes, on peut se dire, je suis Français, je suis bon, j'ai la légitimité historique, taratata... Mais si les autres m'imposent leurs règles, je ne pourrai plus rien faire...

#### **MAX AUREILLE**

Aujourd'hui le producteur s'adapte et se remet en cause en permanence. La partie n'est jamais gagnée, ces contraintes sur la qualité sont très exigeantes pour le producteur. Ça nécessite le sérieux du producteur. En 84, quand les quotas laitiers sont arrivés, on a malheureusement laissé sur la touche un certain nombre de producteurs mais on sait que les producteurs restant ont été plus attentifs et plus performants dans leur production.

#### **DIDIER ADES**

Etes-vous inquiets ? Est-ce que vous vous dites que vous même et vos confrères êtes en position de disparaître ? à cause d'une nouvelle législation, d'une nouvelle réglementation, de critères de qualité qui ne sont pas uniquement là pour ne pas empoisonner les consommateurs... au nom d'un principe de précaution peut être excessif.

#### **MAX AUREILLE**

On admet les critères de qualité qui nous sont imposés, sur le principe. Disons qu'on fait avec. Le seul souci qu'on peut avoir, c'est la reconnaissance de notre travail en comparaison de

produits finis venant d'ailleurs et pour lesquels ces critères de qualité ne seraient pas mesurés de la même façon. Je crois qu'on est capable de supporter la comparaison dans la mesure où la contrainte est la même.

#### **DIDIER ADES**

La contrainte est imposée par qui ? Est-elle imposée par les consommateurs, par le marché européen, par des gens qui ne nous connaissent pas ? J'ai en mémoire nos fromages quand ils ont été rejetés, pasteurisés, embastillés. Ça a été l'étonnement pour nous tous, nous la France avec nos 395 fromages et plus. Qui en France s'était préoccupé de faire connaître nos fromages à nos voisins ? Et nos voisins, c'est eux qui avaient le principe réglementaire. On ne leur avait pas dit quel était le mode d'emploi. Alors, y-a-t-il une qualité objective qui s'impose à tout le monde ? Pouvons-nous être sûrs de nos critères de qualité pour les faire accepter par les autres ? Essayez de rentrer avec un camembert un peu fait aux Etats-Unis, à l'aéroport Kennedy... Vous allez avoir des nouvelles. Si on les avait éduqués, peut-être seraient-ils différents. C'est une question, parce qu'on mange les uns et les autres du camembert et on est toujours bien vivant. Notre exposition au risque n'est pas plus forte que la leur. Peut-être moindre d'ailleurs puisqu'on en a mangé.

#### **MAX AUREILLE**

Oui, tout à fait. Je pense que notre culture de la consommation doit être absolument sauvegarder, parce que je crois que le fait d'aller vers des produits aseptisés et sans saveur ferait qu'au final toutes nos régions avec leurs spécificités seraient noyées ou non reconnues. Je crois que notre région est un exemple parmi d'autres où nos visiteurs et nos vacanciers viennent assez facilement dans notre région apprécier nos produits et nos spécificités.

#### **DIDIER ADES**

On est d'accord, mais comment fait-on ? Est-ce qu'on a une attitude volontariste, ou allons-nous essayer de convaincre, d'occuper les commissions pour démontrer que nous ne sommes pas plus dangereux que d'autres et, derrière, modifier ces critères de la sécurité sanitaire puisqu'on a de quoi le prouver avec une population de 60 millions d'individus qui en consomment. Est-ce que vous vous enfermez en Midi-Pyrénées ou pour vous la région c'est le monde ?

#### **MAX AUREILLE**

Je crois que la grande difficulté est effectivement de se faire connaître. On est dans un paradoxe où d'un côté nos habitudes alimentaires s'américanisent un peu, insidieusement, et de l'autre où nous gardons ce savoir-faire et ces saveurs pour que faire que nos produits au final puissent être reconnus et valorisés. Je n'ai pas de réponse immédiate.

#### **JEAN-PIERRE DOUSSIN**

Je crois que la question telle que vous l'avez posée est bonne. Je pense qu'effectivement il faut avoir une attitude volontariste. Je vais vous donner un exemple en dehors des produits laitiers où l'on a vécu des obstacles imposés par des normes étrangères : les eaux embouteillées. Ça peut paraître invraisemblable mais jusqu'à une période très récente les

Américains et un grand nombre de pays du monde imposaient le traitement chimique de l'eau embouteillée. A nous, Français et Européens, ça nous paraît un non-sens puisque si on achète une eau embouteillée c'est précisément pour qu'elle ne soit pas traitée au chlore. Eh bien, la plupart des pays étaient absolument persuadés que l'on ne pouvait pas assurer la sécurité sanitaire microbiologique des eaux autrement qu'en les traitant, alors notre réglementation, au contraire, interdit qu'elles soient traitées chimiquement pour s'appeler eaux minérales. Et bien, on a réussi. J'ai été un des acteurs, donc je peux vous donner des informations de l'intérieur. On a eu des groupes de travail, des débats homériques. Nous avons expliqué que notre réglementation est la suivante : l'environnement de la source doit être maîtrisée, protégée, il y a une maîtrise des sols des propriétaires des sources, il y a embouteillage sur les lieux-mêmes de l'émergence, pas de rupture de charge, avec le transport en camion par exemple, il y a risque de contamination, -c'est une des raisons qui fait que les eaux doivent être traitées- et puis, surtout, un contrôle permanent des variations des caractéristiques de l'eau, tant du point de vue chimique que microbiologique. A la moindre variation anormale, l'embouteillage est bloqué. Si vous traitez une eau au chlore, vous y laissez des germes, notamment le *Cryptosporidium*, très dangereux, qui a provoqué il y a une dizaine d'années, à Milwaukee aux Etats-Unis, la mort d'une centaine de personnes, l'hospitalisation de trois mille autres et, apparemment, au moins cent mille cas de personnes ont eu des troubles gastro-intestinaux. Si vous êtes allés aux Etats-Unis, vous savez que si on prend une douche, on sent le chlore toute la journée. Et bien vous voyez on a convaincu les Américains de la réalité de notre approche. Résultat : le Codex Alimentarius, dans le code d'hygiène sur les eaux embouteillées, reconnaît qu'une eau embouteillée venant d'un captage sur un terrain protégé ne peut pas être traitée chimiquement.

#### **JEAN-CLAUDE FLAMANT**

Nous sommes ici non pas pour affirmer des vérités mais pour éclairer des sujets qui nous paraissent importants. C'est cet effort de lucidité qui anime cette rencontre. Je pointe que nous mettons le doigt sur la problématique suivante : est-ce que nous nous intéressons à la qualité intrinsèque du produit final ou est-ce que, à propos de la qualité du produit final, nous nous intéressons aux conditions dans lesquelles il est élaboré, ceci depuis l'origine, donc, pour le lait et les produits laitiers, depuis la prairie et depuis la vache. L'approche française que J.-P. Doussin illustre est justement que nous nous intéressons à l'ensemble de la chaîne, qualifiée et contrôlée tout du long. Parce que si nous ne nous intéressons qu'à la qualité intrinsèque du produit fini, nous arrivons à la situation américaine, que vous avez caricaturée, à savoir qu'il suffit en fin de course de mettre en œuvre les traitements qui vont tuer tous les dangers potentiels, quitte d'ailleurs à s'en créer d'autres.

#### **DIDIER ADES**

Comme dans la chloration des carcasses de volailles.

#### **JEAN-CLAUDE FLAMANT**

Exactement. On a donc, par exemple, en gestion de filières animales et de chaînes d'abattoirs une approche totalement différente. Et ceci a une conséquence sur la dimension territoriale que j'évoquais en introduction. Pour aller un peu plus loin que le groupe de réflexion, je pense que la seule maîtrise réglementaire du produit, et éventuellement même la notion de politique

de prix, ne suffit pas à résoudre la question du territoire. Une part non négligeable des consommateurs, peut-être plus grande que nous ne le pensons, attache de l'importance à la provenance des produits et à la qualité des territoires. Il y a donc un lien intime pas toujours explicite entre ces différents processus.

**DIDIER ADES**

Etant entendu que la fiabilité est totalement subjective de la part du consommateur alors que le législateur ou le contrôleur exige une fiabilité mesurable.

**JEAN-CLAUDE FLAMANT**

Il n'y a pas contradiction, mais si on veut avoir aussi une politique de territoire, il faut s'intéresser à une autre dimension que la seule qualité intrinsèque du produit. Et pour revenir au scénario de politique agricole évoqué par Vincent Réquillart, sachez que d'autres scénarios ont été travaillés dans le cadre d'un groupe animé par Philippe Lacombe<sup>3</sup> sur la question de la politique agricole, agroalimentaire et de territoire à horizon 2015. Dans l'un de ces scénarios, il apparaît que la question territoriale devient tellement importante dans le futur, que la politique rurale et de développement rural devient essentielle par rapport à une politique de produits. Si on pousse cette logique, cela veut dire : laissons fonctionner une politique concernant le produit et sa chaîne de fabrication, éventuellement même avec des plus bas prix ; en revanche, la politique d'aménagement du territoire, elle, est dans les mains des collectivités territoriales, des collectivités locales et non plus de Bruxelles. Bruxelles est le grand coordinateur de tout cela, mais ne définit plus ces règles d'aménagement du territoire et de gestion des ressources du territoire qui, je le répète, sont dans les mains des collectivités locales. Ce serait une révolution importante, évidemment, mais il faut savoir que c'est un des points de débat aujourd'hui.

**DIDIER ADES**

Vous avez dit « ce serait », un conditionnel... Est-ce que cela veut dire qu'il va falloir, derrière, que l'on crédite de confiance l'autorité, le responsable de proximité, celui qui a le plus intérêt à ne pas être digne de cette confiance puisqu'il a un intérêt à court terme.

**JEAN-CLAUDE FLAMANT**

Oui, mais ça signifie, on a parlé de politique volontariste tout à l'heure, que des collectivités territoriales recevraient compétence – on parle de décentralisation aujourd'hui- dans un cadre européen national pour s'investir effectivement dans une telle politique. Ce matin, nous avons entendu le responsable de la Sodexho qui nous disait certains de ses clients en restauration collective, certaines collectivités locales lui demandaient s'il pouvait garantir que les produits distribués par Sodexho contribuent au développement local. Vous savez, j'écoute beaucoup de

---

<sup>3</sup> Economiste, animateur du groupe de prospective à la Datar « Agriculture et Territoires en 2015 », Philippe Lacombe est au cœur de la réflexion sur les futurs possibles de l'agriculture. Un livre, né de ce colossal travail collectif, « Agriculture et territoire, des scénarios pour l'avenir », Editions de l'Aube, 2002, énonce clairement les questions que pose l'agriculture à l'horizon 2015 et propose quatre scénarios pour relancer la réflexion sur l'agriculture.

débats dans toute la France, et beaucoup de consommateurs dans le fond disent « vos affaires de politique, vos affaires de règlement, tout ça c'est quand même bien compliqué . Moi, je préférerais avoir une confiance de proximité ». On sent bien que tous ces éléments peuvent faire une politique qui n'est pas encore construite, qui n'est pas explicitée, mais qui émerge me semble-t-il

**DIDIER ADES**

Cela a le mérite de nourrir le débat. Mesdames et Messieurs...

### **Un participant, UFC Que Choisir**

On amalgame tout. On a parlé gustativité, qualité, production, aides de l'Etat, aides directes, aides CTE... Les Contrats territoriaux d'exploitation sont suspendus provisoirement. Nous aimerions savoir à quoi s'en tenir, parce qu'en bout de chaîne, il y a le consommateur. Ce matin, on nous a fait un exposé sur l'hôpital qui fait quinze mille repas par jour, et nous ne comprenons pas comment il fait pour ne pas faire travailler les petits producteurs de Midi-Pyrénées, alors qu'on sait que le département du Tarn, notamment, est le département français où il y a le plus de ventes à la ferme. Ça fait réfléchir.

**DIDIER ADES**

Merci pour cette intervention et qui vient accroître un peu plus la confusion. Ça ne me gêne pas parce qu'il me semble, en effet, que la grande difficulté en ce début de millénaire n'est ce qu'on appelle en français la mondialisation, mais ce qu'on devrait appeler la « globalisation ». Nous ne pouvons plus, me semble-t-il, et on l'a bien montré, regarder les choses de façon linéaire. Nous sommes maintenant dans des courants turbulents, dans du complexe, dans les interférences d'une série de données. Vous venez de nous le reprocher mais c'est une réalité, on ne peut éviter ni le juridique, ni le scientifique, ni le principe de précaution, ni l'économique ni ce que vous venez d'évoquer sur le développement de voisinage. Il nous faut compte de cette réalité et c'est pour cela que nous nous rencontrons. Alors je ne sais pas s'il y a une réponse à votre question.

**MAURICE PASDELOUP, Solagro**

Je suis assez âgé pour avoir goûté et apprécié le lait fraîchement traité, encore mousseux et tiède, auquel l'appellation actuelle de lait cru ne rend pas toutes ses qualités. Aujourd'hui, qu'avons nous sous l'appellation lait ? En très grande majorité, le lait UHT longue conservation. Un produit en grande partie dénaturé, par rapport au lait réel qui est encore presque un tissu vivant. Un peu comme du steak haché par rapport à un filet de bœuf. Alors, je suis toujours étonné qu'on continue à appeler lait ce genre de produit étant donné que le traitement -en tout cas il y a trente ans- consiste à faire éclater les globules de graisse de façon à ce qu'ils ne remontent pas à la surface en une demi journée. D'un point de vue sanitaire – je ne dis pas microbiologique - ce n'est pas forcément de la haute sécurité, car il me semble avoir lu des publications, il y a une vingtaine d'années, qui faisaient état de certains enzymes libérés lors de l'éclatement des globules pouvant avoir des effets néfastes sur la santé. De même, aujourd'hui, les protéines libérées peuvent être allergisantes. Donc, on n'est pas au top non plus. Alors, la dernière question, est-ce que ça coûterait forcément si cher la qualité du lait fraîchement traité ? Evidemment, si on le fait assumer par le système industriel, ça va

coûter un prix fou. Il suffirait de réduire le circuit au minimum or, on entend implicitement que ça doit passer par le système industriel, alors qu'une re-localisation intelligente en terme de territoires, même si cela entraîne un certain surcoût sur le produit, aurait des effets collatéraux positifs et cela coûterait certainement beaucoup moins cher pour la collectivité.

#### **DIDIER ADES**

Je répondrai du point de vue du consommateur. Il y a bien l'évolution technologique et industrielle que vous indiquez, mais il se trouve que ça rejoint une qualité qu'apprécie aujourd'hui le citoyen qui est la praticabilité : nous considérons que nous devons passer le moins de temps possible à notre alimentation. Ce lait cru de proximité, il faut l'acheter tous les jours ! alors qu'au contraire avec l'UHT vous en avez pour un mois. C'est vraiment très commode ! Le lait cru, vous devez le faire plus ou moins bouillir et adopter des formes propres de conservation. Et toutes les enquêtes et les débats le disent : nous n'avons pas le temps ! C'est dramatique peut être, parce que ça a les conséquences que vous indiquez. Alors si certains le veulent, il faut leur donner cette possibilité. Il y a des micro-circuits. Mais le lait UHT est en train de changer. J'ai vu dans un journal grand public scientifique, qu'il existe de nouvelles techniques grâce auxquelles le lait ne va plus être traité à ultra haute température pendant 6 secondes. Au contraire, il sera mieux filtré, grâce à des membranes, de façon qu'il aura davantage le goût du lait de la vache que celui que l'on connaît, légèrement caramélisé. Je me souviens quand j'étais petit, ce n'est pas si vieux que ça, d'avoir le lait tiré au pis de la vache. Un certain nombre d'entre doit avoir encore en tête le bidon de lait, la crème à côté. On allait l'acheter tous les matins, on revenait, on le faisait bouillir, parfois il débordait, vous vous souvenez, la crème. Maintenant, vous avez raison M. Flamant, on prend de l'UHT. J'en prends 3x 6 litres, je suis tranquille pour un bout de temps. Idem pour ma crème fraîche.. C'est mon choix. Je veux ma tranquillité, mon prix, etc., mais en même temps je voudrais bien le moment venu pouvoir retrouver mon vrai lait. Suis-je disposé à le payer ? Vais-je faire l'effort ? C'est ma responsabilité d'acteur économique.

#### **FRANÇOISE JANIN**

La vache est un animal qui fait un lait stérile. Faites attention quand vous parlez de lait propre. Selon la norme européenne, qui est extrêmement sévère, il y a de l'ordre de 10 000 bactéries dans un lait propre, qui doit être extrêmement bien réfrigéré pour les bactéries se développent très vite. C'est vrai qu'on peut encore acheter du lait cru dans des fermes agréées, vous pouvez aussi aller en chercher chez votre voisin, mais vous ne pourrez pas, comme quand on va au supermarché, passer trois heures entre les courses, le transport en voiture, le sortir, le ranger au réfrigérateur... Quand j'étais enfant, on faisait bouillir le lait cru, et c'était souvent infect. Aujourd'hui, les industriels font des laits micro filtrés ; ils enlèvent les bactéries, les microbes et remettent certaines substances. Il paraît que les amateurs de lait cru s'y retrouvent, et ça se conserve quand même trois jours. Un lait pasteurisé ne se conserve pas plus d'une semaine, et il est vrai que les consommateurs demandent à faire les courses tous les mois, d'avoir des stocks de lait. Ce ne sont pas les mêmes exigences et c'est là dessus qu'il faut travailler. Il ne faut pas oublier que la pasteurisation a énormément diminué des maladies extrêmement graves. Ça n'a donc pas qu'un côté négatif.

#### **MAX AUREILLE**

Enfin, je souscris à la demande de ce consommateur. La France n'est pas l'Angleterre, où le laitier livre le lait tous les matins à la porte des gens. On n'a pas les mêmes habitudes de consommation. On l'a dit : le consommateur n'est plus demandeur de ce type de produit. En revanche, par rapport à la transformation du lait et au souci que vous avez sur sa transformation, je crois qu'on ne peut pas laisser planer un doute sur la qualité, en l'occurrence sur le demi-écrémé, qui est un produit issu d'un écrémage... Mais, là je vais laisser les entreprises s'exprimer.

**BERNARD MARCIE ?, 3A.**

Je voudrais dire qu'on ne se laissera pas accuser de vouloir vendre absolument tout le lait en UHT. Je crois que nous proposons, même dans les grands groupes, encore du lait pasteurisé. Si le consommateur voulait nous prendre tout le lait en pasteurisé, nous ne demanderions pas mieux parce que les rentabilités seraient meilleures. Nous faisons de l'UHT parce que nous ne pouvons pas faire autrement : le client l'exige. Deuxièmement, attention quand vous comparez le lait, qui à quelques heures n'est pas homogénéisé. Effectivement le taux de matières grasses, le taux protéique au pis de la vache n'est pas le même que celui que nous vendons mais nous avons aussi dans nos offres une gamme variée allant, au plus gras, jusqu'à 36 g/l. Mais, le lait à 0g de matière grasse est plus souvent demandé que celui à 15, voire à 36. On ne peut donc pas être accusés sur ce point. Nous essayons simplement de nous adapter au marché.

**DIDIER ADES**

Je ne pense pas qu'il y ait accusation, il y a regret, nostalgie, et vous avez raison de dire que le consommateur individualiste dit j'ai envie de consommer tel produit, et si je ne le trouve pas chez X j'irai l'acheter chez Y.

**BERNARD MARCIE, 3A.**

En ce qui nous concerne, il faut savoir que nous perdons tous les ans environ 10% de vente sur le lait pasteurisé. Si vous me dites, on revient complètement au pasteurisé, je dis banco tout de suite, pour des questions de rentabilité, parce que nous aurions une protection géographique. Le lait allemand pasteurisé n'aurait pas le temps d'arriver. Si le consommateur du Sud-Ouest revient à du lait pasteurisé, c'est la meilleure des protections géographiques que l'on pourrait trouver. Si vous le voulez, on vous suit !

**Un intervenant**

Quand je me suis installé en 86, on était 1 million 500 000. Aujourd'hui, je suis un des 600 000 agriculteurs restant. Pour 2006, l'Europe prévoit que nous serons 300 000. En tant que consommateur, moi aussi je bois du lait de la vache. Je m'excuse Mme Janin, il faut souhaiter qu'il sortira toujours de la vache.

**DIDIER ADES**

Ça me rappelle un voyage que j'ai fait aux Etats-Unis en 1976. un sondage fait à New York auprès des enfants des écoles montrait qu'à 90 % aucun ne faisait le lien entre le lait et la vache. Il le faisait entre le lait et la bouteille, le lait et le carton mais pas le lait et la vache.

C'était il y a 25 ans, et vous savez le décalage qu'il y a entre les Etats-Unis et l'Europe. C'est en train de nous arriver !

#### **BENOIT TINEL, UFC QUE CHOISIR**

Il me semble quand même que le lait UHT a une très bonne image du point de vue de la confiance auprès du consommateur et sur le plan nutritionnel puisque c'est une de source essentielle de calcium et de protéines. En revanche, on pourrait dire qu'il y a deux autres grandes catégories de produits laitiers : les fromages et les yaourts, les desserts lactés. Quel terme faut-il employer ? Première remarque, sur le lien au territoire : le lait en tant que produit de base n'a actuellement aucun lien au territoire. Le consommateur n'a aucune référence sur le lieu de production et les conditions de production, en dehors d'une marque. A l'inverse, on a de bonnes liaisons entre territoire et production fromagère, certains vont avec des AOC alors là les liaisons sont certaines, d'autres il me semble puisqu'on cherche des pistes c'est qu'il faut développer des regroupements de production et en particulier au niveau artisanal et fermier particulièrement dans les chaînes de montagne pour avoir des notions de produits qui soient plus réguliers, ou moins hétérogènes, pour que les consommateurs puissent s'y retrouver, donc il y a un effort à aider, il faut aider les producteurs pour qu'ils s'organisent et puissent présenter dans la distribution une production plus homogène. Dernier point, j'estime qu'on est quelque peu floués sur l'étiquetage les yaourts et les desserts. La visibilité du consommateur n'est pas facile. Je m'explique : quand on calcule le taux de matière grasse d'un yaourt, on le calcule sur la totalité du produit, alors que pour un fromage on le calcule sur le taux de matière sèche. Cela fait des différences qui vont du simple au quadruple et pour les gens qui veulent essayer de respecter une règle nutritionnelle il y a souvent un dérapage. Dernier point, on parle beaucoup du risque de développement de l'obésité chez les jeunes. Et quand on voit toutes les matières rajoutées, sucre, lipides, édulcorants, colorants, gélifiants... dans les produits lactés. Et on joue sur la corde sensible des enfants pour leur faire manger.

#### **DIDIER ADES**

Mme Janin, j'aimerais qu'on évoque la gestion de la lecture de l'étiquette. Peut-on diffuser un produit largement et éventuellement tromper le consommateur, sous prétexte qu'on a dit que c'est du poison, mais on l'a dit, et en termes savants.

#### **FRANÇOISE JANIN**

Je répondrai, tout est dangereux, tout dépend de la dose. On consomme couramment des tas de substances. Par exemple, quand on analyse les composés d'une fraise, c'est effrayant pour un toxicologue. Mais c'est une question de dose. Il y a du cyanure dans certains produits alimentaires banaux, en particulier dans les végétaux. Pour revenir à l'étiquetage des pourcentages, effectivement, un produit est exprimé en matière sèche. Un fromage vit, sa quantité d'eau varie. Sur le plan réglementaire, on calcule le rapport de la quantité de matière sèche (donc débarrassée de son eau) sur la quantité de matière grasse. Pour les yaourts, je ne pense pas me tromper, c'est la même chose mais il y a un double étiquetage. Nous avons encouragé les fabricants à le faire, c'est-à-dire qu'aujourd'hui le consommateur connaît les kilocalories qu'il ingère, au moins par portion de 100g. Quant aux édulcorants, c'est la demande du consommateur d'avoir des produits de régime. Il faut voir aussi qu'à la consommation de lait simple, Monsieur a raison, se sont effectivement substitués ces produits qui plaisent au consommateur, qui remplacent un repas, qu'on peut emporter au bureau, qu'on

peut manger en coupe-faim... Un enfant ne sait plus manger un fruit, il va donc manger des fraises dans un yaourt. Les Antillais se plaignent qu'on ne mange plus de bananes. Avant, l'enfant mangeait une banane à 4 heures, maintenant on la met dans un petit suisse pour qu'il la mange. Il ne faut pas voir ces ajouts d'une manière négative. D'autre part, les industriels ne font pas n'importe quoi, il y a une adaptation à la vie courante. Ils mélangent des produits propres, des fruits contrôlés avec des cahiers des charges extrêmement sévères et font très attention aux mélanges qui sont faits. Il y a des contrôles sur le produit fini, sur la date limite de consommation. C'est le producteur qui assure la qualité de son produit, c'est lui qui fixe la date limite de consommation. Il est évident que le consommateur chez lui doit bien traiter son produit parce que s'il oublie de le réfrigérer, s'il le laisse à température ambiante, etc., c'est de sa responsabilité. Monsieur a dit les consommateurs préfèrent l'UHT, les consommateurs préfèrent manger un yaourt aux fruits plutôt que de prendre une bouteille de lait et une banane, des cerises ou des pommes. Un enfant n'aime plus éplucher une pomme. On en parlait ce matin : dans une cantine quand vous mettez une pomme, une poire ou une orange, l'enfant ne le mangera pas. Je pense qu'il ne faut donc pas être trop inquiet. Il faut donner des petits suisses aux enfants : c'est de la matière grasse, des lipides, il lui en faut, c'est des protéines, et souvent aussi des fruits, et un vecteur de fer. On a pensé à mettre du fer dans les produits laitiers, comme on met du fluor dans l'eau, parce que c'est un vecteur de l'oligo-élément qui est un facteur important dans la vie et les jeunes adolescents qui sont un peu végétariens sont carencés en fer, notamment les filles. Les nutritionnistes et l'industrie laitière sont très performantes pour substituer en partie les modes alimentaires. Dans certains cas, on peut même parler d'aliments pour essayer de fournir du calcium contre l'ostéoporose par le biais des produits laitiers, sous une forme agrémentée parce que ces desserts lactés sont assez séduisants.

#### **DIDIER ADES**

En vous écoutant, tant le débat de ce matin que celui de cet après-midi, nous renvoient à notre responsabilité d'adulte et d'éducateur, d'adulte et d'acteurs, en tant que parent, intendant, cuisinier... Qu'est-ce que je propose à mes enfants ? Qu'est-ce que je leur ai appris ? Leur ai-je montré le bon exemple de peler une pomme et de savoir la savourer ? Ou au contraire les ai-je tranquillement coller derrière un écran de télévision pour être tranquille ! Je pose la question et nous avons chacun, plus ou moins, la réponse.

#### **J.-P. DOUSSIN**

Effectivement, la compréhension de l'étiquetage par le consommateur est un vrai problème. Avant 1972 en France, 1979 au plan européen et dans les années 80 au plan mondial, il n'y avait pas d'informations sur la composition des aliments. La liste des ingrédients est arrivée en France en 1972, le consommateur découvre les aliments ; ça a d'ailleurs occasionné une chute considérable de l'utilisation d'un certain nombre d'entre eux, dont les colorants - on a dit qu'il y a de plus en plus de colorants, ce n'est pas vrai : il y en a dix fois moins, qu'il y a 20 ans. En 72 donc, on découvre la composition des aliments, au nom du droit de savoir, légitime, des consommateurs. Mais pourquoi a-t-on décidé de n'indiquer qu'un certain nombre de choses ? Pourquoi, par exemple, l'étiquetage de la présence d'OGM est-elle obligatoire du point de vue européen et refusée dans les autres pays ? C'est une question sociologique et de plus en plus souvent, malheureusement, les actions publiques sont la production ou la reproduction en termes réglementaires des peurs des consommateurs, davantage les risques supposés que les risques réels.

Un exemple en terme d'étiquetage. Une directive européenne vient d'être adoptée sur le traitement des aliments par irradiation : elle impose la mention sur l'étiquette que l'aliment ou qu'un élément de l'aliment a été traité par ionisation. Il faut savoir que le problème majeur est celui des épices qui rentrent dans la composition des aliments et des plats cuisinés, car les épices étant très chargées en bactéries, il faut les débactériser. Deux voies sont possibles : la chimie par fumigation ou l'irradiation. Dans le cas de la fumigation, les publications sont de plus en plus critiques ; d'ailleurs, une des raisons de l'adoption d'une directive européenne sur l'autorisation d'irradiation vient de cette préoccupation qu'il faut trouver un autre traitement. Eh bien, quelle est la situation de l'étiquetage ? L'irradiation, même d'un seul ingrédient, doit être mentionnée sur l'étiquette qui doit indiquer « traité par irradiation » ; en revanche, si l'épice a été traitée chimiquement vous ne dites rien, simplement parce que d'un côté le consommateur est à priori anti-irradiation, alors que de l'autre il est plutôt neutre parce qu'il ne sait même pas qu'on traite les épices chimiquement.

Vous voyez donc qu'il y a des incohérences dans la réglementation du fait qu'on la plaque sur des opinions de consommateurs. Il faut savoir que l'irradiation des aliments est vraiment balisée, de nombreux s'accordent à dire qu'il n'y a pas de problèmes, mais le problème naît de ce que l'on confond irradiation des aliments et contamination radioactive.

Un autre exemple. Vous connaissez tous cette technique d'imagerie médicale qu'on appelle IRM (Image par résonance numérique), le fin du fin à l'heure actuelle. Cette technologie a failli ne jamais avoir le succès que l'on attend ou qu'on exige d'elle, parce que au début, il y a 10 ans au plus, elle s'appelait RMN (Résonance magnétique nucléaire). La technique est exactement la même, les machines sont exactement les mêmes, mais on a changé de vocabulaire, on a retiré le mot tabou nucléaire. C'est pareil.

### **Michel ORTALO, coopérative Tempé-Lait, Montauban**

En fait, quand on enquête auprès du consommateur sur le parking de la grande surface où il va à plus de 80%, alors qu'il dit chercher à aller chez le petit épicier du coin bien sûr, et qu'on lui demande quel produit il va acheter, il répond qu'il va acheter un produit de haute qualité, des yaourts dans lesquels il n'y a pas trop de sucre, du lait frais, etc. Et si on regarde le panier de ce même consommateur à la sortie, il n'y a pas tout à fait ce qui a été dit. On a constaté que le consommateur met moins de 17 secondes pour effectuer son choix sur le rayon des produits laitiers frais, les yaourts par exemple.

**DIDIER ADES**

17 secondes ?

**Michel ORTALO**

Oui, au-delà il réfléchit. En réalité, il choisit en moins de 17 secondes, dans un rayon qu'on dit très grand. Vous voyez donc la difficulté. Ensuite, on nous dit il faut du lait frais, mais quand on habite au centre de Toulouse, il est difficile de trouver des vaches et il est difficile d'y amener du lait, en partie parce qu'il ne se conserve pas et qu'il faudrait avoir des équipements particuliers. On a effectivement trouvé l'UHT. Quand au goût, l'essentiel du lait UHT est du demi-écrémé dans lequel, soi-disant au passage, il a un peu moins de la moitié de matière grasse, mais c'est une question de réglementation, en gros **41,5 g pour un litre de lait entier et 15,5 pour le demi écrémé**. Si on buvait du lait avec le taux de matière grasse du

lait entier, on trouverait qu'il a un goût entièrement différent parce que justement c'est le gras qui est porteur du goût. Il ne faut donc pas dire que le goût s'est dégradé. En fait, c'est le taux de matière grasse qui a diminué, et le consommateur n'achète pas essentiellement du lait entier. Il y a donc, là aussi, une distorsion entre son comportement et ce qu'il dit.

**DIDIER ADES**

Donc une contradiction.

**MICHEL ORTALO**

Tout à fait, et par rapport à ce débat, je voudrais revenir sur une des questions posée par Jean-Claude Flamant : « Est-ce que les consommateurs sont prêts à payer plus cher s'il y a une assurance sur le produit ? » Il faut savoir qu'aujourd'hui des produits bénéficient d'une assurance qualité, donc des assurances reconnues. Est-ce que le consommateur est prêt à payer cela y compris sur du lait UHT pour lequel on pourra lui garantir non seulement la traçabilité depuis l'origine, c'est-à-dire de la plante broutée par la vache jusqu'à la voiture, mais pas au-delà, parce qu'ensuite, Madame Janin l'a souligné, à partir du moment où il est dans la voiture, ce n'est pas toujours très beau à voir. Est-il est prêt à payer ça sachant qu'aujourd'hui on a progressé en matière de traçabilité, et qu'on peut trouver dans un délai de 15 minutes l'origine du lait en bouteille.

**DIDIER ADES**

La question reste posée. Entre l'intention et la pratique je pense qu'il y a encore quelques marges ; entre la pratique immédiate et la pratique à terme, il y en a encore d'autres. Au bout du compte, il me semble avoir compris aussi en vous écoutant, que je vais accorder ma confiance à un produit jusqu'au moment où je la vais perdre. En matière de produits laitiers, la confiance, grâce à votre talent et à votre vigilance, est encore entière. Le lait et les laitages ont encore une bonne image même si on pourrait souhaiter qu'ils soient un peu plus liés à la vache et au terroir. Mais de toute façon, c'est de l'éducation et je pense qu'aujourd'hui le consommateur doit être éduquer plus que jamais. C'est une nouvelle culture.

Mesdames, Messieurs, à vous de conclure. Je vais vous demander un petit exercice délicat, chacun dans vos propres champs d'activités, à savoir de répondre à la question posée au début, en l'occurrence celle du prix à payer de la sécurité sanitaire sur les produits, plus particulièrement le lait et pourquoi pas, pour élargir, les autres. Quelles réponses donnez-vous, ou du moins quelles questions vous nous posez à nous qui vous écoutons, ce qui nous permettra de progresser pour nos prochaines rencontres.

**FRANÇOISE JANIN**

Je ne voudrais pas qu'on reste pas sur l'idée qu'avec la réglementation française et européenne, on fait des produits à moindre coût. Je ne suis pas professionnelle, mais j'ai suffisamment travaillé avec eux, et je crois que même le souci des produits dits bon marché, est de faire des produits extrêmement bien fabriqués, sains. Donc, comme dans toutes professions, il peut y avoir des dérives frauduleuses ou malhonnêtes, mais cela reste extrêmement rare dans le domaine du lait et des produits laitiers. On parle de la ferme et, là, je ne vais peut être pas être bien perçue, mais notre expérience montre qu'il y a eu beaucoup plus d'accidents avec les produits très artisanaux. Les cas de botulisme qu'on a eus, viennent

de conserves faites à la maison, de jeunes qui ont acheté des chèvres ou des brebis et qui ont vendu leurs fromages sur les marchés. Alors, il faut quand même dire que l'amateurisme peut présenter un risque. Par ailleurs, il est vrai que les produits industriels sont peut être un peu standardisés, parce que la qualité est contrôlée en chaîne et qu'on ne peut donc pas se permettre de variations. Et puis, dès que le produit sort d'une norme on l'élimine. Globalement, dans notre secteur la sécurité existe et pour les produits qui touchent les jeunes enfants la réglementation est la plus sévère. Par exemple, on a observé une diminution phénoménale des traces de pesticides, grâce à des appareils qui sont un million de fois plus sensibles que ceux qu'on utilisait il y a vingt ans. Pour d'autres produits, c'est un peu plus difficile. On dit aussi qu'on doit consommer les produits en toute saison, dans n'importe quelle condition. Mais, je ne voudrais pas que vous croyez que dans la réglementation, dans les contrôles on fasse une différence entre les produits pas chers et les produits chers. Si le contrôle est mauvais sur un produit pas cher le producteur est condamné de la même façon. Il a les mêmes exigences sanitaires. Ça me choque un peu qu'on pense que les gens qui n'ont pas les moyens ne vont pas avoir la qualité sanitaire, ils ne vont pas avoir le goût, ce n'est pas vrai du tout. Je voudrais parler aussi de l'Europe. Nous avons un marché unique, la même réglementation est donc appliquée à tous les produits qui rentrent dans l'Union Européenne. Actuellement, on est en train de mettre au normes les laboratoires de contrôle qui vont rentrer dans l'Union Européenne, l'Estonie, la Pologne... Ils savent déjà qu'ils devront avoir dans leur pays des organismes de contrôle qui soient capables de vérifier que les directives européennes sont appliquées. Même si bien sûr, il y a toujours des accidents, des dérives, qu'on n'avait pas prévus. Ça arrive dans n'importe quelle filière, n'importe quelle industrie. Par contre, j'ai lu un article hier qui parle de dérive dans les foies gras, c'est la région ici. Quand on vend du foie gras à 150F le kilo, effectivement que peut-être, là, le producteur est obligé de se fournir dans des conditions qui sont un peu de moins bonne qualité.

#### **DIDIER ADES**

Ce qui pose problème en matière de foie gras, ce n'est pas tant le kilo à 150F, mais le kilo vendu à 500F, alors qu'il n'a pas coûté 80F...

#### **FRANÇOISE JANIN**

Il y a ça, mais il y a aussi les prix d'appel qui posent des problèmes. Je crois qu'il faut vraiment perdre ce côté discrimination. Pour le bio, c'est pareil. On est très motivé sur ce bio, mais c'est un peu tout et n'importe quoi pour le moment. Il peut y avoir de très bonnes intentions, et pour d'autres c'est un peu du marketing. On ne connaît pas les conséquences que ça pourra avoir et de toute façon ce ne sera pas des productions massives. Alors, cette fois, ce sont effectivement des produits réservés à des gens qui ont les moyens d'acheter plus cher. Et c'est vrai qu'un produit au lait cru c'est plus cher, parce que quand vous affinez un camembert 21 jours dans des caves, ça coûte plus cher qu'un produit pasteurisé, parce qu'il faut le surveiller, l'emballer...

#### **DIDIER ADES**

Et puis après tout, si vous voulez un produit différent, un peu plus élitiste, pourquoi pas ne pas le payer. Du côté du droit, M. Doussin.

## **JEAN-PIERRE DOUSSIN**

Juste deux idées que j'ai déjà exprimées et sur lesquelles je voudrais revenir. La première, c'est que nous vivons une époque où la gestion des risques est faite par la sphère politique, c'est son rôle, mais de manière trop politicienne. Ce qui fait que la plupart du temps les décideurs hurlent avec les loups. Le meilleur exemple, c'est la gestion du risque Listeria. On en a fait un monstre, or la Listeria c'est un germe tellurique, on vit avec depuis des années, et les données épidémiologiques beaucoup plus sûres, maintenant, démontrent que ce risque a diminué considérablement. A coté de ça, il y a le risque salmonelle qui est incomparablement supérieur mais celui là on n'en parle pratiquement pas. Et parce qu'on parle de Listeria, on le gère comme si c'était un risque pour tout le monde alors que seulement certaines populations à risque sont visées. Alors, on a jeté l'opprobre sur des fromages au lait cru, que j'ai continué et un grand nombre de personnes ont continué de manger, sans aucun problème. Les hommes politiques doivent donc faire très attention à ne pas hurler avec les loups parce que c'est l'image de l'arroseur arrosé : quand on ouvre le parapluie très grand et que ce parapluie est percé, on arrive à gérer des risques qui ne sont pas de vrais risques, tout simplement parce qu'on a fait croire qu'il existait alors qu'il n'existait pas. Ma deuxième idée, c'est toujours la fameuse opposition entre qualité sanitaire et qualité traditionnelle, qualité terroir, etc. Je répète que mon expérience, assez longue, me démontre que la gestion du risque sanitaire par les artisans est possible sans véritable surcoût. Au contraire même, ça fait parfois gagner de l'argent car ça oblige à travailler rationnellement. La gestion du risque sanitaire c'est avant tout une histoire de bon sens, de la même manière que vous gérez les risques dans votre cuisine si vous êtes consommateur. Faire des crèmes glacées quand on est un artisan, vous oblige simplement à surveiller l'hygiène d'une casserole et d'une sorbetière, c'est facile à faire. Un industriel, lui, a des kilomètres de tuyauteries, des mètres cubes, des mètres carrés de surface dont il doit assurer la propreté. La qualité sanitaire dans une grande industrie est infiniment plus dure à maîtriser que chez un petit faiseur, seulement ça amène quelquefois à des révisions un peu déchirantes des manières de faire. Mais, je vous assure, je vis assez souvent en Périgord, qui n'est pas loin d'ici et qui a à peu près la même structures agricoles : il y a des produits vendus à la ferme qui sont des produits extraordinaires. J'ai, par déformation professionnelle, demandé à visiter les installations des producteurs que je connais. C'est un modèle du genre, et ça ne fait pas forcément appel à un coût extrêmement important. Je voudrais donc tordre le coup à cette idée reçue, à cette opposition. Vous allez dire que c'est un leitmotiv, mais j'y crois fondamentalement.

## **DIDIER ADES**

On a entendu ce que vous venez de dire ce matin. Deux industriels, de l'hôpital et de Sodexo, nous ont dit la difficulté de peler un légume de façon propre parce qu'ils avaient justement ces effets de masse qu'on n'a pas chez nous quand on ne fabrique que pour soi, ou quand on a une petite production. Alors, que nous dit l'économiste ?

## **VINCENT REQUILLART**

Je voulais revenir sur le lien territoire et lait. Je pense qu'il y a une idée, qui n'est pas complètement mise en avant, mais qui est un peu latente : le discours « small is beautiful ». Je voudrais qu'on fasse attention, qu'il n'y ait pas de raccourci. Ce serait à creuser, parce qu'on pourrait parler de développement territorial, de développement local. Je voulais rappeler deux, trois choses, sur le lien territoire. Il n'y a pas d'automatisme. Certains territoires ont, a priori, une bonne image de marque mais si, derrière, on ne fait pas ce qu'il faut, elle ne sera pas

valorisée. Ça donne un atout mais encore faut-il l'exploiter. On a des exemples d'AOC qui valorisent très bien l'appellation et d'autres qui ne la valorisent pas. Ils ont un avantage en tant que tels, et certains n'ont pas réussi pour différentes raisons. Premier point donc, pas d'automatisme. Le deuxième point, pour revenir au « small is beautiful », la suite de la phrase est « but big is big », et il ne faudrait pas opposer les grandes firmes de l'industrie avec des produits typés, des produits qui permettent un développement aussi. Deux exemples. Le Roquefort, sa principale firme c'est Lactalis, n° 1 français des produits laitiers, ou des fromages du moins. Deuxième exemple, la plupart des champagnes, on ne peut pas dire que ce soit un échec, reposent sur de très grands groupes. Donc, réfléchissons sur cet aspect : valoriser un territoire c'est très bien, mais 1) c'est pas automatique, et 2) ça ne s'oppose pas à un grand groupe, ça peut même parfois aider.

#### **DIDIER ADES**

Merci. Du côté du producteur maintenant.

#### **MAX AUREILLE**

Je suis aujourd'hui président du Centre d'analyses interprofessionnelles laitier du Sud-Ouest. Concernant les analyses à réaliser, on a eu, il y a un an, une initiative, celle d'aller plus loin que le cadre réglementaire. Quand je dis « on », la gestion de ce laboratoire se fait entre la famille des producteurs mais aussi celle des industriels de la transformation et des coopératives laitières qui font le conseil d'administration. On a donc admis tous ensemble de mettre en place des analyses supplémentaires et d'être capables d'assumer ou de contrôler toute la matière première de tous les jours du mois. Or le règlement n'impose que trois analyses par mois seulement. On s'oblige donc à aller bien plus loin et aujourd'hui ce coût est seulement pris en compte pour moitié par les producteurs et pour l'autre moitié par les entreprises. A ce jour, le produit fini ne prend pas en compte ce surcoût qu'on a voulu mettre en place. Des choses se font pour être capable de rassurer le consommateur quelle que soit sa demande. Mais derrière, effectivement, on a besoin qu'il y ait une part de reconnaissance, financière entre autre, puisque le coût est aujourd'hui supporté seulement par les premiers maillons de la chaîne.

## **CLÔTURE**

**ANDRE VALADIER, Conseiller régional, Président de la Commission Agriculture et Agroalimentaire du Conseil Régional Midi-Pyrénées**

Je voudrais rappeler que le Président Malvy devait conclure, mais il ne peut le faire. Je suis sûr qu'il le regrette. Il vous demande de bien vouloir l'excuser. Je dois dire par ailleurs qu'ayant suivi les travaux depuis ce matin, et en tant que partie prenante pour le compte d'une collectivité territoriale et à d'autres titres, j'ai apprécié et je voudrais, me situant dans la reprise du politique, que soit largement valorisé l'apport des uns et des autres. Je tiens à remercier les groupes qui ont travaillé en préalable, les rapporteurs et Didier Adès qui, avec sa maîtrise, nous a permis de bien rester dans le sujet.

Pour ce qui est de la première partie, ce matin, j'ai bien mesuré toute l'importance de la démarche qui me permet de dire que ces Troisièmes Rencontres ne sont pas une rencontre de trop. Rencontre conduit à échanges, échanges à informations, informations à confiance, confiance à partenariat et, de par la présentation qui nous a été faite notamment des représentants de la restauration collective, avec tout ce qu'ils représentent d'impact au niveau de l'approvisionnement, j'ai retenu qu'ils n'étaient pas insensibles à un certains éléments qui ajoutent à la valeur de l'approvisionnement. Et j'ai retenu leur intérêt pour des apports de proximité, pour les effets induits sur l'activité, sur le territoire, sur l'environnement. Alors, je ne vais pas aller trop loin dans les détails, mais tout ceci nous interpelle. J'ai pu mesurer aussi ce déficit que nous avons, au-delà de ces Rencontres un peu institutionnelles, par rapport à des rencontres plus formelles qui permettraient aux uns et aux autres de mieux se connaître, de mieux s'évaluer pour sans doute mieux partager. J'ai eu et j'ai l'occasion de mesurer ce que représente l'intérêt que porte un territoire à ses propres productions. Il y a une quinzaine d'années - je prends pour exemple une production locale, la viticulture - alors que nous disposions de quelques grands crus sur le territoire de Midi-Pyrénées, les mesures au niveau de la distribution nous permettaient de constater que la consommation des vins des territoire n'était pas très importante. C'est une donnée qui a changé et cela n'est pas négatif par rapport à la dynamique de la filière. Il en est de l'économie ou de diverses productions comme des disciplines sportives : la performance est parfois pour partie liée au nombre de supporters que l'on peut avoir dans sa prestation.

J'ai aussi apprécié ce matin, et j'y j'adhère pleinement parce que cela a été quelque part le combat de mes mains, de mon savoir-faire : il faut pas se tromper, la qualité n'est pas liée à une situation géographique, ni à l'obtention d'un décret. La situation géographique est trop facilement et trop rapidement revendiquée ou sollicitée, parce qu'on part du principe qu'avec une carte postale on va obtenir une plus-value. Prenant appui sur ma situation de montagnard, je suis à même de vous dire que nous sommes, là, parfaitement dans le domaine où ce n'est pas l'altitude qui met à niveau. Les conditions à remplir, autant sur le plan de la sécurité que des valeurs autres d'un produit, passent d'abord par une compétence, par de la détermination, par un lien très fort qui doit relier et motiver l'ensemble des maillons d'une filière. Je crois qu'il faut faire tout le chemin. L'accès à la performance en matière de produits passe par la maîtrise de tous les maillons. Je dirais que cet accès est un peu comparable aux chiffres d'un code, s'il en manque un, vous ne rentrez pas. C'est pour ça que je m'inscris dans la même démarche que ceux qui disent : ce n'est pas l'un ou l'autre, ce n'est pas les aspects gustatifs ou la sécurité, ou vice-versa, c'est l'un et l'autre. En revanche, au niveau des cheminements,

des process, des concepts de production, selon que l'on opte pour l'un ou pour l'autre, il y a des conditions à remplir et un chemin à faire en commun. J'ai entendu tout à l'heure, et on l'entend de plus en plus, que le lait est issu d'une boîte. Trop facile, c'est faux, c'est dangereux. Mais dangereux est aussi le cheminement qui serait fait depuis l'amont et qui serait de dire que le lait est consommé par la citerne. Il y a, là, un déploiement de relations, d'informations, qui me paraît essentiel et le Conseil Régional pour sa part est disposé, pour valoriser votre apport, d'organiser de façon un peu plus formelle une plate-forme de rencontres, d'échanges et de partenariat entre le potentiel de consommation qui va croissant, grâce à l'expansion urbaine, et notamment cette agglomération toulousaine qui devient un centre de consommation à apprécier et repérer, et puis la panoplie des productions locales qui sont aptes à constituer ou à reconstituer de véritables plates-formes d'échanges, donc d'économie.

Sur cet après-midi, dans le fond, on n'avait pas tellement changé de sujet, en abordant la production laitière. J'ai pu participer à quelques réflexions partielles au sein du groupe constitué. Le lait en Midi-Pyrénées, c'est plus important que ce qu'on pourrait le croire a priori. Il y a les facteurs naturels et les facteurs humains. Dans notre région, et là j'ai bien retenu la présentation de M. Flamant, cette mosaïque de territoires midi-pyrénéens nous amène à nous comparer à l'échelon européen, c'est tout à fait juste.

Alors, pour les facteurs humains. En gros, la moitié du territoire doit s'exprimer économiquement à travers des productions animales et, en production animale, on sait que le maintien des actifs est beaucoup plus logique et réalisable à partir de la production laitière qu'à partir d'autres productions.

Concernant les facteurs naturels, il est vrai que la région a une vocation qui s'exprime dans certains cas par la production laitière et nous avons, entre autres particularités, la chance d'avoir des produits haut de gamme qui identifient un territoire, partant des trois espèces animales, ovine, bovine et caprine. Mais, nous avons aussi des outils qui capables de réaliser une performance d'économie. A ce titre, je rappelle que la région s'engage chaque année en intervenant, au niveau de la restructuration laitière, pour essayer de sauvegarder ce potentiel de production qui permet à nos outils d'atteindre le niveau de performance qui doit être le leur dans des produits de consommation plus courante, mais qui n'en sont pas pour autant des produits sûrs, des produits performants demandés par les consommateurs. Là, je regretterais que nous n'ayons pas plus de latitude, peut-être, pour intervenir au niveau de la sauvegarde des droits à produire à partir d'un périmètre régional pour pouvoir ainsi mieux articuler les besoins des entreprises qui ne gagnent pas toujours à être découpés à travers les territoires départementaux.

Donc, pour ce qui est de cette production, dont j'ai eu l'occasion de dire qu'elle était la plus à même d'apporter de bonnes réponses au niveau du maintien de la démographie, de la population active agricole, je dois dire qu'elle est aujourd'hui la plus menacée. Il y a des perspectives de baisses des prix, il y a des contraintes, 365 jours par an. Nombreux sont les jeunes qui nous posent des questions par rapport à cet engagement. Là, il faudra faire preuve d'imagination. Je sais que les filières laitières travaillent sur ce sujet. Je sais aussi que des initiatives ont été prises, elles commencent à porter leurs fruits. Je voudrais, en ayant porté une position concrète, un engagement régional au service des groupes qui ont investi dans la région, me laisser aller un peu de nostalgie. M'appuyant sur les connaissances que j'ai d'autres massifs, et quelques responsabilités nationales au sein de l'IAO qui m'amènent à fréquenter de temps en temps le massif alpin et le Jura, je regrette, mais il ne sert à rien de regretter, que le massif pyrénéen n'ait pas pu, n'ait pas su sauvegarder ce qu'ont réussi la Savoie, la Haute-Savoie, le Jura. Dans ces régions la production laitière est devenue un des piliers, j'ose le mot, de l'activité locale et du développement touristique. Je regrette et je vous

ferai un aveu : ayant réussi sur un petit périmètre à sauvegarder une vocation territoriale, il y a de cela près de 40 ans, mon regret est accentué par le fait de constater qu'aujourd'hui compte tenu des droits à produire et des règlements communautaires, la démarche me serait impossible. Voilà ce que je voulais dire devant vous.

Demain, nous irons un peu plus loin dans l'approche de ce que représente un signe officiel de qualité. Il m'est permis de dire que ce n'est pas le décret ou la reconnaissance qui déclenche automatiquement performance et prospérité, fut-il de droit public. Le droit n'est qu'un droit potentiel. En revanche, il nous appartient à tous de veiller à ce que la prolifération ou la profusion n'entraîne pas la banalisation et que, chaque fois qu'on met en avant une production, une démarche portée par une association, une interprofession - et il n'y a de performances que s'il y a interprofession réussie de toute la chaîne-, je me permets aussi d'insister pour bien faire ressortir ce qu'est la force du produit par rapport à un territoire. Seul le territoire ne génère pas le produit. Le mot terroir est une exclusivité française, ce mot est beau, il est fort, mais on oublie trop souvent de rappeler que la notoriété du terroir est toujours issue de l'action des hommes. C'est une chance et je voudrais que nous retenions ce point essentiel et que les travaux d'aujourd'hui, les travaux de la Sisqa nous servent de point d'appui pour mieux affirmer cette évidence. Je crois que partant de cet ensemble d'éléments auxquels vous avez largement contribué les uns et les autres, eh bien nous pouvons inscrire nos journées dans une perspective qui traduit la volonté du Conseil Régional de dire que nos régions ont une vocation. Mais une vocation n'est pas immuable, elle n'est pas déterminée une fois pour toute ; elle s'affirme par des initiatives, par des capacités, par une performance qui ne fait pas l'impasse. Je synthétise en disant le temps est peut-être un peu révolu où on parlait du principe que le produit était au service de la production. Aujourd'hui quelque soit la filière, quelque soit le niveau, vous avez cité la performance des groupes industriels sur des produits de qualité, la performance n'exclut pas que, grâce à un statut particulier, on ne peut pas délocaliser le produit. Lactalys est performant en Roquefort mais il est à Roquefort. Et je crois que ceci fait partie aussi du lien ou de la restitution du produit par rapport au territoire.

Le prix à payer, c'est vite vu. Il y a des valeurs qui sont valeurs marchandes parce que demandées par le consommateur. A Roquefort un et un font trois, depuis longtemps. Simplement, parce que le lait de brebis vaut deux fois le lait de vache ! en rendement fromager, en aptitude à nourrir le consommateur, on fait deux fois moins. J'ai vu se succéder à Roquefort des intervenants très différents - les locaux, le groupe Perrier, le groupe Lactalys...- ça n'a pas beaucoup varié : le prix du lait de brebis est payé trois fois le lait de vache. Il y a 30 % de la valeur qui ne sont pas uniquement sur des protéines, sur la matière grasse, la matière azotée, etc. Il y a là un élément à considérer. Les viticulteurs savent depuis longtemps qu'ils ne vendent pas un volume réhydratant ou un degré d'alcool. Aujourd'hui ces éléments de valeur sont pris en compte. M. Flamant nous a rappelé que l'on pouvait prolonger le territoire, l'environnement, l'esthétique de ce territoire. Je pense que c'est mieux quand on peut, à travers le produit. Alors on croit avoir amélioré les conditions d'économie ou d'approvisionnement des ménages en réduisant le prix des produits. Si on fait le compte, on s'aperçoit que peut-être on économise un peu la poche qui paie le produit mais, d'un autre côté, on doit déployer ou agrandir la poche qui est fiscalisée pour soutenir l'agriculture, les agriculteurs, dans leur mission de multifonctionnalité.

En conclusion, je considère que les travaux de ce jour nous ont bien ramené à certain nombre de réalités. Nous sommes dans une période où pour sauvegarder ce qui peut l'être de notre territoire, de notre agriculture, de notre alimentaire, il faut bien prendre en compte les aspirations du consommateur, les exigences de la société. Ça veut dire qu'il faut accepter de comprendre qu'un cahier des charges peut être un cahier de ressources, mais il faut admettre

aussi que, par rapport à cette vocation, si on veut garder le cap, il faut accepter à un certain moment de refaire le cap. Des journées comme celles-ci vont nous y aider.

Merci de votre attention.