

AOÛT 1997

AGRICULTEURS ET CONSOMMATEURS FACE AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES

dans le cadre du festival "jazz in Marciac"

Edité par la Mission Agrobiosciences,. 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>



**Actes de la 3eme
Université d'été
de
L'innovation rurale**



**Jazz in Marciac
Août 97**

O U V E R T U R E

Jean-Claude FLAMANT

Président du Centre de Recherche I.N.R.A. de Toulouse

Nous allons donc ouvrir la « Troisième Université d'Eté de l'Innovation Rurale ». Nous sommes encore en phase d'expérimentation pour cette troisième édition comme vous pouvez le voir. Il y a encore un certain nombre d'imperfections que nous tenterons de résoudre au cours des années qui viennent. Car « l'Université d'Eté de l'Innovation Rurale » veut maintenant s'installer dans la durée.

A l'origine, il y a 3 ans, il y a une rencontre entre l'INRA et Jazz in Marciac. Cette rencontre est préparée et stimulée par des amis communs du Gers: Pioneer France Maïs d'une part et les vigneron de Producteurs Plaimont d'autre part; ces derniers, sont déjà fortement engagés dans l'organisation de « Jazz in Marciac ».

Pourquoi cette rencontre et pourquoi faire ? Et bien nous avons eu un peu la folie, Arnaud de CASTELBAJAC et moi-même d'installer au cœur du festival et durant toute la durée du festival l'exposition itinérante de l'INRA « Terroirs Territoires Lieux d'innovation ». Nous avons là un public qui se manifeste durant 10 jours, y compris jusqu'à minuit, une heure du matin à la sortie des concerts. Et nous sentons tout de suite qu'il y a quelque chose qui se passe, et que nous nous entendons bien. Finalement nous réalisons que « Terroirs Territoires Lieux d'innovation » et bien, quand on est à Marciac on est au cœur du sujet. On est au cœur du sujet car ce festival est à l'évidence un exemple, tout a fait magistral, de la capacité d'innovation rurale d'un petit chef-lieu de canton de 1200 habitants, qui est devenu une référence nationale et internationale en matière de festival de jazz. L'un des plus grands, sinon le plus grand festival de jazz qui existe actuellement en France, initiative sur laquelle se greffe aussi une stratégie de développement local, portée par toute une équipe, tout un groupe. Et ceci nous intéresse beaucoup !

Notre projet, à partir de cette première rencontre, est de créer à Marciac « l'Université d'Eté de l'Innovation Rurale », en ne se limitant pas à l'INRA, en mobilisant l'ensemble des capacités de formation et d'enseignement des établissements d'AGROMIP. AGROMIP, c'est l'Institut Supérieur Agro-Vétérinaire de Toulouse qui rassemble l'ensemble des Ecoles Agronomiques et Vétérinaire de Toulouse et un centre de recherches de l'INRA, tous préoccupés par le monde de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et des espaces ruraux. Tout le complexe d'enseignement supérieur et de recherche agro-vétérinaire de Toulouse se mobilise progressivement sur ce projet, et vous allez au cours de cette journée écouter un certain nombre de membres de ces établissements.

Il y a 3 ans, au cours d'un apéritif sur le stand de l'INRA, avec Producteurs Plaimont et Pioneer France Maïs, Jean-Louis GUILHAUMON, Président de Jazz in Marciac, adhère immédiatement et avec enthousiasme à notre idée, considérant que ce serait « un plus » pour ce festival de Jazz que d'accueillir « l'Université d'Eté de l'Innovation Rurale ». Jean-Louis GUILHAUMON, nous avait promis de venir ici ce matin pour ouvrir l'Université et malheureusement pour le vingtième anniversaire de ce festival, et bien Jean-Louis GUILHAUMON est depuis ce matin cloué au lit, et donc par conséquent, nous ne l'avons pas avec nous immédiatement ici pour ouvrir cette Université.

Il y a 2 ans nous avons tenté un essai de la formule. Et l'année dernière nous nous sommes dit, il faut recommencer parce qu'il y a quelque chose à faire. Et cette année nous amplifions. L'intuition se confirme: au milieu de l'été, alors que « tout le monde » est en vacances, -donc ailleurs-, il y a une grande disponibilité d'échanges et d'écoute de la part de ceux qui sont « présents ». Il n'y a pas d'enjeu, pas d'assemblée générale pour décider, pas de budget à voter, mais par contre une grande capacité d'écoute et d'échange. L'ambiance est celle détendue du jazz. Parmi les ingrédients de l'Université d'Eté figurent: 1) le choix de sujets d'actualité par nos partenaires professionnels et notamment, cette année par Vivadour qui assure toute la logistique de l'opération; 2) des intervenants de très haut niveau mobilisés par

l'ensemble des établissements d'AGROMIP, -soit en leur sein, soit dans leur réseau de relation-; 3) le besoin d'un lieu, au milieu de l'été, où l'on peut réaliser ce type d'échanges dans une ambiance de convivialité.

Cette année nos partenaires sont Pioneer France Maïs, la Coopérative Vivadour, Producteurs Plaimont, Jazz in Marciac. C'est aussi la Chambre d'Agriculture du Gers avec « Loisirs Accueil Gers » qui nous a beaucoup aidé dans l'organisation. Pour la première fois, des sponsors nous apportent leur concours matériel: le Conseil Régional de Midi-Pyrénées, le Conseil Economique et Social et le Ministère de l'Agriculture. Le Président du Conseil Régional de Midi-Pyrénées, Marc CENSI sera représenté cet après midi par Jacques BRUSSIAU. Le Président du Conseil Economique et Social de Midi-Pyrénées, Jean-Louis CHAUZY, doit nous rejoindre d'un moment à l'autre. Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche nous a, pour la première fois, apporté aussi son soutien matériel et nous a apporté le concours de certains de ses membres. Nous aurons aussi ce soir au cours de l'apéritif le concours du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac. Vous voyez que tout un ensemble de bonnes fées vont faire de cette université une réussite. Ensuite, nous aurons tous les ingrédients de Jazz, un orchestre de Jazz qui devra nous rejoindre ce soir à l'apéritif et, puis Ray Charles évidemment, invité à l'Université d'Eté, ou tout au moins... nous nous inviterons à écouter Ray Charles.

A l'issue de cette troisième édition de l'Université d'Eté, vous nous direz si cela vaut la peine de poursuivre; vous nous formulerez vos critiques, et il y en a certainement beaucoup à faire. Vous nous indiquerez aussi les sujets qui éventuellement vous intéresseraient de voir traiter l'an prochain. Vous nous donnerez votre avis sur la formule; tout ceci sur la base d'un questionnaire que vous commentera en deuxième partie de journée Catherine BOUVIER, Directeur d'AGROMIP qui va nous rejoindre. Elle est allée ce matin à l'aéroport de BLAGNAC pour accueillir et amener ici l'un de nos intervenants. Vous nous direz si dans le futur, l'Université d'Eté doit continuer à faire partie du programme de « Jazz in Marciac » et si oui, nous en serons fiers: je voulais demander à Jean Louis GUILHAUMON, s'il avait été parmi nous, s'il nous acceptait comme faisant partie du programme de ce Festival.

Maintenant, je veux vous présenter le Président de la « Troisième Université d'Eté de l'Innovation Rurale »: Gérard ALTHABE qui nous a fait un grand plaisir d'être parmi nous aujourd'hui, de revenir spécialement pour nous de Bucarest, où il avait un mois de travail de terrain.. Gérard ALTHABE est Directeur d'Etudes à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales à Paris où il a fondé le « Centre d'anthropologie des mondes contemporains ». Il est donc ethnologue mais c'est un ethnologue particulier parmi les ethnologues. Il est le fondateur d'une ligne de réflexion et de recherche tout a fait originale, et qui va nous être utile. Nous avons pensé que Gérard ALTHABE était tout à fait intéressant pour nous aujourd'hui, car son approche ethnologique ne s'intéresse pas au monde lointain mais s'intéresse à ce qui se passe ici: c'est une recherche ethnologie qui ne s'intéresse pas aux miettes du passé mais qui s'intéresse à la manière dont nous vivons ensemble, ici, dans nos sociétés. C'est en ce sens à mon avis, qu'il y a un grand intérêt pour nous à écouter ce qu'il va nous dire, avec le regard d'un ethnologue, sur l'innovation rurale, ici, dans le cadre de l'Université de l'Innovation Rurale. En ce lieu, Marciac, dont j'ai dit qu'il était exemplaire des caractères de l'innovation rurale. Un monde rural, extrêmement innovant, dynamique! Peut-être pour les habitants de la ville, le monde rural passe-t-il encore pour un monde traditionnel, ou un monde qui a du mal à évoluer. Or c'est un monde où il se passe énormément de choses. C'est pourquoi, c'est un grand plaisir pour nous d'avoir Gérard ALTHABE cette année comme Président de l'Université d'Eté.

Gérard ALTHABE

**Président de la 3ème Université d'Eté de l'Innovation Rurale,
Directeur de recherche au CNRS, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales**

Je suis très heureux, honoré aussi, d'être là.

Je crois que Jean-Claude FLAMANT aime le paradoxe: il invite dans un débat ayant pour objet l'innovation rurale, un ethnologue spécialisé sur la ville, la modernité, l'entreprise industrielle ou l'administration.

Peut-être est-ce un paradoxe apparent? En effet la modernité est au coeur de notre journée, aussi bien que dans une entreprise ou un laboratoire d'excellence.

De par mon incompetence, je suis comme un poisson hors de l'eau; mon regard sur vos débats sera celui d'un étranger. Ma perspective sera nécessairement décalée.

Jean-Claude FLAMANT

C'est tout à fait ce que nous souhaitons, avoir ce regard extérieur. Nous avons pensé que chaque année dans le cadre de l'Université d'Eté, il était intéressant d'avoir un Président invité qui allait nous aider à porter un regard extérieur sur ce que nous étions, et comment nous vivions.

Gérard ALTHABE succède donc cette année à Guy PAILLOTIN, Président de l'INRA, qui avait été le Président de la Deuxième Université de l'Innovation Rurale.

C O N F E R E N C E

« La sécurité des aliments et les enjeux pour la santé publique »

Georges BORIES,

Directeur de l'Unité de Recherche sur les Xénobiotiques (INRA TOULOUSE)

C'est un défi pour moi de vous parler aujourd'hui en ouvrant cette journée, cette Université, par un exposé prévu sur un sujet certes très à la mode, mais aussi très difficile, que j'essaierai de rendre un peu plus léger. La toxicologie, ce n'est pas a priori très attrayant. Je vais traiter ce sujet en me posant un certain nombre de questions puisque je suis également consommateur comme vous et j'essaierai de répondre à ces questions. Il s'agit globalement de faire une présentation des différents aspects que revêtent les problèmes de sécurité alimentaire actuellement, pour amorcer aussi la discussion qui interviendra au niveau de la table ronde.

La toxicologie alimentaire dans l'Histoire

La toxicologie alimentaire, dans une perspective historique, c'est quelque chose qui n'est pas nouveau. Un auteur américain avait indiqué qu'effectivement les premiers problèmes de toxicologie alimentaire se rencontraient dès le chapitre III de la Genèse, où Mesdames vous avez eu quelques problèmes avec l'arbre du jardin qu'il ne fallait pas toucher... ce que vous ne fîtes pas et ce qui eut les conséquences que l'on connaît. Donc on peut faire remonter là effectivement les problèmes de sécurité alimentaire.

Par la suite j'ai essayé de lister quelques grandes, très grandes étapes, sur les préoccupations de sécurité alimentaire de l'humanité au cours des temps. Nos grands ancêtres furent confrontés à la toxicité de tout un ensemble de produits de la terre (minéraux, animaux et végétaux toxiques) qu'ils ont probablement écartés au fur et à mesure d'accidents, sans doute sévères, parfois même dramatiques. Paradoxalement les problèmes majeurs auxquels ils furent confrontés, étaient ceux de l'alimentation: obtenir des aliments en quantité suffisante.

Et GALLIEN, un grec qui vivait à Rome au premier siècle de notre ère, décrivait déjà des hommes mangés par le péché, la maladie et la mort. Un tableau, somme toute, assez dramatique. Effectivement l'humanité était préoccupée avant tout par son approvisionnement en nourriture, mais également elle portait attention à des problèmes d'ordre nutritionnel. On associait les aliments à certaines caractéristiques des individus classés en quatre catégories: sanguin, bileux, flegmatique et mélancolique. Les aliments qui étaient «froids», «chauds», «secs» et «humides». On voyait des rapports entre les caractéristiques de l'aliment et celles décrivant la physiologie et le comportement des humains. De trace de problèmes de toxicologie, point jusque là, sinon quelques mentions telles celles de GALLIEN: *«presque tous les oiseaux et tous les poissons sont d'humeur salubre sauf ceux qui vivent dans les marais, les lacs et les fleuves dont les eaux sont boueuses et troubles. Cela se produit surtout quand l'eau provenant d'une grande ville charrie les déchets des latrines et des cuisines ou les résidus de tanneries. La viande des animaux qui vivent dans les eaux de ce type est de très mauvaise qualité surtout quand ils y passent toute leur vie»*. Au cours du temps, les grands flux d'échange avec l'Orient s'accompagnent de l'arrivée des épices qui avaient des avantages certains pour cacher certains désavantages des aliments, notamment par rapport à leur conservation. L'homme s'est trouvé au contact de nouvelles plantes, de nouveaux produits, qui pouvaient présenter une certaine toxicité.

Les problèmes de conservation des aliments représentent une préoccupation beaucoup plus récente. Jusqu'aux travaux de PASTEUR, il n'y avait pas eu d'appréhension très précise des problèmes microbiologiques, lesquels ont été probablement la plus grande source d'inconvénients, pour nos ancêtres. C'est Nicolas APPERT qui, à la fin du XVIII^e siècle, de façon tout à fait empirique, a découvert «l'appertisation», la stérilisation dans des boîtes closes, qui a été très

utile pour l'alimentation des armées (et notamment de NAPOLEON) qui pouvaient déjà bénéficier d'aliments conservés, appertisés, sans que l'on connaisse pour autant l'existence des microbes.

Beaucoup plus récemment, on rentre dans toute une phase positive d'introduction de la chimie. Tant ce qui concerne la protection des plantes et de la santé des animaux, que la protection ou l'amélioration des qualités des aliments de l'homme, sont intervenues l'utilisation intentionnelle de produits naturels mais également issus de la synthèse chimique. Au cours des dix dernières années, enfin sont apparus des nouveaux éléments tenant au développement des biotechnologies, de nouveaux aliments issus d'une chimie alimentaire de transformation d'aliment base (amidon, lait, etc...).

Je voudrais revenir sur les problèmes d'ordre purement toxicologique. Au cours des quarante dernières années je n'en citerai que trois. Un problème grave d'intoxication alimentaire en 1959 au Maroc avec des huiles frelatées avec du triorthocrésylphosphate qui ont amené des phénomènes de neurotoxicité très importants: il y a eu environ 10 000 personnes intoxiquées. En Irak, en 1972, la consommation de graines de blé traitées au méthyl-mercure, un antifongique, et qui furent détournées de leur destination qui était la semence pour être consommée. Il y eût 50 000 personnes intoxiquées avec des effets neuro-toxiques extrêmement graves et 500 décès. En 1981, en Espagne, la fameuse affaire des huiles frelatées, là d'ordre apparemment strictement accidentelle, par une mauvaise pratique, à savoir le mélange d'huile de colza à destination industrielle dans des camions ayant transporté de l'aniline sans que l'on ait pu, jusqu'à présent, déterminer exactement le facteur chimique qui a été cause d'effets neuro-toxiques. Il y eut 20 000 personnes atteintes gravement et 340 décès.

Ainsi, l'homme a été confronté depuis l'origine des temps à des problèmes de toxicologie alimentaire, qu'il connaissait ou ne connaissait pas, qu'il ne maîtrisait absolument pas, mais qu'il a appris progressivement à maîtriser par l'expérience, très généralement malheureuse. La toxicologie est la science des catastrophes et parmi d'autres atteintes connues, il faut citer le saturnisme. Il y a une dizaine d'années, on a pu avec une certaine précision, relier le saturnisme chez les romains, et en particulier dans l'aristocratie romaine, à l'utilisation de vin préparé, évaporé (cuit si l'on veut), en le chauffant dans des récipients qui devaient être des récipients en plomb, et dans lequel on a pu trouver, en réexpérimentant dans les mêmes conditions, des quantités de plomb absolument ahurissantes: cette théorie qui courait depuis très longtemps a été confirmée plus récemment. Je soulignerai également le mal des ardents qui était l'intoxication par l'ergot du seigle qui a touché des dizaines de milliers de personnes au cours de l'histoire, la dernière étant dans les années 50, l'empoisonnement de Pont-St-Esprit.

Les risques sont-ils plus graves aujourd'hui ?

La première question que l'on peut se poser est la suivante: «la situation est-elle plus préoccupante aujourd'hui qu'il y a quelques années?» Je vous propose deux points de réponse.

Tout d'abord, je pense qu'il faut relativiser l'information. En effet le rôle des médias est tout à fait considérable dans la diffusion d'informations qui jusque là étaient souvent très compartimentées, par exemple une famille touchée par une intoxication: ça se limitait au cadre familial. Actuellement il y a la restauration collective, et il est clair que si un incident survient, il peut affecter d'emblée plusieurs dizaines, plusieurs centaines, voire de milliers de personnes. Et ça c'est un élément tout à fait nouveau d'évolution dans les modes d'alimentation. Des éléments très isolés peuvent prendre une amplitude considérable du fait des médias. Je ne porte pas de jugement de valeur évidemment là-dessus, pas du tout !

Deuxième point, il faut souligner qu'il y a une certaine limite à l'épidémiologie, qui consiste à tenter de référer un certain nombre de pathologies humaines, décès ou maladie, à des facteurs infectieux, alimentaires, voire environnementaux. Or, il y a des limites à cette recherche du fait de la très grande complexité de l'aliment. Il est toujours difficile de relier très précisément un effet observé à une substance, ou à une molécule déterminée. On peut certes observer énormément de corrélations, mais corrélation ne veut pas dire forcément relation de cause à effet. La plupart du temps ça n'est pas du tout cela. Par exemple on a soupçonné que les cancers de l'oesophage étaient associés à la consommation de calvados. Il y a eu des enquêtes épidémiologiques depuis trente ans là-dessus, mettant en cause la présence de patuline, une mycotoxine qui se développe sur les pommes utilisées pour la fabrication du cidre et du calvados. Tout ça n'a pas conduit à des éléments définitifs alors que les corrélations semblaient établies. J'ai vu des chercheurs de l'INSERM superposer une carte des teneurs des sols en cobalt au niveau de la France, avec la pathologie de ces cancers d'oesophages: ça collait exactement. Or, on n'a jamais pu démontrer qu'il y ait une relation de cause à effet entre cobalt et cancer de l'oesophage. Donc prudence dans l'interprétation des corrélations.

Troisième point, il faut relativiser les risques. Le paradigme de PARACELSE (XV^{ème} XVI^{ème} siècles) insiste sur la dose: « la dose seule fait le poison ». Effectivement il ne faut pas oublier que des substances élémentaires comme le sel

de cuisine, voire l'eau, peuvent être extrêmement toxiques si elles sont consommées en quantité trop importante, pour prendre des extrêmes. Il est clair qu'il y a une relation dose-effet, et on est de plus en plus persuadé par des approches expérimentales, qu'il y a des seuils biologiques à l'effet des substances. En dessous de certains seuils on ne rencontre plus d'effet. Pour ce qui concerne la géno-toxicité, -c'est-à-dire les atteintes du génome- on a encore des interrogations, en mettant en cause notamment les faits cumulatifs des atteintes des acides nucléiques. Certains cancers qui sont dits «épi-génétiques», c'est-à-dire qui ne sont dus à une modification d'ADN, sont très clairement reliés à la dose. En conséquence on peut autoriser officiellement des substances cancérigènes qui sont actives sur ces mécanismes, alors qu'on est à mille fois ou dix mille fois en dessous de la dose dont on a prouvé expérimentalement qu'elle est cancérigène.

Il y a également risque et risque. Les consommateurs récusent la comparaison du risque alimentaire à l'incidence relative du cancer du poumon (un sur quatre cents), des accidents de voitures (un sur huit mille), des piqûres d'insectes (un sur deux millions) qui est équivalente à celle de la maladie de CROZTFELD-JACOB, ou des risques nucléaires (un sur dix millions). Quoiqu'il en soit il y a une échelle de risque évidente. Un risque particulier alimentaire ne se matérialisera pas, la plupart du temps. Même s'il faut avoir en tête cette notion de gradation dans les risques, il est bien évident que la sécurité des aliments a un impact social important en matière de santé publique, peut être même plus important dans la tête des gens qu'il n'est en réalité. Mais cette situation est actuellement incontournable et essentielle. La sécurité des aliments est un principe reconnu internationalement: le droit à la santé et notamment, en ce qui concerne l'alimentation, le droit absolu à une alimentation saine. L'impact économique est évidemment considérable, en particulier dans les pays développés, qui assurent la satisfaction complète des besoins alimentaires, et même au delà, puisqu'ils sont exportateurs. Or vous savez combien l'aspect quantitatif strict a fait place depuis au moins une quinzaine d'années, à la notion de qualité et de sécurité. L'impact économique de la sécurité des aliments est essentielle pour la survie des entreprises et des filières, et au niveau des échanges, puisque la seule manière de pouvoir s'opposer aux échanges au niveau international, c'est de mettre en avant des aspects de sécurité des aliments à condition, évidemment, que le risque soit étayé et prouvé.

Les facteurs de risque

La sécurité des aliments concerne à la fois des substances naturelles toxiques, qui existent dans les végétaux et dans les moisissures, les mycotoxines par exemple. Elle concerne un ensemble de contaminants environnementaux qui proviennent de l'activité industrielle et de toutes les activités humaines. D'autre part, il y a un ensemble de substances chimiques et biologiques: les intrants agricoles qui sont constitués par les produits phytosanitaires, les médicaments vétérinaires, des produits issus des biotechnologies, des hormones en particulier (hormones de croissance), les plantes transgéniques et un ensemble de substances qui sont issues de la technologie alimentaire dès que l'on transforme les matières premières alimentaires et les aliments. On applique en particulier des traitements thermiques (cuisson) et il y a des produits néo-formés naturellement à partir des composants normaux de l'aliment comme les protéines et des acides aminés. Ceci engendre des produits d'interaction entre acides aminés et glucides, -on connaît la réaction dite de MAILLARD qui intervient sur les viandes grillées- et il y a toute une chaîne de réactions qui peut conduire à la formation de produits qui sont mutagènes et cancérigènes. D'autre part, en technologie alimentaire on génère de nouveaux aliments en les traitant, -on fait du cracking- et de tout cela bien entendu il faut tenir compte.

Donc il y a globalement, c'est ce qu'il faut retenir, une chaîne alimentaire qui part des plantes, incluant animaux et technologies alimentaires, et qui va jusqu'aux consommateurs. Aux différents niveaux de cette chaîne alimentaire, il y a intervention d'un certain nombre de molécules étrangères, qu'elles soient naturelles ou artificielles, que l'on appelle d'une manière générale du nom barbare de «*xénobiotiques*» -*xéno*: étranger, donc étrangères à l'aliment, c'est-à-dire des substances non nutritionnelles qui accompagnent l'aliment. On les retrouve quoiqu'il arrive dans nos aliments. Les questions de sécurité des aliments doivent donc s'envisager très globalement sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. C'est essentiel à retenir.

Pour ce qui concerne les substances chimiques, qu'elles soient naturelles ou de synthèse, il faut considérer le fait que leur pénétration dans notre organisme n'est pas contrôlée une fois que nous les avons ingérées. Ces molécules pénètrent plus ou moins selon leur nature chimique et elles vont être éliminées par la voie urinaire ou par la voie fécale. D'autre part le deuxième élément à considérer, c'est qu'une fois absorbées et qu'elles ont pénétré, elles sont généralement transformées: elles sont bio-transformées, métabolisées, avec pour conséquence que notre organisme se débarrasse de ces molécules en les rendant très solubles dans l'eau et facilement éliminables par l'urine ou par la bile. Au cours de ses bio-transformations il arrive que certaines molécules génèrent des molécules beaucoup plus toxiques que la molécule initiale, et c'est là que se trouve le problème important de la toxicologie alimentaire. Y aurait-il au cours de ces transformations, genèse de molécules plus toxique que la molécule de départ? On doit procéder à une évaluation toxicologique complète de toutes les molécules mises sur le marché, molécules chimiques industrielles, et

évidemment molécules à finalité alimentaire... cela va de soi. Ceci est impératif pour les compagnies chimiques/pharmaceutiques qui mettent sur le marché de nouvelles molécules. Mais ceci concerne aussi les substances naturelles dont je vous disais qu'elles ne sont pas forcément dénuées de toxicité, et certaines même sont extrêmement toxiques si on prend les mycotoxines aux effets cancérigènes parfaitement établis. Cette évaluation toxicologique progressive des substances naturelles ne peut être faite évidemment que par les pouvoirs publics, puisque là il n'y a pas de sponsor.

En ce qui concerne le risque biologique, les armes des microbes, que ce soient des bactéries ou des virus, sont absolument redoutables. En effet ces organismes ont une plasticité extraordinaire au niveau de leur génome et donc elles ont des capacités de mutation et d'adaptation qui sont absolument fantastiques. Et leur deuxième atout est leur très grande vitesse de prolifération. Donc ces microbes, bactéries, virus, présentent un danger potentiel permanent et l'on sait qu'il y aura toujours des accidents tels que ceux que l'on vient de connaître avec Escherichia coli O157, les listérias et salmonelles. Il s'agit d'organiser une lutte absolument constante pour maintenir le plus bas possible le niveau des envahisseurs, d'où toutes les mesures conservatoires qui sont prises pour maintenir au niveau le plus bas possible les bactéries dans nos aliments.

Il y a aussi des risques biologiques que j'appelle «du troisième type», qui sont survenus récemment. D'une part les encéphalopathies spongiformes avec l'intervention des prions: ceux-ci existent depuis toujours mais leur découverte est récente et les connaissances de base sur la biologie de ces entités sont actuellement insuffisantes. D'autre part les OGM (organismes génétiquement modifiés): le maïs transgénique a occupé la presse l'année dernière et cette année.

Il y a deux types de risques potentiels associés à ces OGM, et tout d'abord les risques associés aux produits des gènes que l'on a introduits dans une plante. On n'en rajoute qu'un pour l'instant, et ce gène code pour une protéine. Ces protéines sont-elles allergiques pour l'homme? Sont-elles éventuellement toxiques s'il s'agit d'enzymes qui synthétisent au bout des substances chimiques et la quantité de ces substances est-elle augmentée par introduction du gène ou pas? D'autre part, comment apprécier le risque biologique potentiel qui serait celui du transfert éventuel de gènes? Ces questions se posent pour ce fameux maïs transgénique dans lequel il y a, à côté du gène de résistance à la pyrale, un gène de résistance à un antibiotique: l'ampicilline qui sert au tri au cours du processus d'introduction du gène. Ce gène se retrouvant dans le produit final, la question suivante se pose: est-ce que ce gène est transférable aux bactéries du rumen et de l'intestin des vaches qui ont consommé ce maïs, qui elles-mêmes seraient susceptibles de retransférer ce gène de résistance à l'ampicilline aux humains? Les comités scientifiques internationaux ont conclu qu'il n'y avait pas de risque à ce niveau là.

Tout ça pour vous montrer que l'on peut toujours identifier des risques nouveaux, on ne peut y échapper. Nous sommes dans le pré ici à Marciac, mais n'oubliez pas que le pré est vénéneux mais joli à l'automne : «Les vaches y paissent lentement, s'empoisonnent» (APOLLINAIRE). La cause en est la colchique. Nos pauvres bovidés, vous voyez, n'ont pas que le prion comme problème!

La protection biologique

Les risques biologiques et biochimiques, bien sûr nous y sommes exposés, mais heureusement notre organisme dispose de défenses multiples et remarquablement efficaces qui font qu'effectivement nous avons pu subsister jusqu'à ce jour, et ceci pas trop mal.

Ces systèmes de protection des organismes supérieurs, et donc de l'homme, comprennent d'abord un système immunitaire qui permet effectivement de se défendre contre bactéries, virus etc. Ce sont ensuite des systèmes enzymatiques de détoxication, j'en ai parlé tout à l'heure, qui prennent en charge ces molécules étrangères qui nous pénètrent, pour pouvoir les éliminer. Ce sont des systèmes extrêmement efficaces qui ont évolué au cours de l'évolution phylogénétique. Nous avons accumulé génétiquement des systèmes d'enzymes qui savent faire ces bio-transformations et nous protègent.

Enfin il y a des systèmes de réparation de l'ADN : les acides nucléiques.

Ces trois systèmes (immunitaires, enzymatiques, réparations d'ADN) ont leurs propres limites mais globalement ils sont extrêmement efficaces, ce qui fait que les situations à risque dépendent des dépassements de doses (on revient au principe de PARACELSE). Evidemment si les doses sont trop importantes, nos systèmes de protections ne sont plus suffisamment efficaces, et notre organisme est exposé aux produits de biotransformation éventuellement toxiques et aux bactéries. On connaît les dégâts que ceux-ci peuvent créer: les bactéries par exemple sur les organismes déficients, qu'il s'agisse de gens immuno-déprimés ou de gens dénutris, beaucoup plus fragiles.

Enfin, il y a des contextes génétiques particuliers. On sait que certaines populations humaines ont des déficiences en certains types d'enzymes qui font qu'elles sont sensibles à la toxicité de certaines molécules. Si on parle du lathyrisme ou du favisme, on sait qu'il y a des populations de l'Est méditerranéen (Liban, Turquie) qui sont sensibles à une protéine de la fève, laquelle crée des désordres digestifs graves. Cette sensibilité est une caractéristique génétique de ces populations.

L'évaluation toxicologique

Comment procède-t-on à l'évaluation toxicologique des substances chimiques? Je dois rentrer dans des choses un peu plus techniques, mais je vais essayer de simplifier. Lorsqu'il s'agit de substances destinées directement à l'homme comme les médicaments humains ou les additifs que l'on rajoute dans les aliments de l'homme (conservateurs, colorants, etc.), celles-ci sont soumises à un système très complet d'évaluation toxicologique. En faisant appel essentiellement à des animaux de laboratoire (rats, cobayes, lapins, singes), on administre des doses différentes de ces molécules -des doses extrêmement élevées- jusqu'à temps que le système «casse». C'est ça le principe de la toxicologie expérimentale. D'autre part on fait des études plus sophistiquées in vitro pour tester notamment si ces molécules sont géno-toxiques. A partir de ces essais, on détermine une dose «sans effet» pour l'espèce animale la plus sensible. On prend l'élément de plus grande sensibilité, c'est-à-dire la dose la plus faible qui a créé un effet observable avec tous les moyens actuellement disponibles. Pour calculer une dose journalière acceptable pour l'homme, on applique un facteur de sécurité, en général de cent, ce qui signifie que l'on va appliquer une dose cent fois inférieure à celle la plus basse qui a créé un effet chez l'animal ou dans un système toxicologique expérimental. A partir de cela on va pouvoir fixer une «dose journalière acceptable pour l'homme», avec des limites maximales résiduelles dans les produits végétaux et dans les produits animaux. C'est ça le schéma normal.

En ce qui concerne les produits qui sont destinés à la plante (les pesticides) ou les médicaments, les additifs destinés à l'alimentation animale on rajoute un échelon pour tenir compte de ce que cet animal ou cette plante sont parfaitement capables de transformer (de métaboliser), de ces molécules et de les transformer en autre chose. Et c'est cette «autre chose» qui nous intéresse puisque cette «autre chose» est également consommée lorsque vous consommez la plante ou les produits issus de la plante, ou lorsque vous consommez les produits animaux qui sont issus de l'animal traité. Au lieu d'avoir seulement une substance, on doit aussi considérer et évaluer les métabolites S1, S2, S3 issus de la métabolisation de S chez la plante ou chez l'animal. On a globalement un dispositif, un système cohérent qui a bénéficié de toutes les évolutions récentes de la science: de la chimie à la biologie moléculaire parce que la toxicologie évolue au même rythme que les autres sciences. Donc nous sommes plus performants actuellement qu'il y a dix ans ou cinquante ans dans les limites de nos connaissances scientifiques, c'est bien évident.

Le consommateur est-il bien protégé ?

Revenons à la question que se pose le consommateur: est-il moins bien armé aujourd'hui que par le passé? Remarquez d'abord qu'il y a un certain paradoxe entre le sentiment d'une moindre protection et l'allongement de l'espérance de vie qui est considérable: actuellement de l'ordre d'une année sur cinq. Mais on observe corrélativement l'accentuation des maladies de la longévité.

Dans le sens d'une moindre protection, on remarque qu'il y a davantage d'allergies en général, notamment des allergies alimentaires chez les populations actuellement. Ceci peut signifier que nous sommes moins stimulés au point de vue immunologique. Tout d'abord en ce qui concerne les microbes, le fait d'être extrêmement propres, nous expose moins à une variété et à une quantité suffisante de microbes pour stimuler nos défenses immunitaires. Il y a probablement de cela mais ce n'est sûrement pas la seule raison de l'augmentation des cas d'allergie.

Ensuite on peut considérer que nous sommes au contact d'allergènes nouveaux via l'internationalisation des nourritures. En effet, on importe maintenant des produits de toutes les provenances du monde, de zones inhabituelles quant aux aliments. On observe ainsi des allergies liées à des produits nouveaux issus de régions tropicales.

Il peut y avoir également des allergies issues de traitements technologiques appliqués à des protéines, traitements qui peuvent générer des protéines modifiées qui à leur tour possèdent une certaine allergénicité. Des études sont faites là-dessus. On essaie d'observer s'il y a des dérives de certaines pathologies, dérives relativement rapides par rapport aux fluctuations des grands phénomènes. Ainsi on sait que les cancers de l'estomac sont en diminution, que les cancers de

la prostate et des testicules sont en augmentation, que les cancers du poumon également sont en augmentation, et cela est observé sur des durées relativement longues.

Par contre, il est intéressant de voir s'il n'y a pas là-dedans des choses qui évoluent plus rapidement. J'ai dit à tort cancer de prostate et de testicules parmi les évolutions lentes, or là c'est quelque chose qui évolue de manière relativement vite par rapport aux grandes fluctuations. Donc on s'est interrogé, et on a attribué ces évolutions, soit à des problèmes environnementaux au sens large, incluant l'alimentation, soit à des modifications de comportement qui peuvent être par exemple des modifications de comportement sexuel. On centre donc le regard actuellement sur ces évolutions un peu plus rapides que les grandes fluctuations au long cours.

Comment finalement continuer à améliorer la sécurité alimentaire?

Tout d'abord, il faut évidemment poursuivre des recherches de base en toxicologie et en hygiène de façon à compléter et à affiner les outils. Ce travail de base, en France, est réalisé pour grande partie à l'INRA en ce qui concerne la toxicologie alimentaire, moins par l'INSERM qui ne s'intéresse pas particulièrement à ce domaine là, et moins encore par le CNRS. Mais INSERM et CNRS travaillent dans les domaines amont, sur des outils généraux utilisables en toxicologie, et dont on se sert ensuite pour évaluer plus précisément l'aliment. On a besoin de recherches en génie de l'hygiène et de la décontamination au niveau industriel également. On travaille aussi à l'élaboration de lignes directrices adaptées à l'examen de nouveaux aliments, tels que ceux qui utilisent les OGM, de façon à fixer des cadres qui fixent des exigences minimales à satisfaire. Ces cadres doivent être évolutifs pour couvrir effectivement ces nouveaux développements dans le domaine des biotechnologies de façon à rassembler le maximum d'outils qui nous permettent d'évaluer le plus clairement possible la toxicité de ces nouveaux aliments. Améliorer la sécurité c'est mettre en oeuvre un effort de surveillance important sur les points sensibles, qu'il s'agisse de la microbiologie ou qu'il s'agisse des substances chimiques. Et là on rejoint les techniques HACCP, en pratique dans l'industrie agro-alimentaire, qui se développent de manière importante.

Il faut également aborder le problème des bonnes pratiques agricoles et industrielles. Au niveau international il y a un enjeu très important dans le cadre de la politique du GATT, dans la perspective d'une harmonisation progressive des procédures afin de favoriser les échanges au niveau international. Cette harmonisation des procédures se fait à différents niveaux. D'abord il faut que les études, tout ce paquet d'études toxicologiques dont je parlais tout à l'heure, soient acceptées au niveau international. Ce qui veut dire qu'il faut qu'une molécule développée en France puisse être acceptée aux Etats-Unis ou au Japon. Ceci est obtenu sur la base, d'une part de l'utilisation des Bonnes Pratiques de Laboratoires pour la conduite de toutes les études de toxicologie, définies dans le cadre de l'OCDE. Ce principe qui consiste à ce que les experts acceptent les résultats des études réalisées par d'autres car reconnues comme correctement conduites, est un élément fondamental. Ensuite il faut effectuer l'interprétation de ces études et on sait qu'il peut y avoir différentes appréciations des dossiers toxicologiques par tel ou tel expert, dans telle ou telle instance. On essaie, au niveau international, de réduire l'écart d'interprétation, et pour cela il y a les tentatives d'harmonisation comme on voit s'en réaliser au niveau européen déjà entre les quinze. Vous savez que ce n'est déjà pas facile à l'échelle européenne, or il faut aussi se mettre d'accord, au niveau international, essentiellement avec la FDA Américaine (Food and Drug Administration) qui inspire beaucoup d'autres pays et aussi le Japon. Il y a des organismes internationaux qui mobilisent des corps d'experts indépendants. D'une part au niveau de la FAO et de l'OMS, un groupe d'experts sur les additifs alimentaires fixe les «doses journalières acceptables»: celles-ci ne font pas obligation mais sont des références internationales. Il y a également le Codex Alimentarius qui fixe les limites maximales résiduelles. Enfin la mise en oeuvre de Bonnes Pratiques Agricoles dans le domaine végétal et animal, est la condition pour qu'effectivement ces doses maximales résiduelles ne soient pas dépassées, grâce au respect des modalités d'utilisation des substances, du temps de retrait des médicaments, du temps entre le dernier traitement des plantes et la récolte.

Retrouver la confiance du consommateur

Comment finalement essayer de retrouver la confiance du consommateur qui semble actuellement sérieusement ébranlée? On analyse d'abord cette perte actuelle de confiance comme un énorme besoin d'explications et de connaissances. Il y a une crainte, une peur, de l'information cachée. Le consommateur demande une transparence. Il ne demande pas à aller décrypter tous les dossiers, mais il demande qu'au moins la procédure suivie pour arriver à la décision finale soit une procédure parfaitement claire: ce besoin d'explications et de connaissances est ressenti comme extrêmement important.

Il y a d'autre part un besoin de cohérence dans le langage, langage scientifique, langage politique. Trop d'incohérences sont apparues dans des situations d'urgences. On a entendu tout et son contraire en l'espace de vingt-quatre heures, et ça ce n'est pas bon. Il faut également réaliser qu'il y a une très grande complexité du vivant alors que les sciences dures, la physique et les mathématiques parviennent à formuler des conclusions claires, chiffrées, nettes, sans ambages. La biologie c'est extrêmement compliqué et le vivant ne permet pas actuellement des réponses 100%: le fameux «risque zéro» n'existe pas.

Le principe de précaution, ne veut pas dire abstention. Précaution, c'est une gradation de réponses relatives au degré de connaissances. Par exemple, quand j'ai parlé de prion tout à l'heure, j'ai dit qu'il y a un manque de connaissances biologiques de base. Cela implique automatiquement un principe de précaution très élaboré parce qu'on ne dispose pas des bases biologiques. Lorsque j'ai parlé des problèmes de chimie, je vous ai dit que l'on avait un corps d'évaluation très sophistiqué, expérimenté sur des milliers, des dizaines de milliers de substances: on a une assurance bien plus considérable. Et donc dans ce domaine là on peut rentrer dans une acceptation d'un certain degré de risque, risque dit «socialement acceptable». Mais l'«acceptabilité» est une décision d'ordre politique.

Enfin il y a ce besoin de transparence du processus de décision que j'évoquais tout à l'heure. Vous savez qu'actuellement il y a effectivement une évolution au niveau européen avec la prise en main par la DG XXIV (protection du consommateur) de l'ensemble des comités scientifiques qui décident dans les différents domaines qui concernent l'alimentaire. Actuellement au niveau français, la discussion est en cours sur la création éventuelle d'une agence. On ne sait pas encore quelles sont les décisions qui seront prises. Il pourrait s'agir d'une agence interministérielle, qui concernerait les substances qui nous intéressent. Les ministères de l'agriculture, de la santé, de l'environnement et des finances (au travers de la Direction Générale des Fraudes) seraient impliqués.

Conclusion

Voilà donc globalement les principaux points que je voulais vous indiquer.

J'insiste sur l'idée d'une responsabilité de filière collective, qui part de l'amont des intrants agricoles au niveau de l'homologation des produits, qui se continue par des bonnes pratiques d'agriculture et d'élevage avec un respect des limites maximales résiduelles. Cette responsabilité se poursuit au niveau d'une industrie agro-alimentaire qui essaie de s'assurer par des cahiers des charges de la qualité des produits qui rentrent, qui doit s'assurer aussi qu'elle ne rajoute pas de problèmes dans cette chaîne alimentaire: l'industrie agro-alimentaire doit mettre en oeuvre un ensemble de Bonnes Pratiques Technologiques et doit assurer les garanties de compositions. Au bout de la filière, le consommateur a des exigences de sécurité et de qualité, mais il est également sensible à d'autres éléments tels que l'origine des produits. Là, on rejoint un autre débat qui sera sûrement abordé au cours de la discussion et qui quitte le domaine strictement scientifique de la sécurité alimentaire.

Pour terminer, je reviendrai à GALLIEN: qui disait donc qu'il faut approuver au premier lieu ce qu'à juste titre proposait HIPPOCRATE: une diète saine, des exercices, des aliments, des boissons, du sommeil, le plaisir du sexe, le tout avec modération...

Et enfin puisque nous sommes à Marciac, j'ai repris dans SHAKESPEARE «*This music is a food of life. Play on give me excess of it*». C'est ce que nous espérons avoir ce soir !

(Applaudissements)

* * * * *

Questions au Conférencier

1 - *Que faut-il penser de la capacité de certaines molécules à agir au niveau de l'ADN, les molécules «génétoxiques»? Connaît-on suffisamment les risques que présentent la multiplicité des molécules chimiques ?*

Réponse

Il faut au préalable bien avoir à l'esprit l'importance de la dose. J'y ai insisté en début de mon exposé. Un exemple: si on considère une situation extrême où il y aurait dix molécules différentes pour traiter une même culture ayant pour conséquence la présence de vingt molécules différentes à l'état résiduel à des doses extrêmement faibles, on doit considérer qu'elles sont «noyées» dans des milliers d'autres molécules naturelles ou contaminantes présentes à des doses souvent d'ailleurs bien supérieures à celles-là. Donc les molécules spécifiques se noient dans un bruit de fond !

S'agissant de molécules «géo-toxiques» en particulier, le débat concerne actuellement les conséquences de l'accumulation des défauts au niveau de l'ADN : il faut trancher entre les gens qui disent «ça répare au fur et à mesure, donc il n'y a pas de problèmes», et d'autres qui disent «non, on va vers des modifications qui sont d'ordre cumulatif». Donc pour les molécules géo-toxiques, le débat est tout à fait ouvert. C'est pour ça qu'actuellement, ne sont pas autorisées les molécules géo-toxiques : elles sont automatiquement éliminées du marché des produits.

Mais en revanche, il faut compter avec les molécules naturelles, produites dans la nature. On vit avec les mycotoxines, car on ne peut pas faire du blé ou du maïs sans qu'il soit attaqué par des moisissures et que celles-ci, dans certaines conditions, produisent ces substances naturelles qui peuvent être géo-toxiques. C'est une réponse un peu longue, mais elle est très souvent posée et à juste titre. La multiplicité des molécules, ça interroge. Mais il faut voir que nous vivons dans une mer de molécules, des milliers, des dizaines de milliers ! On en découvre tous les jours ! On le met en évidence autant qu'on veut grâce aux outils d'analyse. Or le problème, c'est que ces outils donnent maintenant des capacités fantastiques d'identification. Il faut mettre en face la signification toxicologique: ce n'est pas parce qu'on met en évidence la présence d'une molécule à dix puissance moins 12 grammes, que ça a une signification toxicologique !

2 - Je n'ai pas bien compris ce qu'il faut déduire de votre introduction sur le niveau du risque alimentaire et sur son évolution. Est-ce à dire que du fait de l'évolution des processus de production des modes de consommation, restauration collective etc... on est de moins en moins exposé à des risques réguliers, mais de plus en plus sensible à des effets de crises, qui sont liées à un problème de processus de production tel qu'un accident bactérien ? Autrement dit, par exemple, du fait du juste à temps de la concentration des processus de production, on est beaucoup plus sensible à ce type d'accident, mais moins sensible à un risque régulier, la qualité des aliments augmentant enfin ? Ceci dit, je crois que la question qui est là derrière, c'est de savoir finalement, ce qui justifie pour vous qu'on parle du risque aujourd'hui ? Est-ce qu'il y a des problèmes objectifs de risques alimentaires qui augmentent dans nos sociétés, ou bien est-ce plutôt la perception de ces risques liés à des successions de crises, comme la vache folle, qu'on relie à d'autres crises, qui ne sont pas forcément alimentaires ?

Réponse

A mon sens, c'est tout à fait cela. Je pense que globalement, on est dans un processus continu d'amélioration de la qualité et de la sécurité globale des aliments. mais on est face également à des exigences plus grandes de la société qui n'accepte pas effectivement, des phénomènes qui sont plus ponctuels mais qui ont des conséquences plus spectaculaires, et parfois je l'ai dit plus importants, tels que ceux qui touchent la restauration collective: je pense qu'il y a une perception beaucoup plus aiguë de ces problèmes là, et donc une exigence croissante. Dans la construction de cette exigence, il y a la partie «sécuritaire», la peur du risque, mais il y a également d'autres éléments qui sont une perception sur la manière dont sont produits nos aliments de nos jours, et qui a une référence d'ordre sociologique plus large. Les deux aspects s'articulent en renforçant certainement une certaine peur de l'alimentation. Il y a quelques mois, l'euro-baromètre européen a mentionné de manière très claire et assez amusante d'ailleurs, que c'est en France où la peur de la toxicité alimentaire est la plus élevée en Europe, alors qu'elle est bien moindre dans certains pays tels que les pays nordiques. Donc je pense que dans l'appréciation du risque, il y a une composante purement toxicologique que l'on peut analyser jusqu'à un certain point -j'en ai montré toutes les limites-, et une autre composante qui est plus liée à la représentation que se fait le consommateur du contexte de production de ses aliments.

3 - Vous dites que toute les normes sont étudiées et que les conditions de travail des agriculteurs sont bien définies. Or, est-ce que vous avez eu connaissance de la dernière étude qui est sortie il y a quelques jours, enfin j'ai lu ça dans la presse : la population agricole a une augmentation de cancers qui est nettement supérieure à la population générale. Je crois que c'est de l'ordre de 20 % par rapport au reste de la population. Ces cancers sont dus à l'utilisation, -vous avez parlé tout à l'heure d'inhalation, etc...- de pesticides et de produits chimiques par les agriculteurs qui sont en contact direct avec ces produits-là. Qu'est-ce qu'on peut dire par rapport à ce genre d'étude, que je crois assez sérieuse? C'est quand même un paradoxe de constater que les agriculteurs que l'on imagine vivant à la campagne en meilleure santé que les citadins, se retrouvent avec des catégories de maladies dues à la manipulation des produits à des niveaux qui ne sont pas les mêmes que pour les consommateurs. Ce n'est pas à moi à défendre les agriculteurs, mais n'empêche que ça veut bien dire quelque part que l'utilisation de ces produits utilisés à doses journalières peuvent à un moment donné, tout de même, à la longue sur vingt ans, provoquer des maladies que l'on ne maîtrise pas aujourd'hui.

Réponse

Oui je connais l'étude à laquelle vous faites allusion. Il s'agit d'un article publié dans Sciences et Avenir, je crois, tout à fait récent, qui a donné immédiatement matière à discussion. Il faudrait revenir certainement à l'origine des études et à leur contenu. Donc, nous allons faire une analyse extrêmement précise car je dis toujours qu'il y a cette difficulté à établir des relations de cause à effet. Dans le cas présent, il est fort possible qu'on ait pu mettre en évidence des relations de cause à effet, entre l'utilisation de pesticides et cette incidence de cancers. J'ai dit tout à l'heure qu'il fallait insister sur les «bonnes pratiques». Or j'ai eu connaissance d'une étude qui a été faite, il y a deux ou trois ans, sur la manière dont les agriculteurs débouchaient leurs rampes de nettoyage; il s'agissait du sud de la France. De manière absolument ahurissante, cette étude révélait qu'un agriculteur sur deux débouchait ses rampes de nettoyage à la bouche, au mépris de toute prudence. J'insiste sur le fait que ces cancers qui apparaissent maintenant à des fréquences élevées sont liés à des pratiques qui remontent déjà à pas mal de temps, à des expositions qui datent de vingt ans ou trente ans et probablement dans un contexte où les conditions d'usage des substances étaient beaucoup moins précises et beaucoup moins contrôlées qu'elles ne devraient l'être actuellement. Si les législations telles qu'elles sont mises en place sont appliquées, il faut tenir compte de l'effet retard qui intervient toujours, hélas en matière de cancer. Et ceci montre la grande difficulté des études épidémiologiques dans ce domaine.

4 - On parle beaucoup de l'effet de quantités résiduelles, des produits toxiques, dans notre alimentation. Mais on n'a pas que les souris comme cobayes, on a aussi les agriculteurs. Or, ce ne sont plus des quantités résiduelles que nous absorbons, lorsque nous traitons avec des pesticides ou autres. Nous n'avons pas tellement le choix. Donc nous absorbons des quantités, il me semble supérieures aux quantités résiduelles annoncées. Il serait peut-être intéressant que dans l'intérêt bien sûr de la profession agricole, mais aussi des consommateurs, de voir un petit peu malgré tout sur les cobayes que nous sommes les effets néfastes de certaines molécules. A-t-on fait des études dans ce sens ?

Réponse

Votre remarque est tout à fait juste et il est clair qu'il y a un problème d'hygiène pour les applicateurs, qui est pris en compte dans la législation sur les pesticides. En effet dans les dossiers d'homologation il y a une partie très importante actuellement, qui est consacrée à l'exposition. Il y a des approches expérimentales et aussi des évaluations par calcul qui sont faites, relatives à des expositions différentielles, par exemple avec port ou sans port de gants, de combinaisons ou de masques qui amènent à la définition de quantités absorbées percutanées (souvent), ou par inhalation. Ces informations sont prises en compte dans l'homologation des produits. Alors, après, évidemment le problème ce sont les protections elles-mêmes; il est écrit: «vous devez porter un masque, une combinaison, etc...» On connaît l'inconfort du port du masque, et si on n'a pas des tracteurs aménagés, des cabines climatisées, là ça devient infernal et beaucoup de gens ne les portent pas, et c'est à ce moment là qu'il y a un problème. C'est un problème de «bonne pratique» avec toutes les difficultés que l'on sait ! Ces questions sont prises en compte depuis déjà pas mal d'années, dans la législation sur les pesticides et, également dans l'alimentation animale. Il y a des produits comme le Carbadox qui est sur la sellette actuellement, qui s'est avéré cancérigène chez le rat au niveau de la muqueuse nasale : il est contesté actuellement au niveau international, relativement aux possibilités de contacts des manipulateurs d'aliments, dans les

installations d'élevages. Des mesures sont faites dans l'urine des personnes exposées, pour savoir s'il y a excrétion. Des tas d'études ont été faites là-dessus pour cerner le problème...

5 - Je voulais savoir ce que vous en pensiez: vous avez été relativement vague concernant les défenses immunitaires et vous n'avez pas évoqué la question des produits ionisés.

Réponse

Il est clair qu'en cinquante minutes je ne pouvais pas parler de tous les sujets. Concernant les défenses immunitaires, j'ai rapporté ce que l'on trouve dans la littérature, à savoir que la moindre exposition aux bactéries résultant de l'application de mesures d'hygiène extrêmement strictes pouvait avoir pour effet une moindre stimulation des défenses immunitaires du consommateur, puisque pour stimuler ces défenses il faut être au contact, la vaccination pouvant donner l'image de ce phénomène. C'est une des hypothèses actuellement émises. J'en ai évoqué d'autres. C'est ainsi que le contact avec des molécules qui arrivent «d'ailleurs», ou qui sont produites industriellement par des modifications de structure de protéines notamment, pourrait expliquer cette recrudescence de terrains allergiques que l'on rencontre actuellement.

Le deuxième point, l'ionisation, est un vieux problème. L'ionisation est un procédé de décontamination extrêmement efficace vis à vis des bactéries, c'est sûr! Mais il génère des produits d'oxydation au sein des aliments auxquels il est appliqué. Ceux-ci peuvent avoir d'une part, des effets négatifs d'ordre organoleptique, et d'autre part, on a pu les accuser de générer des substances toxicologiquement suspectes. Ce domaine là a été extrêmement étudié, et on est arrivé à définir des conditions d'ionisation qui respectent à la fois le plan organoleptique et la sécurité, donc globalement le consommateur. Des essais expérimentaux ont été faits sur animaux pour démontrer qu'il n'y avait pas d'effet toxique des molécules issues de l'application de traitements ionisants aux denrées, sous réserve évidemment qu'ils restent dans le cadre d'une dose parfaitement déterminée.

* * * * *

SEMINAIRE

« Les stratégies des différents acteurs de la filière agro-alimentaire »

animé par Jacques ABADIE,
Professeur de Sociologie à l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (ENSAT)

Nous allons revenir auprès de l'agriculture en faisant le parcours inverse de l'aliment. C'est-à-dire que nous allons partir d'abord du consommateur et des besoins du consommateur.

- C'est donc Marie-José NICOLI, Présidente de l'Union Fédérale des Consommateurs Que Choisir, qui va nous présenter le point de vue des consommateurs.
- Nous aurons ensuite Patrick BENARD, Directeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, un des établissements d'AGROMIP, qui lui va nous parler du rôle dans l'Ecole Vétérinaire sachant que ce rôle intervient à deux niveaux : un rôle de formation des vétérinaires mais également, vu la position des vétérinaires au sein de l'appareil administratif, un rôle très important par rapport au contrôle de la sécurité de nos aliments.
- Ensuite Gérard FAURE, Directeur Technique de Pioneer Semences nous présentera le point de vue des sélectionneurs de semences, en amont de la production: comment prend-on en compte à ce niveau les besoins des consommateurs.
- Michel FEDRY, Directeur Général de Nutrition et Santé, et également Président de l'Association SECOMIA nous parlera du point de vue des industriels de l'Agro-Alimentaire, c'est à dire au niveau de la transformation des produits agricoles en produits alimentaires.
- Nous aurons ensuite le point de vue de l'administration du Ministère de l'Agriculture: Monique ELOIT, qui remplace Monsieur Bernard VALLAT annoncé sur les programmes, va nous parler du rôle des pouvoirs publics.
- Nous regrettons l'absence de Monsieur BENETTI, Directeur de la qualité du groupe Carrefour, qui pour des raisons de santé se trouve aujourd'hui empêché d'être parmi nous et que nous n'avons pas pu remplacer au dernier moment (vous voyez bien que dans la logique de notre séminaire nous avons souhaité donner la parole à la grande distribution).
- Et puis le dernier point de vue exprimé sera celui de Christophe TERRAIN, Président de VIVADOUR, dont nous sommes sur les terres aujourd'hui ; il représente ici les agriculteurs et il nous donnera le point de vue d'un responsable professionnel agricole. Ainsi, nous aurons remonté toute la chaîne depuis les consommateurs jusqu'aux producteurs.

Enfin, tout à fait à votre droite se trouve Jean-Marie GUILLOUX qui est journaliste à l'Agence de Presse Economique et qui collabore à la revue « les Invités d'AGROMIP », il en assure une bonne partie de la rédaction. Nous lui avons demandé d'animer cette table ronde et nous lui demanderons de relancer un certain nombre de questions lorsque chacun des intervenants aura parlé.

Alors tout de suite nous écoutons cinq minutes Madame Marie José NICOLI

Madame Marie-José NICOLI,
Présidente de l'Union Fédérale des Consommateurs, QUE CHOISIR

« Les craintes des consommateurs et leurs moyens d'action »

Cinq minutes ? (*rires*). Je croyais que j'en avais dix !... J'ai dix minutes ! Je vais essayer de faire rapide !

Sur le thème de la sécurité sanitaire, quelles sont les craintes des consommateurs par rapport à la production agricole et aux aliments ? Depuis l'affaire de l'ESB, les consommateurs ont pris vraiment conscience que les aliments qu'ils mangent au quotidien, peuvent provoquer des maladies ou du moins mettre leur santé en danger. Au fil des mois, depuis Mars 1996, après le premier choc qui a été un choc émotionnel pour le monde agricole et pour les consommateurs, nous avons essayé de transformer ce choc émotionnel en détermination raisonnée, en essayant de gérer la situation pour arriver à des décisions importantes, pour que des affaires comme celles-ci ne se reproduisent pas, ou du moins, qu'on en soit informé très rapidement.

Je peux dire que les craintes des consommateurs ne sont pas illusoires ! On a parlé d'irrationalité ! Je trouve au contraire que les consommateurs au fil des mois ont été très raisonnables, en France en particulier, où la consommation de viande bovine a le moins baissé en Europe par rapport à d'autres pays. Donc, la panique n'a pas eu lieu, même s'il y a eu les débordements de la presse. Les organisations de consommateurs se sont comportées de façon responsable. Ce que l'on peut dire tout de même, c'est qu'en quelques années nous avons subi au niveau de la sécurité sanitaire un certain nombre de chocs, même si certains disent qu'il n'y a pas de lien entre eux. On a quand même eu le sang contaminé. On a eu l'amiante, -et l'amiante, ce n'est pas terminé - Depuis vingt ans, les organisations de consommateurs répètent que ce produit est dangereux. On a eu donc l'ESB. On a, d'une façon différente les OGM qui sont en grande discussion aujourd'hui. Vous avez la viande « hormonée » américaine, qui est à nos portes. Vous avez les poulets « chlorés » américains, enfin. etc... etc... Et les trafics d'hormones qui n'ont jamais cessé, et qui sont de plus en plus sanctionnés. Pour tous ces sujets, certains diront qu'il n'y a aucun point commun, je dis qu'il y en a un. Tous ces sujets ont été gérés, selon la même logique, qui a consisté à faire passer les intérêts économiques et financiers avant l'intérêt de santé publique. C'est le lien commun entre toutes ces affaires.

Alors qui est responsable ?

Il y a le fait que nous nous éloignons de plus en plus de nos origines. Nous sommes de plus en plus des citadins, puisque 80% de la population vit en France sur 20% du territoire. (Voyez le reste à contrario ce que ça donne). Ceci veut dire que l'on a de moins en moins de parents, de cousins, de grand-parents paysans. Cet éloignement du monde agricole fait que les consommateurs veulent retrouver leurs origines et demandent le contraire de ce qui se développe actuellement c'est à dire l'industrialisation de l'alimentation. L'industrie agro-alimentaire devient de plus en plus compliquée, alors que le consommateur demande, plus de produits de terroirs, plus de produits naturels !

Il y a déphasage entre les intérêts économiques de l'industrie et de la production, et les demandes des consommateurs qui veulent revenir à des produits plus simples. A l'heure actuelle, nous mangeons des produits de plus en plus sophistiqués, de plus en plus industrialisés, ce qui ne veut pas dire produits de qualité. La sécurité sanitaire ne fait pas partie de la qualité : c'est un dû pour le consommateur, même pour le produit bas de gamme ! Ces produits contiennent de plus en plus d'ingrédients: c'est aussi une façon de masquer une «non-qualité», pour faire en sorte que les produits vous rappellent le goût de ceci ou de cela, ce ne sont plus du tout des produits simples, on s'éloigne de plus en plus des produits de l'agriculteur. L'agriculteur est à l'origine de la matière première; et l'on trouve « au finish » dans l'assiette du consommateur, un produit totalement différent. L'agriculteur n'a plus un impact aussi important sur notre alimentation.

On a parlé ce matin, du cocktail « industrie, restauration collective ou commerciale ». C'est un point important parce que nous mangeons souvent hors de chez nous, ce qui veut dire que cette montée de l'industrialisation de l'agro-alimentaire rajoutée à la restauration collective ou commerciale, font que les risques, sont multipliés. Avant, les intoxications en famille ne se voyaient pas : les intoxications aujourd'hui se chiffrent par dizaines, voire par centaines de personnes. Or, dans les catégories de gens intoxiqués, il y a des gens robustes, en bonne santé. Mais il y a aussi des populations à risques (personnes âgées, enfants, ...).

Il est normal que le consommateur veuille se rassurer, se protéger, se défendre et s'informer. C'est vraiment le minimum des minima. Nous le disons de plus en plus clairement à tous les professionnels qui composent les filières (le producteur, le transformateur, la grande distribution).

Quelles garanties peut-on demander ? Il y a d'abord évidemment la transparence des filières qui ne peut se faire qu'au travers de la traçabilité des produits. A l'heure actuelle, certains opérateurs nous disent « ce n'est pas possible, on ne peut pas étiqueter, on ne peut pas informer le consommateur, parce qu'il y a trop de produits, etc... » Ce n'est pas de notre faute si l'alimentation devient de plus en plus compliquée. Un aliment quand il arrive sur le linéaire de la grande distribution, contient vingt, trente ingrédients. On met ces ingrédients pour mieux le conserver, pour mieux le stocker, pour qu'il pourrisse moins rapidement... Il y a un certain intérêt pour le consommateur mais c'est d'abord un intérêt immédiat pour les gens de la filière. Ce que nous voudrions, c'est que les filières se posent plus de questions sur les demandes des consommateurs et, que contrairement à ce qui s'est fait jusqu'à maintenant, les filières qui s'adaptent, se constituent autour des intérêts des intermédiaires et pas pour ceux des consommateurs. Exemple: en vingt ans, les fruits et légumes ont été modifiés, afin d'être conservés plus longtemps, pour être stockés et transportés au détriment du goût et de la qualité.

On les a calibrés, on les a astiqués, on les a rendus plus beaux mais, au départ le consommateur ne l'a pas demandé, il a été obligé de s'adapter. Il y a vingt ans, il ne demandait pas, des produits calibrés, il ne demandait pas des fruits durs, des fruits immangeables. Par contre les transformateurs, les emballeurs, les transporteurs, etc... avaient besoin que ces produits soient modifiés à des fins spéculatives.

J'en terminerai en disant que, les contrôles de l'Etat sont importants. Il y a des gens qui en parleront mieux que moi. Ils doivent se développer à côté des autocontrôles qui relèvent plus d'une démarche marketing. Des contrôles sont faits par l'Etat, que ce soit par les services vétérinaires ou par les fraudes. Ce sont des contrôles auxquels nous tenons énormément. Nous sommes consultés, depuis un certain temps pour donner notre avis à propos de l'agence de sécurité alimentaire, qui va se mettre en place. Effectivement, c'est un des moyens pour sécuriser le consommateur. L'UFC-QUE CHOISIR fait des tests, fait des analyses, et je dois dire qu'aujourd'hui, les tests que nous faisons en agro-alimentaire sont les tests les plus difficiles. Tester des machines à laver, des frigos, ce que nous faisons depuis plus de trente ans, ne nous pose pas de problème, parce que ce sont des produits inertes. Par contre les produits de l'agro-alimentaire sont des produits vivants. Parmi nos autres moyens d'actions, les procédures judiciaires telles que nous les faisons depuis vingt ans : sur le trafic des hormones, deviennent des procès très intéressants, des sanctions peuvent avoir un rôle préventif. Enfin, le dernier et ultime moyen, le boycott : S'il y a eu dialogue depuis quelques mois entre les consommateurs et en particulier entre l'UFC et le monde agricole, c'est que nous avons agité le spectre du boycott et la filière bovine a senti qu'il était préférable de rencontrer les consommateurs, et de parler avec eux. Cela a été une bonne chose ! Pour l'instant, le boycott est suspendu, mais il est toujours d'actualité, le jour où il faudra l'utiliser...

Jacques ABADIE

Merci Madame Marie-José NICOLI; je pense que votre intervention suscitera bien des questions et des débats ! Voilà, je passe donc la parole à Monsieur Patrick BENARD, Directeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.

Monsieur Patrick BENARD, Directeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

« Le rôle d'une Ecole Vétérinaire par rapport aux enjeux de la sécurité des aliments »

On peut raisonner sur le problème de la sécurité de l'aliment en deux phases comme cela a été un peu illustré par Madame Marie-José NICOLI. Il y a tout ce que j'appellerai la phase zootechnique, et puis la phase technologique.

La phase zootechnique, c'est tout ce qui concerne les filières. C'est-à-dire, d'abord l'élevage et la maîtrise de cet élevage, phase qui aboutit à l'abattoir. A partir de là, il va suivre quatre étapes dans cette phase technologique: l'abattoir, les unités de transformation puis, les unités de commercialisation et enfin les unités de consommation. Dans la phase zootechnique, qui constitue la première étape de la sécurité de l'aliment quels sont les maîtres mots? C'est premièrement le bien être des animaux : le consommateur veut certes manger, mais il veut manger de la protéine animale préparée à partir d'animaux qui ont été correctement élevés. C'est deuxièmement l'authenticité, et troisièmement, c'est la salubrité.

Dans la phase technologique, celle qui suit la préparation des animaux en vue de la consommation, le maître mot : c'est hygiène et salubrité. Tout au long, de cette filière, qui va comme les journalistes ont l'habitude de le dire, « de la

fourche jusqu'à la fourchette », les maîtres mots, les mots clés sont : la traçabilité, la qualité, bien évidemment l'hygiène, et la salubrité.

Et bien ce que je voudrais illustrer au travers de cette présentation extrêmement simpliste, c'est qu'en définitive, dans toute cette filière, vous avez des vétérinaires qui sont en charge des différents problèmes, que ce soit les problèmes liés à l'administration des médicaments, que ce soit les problèmes liés au suivi des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires, que ce soit l'inspection à l'abattoir, ou l'inspection dans les différentes unités de transformation de ces denrées alimentaires. Et ceci, on a un petit peu trop tendance à l'oublier.

Heureusement, en ces périodes estivales où les journalistes ont quelque peu parfois des difficultés à trouver, quelques arguments novateurs, entre les larmes de Marie-Josée PEREC à Athènes et les frasques amoureuses de Lady DIANA, et bien nos plus grands journalistes n'hésitent pas, en première page du Monde, samedi, à titrer : « La charlotte aux fraises était au jus de viande ». On souligne ainsi qu'il y a quelques problèmes qui sont rencontrés au stade de la commercialisation. Et si je cite l'article de France-Soir et de Grosrichard, c'est parce que c'est le seul que j'ai trouvé cet été qui, soulignait avec précision le fait que, tous ces contrôles relevaient des services vétérinaires, des vétérinaires inspecteurs dont je pense ma consoeur Monique ELOIT vous parlera tout à l'heure. Quelle est l'importance de cette activité des vétérinaires, dans ces contrôles? Et bien j'ai pris quelques statistiques: en 96 près de 60 000 ateliers de préparation pour produits animaux ont été inspectés, 35 000 cuisines de collectivités ont fait l'objet de telles inspections. A partir de 15 000 prélèvements, elles ont identifié 1 150 prélèvements qui étaient non conformes. Ceci s'est traduit par exemple, par le retrait de près de 100 000 tonnes de denrées alimentaires, retirées de la consommation pour des problèmes de non-conformité avec les règlements en vigueur. Vous comprendrez dès lors, au travers de cette petite introduction, qu'une école vétérinaire a pour première préoccupation, bien évidemment, de s'occuper des animaux, de leur santé et de leur bien-être, mais en parallèle, a une préoccupation tout aussi importante, c'est la maîtrise de l'hygiène et de la salubrité des denrées alimentaires. Vous savez qu'il y a en France, quatre écoles vétérinaires, et que la région Midi-Pyrénées peut s'honorer d'avoir l'une d'entre elles à Toulouse. Au sein de cette école, nos préoccupations dans ces domaines peuvent être déclinées en trois volets.

Les fonctions d'une Ecole Nationale Vétérinaire

Il y a tout d'abord, la recherche. Nos 70 enseignants chercheurs, auxquels se sont ajoutés des chercheurs de l'INRA, ont un certain nombre d'activités en matière de recherche. Cela va de la recherche la plus amont, comme l'effet du traitement technologique, imposé aux denrées alimentaires, sur la possibilité d'induire des cancers, chez un consommateur potentiel au travers de tests qui sont conduits chez l'animal. Deuxièmement c'est l'étude du devenir des médicaments vétérinaires. Troisièmement c'est l'étude des problèmes de cette fameuse listéria, cette bactérie qui contamine, notamment, le lait de brebis et vous connaissez toute l'importance, économique de cette filière, en Aveyron. Je ne passerai pas sous silence, les problèmes des maladies à prion puisque au sein de l'école vétérinaire, une équipe a été identifiée par le comité Dormont pour étudier plus, spécifiquement, la tremblante du mouton dont je vous rappelle, qu'elle a été découverte initialement, dans les années 25, par CUILLER ET CHEU: c'était la première découverte et la première hypothèse qui étaient faites de ces maladies à prion, réalisées par nos deux prédécesseurs, à l'Ecole Vétérinaire de Toulouse, alors localisée à Matabiau.

Quels sont les autres domaines de recherche ? Et bien il y a bien évidemment, la mise au point de techniques rapides, de détection et d'identification des germes pathogènes qui peuvent être présents dans les denrées alimentaires. Madame Marie-José NICOLI a très bien souligné le fait, qu'il y avait d'une part des contrôles officiels, d'autre part des autocontrôles. Il est important, que les scientifiques mettent au point et proposent des méthodes, permettant de répondre le plus rapidement possible, aux questions de la salubrité d'une denrée alimentaire. Ceci est conduit à Toulouse notamment pour les problèmes liés aux infestations par listéria, ou par le fameux Echerischia: coli O.107, pour lequel on n'a pas encore de problèmes, en matière d'hygiène alimentaire en France, mais dont on connaît tout le pouvoir pathogène, décrit notamment sur le continent Nord Américain.

Je terminerai par trois domaines, qui sont des domaines de recherche importants. D'une part, celui lié à certaines mycotoxines, notamment les fumonisines, ces fumonisines qui sont des mycotoxines très largement répandues. Elles sont produites par un fusarium qui se développe particulièrement dans le maïs. Des travaux ont été conduits par des collègues de l'INRA, Joseph LE BARS en l'occurrence, qui ont montré que la plupart des produits issus du maïs, pouvaient être contaminés par ces fumonisines.

Il y a aussi des travaux qui ont trait à l'utilisation de la micrographie alimentaire ; quelle est la problématique ? La traçabilité dont parlait Madame Marie-José NICOLI, et que j'ai mis en valeur tout à l'heure, est une préoccupation constante, tant pour l'industriel que pour le consommateur. Il est donc important, que les différentes parties soient à

même de pouvoir retrouver, l'adjonction d'éléments intrus, ou l'intrusion d'éléments suspects dans une denrée alimentaire, par des méthodes, notamment micrographiques, mais aussi par des méthodes chimiques comme l'électrophorèse.

Et puis dans l'Ecole Vétérinaire, sont conduites, depuis quelques années, des études en matière d'économie des filières des denrées alimentaires. Vous voyez donc qu'en définitive, la recherche en matière de sécurité de l'aliment, est une préoccupation quotidienne dans notre école.

Le deuxième volet que je déclinerai, c'est celui qui concerne les actions de développement, et de veille, que je qualifierai de technologique et scientifique. Ceci est conduit par la mise au point de méthodes soit d'identification, soit de diagnostic, par l'élaboration de guide de bonnes pratiques, puisque les collègues de l'école sont régulièrement sollicités, pour construire ces guides de bonnes pratiques, au travers de l'analyse des facteurs de risques.

Enfin et c'est le dernier élément que je déclinerai devant vous, c'est la capacité d'expertise. L'Ecole Vétérinaire, renferme dans son site, des cliniciens, des zootechniciens, des scientifiques plus fondamentalistes, des hygiénistes et par voie de conséquence eh bien, comme toute école vétérinaire, elle doit avoir un rôle, que je compte bien faire évoluer dans les années à venir, de support scientifique à la fois, pour les producteurs des différentes filières mais aussi, pour les responsables des industries agro-alimentaires.

Jacques ABADIE

Monsieur Patrick BENARD merci pour cet exposé bien illustré. Donc maintenant, nous allons partir vers le maïs et je donne la parole à Gérard FAURE.

Gérard FAURE, Directeur Technique de Pioneer Semences

« Les nouvelles technologies de sélection des semences et la prise en compte de l'opinion »

Ce matin, vous avez entendu parler d'organismes génétiquement modifiés, (OGM) et souvent associés à des choses aussi sympathiques que l'amiante, la maladie de la vache folle, et pour le maïs, à des champignons qui empoisonnent notre alimentation. J'aurais dû m'enfuir à grandes enjambées. J'invoquerai pourtant, comme l'a fait Monsieur Georges BORIES ce matin, la notion d'échelle de risques et peut-être aussi la prudence du vocabulaire avant d'introduire ce concept d'organisme génétiquement modifié. Certes la sélection, depuis un demi-siècle a donné une priorité à l'accroissement de la production. Les produits qui sont aujourd'hui dans les étagères des consommateurs sont aussi le résultat d'un formidable progrès de compétitivité et de prix acceptable pour une alimentation de base. Cela fera certainement partie du débat de tout à l'heure.

Pour le sélectionneur, les biotechnologies ce sont deux choses:

1°) c'est un ensemble de techniques qui nous permettent une meilleure connaissance du génome qui nous permet de mieux piloter ce que l'on fait,

2°) comment se situent les plantes génétiquement modifiées par rapport à la sélection traditionnelle? Dans la sélection traditionnelle on fait un brassage entre les gènes d'une même espèce ou entre des espèces dans la limite de leur aptitude à se féconder. Dans la sélection traditionnelle, au moins jusqu'à présent, ceci se fait au hasard. Il n'y a pas de repérage du gène transmis. On fixe un type dans la descendance en fonction d'un idéotype idéal.

Le système des plantes génétiquement modifiées est complètement différent dans sa structure puisqu'on réalise, a priori une construction génétique parfaitement connue et orientée, même si elle peut être faite d'éléments hétérogènes à partir d'une caractéristique que l'on veut conférer à une plante.

La grande différence qui fait tout le débat de l'acceptabilité de ces organismes, est qu'on peut partir de tout gène quelle que soit son origine: animale, végétale, microbiologique. L'insertion sur le génome est parfaitement connue: on obtient un type de plante identique au matériel de départ, à l'exception de la construction génétique qu'on lui a implantée. Ce sont deux démarches qui sont complémentaires et non pas antagonistes.

Il est bien évident que l'on ne va pas abandonner la sélection traditionnelle et qu'elle restera le premier instrument qui nous permet le brassage du matériel génétique. Je crois qu'on n'est pas venu sur une notion de plante, d'organisme génétiquement modifié uniquement pour le plaisir. Tout simplement, on y vient parce qu'on est capable avec ces techniques là, d'introduire des choses qu'on n'était pas capable de faire jusqu'à présent, et notamment, de répondre à des besoins qualitatifs. Besoins qualitatifs des agriculteurs, ce n'est pas simplement une notion de marketing qui explique qu'aux Etats-Unis, on passe d'une année à l'autre d'utilisation de 1 % ou de 2 % de sojas résistantes à un herbicide, à 15 % l'année d'après.

Revenons en Europe:

1°) ces plantes génétiquement modifiées font l'objet d'un ensemble réglementaire particulier. Cet ensemble réglementaire particulier fait appel à deux commissions en France et fait ensuite appel à une évaluation par les quinze pays de la Communauté Européenne pour un seul événement génétique. Le législateur a bien identifié qu'il y a bien là quelque chose de particulier sur lequel il fallait avoir une certaine attention.

2°) Ces organismes génétiquement modifiés font l'objet d'une demande d'étiquetage. Cet étiquetage doit s'appliquer aujourd'hui à tous les organismes génétiquement modifiés et à tout ce qui est issu d'organismes génétiquement modifiés d'après les dernières directives de la Communauté Européenne.

Malgré tout cela, l'ensemble des consommateurs reconnaît que ces techniques sont intéressantes aujourd'hui et dans le futur. Le public n'est pas prêt à les accepter telles quelles: c'est ce qui ressort à peu près des enquêtes dont on peut avoir les résultats.

Je voudrais simplement vous donner deux flashes:

1°) Un sondage a été réalisé par la Société IDEM en Avril 1997 sur un échantillon de 1.000 personnes en France. Quand on demande aux gens, sur les biotechnologies, de quoi s'agit-il? 63 % des gens disent qu'ils ne savent pas vraiment ce que c'est, ce qui montre le peu de connaissances que nous avons été capables, jusqu'à présent de répercuter; 20-30 % disent: «oui, je sais plus ou moins bien ce que c'est» et simplement quelques pour cent (8 %) disent «je sais assez bien de quoi il s'agit». A la question :«Comment jugez-vous ces biotechnologies ? », 54 % de gens disent « je ne sais pas »; et puis ensuite on a une répartition dans les autres à peu près égalitaire, entre les jugements « plutôt positif » et « plutôt négatif ». Ce qui ressort déjà de ce premier élément, c'est qu'il y a un grand manque d'information. Quand on demande aux gens « pensez-vous que c'est important pour l'avenir ? », 18 % pensent que c'est très important, 37 % que c'est assez important. Les gens sont donc sensibilisés : « il y a quelque chose, il faut regarder ce qui va se passer ». Et quand on demande aux gens s'ils s'estiment informés, les trois quarts ne s'estiment pas assez ou pas vraiment informés.

2°) Une étude européenne a été faite en Novembre 96 sur 6000 consommateurs à l'intérieur de la Communauté Européenne. Cet euro-baromètre a fait un lien entre la connaissance objective des biotechnologies et l'optimisme à leur égard. L'enquête consiste à mesurer comment les gens connaissaient les biotechnologies en référence à une échelle de 1 à 10. Ces réponses ont été confrontées à l'attitude des gens selon qu'ils étaient plutôt prêts à accepter ou à ne pas accepter les biotechnologies. On s'aperçoit que lorsqu'on explique ce que sont les biotechnologies, l'acceptation des nouvelles technologies est meilleure.

Donc, on voit bien que pour nous, obtenteurs de variétés de semences, il y a là un défi de communication, un défi d'explication. C'est vrai que nous sommes confrontés à la réaction de public qui n'était pas jusqu'à présent la nôtre. Jusqu'à présent, nous avons travaillé essentiellement en nous adressant aux agriculteurs. Et bien, nous savons maintenant qu'il faut que nous nous adressions aussi à beaucoup d'autres personnes. A travers ces réactions, nous considérons que nous devons expliquer les enjeux. Par exemple, on parle beaucoup des risques des biotechnologies mais il faut savoir que lorsqu'on remplace un traitement insecticide par un gène, on a aussi des économies environnementales et que, si l'on doit prendre notamment le défi pour le maïs des pollutions de triasine dans les eaux de ruissellement, un des moyens à notre disposition c'est d'utiliser des herbicides, beaucoup plus propres, à durée de vie très courte, mais qui passent par une résistance du maïs à cet herbicide incorporée à l'aide des biotechnologies.

Jacques ABADIE

Gérard FAURE, merci pour avoir respecté le temps. Je passe donc la parole à Michel FEDRY

Michel FEDRY,
Directeur Général de Nutrition et Santé, Président de SECOMIA

« Le point de vue des industriels de l'agro-alimentaire, l'intérêt du partenariat industrie/recherche »

Ce sera plutôt le Président de SECOMIA qui s'adressera à vous ce matin, que le Directeur Général de Nutrition & Santé. Cela fait maintenant plus de vingt ans que je pratique, sans forcément l'appeler sous ce nom-là, la notion de sécurité alimentaire dans le cadre de mes responsabilités industrielles et je peux faire aujourd'hui plusieurs constats.

Le premier, c'est que, nous sommes dans un domaine -et je crois que Georges BORIES ce matin l'a un peu montré -où les connaissances sont à la fois, insuffisantes et en perpétuelle évolution. Le deuxième constat, -et qui est pour moi plus qu'un constat, c'est devenu presque un credo- est qu'en matière de sécurité des aliments, les industriels, les transformateurs ne peuvent pas agir de façon solitaire, mais bien plus de façon solidaire. Pourquoi ? D'abord parce que ce domaine est très complexe, et que, si nous voulons pouvoir progresser, nous avons tout intérêt à mettre en commun l'ensemble des informations dont nous disposons à travers nos expériences individuelles. Et ensuite, pour une raison que vous comprenez très bien, c'est que, à partir du moment où il y a un problème dans une de nos entreprises, c'est tout un secteur professionnel qui en pâtit, et donc nous avons tout intérêt à développer cette solidarité. Et pour développer cette solidarité, nous disposons de plusieurs moyens.

Nous appartenons tous à des branches professionnelles qui se préoccupent de ces problèmes et ont développé ou développent, pour certaines d'entre elles, encore des guides de bonnes pratiques de fabrication, en matière d'hygiène et sécurité alimentaire. De plus, en Midi-Pyrénées, nous avons pensé qu'au-delà de nos responsabilités de branches, il y avait peut-être un intérêt à développer notre solidarité de façon transversale. C'est ce qui nous a conduit, depuis deux ans, à créer l'association « SECOMIA » qui s'est développée au sein, d'une autre association « PROMIA », qui regroupe les industriels transformateurs de Midi-Pyrénées, que ceux-ci soient issus du monde industriel ou du monde transformateur coopératif. Il y avait aussi pour la création de cette association un autre atout, même si Georges BORIES ou Monsieur BENARD ne l'ont pas dit de façon très haute et très forte: la région Midi-Pyrénées est l'une des mieux dotées de France en matière scientifique sur la toxicologie alimentaire et la sécurité des aliments; nous avons tout intérêt à nous rapprocher de ces scientifiques. « SECOMIA » a pour objectif d'aider les industriels à se donner les moyens, d'anticiper et de maîtriser les risques en matière de sécurité des aliments; c'est très ambitieux. Pour conforter notre démarche, nous y avons associé les scientifiques au travers d'un groupement d'intérêt scientifique (un GIS) qui regroupe pratiquement la totalité de ce que nous avons comme experts en matière de sécurité et de toxicologie alimentaires en Midi-Pyrénées.

Nous travaillons autour de cinq points particuliers.

- Le premier, c'est d'abord de veiller à ce qu'on mette un peu d'ordre dans nos « maisons ». Si nous avons des guides de bonne pratique en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire dans nos professions, la première de nos démarches est d'inciter nos adhérents à les mettre en place chez eux; et s'ils ont des difficultés, de nous en faire part afin que nous voyions comment nous pouvons les aider.
- Le deuxième point d'action, consiste à développer dans nos entreprises le sens de la responsabilité en matière de sécurité des aliments et, pour cela, nous organisons, des réunions de sensibilisation, de mobilisation, de formation. Nous en avons organisé deux en 96; nous en avons encore organisé deux en 97. Les sujets sont très divers, tel que emballage et sécurité des aliments. Nous avons fait une session sur les Echerischia coli 0-107
- Le troisième axe d'action consiste à améliorer notre capacité d'anticipation et, pour cela, nous avons deux points principaux d'action: le premier consiste, avec l'aide des experts régionaux, à analyser l'ensemble des informations qui nous parviennent et à essayer d'évaluer le risque, à court ou moyen terme, que ces informations pourraient laisser prévoir. Le deuxième est d'aller à la rencontre des « scientifiques » qui, grâce à leurs travaux, font progresser les connaissances .
- Le quatrième axe d'action, est d'aider les chefs d'entreprises et leurs collaborateurs à mieux gérer les crises, si jamais ils devaient en rencontrer. Et là, nous leur proposons de la formation. Mais nous avons également une personne qui a la possibilité de répondre à toutes leurs questions de façon pratiquement permanente puisque, même pendant cette période de congés, grâce aux experts de nos différentes entreprises, nous avons organisé un tour de garde de manière à pouvoir répondre aux problèmes qui pourraient se poser.
- Le dernier point d'action que nous développons: SECOMIA essaye d'être l'interface entre le monde industriel et les administrations. Nous avons beaucoup de contacts avec nos différents partenaires régionaux de l'administration.

Voilà ce qu'est notre association. Voilà ce que nous essayons de faire. Nous nous rendons compte, depuis deux ans, que nous travaillons la très forte mobilisation des industriels. Autant il est difficile, sur certains sujets, de rassembler des industriels pour leur dire « nous devons travailler ensemble », « nous devons faire quelque chose ensemble », autant sur ce sujet de la sécurité des aliments, nous nous sommes rendus compte, qu'ils venaient très facilement, ils envoyaient des collaborateurs et ceci quelle que soit la taille des entreprises.

Jacques ABADIE

Monsieur FEDRY, merci. Alors nous avons vu que les industriels se mobilisaient, nous allons voir maintenant ce que fait l'administration, et notamment le Ministère de l'Agriculture

Madame Monique ELOIT, Directeur Général de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

« La position et l'action des pouvoirs publics par rapport aux nouvelles questions de santé publique »

Pour l'administration, j'oserai dire que sur ce sujet de l'hygiène et de la sécurité des aliments, c'est quasiment un défi quotidien. Vous l'avez vu déjà à travers quelques interventions, nous sommes censés être suffisamment futés pour concilier des contraintes parfois, incompatibles si ce n'est contradictoires. Des consommateurs qui veulent des produits simples, mais que l'on réchauffe rapidement au micro-onde parce qu'on est pressé le midi, des produits du terroir mais éventuellement des fraises à Noël ou des haricots verts toute l'année, des industriels et des producteurs à qui l'on demande de produire, toujours à moindre coût, - parce qu'il y a quand même la nécessité de nourrir la population - mais avec toujours une qualité meilleure, et puis il ne faut pas oublier quand même, nos amis étrangers, qui souvent, avec une bienveillance assez tiède, s'arrangent, pour que les contraintes économiques dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce, pèsent également sur les décisions qui vont être prises au niveau national.

Donc vous mettez tout ça dans un shaker, et à la fin, vous êtes censés obtenir une réglementation ou des décisions politiques, qui ont pour objectif quasiment unique, en tout cas dans le secteur de l'alimentation, que toute la population nationale, ait en quantité suffisamment à manger, et que ceci soit de qualité sanitaire, et ce qui serait bien également, de qualité organoleptique, satisfaisantes. Donc, j'oserai dire, « on fait ce qu'on peut ». Surtout dans un pays, qui a généralement tendance à demander toujours moins d'Etat, plus de responsabilités laissées aux entreprises ou aux consommateurs, et malgré tout, une demande quand même régulièrement accrue des contrôles. Alors c'est là que le dilemme se pose, et que ce n'est pas toujours très, très simple.

Alors heureusement, au quotidien, il faut reconnaître quand même que malgré la panoplie, vraiment extravagante, que nous a présentée Monsieur Georges BORIES, dans l'ensemble, le risque alimentaire est à peu près maîtrisé, et les incidents ne sont quand même pas si fréquents, en tous cas les incidents majeurs. Comme quoi l'être humain n'est pas si mal fabriqué parce qu'il résiste à pas mal de choses.

Mais, je crois que ce qui est important de voir quand même pour nous, dans l'administration, c'est que réellement les dix-huit derniers mois ont vu un chamboulement majeur. Jusqu'à présent le risque alimentaire, on le connaissait ; il y avait tout ce qu'a cité Monsieur Georges BORIES : les risques microbiologiques, les risques de toxicité, avec des résidus chimiques. Bon on y arrivait à peu près. Il y avait des contrôles, des plans de surveillance... Dans l'ensemble ça allait ! Et puis, coup sur coup, en l'espace de quelques mois, jeté si vous voulez à la figure de tout le monde, même la nôtre, il n'y a pas que les consommateurs ou les industriels; nous aussi Madame Marie José NICOLI, on l'a pris vraiment en pleine face, on a eu l'événement de la BSE, avec des questions sans réponse (« qu'est-ce que c'est ? » « qu'est-ce qu'il faut faire ? ») et donc là quand même, un ensemble à la fois de populations et de décideurs assez désarmés. Et puis, une autre affaire qui s'est trouvée en même temps, qui est tout le problème du maïs et des OGM, où là, ce n'est pas l'explication qui manquait, mais j'oserai dire la compréhension du système. Tout ça a fait « boule de neige ». En l'espace de quelques mois, on s'est dit, « ce système, qui à priori marchait, en tout cas sur lequel on ne se posait pas de questions, il serait peut-être temps aujourd'hui qu'on se pose des questions » !

Notamment nous nous sommes interrogés, je m'excuse des termes, à propos du « mandarinat scientifique ». « Est-ce qu'ils ont la parole toujours juste ? » ou « Est-ce qu'il ne serait pas temps de commencer à poser des questions ? » « Est-ce que vous êtes bien sûr d'avoir tout cherché ? » « Est-ce qu'il n'y aurait pas d'autres hypothèses ? ». Remise en cause aussi de la chape de l'administration: « C'est comme ça, il y a le règlement, l'article 3 du décret 1990! Roule, il n'y a rien à voir, t'appliques! » Et puis en regard de ça, la demande du consommateur, qui lui souhaite avoir cette transparence, sur toute cette chaîne qui arrive justement jusqu'à cette décision = ce médicament a une autorisation de mise sur le marché, ce produit a une estampille sanitaire, parce que l'entreprise, est contrôlée ! Et là, il y a vraiment une nécessité de revoir comment fonctionne le système.

Alors une des chances, je crois qu'avaient, et qu'ont toujours, les services vétérinaires, c'est une unité sur la filière alimentaire. Donc on l'a vu avec l'intervention de Monsieur Patrick BENARD, le produit alimentaire commence d'abord au niveau de l'élevage, et a fortiori dans le service de la qualité alimentaire des actions vétérinaires et phytosanitaires, il y a également le volet phytosanitaire. Donc il s'agit de tout ce que j'appellerai « gestion raisonnée » aujourd'hui, de l'utilisation des pesticides et de l'homologation de tous ces produits, sans parler également du secteur des OGM. Et donc, on arrive ainsi progressivement jusqu'aux consommateurs, et donc la connaissance de cette suite logique, depuis la transformation d'un produit brut, permet peut-être de mieux raisonner le type de contrôle ou d'encadrement qui doit être mis en oeuvre.

Par contre, il me semble, que si ce système a fait notre force jusqu'à aujourd'hui, il ne faut pas que nous restions dans ce bocal tout seul. Il est indispensable qu'il y ait aujourd'hui, à la fois, ce qu'on pourrait appeler au niveau de l'administration une inter-ministériarité, ce qui signifie qu'on ne peut plus dire aujourd'hui « ça relève d'un service » : Il ne faut pas que cette sécurité des aliments, devienne un enjeu entre administrations. Ensuite, il faut, réellement qu'au-delà de cette inter-ministériarité, il y ait une logique d'échange, c'est-à-dire que, tant au niveau de la collaboration avec les scientifiques, qu'avec la collaboration des consommateurs, ou de l'opinion publique, il y ait réellement une discussion qui soit une discussion, et non plus une consultation dans le comité « Théodule » ou « Dupont », ce que l'on fait traditionnellement depuis cinquante ans: tout le monde donne son avis, et puis de toute façon on sort le texte.

Donc, il doit y avoir réellement une révolution de la méthode de travail de l'administration. Ce qui veut dire aussi, qu'il faut mieux rationaliser chaque étage. Ça ne doit plus être un fourre-tout, comme ça « hétéroclite ». Et c'est me semble-t-il le projet qui se fera jour vraisemblablement à l'automne, projet gouvernemental, et que l'on voit en tout cas également apparaître dans l'organisation à Bruxelles. C'est réellement une individualisation, une mise en cohérence de toute la chaîne, avec des principes d'évaluation et d'expertise du risque, et ensuite de la gestion de ce risque, et donc des contrôles qui vont derrière. J'oserais dire : « à chacun sa place, à chacun son rôle ! ». Il ne faut pas que les uns souhaitent faire le job de l'autre. Mais il faut quand même faire attention, que le balancier ne parte pas trop loin. Parce que si jusqu'à présent, on restait, gentiment chacun dans notre coin parce que ça marchait bien, il faut faire attention à ce que ceux qui sont mis en cause aujourd'hui, à savoir les services de contrôles ou de décisions, inféodés à l'amont,- donc disons tout ce qui est agriculture et agro-alimentaire,- ne basculent pas vers une certaine frilosité. Une application de ce fameux principe de précaution évoqué par Monsieur Georges BORIES, pourrait devenir quasiment l'outil exclusif de gestion du risque. Or là, ce serait vraiment le frein à toute évolution, non seulement technologique mais même de la société. Donc il faut essayer quand même, de trouver ce juste milieu. Et là je crois que si chacun raisonne en fonction de ses compétences et du rôle qui lui est dévolu dans la société, on devrait pouvoir y arriver.

Jacques ABADIE

Madame Monique ELOIT merci. Maintenant la parole est aux agriculteurs dont Monsieur Christophe TERRAIN va se faire l'écho.

Christophe TERRAIN, Président de la Coopérative VIVADOUR

« Le point de vue d'un responsable professionnel agricole face aux évolutions technologiques »

Permettez-moi, peut être en démarrant mon propos, de vous accueillir sur cette plate-forme, qui est organisée par ma coopérative. Je veux dire aussi que ma place pourrait être celle de beaucoup d'entre vous, dans la mesure où je crois que le monde agricole est très présent dans cette salle.

A propos de l'évolution des technologies sur laquelle je reviendrai, je veux souligner un aspect particulier, à savoir, pour nous agriculteurs, la suppression de certaines molécules utilisées dans le domaine végétal, l'arrivée de nouvelles, et bien sûr, l'espoir que l'on peut avoir dans le monde agricole autour des biotechnologies. Je crois que le débat est ouvert aujourd'hui au niveau de ces nouvelles molécules, voire des biotechnologies. Il ne nous appartient pas à nous agriculteurs, de donner une réponse. Toutefois ces produits sont-ils dangereux pour la santé dont nous sommes nous mêmes les consommateurs? Il appartient je crois au monde scientifique de répondre à cette question., Il appartient aussi au législateur, de décider, quand et comment, nous agriculteurs, nous pourrions être en mesure d'utiliser ces évolutions-là.

On nous a exposé ce matin, toutes les craintes qui existaient encore. Le seul constat que nous faisons, nous agriculteurs, c'est que dans certains continents, on a dépassé un certain stade de réflexion, et que nous au niveau de l'Europe, nous en sommes encore à ce stade de réflexions, indispensable. Je crois que l'une des raisons, en est bien sûr, toutes les dérives que nous avons connues dernièrement en Europe, autour de la vache folle.

Nous avons, nous en tant que structure d'agriculteurs regroupés, un rôle prescripteur, et ce rôle prescripteur, reste très important au regard des nouvelles technologies, parce qu'en fait, quelque part, il doit garantir, grâce à nos préconisations, un produit tel qu'il est demandé par le consommateur, car il doit aussi préserver la santé humaine des gens qui l'utilisent, à savoir les agriculteurs ; ça a été évoqué tout à l'heure. Il y a je crois, d'une manière générale dans le monde agricole, une tendance très forte, je dirai à l'acceptabilité de l'évolution technologique. On retrouve malgré tout, une frange d'agriculteurs, qui sont aujourd'hui opposés à l'évolution technologique, notamment en matière de biotechnologie. Je crois que ça revêt plus un caractère de protectionnisme, eu égard je dirai, à des possibilités de résistance à l'importation de produits d'autres continents. Je crois que c'est un débat qui a le mérite d'exister mais qui est peut-être un petit peu dépassé, dans la mesure où tout cela, est réglé par les règles du commerce mondial.

Je crois qu'en fait, il y a aussi un autre souci: c'est que, dans l'évolution des technologies, il faut se préoccuper du devenir des produits que nous fabriquons. Et je crois qu'il y a notamment un débat difficile à régler, aujourd'hui dans le monde agricole, celui de l'utilisation d'un produit d'origine végétale à destination d'un domaine animal pour lequel on a choisi des modes de différenciation, du type « labellisation », Pourra-t-on demain, utiliser des sojas ou des maïs transgéniques? Je crois que le débat sera réglé le jour où il y aura une acceptabilité, au niveau du consommateur du produit final dans ces conditions. Je crois que le principe de l'étiquetage apportera sa contribution à cette démarche là. Je compare facilement les méthodes de mon père, il y a trente-cinq, quarante ans, avec celles que j'utilise aujourd'hui et je crois que les technologies, actuelles et futures, me permettent, de répondre de façon plus confortable, à tous les défis écologiques qui nous sont posés ceux de la préservation du monde rural. L'agriculteur mène sa contribution au niveau de la chaîne alimentaire que l'on a évoquée tout à l'heure. Il amène aussi sa contribution dans l'évolution qualitative des produits grâce à l'hybridation des plantes et des animaux qu'il a su compléter par des cahiers de charges très stricts, et notamment, des cahiers de charges que l'on retrouve à la base des produits labellisés. Et puis il y a aussi toute cette attente autour du « confort agronomique ». Nous attendons, je crois des évolutions par rapport à l'utilisation des désherbants insecticides, pesticides. Nous avons une attente très forte, nous agriculteurs, nous avons envie de dire, vite, vite, terminons ce débat sur l'évolution vers l'utilisation de nouvelles molécules, pour que nous puissions, nous aussi, rentrer dans le rang de la compétitivité, en ayant recours à des produits qualitativement acceptables. Il n'est pas logique que les agriculteurs américains puissent vivre un progrès, et que nous agriculteurs européens, nous ne puissions pas l'avoir.

Je voudrais aussi rappeler qu'il y a quelques années déjà, j'étais très jeune pensionnaire et je peux vous dire que la qualité des lentilles, du riz ou des pâtes que j'ai mangés, à l'époque, n'a rien à voir avec celle d'aujourd'hui. Je crois qu'on ne peut pas dire que tout ce qui existait avant était meilleur. Grâce à l'agronomie, mais aussi grâce aux technologies de la transformation, on a amélioré les produits et aujourd'hui, on a des produits qui sont tout à fait acceptables.

En tant que monde agricole, il nous faut certes comprendre les choses, comprendre ce qu'on nous propose comme progrès, ensuite il nous faut bien sûr l'expliquer. Mais, en contre partie il nous faut aussi convaincre, convaincre de telle manière qu'il nous faut souvent faire du lobbying, pour essayer de faire passer des idées tout à fait simples concernant nos activités.

Ainsi, il y a aujourd'hui un débat sur l'eau un peu de même nature que celui qui concerne l'évolution des molécules et la biotechnologie. Mais ce débat sur l'eau, nous avons beaucoup de mal à le comprendre, nous agriculteurs du Sud. Du mal à le comprendre dans la mesure où nous sommes convaincus que l'eau permet d'avoir une agriculture beaucoup plus saine et beaucoup plus écologique. Je faisais aussi la comparaison avec ce que faisait mon père il y a une quarantaine d'années. Lorsqu'il attendait un potentiel de résultats sur son maïs il mettait une dose de produits désherbants (herboxyle et compagnie) et il mettait également de l'azote par rapport à un rendement potentiel. Je crois qu'à l'époque, il misait sur du quarante à cinquante quintaux. Mais l'année où il y avait une sécheresse et, qu'il faisait quatorze quintaux, je peux vous dire, qu'il y avait certainement beaucoup de produits néfastes qui partaient ensuite dans les ruisseaux et dans la nappe. Je dirai à tout un chacun, que l'utilisation de l'eau est vraiment un moyen de mettre en équation les produits que nous mettons sur une parcelle de terre par rapport à un potentiel que l'on a imaginé au départ. Sur un débat aussi simple que celui-là, sur l'eau, on a besoin d'expliquer pour se faire comprendre.

Jacques ABADIE

Merci Monsieur Christophe TERRAIN. Merci à tous les intervenants d'avoir été raisonnables dans leur temps d'intervention. Nous allons respecter ce qui était prévu dans le programme, c'est-à-dire une demi-heure pour le débat. Pour ouvrir ce débat, c'est Jean-Marie GUILLOUX qui va renvoyer un certain nombre de petites questions pour titiller nos intervenants.

* * * * *

DEBAT

animé par **Jean-Marie GUILLOUX**,
Agence de Presse Economique, Revue « Les Invités d'Agromip »

J'ai relevé dans toutes les interventions, y compris celle de Monsieur Georges BORIES depuis le début, quelques paradoxes, quelques contradictions voire même quelques discours bien ancrés qui se confrontent et qui n'ont pas été discutés entre eux. J'espère qu'on va le faire maintenant.

Alors je voudrais en venir au propos de Monsieur Georges BORIES qui a parlé dès le départ d'un sujet très mode et à la fois peu attrayant en ce qui concerne sa discipline, ce qui est un premier paradoxe. C'est vrai que la sécurité des aliments est un sujet très mode. On a beaucoup parlé des médias. Les médias ont amplifié les phénomènes. Ils ont « spectacularisé » depuis tout le temps les phénomènes liés à notre corps. Ils ont fait aussi des mises au point impeccables, je crois sur les OGM par exemple dernièrement. Mais des points rares. Donc c'est vrai que l'information à la fois spectaculaire et vague l'a emporté. Il faut savoir aussi que la sécurité alimentaire peut être considérée de ce point de vue là comme un marché pour les médias, pour certains médias, y compris peut-être le journal de « l'UFC Que Choisir ».

En tout cas je pose la question: « Alors la sécurité alimentaire en tant que marché? »

Ce qui m'intéresse c'est aussi la question scientifique. C'est vrai que le discours scientifique ne passe pas, pour une simple raison à mon avis, c'est qu'il demande un effort, alors que les médias sont assujettis à leur marché. Décrypter ce qu'est la toxicologie alimentaire aujourd'hui, demande un effort considérable.

Je pose la question à Monsieur Georges BORIES : Quelle est la place de la parole du scientifique aujourd'hui au niveau du grand public ? Est-ce qu'il y a une réflexion là-dessus ? Un effort qui est entamé ? En tout cas une réflexion ?

Georges BORIES

Oui il y a certainement un grand problème de communication entre les scientifiques et le grand public. Je crois que dans le domaine biologique qui est particulièrement complexe, on retrouve un problème d'éducation dès le plus jeune âge, pour introduire à la compréhension des phénomènes de la biologie. Il ne s'agit pas d'une science exacte, alors que tout ce qui nous entoure de plus en plus tend à la réponse «oui ou non». L'informatique, c'est «oui» ou c'est «non»! En biologie, c'est toujours «oui, mais» ou «non, mais». Donc, il faut apprendre à raisonner. Cette approche critique des phénomènes doit être retrouvée, je pense, au niveau de l'éducation pour préparer le terrain à la compréhension de phénomènes complexes. Ça me paraît commencer par là. D'autre part, effectivement la position sociale du scientifique a conduit tout à l'heure à utiliser le mot de «Mandarinat». L'attitude de «Mandarin» que l'on a connue, qui a été démolie à une certaine époque, comme patron à vie d'une équipe universitaire ou de recherche, est-elle reconstituée? Je n'en sais rien. On peut aussi constater un décalage entre une science qui devient de plus en plus pointue, de plus en plus approfondie, qui aborde des domaines d'une complexité plus grande, et une information générale qui doit être très synthétique. Je pense qu'il y a un contraste croissant entre les deux et qu'il devient de plus en plus difficile d'expliquer simplement lorsque l'explication recourt à des choses très précises et très pointues.

Marie-José NICOLI

Il y a une chose qui me frappe depuis quelque temps. Que ce soit chez les gens qui appartiennent aux services vétérinaires ou au monde scientifique, c'est cette agressivité que vous exprimez vis à vis des médias, médias que je distingue de « Que Choisir » parce que contrairement à ce que vous pensez, la sécurité alimentaire n'est pas vendeur. La revue ne se vend que quand on fait des essais comparatifs sur des produits de grande consommation, et l'agro-alimentaire ne rentre pas dans ce secteur. De plus « Que Choisir » ne s'est pas associé à la grande campagne des médias - mais je dois dire que, moi en tant que consommateur, j'étais ravie, et très heureuse que les médias enfin, même avec des exagérations (et ces exagérations sont dues à mon avis à leur non connaissance des sujets), soient le reflet des préoccupations des consommateurs. Nous n'étions pas informés ! Je prendrai comme exemple le cas des médicaments. En trente ans on a retiré du marché une soixantaine de médicaments qui avaient reçu l'AMM, qui avaient donc reçu l'autorisation des scientifiques, des comités « théodule » et « machin » tous experts. A l'usage, certains médicaments provoquaient des effets secondaires négatifs, tels que Glifanane, Halciom, Distilbène.

L'inquiétude que nous avons pour l'avenir, c'est que ces médicaments ont été, à un moment donné, reconnus comme dangereux, cancérigènes provoquant des décès. Des pays ont pris des mesures très rapidement, les Etats-Unis en particulier, mais ces médicaments sont restés encore sur le marché français pendant six ans, sept ans. On retrouvait au Vidal des médicaments qui étaient déjà interdits dans d'autres pays ! Je me dis effectivement que pour l'alimentation, même si on met en place dans le futur une agence de la sécurité alimentaire, si on n'a pas en France un pouvoir de réaction plus rapide, on risque d'avoir quelques problèmes à nouveau.

Vis à vis des scientifiques, j'ai beaucoup de réserves. La gestion du risque doit être faite par les politiques après avoir entendu les scientifiques. Il y en a quelques uns parmi vous qui savent bien communiquer, mais en général vous ne savez pas communiquer et vous n'êtes pas enclins à communiquer vers le consommateur parce que vous refusez la vulgarisation des informations que vous détenez. Et je crois que votre agressivité vis à vis des médias vient en partie de là: c'est qu'à un moment donné vous vous sentez dépossédés de l'information. Cette information, à l'état brut, est incompréhensible pour le consommateur, mais lorsqu'on la vulgarise, vous en perdez le contrôle. Vous considérez alors qu'elle est dénaturée ! Nous avons aussi cette confrontation constante à « Que Choisir » entre les ingénieurs et les journalistes qui réalisent les tests comparatifs. Ce sont des débats laborieux. Je crois effectivement que le monde scientifique a des efforts de communication à faire en direction du grand public.

Georges BORIES

Je vais répondre très rapidement. C'est exact; je suis d'accord avec un certain nombre de critiques que vous formulez sur la manière de communiquer. Le monde scientifique est également très divers et effectivement on y trouve toutes les attitudes. Celle que vous appelez «agressive» existe certainement. Il y en a d'autres qui font au contraire un effort. Je pense qu'au cours des deux dernières années il y a eu un gros effort de beaucoup d'organismes de recherches. A l'INRA, je sais que nous avons été extrêmement sollicités, quelquefois plus que l'on en pouvait pour répondre aux interrogations les plus diverses de tous types de médias. Personnellement, je sais que j'ai toujours fait un effort, et j'ai accepté très volontiers ce dialogue, mais avec la prudence qui s'impose.

Et c'est là où quelquefois on peut reprocher aux scientifiques de ne pas assez s'engager, comme vous le disiez à l'instant, et je suis tout à fait d'accord, le scientifique doit rester sur son terrain propre et ne pas aller au-delà. Or le politique, lui, en voudrait plus, parce qu'il a besoin pour ses décisions qu'on lui en dise un petit peu plus. La réponse «je ne sais plus dire à partir de là» souvent ne le satisfait pas. Donc il y a un endroit de rencontre qui est extrêmement difficile à situer ! Rester strictement sur un terrain purement scientifique n'est peut-être pas non plus suffisant. On demande au scientifique qu'il s'engage un tout petit peu plus... Mais pas trop, je suis d'accord! Ce n'est pas lui qui doit «faire» la position du politique, mais quelquefois il a un besoin d'affirmer une sorte de tendance qui dépasse la réponse qui pourrait être la plupart du temps : «je ne sais plus» «moi je ne dis rien»... Donc, c'est un jeu très difficile.

Quant au problème de certaines insuffisances des commissions d'évaluation de l'administration par rapport notamment à certains médicaments humains que vous avez mentionnés, je pense qu'on a des situations strictement symétriques. On a des produits qui n'ont jamais été utilisés en France par précaution, si on prend les stilbènes (hormones de synthèse) notamment. Ils ont été utilisés malheureusement dans toute une partie d'Europe du Nord. Ou encore la thalidomide qui a touché tous les pays anglo-saxons et de l'Europe du Nord. Or ce produit n'a jamais été autorisé en France, par précaution aussi.

Par contre, ce qui est intéressant je pense, c'est l'internationalisation du débat, l'internationalisation des prises de positions, la mise en commun, car la science toxicologique est une science universelle ! Donc il y a une nécessité à

réagir rapidement comme vous l'indiquiez. Une meilleure structuration des relations entre tous ces comités de façon à avoir des réponses beaucoup plus rapides, ça c'est certainement très important pour l'avenir!

Jean-Marie GUILLOUX

Je voudrais passer maintenant sur le domaine industriel.

D'abord j'entends souvent les industriels, particulièrement ceux des semences, dire « ah la la ! il faudrait en parler, mais on n'est pas mûr ! on ne sait pas comment parler des OGM ! et parler de l'aspect technique et technologique des OGM ». Je crois que ce grand débat n'a pas été fait. Il y a une méconnaissance du public, c'est vrai, mais il y a peu de débat dessus. Je voudrais rappeler deux phénomènes qui n'ont pas été mentionnés aujourd'hui.

Il y a eu le phénomène de la Société PERRIER, il y a quelque temps, qui avait affaire à l'introduction accidentelle d'une substance toxique dans ses bouteilles, liée à un accident d'embouteillage: des responsables que j'ai rencontrés il n'y a pas très longtemps m'ont dit que c'était le meilleur coup de pub de la carrière de PERRIER. Donc voilà un paradoxe ! Y-a-t-il un marché de la sécurité alimentaire ? N'y-a-t-il pas risque de dérapage ?

Troisième question: c'est la question des veaux aux hormones. Je crois que cette histoire a montré quelques paradoxes puisqu'il y avait, je crois, eu un accident important en Italie lié à certaines hormones dont l'usage était illégal, et il y avait, en même temps, un courant contre le veau aux hormones en France, en Europe. Et il y avait aussi un problème du marché de la viande bovine en Europe. Un comité d'experts européens avait statué en considérant que les hormones étaient inoffensives, en tout cas en se prononçant pour l'innocuité des hormones autorisées. Et bien, vous allez me reprendre juste après peut-être ce rapport-là, qui a été, je crois, mis dans un placard, et la Commission Européenne a décidé d'interdire toutes les hormones en Europe. Donc voyez, il y avait plusieurs signes apparemment paradoxaux, contradictoires, qui aboutissent à une décision. A qui profite cette décision? On peut toujours se poser la question. Voilà, j'entame le débat sur la question industrielle de cette manière.

Monique ELOIT

Il y a un critère final qu'il ne faut pas oublier, même si l'analyse des experts conclut à l'absence de risques c'est : « que veut l'opinion publique ? » Si vous dites à l'opinion publique en le démontrant par a + b - et pourtant ce n'est pas évident toujours - que certaines hormones naturelles ne présentent pas de danger lorsqu'on consomme le produit des animaux traités, et même si vous réussissiez à le démontrer et à convaincre la population, si celle-ci a décidé que, elle, pour des raisons éthiques ou économiques de production, elle ne souhaite pas que ce mode de production soit utilisé en France, eh bien le pouvoir politique prendra la décision de l'interdire ! Donc, si vous voulez, après toute la phase scientifique ou technique en terme d'analyse de risques, comme l'expliquait Madame Marie José NICOLI, il y a le pouvoir politique qui dit : je suis ou je ne suis pas, et là quelle que soit la réponse scientifique que vous pourrez avoir.

Marie-José NICOLI

Oui, simplement pour les hormones...

Monique ELOIT

Je l'ai mis au conditionnel,... «si on pouvait»...

Marie-José NICOLI

... Je me suis replongée dans les dossiers d'il y a vingt ans ! Il y a quand même des études qui avaient été faites, où il était expliqué que les hormones, synthétiques par exemple, pouvaient provoquer des cancers...

Monique ELOIT

... je l'ai mis au conditionnel. Je parlais d'hormones naturelles Madame Marie José NICOLI !

Marie-José NICOLI

Il ne faudrait pas, aujourd'hui, nous faire croire qu'on a cédé à la pression et à la peur psychologique du consommateur. Le problème est qu'en Europe, dès l'instant où la directive est sortie sur l'interdiction des hormones, on a arrêté tous les travaux sur les hormones. Mais, il y a des études qui ont été faites par des professeurs américains et qui établissent la nocivité de certaines hormones. Dans la mesure où on est souvent obligé d'associer des hormones naturelles à des hormones synthétiques il peut y avoir des risques importants pour le consommateur.

Dernier point tout de même : c'est « dégueulasse » la viande hormonée! Quand mon morceau de veau « mousse » et rétrécit, il y a tromperie parce que je paye l'eau au prix de la viande. « Je n'en veux pas ».

Gérard FAURE

Je ne suis pas capable de regarder le veau mousser parce que je ne fais pas la cuisine mais

Marie-José NICOLI

... oh! C'est de la mauvaise foi !

Gérard FAURE

Pourquoi vous dites, pourquoi les sociétés de semences disent, « on ne sait pas communiquer » ? Je crois d'abord, qu'on est une toute petite chose en terme de nombre: les semenciers ça représente seulement quelques centaines de personnes. On est petit, même en matière financière. Et jusqu'au problème posé à propos des organismes génétiquement modifiés, nous n'intéressons pas beaucoup les gens. Donc nous n'avons pas d'expérience.

Mais, moi j'aimerais connaître l'opinion des gens qui sont ici. Pourquoi ...-et ça rejoint un peu le problème aussi des scientifiques tout à l'heure,- pourquoi dans certains pays, il n'y a pas eu ce débat? Bon, je prends l'exemple du Canada où, en fait, on va arriver à 80 % de colza de printemps transformé génétiquement dans deux ans. Aux Etats Unis, on va être à 14 % à peu près de soja transgénique cette année: on devrait passer à plus de 25 % l'année prochaine. Le maïs, aussi où l'on est passé de 1 % à 5/6%, et bientôt à 15 %. Ce qui veut dire que, au-delà de l'acceptation par l'agriculteur, ces produits ont bien un débouché en aval. Alors, pourquoi ce débat qui pose problème, ici en Europe, ne surgit pas dans les autres pays ? Est-ce que ceci est lié à nos organismes d'acceptation.

Dit autrement : « Est-ce que la Food and Drug Administration US a plus de crédibilité que nos commissions d'acceptation ? », « Est-ce que c'est parce que nous avons des habitudes alimentaires différentes ? Est-ce que c'est parce que notre rapport sociologique à l'alimentation est complètement différent ? Ou est-ce parce que l'agriculture et la société, - les citadins dont vous avez parlé tout à l'heure Madame -, sont arrivés, en fait, à un écart trop important l'un de l'autre. Le citadin croyant toujours qu'il va manger le pain fabriqué par l'agriculteur qui laboure avec des bovins, parce que c'est aussi l'image qui est redonnée à la télévision. Qu'est-ce qu'on voit quand on parle des produits de terroir, - ce sera peut-être le débat de cet après-midi,- ? Un agriculteur avec un costume ancien avec, de temps en temps, le béret, et qui parle un accent du fin fond de ..., (je ne citerai pas de département pour ne pas me faire d'ennemis), etc, etc, etc... En fait, dans la réalité des choses, ce n'est pas du tout la nourriture qui est achetée par le citadin ? Alors pourquoi cette différence ?

Je crois que nous avons été complètement surpris, par cette différence d'acceptabilité.

Jean de GALARD, Président de la Chambre d'agriculture de la Haute-Garonne

Je pense que dans ce débat intitulé « Agriculteurs et consommateurs face aux nouvelles technologies », il y a un rapport de force à la tribune qui ne me paraît pas excellent et je veux venir en aide à mon collègue Christophe TERRAIN.

En effet, vous savez les agriculteurs, on les a décrits à travers tout un côté scientifique, un côté administratif, avec un côté consommateur en face. Je pense qu'on est complètement passé à côté d'un problème extrêmement grave, qui est le problème humain. On oublie que les agriculteurs sont des hommes comme tout le monde et qu'ils ont subi régulièrement un traumatisme à travers les crises dont ils étaient très souvent beaucoup plus les victimes que les consommateurs dont on vient largement de parler. Je fais allusion à la crise de la vache folle qui cache derrière elle une crise beaucoup plus grave qui est la crise de la viande bovine: la consommation baisse tous les ans de 1 %. Cette surproduction était latente et la crise dite «de la vache folle» n'a fait qu'être un élément révélateur.

Les éleveurs sont d'ailleurs toujours étonnés quand ils voient ou qu'ils lisent, ce qu'on décrit de ce qu'ils font ou de ce qu'ils pratiquent, alors que tout le monde sait que dans la région où l'on est ici, les éleveurs sont des éleveurs de plein air ou de semi plein air. Ils souhaiteraient d'ailleurs, que leurs produits soient mieux connus. Ils souffrent de cette information déséquilibrée ou de cette sous information volontaire ou involontaire, ce n'est pas à moi de le dire. Au moment des vœux du Premier de l'An, j'avais choisi dans un journal professionnel qui s'appelle «Le Trait d'Union Paysan», de souligner la qualité des services vétérinaires français à travers cette crise mondiale, -on oublie que la crise de la vache folle n'est pas une crise française-, d'ailleurs cette crise est tellement peu représentative de l'état d'hygiène des troupeaux que l'on a fait beaucoup d'efforts pour trouver des cas. Et les éleveurs y ont tenu. On a créé autour de ces éleveurs ou de ces élevages qui ont été contaminés, et qu'on peut citer sur les doigts des deux mains, des mesures draconiennes qu'aucun pays au monde n'a mis en pratique. Et bien j'ai été étonné que mon article, évidemment sans doute mal rédigé par un lecteur de base, n'avait pas eu l'écho, qui à mon avis était souhaitable, pour réconcilier ce monde urbain et ce monde rural que je vois volontairement souvent fractionnés et à travers cette crise. On a des exemples où on est en train de monter artificiellement les urbains qui sont en général les consommateurs des produits des ruraux. Et je le dis d'une façon très claire: à un moment où au contraire on demande aux agriculteurs de développer la notion de l'accueil, -on peut souligner l'accueil que nous avons ici aujourd'hui-, je pense que cette réconciliation qui est nécessaire dans mon esprit, est indispensable et à travers, la vérité.

Ce que réclament au fond les agriculteurs, c'est qu'on dise la vérité. Et quand ils se trompent, ils sont là pour le reconnaître. Et croyez-moi, à travers un établissement public comme une Chambre d'Agriculture, on connaît la rigueur dans laquelle sont conduits les contrôles, l'identification pérenne généralisée des animaux dont on ne parle pas, le certificat qui fait que depuis que l'animal est né jusqu'au moment où il meurt, il est encore plus contrôlé que l'est un humain. Et bien tout ça, nous le ressentons nous parce qu'il y a l'aspect réglementaire. On oublie que le responsable de l'EDE (Etablissement départemental de l'élevage), est responsable dans ses biens propres et qu'il peut être traîné devant les tribunaux. Ça non plus on ne le dit pas. On me parle toujours des aspects éventuellement coercitifs des répressions. Je défie dans les départements comme les nôtres de citer des exemples où des éleveurs ont été pris en flagrante contradiction avec la loi et je vais vous donner un exemple. Je terminerai là-dessus... oui Madame, vous pouvez me les donner, je parle en élevage bovin !- Dans mon département, il y a eu le cas d'un éleveur qui avait des numéros d'identification qui prouvaient que les veaux qu'il avait en élevage était d'origine de l'autre côté de l'océan. Et bien, nous avons pris exactement les mesures qui ont été prévues pour que ces animaux soient mis en dehors du circuit économique. C'est le seul cas, qu'on a trouvé dans le département de la Haute-Garonne, et vous pouvez le vérifier.

Donc je crois quand même, Madame -et je le dis sérieusement-, je suis le doyen des Présidents de Chambre d'Agriculture, et je me permets de ce fait là d'être un peu paternaliste; je crois quand même qu'il faut qu'on rééquilibre entre les consommateurs et les producteurs, ce sens du dialogue et de la vérité et que, les informations ne soient pas toujours à sens unique. Ce que je viens de dire, je verrais avec plaisir dans votre journal, un jour les éleveurs, -et il y en a de nombreux ici,- pouvoir s'exprimer sur leur métier, ce métier qu'ils font avec tout leur coeur, avec toute leur passion, dans des conditions économiques qui sont de plus en plus difficiles, -ça aussi on ne le dit pas-, et croyez moi, avec autant que le consommateur, l'idée de ne pas être des fraudeurs et surtout ne pas être des empoisonneurs.

Marie-José NICOLI

Ce que vous nous reprochez aujourd'hui, Monsieur, c'est bien de communiquer en tant que représentant des consommateurs. Je tiens à vous dire qu'il y a un an ce n'était pas le cas. Depuis de nombreuses années et même je dirais des siècles, la fonction d'agriculteur est sûrement plus reconnue et plus respectée que celle des consommateurs. Je suis à l'UFC depuis vingt-cinq ans, je me bats pour faire reconnaître la fonction de consommateur et si depuis un an nous sommes en avant, ce n'est pas tout à fait notre faute. Ce que je veux dire c'est que pour les Français, l'image de l'agriculteur est toujours excellente, il n'y a pas eu de rupture. Mais il y a une rupture physique, c'est évident, puisque chacun vit à des kilomètres les uns des autres.

Alors pour l'affaire de l'ESB, de la vache folle, la filière bovine c'est vrai a été en état de choc, comme les consommateurs. Je crois qu'ils se sont très bien organisés. Dès le départ les consommateurs se sont rapprochés des agriculteurs et vice versa. On a appris depuis un an à se connaître. On a fait l'effort d'être présent dans vos manifestations très importantes - et très impressionnantes je dirais d'ailleurs, par la force et la participation de vos membres - mais il faut quand même reconnaître que les Chambres d'Agriculture, puisque vous parlez des Chambres d'Agriculture, pendant de très très nombreuses années n'ont jamais pris de contact avec les consommateurs et que nous « UFC-Que Choisir », depuis dix huit ans avec le boycott des veaux aux hormones, nous avons préféré nous tenir à l'écart de votre profession ayant une image assez détestable dans le monde agricole. Cette image change et montre qu'à l'heure actuelle tout de même, cette action sur le trafic des hormones est très bénéfique puisque même les professions et les syndicats professionnels sont à nos côtés. Nous sommes à leurs côtés lorsqu'il y a des procédures. Vous parliez qu'il n'y avait pas de procédure dans le sud-ouest, je suis responsable juridiquement de l'UFC. Donc c'est moi qui personnellement déclenche les procédures, j'en connais un paquet tout de même qui sont devant les Tribunaux de Grande Instance d'Auch, de Castres.... concernant les hormones. Je suppose que dans ces Tribunaux, on ne traite pas les affaires du Nord de la France, on traite bien les affaires du Sud-Ouest et, du Centre de la France pour d'autres, le Limousin, etc... mais, ce n'est pas la majorité. Vous en avez même dans le Charolais. Il y avait quand même un trafic d'hormones dans le Charolais, alors qu'on nous présente le Charolais comme étant le summum de la qualité ! Je veux dire qu'il y a de tout partout et, je crois que ce n'est pas pour ça que les agriculteurs sont montrés du doigt.

Jean-Marie GUILLOUX

Je voudrais qu'on parle un petit peu, qu'on ait présente à l'esprit, cette notion de sécurité et de qualité qui me semble faire des mélis-mélos, Je vais vous poser une question Madame Marie José NICOLI : Est-ce que quelqu'un qui boit du Coca-Cola, qui aime bien les poulets en batterie et qui aime bien le vin pour l'ivresse, vous le défendez au même titre que les autres ?

Marie-José NICOLI

Ah oui au même titre que les autres ! De toute façon, nous défendons la diversité de la production. De la diversité de la production, on peut obtenir la diversité au niveau de la distribution. Simplement pour les OGM, nous voulons comprendre ! Et je ne crois pas que les agriculteurs aient énormément d'avance par rapport aux consommateurs. Dans les différentes instances où je suis allée, j'ai quand même rencontré des agriculteurs qui se posent des questions, qui ne voudraient pas louper le train qui est en marche, qui ne voudraient pas évidemment rester sur le bas côté, mais qui en même temps se posent des questions sur les OGM. Je crois que le problème actuellement en France et en Europe, est que le débat arrive après les décisions qui ont été prises et qui nous ont été imposées. On aurait eu ce débat avant et les décisions auraient été prises après, à mon avis ça n'aurait posé aucun problème.

* * * * *

Questions du public

Ma question rejoint un peu l'observation du Président de la Chambre d'Agriculture. Madame Marie José NICOLI vous avez parlé de boycott, de répressions: entièrement d'accord, seulement j'aimerais que l'UFC se polarise un peu plus, également sur le contrôle des produits alimentaires importés. On a suffisamment parlé des hormones, je n'en

reparlerai pas, simplement pour dire que la France est certainement le pays d'Europe, peut-être du monde entier, qui a la prophylaxie animale la plus contraignante. Donc j'aimerais que l'UFC regarde un peu plus à l'extérieur de la frontière au moins des frontières européennes. Je ne citerai qu'un exemple : nous avons vu récemment à la télévision un reportage en Californie ; nous avons vu des ouvriers mexicains, ramasser des tomates destinées à la consommation avec des masques et des gants. Ce qui en dit long sur les produits utilisés. Alors j'aimerais que l'UFC s'en préoccupe un peu !

Marie-José NICOLI

On le fait, on analyse les produits d'où qu'ils viennent, c'est vrai que l'on est plus soucieux de sa propre agriculture ! Mais le reste ? Regardez ! On s'est quand même élevé contre la viande aux hormones américaine ! Vous savez, je crois qu'il faut dire que, si les Etats-Unis ont une supériorité financière et économique dans le monde, il ne faut pas les prendre en exemple pour tout, et surtout du point de vue alimentaire. C'est ce que je reproche aux gens qui défendent les OGM, en disant que les consommateurs n'ont pas bougé aux Etats-Unis. C'est vrai, les associations américaines faisant partie des mêmes organismes internationaux que nous, nous savons bien que les consommateurs américains ne sont pas sensibilisés aux problèmes alimentaires. Il y a 30% d'obèses chez eux. On mange n'importe quoi et à n'importe quelle heure etc... L'alimentation aux Etats-Unis n'est pas à prendre en exemple. Et le comportement du consommateur américain n'est pas à donner en exemple au consommateur européen. Je pense que nous, en tant que consommateurs européens, nous sommes plus équilibrés dans nos attitudes, du point de vue alimentaire. A l'heure actuelle, c'est notre attitude de méfiance qui est en train de réveiller les américains, les questions qu'ils se posent sur leur alimentation. Il serait temps d'ailleurs.

Jean-Marie GUILLOUX

Monsieur Georges BORIES, il restera le temps pour une question, je crois...

Georges BORIES

Juste un mot pour revenir sur ce que vous avez soulevé tout à l'heure, la différenciation «sécurité» et «qualité». Souvent le dialogue est pollué, parce qu'on mélange les choses, et c'est souvent difficile d'ailleurs de faire la part des choses. Dans ce que disait Madame Marie José NICOLI tout à l'heure concernant les hormones, les animaux élevés aux hormones, il y a un mélange d'appréciations d'ordre qualitatif qui intègrent des aspects de génétique, de nutrition, propres à certains types d'élevages intensifs, et des aspects relevant strictement de la sécurité alimentaire relatifs à l'utilisation d'hormones. Donc je crois que si vous voulez que les scientifiques restent sur un terrain strictement scientifique, il faut faire attention de ne pas récuser totalement l'appréciation scientifique. Parce que sinon que va-t-on lui substituer ? On peut remettre en question tous les fonctionnements de comités, et toute la procédure d'évaluation, mais que va-t-on mettre à la place ?

Il y a également trop de faiseurs d'opinions. Il y a par exemple des scientifiques qui s'expriment dans des domaines scientifiques qui ne sont pas directement les leurs, et qui ont des appréciations à peu près sur tout ! On en connaît, qui s'expriment dans les grands médias ! Donc, il faut faire très attention de ne pas remettre totalement à plat l'évaluation scientifique. Elle a des faiblesses : on l'a volontiers reconnu, on en a parlé ce matin. Mais n'allons pas trop loin : il faut bien quand même quelque part faire confiance à quelque chose ! Notamment pour les hormones, s'agissant de l'expression, -la multi-expression- de comités internationaux, on a beau dire qu'ils sont tous vendus à l'industrie, tous pollués d'une manière ou d'une autre, je crois qu'il ne faut pas pousser le raisonnement trop loin ! Inversement il ne faut pas non plus donner à une publication scientifique particulière une valeur absolue. Nous avons évoqué ce matin «l'opinion publique» ! «L'opinion scientifique» se fait par synthèses progressives, par consensus, et il est très dangereux de sauter sur la dernière publication de «Nature», la fameuse revue scientifique britannique, qu'on attend à sa sortie le vendredi matin ou le samedi matin. Là aussi, il y a une déviation parfois....

Jacques ABADIE

Bien nous allons, hélas, clore se débat maintenant. Je remercie les intervenants qui montrent l'intérêt et l'actualité du débat en question. Je pense que nous aurons l'occasion pendant le repas de continuer par petits groupes.

* * * * *

C O N F E R E N C E

« Les relations de l'homme à ses aliments »

Jean-Pierre POULAIN,

Professeur à l'Université de Toulouse Le Mirail

Directeur de la Cellule Recherche Ingénierie Tourisme, Hôtellerie, Alimentation

Introduction

Ce matin, à la fois, dans les paroles de Madame Marie José NICOLI et celles de Monsieur Christophe TERRAIN, se profilait l'image du consommateur, en évoquant ceux qui travaillent pour quelqu'un qui va manger un produit. Or ce produit il le mange dans un contexte culturel, et dans un contexte d'histoire personnelle particulier. Ce que je vous propose cet après midi c'est d'essayer de voir ce que manger veut dire. Tout d'abord, on va se balader un petit peu dans l'histoire de la culture française, puis dans d'autres espaces culturels. Dans un deuxième temps, on essaiera de voir ce qui se passe en France, dans les pratiques alimentaires des consommateurs d'aujourd'hui. Il y a un certain nombre de mutations en cours. Elles sont difficiles à saisir parce que, si l'on demande aux gens de nous expliquer ce qu'ils font, on obtient, non pas la réalité sur leurs pratiques, mais simplement ce qu'ils pensent faire, c'est-à-dire leurs normes, ce qu'ils ont intériorisé comme "ce qu'il faudrait faire". Et on va voir que, aujourd'hui, sur les pratiques alimentaires, on ne peut plus se fier aux déclaratifs! Les gens nous racontent des histoires! Ils ne font pas du tout ce qu'ils prétendent faire!

Les quatre qualités fondamentales d'un aliment

Qu'est-ce que ça veut dire manger ? Vous allez me dire: mais qu'est-ce qu'il nous pose comme question? On mange trois fois par jour depuis qu'on est né, on sait ce que ça veut dire manger! Peut-être... enfin on va voir. Alors pour comprendre ce qu'est un aliment, je vais vous raconter une petite histoire, simple, une histoire vraie, qui s'est déroulée dans un hôpital du sud de la France, -on va dire Toulouse, tiens!- C'est un hôpital pavillonnaire qui se déploie à l'horizontale. Depuis une quinzaine d'années, les chats se sont multipliés dans cet hôpital! Le directeur de l'hôpital a déclaré la chasse aux chats ouverte. Le dimanche après-midi, les cuisiniers qui sont de service amènent la carabine 22 long rifle et font quelques cartons sur les chats. A cette époque les étudiants de l'école hôtelière vont faire des stages ouvriers dans les cuisines de l'hôpital. Voilà donc un étudiant de BTS hôtellerie qui débarque à la cuisine de l'hôpital, et les cuisiniers vont le bizuter un peu... «Petit, tu sais faire la cuisine?» «Oui, oui, oui chef moi je sais faire la cuisine!» «Ecoute, avant de faire la cuisine pour les malades, tu vas nous faire la cuisine pour nous, et puis si tu ne nous empoisonnes pas, on te laissera faire la cuisine pour les malades! Tu sais faire le civet de lapin?» «Oui chef, je sais faire le civet de lapin!»

Le voilà en train de préparer le civet de lapin: les petits oignons, les lardons, les croûtons, la sauce liée au sang... Quelque chose de qualité hein! Puis arrivent onze heures, et les cuisiniers lui disent «Petit, dis-moi, on est un peu dans le jus! Commence à manger, on arrive! » Il s'installe... L'entrée... Et le voilà en train d'attaquer le civet de chat, -pardon, le civet de lapin!- Incroyable! Puis les cuisiniers arrivent avec un sac en plastique de chez Mammouth dans lesquels il y a deux têtes de chats. Ils s'approchent de lui et ouvrent le sac en plastique. Et là pendant quelques secondes, il ne comprend pas. Il est en train de manger... c'est bon! Et il voit ces têtes de chats! Et puis, petit à petit il prend conscience qu'il est vraisemblablement en train de manger du chat. Et là il se met à vomir! Il ne peut plus supporter l'idée de ce qu'il est en train de faire !

Ce civet de chat va me servir à présenter les quatre qualités fondamentales d'un aliment.

- La première, c'est la qualité nutritionnelle: il faut que l'aliment en question ait une charge nutritionnelle, c'est à dire qu'il contienne des protéines, des lipides, des glucides, des éléments minéraux, de l'eau, c'est à dire un certain nombre d'éléments qu'on appelle des nutriments. Cependant, des éléments naturels pouvant jouer un rôle d'aliment, il y en a une foule ! C'est-à-dire que contenir une «charge nutritionnelle» c'est une condition nécessaire mais non suffisante.
- Deuxième qualité pour qu'un produit soit un aliment, ce sont les qualités hygiéniques. Monsieur Georges BORIES, ce matin, nous en a parlé, très précisément, et on a vu qu'un aliment doit être exempt de toxicités quelles soient d'origine chimique ou d'origine microbiologique, voire d'origine «nouvelle», les toxicités qui sont en train d'émerger.
- Troisième qualité, il faut qu'il ait une qualité psychosensorielle, c'est à dire qu'il soit bon, bon à manger. Alors là ça devient un peu plus compliqué, parce que ce qui est considéré bon, c'est quand même quelque chose qui est culturellement déterminé. Tout à l'heure, Monsieur Christophe TERRAIN parlait du riz, et disait: les aliments d'aujourd'hui sont bien meilleurs. Il disait: "ils sont bien meilleurs que ceux que j'ai mangés à la cantine du lycée, il y a quelques années". Vraisemblablement, il a raison. Sauf que le riz, moi je ne sais vraiment pas ce que c'est! Plus précisément: est-ce que le riz, ça doit se détacher ou est-ce que ça doit coller? Si je me promène au Vietnam, le riz doit coller, si je vais en Inde il colle, si je vais en Europe il ne doit pas coller... On voit que le goût, est quelque chose qui est culturellement déterminé.
- Enfin, quatrième qualité, pour qu'un produit alimentaire soit véritablement reconnu comme un aliment, il faut qu'il ait des qualités symboliques.

Prenons notre chat !

1) Qualité nutritionnelle: la protéine du chat est remarquablement intéressante, acides aminés indispensables.... Vraiment ça vaut le chien ou ça vaut le bœuf!

2) Qualité hygiénique: je vous assure que les cuisiniers qui l'avaient tué, avaient laissé s'installer la rigidité cadavérique, on l'avait mis au frigo...Il n'y a pas un véto qui n'aurait pas été d'accord avec la méthode utilisée.!

3) Qualité organoleptique: notre stagiaire avait fait l'école hôtelière et il savait cuisiner un civet de lapin; le civet de chat était remarquable, la sauce était liée au sang, sauf que c'était du sang de chat, mais elle était parfaite, veloutée. C'était bon! Et pourtant, c'était immangeable ; c'était impossible au point de provoquer le dégoût. C'est à dire pour qu'un produit alimentaire devienne véritablement un aliment, il faut qu'il ait des qualités particulières, qui sont d'ordre symbolique, des qualités qui relèvent des représentations. C'est un élément important, sur lequel nous allons essayer de réfléchir cet après-midi.

Des évolutions techniques extrêmement importantes aujourd'hui traversent le monde agricole et ont des répercussions sur l'aliment. Et ensuite, on est confronté à un certain nombre de crises, qu'elles s'appellent «vache folle» ou «soja transgénique». Elles ont des bases objectives mais aussi certaines relèvent de qu'on peut appeler l'irrationnel. Mais l'irrationnel pour nous sociologues, c'est ce qui est d'une autre raison. Ce qui nous intéresse en tant que sociologues, c'est d'expliquer -ou de chercher à expliquer- ce qui apparemment relève de l'irrationnel. Mon métier, c'est d'essayer de comprendre ce qui se passe dans le comportement des consommateurs de produits alimentaires, de repérer les mutations alimentaires de la société contemporaine. L'alimentation, la production de l'alimentation, sa préparation familiale, sa consommation... organisent l'ensemble de la société. Ce n'est pas seulement le monde agricole, ce n'est pas seulement des petits espaces de production, c'est l'ensemble de la société... depuis les horaires de travail, et l'organisation de la cellule familiale, qui sont structurés par l'organisation alimentaire. Un anthropologue américain: Marchal SALINS, dit que le paysage, c'est-à-dire la forme physique du paysage, est déterminée par ce que nous mangeons. C'est parce que nous mangeons du boeuf, c'est parce que nous mangeons un certain nombre de produits alimentaires précis, que dans les champs, que nous voyons et que la nature se modèlent sur cette forme là. C'est-à-dire que, ce que je vous propose de regarder maintenant c'est de partir, c'est d'inverser un petit peu notre regard et de regarder du point de vue des pratiques alimentaires comment s'organise, se structure la société, en amont... pour nous permettre de boire du vin, pour nous permettre de manger de la viande, de manger du foie gras, toutes choses qui ont une haute valeur symbolique !

Les pratiques alimentaires des habitants de la planète: les invariants

Je ferai appel ici aux travaux de Claude FISCHLER, auteur d'un ouvrage fameux «L'omnivore», et qui a été l'Invité d'AGROMIP en Avril dernier. Je vais vous parler de ce qu'il appelle les «invariants du comportement alimentaire». Il propose en regardant les pratiques alimentaires des habitants de la planète de distinguer trois grandes pratiques, trois grands invariants qui se retrouvent partout.

Le premier invariant, c'est la pensée classificatoire, c'est-à-dire que toutes les cultures dans le biotope dans lequel elles sont installées, (c'est-à-dire dans l'espace naturel dans lequel elles sont installées), distinguent des objets consommables qui portent des aliments d'autres qui ne le sont pas. Mais cette distinction n'est pas faite à partir d'éléments rationnels, ou seulement très rarement à partir d'éléments rationnels. Vous avez par exemple des populations installées dans un biotope dans lequel il y a des ressources alimentaires importantes qu'elles n'exploitent pas. Elles ne les exploitent pas pour des raisons qui sont d'ordre culturel: cet objet, ce produit alimentaire, cet animal, ce végétal n'entrent pas dans leur représentation de ce qui est bon à manger.

Ce qu'il faut comprendre, c'est que manger quelque chose, ce n'est pas un acte banal. Tuer un animal et décider de le consommer, c'est un acte qui a une dimension importante, qui peut parfois même confiner au sacré : on intervient dans l'ordre naturel, on vient bousculer un certain nombre de choses, dans l'ordre de la société ou l'ordre de la nature. Donc on va trouver dans toutes les sociétés une classification du mangeable et du non mangeable. Cette classification a pour effet également de marquer les identités. C'est à dire que, fréquemment, on définit les autres groupes sociaux comme ceux qui sont consommateurs de...C'était étonnant, ce matin, d'entendre Madame Marie José NICOLI parler des Américains comme ceux qui mangent mal. Je ne veux pas rentrer dans le contenu clair du débat mais pointer ici quelque chose d'exemplaire: c'est que « les autres », ceux qui n'appartiennent pas à notre culture, sont toujours des mangeurs de ... Alors c'est le rosbif, c'est le mangeur de grenouilles, c'est le mangeur de choucroute. Pour les Américains, aujourd'hui, c'est les obèses. Il y a une vraie mythologie sur l'obésité américaine. Or, je suis désolé de venir un peu vous bousculer un peu sur ce mythe là, mais parce qu'il est de bon ton, «si je veux vous faire applaudir je n'ai qu'à parler de l'obésité américaine et des dangers que représente McDonald'» (*applaudissements*). Merci de réagir aussi vite ! Méfions-nous de ce genre de choses parce que ça a une fonction. Allez ! ça flatte notre égo ! notre identité nationale ! Méfions-nous de ça! Rappelons-nous des négociations du GATT en 1993. Rappelons-nous, on faisait brûler les drapeaux américains sur des parkings de McDonald'. Je prends plutôt ça comme un symptôme que comme un véritable signe de notre identité quelles que soient les cultures.

Une distinction s'opère entre ce qui est mangeable et ce qui ne l'est pas, et participe à la construction d'un espace social, d'un ordre alimentaire qui construit, ou sur lequel se construit l'identité culturelle, l'identité d'un groupe. En France, par exemple, on ne mange pas de chien. Personnellement, je travaille au Vietnam sur les pratiques alimentaires de ces populations et je me suis confronté à l'expérience de manger du chien. J'ai vu, à quel point, à la fois c'est intellectuellement simple, mais combien c'est physiquement compliqué. Quand il a fallu se trouver devant le chien, nous étions trois ou quatre copains. Pendant les jours qui précédèrent "le repas de chien", on était comme des adolescents: «tu ne vas pas te dégonfler, tu vas venir toi aussi». Le repas de chien comptait sept plats de chien! Ça commence avec le foie du chien, ensuite le boudin de chien et les brochettes de chien etc... exactement comme le repas de cochon: tout est bon dans le chien ! Et je dis «tout est bon» ! Parce que, honnêtement, il y a des moments où le chien ce n'est pas mauvais, et j'ai regretté que ce soit du chien. Notamment, il y a un "civet de chien à l'eau de riz fermentée, liée au sang du chien"... je vous assure que c'était vraiment bon ! Simplement, il y avait quelque chose qui me dérangeait, quelque chose à tel point que ... pour la petite histoire: un de mes camarades d'expériences qui est géographe et qui a la particularité d'être un métis franco-vietnamien, à cheval donc sur les deux cultures, a eu autant de difficultés que moi à manger du chien. Le soir, de retour à l'hôtel, il se couche et dans la nuit se réveille, va aux toilettes et là l'odeur de son urine le dégoûte: ça sentait le chien dit-il, et le reste de la nuit il n'a pas pu dormir! Voyez à quel point les facteurs culturels peuvent nous bousculer au plus profond de notre identité! S'il y a des amateurs de chiens ici, je vous convie à la création d'un club à l'issue de cette conférence!

Pour résumer, premier invariant: quelles que soient les cultures, on distingue dans l'ordre naturel, des choses qui sont consommables, d'autres qui ne le sont pas. Et elles le sont pour des raisons d'ordre symbolique, pour des raisons qui échappent à la rationalité de l'utilisation économique du milieu naturel. On va maintenant essayer de comprendre pourquoi. C'est le deuxième invariant, qui va nous y aider.

Le deuxième invariant: Claude FISCHLER propose de l'appeler le principe d'incorporation. Il s'appuie sur l'idée que lorsque nous mangeons, nous supposons que nous devenons ce que nous mangeons ou qu'une partie des qualités de l'objet que nous incorporons vont devenir les nôtres. Je vais vous donner deux ou trois exemples issus d'autres cultures que les nôtres, et puis on reviendra à la culture occidentale. En Afrique Centrale, il y a une ethnie qui s'appelle les Massaïs. Ce sont des gens qui ont un code de l'honneur très centré sur les valeurs de la guerre. Ces gens-là vivent dans un biotope dans lequel il y a des hérissons et des lapins. Les ethnies qui vivent autour d'eux consomment les hérissons et les lapins, mais les Massaïs, eux, ne mangent pas les lapins ni les hérissons. Ils ont tort du point de vue de l'économie agro-alimentaire: ils pourraient tirer partie de cette ressource de protéines, d'autant plus, que les autres le font à côté. Quand on leur demande: «Pourquoi ne mangez-vous pas les hérissons?» et «Pourquoi vous ne mangez pas les lapins?» Ils ne savent pas expliquer. Ils disent: «mais je ne peux pas manger ça! ce n'est pas bon» ou «c'est pas bon pour moi», «ce n'est pas consommable pour un Massaï»! Puis, quand on les fait parler, qu'on essaye d'aller plus loin, de comprendre pourquoi ce n'est pas consommable pour eux, on s'aperçoit que le hérisson et le lapin possèdent à

leurs yeux un défaut rédhibitoire pour pouvoir être consommé. Le lapin, quand on le rencontre, "fout le camp". Le hérisson, quand il est en danger, se met en boule. Voilà des gens qui ont un code de l'honneur, qui repose sur les valeurs du combat, de l'affrontement! Consommer le hérisson c'est risquer de devenir comme lui, consommer le lapin c'est risquer lui ressembler, c'est-à-dire de mettre en péril leur propre identité.

Regardez le processus par lequel se met en place ce mécanisme! Dans un premier temps, la culture donnée projette sur l'aliment ou sur l'objet, sur l'animal, une représentation des qualités symboliques et ensuite, deuxième mécanisme, les mangeurs pensent qu'en le mangeant, ces qualités vont devenir les leurs. Dans notre culture occidentale, un tas de proverbes attestent de cette même croyance: «l'homme est ce qu'il mange», «Dis-moi ce que tu manges je te dirai ce que tu es»! Voilà des choses qui tournent dans notre culture populaire et qui viennent attester de cette croyance que «nous devenons ce que nous mangeons». C'est le premier versant, de ce qu'on appelle le processus d'incorporation.

Vous allez me dire, oui mais les Massaïs sont loin de nous. Nous, on est occidental, on a une culture scientifique, on ne croit pas à ses balivernes. Bon ! Allez d'accord ! On part aux Etats-Unis ! Une collègue aux Etats-Unis fait l'expérience suivante. C'est avec des étudiants d'anthropologie, quatrième année, des gens qui sont un peu déniaisés, et elle leur propose des livrets dans lesquels on décrit des cultures censées être d'Amérique du Sud; on va dire que ce sont les Bororos d'Amérique du Sud. Le livret en question décrit leur mode de vie, leur habitat, la façon dont ils éduquent les enfants, leur système de croyance, leur système de parenté et après lecture, elle leur demande d'essayer d'imaginer la "personnalité de base", les traits communs aux membres de ce groupe. Simplement, elle a divisé en deux les livrets. D'un côté, les Bororos sont censés chasser les tortues et les sangliers mais ils mangent les sangliers et ils chassent les tortues pour utiliser les coquilles pour faire des instruments de musique. De l'autre côté, ils chassent toujours les tortues et les sangliers mais ils mangent les tortues et ils utilisent les dents des sangliers pour faire des colliers. Voyez la différence ! Exactement la même organisation culturelle, simplement d'un côté, ils mangent les sangliers, et de l'autre, ils mangent les tortues. Et elle demande aux étudiants américains -ils ont vingt ans, ils regardent Dallas ou Beverly Hills à la télé, comme nos enfants, ils bouffent chez McDonald', ils vont à la Fac, ils croient à la science, ils sont fiers d'être Américains comme vous d'être Français- et on leur demande comment sont ces gens là. Qu'est-ce qu'on constate? Ils disent que ceux qui sont censés manger des sangliers sont des gens "fonceurs", un peu "agressifs", qui vont de l'avant, énergiques. Ceux qui sont censés manger des tortues sont pacifistes, calmes, un peu mous. Qu'ont fait nos étudiants américains? Ils ont supposé qu'en mangeant du sanglier, les gens avaient un caractère qui était celui qu'ils prêtaient au sanglier ! Ceux qui étaient censés manger des tortues, ils ont pensé qu'ils avaient un caractère qui était celui qu'il prêtait à la tortue ! Voyez ! Ici, on est avec des gens qui sont des occidentaux et malgré cela qui utilisent en arrière plan, c'est-à-dire en quelque chose qui est au-dessous de leur rationalité habituelle, cette croyance dans le fait que l'homme devient ce qu'il mange. Vous allez me dire: oui les Américains... mais nous, on est pas comme eux!

Dites-moi... parmi vous, il y en a sûrement qui ont été à la messe à une époque de leur vie. Vous vous rappelez: «le corps du Christ»: je prends l'hostie, je la fais descendre en moi... Je me rappelle la première communion: on ne mastique pas l'hostie; c'est très sérieux. On ne déjeune pas d'ailleurs avant d'aller communier; on la prend à jeun, on l'avale... Et je fais entrer en moi le pain et le vin qui représentent le corps et le sang du Christ.

Dites-moi, il y a des amateurs de vin ici? J'ai cru comprendre que le Chateaufort du Pape, vous en avez déjà bu ! C'est de quelle couleur: c'est blanc ? Non c'est rouge, le Chateaufort du Pape! C'est lorsque les papes s'installent en Avignon : on développe le vignoble pour dire la messe ! Et dites-moi on dit la messe au vin rouge ou au vin blanc ? Au vin blanc ! vous avez raison ! Et le vin blanc c'est le sang du Christ, bien évidemment ! Et cette... (*rires*). J'insiste là-dessus, parce que c'est quelque chose d'extrêmement important dans la culture catholique. Vous savez à quel moment on bascule du vin rouge au vin blanc? C'est au moment de la montée de la Réforme, au moment où on découvre le nouveau monde et où on découvre qu'il existe des cannibales et où là les catholiques sont sensibles à un argument qui vient de la Réforme qui les bouscule complètement! C'est un argument qui s'appuie sur le cannibalisme et qui leur dit: «mais vous faites du théophagisme vous les catholiques ! vous mangez le corps de votre Dieu et vous dites que les cannibales sont des primitifs?». Et là, les catholiques sont totalement tétanisés par cette critique, au point qu'on va voir dans la pratique de l'Eucharistie, un changement fondamental. Le vin rouge va devenir blanc et le pain qui était du pain va devenir le pain azyme, le pain des juifs, alors qu'auparavant surtout pour se distinguer des juifs, ça n'était pas été du pain azyme qui était le pain de la Pâque juive.

Qu'est-ce qu'il y a là dedans ? Il y a l'idée très simple, c'est que dans une religion qui est fondatrice de l'Occident, le principe d'incorporation: c'est-à-dire que j'incorpore en moi des qualités d'un aliment, supposé être Dieu. Je ne sais pas si il y en a qui ont fréquenté un petit peu les milieux théologiques, et qui sont familiers du débat de la «transsubstantiation»? Pour la religion catholique, il n'y a pas d'équivoque dans l'hostie et dans le vin ; au moment de l'Eucharistie la matière se transforme et devient réellement le corps et le sang du Christ. Et quand je consomme cela, je le fais entrer en moi et j'appartiens à la communauté des chrétiens et je transforme ma nature même. Ce n'est pas si loin de nous cette croyance.

Ce principe d'incorporation est un invariant, c'est-à-dire que quelles que soient les cultures, manger est un acte par lequel nous faisons rentrer à l'intérieur de notre corps un objet qui relève de l'ordre naturel et les qualités symboliques que nous projetons sur lui, ont des répercussions sur notre identité. Or, ce que nous faisons ainsi quand nous mangeons, nous le faisons trois fois, quatre fois, cinq fois par jour, c'est-à-dire que nous sommes en permanence en train d'opérer un processus de reconstruction physiologique, mais aussi un processus de construction identitaire. Mais il s'agit aussi d'un processus de construction sociologique. C'est le deuxième versant du principe d'incorporation: je crois que ce que j'incorpore, ses qualités vont être les miennes mais en même temps j'appartiens à un groupe social. Quand je mange du cassoulet à Toulouse, je suis un peu plus Toulousain. «Il est des nôtres, il a bu son verre comme les autres!» C'est quelque chose qui vous insère à l'intérieur d'un groupe social. Alors c'est le cassoulet, c'est aussi le foie gras, c'est un certain nombre de produits qui participent à la construction et au resserrage des liens sociaux, qui nous donnent le sentiment d'appartenir à une communauté. On a vu à quel point le fait de désigner les autres «comme les mangeurs de...» ou comme «ceux qui ne savent pas manger», constitue un élément qui resserre les liens parmi ceux qui sont supposés savoir manger. Parce que manger c'est ce par quoi l'identité culturelle se construit, s'entretient, se maintient.

La troisième caractéristique du mangeur humain. Rappel: premier élément, c'est la pensée classificatoire. Deuxième élément, c'est le principe d'incorporation. Le troisième invariant, c'est ce que FISCHLER appelle le paradoxe de l'omnivore. C'est l'idée que la situation biologique d'un omnivore est une situation, tout à fait étonnante. Tout à l'heure, Monsieur Jean-Claude FLAMANT a rappelé que FISCHLER écrit omnivore avec un h pour signifier la particularité du statut d'homme mangeant. C'est que, s'il y a un statut biologique d'omnivore, il y a aussi des spécificités. Premièrement, le fait qu'on ne soit pas capable physiologiquement de synthétiser certains acides aminés et qu'il nous faille faire appel à une variété de source de protéines, le fait que nous ne soyons pas capables de synthétiser certains acides gras et qu'il faille multiplier les sources de matières grasses, le fait qu'on ne soit pas capable de stocker un certain nombre de micro-éléments ou de vitamines, nous imposent de trouver dans la ration alimentaire quotidienne une certaine diversité de nutriments. Nous sommes condamnés biologiquement à ouvrir l'ordre du mangeable. Mais, d'un autre côté, nous sommes culturellement condamnés à manger des choses connues, parce que si je mange des choses inconnues, il y a un risque identitaire important. Si je mets en moi des choses qui ne sont pas identifiées culturellement, je risque de perdre la maîtrise de moi. Et c'est là que se situe un des dangers fondamentaux de l'innovation. Quand je mange des produits qui n'ont pas d'origine, qui n'ont pas d'identité culturellement marquée, je risque de perdre mon identité ! Ce risque là, n'est pas d'ordre « objectif » au sens où la science biologique et chimique le définit, il est d'ordre sociologique. Un certain nombre des angoisses que nous vivons aujourd'hui peuvent se ramener à ça.

Il y a d'autres phénomènes qui sont liés à des phénomènes de mutation. Je me rappelle les premières études que nous avons conduites: c'était sur l'alimentation à l'hôpital. Le fait pour le patient de voir arriver quelque chose venu d'on ne sait où, dans du matériel qui est totalement nouveau... de l'inox, un emballage alimentaire tout à fait inhabituel, «c'était immangeable». On a fait une expériences très simple: les mêmes aliments produits dans la même cuisine de l'hôpital, servis avec une nappe par un serveur dans une salle à manger. On demande aux gens de les évaluer sur une échelle: c'est bon, etc.. le même aliment, le même plat, on le met sur le plateau, dans le lit de l'hôpital... Et bien, d'un côté c'est considéré comme «bon» en tous cas «tout à fait honnête» et, de l'autre côté, «ce n'est pas bon» «ce n'est pas mangeable». On n'est pas sur la réalité objective de l'aliment. C'est comme le chat tout à l'heure ! On est sur quelque chose qui se situe à un autre niveau... mais à un niveau qui est extrêmement important qui est le niveau des représentations. Autant que des nutriments, nous mangeons des symboles, des signes, des mythes.

Ils nous nourrissent autant que nous nourrissent les aliments, les nutriments. Alors le troisième élément du paradoxe de l'omnivore, c'est que nous sommes condamnés à manger des choses variées du point de vue biologique, mais qui doivent être connues du point de vue culturel.

Ce paradoxe de l'omnivore est régulé par ce que les anthropologues appelons le système culinaire. C'est-à-dire par un ensemble de règles qui sont contenues dans la culture culinaire qui font que nous ne mangeons pas n'importe comment. Nous mangeons à des heures particulières, avec des gens particuliers, dans des positions particulières, et nous associons les aliments de façon très très très très précise ! Alors, j'ai oublié de vous dire que j'ai été prof de cuisine à l'Ecole Hôtelière de Toulouse: je suis cuisinier, et je suis sociologue. Je peux vous dire que la cuisine c'est quelque chose d'extrêmement compliqué et la cuisine française est d'une sophistication!... Simplement deux petites idées. La cuisine du XIXème en France possède 7000 recettes: 7000, c'est-à-dire qu'on peut manger plusieurs années sans manger la même chose. Si je vous prends là, tous, les uns après les autres, vous êtes à peine capables de me donner de mémoire 120 recettes. 7 000 recettes! C'est d'un degré de sophistication extrêmement important.

L'évolution des pratiques alimentaires

Vous savez, si je prends ce que l'on a mangé tout à l'heure, je le mets dans une assiette dans laquelle on fait manger des chiens... Même propre, neuve... Je l'ai achetée au magasin. Je mets simplement les aliments dedans. Et je mets l'assiette par terre et je vous demande de manger... La position, le contenant.. vous ne pouvez pas manger ! Alors que l'aliment lui est tout à fait intéressant ! C'est le même ! Je caricature... Mais ce qui se passe aujourd'hui n'est pas plus grave que ça. C'est-à-dire qu'on vous fait quelques changements «simples» dans l'alimentation qui sont en fait des changements importants, qui font que je me retrouve devant des «trucs»... Je dis: «est-ce que ça se mange ça?» Baladez vous dans un linéaire de supermarché, et vous allez vous retrouver devant certains produits et vous poser cette question : «est-ce que c'est consommable ?»

Le système culinaire, c'est un ensemble de règles qui font qu'on n'a pas de décisions à prendre. Quand je suis dans une organisation culturelle identifiée, je m'installe à table et je mange. Tout un ensemble de décisions ont été prises avant moi qui ont fait que ce qui m'est apporté est mangeable. Il y a des gens qui ont décidé de planter, de récolter, de cuisiner avec des rythmes particuliers. Je suis le Vendredi Saint je mange de la morue; trois jours après, j'ai du gigot d'agneau avec des haricots, de la pompe en dessert. Je n'ai pris aucune décision. Ma fille, dix-huit ans, elle se retrouve au Resto U, et elle est là, elle se dit: «est ce que je prends les carottes râpées ou bien l'oeuf dur mayonnaise ou le taboulé?» Question que je ne me suis jamais posée avant, jamais jamais jamais ! J'allais à la cantine, je m'asseyais et je mangeais ce qu'il y avait. La question que je me posais, était: «est-ce que je prends du rab?», «est-ce qu'il y a du rab?» Deuxième question qu'elle se pose: «est-ce que je prends le steak ou le couscous?» Troisième question: «le gâteau de semoule ou bien la salade de fruits?» Et il y a quelques chances qu'elle se retrouve... avec le taboulé, le couscous et le gâteau de semoule...(rires du public).

Ça nous fait rire, mais personne ne nous a appris à faire ces choix, parce que culturellement ces choix là, nous n'avions pas à les faire! Les choix, ils étaient faits au-delà de l'individu, dans une organisation sociale où les traditions déterminaient ces choix. Aujourd'hui, l'individu est contraint à ce genre de choix. Nous sommes en train aujourd'hui de nous trouver face à une crise du système culinaire.

Le système culinaire avait trois fonctions :

- Sa première fonction est de nous rendre connu des aliments inconnus. Je vais vous prendre un exemple très simple. Nous mangeons tous aujourd'hui des avocats. Les avocats, nous les mangeons avec de la mayonnaise, du crabe ou de la vinaigrette. Vous parlez de ça à un sénégalais ou un africain : il vous éclate de rire au nez ! parce que les avocats, ils les mangent avec du citron et du sucre ! Ils ne les consomment pas comme nous mais nous, nous les consommons comme ça : la mayonnaise, qui est une des grandes sauces de la cuisine française, nous permet de faire rentrer dans l'ordre du connu un objet qui n'était consommé par personne il y a vingt-cinq ans. Vous avez un exemple ici de la fonction du système culinaire qui consiste à identifier un aliment, rendre connu quelque chose d'inconnu. D'ailleurs quand on veut lancer un nouveau produit il est intéressant de l'accrocher à des pratiques, à des éléments qui sont porteurs de sens à l'intérieur de notre système culinaire.
- La deuxième fonction du système culinaire c'est qu'il permet de gérer la variété, cette variété dont physiologiquement nous avons besoin. Comment on gère cette variété ? Eh bien ! je vais vous parler de la cuisine française du XIXème siècle. Sur les 7 000 recettes, il y en a 1 200 qui sont des recettes d'œufs: je peux manger pendant trois ans des oeufs tous les jours sans manger la même chose. C'est extraordinaire cette affaire. Il faut être Français pour inventer ça. Merci Madame Marie-José NICOLI, vous le direz aux Américains ! Il faut être Français pour inventer ça! Alors, un jour on casse les œufs... on y met des oignons... on y met des truffes... des pointes d'asperges... on ne les casse pas... on les brouille... on fait de l'omelette... C'est une variation infinie! Et tout ça, c'est de la cuisine identifiée comme française ! Donc l'intérêt du système culinaire, c'est que le mangeur n'a pas de décision à prendre.

Qu'est ce qui se passe aujourd'hui? Nous sommes en train de vivre une crise du système alimentaire. Pourquoi ? Parce qu'il y a des grandes mutations sociologiques qui sont en train de bousculer les rôles sociaux autour de l'alimentation.

Alors je vais maintenant vous présenter le résultat d'une étude que nous menons depuis quelques années pour le Ministère de l'Agriculture dans le cadre du programme «Aliment demain» sur les mutations des pratiques alimentaires des Français. Le premier élément, c'est qu'il faut se méfier de ce qu'on appelle le déclaratif. Si je vous demande: « Monsieur, combien de fois vous avez mangé hier? » : il y a de grandes chances que vous me répondiez: « trois fois ». Et vous êtes de bonne foi. Simplement, si je vous dis: «Ecoutez! On va essayer de partir de hier midi et on va essayer de dérouler la journée. Qu'est-ce qui s'est passé hier midi? L'après-midi, qu'est-ce qui s'est passé ?». Et puis on va prendre le soir; vous demanderez à quelqu'un: «qu'est-ce que vous avez mangé hier soir?» Et vous allez

vous apercevoir qu'il n'y a pas de question plus gênante que celle là . Il est prêt à vous inventer des desserts qu'il n'a pas pris, comme si vous lui posiez une question indiscreète! Alors qu'est-ce qu'il y a de plus simple que de dire ce qu'on a mangé hier soir. Qu'est-ce qui se passe? Eh bien, quand vous demandez aux gens «Qu'est-ce que c'est un vrai repas», ils vous disent «une entrée, un plat garni, un dessert». Et que vous leur dites: «qu'est-ce que vous avez mangé hier?» C'est pas tout à fait ça! et en plus, ça les dérange de le dire. Ça me rappelle une émission de Collaro qui s'appelait «Par le petit bout de la lorgnette». Collaro se mettait à la sortie d'un cinéma porno et interrogeait les types qui sortaient du cinéma. Il leur disait :«comment c'était le film» ? Alors le gars était là ... «Moi? Je n'y étais pas!» Il fournissait une dénégation. Les premières enquêtes qu'on a faites sur les consommateurs des «fast food»!... On allait à la sortie des fast food, on leur demandait «comment c'était ?» Les types vous disaient qu'ils n'y étaient pas allés, on les avaient forcés... «Je n'y reviendrai pas de toute façon...» sauf qu'il y a du monde qui va dans les fast food! McDonald' est le premier restaurateur français, qu'on le veuille ou non! Alors, la conséquence c'est que quand on demande aux gens de vous dire ce qu'ils font sur l'alimentation aujourd'hui, on ne peut plus utiliser les réponses.

On a suivi pendant deux ans 1200 personnes; non seulement en leur demandant ce qu'ils prétendaient faire mais en regardant ce qu'ils faisaient. Et on a comparé, et mis en relation, ce qu'ils prétendent faire avec ce qu'ils font. Je vais faire très rapidement la synthèse :

- Ce qu'on constate, c'est qu'il y a d'abord, une simplification extrêmement importante des repas. Tout le monde prétend manger « une entrée, un plat garni, un dessert », tout le monde dit « c'est ce qu'il faudrait faire ». Et il y a 50 % des gens qui le font à midi et 40 % seulement qui le font le soir. Ce matin j'entendais parler de la baisse de consommation des fruits, de la baisse des consommations de certains produits périphériques aux plats garnis, et bien oui, c'est ce qui se passe aujourd'hui en France.

Le repas, dans un grand nombre de cas, se résume à un plat garni et un dessert ou parfois, mais de façon moins importante une entrée plus un plat garni. C'est à dire que la baisse de la consommation des fruits, pour une grande part s'explique par l'évacuation d'un certain nombre d'éléments périphériques du repas avec le repas qui se simplifie: c'est la première tendance.

- La deuxième tendance, c'est l'augmentation du nombre de prises alimentaires dans la journée. C'est quelque chose de très étonnant parce que c'est quelque chose que les gens nient. Si vous leur demandez combien de fois ils mangent par jour, s'ils mangent entre les repas, s'ils grignotent... Personne ne grignote! 80 % des gens vous disent non. Sauf que 75 % mangent au moins une fois entre les repas, que 50 % au moins trois fois et 25 % plus de cinq fois. En plus «des repas»! Alors qu'est qu'ils mangent? Eh bien ils grignotent! Et effectivement, là ça pose un certain nombre de problèmes. En tout cas de discussion parce que... ils abandonnent dans les repas, généralement des crudités, des entrées, parfois des fruits, et ils vont manger des céréales, des barres chocolatées... Ici dans le « hors repas », il y a un marché phénoménal qui émerge ! Il faut que vous sachiez que pour une population de 500 personnes, il y a plus de 780 prises alimentaires hors repas entre 9 heures du matin et 18 heures du soir. Vous m'avez bien entendu! Il faut arrêter de se fermer les yeux. Ça me rappelle le début de l'arrivée du fast food en France, dans les années 1974 . Quand les premiers fast food se sont installés, tout le monde rigolait. Dans la presse professionnelle de l'agro-alimentaire et de la restauration, tout le monde disait: jamais en France! Jamais! McDonald' est aujourd'hui le premier restaurateur français! Et il ne faut pas le prendre comme un drame, il faut le prendre comme une réalité, comme quelque chose qui atteste d'un changement fondamental.

- Toutefois, il n'y a pas de risque identitaire, parce que nous ne mangeons pas comme les Américains. Loin de là! La forme de la prise alimentaire française est très originale: nous mangeons très peu le matin, malgré la pression publicitaire extrêmement importante, malgré le discours médical qui voudrait nous faire manger au petit déjeuner : 13 % des Français seulement consomment autre chose qu'une tartine et une boisson, café, chocolat ou thé. Seulement 13 %! Et Dieu sait si il y a des efforts faits pour mettre en linéaire des céréales, et si il y a des efforts de publicité pour ces produits céréaliers! Par contre, ce qu'ont bien intériorisé les Français, c'est qu'il faudrait manger dans la matinée: il faut que vous sachiez que 60 % de l'alimentation hors repas, se consomme sur le lieu de travail: 60 % ! Alors, l'idée du grignoteur compulsif qui est toujours en train de "bouffer"... abandonnez ça ! Ce n'est pas ça du tout ! La réalité contemporaine du grignotage, c'est des gens qui mangent des gâteaux autour d'un verre de café au bureau. Le jour où on arrivera à leur offrir autre chose que des biscuits, -des produits laitiers, des fruits-, voyez toute la révolution de la logistique qui se profile derrière! La question, elle n'est pas de savoir si le grignotage est bon ou s'il n'est pas bon: le grignotage est une donnée contemporaine.

- Je vais vous donner deux chiffres pour finir avec ça: une femme, dans les années 50 passe quatre heures par jour, à faire les courses, la cuisine, la vaisselle... re-la cuisine, re-la vaisselle. Quel beau métier! Moi je rêve d'épouser une femme comme ça. On arrive à la maison... «Alors, ce n'est pas prêt? Quand est-ce qu'on mange?» Malheureusement, je ne suis pas né au bon moment!... Ma soeur qui vit à Paris, passe moins de trois-quarts d'heure par jour pour les mêmes activités! Il y a, à la fois une redistribution des rôles entre les hommes et les femmes.

L'image de la femme traditionnelle, le ventre arrondi, les charentaises, les casseroles près du fourneau... je ne suis pas entièrement sûr que, ce soit ce qui mobilise aujourd'hui les femmes qui sont dans cette salle. Je regrette personnellement (*rires du public...*). Merci ! Je vois qu'il y a des connaisseurs!

Pour conclure

Les mutations des comportements alimentaires se traduisent par une simplification des repas, par une augmentation des prises alimentaires. Quand on étudie ces phénomènes sociologiquement, on s'aperçoit qu'ils sont fortement associés à l'urbanisation, au travail féminin et qu'ils sont liés à des emplois du secteur tertiaire. Ça veut dire que ces nouvelles pratiques alimentaires sont mises en oeuvre par des populations émergentes et que les populations qui sont en train de régresser numériquement, ont aussi des pratiques alimentaires plutôt traditionnelles. On assiste à l'émergence de nouvelles pratiques alimentaires. Est-ce un drame? Pas du tout ! Si on prend un regard historique... ce que l'on croit être quelque chose qui a été de tout temps, trois repas par jour, on n'est pas capable de trouver ça plus de 50 ans dans l'histoire de la communauté française. Les heures des repas, le nombre de repas, les pratiques alimentaires ont en permanence varié. Nous serions totalement incapables de manger à la table d'un aristocrate du XVII^{ème} siècle, incapables du point de vue du goût, incapables du point de vue des pratiques alimentaires, parce que nous n'en connaissons pas les codes. Car les pratiques alimentaires, c'est le lieu où se mettent en scène les valeurs d'une époque. Aujourd'hui, nous mangeons dans notre assiette avec notre verre notre couteau. A la Renaissance, on se passe le verre, on mange dans l'assiette du voisin, on mange avec les doigts... Allez vous balader dans d'autres espaces culturels, on y mange différemment ! Les «manières de table» c'est quelque chose d'éminemment culturel.

Cette mutation à laquelle nous sommes confrontés, est tout simplement liée à des mutations sociales. Il y a une hypothèse, que nous sommes en train d'essayer de construire, nous, les sociologues ou anthropologues, qui est de dire: le rapport alimentaire, l'organisation de la prise alimentaire, dépend de la façon dont on se représente le biotope, et la façon dont on se représente le sentiment d'abondance ou de rareté de l'aliment. C'est-à-dire qu'en situation d'aliment rare, il y a des formes très socialisées qui accompagnent la consommation de l'alimentation. Car il est rare, et doit être partagé, il a fallu peiner pour le produire et il a une valeur communautaire. Chaque fois qu'on est en situation de surabondance alimentaire, se développent l'individualisme et des formes de prises alimentaires individualisées. On peut le voir chez les primates, par exemple chez les singes arboricoles qui vivent dans la forêt, qui grappillent l'alimentation partout, l'aliment est abondant: on constate que la forme sociale de leurs modes de vie, est une forme relativement détendue, les rapports entre les mères et les enfants sont peu contraignants, les rapports entre les mâles dominants et les femelles sont plutôt souples. Et ils mangent toute la journée, ils grappillent de façon individuelle... Et puis, il y a les gros primates de la savane, ou en bordure de forêt, qui sont des chasseurs, qui se regroupent pour conquérir l'aliment, qui mangent en commun, dans lesquels les rapports entre les mâles dominants et les femelles sont exécrables! Quand un mâle a lui-même conquis une proie, à ce moment-là il devient intouchable, et c'est lui qui partage les proies. Et dès que c'est fini, il redevient un dominé. Le rapport entre les mères et les enfants sont des rapports beaucoup plus durs. Ils pratiquent le commensalisme alimentaire c'est à dire des repas pris en commun, de façon très organisée.

Qu'est ce que nous vivons aujourd'hui ? Nous vivons une situation de pléthore alimentaire. Je suis d'une génération qui ne sait pas ce que ça veut dire avoir faim. Je ne sais pas ce que ça veut dire. Et pourtant il y a deux générations, même la génération de mes parents, - il se trouve que mon père a eu l'heureuse idée de me faire quand il aurait pu être mon grand-père, donc il a un certain âge, et bien, lui, sait ce que c'est que de ne pas avoir toujours eu assez à manger. Moi je ne sais pas ce que c'est. Mes enfants ne savent pas ce que c'est ça. Les aliments, j'en ai toujours vu et je n'ai pas peur d'en manquer. Et les rôles sociaux se sont profondément modifiés. La famille étendue, a éclaté. On divorce dix fois par vie, on se remarie douze! Nos modes de vies qui sont très différents... Donc l'organisation sociale est très différente, et la prise alimentaire accompagne ces mutations et il ne faut pas vraiment s'en alarmer.

Par contre, le travail de nos cuisiniers, le travail de nos industriels, c'est de penser l'identité des aliments. Nous avons la chance d'être dans une des cultures les plus prestigieuses et qui a colonisé une partie de l'occident, avec son style de cuisine. Nous avons des grands cuisiniers. Nous avons une culture alimentaire extrêmement sophistiquée. Elle ne nous paraît pas sophistiquée, parce que nous sommes dedans, nous baignons dedans. Faisons attention de ne pas la perdre: elle est extrêmement importante. Elle existe depuis la Renaissance, mais depuis cette époque, elle n'a cessé de changer. Elle change encore. Tout le débat sur la «nouvelle cuisine», sur la nouvelle-ancienne, la nouvelle-nouvelle... il y en aura encore! L'important c'est que, nous, nous partageons -depuis le haut de la filière, jusqu'aux créateurs qui sont les cuisiniers, qui sont ceux qui donnent de l'identité-, ce sentiment d'appartenance et ce sentiment d'être à l'intérieur d'une même culture !

(Applaudissements du public)

* * * * *

Questions au conférencier

Gérard FAURE, Pioneer-Semences

Vous avez parlé de trois invariants, quelles que soient les sociétés... Mais malgré tout, est-ce que le poids des invariants n'est pas différent dans les grandes cultures? Par exemple, la place du principe d'incorporation est-elle très différente suivant les grandes civilisations, ou pas ?

Réponse

Oui bien sûr, il y a des différences, car les invariants se manifestent de façon différente, et ceci à tous les stades de la chaîne alimentaire. Alors prenons d'abord le contrôle de la sécurité des aliments par les véto. (décrit ce matin par Monsieur Patrick BENARD) Ce n'est pas n'importe qui, qui peut faire véto. C'est compliqué ! Ça l'est au moins autant que médecine. Ce qui veut dire qu'on va choisir les candidats qui sont sélectionnés comme des élites, qu'ils sont des élites de la nation. Ces élites scientifiques viennent mettre un coup de label, un coup de tampon «certifié mangeable». Qu'est-ce qui se passe aujourd'hui? Il se passe que cette fonction symbolique vétérinaire, est mise à mal. Elle est mise à mal dans une crise contemporaine de la science... Depuis le sang contaminé, depuis un certain nombre de choses dont on parlait ce matin, mais qui sont des choses à la fois réelles, objectives, mais en même temps symboliques. Rappelez-vous le veau aux hormones, il y a quelques années. Le veau aux hormones a baigné mon adolescence. On en est sorti, par plus d'Europe, par plus de science. Je te mets un véto derrière chaque agriculteur, et je te mets un peu plus d'Europe pour éviter que les veaux se baladent depuis l'Italie jusqu'à Argentat dans le bas de la Corrèze ! Bon... Je vous promets qu'on ne sortira pas de la crise de la vache folle avec plus d'Europe et plus de véto ! Parce qu'on est ici dans quelque chose qui du point de vue symbolique est abîmé, abîmé par la crise du sang contaminé, par un certain nombre de suspensions qui ont été très clairement listées : ça a démarré fort ce matin, ça a démarré très fort, avec des questions qui se posaient. Alors, mon regard est simplement celui du sociologue dont la fonction est de dire: le débat de ce matin avait pleinement sa place sur le plan objectif, mais se superpose à celui-là, un certain nombre de représentations d'ordre symbolique.

Pour revenir à votre question: bien évidemment il y a des variances culturelles, il y a du relativisme culturel. Notre rapport aux animaux est particulier en occident parce qu'on a un rapport au sacrifice, -je n'ai pas trop le temps de le développer ici- un rapport au sacrifice, un rapport aux valeurs, au sacré, à l'intervention de l'homme dans l'ordre de la nature, qui sont structurés par des mythes particuliers. Je pense que Monsieur Gérard ALTHABE, à la fin, pourra peut-être donner une lecture de cette perspective mythologique. Nous sommes inscrits dans des attitudes. Il y avait, une petite discussion tout à l'heure quand on entendait l'intervention des chercheurs, où l'on avait le sentiment du mythe de Sisyphe qui s'installait ici, une espèce de lutte permanente... comme, quelque chose qui n'a pas de fin. Et bien, chaque univers culturel n'a pas le même rapport à tel ou tel aliment. Je travaille beaucoup en Asie, et bien, ils n'ont pas du tout le même rapport que nous au lait. Nous consommons du lait et cela ne nous pose aucun problème : on aime le lait, et le lait a une valeur alimentaire forte chez nous. Pour un chinois ou un vietnamien, absorber du lait, c'est quelque chose de quasiment impensable, parce que ça veut dire qu'il se place dans une position symbolique, qui est celle d'être l'enfant d'un animal. Et ça, culturellement, dans l'ordre symbolique du Vietnamien, ou du Chinois, c'est impensable. Donc le lait le dégoûte. N'essayez pas de vendre du yaourt à un Chinois. Ou alors, vous allez mettre du temps, parce qu'il y a des freins symboliques, extrêmement forts, qui sont de l'ordre de la représentation, qui viennent moduler les invariants. Concernant les invariants, si vous voulez, on retrouve toujours le principe d'incorporation, mais derrière lui la question se pose : pourquoi on mange du chien à tel endroit, pourquoi pas à tel autre...

Alain ROUX, La Toulousaine de Céréales

Vous parliez des Chinois qui ne boivent pas de lait. Est-ce que ce ne sont pas des raisons économiques, qui font que, ils ne sont pas producteurs de lait, qu'ils ne peuvent pas l'être, au moins pour un temps ? Est-ce que ça n'illustre pas, ce que l'on dit : on mange ce qu'on aime, et on aime ce que l'on mange ?

Réponse

Oui je vous remercie de votre question... Elle est très intéressante! C'est tout le problème du rapport entre le groupe ethnique ou le groupe social et le site et le milieu naturel dans lequel il vit. Puise-t-il dans le milieu naturel ce que le milieu lui donne? Comment s'y adapte-t-il ? Ou transforme-t-il le milieu pour consommer ce qu'il veut? Alors un certain nombre d'entre vous ici êtes des agriculteurs. Vous savez que le blé ou la vigne que vous cultivez, ne sont pas des plantes autochtones. Si on les cultive ici, et si quand je me promène dans la campagne, je vois de la vigne, je vois du blé, c'est parce qu'une grande culture a fait du vin et du pain les deux aliments symboliques les plus forts. Et nous avons structuré jusqu'à notre paysage, jusqu'à la nature dans laquelle nous vivons, parce qu'on avait envie de manger ça. Il y a une interaction, alors il y a des endroits où ça ne pousse pas du tout... Mais partout où ça peut pousser... Il faut bien percevoir qu'il y a une force culturelle ici, et la leçon que moi je retirerai de ce matin c'est que, n'oublions pas qu'il y a un consommateur au bout, que ce consommateur est immergé dans une culture, qu'un aliment, c'est bien sûr, un objet scientifique, au sens objectif du terme, mais c'est aussi un objet de représentation, c'est un objet symbolique. Nous mettons dans les linéaires des produits parfaitement sains, mais qui parfois n'ont pas de qualité symbolique. Les consommateurs ne peuvent pas les manger et ils en ont peur. Il faut à la fois construire, la sécurité alimentaire objective et construire la sécurité subjective, la sécurité symbolique de l'aliment.

Anne-Marie GRANIE, Ecole Nationale de Formation Agronomique

Juste une remarque. Vous avez très bien montré que les aliments avaient une valeur dans la construction de l'identité culturelle. Vous avez dit : n'ayons pas peur par rapport aux Américains etc... Or j'ai été surprise, hier soir ici à Marciac. Nous allions dîner avant le concert, et puis, je vois écrit sur la carte « burger gascon ». Ça me pose beaucoup de questions ! Est-ce que là on est devant un brassage culturel ? Qu'est-ce qui se passe ? Juste un petit mot là-dessus...

Réponse

Vous savez, moi j'ai vu écrit aux Etats-Unis "french frieds" et j'étais réjoui !...
Bon, je ne sais pas si ma réponse est suffisante ?... Non ?

Je pense que vraiment, vraiment, il ne faut pas s'inquiéter de ça. Il y a des métissages alimentaires. Je suis confronté toujours à la même question: notre mode alimentaire est-il en train de s'américaniser? Pas du tout, pas du tout ! Ce n'est pas parce que nous ne mangeons plus trois fois par jour, ce n'est pas parce que nos repas commencent à se déstructurer, que nous mangeons comme les Américains, que nous devenons Américains. Nous sommes en Europe, ceux qui avons le repas de midi le plus structuré: les Américains déstructurent le midi et structurent le soir. Nous fonctionnons à l'envers: nous avons une façon très originale de faire notre prise alimentaire. D'abord notre prise alimentaire du matin: on résiste aux céréales avec le lait, on mange des croissants ou du pain avec du beurre et de la confiture... Mais moi je n'y vois aucun inconvénient, aucun inconvénient! Et si au milieu de la matinée, on mange encore autre chose... moi ça ne me déplairait absolument pas qu'on mange un yaourt sur le lieu de travail et qu'il y ait un frigo pour pouvoir le manger, ou une salade de fruits !

Je crois qu'ici on a une réflexion à conduire sur l'alimentation « hors repas », qui est une alimentation importante : je voudrais simplement vous montrer qu'elle n'est pas tout à fait nouvelle. Qu'est-ce que c'est que l'alimentation dans les milieux de l'artisan, - moi je suis issu d'un milieu artisan - ? Qu'est-ce qui se passait ? mon père se levait à six heures du matin, on buvait le café à six heures et à neuf heures on cassait la croûte, puis on mangeait à midi, et l'après-midi on recassait la croûte ! Alors grignoter, ce n'est pas dramatique. Vous avez tous grignoté: ne me racontez pas que vous mangez seulement trois fois par jour. Quand on étudie les sociétés paysannes, on s'aperçoit que l'hiver, il y avait cinq, six repas, et que l'été, il y en avait un ou deux de moins. Alors abandonnons cette espèce de mythologie du terroir, ou de mythologie de passésistes d'un avant édénique, dans lequel les choses auraient été fixées, de façon immémoriale, sous une forme particulière : c'est du baratin tout ça ! Il faut rentrer dans une lecture

historique de ce qu'est notre culture et c'est la meilleure manière d'aborder l'avenir en mutation. Et, croyez-moi je suis un fervent défenseur des cuisines régionales, mais pas dans une vision mythique de la gastronomie française. Ne mythifions pas la gastronomie française, ou les cuisines régionales. Rappelez-vous la remarque de Monsieur Christophe TERRAIN ce matin: «On n'a pas toujours bien mangé à la campagne pendant quelques années. Il y avait des choses qui étaient bonnes, d'autres qui l'étaient moins. On mange bien aujourd'hui...» Il y a dans la culture régionale quelque chose qui est intéressant, parce qu'il y a, ce sentiment, ce pressentiment, qu'il y a des hommes qui sont en rapport avec leurs biotopes. La modernité alimentaire nous coupe de la nature. Or nous avons besoin de signes qui nous rappellent que l'aliment, c'est quelque chose qui pousse là, sous nos yeux et qui a une identité.

Jacques ABADIE

Merci Jean-Pierre POULAIN (*applaudissements*) pour tous les paradoxes que tu nous as assénés. Je crois que ça va nous faire réfléchir, car tu nous a mis beaucoup d'agitation dans nos têtes. Je vais maintenant laisser ma place à Anne Marie GRANIE, qui est sociologue également, et qui va animer notre séminaire. Anne-Marie GRANIE est sociologue à l'Ecole Nationale de Formation Agronomique de Toulouse qui est aussi un établissement d'AGROMIP. C'est un établissement original, une école qui forme les Enseignants des Lycées Techniques du Ministère de l'Agriculture, et ceci pour toute la France. On ne le sait pas suffisamment : tous les Enseignants des Lycées Agricoles du Ministère de l'Agriculture sont formés à Toulouse, pour toutes les disciplines, que ce soit des disciplines de nature biologique, de nature générale, ou de nature agricole. Anne-Marie c'est à toi.

* * * * *

SEMINAIRE

« Le retour vers les terroirs et le développement des produits authentiques »

animé par Anne-Marie GRANIE,
Ecole Nationale de Formation Agronomique

Le thème choisi pour ce deuxième Séminaire de l'Université est « le retour vers les terroirs et le développement des produits authentiques ». Cela me suggère, deux, trois petites idées, si vous permettez. On est à Marciac, territoire du Jazz, territoire de produits, territoire d'identités. Nous aurions dû avoir Monsieur VALADIER avec nous cet après midi. On le regrette bien sûr, et, j'ai envie de vous dire quelque chose. Monsieur VALADIER nous dit souvent: « emprunter les mêmes pas sans remettre les sabots ». Peut-être que ça va nous donner des idées pour le débat de cet après midi.

Alors je vous présente les intervenants de ce débat:

- Christiane PIETERS, de la Chambre d'Agriculture du Gers, va nous présenter un témoignage sur le montage d'une production d'ail du Gers à destination de la grande distribution.
- Pierre BUFFO, Directeur d'Avigers, qui va faire un témoignage sur l'expérience d'Avigers « élevé en plein air, élevé en plein Gers ».
- Bertil SYLVANDER, Directeur de l'Unité de Recherche sur l'Economie de la Qualité, au Centre INRA, Le Mans.
- Pierre CREYSSELS, Conseiller d'Etat, Président de la Commission Nationale des Labels et Certifications, qui nous présentera les missions et le fonctionnement de la Commission Nationale des Labels et Certifications.
- Pascale LAUTECAZE, de la Direction des Espaces Ruraux à la DATAR, qui nous parlera de la fonction des produits de terroir dans une stratégie de développement rural.
- Christiane LAMBERT, Présidente du Centre National des Jeunes Agriculteurs, qui va nous, donner le point de vue d'un responsable professionnel agricole.

Bien entendu, Jean-Claude FLAMANT, qu'on ne présente plus, animera le débat après les différents exposés. Christiane, si tu veux bien commencer. Alors je rappelle que vous avez maximum dix minutes chacun !

Christiane PIETERS,
Chambre d'Agriculture du Gers

« Témoignage: le montage d'une production d'ail du Gers à destination de la grande distribution »

Je suis désolée pour l'intervenant précédent, mais comme je n'ai pas les charentaises, je n'ai pas le profil qu'il souhaiterait! Mais je revendique quand même d'être capable de faire la cuisine, à l'ail ! Et je vais vous expliquer comment, avec de l'ail de Lomagne! Bien sûr ce n'est certainement pas un produit qui a une haute valeur symbolique, sinon en terme d'odeur, mais c'est pour ça d'ailleurs qu'on a mis ce débat en fin d'après-midi parce qu'avant le déjeuner, il paraît que certains le digèrent mal... Voyez donc le savoir-faire de l'équipe de l'INRA, quand elle prépare les tables rondes !

Alors, je voulais dire que, même si ce produit n'a pas une haute valeur symbolique pour le moment -ça va certainement s'arranger-, il y a quand même aujourd'hui des gens qui se préoccupent de le rattacher à des terroirs.

Peut-être certains d'entre vous, avez vu, récemment cette publicité, sur un fromage qui s'appelle le « Rondelet ». C'est une publicité qui nous choque beaucoup, parce que, un beau matin on a vu venir en Lomagne des gens de la société qui produit ce fromage. Ce fromage, il est produit avec un lait banal, et puis avec les fines herbes, un certain nombre de choses, et avec de l'ail, mais de l'ail même pas français ! Mais il faut à tout prix qu'ils trouvent une accroche au terroir, et la seule accroche au terroir qu'on peut trouver pour ce produit, c'est l'ail ! Résultat, vous retrouvez sur vos écrans de télévision une publicité pour un fromage qui... - bon je ne discute pas sur la qualité du fromage, chacun est libre bien entendu - et on vous parle de l'ail de Garonne ! Alors sincèrement l'ail de Garonne ! D'abord par rapport à Madame Marie José NICOLI, je peux vous dire que c'est de la pub mensongère, parce que l'ail de Garonne ça n'existe pas, et deuxièmement je ne crois pas qu'il y ait un gramme d'ail de Garonne ni de Lomagne ni de France là-dedans. Voilà comment on accroche, ou on essaie d'accrocher, un produit banal à un terroir. Alors ! J'avais envie de le dire, en démarrant ! Parce que, quand on essaie de créer une image de terroir, ce n'est pas toujours facile.

Alors, simplement, d'abord je vais vous faire quelques rappels sur ce que c'est que cette production d'ail. Si vous voulez, la France produit en gros 50.000 tonnes d'ail, l'Espagne en produit à peu près 200.000. La France, je vous dis 50.000 tonnes, et Midi-Pyrénées 30.000 sur ces 50.000, réparties en gros sur quatre départements : la Haute-Garonne et une partie du Gers pour l'ail violet, le Tarn pour l'ail rose et l'ail blanc, en particulier sur les deux départements qui sont les plus gros producteurs, le Tarn-et-Garonne et le Gers. Donc avec ces 50 000 tonnes produites en France, 200 000 en Espagne, un petit peu également en Italie, l'ail est une production déficitaire, et on en importe surtout à une période de commercialisation de notre ail, c'est à dire dans le deuxième semestre de l'année. Les producteurs d'ail sont des gens qui fonctionnent d'une manière globalement très individualiste, c'est à dire qu'ils commercialisent ce qu'ils produisent sur des marchés physiques. En 1993, il s'est passé une chose qui, a complètement modifié, cette façon de produire et de vendre cette production. En 1993, est arrivé un contingent important d'ail, d'importation de Chine, à un prix défiant toute concurrence, puisqu'il était rendu en Lomagne à 5 Francs le kilo. En gros le prix de revient d'un kilo d'ail produit ici, c'est aux alentours de 10 Francs. Et donc tout d'un coup... je n'ai pas besoin de vous faire un dessin, évidemment, les producteurs d'ail se sont découragés, parce que vendre une production et perdre la moitié de son prix de revient... Résultat des courses, en deux ans on a perdu 30 % de cette production.

Alors évidemment à partir de là, soit on laissait faire, ce qui était possible après tout, ou alors on se disait que ce savoir-faire qui était acquis dans cette zone, il fallait à tout prix essayer de le préserver. Et c'est comme ça, que donc on a essayé d'organiser tout doucement cette production. Modestement certainement, nous avons d'abord passé un contrat avec un négociant. Alors ce contrat, il est basé, sur deux aspects : un aspect prix, bien entendu puisque, vous avez entendu que c'était l'aspect critique qui nous avait fait réagir et puis après sur l'aspect qualitatif.

Alors, par quoi passe tout ce travail, sur le plan qualitatif ? Tout d'abord c'est une identification de la zone « Lomagne ». Pour le moment cette production est protégée, relativement protégée je dirai, même si les frontières sont certainement beaucoup plus poreuses qu'on veut bien nous le dire, donc relativement protégée par une clause de sauvegarde. Et donc, notre idée c'est de dire : on n'a pas beaucoup de temps, vous l'avez compris, et non seulement on n'a pas beaucoup de temps mais, si on veut essayer de protéger cette production, de la protéger d'une manière dynamique s'entend, et bien, il faut l'identifier : Qu'est-ce que c'est que de l'ail blanc de Lomagne ? Où est ce qu'on le trouve ? Et pourquoi de l'ail blanc de Lomagne n'est pas de l'ail de Chine ou d'ailleurs ? Alors effectivement, nous avons commencé un travail d'identification de cette zone. C'est d'ailleurs un petit peu grâce aussi aux Contrats de Développement de Terroirs, qui nous ont permis de faire ce travail en partenariat avec le Tarn-et-Garonne. Alors donc, identifier cette zone, c'est en repérer les limites géographiques, mais également, expliquer au consommateur bien entendu, ce que c'est que cet ail de Lomagne.

Et c'est là que rentre en ligne de compte un troisième partenaire: les magasins Carrefour, dans ce contrat, puisque c'est un contrat tripartite entre les producteurs, un négociant et un distributeur (Carrefour essentiellement et Casino). Et bien c'était tout simplement de dire, et ça rejoindra un peu le débat de ce matin : qu'est-ce que c'est qu'un ail sain, sain pour le consommateur, et donc un produit sur lequel on n'a pas besoin de se poser de questions ? Et bien c'est, tout simplement dans un premier temps, l'utilisation de produits qui sont homologués, de matières actives tout simplement homologuées, parce que je crois que les notions d'environnement et de qualité sanitaire, il ne faut pas non plus diaboliser ces termes, vouloir en faire des usines à gaz, qui pour les agriculteurs apparaîtraient comme trop compliqués.

L'objectif c'est quand même de faire adhérer un maximum d'agriculteurs et de producteurs, à ces notions d'environnement, simples je dirai. Donc, l'engagement qui a été pris, c'est de n'utiliser que des matières actives autorisées, parce qu'il faut savoir que sur cette production il y a des matières actives qui fonctionnent bien mais qui ne sont pas forcément homologuées. Donc c'est déjà ça : des apports d'engrais mieux répartis, et en faisant mieux attention sur la base des analyses de sols : je veux dire des choses extrêmement simples, mais qui, dans un premier temps, suffisent, semble-t-il, à notre partenaire.

Donc, voilà où nous en sommes aujourd'hui, l'idée étant d'aller un petit peu plus loin, d'aller au moins jusqu'à une IGP, voir un label si c'est possible. Ceci dit, la limite, quand même, ce sera, tout ce qui touche au goût, à l'organoleptique, puisque, là sincèrement, pour le moment, que ce soit de l'ail de Chine, d'Argentine ou de Lomagne je ne suis pas sûre, que l'on soit capable de faire la différence dans une dégustation à l'aveugle. La seule différence se situe sur la qualité sanitaire comme je viens de vous le dire, et donc sur la sécurité alimentaire. Donc, je dirai que, à partir d'un produit que l'on pourrait considérer comme banal - mais qui n'est banal parce qu'il est lié à une cuisine du soleil, donc aux vacances, donc en principe à quelque chose d'agréable -, donc je pense qu'à partir d'un produit, « banal », on peut faire un pari d'abord sur l'aménagement du territoire, c'est à dire éviter de perdre des productions sur lesquelles on a des savoir-faire : ça c'est la première des choses. Ensuite, non seulement faire un pari sur l'aménagement du territoire et des actifs qui y sont présents, mais également jouer la carte de la qualité, avec des choses simples et qu'il est facile d'expliquer aux consommateurs. Alors donc, en gros, voilà la démarche, des producteurs d'ail ! J'aurai peut-être l'occasion de revenir un peu plus en détail sur un certain nombre de points tout à l'heure.

Anne-Marie GRANIE

Merci Christiane et je passe la parole à Pierre BUFFO.

Pierre BUFFO, Directeur d'Avigers

« Témoignage: l'expérience du Groupement Avigers »

Je vais essayer de vous expliquer la filière Avigers. Je vais vous la schématiser sur un tableau, ça sera très rapide. Vous savez que dans le Gers, on a en fait des organigrammes qui sont assez grands. Quelquefois on n'a pas assez de murs pour les y mettre ; alors on aurait tendance, au lieu de les simplifier à agrandir les murs. Bon, à Avigers, on a fait quand même un petit peu plus simple, on a essayé de les simplifier quand même. Alors on part !

Avigers, c'est une structure qui est un groupement «qualité» et qui est une interprofession départementale. C'est une structure associative, une association avicole, qui regroupe des fabricants d'aliments et des accouveurs, et qui regroupe surtout, deux types d'intervenants, les groupements de producteurs et les abattoirs. Il y a trois groupement de producteurs,- il y en avait six il y a une vingtaine d'années. (On s'est créé en 1975): l'un qui s'appelle Volgers, qui représente 50% des volumes d'Avigers, un deuxième qui s'appelle Codigers, qui représente 40 %, et un troisième qui est une section de la coopérative céréalière Silos Vicois, qui représente 10 % des volumes. Le principe: les producteurs sont regroupés dans ces groupements de producteurs, groupements de producteurs chargés de regrouper la production, et ces groupements sont sous forme coopérative.

En deuxième niveau, nous avons trois abattoirs (nous en avons cinq au départ, il n'y en a plus que trois: là par contre, on souhaiterait, peut-être, la multiplicité des abattoirs quoique ce n'est pas forcément évident): l'un qui s'appelle «BSA», Groupe Bourgoin, qui se trouve à Condom et représente 60 % des volumes, le deuxième, l'abattoir Laporte à Saramon qui représente 20 % des volumes, et le troisième qui est Cauzzi, à Séissan et représente 20% des volumes.

La particularité du système Avigers est très simple : c'est que de 1975 à 1977, on a bien réfléchi, et on a trouvé que la meilleure solution pour s'en tirer, c'était, -quelqu'un l'a dit ce matin-, d'être solidaires plutôt que d'être solitaires. Nous avons la solution: ou on se sauvait collectivement, ou on crevait seul. Et bien les abattoirs ont préféré abandonner leurs marques propres, pour prendre une marque collective, qui est une marque de terroir, qui est la marque «Gers»: voilà la particularité du système. Une seule étiquette pour trois abattoirs, et, il vaut mieux être à trois, et même plus de trois pour pousser une marque, que chacun à pousser la sienne propre. Donc, le principe est le suivant: chaque abattoir nous fait part de ses besoins, toutes les semaines, et on remonte ces besoins au niveau d'Avigers, où il y a un planificateur qui est chargé de "dispatcher" la production, en fonction des bâtiments disponibles qui se trouvent dans les groupements de producteurs. Voilà le système Avigers.

Il y a deux personnes et demi qui gèrent Avigers, où tout est centralisé. La particularité est de combiner des groupements de producteurs et des outils de communication sous forme de S.A. Dans ce schéma, chacun fait le travail pour lequel il est prévu: le producteur, on lui dit «votre boulot c'est de produire», mais c'est de produire selon un cahier des charges qui est contrôlé par Monsieur Pierre CREYSSELS et ses collègues, un cahier des charges très rigoureux. Et les groupements on leur dit: «votre boulot à vous, c'est d'encadrer la production, de la suivre techniquement, et surtout de faire du développement quand les abattoirs sont demandeurs de production». Et par contre aux abattoirs on leur dit: «votre boulot vous c'est de vendre le produit, et d'aller essayer de "piquer" les marchés aux concurrents - pas entre vous, parce que ça ne servirait strictement à rien, puisque vous êtes sous la même marque, mais aux concurrents extérieurs».

Voilà le système, et à partir du moment où on est regroupé sous une seule marque, et bien il y a la possibilité de dégager un fonds de promotion. Ce fonds de promotion ; qui est-ce qui va y participer? Vous allez me dire il y a les fabricants d'aliments qui peuvent être intéressés, qui pourraient participer à ce fonds de promotion, il y a aussi les accoueurs... et bien non ! On a dit aux fabricants d'aliments et aux accoueurs, vous, votre boulot c'est de nous fournir, un poussin et un aliment, au meilleur coût, et, le plus performant possible. Parce que si on taxe ici un fabricant d'aliment ou un accoueur automatiquement il va vous le répercuter sur le prix de reprise. Ce que l'on dit à chacun d'ailleurs des membres de la filière : ce que vous considérez vous comme un produit fini, c'est tout simplement une matière première pour le partenaire d'aval. Pour un accoueur, un poussin d'un jour c'est un produit fini, pour un éleveur, c'est une matière première. Un poulet de douze semaines, c'est un produit fini pour un éleveur, mais une matière première pour un abattoir. Et les deux caractéristiques d'une matière première, il faut qu'elle soit compétitive, et il faut qu'elle soit de qualité irréprochable : «zéro défaut». Si chacun des maillons de la filière a intégré ces deux éléments là, on arrive au bout, à avoir un produit qui sort, avec une image «Gers», qui soit hyper performant et de qualité. Alors je reviens à mon budget de communication. Dans ce budget de communication, il y a deux partenaires: les éleveurs et les abattoirs. Les éleveurs payent 10 Centimes par volaille mise en place, et les abattoirs payent 23 Centimes par volaille enlevée : 0,23 Fr. et 0,10 Fr. = 0,33 Fr. Vous multipliez par 6 millions et demi de volailles. Cela fait un petit budget de l'ordre de deux millions de Francs.

Et lorsqu'on communique, -et je le dis pour les différents élus politiques qui sont ici, et je le dis ouvertement ailleurs aussi-, quand on communique sur les volailles fermières du Gers, quand on communique sur le mot «Gers», quand on fait un spot de 15 secondes, on fait rêver le consommateur peut-être sur le produit, mais on le fait rêver aussi sur le Gers, sur «Jazz in Marciac», sur la «Country» de Mirande, sur l'Armagnac, sur le foie gras etc... Donc on s'appuie sur le Gers, et donc quelque part on sert aussi un petit peu le département, ce qui fait que le Conseil Général nous alloue, - et je l'en remercie-, une subvention de l'ordre de un million de francs. Et comme le Gers est en Midi-Pyrénées, nous allons voir le Président du Conseil Régional, que je remercie d'avance, qui nous alloue également une aide qui est de l'ordre de 0,5 millions de francs. Ce qui fait qu'on a un budget de communication qui se situe aux environs de trois à trois millions et demi.

Alors tout cela c'est très bien, mais vous allez me dire: «vos produits, est-ce qu'ils sont bons?» Comment se font les contrôles? Et bien, il y a des auto-contrôles au niveau des groupements de producteurs en interne, et vous avez également des contrôles en externe puisque depuis deux ans on a créé un organisme «qualité», extérieur au système qui s'appelle «Qualisud», dont le Président est ici - c'est Monsieur LANELONGUE -, organisme qui est donc chargé de contrôler volailles, bovins, ovins, melons, voyez toutes productions du Gers. Qu'est-ce que je pourrais rajouter de plus, si ce n'est la traçabilité. Je crois que ce qui fait la force de ce schéma c'est la traçabilité des produits. Chaque fois qu'un poulet est mis en place, il est mis en place avec un certificat d'origine, c'est à dire une déclaration de naissance, avec numéro de bande qui suit le produit jusqu'à la fin. Un consommateur qui est à Paris, qui serait éventuellement déçu (ça n'arrive jamais), par le poulet du Gers..., je suis capable, à partir du numéro qui figure sur l'étiquette, de vous dire qui a fait naître ce poussin (le numéro du troupeau de reproducteurs), je suis capable de vous dire qui l'a alimenté, la formule d'aliment qu'il a eu en démarrage, croissance, finition... Et on est capable de vous dire qui l'a élevé et qui l'a abattu. Et je pense que ça, les consommateurs l'ont surtout découvert à l'occasion du problème survenu sur la viande rouge. Ça fait pratiquement vingt ans que nous mettons ces informations sur l'étiquette, et que nous utilisons ce principe de traçabilité. On l'a découvert aujourd'hui et c'est ce qui explique l'engouement des consommateurs pour les produits "label rouge".

Anne-Marie GRANIE

Merci Monsieur Pierre BUFFO, vous nous avez convaincus, la parole est à Bertil SYLVANDER

Bertil SYLVANDER,

Directeur de l'Unité de recherches sur l'économie des qualifications agro-alimentaires (INRA Le Mans)

« Les logiques sociales et économiques de construction des filières de produits de qualité »

En quelques minutes, je vais essayer de vous présenter ce que peuvent être les conditions d'élaboration des filières de qualité, dont on a vu une brillante démonstration par Monsieur Pierre BUFFO à l'instant. Et on va essayer de prendre un petit peu du recul par rapport à ça, parce que mon métier de chercheur, c'est de prendre du recul et d'observer les choses, ou du moins de tenter de les observer un petit peu plus froidement disons.

L'évolution de l'agriculture et de l'agro-alimentaire pour l'innovation

Alors donc, d'où venons nous en matière de produits de qualité et de terroir ? D'abord, la révolution agricole, après la guerre, sur la base d'une intensification de la production et vers une montée en puissance du productivisme dans l'agriculture et dans l'agro-alimentaire. Et pour ça, qu'est-ce qu'on a fait ? On est parti du système qui prévalait dans la France rurale d'avant la guerre : un système qui était basé sur un mot important : c'est le mot artisanat. L'agro-alimentaire et l'agriculture françaises fonctionnaient sous forme artisanale. Après la guerre, il a fallu, pour répondre aux besoins des consommateurs, construire des technologies, des types d'entreprises, des types de coordination d'entreprises, qui ont permis de fournir sur le marché des produits de bonne qualité sur le plan hygiénique, mais aussi à très faible coût, de manière à permettre à la croissance économique de se développer. Ça, c'est quand même important ! Si on disait, il y a longtemps, « il faut gagner son pain », à partir de la guerre, on disait « il faut gagner son beefteack », et pour « gagner son beefteack », fallait que le beefteack coûte de moins en moins cher, de manière à ce que les consommateurs puissent acheter des produits industriels, qui étaient fabriqués d'ailleurs par d'anciens agriculteurs, ceux qui étaient devenus ouvriers entre temps.

Donc tout ce système économique, a été fondé sur une modification, en tout cas une remise en cause du système artisanal. Il est allé vers un système, qu'on appelle le système industriel, qui est fondé en grande partie, sur la maîtrise des matières premières, sur l'automatisation, sur l'abaissement systématique des coûts, et les économies d'échelles. Donc ça, c'est une évolution qui a pris une bonne quarantaine, une cinquantaine d'années, dans les pays occidentaux. Et c'est une évolution qui a eu lieu, à peu près dans toutes les branches industrielles, y compris dans l'agro-alimentaire. Alors pour que ce système là fonctionne sur le plan qualité, il faut que les produits soient bien définis, qu'ils soient définis de manière standard. Quand on parle d'un poulet, il faut que ce poulet soit défini ; quand on parle d'un pain, il faut que ce pain soit défini, par la loi, et par des cahiers des charges très précis. C'est ça qui permet ensuite d'obtenir une standardisation des produits, et c'est ça qui permet à l'industrie de se développer.

Ce qui s'est passé, en France, et dans les pays occidentaux, depuis une dizaine d'années maintenant, c'est une lente remise en cause de ce modèle industriel, avec les négociations sur le GATT, avec la remise en cause de la politique agricole, au niveau européen, avec la modification des choix et des habitudes des comportements de consommateurs, dont nous avons entendu parlé tout à l'heure par Monsieur Jean Pierre POULAIN. Donc avec toutes ces évolutions, on a eu une mise en cause de ce modèle. Quand on parle des modèles de qualité, s'agit-il, je reprends le titre de l'après-midi, s'agit-il d'un retour vers les terroirs ? Et d'un développement de produits « authentiques » ? Alors, je comprends qu'il faille faire du marketing pour attirer les gens dans cette aimable assistance, mais enfin « retour vers les terroirs » ça fait un peu retour « vers le passé », et « authenticité » ça fait aussi retrouver des produits d'avant. Et ce que je vais essayer de développer avec le temps qu'il me reste, 5 minutes, c'est que, on peut très bien faire une filière de qualité qui respecte le terroir, mais sans forcément faire un retour vers le passé, au contraire, en innovant. On a eu plusieurs exemples avec les volailles, avec l'ail. En innovant, c'est à dire, en étant fidèle à soi même, mais en essayant d'améliorer, à la fois les technologies, les systèmes de gestion et les interrelations avec les entreprises.

Innover, ça pose des problèmes, et là je vais prendre un tout petit exemple. Dans l'industrie laitière, -l'INRA est bien placé pour le dire- qu'est-ce qu'on a fait depuis une vingtaine d'années ? Et bien on a essayé de standardiser la matière première, c'est à dire d'utiliser le lait, de manière à ce que ce lait soit d'une qualité irréprochable pour en faire des fromages : le problème c'est que si on fait du lait très stérile, on risque d'avoir quelques problèmes technologiques pour fabriquer du fromage. On n'aura pas de problèmes pour fabriquer du Babybel, ou ces fromages à l'ail, on n'aura pas de problème puisque, ce sont des produits extrêmement maîtrisés. Mais si on veut continuer à faire des fromages « de terroirs », on risque d'avoir certains problèmes, et les industriels, -même les industriels les plus avancés d'ailleurs- qui voulaient continuer à développer ces produits d'appellation contrôlée, ont eu des problèmes

technologiques. Par exemple, le lait, trop propre, risque d'abord de développer des bactéries qui se développent au froid, les bactéries cryophiles qui aiment le froid. Deuxièmement, ce lait se retrouve sans ferments natifs, et donc avec quelques problèmes sur le plan, sans doute des arômes, et de leurs capacités fromagères. Deuxième problème, si on fait beaucoup de lait d'une manière intensive, on risque d'avoir un lait à fort taux de matière grasse, trop fort par rapport au taux protéique ce qui induit trop de rétention d'eau, et donc produit un fromage qui ne saura pas vieillir, qui n'arrivera pas à s'affiner, au-delà de quelques mois. L'industrialisation peut avoir ce genre d'inconvénients. Exemple : pour faire du Cantal aujourd'hui, on peut faire du Cantal au lait thermisé, dans de très bonnes conditions hygiéniques, mais ça sera du Cantal qui sera ce qu'on appelle du « Cantal jeune », c'est-à-dire qu'on ne le consommera pas, après plus de deux mois d'affinage. Très souvent, actuellement les deux tiers des Cantal fabriqués en Auvergne, ne sont pas capables d'être affinés plus de deux mois. Donc on voit bien les limites de ce modèle. On pourrait dire que l'INRA y a aidé, puisque l'INRA a aidé les paysans et les industriels à faire du lait complètement pur sur le plan hygiénique.

Les caractéristiques du « modèle marchand »

Alors comment allons-nous faire pour obtenir à la fois un bon produit de terroir, et un produit qui soit compatible avec les exigences économiques et techniques d'aujourd'hui. Comment allons nous faire ? Et bien, nous pensons, dans l'unité de recherche que je dirige, nous pensons qu'on peut aider à développer un autre modèle, qui ne serait pas un retour au « modèle artisanal », - je mets ça en petit pointillé, - mais un modèle, que nous appelons le modèle marchand. C'est un mot: il faut bien en choisir un. On aurait pu appeler ça le modèle industriel-qualité, ou industrialisé-qualité. Mais enfin bon, c'est un mot qui sonne bien le modèle marchand. Pourquoi ? Dans le modèle industriel, qu'est-ce qui se passe ? On essaye de standardiser la matière première, c'est-à-dire on pourrait dire, de nier la variabilité, de la qualité de la matière première. Et ce modèle industriel s'adapte très bien à des marchés très génériques, c'est-à-dire s'adressant à un très grand nombre de consommateurs, qui sont tous rassemblés au même endroit, et qui ont les mêmes goûts. C'est le modèle « fordien » on pourrait dire, ou « fordiste ». C'est-à-dire un modèle qui est fondé sur l'homogénéité de la demande et l'homogénéité de l'offre.

Dans le modèle marchand, on va à la fois accepter la variabilité, -variabilité, ça c'est un mot-clef- et apprendre à la traiter sur le plan technologique. Par exemple, je reviens sur mon exemple du Cantal: vous avez des agriculteurs qui savent faire du très bon lait, avec un rapport taux protéique/taux butyreux idéal, c'est-à-dire des agriculteurs qui produisent, avec ou sans ensilage, mais qui arrivent à produire du lait qui n'est pas trop gras ou qui a, tout au moins, un taux protéique élevé. Et bien, apprenons à, premièrement, aider l'ensemble des agriculteurs à atteindre ce résultat, mais apprenons aussi, à sélectionner dans la production, au sein de cette variabilité, les laits qui permettent de faire du Cantal vieux. Et ça demande quoi ? Ça demande une flexibilité dans la gestion. C'est-à-dire qu'il va falloir organiser des tournées spéciales, donner peut-être un statut particulier à certains agriculteurs, qui sauront faire un produit pour l'AOC, et orienter leurs produits sur des lignes de productions particulières qui seront dédiées à du fromage qui sera apte à vieillir. Ce modèle n'est pas un modèle toujours compatible avec le modèle industriel. Alors, on pourrait y revenir dans la suite de la discussion, il y a un certain nombre de conditions à mettre au point, dont en particulier, de nouvelles relations dans la filière ; parce que dans le modèle industriel, il suffit que le produit soit défini. A ce moment là qu'est-ce qu'on fait ? On fait du commerce, à partir des prix qui sont définis par le marché. Lorsqu'on est dans le modèle marchand, on va être obligé de sélectionner des fournisseurs, et d'avoir des clients avec qui on puisse bâtir des relations verticales, c'est-à-dire des relations contractuelles, comme Monsieur Pierre BUFFO nous l'a montré tout à l'heure. Il faut que, accouveurs, aliments du bétail, éleveurs et abatteurs soient liés par contrat, de manière à faire du bon travail et du bon travail sur le plan qualité ; donc ces liens verticaux sont à organiser sur une autre base que les liens du modèle industriel, qui d'ailleurs étaient relativement simples puisqu'il s'agissait de liens, on pourrait dire, fondés, avant tout, sur un produit standard et sur des coûts de production les plus bas possibles.

Donc ça veut dire, pour de gros efforts, mettre au point, ce genre de relations verticales ; et c'est là que je terminerai: de gros efforts, parce que l'ensemble des acteurs de la filière, depuis 40 ans, n'ont pas du tout appris à travailler suivant ce modèle-là, au contraire. On leur a appris à développer un seul modèle : agriculteurs, transformateurs, deuxième transformation, distributeurs... Un modèle, on pourrait dire à la fois standard et générique. Et maintenant, il faut diversifier les modèles ; c'est à dire apprendre, apprendre de nouvelles manières de travailler, de nouvelles manières de travailler, en interne, -variabilité, flexibilité- mais aussi de nouvelles manières de travailler, en amont et en aval de la filière. Et, je terminerai par là, pour dire que ce modèle marchand me semble assez bien adapté à la construction de relations verticales de filière. Et je terminerai aussi en disant que c'est à cette condition là seulement qu'on pourra reconstruire des produits « authentiques », parce que le Cantal, affiné six mois, on ne pourra le refaire qu'avec des modèles de type moderne ou si vous voulez de type relativement performant, mais qui seront capables de retrouver les qualités du Cantal affiné tel qu'on le connaissait il y a une vingtaine d'années.

Voilà je vous remercie de votre attention. Si Monsieur VALADIER avait été là, il aurait dit « nous, nous l'avons fait : c'est le Laguiole ». Et bien le Laguiole ça représente exactement l'entreprise marchande, parce que, je ne sais pas si certains ont vu cette petite vidéo sur le Laguiole, où l'on voit cultiver les valeurs du passé, c'est-à-dire, par exemple : la prétraite par les veaux, l'alimentation des veaux avant la traite... Et bien, cet « esprit des lieux » est valorisé grâce au recours à l'innovation technologique et aussi à l'innovation dans l'organisation entre les acteurs de toute la chaîne de production.

Pierre CREYSSELS,

Président de la Commission Nationale des Labels et Certifications

« Les missions et le fonctionnement de la Commission Nationale des Labels et Certifications »

Vous présenter l'organisation et le fonctionnement de la Commission Nationale des Labels et Certifications aurait été bien trop ennuyeux !

Je vais essayer simplement, autour de quelques quatre ou cinq remarques, de vous dire, quand même ce qu'est cette Commission, mais surtout, ce qu'on y fait, en particulier en relation avec les problèmes qui sont traités cet après-midi. Alors, la CNLC, qu'est-ce que c'est ? Je dirai qu'elle a revêtu sa forme définitive depuis 1994. Elle regroupe, en ce qui concerne la certification, trois sections : l'une est chargée de l'examen des référentiels, c'est-à-dire des cahiers des charges, des produits, en matière de label, en matière de certification de conformité ; l'autre est chargée de l'agrément des organismes certificateurs, c'est-à-dire en particulier d'examiner les plans de contrôles et les moyens de contrôles qui sont mis en œuvre, - par exemple par Qualisud, dont on parlait tout à l'heure. Elle travaille en très étroite liaison d'ailleurs avec une section d'un autre organisme qui s'appelle le COFRAC, le Comité Français d'Accréditation, qui a été créé pour vérifier l'impartialité et l'indépendance des organismes certificateurs, en particulier dans une optique internationale. Et puis il y a une troisième section, qui s'occupe d'agriculture biologique. Alors ces trois sections travaillent séparément, mais travaillent aussi ensemble dans le cadre d'une commission qu'on appelle la commission permanente, et puis aussi en commission plénière, mais rarement. La CNLC a, en quelque sorte, une double compétence: l'une en matière de signes de qualité français, l'autre en matière de protection européenne: les indications géographiques protégées « IGP », et les attestations de spécificité « AS », dont nous allons voir ce qu'elles sont.

Alors, d'un mot maintenant: qu'est-ce que sont les signes de qualité, et les protections européennes, et comment s'articulent-ils entre eux ? Les signes de qualité vous les connaissez, il y en a trois. Je ne parle pas de l'AOC qui est complètement indépendante, qui est un monde différent : nous avons évidemment beaucoup de liaisons, et en particulier en ce qui concerne les « IGP », justement j'en reparlerai; nous avons avec l'INAO une commission qu'on appelle une commission mixte, c'est-à-dire une commission commune pour examiner les problèmes d'origines. Mais dans les signes de qualité qui relèvent de nous, il y en a trois essentiels :

- Le label, déjà ancien, traduit la qualité supérieure d'un produit ;
- La certification de conformité, qui a été créée dans une optique notamment européenne d'eurocompatibilité comme on le dit quelquefois, et, qui a été créée dans les années 1990/1991; -en pratique en tout cas- et qui vise essentiellement à certifier des produits qui se différencient des produits standards par un certain nombre de caractéristiques.
- La troisième certification, c'est la certification d'agriculture biologique, qui porte en réalité sur le mode de production : ce n'est pas une certification qui porte sur un produit mais sur une manière de produire. Mais il est bien évident que si quelqu'un qui mange un produit d'agriculture biologique se trouve devant un produit qui n'est pas bon par exemple du point de vue hygiénique, il se foutra complètement de ce qu'on a certifié un mode de production et pas un produit : en réalité pour lui ce sera exactement la même chose.

Alors ces 3 signes de qualité, ce sont les principaux. Si vous voulez je dirai que les autres ont pratiquement été éliminés et notamment récemment, ce qu'on appelait l'appellation montagne, posait quelques problèmes Et un certain nombre de gens, je le sais, trouvent que ces signes sont déjà trop nombreux. Je pense qu'ils correspondent en fait, à des applications bien spécifiées. Ces signes ont été complétés en quelque sorte, dans les années 1992, par les protections européennes: l'IGP et l'attestation de spécificité AS. Alors l'IGP (Indication Géographique Protégée) c'est quoi ? C'est une protection qui s'adresse à un produit dont l'origine est clairement démontrée, ceci d'une manière un peu différente je dirai que dans le cadre de ce qu'on appelle l'AOP, c'est-à-dire le pendant européen de l'AOC, en ce sens que dans l'AOP il doit y avoir un lien direct entre la terre, le terroir et le savoir-faire des hommes, et d'autre part la qualité du produit. Là, dans l'IGP, on raisonne en quelque sorte en terme de faisceaux de présomption : il faut qu'il y ait, ensemble, un certain nombre de conditions réunies, une réputation qui s'attache clairement à une région, une

spécificité dans un caractère ou une qualité, qui soit clairement apparente, et le fait, en plus, en tout cas c'est ce que nous souhaitons, que cette spécificité soit en règle générale à l'origine de la réputation.

L'attestation de spécificité (AS), je vais très vite malheureusement, l'attestation de spécificité, elle, est une protection européenne, qui ne protège pas, en principe, le nom lui-même : on dit qu'il ne le protège que dans une façon relativement exceptionnelle, mais elle protège par contre une recette, ou un mode de savoir-faire traditionnel : par exemple, elle peut protéger du « veau fermier sous la mère », ou elle peut protéger du « porc fermier » ou elle pourrait protéger demain la « saucisse de Toulouse ». Les gens pourraient en faire ailleurs, mais ils devraient le faire en appliquant, là, le cahier des charges qui serait déposé au niveau européen.

Alors ce qu'on a essayé de faire, c'est évidemment d'introduire une articulation entre ces signes et ces protections, pour que ça ne se confonde pas. On a dit d'une part, que ne pourront bénéficier d'une protection européenne que des produits qui par ailleurs seront certifiés, donc auront une certaine garantie de qualité ; d'autre part, on ne pourra plus dans la certification, faire allusion à une mention géographique, que lorsqu'on aura par exemple obtenu une IGP. Alors ce deuxième point fait un petit peu plus de problèmes, parce dans certains cas il a conduit à présenter un petit peu des « fausses » IGP ; c'est-à-dire que les gens qui voulaient qu'on mentionne certains aspects liés à l'origine, mais, qui n'étaient pas capables quand même de montrer réellement qu'il y avait une réputation et une spécificité liées à la région à l'origine par exemple présentaient quelquefois des dossiers qui n'étaient pas entièrement satisfaisants, ce qui a créé un peu problème.

Troisième point ou quatrième point... Je crois ce que ce qu'il faut voir, c'est qu'il y a eu une progression extrêmement rapide depuis quelques années, des dépôts de label, de certification de conformité, et d'IGP. En gros, je dirai qu'en 1997, ça va certainement représenter plus de cent dossiers, dont à peu près, sur les cent dossiers, à peu près deux tiers pour les certifications de conformité, un tiers pour les labels. Et puis là-dessus à peu près vingt-cinq à trente demandes d'IGP, et peu, pour l'instant encore, de demandes d'attestation de spécificité.

Alors pourquoi ce succès ? Pour trois raisons essentielles : une première, bien sûr elle a déjà été évoquée tout à l'heure, c'est le fait que les gens ont besoin d'être rassurés, en particulier sur la traçabilité des produits, je pense à la viande, je pense au poulet, je pense à toute une série de produits, qui sont pratiquement tous les produits labellisés et certifiés. Deuxièmement, parce que les gens ont besoin de voir une différence, de trouver une différence, et de trouver une excellence, dans la mesure même, où ils sont parfois non seulement inquiets sur la sécurité des produits alimentaires, mais aussi, méfiants à cause de la multiplication des produits, souvent nouveaux. Ils ont souvent la difficulté aussi pour différencier les produits, et pour retrouver les dénominations et les goûts authentiques : ça c'est la deuxième raison. La troisième raison, c'est que, bien sûr, ces signes de qualité permettent de renforcer le développement du secteur agro-alimentaire, d'une part en donnant des possibilités de développement fondées sur la qualité ou la typicité des produits, pour répondre à la demande de segmentation du marché, et d'autre part, en tant qu'instrument d'aménagement du territoire. On remarquera qu'ils se développent, à la fois dans des zones, relativement riches du point de vue rural, et aussi dans des zones très défavorisées.

En définitive donc, ce qu'on cherche à travers tout ça, c'est une preuve ! Et je terminerai en vous citant ALAIN, le philosophe, qui disait : « connaissez-vous l'histoire du petit bonhomme qui avait avalé une preuve ? Il en était tout ébaubi ! Les preuves ne se mangent pas, elles se considèrent ». Alors je ne sais pas si c'est une forme différente du mangeur, mais en tout cas ce qui est sûr, ce qui est important là-dedans, c'est le fait que les preuves se considèrent. Pour qu'elles se considèrent, il faut qu'elles puissent être regardées et qu'elles donnent une réelle confiance dans le produit. Il faut que le système soit suffisamment indépendant, impartial, et le degré de contrôles suffisamment bien mis au point pour donner réellement confiance, mais pour ce dernier point, il faudrait pouvoir en dire plus, car c'est une toute autre histoire !

Anne-Marie GRANIE

Merci Monsieur Pierre CREYSSELS.

Pascale LAUTECAZE, Direction des Espaces Ruraux de la DATAR, va donc nous parler de la fonction des produits de terroirs dans une stratégie de développement rural

Pascale LAUTECAZE, DATAR, Direction des Espaces Ruraux

« La fonction des produits de terroir dans une stratégie de développement rural »

Je crois que chacun, au cours de l'été, a pu constater en fait, la multiplication des opérations de promotion sur les produits de terroirs. D'ailleurs la presse, en a fait très largement état, et je crois que le développement de ces produits de terroirs correspond à une stratégie d'adaptation des agriculteurs à leur nouvel environnement économique et constitue aussi un facteur très important de développement rural. Ce n'est pas toujours très facile à chiffrer d'ailleurs et il serait important que la recherche approfondisse ce point. Mais en quoi ces manifestations représentent un facteur de développement rural ? D'abord parce que tout en contribuant à la promotion des produits, elles font en même temps la promotion d'un territoire: elles le font en vendant, en faisant connaître des produits et donc en gardant les touristes. Ces manifestations constituent un élément important de l'identité des territoires ruraux. Et chacun sait en fait que le renforcement de l'identité des territoires ruraux est le premier facteur de développement rural. C'est la condition essentielle pour créer un projet général de développement sur un territoire, et le renforcement de cette identité passe par le retour des savoir-faire: c'est, comme l'a dit Madame Christiane PIETERS, le cas de l'ail tout à l'heure.

Le développement des produits de terroirs correspond à mon avis à la nécessité pour les territoires ruraux de faire valoir leurs spécificités identitaires par rapport aux agglomérations. Mais c'est aussi une réponse, et ça c'est très important, à la volonté des urbains de retrouver leurs racines. Il y a eu des sondages là-dessus, qui montrent en fait que de nombreux urbains aimeraient vivre à la campagne et les urbains sont très friands de tout ce qui évoque la campagne. Je crois que Monsieur Jean Pierre POULAIN a clairement indiqué qu'en mangeant, on construisait un processus identitaire et donc le succès de ces produits de terroirs me semble-t-il, s'explique de cette manière. Il y a une demande forte, qui reste encore diffuse, et qui n'est pour l'instant pas forcément bien captée. On a beaucoup parlé, me semble-t-il, de segmentation des produits sur des critères de qualité, à partir de critères techniques sur le produit fini. Mais je crois que la segmentation des produits sur l'image qu'ils évoquent, est largement aussi importante, et donc finalement, en achetant un produit, on peut penser que le consommateur va acheter aussi une part de rêve, une part de paysage, une part de mode de vie qu'il va vouloir s'approprier. Et ça c'est essentiel ! Les parcs naturels régionaux, qu'on considère un petit peu à la DATAR comme les lieux d'expérimentation en matière de développement rural, doivent lancer une marque, -ou l'ont déjà lancée, je ne sais plus...- une marque commerciale sur «Produits des parcs naturels régionaux» qui va donc donner des éléments sur la provenance, sur la qualité organoleptique, sur les modes de production. Je crois que cette segmentation sur une image est quelque chose d'extrêmement porteur.

Mais le développement des produits de terroirs ne semble malheureusement pas à la hauteur de ce qu'on pourrait attendre pour l'instant et il faut voir les raisons pour lesquelles ces produits de terroirs n'ont pas encore suffisamment de succès pour essayer de lever ces blocages.

- La première raison que je vois, c'est d'abord que la valorisation de ces produits pose problème. La valorisation va d'abord dépendre de la possibilité technique d'établir un lien entre les territoires et des caractéristiques spécifiques du produit, et il est vrai qu'en matière d'IGP, la réglementation est quand même assez rigide, d'où la multiplicité des marques qui présentent plus de souplesse que les attestations officielles. La valorisation des produits va aussi dépendre de la rigueur des contraintes qui vont peser sur les producteurs. A ce propos, je crois qu'on pourrait faire la comparaison entre le Comté et le Cantal. Le Comté permet une valorisation très forte du lait dans le Jura, parce que d'abord il y a un cahier des charges très strict, au niveau de la production, et qu'il y a un lien très fort à travers les fruitières entre producteurs et transformateurs. Par contre pour le Cantal, la valorisation du lait est beaucoup plus faible, peut-être parce que la valorisation se fait à partir de grands groupes qui sont moins liés au territoire que ça ne peut l'être en matière de Comté. Il y a ce problème de valorisation et de partage de la marge, aussi, tout au cours de la filière.
- La deuxième raison du faible développement des produits de terroirs est que la traçabilité pose problème: ainsi des produits sont peu consommés en dehors des terroirs. Je crois que les choses devraient évoluer, mais ça suppose une très bonne organisation. Le constat est plutôt négatif actuellement, mais enfin les choses évoluent très vite, en particulier sur les viandes.
- Autre remarque, ces produits de terroirs ne sont pas forcément des produits de base, ça peut être aussi des produits transformés, par exemple le foie gras du Gers. Or on constate, en fait, que la transformation des produits a tendance à se rapprocher des lieux de consommation. On a établi à la DATAR une carte des industries agro-alimentaires et on se rend compte que dans cette fameuse diagonale qui part du nord-est de la France jusqu'aux Pyrénées, donc nord-est / sud-ouest, il y a une densité d'industries agro-alimentaires qui reste très faible.

- Et puis, je vois encore deux autres raisons relativement au faible développement des produits de terroir. D'abord jusqu'à présent, cette promotion des produits de terroirs s'est faite plutôt sur des produits traditionnels, alors qu'il y a une forte concurrence des produits nouveaux. Je crois qu'il y a là un défi important qui est lancé aux gens des territoires ruraux, à travers, je dirais, l'alliance d'une recherche entre la tradition et la modernité. Il faut pouvoir intégrer me semble-t-il, des produits nouveaux dans la tradition locale et ça c'est un défi important. C'est là un point essentiel pour permettre ce développement des produits de terroirs: ils ne doivent pas rester des produits du passé.
- Et enfin, je suis, contrairement à mes prédécesseurs, relativement négative sur la multiplication des signes de qualité: j'ai l'impression que les consommateurs s'y perdent, non seulement au niveau français mais, alors n'en parlons pas, au niveau de l'exportation! J'ai un chiffre sur les appellations d'origine en matière de fromages: à part le Roquefort qui est connu à l'extérieur de la France, il y a seulement 3% des produits d'appellations d'origine laitière qui sont exportés. C'est un chiffre extrêmement négatif.

Alors j'ai l'impression que ça pourrait être intéressant, -je lance une idée ici pour que les gens réagissent-, de réfléchir à des appellations «fédératives», peut-être un peu plus souples, avec à la fois des critères de provenance, de qualité, de mode de production qui soient une certification à la fois au niveau français, mais aussi au niveau européen et encore au niveau mondial. Je crois que c'est important de parler de certification «éco-territoriale», à la fois sur des critères environnementaux et sur des critères sociaux sur les territoires. Moi ça m'intéresse de savoir, si j'achète des haricots verts qui viennent d'Afrique, si je ne contribue pas à l'exode rural dans ces zones là. Donc, je crois que là au niveau du GATT, il y a une piste de réflexion.

Anne-Marie GRANIE

Christiane LAMBERT, Présidente du Centre National des Jeunes Agriculteurs, va essayer donc de donner son point de vue par rapport à ces produits de terroirs, à la qualité, au développement rural.

Christiane LAMBERT, Présidente du Centre National des Jeunes Agriculteurs

« Le point de vue d'un responsable professionnel agricole »

Finalement, c'est bien de venir au centre du plateau parce qu'on vient à l'ombre. La nature reprend décidément partout tous ces droits puisque j'ai vu les gens migrer sous le chapiteau tout au cours de la journée, selon que le soleil était plutôt là, plutôt là, ou plutôt là ; ce qui par rapport à l'authenticité ou aux valeurs plus ou moins naturelles nous rassure, ou nous confirme dans un certain nombre de choses. Intervenant la dernière, reconnaissez que ce n'est pas facile de dire des choses originales et nouvelles parce que, beaucoup, beaucoup de choses ont été dites. Je voudrais saluer d'abord cette initiative, que je connaissais de loin, mais que j'apprécie vraiment de près, d'un mariage entre la matière grise et la matière verte. Par une adéquation de lieu d'abord, et puis aussi par cette nourriture spirituelle que nous allons rajouter à notre nourriture physique. Je crois que quelqu'un l'a très bien décrit tout à l'heure et, je crois que ce soir d'ailleurs nous allons enrichir aussi notre culture en mangeant autre chose tous ensemble.

J'ai beaucoup appris cet après-midi, et puis je me suis permise de relever quelques petites choses notamment dans l'intervention de Monsieur Jean Pierre POULAIN. D'abord j'ai retenu que les scientifiques mènent une vie de chien: c'est terrible de les contraindre à faire autant d'expériences aussi délicates! J'ai pu vérifier récemment que l'expérience par rapport au chien était vraie par rapport au lapin: mes enfants s'étaient attachés à deux lapins vivant dans une cage, et combien il a été difficile de faire le civet le dimanche matin, et combien il a été difficile aussi de les convaincre que c'était finalement bon, -et même pour nous-mêmes qui sommes plutôt de culture paysanne, avec quand même beaucoup de rationalité dans les choix et dans les explications-, j'ai eu beaucoup de mal à les convaincre qu'il fallait quand même en manger, et aller jusqu'au bout de la part qui avait été servie. Et puis j'ai eu à affronter récemment le jugement difficile de ma belle-mère quand je lui ai proposé une soupe d'ortie, dont on m'avait donné la recette, parce que les orties ne faisaient pas partie de la liste des aliments communément consommés. Par contre, j'ai apprécié la confiture de pissenlits, que l'on m'a présentée dans le département des Ardennes. Voyez qu'il y a aussi des terroirs lointains, qui n'ont pas la même réputation que le Gers en terme de gastronomie, qui ont aussi de

l'imagination quant aux produits transformés. Et puis, je suis sortie rassurée de votre intervention et je crois que toutes les dames dans l'assistance vont finalement vous remercier, parce qu'elles n'ont aucune des charentaises, mais parce que, lorsque vous expliquez que finalement, c'est ce que l'on mange qui conditionne ce que l'on pense, presque, ou ce que l'on organise autour de soi, j'aurai une pensée pour vous et pour toutes les cuisinières, le soir en prévoyant mon repas du lendemain midi... Puisque finalement, nous portons une responsabilité considérable en nourrissant encore majoritairement, -puisque ces femmes font encore traditionnellement la cuisine-, pas l'humanité, mais disons tout au moins notre famille!

Et à l'adresse de Monsieur Bertil SYLVANDER, qui est à côté de moi, je dirai que j'ai savouré... les propos, mais aussi le Cantal que vous avez évoqué puisque c'est mon département d'origine où j'ai été agricultrice pendant huit ans. Et puisqu'on nous a appris, pendant des années, donc j'ai moi aussi appris, à faire du lait plus propre avec mes vaches laitières, j'ai appris aujourd'hui, j'ai eu confirmation de ce que disaient les anciens agriculteurs du Cantal, que finalement avec du lait toujours plus propre on ne faisait pas du très bon fromage, du moins du fromage qui ne s'affinait pas si bien. Alors quand j'achèterai du Salers, ou du Laguiole, ou du Cantal, dans mon département maintenant ou dans ma région, j'aurai une pensée pour vous, parce que les anciens disaient «plus le paysan est sale plus le fromage est bon»! C'était en termes un petit peu excessifs, comme ils savent le faire. Une façon de dire, -ce qu'a dit Monsieur Bertil SYLVANDER cet après-midi-, qu'il faut quand même garder un brin de nature. Mais vous savez aussi que quelquefois, quand on voit le lieu, où est fabriqué le produit, ou quand on voit les crottes des poules sur les œufs, on a peut-être une petite appréhension à les consommer. N'empêche que, il reste encore un certain nombre de choses qui sont au plus profond des produits. Merci de m'avoir confirmé ce que j'avais entendu quand j'étais petite.

Je veux vous dire aussi, que la France a une chance considérable! Les Français qui sont des mangeurs de..... je vous laisserai le soin de nous dire quoi, -parce que je ne voudrais pas choisir le terme générique-, ont la chance d'habiter un pays où on a su marier à la fois le savoir-faire, c'est-à-dire l'identité des produits, leur ancrage à un territoire, mais aussi la modernité et l'évolution. La France a la chance aussi de n'avoir pas jusqu'à ce jour «sanctuarisé», son agriculture et ses produits agricoles. Et comme vous, lorsque j'ai lu l'intitulé de cette table ronde, qui est «le retour vers les terroirs et le développement des produits authentiques», je me suis dit: «le retour» est-il le bon mot? Je pense que les produits «de terroir» et les produits dits «authentiques», ont toujours existé. Il y a eu une période certes où ceux qui les produisaient étaient considérés comme des marginaux, parce que la demande était moindre, parce qu'ils n'étaient pas forcément organisés avec des démarches commerciales comme d'autres filières, ou parce que la demande était faible, et parce que le pourcentage en volume qu'ils représentaient était minime et comme la référence était les volumes... les tonnages et les millions de francs de chiffres d'affaires, effectivement ils étaient considérés comme minoritaires et sans avenir. Mais la France a toujours su conserver ses traditions gastronomiques, les différents terroirs le montrent, cette capacité à garder des vieilles recettes, des produits typiques, attachés à un territoire, ce qui me paraît terriblement important. Et puis vous le savez aussi, et ce n'est pas dans le Gers que vous allez me contredire, avoir des produits typés par rapport à un territoire, c'est aussi une certaine fierté. Et je peux vous dire que je viens d'un mariage dans les Pyrénées-Atlantiques où nous avons été gavés de foie gras à notre tour, -mais il y a une justice quand même-, de jambon de Bayonne et de produits de la ferme, où l'on voit vraiment la fierté des agriculteurs et des gens qui vous accueillent, dans leurs yeux et dans la satisfaction qu'ils ont à la fin du repas lorsque tous les convives sont satisfaits.

Ce sont des choses qu'il ne faut pas négliger. Je crois qu'il y a eu dans la culture française, pendant quelques années peut-être, une banalisation de l'alimentation et que le caractère noble des produits retrouve peut-être aujourd'hui, un petit peu plus, -depuis combien de temps, je ne sais pas, je vous laisserai le soin de définir ça dans vos têtes-. On ne peut que s'en réjouir, et essayer de ne pas tomber dans l'uniformisation ou la "coca-colonisation" comme disent certains de nos enfants, parce que je suis persuadée que ça a quand même une influence sur le palais des jeunes consommateurs, mais aussi sur leurs capacités à avoir envie de goûter autre chose, de cuisiner autre chose et de faire partager autre chose. C'est convivial aujourd'hui pour nos enfants d'aller manger à McDo, disons-le! Quand McDo construit sa publicité sur la petite fille qui amène son papy au fast-food, c'est aujourd'hui toute la famille qui se fait à cette nouvelle culture. Je pense qu'il y aura des conséquences, et que justement, s'opposer à cette tendance lourde serait se tromper. Et en cela je crois que l'exposé a été très bon. Mais montrer qu'il y a une autre chose, et montrer qu'il y a possibilité d'une autre culture, d'autres façons de vivre, de penser et de manger, est aussi une façon, non pas de s'opposer, mais disons de conserver et de faire valoir une identité forte.

Alors, c'est vrai que les événements qui se sont passés l'année dernière et dont tout le monde a parlé beaucoup aujourd'hui, ont été en quelque sorte un accélérateur, parce que nous l'avons constaté depuis déjà pas mal d'années, les consommateurs exprimaient des attentes différentes, en terme de sécurité alimentaire des produits, en terme de qualité, -ce qui est complètement différent-, en terme de fiabilité sanitaire, en terme aussi de sécurité par rapport à la santé. L'alimentation et la santé, c'est quelque chose qui a été assez peu évoqué aujourd'hui, mais qui est très très important actuellement pour bon nombre de consommateurs. C'était quelque chose qui allait déjà crescendo, et «l'accélérateur de particules» qui a été la crise de la vache folle de l'année dernière, a mis en évidence un petit peu

plus fort encore le besoin de confiance retrouvée et de sécurité pour le consommateur. Qu'elle a été la réaction des agriculteurs, comme l'a très bien exprimée une personne ce matin? D'abord ils se sont sentis victimes accusées de ces phénomènes... Alors les médias ont été la bête noire, à tort parfois, mais, l'agriculteur très vite s'est rendu compte que ce n'était pas lui qui était accusé, mais que c'était plutôt tout ce qui était opaque, après que le produit soit sorti de l'exploitation pour entrer dans toute la chaîne...

Le consommateur s'est peu à peu rendu compte que ce n'était pas forcément l'agriculteur qui portait cette responsabilité. Croyez-moi pour un agriculteur dont on connaît à la fois les racines, l'éthique, les valeurs, même si parmi les agriculteurs il n'y a pas que des anges, ou des petits saints, c'était quand même très important de retrouver cette reconnaissance de l'opinion publique. Et les agriculteurs ont donc eu envie de réagir, et se sont très vite rendus compte aussi que la réaction ne pouvait pas forcément être individuelle mais collective. Réaction collective comment ? En adoptant des stratégies comme celles qui ont été décrites par Monsieur Pierre BUFFO sur les volailles du Gers tout à l'heure, c'est-à-dire en essayant de se regrouper pour présenter des produits dont on peut garantir la fiabilité, mais aussi en ouvrant les portes des exploitations, en faisant constater réellement de visu, aux enfants des écoles, à l'opinion publique, aux visiteurs du dimanche, ce qu'est une exploitation aujourd'hui, et que ce n'est pas seulement, comme cela était décrit, le paysan avec le béret et les sabots, qui d'un pas serein va soigner les poulets. Que ce n'est plus «le geste auguste du semeur», ou «le geste auguste de l'éleveur» qui verse du grain pour ses poulets. Que l'agriculture, c'est autre chose, et que l'on peut dans une exploitation agricole, aujourd'hui, marier à la fois éthique et high-tech: l'éthique de l'alimentation des animaux et de la conception de ce métier, et le «High Tech», c'est-à-dire la haute technologie. Intégrer l'innovation dans l'alimentation des cheptels, et respecter une éthique, respecter aussi une déontologie. Les agriculteurs dans leur grande majorité n'ont pas oublié, et là je rejoins Madame Marie José NICOLI. Ceux qui l'ont oublié doivent être sanctionnés! Il n'y a pas de raison que les mauvais joueurs de foot continuent à jouer sur le terrain, que les chauffeurs routiers chauffards gardent encore leurs permis. Il faut établir aussi en agriculture, -nous sommes prêts à l'assumer et nous le disons-, des règles de conduite pour ceux qui ne respecteraient pas et qui nuiraient à notre image de marque.

Mais, j'ai envie de dire aussi, que tout ce que l'on a souhaité pour l'alimentation de grignotage, pour l'exportation, pour l'identification... Dieu merci, les entreprises agro-alimentaires qui sont les nôtres, coopératives ou industrielles ou privées, ont su le faire! Quand on voit aujourd'hui ce qui est proposé en terme de produits de grignotage dans les rayons de supermarchés, on n'a pas à être inquiet. C'est vrai, qu'il pourra encore être fait un certain nombre de mieux, mais regardez la réduction des portions, les petits produits à emporter, les petits produits laitiers qui sont servis aujourd'hui même chez McDonald' -d'ailleurs fabriqués par des entreprises coopératives-, il y a là quelques fleurons des entreprises coopératives et des entreprises agro-alimentaires françaises dont les agriculteurs et leurs partenaires, sont encore en droit d'être fiers.

J'ajoute à cela que tous ces produits, doivent apporter une valeur ajoutée supplémentaire -qui théoriquement-, mais là, c'est malheureusement trop théoriquement, devraient bénéficier à l'ensemble de la filière. Il s'avère que c'est très souvent la grande distribution dans un premier temps, les transformateurs quelquefois. L'agriculteur ne retrouve pas toujours, lorsqu'il est dans un réseau organisé, le fruit de cette valeur ajoutée supplémentaire. Et c'est la raison pour laquelle aussi l'implication des professionnels à tous les niveaux, que ce soit dans les entreprises de transformation mais aussi, dans les entreprises de certification, -et c'est ce qu'a exposé Monsieur Pierre CREYSSELS tout à l'heure-, doivent rester très présents. Parce qu'autant il est important, aujourd'hui, d'afficher une attache à un territoire, autant une politique basée exclusivement sur des marques, ne nous exonérerait pas d'une délocalisation des produits. Et on pourrait demain faire du Comté avec du lait bulgare, ou faire du Cantal avec du lait tchèque. Je crois que l'implication des agriculteurs dans les structures que vous avez décrites de certification de produits, doivent aujourd'hui nous pousser à nous attacher fortement à garder ce contrôle là.

Communication de la part des agriculteurs, aussi, aux travers des différentes missions du métier d'agriculteur. Je crois que nous avons trop souvent, nous aussi agriculteurs, communiqué exclusivement sur notre fonction de production. L'agriculteur, quelle que soit la région où il se trouve, remplit aujourd'hui bien d'autres missions. Il produit certes, mais il aménage du territoire, il entretient des services, il entretient une accessibilité du territoire qui le rend beau, qui font le bien-être et la chaleur de l'accueil pour ceux qui viennent y passer un été voire deux jours par an. Et les agriculteurs ont trop souvent négligé cette partie: c'était considéré comme "à part", marginal, "ou petite fleur", ou laissé à certains trop rêveurs. Je pense que nous avons un besoin de retrouver la confiance de l'opinion publique et des consommateurs de cette façon là.

Il faut des crises pour faire avancer les choses! La crise de l'année dernière l'a permis aussi, et si Madame Marie José NICOLI a été très souvent invitée dans les organisations agricoles au cours de cette année, je crois qu'elle a pu vérifier aussi combien les agriculteurs sont prêts à jouer ce partenariat-là. D'autres y ont peut-être moins intérêt que les agriculteurs qui se trouvent, entre vous et nous. La transparence, les agriculteurs aujourd'hui ne la craignent pas,

parce qu'ils sont en règle avec leurs consciences ! Le consommateur est curieux, c'est bien ! Tant mieux ! Nous avons des réponses à lui apporter, et les jeunes agriculteurs l'ont compris, qui depuis de nombreuses années organisent des «opérations sourire», des opérations de dégustation et de découverte de leurs produits, qui se sont aujourd'hui multipliées à grande échelle parce que je crois qu'il n'y a plus, une seule opération en milieu rural, qui ne s'accompagne pas de dégustations de produits régionaux.

Mais les agriculteurs ont besoin aussi de règles du jeu, et de règles du jeu communes à l'ensemble des pays : lorsqu'on définit un cahier des charges dans notre pays pour l'AOC, le label rouge ou le produit agro-biologique, il faut qu'il soit le même dans l'ensemble de l'Union Européenne. Parce que sinon l'explosion de la demande, en produits «bio» français sera satisfaite demain par des produits qui viennent d'Israël ou d'Ouzbékistan, mais dont on ne sait pas s'ils sont «bio ou pas bio» ou s'ils sont «bio» sur l'étiquette et pas en réalité. Il risquerait d'y avoir là tromperie pour le consommateur, et tromperie à terme pour les agriculteurs qui sont dans ces créneaux là. Et je crois que sur ce secteur, il y a un vide total, et que nous avons donc beaucoup à faire pour veiller à cette harmonisation.

Je dirai enfin qu'il y a un intérêt pour l'agriculture globalement, à opérer ce renforcement -et non ce retour-, ce renforcement des produits-terroirs, parce que c'est aussi une façon considérable, d'augmenter, la part du gâteau. Aujourd'hui en France, nous avons la chance d'avoir une production et d'avoir une exportation considérable sur des créneaux qui sont porteurs. Les premiers produits exportés se sont d'abord les vins et les spiritueux. Ce sont ensuite de nombreux fromages, qui sont exportés sans restitution.

Alors, dans cette salle, il n'y a pas que des connaisseurs des mécanismes de la politique agricole commune, mais il y en a qui savent très bien que l'une des évolutions prévues c'est la réduction des aides de l'Europe pour exporter, et donc à terme une difficulté pour nos produits de base européens d'être compétitifs sur les marchés extérieurs. Et bien nous exportons d'ores et déjà des produits sans aide de l'Europe. Ce sont, essentiellement, des produits élaborés et transformés, et face aux futures négociations internationales où l'on sait qu'il y aura une réduction des aides à l'exportation, ces produits élaborés, attachés à un territoire, attachés aussi à l'innovation de la haute technologie, ont un avenir, bien plus que le blé cargo, bien plus que les carcasses de bovins «bêtes et méchants», bien plus que le lait en beurre ou en poudre de lait, qui n'ont pas d'identité ou qui n'ont pas de personnalité. C'est vrai, c'est un changement considérable pour l'agriculture. Mais je crois que dans l'esprit d'un certain nombre de responsables le changement est en train de s'opérer. Et bien évidemment, tout ceci peut concourir à augmenter aussi le revenu potentiel dégagé par l'agriculture, qui doit s'accompagner d'un partage entre agriculteurs, puisque bien sûr, le cheval de bataille du CNJA est la possibilité pour des jeunes de rentrer dans ce métier et d'en dégager un revenu. Il y a là des opportunités, mais il y a aussi des arbitrages à rendre. L'agriculture doit pouvoir le faire.

Et enfin, je conclurai, en disant que, si nous avons envie, nous, agriculteurs-consommateurs, de retrouver avec les consommateurs ces liens de confiance, nous souhaiterions aussi que les consommateurs, renvoient la balle. C'est-à-dire que lorsque les agriculteurs font l'effort de produits plus élaborés, plus sains, plus fiables et de qualité avec des coûts supplémentaires, parce que vous imaginez bien ce qu'il faut pour faire un porc de qualité: une nourriture spécifique, des conditions d'élevages spécifiques, un quai d'embarquement, une douche avant de partir dans le camion etc...etc..., l'agriculteur assure des charges supplémentaires, et nous souhaitons donc vivement, que le consommateur intelligent, tel qu'il se définit aujourd'hui, comprenne que les agriculteurs ont des charges en plus, qu'il faut rémunérer. Et la préférence des produits de qualité que nous sommes prêts à produire, doit être cautionnée par l'acte d'achat. Nous aurons retrouvé là, alors, le cercle vertueux de la confiance, entre le producteur, le transformateur et le distributeur, et je crois que dans l'ensemble des régions françaises, et notamment dans celle-ci qui est fort jolie et fort agréable, les agriculteurs pourront escompter des prix rémunérateurs. Qu'est-ce que ça veut dire? Nous pourrions en débattre... mais des prix maintenus et non des prix continuellement à la baisse, auront devant eux des jours meilleurs. Je crois à cette confiance là et je crois à ce partenariat, avec l'ensemble des acteurs et du milieu rural!

Anne-Marie GRANIE

Merci Christiane LAMBERT. Donc maintenant, quelques minutes de débat animé par Jean-Claude FLAMANT

* * * * *

D E B A T

**animé par Jean-Claude FLAMANT,
Président du Centre INRA de Toulouse**

Tout d'abord, permettez-moi de dire que dans les titres de nos thèmes, il y avait des « malices », et ces malices n'ont pas échappé à certains d'entre vous. J'ai noté quelques remarques qui allaient tout à fait dans nos préoccupations. Par exemple « le retour vers les terroirs et le développement des produits authentiques » s'insérait à cet endroit de notre discussion, en considérant que, il allait exprimer que les consommateurs avaient un besoin de retour vers un naturel, et qu'il fallait poser la question. Peut-être ce qui manquait simplement dans le titre c'était le point d'interrogation.

Ensuite, deuxième remarque, cette deuxième partie, vous l'avez compris est moins polémique que celle de ce matin, moins agitée... Et cependant, j'aurais envie de dire qu'il serait dangereux que nous pensions qu'il y a un consensus complet dans ce que nous avons dit ou ce que nous avons entendu cet après-midi.

En effet « traçabilité » ! Traçabilité, ce terme prend la suite de ce que nous avons entendu ce matin, en terme de sécurisation du consommateur. La traçabilité, y compris dans ses manifestations techniques et biologiques, c'est une manière pour le consommateur de savoir comment le produit a été obtenu ; de revenir éventuellement aux origines de la production. Monsieur Georges BORIES, par exemple, a apporté aussi des éléments de traçabilité des molécules, tout le long de la chaîne alimentaire. Donc là nous avons eu ce matin quelque chose de très technique, et cet après-midi on met ça en regard de « terroirs ».

Quelque part on dit oui, finalement, les produits « de terroirs » c'est une manière d'assurer la traçabilité. Puis on réalise que pas totalement! Ce n'est pas parce qu'on est lié à un terroir, que l'on a pour autant « traçabilité » c'est-à-dire « sécurité ».

Et à ce moment là on nous dit, oui mais, les produits de terroir c'est aussi pour revenir à de « l'authentique », c'est du « symbolique », et car le consommateur a besoin de symbolique. Et donc avec les produits du terroir, nous vendons aussi du symbolique.

Et puis quatrièmement, nous entendons aussi que cela a un intérêt économique fort, que c'est une manière de régénérer une certaine forme de production agricole, parce qu'il y a des consommateurs qui traduisent dans leur acte de consommation, dans leurs choix de consommation leur besoin de ce type de produits.

Il me semble qu'il y a là besoin d'une clarification, qu'il y a différents concepts qui s'entrechoquent. Même si nous avons vu qu'il y a une progression, qu'il y a bien des choses qui sont liées ! Mais cependant, si on les prend chacune, les unes séparément des autres, il peut y avoir des contradictions fortes !

Et, par exemple, en discutant, Pascale LAUTECAZE me disait au téléphone pour préparer cette réunion : « Oui mais moi quand, je raisonne dynamique locale, je n'ai pas forcément besoin de produit de terroirs. Pas forcément. Pas uniquement ». Car la dynamique locale peut reposer sur plus de choses que simplement un produit du terroir. Peut-être en quelques minutes, et pas beaucoup plus malheureusement, ceux qui sont intervenus, sur la tribune, pourraient formuler quelques réflexions là-dessus.

Christiane LAMBERT (C.N.J.A.)

Moi, je suis d'un naturel sincère, et je pense aussi que les consommateurs, ne se laisseront pas bernier, mais que les agriculteurs non plus ne se laisseront pas tromper. C'est-à-dire que, on a vu se développer une société du paraître, qui montrait des produits dits naturels, dits biologiques, dits écologiques dits authentiques, et qu'il y a aujourd'hui

beaucoup de doute dans la tête des uns et des autres ! Tout comme il y a aussi doute dans la tête des agriculteurs lorsqu'ils achètent leurs propres approvisionnements quelquefois. Je pense que le rationnel devrait l'emporter dans un certain nombre de choses. Sur le débat des OGM ce matin, le rationnel a été très souvent évoqué pour répondre aux craintes des uns et des autres. Je reste persuadée qu'on ne pourra pas faire très longtemps, ou dire très longtemps des choses que l'on ne fait pas, ou faire très longtemps des choses que l'on ne dit pas. Il y a une nécessité de transparence, et je crois que, la meilleure façon de communiquer, est d'avoir confiance, entre consommateurs et producteurs. C'est bien justement d'arriver à indiquer clairement sur les étiquettes, quelle est la nature du produit, le type de production. Et je souhaite donc, que l'on puisse très rapidement, avancer sur les réglementations, la définition claire de cahiers des charges, et que ce ne soit pas simplement, la réponse à une mode éphémère, de façade, derrière laquelle, les agriculteurs ne retrouveraient pas leur âme, et les consommateurs risqueraient, eux aussi de ne pas se retrouver de façon durable

Pierre CREYSSELS (C.N.L.C.)

Oui, je voudrais entièrement appuyer ce qui vient d'être dit, et dire que, effectivement il y a très souvent des produits de terroirs sans traçabilité, c'est-à-dire en réalité des faux produits de terroirs! Je vais en Corse après-demain, et je veux dire que le nombre de faux produits corses qu'on trouve dans les grandes surfaces est absolument colossal ! Il faut donc faire très très attention. Et je dois dire, que justement pour les IGP par exemple, on fait très, très, très attention à la vérification précise de la traçabilité. Et le fait même d'ailleurs qu'un produit puisse venir d'ailleurs, constitue une faute pénale, c'est-à-dire quelque chose qui réellement aboutit à une véritable sanction. Laissez-moi dire aussi à cette occasion, -vous n'étiez pas d'accord avec moi sur quelque chose Madame Pascale LAUTECAZE, donc je peux n'être pas d'accord entièrement avec vous-, mais je me méfierai un petit peu aussi des produits des parcs naturels. Je trouve que c'est très bien d'être un produit d'un parc naturel, mais à condition, un, qu'on soit bien sûr qu'effectivement ils viennent du parc naturel donc qu'il y ait un contrôle, une traçabilité etc ..., un organisme certificateur, et deux, qu'il y ait un cahier des charges, qui définisse ce produit, et qui dise ce qui fait l'intérêt et la spécificité de ce produit. Si c'est simplement, une image du terroir, je crois que ce n'est vraiment pas suffisant. Je suis d'accord pour qu'on rajoute le mot « rêve » dans la qualité, avec la symbolique. J'ai même demandé qu'on le rajoute, il y a quelques années, parce que ça me paraissait absolument évident et important. Mais il ne faut pas que le rêve, soit un faux rêve, ou que l'on fasse rêver les gens sur des choses qui sont fausses, qui ne sont pas réelles, qui sont, simplement artificielles. Il y a trop de marques collectives qui sont, à l'heure actuelle, réellement fondées sur rien, des marques collectives ou des marques individuelles, ou des publicités faites dans des grandes surfaces, etc... etc...

Jean-Claude FLAMANT

Pierre BUFFO nous a parlé d'un produit à la fois très «Gers» et très technologique finalement....

Pierre BUFFO (AVIGERS)

Je voudrais dire aussi qu'il existe de vrais produits fermiers, vrais produits traditionnels qui sont véhiculés par des entreprises de dimension nationale, des entreprises qui pourraient avoir une image d'industriel. Pourquoi ? Parce qu'aujourd'hui il faut un petit peu répondre, je m'excuse, aux contradictions du consommateur et j'en suis un. Il faut savoir qu'un poulet qui a été abattu ce matin à 5 heures à Condom, il faut qu'il soit dans le linéaire à 5 heures cet après-midi dans une zone Bordeaux / Marseille. Donc ne peuvent le faire que des entreprises qui ont une certaine dimension. Pourquoi : parce que le consommateur est de plus en plus exigeant et ça n'empêche pas que le produit est quand même un produit fermier qui a été suivi de A à Z comme je vous l'ai expliqué tout à l'heure.

Un petit mot aussi. Moi j'ai l'habitude de dire que l'on ne développera pas nos produits, tant que l'on ne sera pas capable de faire, de fournir aux distributeurs des prix, des volumes et des services. Cela dépend de nos entreprises. Mais il faudra également, il faut, qu'on vende une image. Cette image jusqu'à maintenant nous l'avons étroitement liée au terroir et à notre origine « Gers ». Je crois que de plus en plus, il faudra qu'on y associe une notion de « culturel ». Et quand je suis à Marciac et que je m'aperçois qu'une commune de 1200 habitants est capable de faire connaître le Gers dans toute la France, moi je dis bravo ! Parce que plus on développera des spectacles de ce type de festival, et bien se vendra toujours un petit peu plus de produits. Ce folklore, -je dirais c'est plus que du folklore-, cette culture nous permet d'apporter un plus à nos produits. Je vous assure ! Concrètement, quand vous allez voir un

distributeur avec un poulet fermier du Gers et bien, au bout de trois minutes, l'acheteur vous dit «ah oui le Gers ! Tiens j'étais à Marciac ! J'étais au festival « Country » à Mirande ! J'étais à « Salsa » à Vic...». On parle d'autres choses que du produit, et ça je vous assure c'est extraordinaire ! Donc merci à ceux qui les aident, merci à tous ces gens parce que c'est un petit peu l'économie du département que vous aidez.

Jean-Pierre POULAIN (Université Toulouse Le Mirail)

Je pense que l'on a assisté dans le secteur de l'industrie agro-alimentaire à une révolution de la qualité, il y a quelques années. Cette qualité était une qualité de type «objectif». On a commencé à faire très attention aux conditions de production, aux conditions microbiologiques, et on voit émerger la dimension culturelle de l'aliment, sa dimension symbolique. Sauf que là, on a une véritable révolution de la qualité à faire. C'est-à-dire qu'il faut sortir de «marque-truc» ou de « marque-troc » pour rentrer dans quelque chose qui soit une prise en compte de cette fonction civilisatrice de la cuisine. Cette cuisine qui était assurée par la ménagère, par nous tous de façon apparemment relativement banale, mais qui était porteuse de sens, de façon extrêmement forte. Auparavant entre les agriculteurs et les consommateurs, il y avait des cuisiniers et des cuisinières. Aujourd'hui cette fonction, production de la cuisine, est assumée en partie par des industriels. La dimension technologique de cette fonction de production, est souvent assez bien assurée mais par contre, la cuisine n'a pas seulement une fonction de transformation, elle a une fonction de construction de l'identité symbolique. C'est quelque chose qui est d'autant plus fort que l'on est dans un pays pour lequel la cuisine, la gastronomie, est quelque chose de très fort. Tout à l'heure vous disiez que la transmission des valeurs reposent sur les femmes, en partie c'est vrai. Mais nous sommes également dans un pays où les grands cuisiniers sont des hommes. C'est-à-dire qu'il y a une double culture alimentaire, c'est-à-dire une culture quotidienne et une culture savante et il y a derrière, la dimension symbolique des aliments. C'est l'ensemble de notre perspective culturelle et très souvent on raccroche à des images régionales de façon extrêmement naïve. Je crois qu'ici c'est l'occasion pour nous de renouer entre la dimension objective, -la dimension scientifique dure de l'aliment- et sa dimension culturelle. Mais là aussi la qualité ce n'est pas une lubie de consommateurs, c'est un véritable besoin qu'il faut architecturer et de façon sérieuse et pas en prenant les gens pour des cons.

Christiane PIETERS (Chambre Agriculture du Gers)

Par rapport à la question ou à l'interrogation que vous avez Monsieur FLAMANT c'est de dire «Quelle est la liaison entre le développement local, et les produits de qualité, et les produits de terroir?» Je voudrais simplement dire qu'en Midi-Pyrénées 40 % des livraisons agricoles sont des livraisons qui ne sont pas sous contraintes de quelque sorte que ce soit. C'est-à-dire que ce sont des productions qui se sont mises aux lois du marché : le foie gras en fait partie, et un certain nombre d'autres productions. Qu'est-ce qu'un développement local réussi ? C'est de permettre à des hommes et des femmes de vivre décemment sur un territoire et si, en plus, ils peuvent le faire avec des productions comme disait Christiane LAMBERT tout à l'heure, qu'ils sont fiers de faire partager, de faire déguster à leurs amis, je dis que là on aura réussi !

Et écoutez, je crois que Pierre BUFFO est encore là : demandez lui. Il y a trente ans ces volailles fermières c'était quoi? Et bien c'était l'argent de poche de l'agricultrice, de la fermière, de l'épouse de l'agriculteur en clair. Aujourd'hui trente ans après, demandez-lui et demandons-nous combien ça a permis de fixer d'actifs avec la qualité. Encore une fois demandez aux gens et demandons aux gens du Cantal, avec le Cabécou, à quel prix ça permet de valoriser du lait... et de nombreuses filières comme ça ! Je crois que là on a déjà une partie des réponses ou de la réponse sur laquelle effectivement on pouvait s'interroger.

Marie-José NICOLI (UFC Que Choisir)

Je voudrais dans ce concert, dire tout de même que je représente une organisation qui, il y a vingt-cinq ans travaillait face à l'industrie non agro-alimentaire: ainsi l'innovation nous connaissons! Nous sommes une association qui a demandé des performances à tous les produits industriels et j'entends ici des discours qui sont parfois les discours que j'ai entendus il y a plus de vingt ans afin de mettre en place les publicités des produits de la grande industrie. Quand on parle de rêve....

Mon organisation n'est pas comme l'a présentée Monsieur Jean-Pierre POULAIN qui s'est servi de moi pour étayer sa thèse qui n'avait rien à voir avec le rôle de mon organisation. Nous sommes une organisation pragmatique, c'est-à-

dire que les produits, nous les testons, pour savoir quel est le niveau de leur qualité, nous les comparons entre eux. Vous ne tiendrez pas longtemps à nous parler de produits de terroir, de produits de qualité à des prix élevés...

Tout à l'heure Madame Christiane PIETERS a parlé de l'ail de sa région. Je vis en Provence, l'ail je sais ce que c'est. Si cet ail chinois a la même valeur nutritionnelle, a un goût organoleptique aussi bon que celui de votre région et qu'en plus, il n'y a pas de cochonnerie à l'intérieur - les analyses nous le diront - et que le prix est moindre, vous aurez beaucoup de mal à survivre ! La démarche du consommateur est de dire, en tout cas celle de notre organisation, est de dire « voilà le produit ! Il est comme ça et comme ça, au travers des analyses ! » Souvent on mélange produit avec mode de production. On a l'exemple du bio. Le mode de production biologique est un mode de production très bénéfique pour l'environnement, peu traumatisant par rapport à d'autres productions, mais le produit final n'est pas un produit significativement différent du produit conventionnel pour le consommateur.

Nous donnons aux consommateurs tous les éléments d'information et le consommateur, peut se comporter comme un citoyen ! Il va acheter le produit plus cher non pas parce qu'il est meilleur mais parce qu'il est plus bénéfique pour l'environnement. En tant qu'organisation de consommateurs, nous donnons les éléments mais nous ne prenons pas partie, c'est notre côté très réaliste. Cela me gênait quand Monsieur Jean-Pierre POULAIN se servait de moi... Parce que nous ne mettons jamais en avant une éthique culturelle ou religieuse. Nous donnons les éléments bruts, nous informons le mieux possible et ensuite le consommateur choisit.

Monsieur Robert DESLATTES **(Chargé de Mission au Conseil Economique et Social de Midi-Pyrénées)**

Deux questions sur le développement des labels.

Première question: il y a des labels de nombreuses sortes et il semble que ça se multiplie. Est-ce que ces différents types de labels, ça ne devient pas une gêne notamment pour le consommateur qui ne sait plus s'y retrouver?

Deuxième question: est-ce que le développement des produits labellisés ne risque pas à terme d'être négatif pour ces produits ? Je veux dire par là que la personne qui achète un produit labellisé, a aussi souvent, une recherche d'identification, une recherche de singularisation et le fait que de plus en plus des produits soient labellisés, est-ce que, à terme, ça ne risque de pas de déboucher sur une baisse d'intérêt pour le consommateur?

Pierre CREYSSELS (C.N.L.C.)

A la deuxième question, je réponds qu'on n'en est pas encore là. Vous savez les produits certifiés et labellisés représentent 20 milliards au total sur 700 milliards ou quelque chose comme ça. Deuxièmement sur la première question, on peut penser qu'il y a peut-être trop de sigles. Chacun a ses idées là-dessus, mais à l'heure actuelle il y a quand même une différence bien nette entre les labels, les certifications de conformité, les produits biologiques. C'est quand même assez clair. Alors il faut l'expliquer plus. Il faut rendre ça plus transparent, c'est évident, mais je crois qu'on peut y arriver.

Guy DARTIGUES, **(Président de Producteurs PLAIMONT)**

Sur le marché des vins, je pense qu'il est important de dire que les appellations d'origine contrôlée sont arrivées actuellement à 45 % du marché, sans que le marché du tout ne s'essouffle : ces vins remplacent des vins de consommation courante qui étaient des vins plus standard. Les consommateurs finalement s'y retrouvent puisqu'ils consomment moins souvent du vin mais du vin de meilleure qualité. Sur les volailles, par exemple, on arrive selon les manières de calculer entre 25 et 30 % du marché en volaille. Mais là aussi d'autres événements prennent la relève : vous avez, Monsieur Pierre BUFFO peut le dire aussi, une multiplication des espèces, des espèces et des présentations. Le surgelé continue d'entretenir la courbe de croissance. Pour ces produits là donc, je ne pense pas qu'il y ait de soucis à se faire pour l'avenir du marché des produits labels.

* * * * *

Débat avec le public

Henri-Bernard CARTIER, (Vice-Président de la Chambre d'Agriculture du Gers)

En vous écoutant, Madame Marie José NICOLI, on pourrait se braquer ou dire que vous exagérez : autant parler sincèrement comme on a l'habitude de parler ici. En vous écoutant parler de l'ail, et de l'ail chinois, et l'ail du Gers, bref l'ail d'ici... Le culturel dont nous avons beaucoup parlé ne résiste pas longtemps à la rigueur du prix, puisqu'il a été dit : « si l'ail est de qualité égale, mais que l'ail chinois est moins cher, le consommateur sera tenté de préférer l'ail chinois » ! Jusqu'au jour où nous arriverons à expliquer au consommateur qu'en préférant l'ail chinois, eh bien il raye de la carte dix producteurs dans cette région et donc autant d'emplois en cascade.... A nous de le dire, à vous de le relayer ! Et alors on peut rêver du consommateur-citoyen... Mais je crois qu'on en parle beaucoup, qu'on en rêve beaucoup du consommateur-citoyen, mais sommes-nous, nous tous, des consommateurs-citoyens tous les jours. Moi, quand je suis dans des assemblées d'agriculteurs, il m'arrive quelquefois de leur dire : « mais dites-moi où allez vous faire vos courses, vous qui criez tous les jours ? Sur les grandes surfaces et la grande distribution ? Où vont vos épouses le samedi après-midi: dans les grandes surfaces ? » Alors bien sûr, on me rétorque qu'il y a la question du pouvoir d'achat !

Christiane PIETERS, (Chambre d'Agriculture du Gers)

Puisque la rigueur économique est celle-là, il faudra que nous soyons capable d'apporter le plus : de la qualité supplémentaire, une part de rêve réelle et non erronée, une accroche à un territoire, et aussi sur du service. Et si l'ail cuisiné, transformé dans le Gers, se vend plus cher que l'ail chinois, et bien tous les producteurs s'y retrouveront.

Jean-Pierre POULAIN, (Université Toulouse Le Mirail)

Je voudrais simplement vous dire que la qualité objective d'un aliment ne peut pas se réduire à ses composantes. Entre un Château-Châlons ou un grand Sauternes et un petit vin moelleux qui pourrait être produit n'importe où, il y a des qualités objectives qui sont relativement proches, qui peuvent même parfois être très proches. Mais la perception culturelle, l'identité du grand Sauternes est quelque chose qui va justifier qu'on va le payer cinq, six, sept, neuf cent francs contre trente-cinq francs, le petit vin moelleux. Et bien, les gens qui sont prêts à faire cette différence achètent quelque chose qui a de la valeur. Cette valeur est quelque chose qui ne réside pas dans les nutriments contenus dans l'ail ou dans le vin. C'est quelque chose qui est associée au produit. Simplement ça disparaît si on n'est pas cultivé, si on n'a pas la culture gastronomique: c'est ceci qu'il nous faut transmettre et c'est ceci que les producteurs, les transformateurs ont à développer pour ajouter une valeur culturelle ajoutée à leurs produits.

Jean-Claude FLAMANT

Merci Jean-Pierre, merci à vous tous qui avez contribué à l'intérêt de ce séminaire et de ce débat. Je vais maintenant demander à Gérard ALTHABE de nous rejoindre en tant que Président de la Troisième Université de l'Innovation Rurale.

* * * * *

C O N C L U S I O N

Gérard ALTHABE,
Président de la 3ème Université de l'Innovation Rurale
Directeur de recherches au CNRS, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

Je vais réagir à la journée que j'ai vécue et qui m'a passionné. Son partage en deux demi-journées correspond à deux événements qui, quoique articulés fortement entre eux, ont eu chacun une texture et une logique propre.

Que s'est-il passé ce matin? Notre tribune s'est transformée en un lieu où se sont rencontrés (sur le thème de la toxicité des aliments) des intérêts contradictoires, où se sont manifestées des méconnaissances; chacun des participants a été considéré et s'est le plus souvent considéré comme le représentant d'une catégorie ayant une perspective entrant souvent en contradiction avec celle des autres: à un pôle, les producteurs partagés entre les agriculteurs et les industriels, à l'autre les consommateurs, en retrait, -à une place pour le moins ambiguë- le scientifique auquel on donne souvent la place de l'expert. Cet événement mériterait d'être analysé en lui-même... avec la tendance à recomposer la scène comme un procès: les uns répondant aux accusations qu'ils entendent dans les paroles des autres, certains voyant leurs paroles être considérées comme des réquisitoires; en arrière-plan, un peu comme la statue du Commandeur, référence extérieure partagée, on installe l'opinion qui semble être acceptée par tous comme le juge suprême. Au cours de ces quelques heures, consommateurs, scientifiques et agriculteurs ont occupé, en une sorte d'étrange rotation permanente, les positions d'accusateur et d'accusé. Ainsi dans le déroulement des débats, a été palpable la très grande difficulté de faire émerger des espaces de débat entre des acteurs qui ont des perspectives et des intérêts différents; or, de tels débats sans enjeu immédiat, sont la condition de la possibilité d'élaborer par la négociation une perspective commune. En France, peut-être plus qu'ailleurs, la mise en place de tels espaces de rencontre est singulièrement difficile. L'activité de Monsieur Jean-Claude FLAMANT visant à faire se rencontrer et débattre agents économiques et scientifiques, prend ainsi toute son importance.

Cet après-midi, le contenu de la pièce jouée est différent. Elle a illustré on ne peut mieux, la particularité de la conjoncture dans laquelle nous vivons depuis 1975-1980: désormais, la production agricole est donnée à voir comme répondant dans ses modes même de mise en oeuvre, dans ses conditions de réalisation aux exigences des consommateurs. C'est dans les modalités de construction de cette correspondance, que réside ce qui est appelé l'innovation. Il y a une dizaine d'années, une quinzaine d'années, pour parler d'innovation, nous aurions vraisemblablement traité de techniques nouvelles à introduire dans la production agricole pour en augmenter la productivité. Un déplacement considérable est intervenu, une véritable inversion des termes: il est l'effet du contexte dans lequel nous sommes désormais et qui est dominé par le surplus, l'excédent de produits alimentaires; comme nous l'a expliqué Jean-Pierre POULAIN, nous sommes sortis de la rareté alimentaire, nous vivons dans la pléthore, c'est un phénomène propre à l'Europe Occidentale, aux Etats-Unis, c'est un phénomène conjoncturellement défini. Il y a donc un considérable excédent alimentaire dont le stockage coûte cher; cependant, -et c'est un paradoxe- il est impossible de translater massivement cet excédent dans une distribution (relevant du don) se développant en dehors du marché, ce qui détruirait le principe même du marché! Là est un blocage! Tel est le cadre dans lequel intervient l'inversion dans la relation entre la production et la consommation, une situation dans laquelle les exigences de la seconde tendent à piloter la première.

Nous avons illustré cette inversion à travers l'objet que nous avons traité: le marketing identitaire, l'émergence de ce qu'on appelle les produits du terroir. Durant ces dernières décades, l'objet alimentaire agricole a été transformé, recomposé par la grande distribution; les produits alimentaires ont été présentés comme le sont les objets manufacturés, c'est-à-dire d'une manière sérielle, à l'identique, partagés en catégories; d'une manière générale, ils sont séparés de leur origine, des modalités de leur production: ils sont fondamentalement égalisés. Des études restent à faire pour montrer comment le produit agricole redéfini dans le supermarché est peu à peu devenu une marchandise parmi les autres. Tel est le cadre dans lequel intervient l'effort actuel que l'on peut désigner comme relevant du

marketing identitaire dont les grandes surfaces sont actuellement le théâtre. Ces manifestations sont accompagnées du soupçon de tricherie; on les considère comme de simples mises en scène publicitaires du spectacle. Or ce qui s'est dit cet après-midi a montré avec clarté les efforts considérables -quoique partiels-, pour introduire les producteurs dans le mouvement de retour des produits du terroir, pour en faire des produits d'une production agricole, et non des objets de mise en scène de produits industriels à travers des pratiques de marketing. J'ai perçu une sorte de tension animant les pratiques de contrôle, de labellisation, une difficulté récurrente pour maîtriser l'effort visant à faire correspondre les produits alimentaires à des modes de production qui en feraient de véritables produits de terroirs, qui les arracheraient à l'illusion de la mise en scène. Il est nécessaire de confronter ce qui est massif, c'est-à-dire la grande distribution, les modes de recomposition des produits alimentaires dans ce cadre et ces efforts désormais dominants pour répondre aux exigences des consommateurs, le marketing identitaire est une réponse illusoire qui se développe dans la logique d'une distribution commerciale construite sur le modèle industriel. Notre interrogation a eu pour objet la manière dont on arrache le produit du terroir au marketing et on en fait une nouvelle modalité de production des marchandises alimentaires, le marketing n'intervenant qu'en surcroît.

Je voudrais replacer l'événement de cette journée dans un cadre général. Il est banal, oh! Combien! de constater la transformation de la société française depuis les années 50; l'augmentation véritablement inouïe de la productivité agricole, est corrélative à la baisse également considérable de la population agricole désormais largement minoritaire dans les campagnes. Je vais me permettre d'émettre quelques considérations anthropologiques: ces bouleversements ont eu pour épïcêtre une rupture drastique dans la relation à la terre. Dans le monde rural qui s'est lentement décomposé, la relation à la terre définie symboliquement était la matrice de la production des rapports sociaux, des hiérarchies, des pouvoirs. (C'est d'ailleurs dans ce cadre qu'ont été élaborés les modèles de compréhension utilisés pour analyser l'ensemble de la société). Durant les dernières décades, la rupture prend une pluralité de modalités: la dissociation qui s'établit entre la famille et l'exploitation, le recul de la propriété, de la possession (l'agriculteur compose l'exploitation en regroupant des parcelles louées), les techniques de production, (le «hors-sol», la malléabilité agronomique, etc...) ont décomposé une terre qui se constituait en terroir, c'est-à-dire qui se définissait par la singularité des lieux; les modes de dépendance à l'égard des industries agro-alimentaires ou de la grande distribution... la production agricole est devenue une pratique complexe dans laquelle la terre occupe, parmi d'autres facteurs, une place de plus en plus fonctionnelle.

Durant ces années entre 1950 et 1980, s'est décomposée l'altérité fondamentale de la société française, altérité d'un monde paysan se différenciant d'un monde urbain, l'univers du village se différenciant de celui de la ville, différenciation qui conditionnait les échanges, les complémentarités. Désormais nous sommes dans une toute autre configuration, dans laquelle il y a eu homogénéisation et recomposition sur des bases nouvelles. Il n'y a plus de véritable distinction réelle entre les productions industrielles et agricoles, nous sommes tous dans un même bateau, les deux mondes d'autrefois ne sont plus que des thèmes illusoire nourissant la nostalgie. Mais depuis des siècles nous avons appris à penser un monde social duel, il nous est extrêmement difficile de sortir des vieilles habitudes intellectuelles.



REMERCIEMENTS

Arnaud de CASTELBAJAC, Pioneer Semences

Je m'en vais vous faire travailler un petit peu encore. Ce matin quand vous êtes arrivés, on vous a donné un questionnaire. Vous serez formidable si vous faites le petit effort, le grand effort, de répondre aux deux pages, il y a un recto et un verso. Pour ceux qui l'aurait perdu, il y en a encore.

Deuxième point, je voudrais remercier très fortement VIVADOUR, son Président et ses collaborateurs pour deux raisons. La raison première, c'est qu'ils nous ont abrité. La deuxième, c'est que depuis un an, ils ont pensé à cette réunion et ils ont organisé ce champ de démonstration autour de nous où il y a des cultures dont les produits entrent quotidiennement dans tout ce que nous mangeons, à commencer par le maïs: le maïs ça fait du lait, ça fait du poulet, ça fait des œufs, je ne vous donnerai pas le détail, ça fait du foie gras aussi, enfin bref ça rentre partout... Du soja, vous savez qu'il fait beaucoup de choses. Il y a aussi du colza qui fait aussi bien de l'huile que du carburant.

La troisième chose, ils ont organisé. Et Monsieur Bernard WISS, qui est un très grand homme et un homme très grand, responsable de la communication de VIVADOUR, a organisé cette manifestation et je voudrais qu'on l'applaudisse, même s'il n'est pas là. (*Applaudissements*)

Bon maintenant que vous avez bien applaudi, on va parler de ce qui va se passer dans les deux ou trois heures suivantes. Apéritif six heures et demi organisé par le BNIA avec une dégustation d'un nouveau produit que vous présentera Monsieur MIQUEL. Ensuite dîner, sept heures, musique, orchestre jusqu'à huit heures. Vers huit heures et demi nous partirons pour le concert qui commence à neuf heures.

Alors un conseil, laissez votre auto ici. Le chapiteau est à cinq ou six cent mètres d'ici. Vous êtes bien garés, vous retrouverez votre auto en bonne condition. Si vous cherchez à la caser plus près du chapiteau, vous avez mille chances de tourner pendant une heure. Alors laissez votre auto ici.

Neuf heures, concert ! Et donc le dernier invité, ou le dernier participant, à cette troisième université d'été sera Ray CHARLES. L'année prochaine, on verra qui il y aura ; ce sera un nouvel invité. En tout cas, peut-être à l'année prochaine.

Monsieur Christophe TERRAIN, Président de VIVADOUR

Je veux vous dire le plaisir que nous avons eu à être partenaire de cette manifestation. Je crois qu'elle s'est maintenant ancrée dans le cadre de « Jazz in Marciac » et que nous espérons pour l'année prochaine vous accueillir dans d'aussi bonnes conditions. Je faisais le constat que nos animaux de nos élevages avaient le droit à des ventilations et voir à des brassages d'air. On n'a même pas été foutu de trouver une solution identique pour les humains ici mais je crois que mon responsable de communication réfléchit, déjà, à de meilleures conditions, donc, d'accueil pour l'an prochain. Sachez qu'il y a deux jours, je craignais énormément, parce que nous sommes sur un terrain agricole et qu'il est tombé un gros orage dimanche. Aujourd'hui, en fait, nous avons souffert d'avantage de la chaleur que des problèmes de sol. Bonne soirée à tous et merci encore.

Monsieur Henri-Bernard CARTIER, Vice-Président de la Chambre d'Agriculture du Gers

Très rapidement, je désire remercier, bien entendu, la Société PIONEER et tous les partenaires qui se sont associés à cette manifestation. Je crois que pour nous, agriculteurs, c'est une chance phénoménale d'avoir ce lieu de

communication. Je crois qu'effectivement c'est certainement malgré le savoir-faire fabuleux de l'agriculture, peut être une de nos lacunes. Je crois que tous les moments privilégiés comme celui là doivent être traités à leur juste valeur, parce que nous avons eu d'abord des intervenants de grande qualité, des responsables des consommateurs et pas des moindres mais aussi des chercheurs. Et je crois qu'effectivement il est important qu'il y ait cette symbiose, qui se fasse autour du métier d'agriculteur, des produits que nous mangeons, des produits que nous vendons, des produits qui nous font vivre, nous agriculteurs. Et je crois, qu'effectivement, ce sont des lieux privilégiés comme ceux-là dans le cadre merveilleux de « Jazz in Marciac ».

C'est vrai qu'il y a quand même une anecdote particulière dans ce département : on va connaître et on connaît le département par son foie gras, par son armagnac, par tous ses produits de qualité, par les produits, par bien sûr les poulets du Gers élevés « en plein air et en plein Gers », mais aussi on commence à le connaître par le « Jazz in Marciac » et par la « Country Music » plus la « Salsa », c'est à dire par quelque chose qui est en train de s'internationaliser. Et ça je crois que c'est un exploit que peu de départements en France ont réalisé. Ça, je crois, quand même, qu'il fallait le dire et le remarquer pour la promotion de ce département. Merci et à l'année prochaine.

Monsieur Jean-Louis CHAUZY, Président du Conseil Economique et Social de Midi-Pyrénées.

Parler n'est pas une obligation pour moi. Ecouter dans des conditions pareilles, malgré la chaleur, suffit largement à mon bonheur. Je disais à quelqu'un là, il y a un instant, que sur ces quatre derniers jours, je viens d'en passer trois sous chapiteau, trois fois: Samedi pour « l'Agriculture des Agriculteurs », dimanche avec André VALADIER à la « Fête de l'Elevage » à la frontière du Cantal et de l'Auvergne, pour fêter les cinquante ans du Taureau de Laguiole et la race de Salers. Quarante huit heures après, dans les mêmes conditions climatiques, l'Université de l'Innovation rurale qui doit rentrer dans les créneaux du festival « Jazz in Marciac ». Non pas pour le plagier, car nous on ne joue pas, on ne chante pas... enfin pas encore ! Mais tout simplement pour privilégier, à nouveau, ce lieu de confrontation auquel je suis moi aussi sensible pour le vivre onze mois sur douze au Conseil Economique et Social Régional.

Je suis frappé de voir les agriculteurs, de plus en plus nombreux et motivés pour des débats ; certes qui les concernent, qui les dépassent aussi... Et nous avons besoin de lieux de confrontation pour parler des problèmes de la société et c'est aussi pour ceux qui l'ont vécu une excellente prolongation au colloque organisé par la région et le département au début du mois de juillet sur les Contrats de Terroirs en Midi Pyrénées. C'est aussi pour nous, la façon de trouver une réponse à un slogan qui a trente cinq ans « Vivre et travailler au pays » et qui reste encore une idée moderne.

