



AGROBIOSCIENCES

UN HORS-SERIE DU CYCLE ALIMENTATION

Café des Sciences et de la Société du Sicoval

JUIN 2000

COMPLEXITÉ DE LA DÉCISION ET DE LA GESTION PUBLIQUE EN CAS DE CRISE ALIMENTAIRE

Marion Guillou

Édité 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>



Complexité de la décision et de la des crises alimentaires

Avec Marion Guillou, Directrice générale de l'alimentation (DGAL) au Ministère de l'agriculture et de la pêche.

INTERVENTION DE MARION GUILLOU

Marion GUILLOU : Je crois que votre style est plutôt informel, cela dit, je suis fonctionnaire, et je me dois de vous dire que je m'exprime, ce soir, à titre personnel. Vous m'avez suggéré un intitulé pour le sujet de mon intervention et un intitulé fait toujours un peu réfléchir. Vous m'avez parlé de complexité or déjà, votre titre est horriblement complexe : « Complexité de la décision et de la gestion publique dans le cadre des crises alimentaires »... Je me suis d'abord demandée si vous vouliez que l'on parle de ce qu'est une crise alimentaire, car il y a plusieurs manières de la définir la crise alimentaire. Nous sommes dans une période de rupture dans notre rapport à l'alimentation et si surgissent régulièrement des crises, c'est parce que notre rapport à l'aliment a fondamentalement changé, au regard de celui qu'avaient, auparavant, les ruraux ou les ménagères servies par un commerçant qui leur commentait le produit qu'elles achetaient, ou encore l'enfant dont la mère préparait les aliments. Tout cela a été totalement bousculé et la série de crises que nous vivons marque le passage d'une époque à une autre dans le rapport à l'aliment. Peut-être ressentez-vous ce changement moins brutalement dans le Sud-Ouest qui demeure une région assez traditionnelle du point de vue de l'alimentation, mais il est clair que nous sommes en période de rupture. Et comme il y a toujours des crises en période de ruptures, il faut les appréhender calmement, essayer d'en tirer à chaque fois des leçons, limiter au maximum les dommages et se demander enfin, quand la crise se résorbe, ce qu'on a raté et les progrès à accomplir la fois prochaine.

*Contrairement à ce qu'on
croit, l'accident
alimentaire n'est pas
toujours attaché à
un produit industriel.
Reste que quand il est
attaché à un produit
artisanal diffusé sur
un marché, il ne touche
qu'une poignée
de personnes et que cela
ne constitue pas
à proprement parler
une crise.*

Il faut également avoir en mémoire un autre aspect du contexte dans lequel nous vivons : une société urbaine, mais aussi une société qui vieillit. Il y a aujourd'hui un accroissement énorme de la restauration hors foyer : de moins en moins de gens déjeunent et dînent chez eux. Certes, ce n'est pas ce phénomène qui, en soi, augmente le risque – quoique les chaînes s'allongent et que certains facteurs de risques supplémentaires interviennent – mais lorsqu'un accident alimentaire survient dans un groupe, il touche immédiatement un beaucoup plus grand nombre de personnes. Contrairement à ce qu'on croit, l'accident alimentaire n'est pas toujours attaché à un produit industriel. Reste que quand il est attaché à un produit artisanal diffusé sur un marché, il ne touche qu'une poi-

gestion publique dans le cadre

gnée de personnes et que cela ne constitue pas à proprement parler une crise.

D'ailleurs, qu'entend-on par « crise » ? Pour nous, à la Direction Générale de l'Alimentation, il y a crise à partir du moment où l'on ne sait plus gérer normalement un événement ou un incident, où on est obligé de mettre en place une cellule qui se réunit tous les jours avec une dizaine de personnes agissant pour mettre en place telle ou telle action. Voilà pour l'interne. Mais, au sens plus général, il n'est guère facile de définir ce qu'est une crise. Est-ce que ce sont des cas humains groupés de listériose ? (Je parle de « cas humains groupés » et non d'« épidémie », parce qu'on s'est rendu compte qu'en anglais, epidemic voulait dire « maladie contagieuse », or ce n'est absolument pas le cas des listérioses). Dans ce cas, l'institut de veille sanitaire identifie ces listérioses, il nous signale que vraisemblablement, elles proviennent d'une souche commune de *Listeria*, et dès lors, nous nous mettons au travail pour essayer de trouver l'aliment qui peut être à l'origine de cette maladie infectieuse. On peut avoir affaire là à une crise sanitaire.

Peuvent également survenir d'autres types d'événements, très différents, que nous gérons comme des crises. Par exemple, la dioxine belge, qui recouvre une énorme opération internationale – avec fraude ou pas, je n'en sais rien, les juges belges décideront. Des personnes ont mis du pyralène dans des aliments pour animaux, ce qui n'est pas excellent pour eux!...

Un mélange contre nature dont on retrouve des traces dans des graisses destinées à l'alimentation animale, des produits hautement toxiques qui sont ensuite dilués, qu'on mesure en toutes petites unités dans l'aliment final et qui n'auront certainement jamais, à eux tout seul, d'effet toxique. C'est ce qu'on appelle l'« effet des basses doses ».

Cela a constitué une crise parce qu'au niveau international, cette affaire a été extrêmement difficile à gérer, parce qu'elle nous a fait bloquer et détruire des dizaines de milliers de tonnes d'aliments, parce qu'elle a mobilisé des milliers de personnes. A posteriori, ce n'était pas une crise sanitaire. C'était une crise liée au manque de traçabilité, au manque de connaissances, à la difficulté à cerner un problème.

Les crises peuvent se succéder sans aucunement se ressembler, ni quant à leurs causes, ni quant à leurs effets.

Admettons qu'une crise démarre. Qu'essaye de faire le « gestionnaire du risque », l'administration, en particulier la Direction générale de l'alimentation ? Nous tentons d'abord de comprendre le danger, de cerner quelle est sa nature. Il y a des dangers plus ou moins bien connus.

Les dangers microbiologiques par exemple, sont plutôt bien connus. Je ne dis pas qu'on connaît tout, mais on dispose de connaissances sur l'exposition et sur le mode opératoire, et d'un système de prévention en place. C'est le cas pour les Listeria. Un système de contrôle a posteriori nous permet en outre de détecter les malades, et s'il y a eu des malades, c'est qu'il y a eu défaillance dans le système de prévention. À ce moment-là, des actions sont mises en place. Pour ce type de risques, nous considérons que l'analyse est assez bien menée, même si on a parfois du mal à reconstituer si le produit a subi des ruptures dans la chaîne du froid ou d'autres événements de ce type qui plaisent beaucoup aux bactéries. Et puis il y a des choses beaucoup plus compliquées, où nous avons à faire à des basses doses. Par exemple des risques chimiques où il y a vraisemblablement des phénomènes d'exposition prolongée, ou des phénomènes de populations plus sensibles, et là, scientifiquement, nous sommes beaucoup plus démunis. Nous avons certes des systèmes d'intervention, de prévention, de surveillance. Nous avons même a priori rédigé des systèmes d'action, mais objectivement, nous manquons encore terriblement de connaissances.

J'arrive au cas le plus difficile, celui qu'on appelle le « risque plausible mais pas quantifiable ». Nous sommes là dans le domaine de l'incertitude et c'est plus difficile à gérer. L'exemple le plus connu dans le domaine alimentaire, bien sûr, c'est celui de la « vache folle ».

Enfin, si je continue à parcourir le domaine du risque, j'arrive au cas le plus difficile, celui qu'on appelle le « risque plausible mais pas quantifiable ». Nous sommes là dans le domaine de l'incertitude et c'est plus difficile à gérer. L'exemple le plus connu dans le domaine alimentaire, bien sûr, c'est celui de la « vache folle ». Au début, nous étions dans une totale incertitude puis, à partir de 1996, nous avons commencé à avoir des quasi certitudes de transmission de l'ESB (Encéphalopathie spongiforme bovine) à l'homme. Même si la certitude n'est pas établie au sens direct du lien de cause à effet, elle est quand même plus qu'hautelement probable. Donc nous sommes dans un contexte où, au fond, nous ne savons pas grand-chose, où nous avançons au fur et à mesure mais sans aucun schéma préétabli.

Donc, vous le voyez, première difficulté : il y a une hiérarchie et une typologie des risques, des dangers, des expositions, qui varient énormément et qui influent beaucoup sur la perception de la crise et la manière de la gérer.

Deuxième type de difficulté dans l'analyse du risque : sa quantification. Les experts nous disent souvent « il y a risque », mais il y a risque comment, il y a risque comparé à quoi ? Pour vous donner une idée de cette difficulté, souvenez-vous de cet imbroglio lors de l'embargo sur le bœuf britannique. Avec les mêmes connaissances scientifiques, deux groupes d'experts ne nous disent pas la même chose. Or si vous vous amusez à lire en détail les avis des experts scientifiques, vous vous rendrez compte que les connaissances, les certitudes scientifiques mises en avant par les deux groupes n'étaient pas très différentes. En revanche, ce qui différait, c'était la question posée. La question posée par les Français était totalement ouverte : « Est-ce qu'il y a risque ? ». Là où les experts européens ont répondu à la question : « Est-ce qu'il y a plus ou moins de risque au Royaume-Uni qu'ailleurs ? ». Déjà, cela change tout. Ensuite, concernant l'appréciation par le groupe d'experts, en France, le groupe d'experts a dit :

« Il y a un risque plausible mais non quantifiable ». Pas facile à gérer, un risque plausible mais non quantifiable... Il peut y avoir des conséquences potentielles graves et irréversibles, ce qui est amène à la définition du principe de précaution. Tandis qu'au niveau européen, les experts ont dit : « Si les mesures adéquates ont bien été mises en place, et ce n'est pas notre affaire si elles ne le sont pas, eh bien, globalement, le niveau de risque n'est pas supérieur au Royaume-Uni ». Ils parlent donc du risque d'un point de vue comparatif. Ils ne répondent pas à la question de savoir s'il y a un risque ou non. Et bien, c'est là une des clés de l'analyse du risque : la quantification, ou du moins la comparaison. Est-ce qu'on peut mettre une échelle, est-ce qu'une échelle à un sens, est-elle acceptable, est-elle communicable ?

C'est là un premier point dont nous pourrions débattre ensemble : les différents types de risque, la manière de les analyser, de les classer les uns par rapport aux autres. Ce qui m'amène à une autre question : est-ce que ça sert à quelque chose de classer les risques ?

Au niveau international, nous travaillons dans un cadre qui est à peu près établi mais qui est de plus en plus incommode à manipuler : c'est ce qu'on appelle le « risque acceptable ». Ce qui signifie que si un aliment a un niveau de risque acceptable, il doit être sur le marché. Chaque pays doit donc fixer ce niveau pour lui-même et être cohérent dans son application. C'est-à-dire qu'il peut bloquer des denrées à l'importation, à condition que celles-ci présentent bien un risque supérieur au risque acceptable. Il n'a pas le droit d'être discriminatoire et il doit instaurer le même niveau de risque acceptable pour toutes les denrées.

Tout cela, c'est bien joli, mais le risque acceptable, qu'est-ce que c'est ? D'abord, cela suppose que le risque soit connu, quantifié. Cela ne pose pas trop de problèmes face aux cas les plus classiques que j'évoquais tout à l'heure, tels que la Listeria, mais comment faire face à un risque mal quantifié ? Comment mesurer alors s'il y a un risque acceptable ou pas ? Ainsi, concernant la toxicité en matière de risques chimiques, nous avons plutôt affaire à des consensus entre scientifiques. Ceux-ci décidant de la méthode permettant d'extrapoler les résultats sur animaux, par exemple, pour calculer la toxicité acceptable vis-à-vis de l'être humain. C'est un consensus, les scientifiques en ont débattu dans des assemblées, en convenant que c'était la moins mauvaise méthode. Donc déjà, du point de vue scientifique, cette méthode peut poser quelques questions.

Avec une difficulté plus grande encore, quand le risque n'est pas connu, comme c'était le cas avec la « vache folle », il y a quelques années.

Et puis il y a une deuxième série de questions sur le risque acceptable, car c'est une notion sociale, qui nous est venue des Anglo-Saxons, qui ont sans doute plus de sens collectif que nous. En Angleterre ou aux États-Unis, un risque sur un million, c'est acceptable. Par exemple, s'il y a moins d'une personne sur un million qui meurt de telle ou telle cause, la société l'accepte et cela est dit publiquement. Imaginez en France... Essayez de mettre en vis-à-vis un tableau, où vous mettez à gauche la conception qu'a l'expert du « risque acceptable » et à droite, la conception qu'en a l'individu. L'expert vous dira : un risque d'un mort sur un million est acceptable.

Au niveau international, nous travaillons dans un cadre qui est à peu près établi mais qui est de plus en plus incommode à manipuler : c'est ce qu'on appelle le « risque acceptable ». Ce qui signifie que si un aliment a un niveau de risque acceptable, il doit être sur le marché.

L'individu vous dira : un risque sur un million, si c'est pour mon fils, c'est inacceptable. Donc un antagonisme fort entre les statistiques et la perception individuelle. Qui plus est dans l'alimentation, où l'on sort très vite du domaine statistique pour plonger dans le domaine personnel.

Cette notion collective du risque a-t-elle un sens dans le secteur alimentaire ?

Et puis, nous pouvons continuer à nous poser d'autres questions encore. Par exemple, quand l'expert considère que telle ou telle chose lui convient, l'individu dit : « ça ne va pas, non ? Il n'est pas question que j'accepte ce que l'expert a accepté pour moi ».

Vous pouvez demander : « le risque acceptable, vous l'acceptez par rapport à quoi ? » Pour un médicament, c'est facile, puisque dans le même produit, vous avez un bénéfice et un risque. À peu près tous les médicaments comportent un risque – l'aspirine est une cause majeure de décès –, mais globalement, nous savons que ça fait du bien. C'est très différent pour l'aliment. Une tranche de jambon, nous pouvons toujours nous en passer du moment qu'il y a le choix et qu'il y a l'abondance. On n'est donc plus du tout dans une situation où un bénéfice est attaché à un aliment. Et si vous entendez alors à la télé qu'il y a le moindre risque

À peu près tous les médicaments comportent un risque – l'aspirine est une cause majeure de décès –, mais globalement, nous savons que ça fait du bien.

potentiel sur tel produit et que vous avez le choix entre deux aliments, qu'allez vous faire ? Vous allez prendre celui dont on a dit qu'il y avait éventuellement potentiellement un risque de 1 sur un milliard, ou vous allez prendre celui pour lequel vous n'avez rien entendu ? Vous le voyez, le bénéfice d'un aliment n'est pas très facile à déterminer.

Autre interrogation : le niveau de risque acceptable en fonction des ressources qui y sont affectées. Combien consacrer à la lutte contre la maladie de la vache folle, combien consacrer à la lutte contre les Listeria ? Je précise au passage que ce n'est pas très facile à évaluer, même si de bons économistes tentent de le mesurer. Il faudrait accorder un prix à un décès dû à un accident alimentaire, comme on le fait pour les morts par accidents routiers. On arrive vite à un blocage. Les sociologues sont mieux placés que moi pour en expliquer les raisons. Il faudrait savoir si nous pouvons arriver à quantifier les ressources que la société est prête à affecter à la lutte contre tel et tel risque alimentaire.

À ce propos, j'entends parfois un autre raisonnement qui, à mon avis, n'a aucun sens pour l'alimentation : « Les gens fument, les gens boivent, les gens conduisent... ce sont là des facteurs mille fois plus risqués que l'alimentation ».

Et pourtant, ces risques-là sont acceptés. Oui, parce que c'est un risque choisi, un risque que les gens ont l'impression de maîtriser. Il est très difficile de comparer le risque alimentaire aux autres risques. Essayez de le faire pour la Listeria, la dioxine ou autres, en argumentant que c'est un million de fois moins risqué que de prendre le volant. Cet argument ne passe absolument pas, car le problème n'est pas là. Le problème, c'est que l'aliment, c'est bon, donc ça ne doit pas porter de risque en soi.

Au vu de tout cela, j'en arrive à me demander comment on va discuter puis fixer ce niveau de risque « acceptable » qui est la base de notre travail. Car s'il n'y a pas socialement un risque acceptable qui est fixé, nous, les

gestionnaires du risque, ne savons plus travailler, parce que nous ne savons plus sur quelle priorité travailler. Évidemment, tant qu'il y a des problèmes avérés, ils sont à régler en premier, mais si nous voulons obtenir une certaine égalité de traitement entre les différents types de risque, il faut qu'il y ait un consensus social autour du niveau de risque acceptable. Dans l'alimentaire, je n'ai pas encore trouvé ce niveau de risque acceptable.

Troisième sujet de réflexion : le principe de précaution. Avec ce dernier, on passe du risque avéré au risque plausible. C'est-à-dire celui qui n'a jamais été mis en évidence, mais pour lequel on dispose d'éléments suffisamment sérieux pour dire qu'il y a potentiellement quelque chose, et que si jamais ce risque était avéré, il y aurait des conséquences graves. Le principe de précaution constitue alors un devoir d'action. Nous nous devons d'agir, même en l'absence de preuves évidentes et de lien de cause à effet. Ces dernières années, j'ai vécu personnellement plusieurs expériences de ce type. Le principe de précaution a été mis en œuvre par le ministre de l'agriculture à propos de ce qu'on appelle le « gauchon », un produit pour le traitement des semences de tournesol.

Il a été également mis en œuvre au niveau communautaire sur les additifs antibiotiques.

En supposant que vous avez bien mené votre analyse du risque, et une fois que vous savez quel niveau de risque acceptable la société vous demande de faire respecter, c'est beaucoup plus facile : vous rentrez dans des choses beaucoup plus codifiées, où il y a des scénarios d'action, et un choix à opérer par le politique. Car face aux questions aussi sensibles que celles que nous abordons, je ne pense pas que l'on puisse laisser le choix aux experts, mais cela pourrait être un autre sujet de discussion. Telle est en tout cas l'option française, mais sachez que ce n'est pas le cas de tous les pays. La récente option anglaise, par exemple, a été de confier ce choix à une agence de sécurité des aliments. En France, une fois effectuée l'évaluation des risques, c'est toujours le politique qui tranche sur le scénario d'action à adopter. Ce qui nous amène ensuite à la question de la communication. Sur ce point, je n'en dirai pas plus car je serai intarissable.

Il me semble qu'il y a un autre sujet particulièrement lié aux crises alimentaires, c'est celui de la responsabilité. Pourquoi j'en suis arrivée à me poser cette question ? D'abord, dans mon métier, la notion de responsabilité personnelle est, tous les jours, extrêmement présente, physiquement présente. Mais je propose de laisser ce sujet de côté, quitte à ce qu'on y revienne pendant le débat, si cela vous intéresse.

Autre remarque, concernant la prise en charge des coûts, lorsque le politique détermine que sur tel ou tel risque, il souhaite mettre en œuvre le principe de précaution. Car le principe de précaution, c'est une action collective. Je vais vous donner un exemple très concret : lors de la crise de la dioxine, les Belges n'ont pas pu nous dire si les lots d'aliments pour animaux qu'ils nous ont envoyés avaient été fabriqués avec de la graisse contaminée ou pas. Quand nous leur avons demandé, ils nous ont répondu qu'ils ne savaient pas, qu'ils n'avaient pas la possibilité de nous le dire. Or faire des analyses en matière de dioxine, surtout en cas

de crise, ça prend entre 5 et 6 semaines... Vous comprenez bien qu'il est difficile d'attendre autant de temps avant de décider ce que l'on fait des animaux qui ont mangé de la graisse potentiellement contaminée. Nous avons donc placé sous séquestre toutes les exploitations qui avaient reçu cet aliment susceptible d'être contaminé, avec interdiction de vente et donc perte de lot. Pour la collectivité, vraisemblablement, c'était une bonne solution. Je crois d'ailleurs que l'opinion publique a été plutôt favorable à cette mesure de précaution. Sauf que le chef d'entreprise avait acheté en toute bonne foi l'aliment à un fournisseur, qu'il l'a donné à manger en toute bonne foi à ses animaux. Il n'était pas en mesure de soupçonner un problème sanitaire sur son produit. Il a eu un rôle totalement passif, et d'ailleurs, six semaines après, nous avons su que les lots d'aliments reçus n'étaient pas contaminés. Alors, qui paye dans ces cas-là? Pour l'instant, nous n'avons pas de solution collective.

Enfin, dernier point, je voudrais en quelques minutes vous livrer mes remarques concernant le volet international. Le monde alimentaire est un monde totalement ouvert. Certes, la France est plus exportatrice qu'importatrice, mais quoiqu'il arrive, dans l'Union Européenne, les denrées circulent totalement librement et même au niveau mondial, du moins dans les secteurs où nous sommes importateurs, les produits circulent très fortement. L'UE est le premier importateur solvable au monde de produits alimentaires...

Alors comment cela se passe-t-il au niveau international? À cette échelle, nous devons fonctionner selon le principe du risque acceptable: nous pouvons bloquer une denrée si nous avons des éléments établis scientifiquement, qui nous permettent de dire que le produit présente un risque inacceptable dans notre pays. Mais prenons l'histoire des hormones. L'Europe dit: « moi, les hormones, j'en veux pas ». Sauf qu'à l'époque, elle ne disposait pas des études scientifiques justifiant effectivement cette interdiction. L'Europe a donc été condamnée par l'Organisation Mondiale du Commerce parce qu'elle interdisait l'usage des hormones sur son territoire alors qu'elle n'avait pas d'éléments scientifiques pour justifier le fait qu'elle ne souhaitait pas importer des animaux ayant été traités avec de telles substances. Au niveau international, il faut les éléments scientifiques pour expliquer la mesure, il faut expliciter le risque acceptable, montrer que c'est homogène entre les secteurs et qu'il n'y a pas de discrimination entre les pays et entre les produits.

Je ne développerai pas le thème du principe de précaution, adopté en droit international pour les questions environnementales, mais pas encore pour les questions alimentaires. Et je suppose que la vraie avancée juridique internationale interviendra lors du premier contentieux. Par exemple entre un pays qui aura mis en place le principe de précaution et un autre qui contestera le fait que cette mesure était proportionnée au risque en question.

J'y ajoute une autre question – je crois que c'est le jeu, on m'a expliqué que nous allions dialoguer sur tous les sujets, sans frontière – concernant le problème Nord-Sud. Car, nous avons du mal à expliquer aux pays en voie de développement que le principe de précaution n'est pas une

L'Europe dit : « moi, les hormones, j'en veux pas ».
Sauf qu'à l'époque, elle ne disposait pas des études scientifiques justifiant effectivement cette interdiction. L'Europe a donc été condamnée par l'Organisation Mondiale du Commerce

arme contre eux. Actuellement, nous sommes très importateurs dans le domaine des produits de la mer. Objectivement, nous les contrôlons très fortement à l'importation et nous avons souvent des résultats significatifs, avec des produits retirés de la commercialisation pour problème sanitaire. Dans l'Union Européenne, nous allons nous fixer un certain niveau de risque acceptable qui ne sera pas le même que dans d'autres parties du monde. Les produits qu'ils vont produire et qui leur sembleront tout à fait loyaux et marchands, vont parfois être bloqués chez nous pour des raisons de teneur en pesticides ou autres. D'ores et déjà, cette question est évoquée au sein du « codex alimentarius ». Le principe de précaution a fait l'objet d'une discussion entre l'Union Européenne et les États-Unis, mais d'ici très peu de temps, les pays en voie de développement vont commencer à intervenir très fortement ce principe de précaution.

LE DÉBAT

Jacques Berthelot (enseignant-chercheur à l'Ensat) : *Les Anglo-Saxons disent que le principe de précaution est acceptable à condition qu'il soit prouvé par une sound science... et pas n'importe quelle science saine de leur point de vue. C'est-à-dire plutôt les sciences dites « dures ». Nous sommes plusieurs, ici ce soir, à appartenir aux sciences humaines et sociales, aux sciences économiques.*

Ma remarque est la suivante : dans la mesure où il s'avère qu'une majorité d'Européens estime qu'ils ne veulent pas manger de la viande bovine aux hormones, pourquoi ce ne serait pas une attitude scientifique ? Des études en sciences sociales révèlent ce fait. Deuxième remarque, sur les problèmes Nord-Sud. Pour le Sud, la sécurité alimentaire est d'abord quantitative, et non qualitative. Il ne faut oublier qu'en termes quantitatifs, la sécurité alimentaire, ça tue aussi. De ce point de vue là, il y a bien d'autres facteurs de risques et notamment celui qui consiste à imposer, dans le cadre de l'OMC, l'ouverture complète de leurs frontières aux importations de produits largement subventionnés, soit directement, soit indirectement.

Marion Guillou : Je peux apporter une réponse juridique et un commentaire. Le comité du codex alimentarius est en train de discuter au niveau international de ce qu'on appelle les autres facteurs « légitimes ». L'idée en arrière-fond étant d'éviter la loi de la jungle, d'instaurer quelques règles dans les échanges, mais de telle sorte que les entraves ou les limites soient basées sur des éléments factuels. Il essaye donc de se fixer quelques règles de base. Au début, l'accord sanitaire et phytosanitaire de l'OMC était effectivement basé sur des évidences scientifiques sur la « science saine » (sound science). Puis, peu à peu, à travers le contentieux des hormones notamment, l'OMC a reconnu que ce n'étaient pas exclusivement des choses mesurables qui pouvaient justifier une barrière aux échanges. Ce pouvait être des facteurs scientifiquement établis par des méthodes scientifiques mais pas exclusivement par des sciences que vous appelleriez « dures ». Donc, déjà, ce champ s'est un peu

élargi. Ensuite, les Européens ont dit : c'est bien mais il y a d'autres facteurs tels que l'information des consommateurs, la loyauté des transactions, la santé des animaux. Et ils ont demandé s'il était possible de les prendre en compte dans ce genre de règles. Nous, européens, demandons actuellement au comité codex de réfléchir sur les facteurs légitimes qu'ils considéreraient possible de prendre en compte dans une décision, en dehors des facteurs mesurables des sciences dures. Et c'est là que les facteurs dont vous parliez peuvent intervenir, par exemple s'il y a une acceptabilité de telle ou telle technique pour raison éthique ou pour raison sociale. Peut-être ces raisons pourront-elles un jour être considérées comme un facteur légitime.

Mais comment mesure-t-on ces facteurs ? Il faut arriver à s'entendre sur ce qui paraîtrait être un moyen d'appréciation factuel et acceptable. Pour cela, nous allons vous faire travailler, si vous êtes dans les sciences de la société, pour définir la manière dont on pourrait, au niveau international, mesurer l'opinion, l'acceptabilité...

Concernant votre deuxième remarque, dans tous ces débats sur la sécurité des aliments, c'est terrible, les différents pays sont parfois décalés.

Entre pays développés, les préoccupations sont semblables, mais au niveau mondial, on peut arriver très vite à des incompréhensions assez dures sur le niveau de sécurité acceptable.

Entre pays développés, les préoccupations sont semblables, mais au niveau mondial, on peut arriver très vite à des incompréhensions assez dures sur le niveau de sécurité acceptable.

Jean-Claude Cazaux, Président du CCRDT du Conseil Régional Midi-Pyrénées : *Je suis un paysan du Lauragais – c'est sérieux ! – membre d'une coopérative. Vous avez évoqué le problème de traçabilité. Supposons que j'ai 15 hectares de blé dur et que je suis dans une coopérative qui vend ce blé dur à Panzani. Et que Panzani, sous la pression de Bruxelles et autres, exige de ma coopérative qu'elle garantisse que mon blé dur soit ceci ou cela. Là, nous sommes sur le terrain... Comment moi, agriculteur, je peux me positionner et peser dans le circuit économique, où interviennent aussi bien des règles communautaires que des règles nationales ? Comment allez-vous gérer, dans ce contexte, le problème de la traçabilité qui va toucher l'exploitant sur ses petits 15 hectares ? Comment allez-vous permettre à l'agriculteur de base d'avoir les outils, les outils de gestion, les outils de pratique – pour lui, ce sera une gestion très lourde –, et comment pourrez-vous contrôler leur mode de production pour garantir qu'en bout de chaîne, il y a eu respect des règles de précaution ?*

Marion Guillou : Cela dépend de quels problèmes de traçabilité il s'agit. La relation entre Panzani et vous, franchement, du moment que c'est loyal, ce n'est pas mon affaire. Si Panzani ne veut pas que vous utilisiez des produits phyto-sanitaires pour le traitement de stockage sur vos blés durs et qu'il exige de vous quelque chose qui va au-delà de la réglementation, cela reste entre Panzani et vous. Il y a d'autres types de traçabilité, par exemple pour raison sanitaire. Si le producteur belge, dont les graisses contenaient du pyralène, avait mis en place un peu de traçabilité, on aurait évité un problème d'ampleur européenne. Donc il y a plusieurs types de traçabilité : celle qui permet de repérer les lots et leurs destinations, ce qui nous permet d'agir s'il y a un problème sur l'un d'entre eux.

Et puis il y a la traçabilité commerciale, qui ne relève pas du champ d'action du service public.

Jean-Claude Cazaux : *Pour la sécurité du consommateur, c'est quand même important.*

Marion Guillou : Oui, mais si vous respectez les limites maximales résiduelles, il n'y a pas de problème. Donc vous les respectez, mais Panzani ou tel distributeur a aussi le droit de faire sa publicité sur le fait qu'il fait mieux que la réglementation.

Jean-Marc Lelievre, biologiste Ensat/Inra : *Je participe souvent à des débats sur la science. Quand je vous ai écouté, au début, j'ai trouvé vos propos un peu déprimant. Je vous admire, je trouve que vous avez beaucoup de courage. Que vous êtes un peu une sorte de pompier. Mais dans ce que vous avez dit, il y a quelque chose qui m'a gêné à propos de la décision politique qui, en France, l'emporte encore selon vous sur la décision des experts. Je ne suis pas tout à fait d'accord. Je me demande en tout cas, je n'ai pas la réponse, si là aussi, la décision n'est pas en train de passer, non pas dans la main des experts, mais dans la main d'une certaine logique du marché. Finalement, j'ai l'impression qu'on vous demande de résoudre les problèmes générés par la logique du marché. Que cela soit d'un côté des comportements de consommateurs qui apparaissent effectivement de plus en plus irrationnels mais qui sont aussi basés sur des opinions – et je ne pense pas que cela soit à la science de combattre les opinions. Ou d'un autre côté, par rapport aux problèmes Nord-Sud, vous vous trouvez confrontés à tous les problèmes de la planète. Quand vous évoquez les produits contaminés ou pollués en provenance du Sud, ce sont des problèmes qui ne dépendent pas de vous. À la limite, même, on vous en demande tellement que cela joue peut-être un rôle de caution vis-à-vis de problèmes beaucoup plus généraux, et qui demandent une réponse politique qui n'existe pas pour l'instant, qui reste à construire.*

Marion Guillou : J'espère que mon exposé n'était pas pessimiste. Je voulais montrer qu'on était à un tournant. Je suis convaincue que dans le domaine alimentaire, on est en train de recréer un nouveau modèle. Et comme dans toutes les périodes de transitions, on a effectivement beaucoup de questions à résoudre. Il faut les résoudre ensemble et c'est là qu'on aurait besoin des sociologues. Dans cette histoire de risques acceptables, par exemple, on a besoin d'avoir une entrée dans le système, au-delà de la toxicologie et de la microbiologie, une entrée « groupe de consommateurs » qui dise par exemple : « Écoutez, moi pour la Listeria, j'accepte un risque du moment que je suis informé, parce que j'ai envie de garder des produits vivants. En revanche, pour la dioxine, ma tolérance au risque est beaucoup plus faible ».

En tout cas, on sent bien qu'on a besoin d'écouter au-delà des sciences dures qui nous disent ce qu'elles savent – elles ne savent pas tout –, on a besoin d'écouter aussi une composante qui soit plus proche de l'expression sociale.

Je suis allée très vite sur tous les sujets et vous avez raison de dire que le sujet alimentaire recouvre toute la société : il intègre l'importation,

la production, la distribution, la transformation, la consommation. J'ai essayé de vous décrire en un quart d'heure, une foule de questions qui se posent dans cette période de transition. Je ne crois pas que ce soit pessimiste, je ne crois pas avoir à assumer tous les péchés de la création. Simplement, peut-être est-ce utile. Vous êtes là pour ça, moi aussi : nous essayons de nous poser des questions ensemble. Sommes-nous là pour résoudre les problèmes du marché ? Si l'État n'est pas présent, quelque part, dans un monde de libre-échange, pour s'assurer que les gens ne se permettent pas de tout faire avec la sécurité des produits, alors je ne sais plus à quoi sert l'État. Et quand on est fonctionnaire comme moi depuis longtemps, on se pose régulièrement la question de savoir quel est le rôle de l'État. Pour moi, l'un de ses rôles consiste à intervenir pour s'assurer que certaines règles sont respectées.

Si l'État n'est pas présent, quelque part, dans un monde de libre-échange, pour s'assurer que les gens ne se permettent pas de tout faire avec la sécurité des produits, alors je ne sais plus à quoi sert l'État.

Jean Laumonier, responsable de la communication du groupement des semenciers du Sud-Ouest (ASEDIS SO) : *Je trouve que l'État a fait de façon tout à fait remarquable son travail, et je ne suis pas du tout pessimiste. La sécurité sanitaire des aliments ont, à mon avis, un rôle important à jouer, il faudrait expliquer à nos citoyens les efforts qui ont été faits et la sécurité qui leur est proposée. Moi j'estime que je ne suis pas un empoisonneur.*

Marion Guillou : Il y a effectivement quelques indicateurs qui permettent de garder un peu de recul dans le débat. Telle qu'une récente étude internationale, dont il ressortait que la France est le troisième pays du monde, du point de vue de la durée de vie sans maladie. Il faut relativiser tous ces problèmes. Sauf que même s'il est très faible, le risque alimentaire est très particulier et c'est ce que j'ai essayé de vous dire ce soir. Au niveau international, on me demande de travailler sur le risque acceptable, et moi, je me demande quel est le niveau du risque acceptable pour l'alimentation en France. J'ai l'impression qu'il est plus acceptable dans certains domaines que dans d'autres. Et ce qui nous manque actuellement, c'est ce genre d'outil des sciences sociales : comment introduire un autre facteur, en plus de l'analyse des dangers et de l'exposition, qui serait l'analyse de l'acceptabilité sociale ?

Cela dit, je suis convaincue comme vous concernant notre sécurité alimentaire en général. Je mange assez tranquillement. Mais la société française nous demande plus encore.

Jean-Pierre Poulain, sociologue : *C'est effectivement très agréable d'entendre mobiliser les sciences sociales. En même temps, il y a toute une série de questions qui se posent, en matière de recherche : sur des thèmes comme celui-là, il y a peu de programmes mobilisateurs. Alors, félicitations au Ministère de l'Agriculture pour avoir lancé « Aliments Demain » et d'avoir su réserver depuis le début une part pour les sciences sociales, mais il faudrait essayer de motiver un petit peu plus un certain nombre de chercheurs sur ces thèmes-là, de mesurer les enjeux et de regarder en quoi la sécurité alimentaire peut remobiliser un certain nombre d'utopies – je songe à la traçabilité, qui peut être le prétexte à l'évacuation, ou du moins à la remontée en amont systématique de*

la responsabilité. L'exemple de la restauration scolaire est de ce point de vue extraordinaire : les acteurs politiques sont sous contrôle de parents d'élèves. Ils souhaitent les écouter avec beaucoup d'attention. Les sociétés de restauration collectives, qui sont elles-mêmes dépendantes des contrats qu'elles signent avec les élus locaux, sont tout à fait prêtes à mettre dans leur contrat une mention du type : « Pas d'OGM ». Et on remonte alors vers l'industriel agro-alimentaire qui, lui non plus, ne voudra surtout pas d'OGM etc. Vous voyez bien qu'il y a alors une espèce de fuite en avant dans le système qui laisse à penser que l'utopie de la traçabilité risque de nous exploser dans les doigts. Il faut accepter que c'est d'abord un outil pour repérer quelques éléments de responsabilité, mais pas autre chose. Car il y a une part de risque à assumer et à débattre collectivement, il y a du consensus social à reconstruire. Donc il y a effectivement deux volets : il y a un travail de recherche à mener, et il y a des dispositifs à mettre en place pour apprendre à parler ensemble, à construire le consensus social. Pour débiter, peut-être celui-ci en est un.

Marion Guillou : Je suis tout à fait d'accord sur le fait qu'il faut mobiliser les sciences sociales. On essaye en vain de les mobiliser depuis un moment, et je crois que vous êtes un de ceux qui a accepté ce défi. Mais il nous a été difficile d'élargir le champ de la mobilisation. Vous êtes optimiste, tant mieux.

Jean-Pierre Poulain : Je crois que le ministère de l'Agriculture a fait quelque chose d'exemplaire en lançant un appel d'offres qui mobilise les équipes de recherche du Cnrs et des universités, mais il y a effectivement un travail extrêmement important à faire pour mobiliser les sciences sociales, tout simplement parce que la bouffe y est perçue comme un sujet banal, trivial. C'est un sujet qui n'est pas jugé comme sérieux, surtout dans ces disciplines. Dans les sciences dures, c'est un sujet sérieux. Il y a vraisemblablement des fils à tirer avec les grands organismes de recherche qui sont peu habitués à aborder ce sujet et qui le trouvent un peu intimidant en même temps qu'un peu vulgaire.

Marion Guillou : Je vous l'accorde. Le jour où nous aurons besoin d'outils de sociologie pour nous défendre lors d'un contentieux avec l'OMC, peut être que cela fera plus sérieux, mais il vaudra mieux avoir travaillé 3 ou 4 ans avant.

Jacques Mauss, mathématicien : *J'appartiens aux sciences dures, à l'université d'à côté... Une question toute simple : je n'arrive pas à comprendre comment la commission européenne peut demander la traduction de la France devant le tribunal européen, pour avoir maintenu l'embarco sur le bœuf britannique. Cela m'échappe complètement. Évidemment, cela fait partie des principes de précaution, il n'y a pas de législation, mais cette position française me paraît tout de même assez raisonnable.*

Marion Guillou : Il est difficile de vous répondre. Sur le fond, la France a une position, elle s'y tient, on va voir si elle se fait condamner ou pas. Sur le droit, nous sommes dans le collimateur, parce qu'il y a eu une décision communautaire, contrairement à ce qui s'était passé quand l'embarco de 1996 a été mis en place – à l'époque la Grande-Bretagne avait

attaqué la commission en disant qu'elle avait pris des mesures disproportionnées, et la Grande-Bretagne a perdu. Cette fois-ci la décision communautaire, qui n'est pas de notre côté, a consisté à rouvrir la circulation des viandes britanniques, sous un certain nombre de conditions limitatives. La France n'a donc pas mis en application la décision communautaire.

Il faudra attendre que la cour de justice nous dise si notre position est étayée par de bonnes raisons et comment elle apprécie la mise en œuvre du principe de précaution dans ce cas.

Gérard Goma, biologiste Insa : *Vous avez parlé de risque acceptable et du principe de précaution, de son application raisonnée ou raisonnable. Or il y a un domaine sur lequel on a une application un peu passionnelle et maximaliste du principe de précaution et ce domaine, précisément, c'est celui des aliments...*

Quand on regarde d'autres ruptures technologiques, comme celle du téléphone mobile, on annonce des risques possibles, et pourtant c'est le calme plat. Sur l'aliment, on n'a pas du tout le même degré de perception, le même niveau d'émotionnel, le même rapport à la rationalité qui permettrait que l'on raisonne raisonnablement sur le principe de précaution.

Marion Guillou : Oui, ce sont là de vraies discussions. Raisonner raisonnablement... D'abord, qu'est la raison ? Est-il irrationnel de ne pas vouloir acheter une rilette quand on a entendu dire qu'il y avait peut-être un risque sur ce produit ? Il y a une certaine rationalité, même si ce n'est pas la même que la mienne, parce que je dispose de l'information précise en matière de sécurité alimentaire. Mais Madame Untel qui n'a pas les mêmes informations, quand elle entend qu'il y a un problème de *Listeria* sur les rillettes et qu'elle choisit d'acheter à la place un pâté de campagne, ce qu'elle fait n'est pas rationnel microbiologiquement parlant, mais n'y aurait-il pas toutefois une autre rationalité derrière ce geste ?

Gérard Goma : *Sauf qu'elle n'entretient pas son frigo.*

Marion Guillou : Bien sûr. Et vous ? Et moi ? Je ne sais pas ce qu'est la limite de la rationalité, et si on rationalise des choses un peu plus compliquées que la microbiologie, peut-être déboucherons-nous sur d'autres formes de rationalités.

Sur le principe de précaution, vous avez raison de dire qu'il faut y réfléchir. Tel qu'il apparaît par exemple dans la presse, il est terrorisant. Le principe de précaution, c'est : ne bougez plus, restez chez vous sous les couvertures parce que vous risquez de recevoir un pot de géranium sur la tête.

Il ne faut pas que le principe de précaution devienne un principe de frilosité maximale. Il faut absolument travailler à le définir, à dire en quelles circonstances on le met en œuvre, comment on le fait, avec quel environnement et quelles justifications socio-économiques. En clair, il faut qu'il y ait des éléments scientifiques solides. Ce ne doit pas être seulement quelqu'un qui dit : « Et si les vaches qui sont sous les lignes à haute tension posaient un problème ? ». Après il faut imaginer quelles en sont les conséquences et que ces dernières soient effectivement importantes. Par exemple en ayant en tête le problème de la réversibilité ou de l'irréversibilité.

En clair, il faut qu'il y ait des éléments scientifiques solides. Ce ne doit pas être seulement quelqu'un qui dit : « Et si les vaches qui sont sous les lignes à haute-tension posaient un problème ? ».

Sinon, effectivement, ce principe de précaution peut être paralysant, alors qu'en fait c'est un principe dynamique d'action en cas d'incertitude, quand il y a de vrais risques. C'est un principe nouveau et nous n'avons donc pas encore de consensus sur sa signification et ses modalités de mise en œuvre.

Jacques Mathez, technicien du développement local : *Je voudrais vous parler de ce que j'ai vécu. Imaginez un petit marché, au demeurant sympathique, assez folklorique avec tous ses mélanges divers et variés, de couleurs, de légumes, de volailles vendues par l'habitant, etc. Où est le principe de précaution là-dedans ? Cela fait 30 ans que ça dure, il n'y a pas eu d'épidémie, tout le monde est en bonne santé. Personne ne comprend la disposition de l'Europe et l'imposition de la France par rapport à ça. En plus, il paraît que cela fait 3 ans que cela aurait dû être appliqué et on n'était même pas au courant en tant que citoyen. Je sais bien que nul n'est censé ignorer la loi, mais enfin, s'il faut lire toutes les lois françaises, plus celles de l'Europe, plus celles de la mondialisation, on ne va pas en sortir. On nous prend pour qui ? Qu'est-ce que vous foutez dans votre coin, qu'est-ce que vous attendez pour nous faire participer, pour qu'on se sente responsable ? Les collectivités sont complètement débordées, elles ne savent pas comment mettre en place tous les nouveaux systèmes qui doivent correspondre à cette réglementation.*

Une parenthèse qui vous concerne pas, mais je l'aborde quand même : l'OMC est en train d'attaquer la France, par l'intermédiaire du Canada et des États-Unis, sur les problèmes de l'amiante. Qu'est-ce qu'on va faire là aussi ? L'amiante est reconnu depuis 20 ans comme un produit dangereux et commercialement, on va se faire pénaliser parce qu'on devrait acheter l'amiante du Canada ou des États-Unis...

Marion Guillou : Concernant l'histoire des marchés, ce n'est pas facile. Vous me dites que vous êtes prêt à aller sur un marché et à y acheter des choses qui présentent un certain risque. C'est vous qui me le dites. Moi, en revanche, je vous dis que dans l'ensemble, les gens n'acceptent plus le risque alimentaire. Alors, il y a sans doute un milieu entre les deux. Il y a sans doute le fait qu'ils sont prêts, pour garder les marchés locaux, à prendre un petit risque, mais on ne sait pas lequel. Les services publics sont là pour vérifier le respect de conditions satisfaisantes, notamment au regard d'exigences que formulent les citoyens, comme c'est le cas apparemment en matière de sécurité des aliments. La vraie difficulté est dans la « dose ». Lorsque vous faites le marché, vous préférez quand même que nous soyons passés par là pour vérifier que le boucher a réfrigéré ses viandes. En général, vous préférez quand même qu'il n'y ait pas trop d'*Escherichia Coli* dans la viande hachée. Et en même temps, vous dites : « il ne faut pas tuer mon petit marché ». Ce sur quoi je suis tout à fait d'accord avec vous.

Donc le problème va être la mesure entre les deux. La règle n'est sans doute pas parfaite telle qu'elle est écrite. C'est une obligation de résultat, mais pas une obligation de moyen. Vous devez assurer la sécurité des denrées que vous vendez. Et un petit producteur fermier est tout à fait

Et un petit producteur fermier est tout à fait capable d'assurer la sécurité des produits qu'il vend. Il faut mettre de la glace en dessous, il faut qu'il aille se laver les mains, il ne faut pas qu'il postillonne sur les produits.

capable d'assurer la sécurité des produits qu'il vend. Il faut mettre de la glace en dessous, il faut qu'il aille se laver les mains, il ne faut pas qu'il postillonne sur les produits. C'est aussi simple que ça. Où est l'équilibre entre la sécurité que vous demandez parce que vous avez envie de continuer à fréquenter votre marché et les règles que nous sommes obligés de fixer pour que dans ce marché, la sécurité des aliments soit assurée ? J'ajouterai qu'il faut avoir à l'esprit que si, vraisemblablement, vous ne risquez pas grand-chose, d'autres risquent plus gros, par exemple des immunodéprimés, des personnes âgées, les populations fragiles. Nous devons donc mieux informer les différents types de population pour qu'elles fassent plus attention à ce qu'elles achètent. Faute de quoi nous serons obligés d'abaisser encore et encore les normes microbiologiques pour protéger les populations à risque.

Jacques Mathez : *Je ne dis pas que les contrôles posent un problème. Ils existaient antérieurement de toute façon. Mais les règles ont certainement changé. Ne connaissant pas les textes, je peux effectivement me tromper, mais il me semble bien que les conditions de commercialisation qu'avaient avant les producteurs sur les petits marchés ont été modifiées. Que les investissements demandés aux producteurs sont bien plus importants pour respecter de nouvelles règles, beaucoup plus strictes.*

Cela pose question par rapport aux volumes qu'ils vendent sur l'année et sur ce secteur des petits marchés. Est-ce que c'est fondamentalement nécessaire ? Des fois, il me semble qu'on exagère un peu.

Marion Guillou : Je vous dis ce qu'il y a dans le texte : obligation de résultat, ce n'est pas obligation de moyen. C'est-à-dire qu'ils peuvent choisir le moyen, du moment qu'ils arrivent au résultat. On dit effectivement aux gens « il faut se laver les mains ». Il est prouvé que dans les classes où les enfants se lavent les mains, ils sont 3 ou 4 fois moins malades que dans les classes où les enfants ne se lavent pas les mains. Du point de vue de l'hygiène, cela change tout. Ce n'est pas compliqué. Après vous me dites, « on a toujours fait comme ça ». Mais croyez-vous que la tolérance de votre grand-mère aux maladies alimentaires était la même que la vôtre ? Acceptez-vous encore d'attraper une fièvre de Malte (Ndlr : brucellose) de temps en temps ?

La tolérance de la société à la maladie d'origine alimentaire, à la maladie en général, a diminué ces trente dernières années. Je ne sais pas si on va trop loin ou pas assez loin. Est-ce que vous me demandez à la fois d'assurer la sécurité sur les marchés et de laisser les gens vendre leur fromage de chèvre, sans contrôler la tuberculose et la brucellose dans les cheptels et sans exiger le froid sur les étals du marché ? Il faut trouver un niveau intermédiaire. C'est bien le centre du débat en France. Quand je discute avec mes collègues de différents pays, nous sommes visiblement un peu différents des autres, parce qu'on a plus de tolérance aux microbes. Devons-nous être pour autant considérés comme plus laxistes ? L'équilibre français sera un peu particulier, et il nous faudra l'expliquer aux autres pays. Nous ne l'avons pas encore suffisamment pas formalisé.

Valérie Pean (Mission d'animation des agrobiosciences Inra) :

On a parlé de risque socialement acceptable, vous avez dit qu'il y avait des discours différents en la matière, que certains acceptaient les risques, d'autres pas. Or je ne suis pas sûre que l'on parle toujours de la même alimentation, ou en tout cas des mêmes circuits de commercialisation. Quand on parle de la grande distribution, effectivement, le rapport coût/bénéfice n'est plus guère apparent. Il ne faut pas oublier qu'on nous a « vendu » la grande distribution en nous disant qu'il y aura peut-être une perte de qualité et de goût, mais que ce sera moins cher et plus sûr. Évidemment, quand ce bénéfice-là, celui de la sécurité, semble disparaître pour les aliments industrialisés, le seul bénéfice qui reste, c'est celui du prix. Et là, d'ailleurs, se pose au passage le problème d'une société à deux vitesses, l'une capable de payer plus cher pour avoir accès à la qualité, et l'autre pas. En revanche, quand on évoque les marchés, je ne sais pas si on veut plus de contrôle, mais je ne suis pas sûre, comme vous l'avez dit précédemment, qu'il n'y ait pas du tout de bénéfice sur ces produits-là. Jean-Pierre Poulain, lors du Café des sciences précédent, nous a très bien parlé de ce que véhiculait l'alimentation, des mythes, des utopies, le retour au terroir, même si cela prend parfois des formes complètement farfelues. Ce bénéfice-là est suffisamment puissant dans l'imaginaire, dans l'inconscient, pour qu'on accepte de prendre un risque en achetant des petits fromages de chèvres. Même s'ils peuvent être contaminés, on les trouve très bons. En revanche, les camemberts en grande distribution, on les trouvera toujours « dégueulasses », même si ce n'est pas toujours vrai objectivement.

Marion Guillou : Et les personnes qui ont été malades avec l'époisse, il y a deux ans ? Il n'y a pas eu de tolérance au risque ! Ce que vous dites est certainement vrai : pour préserver une certaine forme sociale, visiblement, en France, on est prêt à un compromis différent, sans oublier que ce n'est pas pareil selon les régions, dans le Sud-Ouest, à Paris ou ailleurs. Donc, oui, vraisemblablement on est prêt à un compromis différent. Mais je peux vous dire que les gens qui ont eu des *Listeria* avec les époisses, ceux-là n'acceptent pas. Il faudrait qu'on arrive à bâtir peu à peu des méthodes. Nous nous sommes fortement inspiré de la méthode anglaise ou américaine et nous prenons donc en compte le danger et l'exposition. Ce que nous ne prenons pas du tout en compte pour l'instant, comme « in put » c'est justement cette idée d'acceptabilité, c'est-à-dire l'idée de pondérer le risque par quelque chose qui soit mesurable, et qui soit autre chose que de la physico-chimie ou de la microbiologie. Peut-être que cela donnera un thème sérieux à Jean-Pierre Poulain et qu'il arrivera à expliquer ça à des gens sérieux

Georges Mas, sociologue : *Pour rebondir sur ce que disait Valérie Péan à l'instant, je voulais savoir si vous avez le moyen d'appréhender ce qu'on pourrait appeler une « crise identitaire » consécutive à ces crises alimentaires. Car tout ce dont on discute peut modifier notre rapport à l'aliment dans ce qu'il a de plus intime. L'alimentation, la nourriture, la cuisine constituent un espace identitaire individuel. Tout cela est en train de se modifier et je voudrais savoir si des recherches sont*

entreprises pour appréhender ces phénomènes, plutôt du côté, cette fois, des sciences humaines – pardon pour les sciences sociales ou les sciences dures... – car il me semble que les sciences humaines ont leur mot à dire dans une telle investigation.

La question que je me pose c'est : est-ce que les crises alimentaires sont celles qui vont causer la crise identitaire où est-ce que les crises sont là parce qu'il s'est passé des ruptures importantes auparavant ?

Marion Guillou : Oui, mais je ne peux pas vous répondre, je ne peux que vous poser des questions en la matière. En clair, en tant qu'administration, nous sommes clients de travaux que mène un certain nombre d'instituts et d'équipes de recherche pour essayer de comprendre. La question que je me pose c'est : est-ce que les crises alimentaires sont celles qui vont causer la crise identitaire où est-ce que les crises sont là parce qu'il s'est passé des ruptures importantes auparavant ? Il y a sans doute un peu des deux. Ce n'est pas moi qui répondrais à votre question, mais je peux vous dire qu'elle m'intéresse.

Georges Mas : *Les travaux sont en cours ?*

Marion Guillou : Il y a des travaux en cours. Est-ce que Jean-Pierre Poulain ou quelqu'un d'autre qui fait partie de la commission du programme « Alimentation-Qualité-Sécurité » a des réponses à apporter ? Je préfère que quelqu'un plus compétent que moi réponde.

Jean-Pierre Poulain : *En matière de sciences humaines, il y a effectivement des travaux en cours. Mais je voudrais évoquer une des difficultés que nous rencontrons plus globalement en matière de recherche entre sciences humaines, sciences sociales et sciences dures. On accepte très facilement, compte tenu de l'infrastructure technologique des sciences dures, d'accorder des budgets relativement importants à ce type de recherches. Les budgets en sciences humaines ou en sciences sociales sont très souvent bien moindres. Cela tient à la fois à culture de ces chercheurs qui demandent peu de chose, et à la difficulté de comprendre où se situent les coûts dans ce domaine. De ce fait, on a beaucoup de mal à voir s'installer des budgets qui permettent une recherche sur la durée et des investissements sur de gros échantillons. Je crois qu'il y a un problème de culture qui n'est pas seulement lié à l'administration, mais aussi aux chercheurs et à la façon dont ils envisagent la prise en charge de problèmes sociaux de cette nature. Tant qu'on fera du travail « à la petite semaine », dans notre petit territoire, on n'arrivera pas à embrasser un certain nombre de problèmes compliqués. Il faudra à la fois que nous acceptions de prendre les problèmes de façon plus large, peut-être dans des situations plus pluridisciplinaires. Les questions que nous évoquons ont des dimensions sociales, mais aussi des dimensions objectives, au sens classique du terme. Donc un jour ou l'autre, il faudra qu'on accepte de travailler ensemble, avec des vétérinaires, avec des microbiologistes, et apprendre à parler un peu plus facilement.*

Concernant la question des petits marchés, quelques remarques : quand on a vu débarquer la méthode HACCP dans la restauration collective, on a eu parfois le sentiment que dans ce milieu, on prenait des marteaux pour écraser les mouches, alors qu'on a une très grande tradition, qu'il y avait des charcutiers, des cuisiniers qui, depuis très longtemps, travaillaient, n'avaient pas empoisonné grand monde, et qu'il y a peut

être une rupture de niveau, avec des effets d'échelle que vous avez très bien souligné tout à l'heure. Si une intoxication alimentaire se produit dans un hôpital, ce sont 5 000 ou 10 000 personnes qui peuvent être, d'un seul coup, dans une situation difficile. Lorsqu'on a affaire à un restaurateur ou un exploitant agricole ou un petit producteur, on n'est pas du tout sur la même échelle. Autre remarque : en matière d'intoxication alimentaire, une bonne colique, par exemple, en termes vulgaires, c'est relativement bien toléré dans un certain nombre de situations, par exemple dans l'espace touristique.

Selon les pays d'origine, lorsque les gens se déplacent, on s'aperçoit que les Américains ou les gens qui viennent de pays dans lesquels il y a une très forte culture microbiologique, une très forte habitude d'aliments qui ont peu de charges bactériennes, ont un taux de sensibilité à la diarrhée extrêmement important. Les Français y sont moins sensibles. Eh bien, il y a toute une série de pistes de travail autour de cette question qui est à la fois un problème objectif et un problème culturel.

Jean-Marc Lelièvre, biologiste Ensat/Inra : *Je vais être un peu provocateur, mais de temps en temps, il est bon de l'être. Daniel Borderies, dans son introduction, nous appelait à faire de la science politique. Or j'ai l'impression que depuis quelque temps, on ne fait plus de la science politique : on recherche un consensus basé sur des recherches, et chacun défend son domaine de recherche. Moi je travaille en génétique végétale, je pourrais parler d'OGM, mais je ne vais pas le faire. Je suis un peu inquiet par rapport à ce que vous avez dit, sur les marchés et sur le droit. J'ai bien entendu vos propos sur le rôle de l'État et effectivement, là, on rejoint la politique. Mais vous avez parlé surtout d'avocat, de droit. Dans les instances européennes aujourd'hui, on n'en est plus finalement à décider des politiques, à poser des questions sur le pourquoi et le comment : on en est à régler ça devant des cours de justice, comme aux États-Unis. Vous avez dit que le modèle que vous considérez était le modèle anglo-saxon. C'est très inquiétant. Durant les 50 ou 100 dernières années, la qualité de l'alimentation en France et aux États-Unis a été basée sur des principes complètement différents, mais en termes de santé, il semble quand même que la balance penche un peu plus vers l'Europe, et en particulier la France, que vers les États-Unis. Car si on parle de santé, on peut aborder les problèmes d'obésité, ou autres, que rencontrent les Américains. Là, ce sont des questions politiques, ce ne sont pas des questions de recherches sociales ou humaines.*

Je suis inquiet quand vous me dites que le rôle de l'État est de réglementer le marché. Je crois que la question qui est posée aujourd'hui au gouvernement, c'est d'aller au-delà pour défendre certaines valeurs. Peut-être avons-nous intérêt à remettre en cause cette logique de marché. Par exemple pour les petits marchés, on pourrait se poser la question autrement. Ces petits marchés ont rempli quel rôle ? Ont-ils été utiles en termes économiques, en termes de santé, et à partir de là, comment peut-on les préserver ? Alors que ce qu'il se passe aujourd'hui, c'est qu'il y a une décision d'en haut qui tombe et qui va les rétamé de manière magistrale, comme on a rétamé le petit commerce en favorisant

la grande distribution. J'ai employé le terme de pompier tout à l'heure : ce terme-là, je le réemploie pour dire qu'on vous demande d'éteindre un feu qui a été allumé par une logique économique.

Marion Guillou : On est obligé de rentrer dans une question par un bord, on ne peut pas rentrer de tous les côtés à la fois. Je constate que notre appréhension du problème en France ne sera pas la même que dans d'autres pays. Mais que quoiqu'il arrive, nous, service de l'État chargé d'assurer la sécurité des aliments, avons besoin qu'on nous donne le niveau de risque maximum acceptable en France, et ça c'est le politique qui nous le donnera. Le politique va nous dire : « voilà ce qu'on attend de vous ». À partir de là, nous édictons des règles de façon à ce que, même dans les petits marchés, on respecte ces objectifs de sécurité sanitaire. Parce qu'il n'y a pas contradiction entre un modèle de distribution et un modèle sanitaire. Sur un modèle de distribution de proximité, les circuits sont plus courts.

Je n'ai pas dit que je refusais l'approche politique, mais que le Français n'acceptait plus les risques comme autrefois, et qu'il l'exprimait y compris dans ses opinions politiques.

Que le Français accepte moins le risque, je suis convaincue que c'est lié à une amélioration de la durée de vie, du confort et de la richesse globalement. Mais également aux conséquences de l'affaire du sang contaminé, qui a constitué un terrible changement en matière de droit et permit une prise de conscience globale.

Que le Français accepte moins le risque, je suis convaincue que c'est lié à une amélioration de la durée de vie, du confort et de la richesse globalement. Mais également aux conséquences de l'affaire du sang contaminé, qui a constitué un terrible changement en matière de droit et permit une prise de conscience globale. C'est vrai, je parle de droit, car ce qui s'appliquera à nous, ce sera le droit, qui n'est jamais que l'expression votée par un Parlement, élu selon le processus politique. Et le Parlement, il y a quelques années, a jugé qu'il fallait considérer qu'il existait quelque chose, qui s'appelait la responsabilité sans faute, et qui s'applique à tous les décideurs, y compris aux décideurs publics.

Pour moi le politique est présent à bien des égards. Par exemple, au moment où on a réformé le système de sécurité sanitaire des aliments en France, il y a eu un choix politique. Il y avait des voix qui voulaient que toute la décision revienne aux experts, en clair à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) et une autre tendance qui voulait que l'AFSSA fasse l'expertise mais ne soit pas responsable de la décision. C'est cette dernière option que le Parlement a retenue. Devant la même question, certains pays ont réagi différemment, comme la Grande-Bretagne.

Jean-Marc Lelièvre : *Par rapport au marché, j'ai une image qui est peut-être fautive, vous me corrigerez. Selon moi, il y a 50 ans, les artisans avaient un savoir-faire qui était permis par les conditions économiques. Aujourd'hui ces conditions économiques ont entraîné une certaine dévalorisation du travail, qui a été accompagnée par une certaine dévalorisation parfois de la formation. Ce qui fait qu'il peut y avoir effectivement peut-être plus de risques qu'il y en avait avant, mais là encore, je m'interroge.*

Marion Guillou : Je constate que les circuits se sont allongés en même temps que la tolérance au risque a diminué. Il y a des tas de choses qui se passent en même temps. Mais le niveau sanitaire au sens brut du terme s'est amélioré.

Jean-Louis Darreon, économiste : *Je suis également fils de paysan ! Le débat qu'on a actuellement me paraît très intéressant. Je voudrais revenir sur la discussion concernant l'approche du risque, ou la tolérance par rapport au risque dans les marchés. Je me demande s'il n'y a pas une forme de tolérance dès lors qu'on voit que l'artisan, le commerçant ou le petit paysan ne vend finalement rien d'autre que le fruit de son travail. Car on sent alors qu'il n'y a pas une intention de faire mal, et qu'il y a derrière son activité, tout un rapport à l'autre. De plus, il vend quelque chose sans vraiment s'enrichir, alors qu'un industriel a un calcul économique, a un rapport à un marché, à une valorisation du capital. Je crois que nous sommes dans une interrogation profondément culturelle, anthropologique, sur ce qu'on est réellement, sur ce qu'est l'homme.*

Quand vous dites que les Français ne tolèrent plus ce risque sur les marchés, quels sont les Français qui vous ont dit cela, et à quel moment ils vous ont dit : « sur des marchés il y a des risques, moi j'ai été malade, il faut aller surveiller ça » ? Qui a autorisé une instance à dire : « il y a du risque là, je vais aller mettre de l'ordre ». Vous avez été sollicité par beaucoup de cas ? Comment ça se déclenche ?

Marion Guillou : D'abord, il y a une Assemblée Nationale et un Sénat qui ont voté la loi sur la sécurité sanitaire. Je ne sais pas si on considère que le Parlement est représentatif, mais on n'a pas grand-chose de plus représentatif ! Donc le Parlement, appuyé par le gouvernement, a jugé qu'il fallait faire des lois sur la sécurité des aliments, en fixant des obligations – la loi sur la responsabilité, ce n'est pas une blague. Ce sont des choses que les parlementaires ont souhaité mettre en place, qui n'existaient pas il y a dix ans. Un système totalement nouveau, un cadre que les législateurs ont créé.

Jacques Abadie, sociologue Ensat : *Quand je vous écoute parler, je me dis que vos collègues du ministère des Transports doivent avoir beaucoup plus de facilités dans l'exercice de responsabilité, parce que la tolérance sociale par rapport à la morbidité de la conduite automobile semble beaucoup plus grande que dans le domaine alimentaire. Cela me conduit à pousser un peu la réflexion et à essayer de comprendre pourquoi. Un premier élément : les gens qui sont atteints de listériose rencontrent visiblement une oreille beaucoup plus attentive lorsqu'ils élèvent la voix que les associations de victimes des accidents de la route. Il semble que le poids des individus dans chacun des deux cas n'est pas tout à fait identique au niveau de la décision publique. Et j'en arrive à me demander ceci : finalement, s'il n'y avait qu'une dizaine ou une quinzaine de producteurs agricoles, comme c'est le cas pour les constructeurs automobiles, est-ce qu'on se poserait la question sur l'aliment de la même manière ?*

Marion Guillou : Je vais aussi vous poser une question. Quand vous prenez le volant en ayant bu – ce que vous, vous ne faites absolument pas –, vous savez que vous prenez un risque qui est loin d'être négligeable pour vous-même et pour les autres. Et peut-être le faites-vous quand même. Cela expliquerait la tolérance, totalement absurde, que la société

française garde devant ce type d'accident. Souvenez-vous du tunnel du Mont Blanc, puisque vous parliez du Ministère des Transports et de l'Équipement. Il y a eu moins de morts que ceux qu'on dénombre régulièrement sur la route lors des grands week-ends, et pourtant là, il y a eu un refus. Il y a des domaines où l'on connaît une grande tolérance au risque, et des domaines où il y a refus, révolte. Une hypothèse : quand une société a été responsable de la construction du tunnel, tout de suite, vous soupçonnez que quelqu'un a peut-être fait de l'argent sur votre dos en ne mettant pas tout ce qu'il fallait en termes de système de sécurité lors de la construction. Des sociologues expliquent que lorsque vous avez l'impression que vous agissez sur le risque, ce n'est pas un risque subi, mais un risque choisi. Le risque est alors beaucoup plus acceptable. Pour le tunnel du Mont Blanc, c'est une société qui l'a construite, est-ce qu'elle a fait tout ce qu'il fallait ? Vous, quand vous prenez le volant, est-ce que vous faites tout ce qu'il faut ? Vous ne réagissez pas de la même manière.

Madame Naulaud, assistante sociale : *Depuis quinze ans, les restaurants du cœur n'ont cessé d'augmenter le volume des repas distribués. Tous les jours, mes collègues et moi-même faisons des lettres pour que des personnes aillent retirer une aide alimentaire. Certains appellent ça les « colis », distribués par des organismes caritatifs comme le Secours populaire, le Secours catholique, etc. Est-ce que ce type de problème fait partie de préoccupations ? C'est-à-dire pour ramener ces personnes, qui ne sont plus dans le circuit du choix de leur alimentation, vers une liberté et un niveau de revenu suffisant pour se réapprovisionner eux-mêmes.*

Marion Guillou : La direction de l'alimentation n'a pas de compétences dans les domaines immenses que vous évoquez. Nous avons cependant mené deux actions qui peuvent rejoindre votre préoccupation et le problème réel que vous soulignez. Les distributeurs, pour des raisons de marketing, retirent de plus en plus souvent les produits des rayons avant la date limite de consommation. Le sachant, des banques alimentaires se sont adressées à nous pour que nous les aidions à organiser des formations à l'hygiène et à la logistique, afin qu'ils puissent récupérer ces produits qui ne sont pas encore arrivés à la date limite, et les utiliser suffisamment efficacement pour ne pas faire courir le moindre risque aux destinataires. Il y a là un vrai savoir-faire à acquérir car lorsque vous démanipulez des produits à courte durée de vie et sur une durée courte, il faut que vous soyez vraiment très bien organisé.

La deuxième action a consisté à aider une organisation qui s'occupait de personnes, principalement des femmes immigrées, qui avaient perdu leurs repères culinaires : elles ne savaient plus ce que c'était de faire un repas équilibré. Donc cette association leur a réappris à faire le marché, à faire un repas. Vous le voyez, nous ne pouvons agir sur les problèmes que vous posez, qui sont beaucoup plus vastes, mais nous pouvons aider sur l'apprentissage nutritionnel ou hygiénique.

Gérard Goma, biologiste Insa : *Après cette intervention, j'ai l'impression de poser une question futile, mais tant pis, c'est une question d'actualité : est-ce qu'on va pouvoir encore manger des tripes ?*

Marion Guillou : C'est vraiment une question d'actualité. On sait détecter le prion à certaines quantités et on a des preuves expérimentales que le prion est présent dans certains tissus et pas dans d'autres. Or, selon les méthodes de mesures actuelles, il y a 3 % de la charge en prions d'un animal infecté qui se retrouve dans l'iléon, qui est une partie de l'intestin. Les experts nous disent : « Si on suppose que les prions sont présents dans les tissus nerveux et lymphatiques, comme ces tissus sont présents dans les intestins, on peut supposer qu'il pourrait y avoir des prions dans les intestins, même si on n'en a jamais détectés. »

Le gouvernement a donc interdit l'iléon, au même titre qu'il l'avait fait auparavant pour les tissus à plus fort pourcentage de charge infectieuse. Reste l'intestin. Que faire ? Un procédé de grattage pour enlever les plaques de Payer est évalué quant à son efficacité vis-à-vis des tissus potentiellement infectieux. Pour l'iléon, le gouvernement a agi tout de suite : dans les jours à venir, il sera interdit et on va donc retirer 2,50 m sur 40 mètres d'intestin. Il sera détruit dans les services publics d'équarrissage.

Laetitia Couzinet, doctorante en géographie dans un Laboratoire Dynamiques Rurales : *J'aurais voulu avoir des éclaircissements sur un des points que vous avez abordé dans votre discussion. J'aurais voulu savoir ce que les crises récentes ont changé dans votre manière de communiquer ?*

Sur quoi vous communiquez ?

Est-ce que vous avez des pressions sur ce que vous devez dire ou pas et, notamment, est-ce que vous tenez compte du coût ou des désavantages que cela va avoir dans les filières de production ?

Marion Guillou : Oui, nous avons tous appris des choses. Nous avons d'abord appris que les trois Ministres communiquant eux-mêmes, cela dramatisait. Des étrangers nous ont dit notamment « Si trois Ministres se dérangent pour annoncer quelque chose, c'est qu'il y a vraiment un incident sanitaire majeur ». Nous avons donc appris à graduer les modes de communication et vous avez dû remarquer que, depuis un an, quand il n'y a pas de cas humains, pas de danger grave, ce sont les entreprises qui font les communiqués de presse. Un protocole entre les ministres a déterminé qui faisait quoi dans quelles situations.

Deuxièmement, nous avons constaté très vite qu'il est extrêmement difficile de faire reprendre par la presse le numéro des lots qui sont éventuellement pollués ou contaminés. Parce que c'est long à dire, trop long pour que France Info reprenne l'information. Essayez de faire dire à un journaliste le lot numéro machin, produit à telle date du produit « tartanstrouf ». À la radio, cela devient : alerte à la listériose sur le produit « tartanstrouf ». Alors qu'il n'y a pas la moindre listériose, il y a des *Listeria*. Il est très difficile de faire passer les messages. Nous avons essayé, peu à peu, d'être plus clairs, plus concis, et de proportionner l'émetteur du message à l'importance sanitaire du problème. À présent, quand nous avons affaire à un produit qui est au-dessus de 100 par gramme, par exemple pour les *Listeria*, et donc qui peut présenter un risque pour les populations fragiles mais qu'il n'y a pas eu d'incident humain, c'est l'industriel qui communique. Si c'est une diffusion seulement locale,

Essayez de faire dire à un journaliste le lot numéro machin, produit à telle date du produit « tartanstrouf ».

*À la radio, cela devient : alerte à la listériose sur le produit « tartanstrouf ». Alors qu'il n'y a pas la moindre listériose, il y a des *Listeria*.*

un communiqué local est plus adapté. Si c'est une diffusion au-delà d'un département, c'est une communication nationale.

Alain Beneteau, premier Vice-président du Conseil régional Midi-Pyrénées : *Tous ces problèmes de communication nous ramènent au politique. Et je crois effectivement que c'est bien le rôle du service public que de surveiller la sécurité alimentaire. Car que ce soit sur les petits marchés du Comminges ou à Carrefour, elle doit être traitée de la même manière. Mais la constatation que je fais, c'est qu'autant nos concitoyens ont une acceptabilité du risque très forte sur l'alcool, le tabac ou la voiture, autant ils demandent le risque zéro dans l'alimentation, comme vous l'avez expliqué. Vous avez dit que le politique en France reprenait la main par rapport à des pays anglo-saxons, et que c'était lui qui donnait le message. Or ce qui m'inquiète un peu aujourd'hui, c'est que le discours politique est quand même perçu par les citoyens comme un discours qui tend, lui aussi, au risque zéro. C'est tout le débat du principe de précaution, et il faut très attention. Car un vrai discours politique consisterait plutôt, selon moi, avec nos concitoyens et avec tout l'arsenal des scientifiques, à essayer de fixer un taux d'acceptabilité du risque. Tant qu'on n'aura pas fixé ce taux d'acceptabilité du risque, on risque d'avoir toujours la course au risque zéro, qui risque précisément, un jour ou l'autre, de remettre en cause les petits marchés, les produits locaux, les niches de qualité, qui pour une région comme la nôtre, sont essentiels. Je crois donc qu'à côté du principe de précaution, il faudrait aussi avoir l'autre discours, sur la réflexion, sur le taux d'acceptabilité du risque, et je pense que nos concitoyens sont prêts à engager ce débat. Je reviens sur le rôle de communication. Il est quand même étonnant que 15 ou 20 cas d'intoxication alimentaire fasse la Une de la presse pendant une semaine, alors qu'on laisse sous silence les accidents de voiture, qui font autant de victimes que si un Airbus s'écrasait tous les 10 jours. À nous, politiques, de relativiser les choses, et pour le moment, je n'ai pas l'impression que cela soit fait.*

Marion Guillou : D'abord, le politique a voté la loi sur la responsabilité sans faute. Donc un politique qui choisit de ne pas prendre le risque zéro est éventuellement personnellement pénalisable, il peut aller en prison, même s'il n'intervient pas directement sur la faute. Le législateur a choisi cette voie. Cela a forcément des conséquences. Inversement, si le politique prend des mesures trop larges et qu'un opérateur économique se retourne contre les pouvoirs publics, ces derniers indemniseront l'opérateur. Ce n'est plus une responsabilité personnelle, c'est une responsabilité collective. Il y a actuellement un déséquilibre dans le droit français, que n'a pas le droit américain. Je peux vous dire par exemple que pèse sur mes collègues américains le problème de remboursement des entreprises privées à titre individuel ; en revanche, ils ne risquent pas de responsabilité pénale. On se retrouve donc sur ces questions de sécurité alimentaire dans des situations juridiques totalement différentes selon les pays, qui constituent autant de contextes différents pour la prise de décision.