



SEPTEMBRE 2000

SÉCURITÉ DES ALIMENTS : LES ENJEUX DE LA DEMANDE SOCIALE

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

Renseignements: 05 62 88 14 50 (Mission Agrobiosciences)

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

PREMIERES RENCONTRES NATIONALES

AGRICULTURE / ALIMENTATION / SOCIÉTÉ

Le Conseil Régional Midi-Pyrénées ouvre le débat.

***SECURITE DES ALIMENTS :
LES ENJEUX DE LA DEMANDE SOCIALE***

Actes du Colloque

du

Mardi 19 Septembre 2000

DIAGORA - LABEGE

SOMMAIRE

Ouverture

Martin MALVY, *Président du Conseil Régional Midi-Pyrénées* Page 1

Jean GLAVANY, *Ministre de l'Agriculture et de la Pêche* Page 5

“Midi-Pyrénées ouvre le débat”

Avant-propos de **Didier ADÈS**, *animateur des Rencontres* Page 7

Première table ronde Page 9

“Les réactions de l'opinion publique bousculent-elles les orientations de la recherche et de ses applications ?”

Jean-François NARBONNE, *Professeur de Toxicologie à l'Université de Bordeaux, Expert à l'AFSSA.*

Pierre-Louis TOUTAIN, *Professeur, Directeur de l'Unité de physio-pathologie et toxicologie expérimentales à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.*

Gérard GOMA, *Professeur en génie microbiologique à l'Institut National des Sciences Appliquées (INSA Toulouse)*

Guy LINDEN, *Délégué scientifique MITECH au Cirad.*

Deuxième table ronde Page 23

“L'impératif d'une plus grande maîtrise du vivant, du savoir et de l'information”.

Bernard STORUP, *Directeur opérationnel du Site de Nutrition et Soja.*

Xavier DROUET, *Directeur Général de l'Association pour le Développement et la Recherche des Industries Agro-alimentaires (ADRIA Quimper).*

Troisième table ronde Page 31

“La demande des consommateurs”

Marie-José NICOLI, *Présidente de l'Union Fédérale des Consommateurs (UFC Que Choisir)*

“Peurs et croyances alimentaires : une lecture socio-anthropologique de la matinée”

Jean-Pierre POULAIN, *Directeur du Centre de Recherche et d'Ingénierie du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (CRITHA, Université Toulouse Le Mirail)*

“De nouvelles exigences en termes d’expertise et de réglementation”

Georges BORIES, Chercheur à l’Unité de recherches “ Xénobiotiques ”, INRA Toulouse, Président du Comité scientifique de l’alimentation animale de la Commission Européenne.

Jean-Claude SABIN, Premier Vice-Président de l’Assemblée Permanente des Chambres d’Agriculture, membre du Comité Economique et Social à Bruxelles, Président de la Chambre Régionale d’Agriculture de Midi-Pyrénées.

Bernard CHEVASSUS-AU-LOUIS, Président de l’Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA).

“Comment entendre et impliquer le citoyen ?”

Jean-Yves LE DEAUT, Député de Meurthe et Moselle, membre du Comité de pilotage de la conférence citoyenne sur les OGM à l’Assemblée Nationale

Pierre COHEN, Député de la Haute-Garonne, rapporteur du budget à la Commission Production et Echanges. Co-auteur avec J-Y Le Déaut du Rapport au Premier Ministre “Quel avenir pour la recherche ?”

“Risques collectifs et alertes : une lecture sociologique de l’après-midi”

Didier TORNAY, Chercheur à l’Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (Paris), co-auteur, avec Francis Chateauraynaud, de l’ouvrage “Les sombres précurseurs” (éd.EHESS).

“Quel équilibre entre les exigences des consommateurs français et la réalité économique internationale ?”

Jean-Christophe BUREAU, Professeur à l’Institut National Agronomique Paris-Grignon, Directeur de l’Unité mixte de recherches “Economie publique”, INRA/Institut National Agronomique de Paris-Grignon.

Laurent MIALARET, Président du Syndicat National des Aliments de l’Enfance et de la Diététique.

Raymond LACOMBE, ancien Président de la FNSEA, Président de l’Association “Sols et Civilisations”, président du Conseil d’administration de l’Ecole nationale agronomique de Toulouse (ENSAT)

Clôture

Marion GUILLOU, Directrice Générale de l’INRA.

Page 73

Martin MALVY, Président du Conseil Régional Midi-Pyrénées

Page 77

Annexes

Le sondage

Page 79

Ouverture

Martin Malvy, *Président du Conseil Régional Midi-Pyrénées.*

“Mesdames et Messieurs les représentants des organismes professionnels agricoles et des industries agro-alimentaires,

Mesdames et Messieurs les membres des établissements d'enseignement supérieur et de recherche,

Nous sommes réunis aujourd'hui pour les premières Rencontres Nationales de Toulouse et Midi-Pyrénées sur le thème de l'Agriculture, l'Alimentation et la Société. C'est-à-dire pour réfléchir et débattre sur les enjeux liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire. Permettez-moi, en ouvrant ce colloque, de vous remercier d'avoir répondu aussi nombreux à notre invitation. Lorsque j'ai proposé au Conseil régional d'initier cette rencontre, je dois dire que même dans nos prévisions les plus optimistes, nous n'avions pas prévu un tel succès d'adhésion. Nous avons dû refuser du monde, et c'est d'ailleurs pour cela que nous avons demandé que cette journée soit retransmise sur Internet. Ainsi, nous sommes connectés, dès cet instant, avec l'ensemble des lycées agricoles de Midi-Pyrénées. C'est donc une grande satisfaction pour l'institution régionale de constater qu'elle a “misé juste” sur l'intérêt que suscite ce thème auprès de nombreux responsables, qui manifestent ici leur volonté de participer à un débat public sur un sujet sensible, appelé sans doute à devenir de plus en plus aigu dans les années futures.

Sans précédent en France, ces premières Rencontres ont l'ambition de réunir l'ensemble des acteurs concernés. C'est en effet dans la pluridisciplinarité que réside l'originalité de notre démarche.

Des scientifiques de tous horizons, et je tiens à les remercier, ont répondu immédiatement “présent”. Mais aussi des professionnels de l'agriculture et l'industrie agro-alimentaire de notre région ou venus de toute la France, des élus et, bien sûr, des consommateurs.

Nos concitoyens y sont également associés grâce à un sondage réalisé ces jours derniers, à la demande du Conseil régional, auprès de 950 Midi-Pyrénéens représentatifs de la population de notre territoire, âgés de 18 ans et plus. Les résultats de ce sondage sont à votre disposition dès aujourd'hui. La presse s'en est fait l'écho ce matin, et vous verrez que cette enquête illustre fortement l'attachement de notre Région à ses traditions gastronomiques et confirme la pertinence d'une politique agricole et agro-alimentaire de qualité, engagée depuis longtemps en Midi-Pyrénées. Elle exprime aussi, et nous nous y attendions, des inquiétudes face aux conséquences de la maladie de la vache folle, à l'utilisation des OGM ou des biotechnologies en général. Elle donne enfin le sentiment d'une information mal partagée sur la sécurité alimentaire. Mais ce que j'en retiendrai pour ma part, c'est la confiance accordée aux acteurs publics, à tous les échelons de responsabilité - nationale, régionale et locale -, pour maîtriser la situation en matière de sécurité alimentaire.

Ces résultats confortent notre initiative. Ils nous signifient que le Conseil régional est fondé à ouvrir ce débat. Cette journée va nous permettre, du moins je le souhaite, de dresser un état des lieux de la nouvelle donne de la demande sociale, dont les enjeux nombreux méritent d'être précisés.

Il s'agit en effet de mettre à plat les contraintes et les défis auxquels nous devons répondre en terme de progression des connaissances, mais aussi de démarches concrètes à mettre en œuvre pour limiter les risques et assurer à nos concitoyens une sécurité alimentaire au-dessus de tout soupçon.

Le débat d'aujourd'hui constitue un enjeu de société, mais également un enjeu pour le développement économique. Au cours des 50 dernières années, notre agriculture et notre alimentation ont vécu une profonde mutation. Les exigences des consommateurs ont elles-mêmes changé et par là-même, elles ont entraîné une modification des modes de production, de la réglementation et de la distribution, générant de nouvelles contraintes et de nouvelles habitudes, induisant aussi la mise sur le marché de nouveaux produits. Tout ce qui fait la vie quotidienne de nos concitoyens en matière d'alimentation a été bouleversé. Face à ce nouveau contexte, les entreprises de l'industrie agro-alimentaire et les agriculteurs ont dû et devront continuer sans cesse de s'adapter. Notre réflexion s'inscrit donc dans une logique qui dépasse largement le territoire régional, puisqu'il s'agit d'un enjeu de société qui ne connaît pas de frontière. Mais elle s'appuie sur notre histoire régionale, sur nos acquis, nos traditions, sur le dynamisme des agriculteurs et des entreprises. C'est cette configuration - atout régional, enjeu national et européen -, que traduit le choix des intervenants de ce Colloque.

Un enjeu de société, mais aussi un défi pour Midi-Pyrénées, région agricole par excellence, soucieuse de longue date de la qualité de ses produits, lieu d'implantation et de concentration de structures de recherche de renommée internationale, avec des réussites remarquables dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire. Midi-Pyrénées avait une légitimité à développer ce thème de la sécurité alimentaire. En s'appuyant sur l'ensemble des acteurs en présence, notre Région peut et doit s'affirmer comme un site majeur de réflexion sur ce vaste dossier.

Celle-ci bénéficie en effet d'une longue tradition rurale et agricole, d'un réseau professionnel qui a su maintenir une forte activité. Le nombre des agriculteurs, représente ici 12,8% des actifs. Le secteur agro-alimentaire, avec 4 500 entreprises et 15 000 salariés, est l'un des piliers de notre économie régionale. Vous l'aurez compris, la valorisation des produits de l'agriculture prend à nos yeux un relief particulier et cette dimension a été retenue au titre du Contrat de Plan, signé le 20 mars dernier avec l'Etat : avec plus de 1 milliard de francs, Midi-Pyrénées détient la première enveloppe agricole nationale consentie par l'Etat à une Région. L'effort de l'institution régionale étant quasi similaire, ce sont plus de 2 milliards de francs qui, sur les 7 ans à venir, seront à ce titre consacrés à notre agriculture.

Par cette tradition rurale et agricole, Midi-Pyrénées est devenue, au fil des ans, une Région pilote dans le domaine de la qualité. Elle est la première Région de France à avoir créé, avec ses agriculteurs, un Institut Régional de la Qualité Alimentaire. Elle est aujourd'hui une des régions qui compte le plus grand nombre de productions labellisées – plus d'une cinquantaine -, dont je vous épargne la liste, qui serait longue et aiguiserait trop notre appétit.

Notre région abrite également une communauté scientifique de très haut niveau. Celle-ci s'est imposée très tôt pour son activité de pointe dans le domaine des sciences et technologies appliquées à l'agro-alimentaire, avec plus de 100 équipes de recherche, près d'un millier de chercheurs et 4 000 étudiants, qui constituent un pôle majeur au niveau national dans les sciences du vivant.

Plusieurs initiatives témoignent de ce dynamisme. Tout d'abord, la création de l'Agrobiopole, à Auzeville. Ensuite, l'implantation par l'INRA de la Mission nationale d'animation des agrobiosciences, qui a vocation à ouvrir le débat public et à favoriser les échanges d'informations sur le devenir de l'agriculture, de l'industrie agro-alimentaire et de l'alimentation. Je veux, en cet instant d'ouverture, remercier Jean-Claude Flamant, qui a été l'initiateur de cette mission, et qui a largement contribué à l'organisation du colloque d'aujourd'hui. Je veux remercier également Jean-Marie Guilloux, travailleur infatigable de cette Mission des agrobiosciences qui, lui aussi, a pris une part prépondérante avec son équipe à l'organisation de cette rencontre.

Signalons également que tout récemment, l'inscription de Midi-Pyrénées parmi les cinq premiers centres scientifiques du réseau des génopôles est venue conforter le positionnement de notre Région en la matière, ainsi d'ailleurs que sa désignation comme site majeur de la recherche sur la sécurité des aliments. Le nouveau Groupement d'Intérêt Scientifique, dirigé par Jean-Pierre Zalta, va constituer le premier pôle de compétences français par les moyens humains, matériels et financiers qui lui seront consacrés.

Midi-Pyrénées a toute légitimité pour engager ce combat de la reconquête et de la confiance des consommateurs, à partir d'une agriculture forte, d'industries agro-alimentaires dynamiques et performantes, d'une culture de la qualité et d'une recherche de première plan. Il est rare de trouver une telle complémentarité, une telle alliance des forces. Le Conseil régional a souhaité s'appuyer sur ces forces et ces complémentarités pour faire de Midi-Pyrénées l'un des sites majeurs en France et en Europe du débat de société sur l'évolution de notre alimentation.

Industrialisée, mondialisée, soumise à des règles d'hygiène et de sécurité toujours plus draconiennes, notre alimentation n'a jamais été aussi surveillée, nous le savons tous. Elle n'a jamais été aussi abondante. Or, c'est au même moment que des crises majeures, sans précédent, sont venues jeter le doute et le trouble : la crise de la vache folle, la contamination par la dioxine, les alertes à répétition de listériose. Dans le même temps, les sciences du vivant ouvrent de nouvelles et immenses perspectives. Entre la découverte de l'ADN et le décryptage du génome humain, que de chemin parcouru en si peu de temps. Ces découvertes sont porteuses d'améliorations pour notre vie quotidienne. Elles donnent naissance à des technologies créatrices d'activités et d'emplois. Et pourtant, elles inquiètent aussi. Elles bousculent. Elles intriguent. Car elles touchent à ce que chacun d'entre nous ressent le plus profondément, en établissant un lien direct entre santé, condition physique, bien-être, longévité et alimentation.

Il est donc du devoir des responsables politiques de prendre en considération les poussées de rejet et les interrogations qui traversent l'opinion. Il est de notre devoir collectif d'apporter des réponses aux interrogations compréhensibles de nos concitoyens, afin de garantir la santé publique, mais aussi d'aider à l'élaboration d'un véritable choix de société répondant aux attentes de nos concitoyens en matière de sécurité et de démocratie - j'emploie ce terme volontairement, car il n'y a pas de démocratie sans transparence.

Ces exigences doivent se combiner avec la nécessité d'assurer l'avenir de l'industrie agro-alimentaire et de l'agriculture qui, elles aussi, ont besoin de garanties, si ce n'est de certitudes. C'est en assurant cette transparence dans le processus de production, c'est en tirant vers le haut nos exigences de qualité que nous assurerons à notre industrie, à notre agriculture, les capacités de développement qu'elles sont en droit d'attendre.

Les initiatives ont été prises en France et en Europe pour renforcer les dispositifs de veille et de sécurité alimentaires. Je pense à la création de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, au projet de création d'une structure européenne d'évaluation scientifique de la sécurité alimentaire. Toutefois, il ne s'agit là que d'une approche partielle. Toutes ces initiatives doivent être accompagnées d'une réflexion et d'une approche pluridisciplinaires telle que, modestement, nous la menons aujourd'hui. Le sujet est infiniment complexe. La sécurité alimentaire est l'affaire de tous, tout au long de la chaîne alimentaire. C'est un sujet transversal qui concerne toute la société. Les chercheurs doivent nous aider à mieux comprendre les aspects scientifiques. Les consommateurs, les agriculteurs, les entrepreneurs, les juristes, les économistes, les acteurs de la distribution, les médecins, tous sont concernés, tous ont leur mot à dire.

Ces Rencontres, Mesdames, Messieurs, partent de ce constat. Et partant de ce constat, elles constituent une première. Elles doivent nous donner l'occasion de faire le point tous ensemble, et de tenter de donner une vue globale à cette question stratégique, de dresser, en quelque sorte, l'état des lieux dans tous les domaines concernés. Nous nous sommes assigné une ambition : éclairer les enjeux de la sécurité des aliments en termes scientifiques et technologiques, mais aussi, je le répète, économiques et sociaux, pour éclairer les décisions politiques, au sens large du terme, et favoriser une communication à destination du plus grand public. Voilà l'ambition de ces premières Rencontres.

Le débat que vous allez conduire aujourd'hui ne constitue pas un événement isolé. Il s'inscrit dans un travail au long cours, qui a commencé, pour le Conseil régional, avec les Assises de la Recherche, il y a un an, et avec la négociation du Contrat de Plan, qui s'est poursuivie par l'organisation de ce Colloque. Lui-même sera pérennisé et prolongé par la tenue d'un grand Salon International de la Qualité et de la Sécurité alimentaire en 2001, organisé par la Région, avec les professionnels, et au-delà, puisque nous souhaitons faire de ce Salon et de ces Colloques des événements réguliers.

Permettez-moi de conclure en vous renouvelant ma conviction : le contexte actuel d'interrogation, parfois de scepticisme, de réflexion doit constituer une chance pour notre Région. Nous devons, en effet, saisir cette occasion pour aller de l'avant, expérimenter de nouvelles formes de dialogue et promouvoir la citoyenneté sur notre territoire. Midi-Pyrénées peut, et doit, compte tenu de son histoire, de ses forces souvent trop oubliées, jouer un rôle exemplaire. Notre Région doit mettre à profit l'alliance exceptionnelle de ses moyens pour s'affirmer comme un pôle de compétences au service des consommateurs, des agriculteurs, des industriels. De tels débats constituent aussi un formidable outil pédagogique pour l'éveil des jeunes générations. Une dimension à laquelle, vous le savez, nous sommes particulièrement attachés. Car ce débat est un débat tourné vers l'avenir, pour eux, pour leur parcours pédagogique et pour leur parcours professionnel.

Enfin, nos Rencontres devront contribuer à rapprocher et à confronter entre eux des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation, les scientifiques et les citoyens. Dans une région comme celle-ci, aussi vaste, on comprendra que cette synergie entre des forces diverses puisse se traduire en terme d'aménagement du territoire. Que l'agriculture et l'agro-alimentaire sachent qu'ils peuvent compter sur la recherche, que la recherche serve à une meilleure connaissance et au développement de l'économie, avec des citoyens rassurés, en tout cas éclairés, telle est l'ambition que nous avons voulu démontrer, tel est le sens de l'action que nous engageons.

Je souhaite à cette journée tout le succès qu'elle mérite. Et en vous donnant rendez-vous ce soir pour en tirer la première leçon, je vous donne surtout, d'ores et déjà, rendez-vous dans les années futures : Salon de la Qualité et de la Promotion, Salon de la Traçabilité, colloques nationaux et européens. Midi-Pyrénées a une place à jouer. A nous, tous ensemble, de la tenir et de la mener à bien. Je vous remercie."

Jean Glavany, *Ministre de l'Agriculture et de la Pêche*

“Monsieur le Président du Conseil régional, cher Martin Malvy,
Mesdames et Messieurs,

Un voyage en Nouvelle-Zélande ne me permet pas d'être parmi vous aujourd'hui. Croyez bien que je le regrette. C'est très volontiers que j'aurais participé à vos travaux, presque en voisin puisque je suis élu de cette Région, mais surtout, et aussi, en tant que Ministre de l'Agriculture et de la Pêche. C'est en tout cas l'engagement que j'avais pris et que je veux tenir, par vidéo interposée, à l'égard du Président de notre Région que je veux féliciter chaleureusement de cette initiative. J'ai placé, en effet, le thème de votre rencontre, “La sécurité des aliments : les enjeux de la demande sociale”, au cœur même des préoccupations de mon Ministère. La Sécurité sanitaire des aliments constitue une préoccupation croissante de nos concitoyens. C'est une ardente obligation à laquelle, ensemble, pouvoirs publics et acteurs économiques doivent apporter une réponse.

Toutefois, nous savons que le risque zéro n'existe pas. Notre société doit apprendre à gérer ces risques potentiels, à développer une éducation et une culture du risque qu'elle n'a pas encore acquise.

Quatre grands principes doivent guider l'action du Gouvernement. La prudence tout d'abord. L'information et la transparence, ensuite. La démocratie. Et, enfin, l'harmonisation européenne.

La prudence, tout d'abord, parce que nous devons tout faire pour maîtriser un risque identifié, autant que cela est techniquement et économiquement possible. De même, lorsqu'un risque potentiel est identifié, le doute doit profiter aux consommateurs. Le recours au principe de précaution doit s'imposer. Mais l'application de ce principe ne doit pas signifier l'immobilisme. La recherche scientifique doit nous permettre de progresser dans la connaissance et l'adaptation de nos mesures.

L'information et la transparence, ensuite. Le consommateur souhaite savoir, et il en a le droit, ce qu'il mange, si le produit qu'il consomme contient ou non des OGM, s'ils présentent un risque pour la santé ou l'environnement. Il veut connaître précisément l'origine de son produit. L'Etat a donc un impérieux devoir d'information.

La démocratie, encore. Il faut qu'il y ait débat sur ces sujets qui sont de grands sujets de société. C'est dans cet objectif que le Gouvernement va lancer les Etats Généraux de l'Alimentation qui, au cours du trimestre à venir, vont être aussi décentralisés que possible.

L'harmonisation communautaire, enfin, parce que nous sommes dans un grand marché unique et que le niveau de sécurité doit être le même pour chacun des consommateurs européens. Personne ne comprend aujourd'hui que, dans ce marché unique, la sécurité alimentaire soit à géométrie variable. La sécurité sanitaire des aliments est également un thème central de la présidence française de l'Union Européenne. J'entends y consacrer tous mes efforts.

Je vous souhaite donc de bonnes rencontres et des travaux fructueux, et vous assure de mes sentiments bien cordiaux.”

Didier Adès, *Animateur des Rencontres.*
Journaliste à France Inter (“Rue des Entrepreneurs”)

“Le cadre est tracé. Nous n'avons plus qu'à passer aux actes. Le premier volet que nous ouvrons ce matin concerne les réactions de l'opinion qui pourraient bousculer les orientations de la recherche et de ses applications. Un constat : l'opinion publique existe bel et bien, elle se manifeste au quotidien. On la mesure à travers les sondages, et nous y reviendrons tout au long de cette matinée. Un sondage, au passage, qui n'est qu'une photographie à un moment donné, et non pas une tendance lourde.

Deuxième point : la tentation de manipuler l'opinion publique a toujours existé. Reste à savoir si cette opinion est aujourd'hui manipulable, car elle a, de plus en plus, sa vie propre, son autonomie. D'abord, elle vote, et pas uniquement dans les urnes, elle vote aussi au quotidien avec son portefeuille, en décidant d'acheter, de consommer, ou de refuser. Elle vote aussi “avec ses pieds”, c'est-à-dire qu'elle sait ne pas aller là où elle n'a pas envie d'aller.

Mais cette opinion publique s'empare aussi des faits. Et surtout des rumeurs. C'est là que c'est inquiétant, c'est là que nous avons, les uns et les autres, un énorme travail. Car l'opinion assimile ces rumeurs ou ces faits, elle les amplifie. Ajoutez à cela la démocratie, c'est-à-dire la pression électorale, et vous comprendrez que la question de savoir si les réactions de l'opinion publique bousculent ou peuvent bousculer les orientations de la recherche et ses applications, est une question de fond que nous allons poser à nos premiers interlocuteurs que j'appelle et qui vont venir s'installer à côté de moi”.

Première table ronde

“Les réactions de l’opinion publique bousculent-elles les orientations de la recherche et de ses applications ?”

Jean-François NARBONNE, *Professeur de Toxicologie à l’Université de Bordeaux, Expert à l’AFSSA.*

Pierre-Louis TOUTAIN, *Professeur, Directeur de l’Unité de physio-pathologie et toxicologie expérimentales à l’Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.*

Gérard GOMA, *Professeur en génie microbiologique à l’Institut National des Sciences Appliquées (INSA Toulouse)*

Guy LINDEN, *Délégué scientifique MITECH au Cirad.*

“Trop de logos tuent le logo”

Didier Adès : C'est avec vous, Monsieur Linden, que je voudrais que l'on commence. Il est difficile de ne pas s'étonner, les uns et les autres, devant les étiquettes, les labels, les prospectus, les publicités, tout ce qui est là pour attirer notre attention. Je vous pose la question : qu'est-ce qui est encore lisible là-dedans ? Y a-t-il de l'ordre à mettre ?

Guy Linden : D'abord, il faut reconnaître qu'au-delà des qualités traditionnelles que sont les qualités de nutrition et les qualités organoleptiques, le consommateur réclame aujourd'hui des garanties supplémentaires en matière d'impact sur l'environnement. Je me permettrais de citer un éminent collègue de l'Université, selon lequel beaucoup de produits alimentaires, en termes de logos, ressemblent aujourd'hui aux poitrines des généraux de l'Armée soviétique... Et si on continue, effectivement, cela ne va pas améliorer l'état des choses. Tout le monde constate que ces signes sont déjà trop nombreux et sont, de plus, méconnus. Un programme européen vient de montrer que les sigles de l'AOC, qui datent pourtant de 1919, sont interprétés de manière exacte par seulement un tiers de consommateurs. Même chose pour le Label Rouge. Ne parlons pas des autres, de l'agriculture biologique au label “Montagne”, qui ne sont absolument pas connus de la plupart de nos consommateurs et qui créent des confusions.

Aussi, je pense qu'il est grand temps, et c'est un biotechnologue qui dit cela, qu'il y ait un fort investissement en sciences humaines, en sciences sociales et en termes de communication afin de recréer un climat de confiance. Cela fait partie des priorités.

Didier Adès : Sans compter que parfois, trop d'informations tue l'information...

Et il y a justement un certain nombre de gens qui peuvent avoir intérêt à tuer de cette manière la qualité de l'information.

Guy Linden : De surcroît, il ne faut pas transformer un linéaire en salle de lecture. Il faut que le logo soit très intelligible, parlant. Que les signes de qualité soient crédibles, pertinents. Qu'ils fassent économiser du temps au consommateur tout en offrant une garantie de sécurité. Ce sont peut-être des lieux communs, mais je pense que dans une assemblée comme celle-ci, il est bon de les rappeler.

Didier Adès. : A présent que nous avons dénoncé l'inflation de labels, il nous faut savoir pour quelles raisons ils se juxtaposent à ce point. Est-ce tout simplement parce que nous sommes exigeants et anxieux ? Moi, j'ai besoin, comme vous, d'être rassuré. Ce que je vais consommer constitue sûrement la chose la plus intime qui soit, puisque je vais l'absorber, l'ingérer, et que cela participe de ma santé.

Guy Linden : C'est effectivement primordial. C'est le premier des impératifs, mais il ne faut pas négliger les autres. Ces dernières années, tout particulièrement au niveau des produits alimentaires, nous sommes passés d'une stratégie de domination par les prix à une stratégie de différenciation, et on peut s'en réjouir. Car l'alimentation fait partie de notre patrimoine culturel. Donc il faut essayer effectivement de pouvoir l'évaluer, le juger à sa juste valeur. Je donnerai un exemple : cela paraît peut-être réducteur, mais on confond signes de qualité et signes de conformité. Il n'y a qu'un signe de qualité : le Label Rouge. Les autres, ce sont des signes de conformité. Ils obéissent certes à des cahiers des charges, mais on peut imaginer que ces produits, à la limite, pourraient ne pas être bons, ce qui ne veut pas dire pas sains.

Didier Adès : Tout cela est encore très relatif. Pour vous, hommes de science, qu'est-ce qui doit venir au premier plan ? Ces cahiers des charges, scientifiques, mesurables ? Ou est-ce plutôt un habillage qui va faire la personnalité, le rêve, la valeur ajoutée ? N'est-il pas dommage que l'habit fasse le moine ?

Guy Linden : Il y a eu des déviations, c'est clair, mais on n'est pas là pour critiquer, on est là pour avancer. Je pense, par exemple, aux énormes efforts qu'ont fait les associations de consommateurs. Ceci mérite vraiment d'être amplifié à l'heure actuelle, face à la crise de confiance. Et il est évident qu'il faut mettre au premier rang les qualités sanitaires et nutritionnelles. Mais pour autant, il ne faut pas multiplier les signes. Des mentions comme "Elu produit de l'année", qu'est-ce que cela signifie ?

Didier Adès : D'après vous, qu'attend le consommateur ?

Guy Linden : Je le répète, le consommateur entend avoir un signe de qualité clair, intelligible, qui soit pour lui une garantie. D'ailleurs, de ce point de vue là, nous avons une culture spécifique, plutôt latine, très différente de la culture anglo-saxonne, qui s'intéresse essentiellement au produit final. Ceci n'est peut-être pas estimé à sa juste valeur dans le cadre de la mondialisation. Souvenez-vous de la sévère bagarre qui a eu lieu, au niveau européen, pour imposer notre culture basée en partie sur la notion d'origine : origine ne signifiant pas simplement la provenance, mais aussi le savoir-faire, la notoriété, l'antériorité, le lien au terroir, etc.

“La recherche en sécurité alimentaire est difficile à établir en France”

Didier Adès : Je reviens à la thématique de notre table ronde : les réactions de l'opinion publique bousculent-elles les orientations de la recherche et de ses applications ? A la lumière de ce qu'on vient d'évoquer, vous le chercheur, l'universitaire, que nous dites-vous ? “Je tire le rideau, je m'enferme dans mon labo et je travaille tout seul ?” Ou bien, au contraire : “Je sors de mon labo et je vais écouter l'opinion ?”.

Guy Linden : Je vais vous faire un aveu, cela va vous paraître peut-être un peu démagogique, mais je prends le risque. J'ai passé à peu près 25 ans à travailler uniquement en équipe ou en collaboration avec des biotechniciens, des spécialistes du génie du procédé. Et puis, représentant de l'Inra à l'INAO, j'ai découvert que la fréquentation des ethnologues ou des sociologues m'intéressait énormément. Je crois que c'est un rapprochement qu'il faut généraliser aujourd'hui. Dans notre domaine de l'alimentation, il est devenu essentiel que les recherches aient une démarche pluridisciplinaire, certains parlent même de transdisciplinarité.

Didier Adès : De toute façon, tout devient “inter”, “transversal”. Plus personne ne peut prétendre s'enfermer ou, en tout cas, progresser de façon totalement isolée. Ceci me conduit naturellement à vous interroger, Professeur Narbonne, en partant d'un constat qui doit vous attrister : vous avez lancé le programme “Aliments 2000”, qui a été abandonné, faute d'équipes de recherche en sécurité des aliments. Qu'est-ce qui s'est passé, un sujet aussi important n'intéresse personne ? Je tombe de mon fauteuil...

Jean-François Narbonne : Le programme de recherche interministériel “Aliments 2000” a été poursuivi, et Guy Linden en a fait partie, sous l'intitulé “Aliment Qualité Sécurité”. Ce qui a été abandonné et qui a toujours été difficile à établir en France, c'est la recherche en sécurité alimentaire, effectivement, car c'est une discipline transdisciplinaire. Une discipline de “carrefour”, qui nécessite à la fois des spécialistes de la santé publique, de la chimie, de la biologie fondamentale et appliquée, et de la production. Nous connaissons le même problème sur l'environnement ou l'éco-toxicologie, qui ont du mal à se positionner, parce qu'elles ne sont pas rattachées à de grandes disciplines verticales et fondamentales. Donc, ces programmes pluridisciplinaires, dont on a toujours vanté la qualité et le développement dans les grands organismes, ont beaucoup de mal à se mettre en place : la structuration de la recherche est faite par discipline, et chacune d'entre elles essaie de récupérer les crédits et les postes, au lieu de les affecter à d'autres ou à des zones floues d'interface entre différentes disciplines.

Pierre-Louis Toutain : Il y a là du vrai, mais on peut parfaitement mobiliser les chercheurs, sous réserve de quatre conditions. La première, c'est qu'il y ait une vraie problématique scientifique qui attire les chercheurs. C'est le cas des prions. Le mot “prion” a été créé en 1982, ce qui est relativement récent, et les travaux de recherche du neurologue américain Stanley Prusiner, sur cette protéine, ont été récompensés par le Prix Nobel de physiologie et de médecine en 1997. Et la crise de la vache folle, qui constitue la première peur alimentaire à l'heure actuelle en France, est survenue un an avant, le 20 mars 1996, lorsque le ministre britannique de la Santé informe que 10 jeunes adultes sont atteints d'une nouvelle variante de la maladie de Creutzfeld-Jakob. Il y a donc eu concordance dans le temps entre une crise majeure et une découverte scientifique. Et là, cela mobilise les chercheurs.

La deuxième condition, c'est qu'il y ait une dimension organisationnelle. Les décisions doivent se prendre dans les semaines qui suivent. Et là, il faut dire que l'Etat a parfaitement réagi en organisant, notamment au travers de structures inter-organismes, des sessions de formation et de sensibilisations des chercheurs. Je me rappelle être allé à Bougival pour assister à plusieurs séminaires organisés pendant les week-ends. Le Ministre était présent et nous a dit : il faut se mobiliser là-dessus. Cela a marché.

La troisième condition, c'est qu'il y ait une vraie crise. Elle a eu lieu, comme je le disais précédemment, lors de l'annonce du Ministre de la Santé britannique.

Et quatrième condition : il faut de l'argent ! Sur les prions, des sous, il y en a eu suffisamment.

Lorsque ces quatre conditions sont réunies, les chercheurs peuvent se mobiliser, y compris dans les disciplines les plus fondamentales. Mais je partage l'avis de Monsieur Narbonne, le poids des disciplines est considérable, et lorsque l'une des quatre conditions n'est pas réunie, surtout, lorsqu'il n'y a pas de véritable problématique qui puisse permettre l'excellence, il est très difficile de mobiliser les chercheurs. Ainsi, certains problèmes de sécurité sanitaire des aliments qui passent par des recherches plus appliquées ne rencontrent que la désaffection...

Didier Adès : Etant entendu qu'il faut aussi travailler en réseau.

Jean-François Narbonne : Justement, quand j'ai lancé le programme “Aliments 2000”, j'ai créé un réseau nutritionnel et alimentaire qui a disparu parce qu'il n'a pas été soutenu. C'était un réseau inter-organismes, avec l'INRA, le CNRS, l'INSERM et des universités. Il a disparu parce qu'il était justement trop transdisciplinaire et qu'aucun organisme ne l'a pris comme tel.

Un exemple tout à fait remarquable : dans le programme "Aliments 2000", nous avons deux orientations. La première consistait en la création de Centres de recherche en nutrition humaine, parce qu'on savait que les aliments fonctionnels allaient devenir un point clé du développement des industries agro-alimentaires. La deuxième préconisait la structuration de Pôles de recherche en sécurité alimentaire. D'un côté, l'INRA et l'INSERM ont créé effectivement les centres de recherche en nutrition humaine - il y en a quatre ou cinq à l'heure actuelle – mais aucun des pôles de sécurité alimentaire n'a été constitué (1). Ce qui montre bien qu'il est extrêmement difficile d'instituer un certain nombre de choses. Je veux bien qu'on puisse mobiliser des chercheurs, mais à condition qu'ils existent ! Quand ils n'existent plus, que vous avez fermé le dernier laboratoire qui travaillait sur les métaux lourds, sur les dioxines ou sur les mycotoxines, vous pouvez toujours lancer un programme national : il n'y a plus personne pour y répondre. Evidemment, vous pouvez les placer au Ministère de la Recherche... (Applaudissements).

L'unité de recherche en toxicologie alimentaire, basée à Toulouse, et qui était la seule unité de l'INSERM, a été fermée. Cet institut, à l'heure actuelle, n'a plus d'unité de recherche en la matière.

Didier Adès : Pourquoi a-t-elle été fermée? Faute de chercheurs? Faute de crédits?

Jean-François Narbonne : Faute d'organisme qui défende les postes et qui ait fait sienne cette discipline. On espère que l'AFSSA, qui a récupéré les laboratoires du CNEVA (Centre national d'études vétérinaires et alimentaires), qui tente actuellement de restructurer la recherche, aura les moyens de faire quelque chose. Je n'en suis pas sûr, parce que les organismes de recherche sont indépendants, ils jouent leur propre logique. Et parce l'Université qui, jusqu'à maintenant, comptait presque 50 % des chercheurs français en sécurité alimentaire, a subi la vague de la biologie moléculaire. Moi, mon laboratoire de toxicologie alimentaire a été fermé parce qu'on m'a accusé de ne pas faire de biologie moléculaire.

Je vais vous donner un autre exemple qui ne relève pas de la sécurité alimentaire, mais de la zoologie. Il existe le programme "Natura 2000" sur la préservation des écosystèmes. Dans ce domaine, il faut mener des travaux dans un endroit protégé pour identifier la flore et la faune. Or vous n'avez plus un seul professeur d'université capable de faire de la floristique, parce que tous ces laboratoires de zoologie et de botanique ont été fermés.

Didier Adès : Je reviens aux différents points qu'évoquait tout à l'heure Pierre-Louis Toutain. A travers les éléments que vous venez de donner, y a-t-il une vraie problématique scientifique ?

Jean-François Narbonne : Oui, mais elle est transdisciplinaire. Il faut coordonner les différents organismes, et la France, par sa centralisation, ne sait pas faire cela.

"La capacité à produire des normes nous échappe"

Didier Adès : Il va falloir qu'on se mette à apprendre... Qu'en pensez-vous, Gérard Goma ? Depuis tout à l'heure, je vous vois, vous bougonnez, vous hochez la tête. C'est votre tempérament. Bon ! On est à côté de la plaque d'après vous ?

Gérard Goma : Non, mais je voudrais ramener les choses sur un autre plan. D'abord, je récusé le fait d'être un homme de sciences. Je suis un technologue. Et qu'est-ce qu'un technologue ? C'est quelqu'un qui essaie d'intégrer quatre cultures : une culture scientifique qui appartient aux hommes de sciences, une culture technique, une culture technologique, mais aussi la culture "ignorante". Et nous nous trouvons devant le problème de la culture ignorante de la " médiacratie ", dont vous faites partie, Monsieur Adès. Nous avons alors à faire une série de grands écarts. Et les grands écarts, moi, je ne sais pas trop les faire, je n'ai rien d'une danseuse étoile.

(1) NDLR : Le Contrat de Plan Etat-Région Midi-Pyrénées (2000-2006) a retenu la constitution d'un Pôle de recherches sur la sécurité sanitaire des aliments, avec l'appui du Conseil régional, de l'Inra et du ministère de l'Agriculture.

Nous devons travailler à la fois dans le traditionnel et dans le futur, c'est-à-dire dans les ruptures technologiques. Nous devons travailler sur des produits qui sont conventionnés, classiques, mais aussi sur les produits qui arrivent, sur les brevets et la propriété industrielle, sur ce qui prépare l'architecture de la propriété économique de demain. Donc un très grand écart qui nous oblige à être un peu équilibristes entre plusieurs choses. Notamment entre une logique de problématiques et une logique de projets.

Finalement, le problème que l'on rencontre, c'est qu'on n'a pas su trouver l'équilibre adéquat entre la logique de projets et la logique de problématiques. Le balancier penche, à l'heure actuelle, vers la logique de problématiques. Malheureusement, ou heureusement, parce qu'il faut toujours des filets pour les équilibristes, il y a quand même des secteurs où nous sommes à l'interface entre science et technoscience, où même la technoscience domine, avec une capacité de puissance bien supérieure à la science académique. Et dans ce cadre, nos querelles académiques, c'est un peu "du pipeau". Dans certains domaines, la connaissance pour les produits nouveaux et pour la propriété industrielle de demain est certainement plus le fait du secteur industriel multinational qui, de plus, a une capacité normative. Qui demande le plus de normes ? Plus vous avez une structure capitaliste large, plus vous avez l'aptitude de payer pour faire édicter cette norme, par exemple en matière d'autorisations de mise sur le marché. Et il faut dire que plus on demande de normes, plus on favorise les structures largement capitalistiques et plus on favorise la liberté du renard dans le poulailler.

Didier Adès : Vous voulez dire que l'intérêt collectif va être approprié par le plus puissant ?

Gérard Goma : Disons que pour l'instant, compte tenu de ce qu'a dit également Jean-François Narbonne, la capacité normative nous échappe. Il faut que la recherche se dote de cette capacité, il faut aider les politiques à avoir une recherche qui joue un rôle fort en la matière, sinon le pouvoir sera ailleurs. Il est évident que chez Nestlé, chez Unilever et peut-être chez Danone, il n'y a pas de problème de postes. S'il faut mettre le paquet sur un projet, ils le font, avec un responsable, une troupe et des moyens.

Didier Adès : Comment pourrait-on faire autrement ?

Jean-François Narbonne : Prenons l'exemple des OGM. On ne peut pas critiquer des organismes capitalistes ou des entreprises dont le rôle est d'utiliser les nouvelles technologies pour les appliquer, les vendre et faire des bénéfices. En revanche, il est du rôle des pouvoirs publics d'évaluer la sécurité et la qualité de ces technologies et de dire : "là on autorise, là on interdit", ou bien "on autorise telle technologie sous certaines contraintes et certaines normes". Quand vous n'avez pas le pouvoir d'expertise, vous vous remettez pieds et poings liés à ces compagnies qui, évidemment, disent la loi et définissent les conditions d'emploi des technologies. Il faut absolument qu'il y ait une structure publique derrière. Or, il y a une démission complète des pouvoirs publics : les experts n'existent pas. Jusqu'à maintenant, ceux-ci étaient bénévoles. Il n'y avait donc aucun moyen de les former. Et il faut savoir que l'expert en terme de sécurité alimentaire, ce n'est pas le chercheur à la paillassse. C'est un spécialiste de l'évaluation des risques, qui a 10 ans d'entraînement derrière lui. Cette discipline n'est pas enseignée. Nous sommes totalement absents des discussions sur les modèles d'évaluation de risques, sur lesquels sont basées les décisions politiques d'autorisation ou non de telle substance ou produit. Or de tels experts pourraient donner aux élus des outils de décision, de gestion. C'est un rôle extrêmement important, surtout face aux problèmes de responsabilité individuelle et pénale que connaissent aujourd'hui les "décideurs". Dieu sait si les Maires ou les élus sont dans le "collimateur". Donc leurs décisions doivent être argumentées sur des options de gestion, c'est-à-dire : "Vous pouvez faire ci ou ça. Et si vous faites cela, voilà les conséquences." Reste que ce n'est pas aux scientifiques de dire ce qu'il faut faire, mais aux politiques. Ces derniers pèsent le bénéfice/risque, tiennent compte de toutes les conséquences des décisions. Il leur revient de faire un choix, à condition que l'information de base ait été bien faite. Et là, je crois qu'en France, on ne sait pas faire.

Didier Adès : A condition aussi que le politique prenne la mesure de sa responsabilité et non pas de sa frilosité en fonction de tel ou tel type d'échéance, ce qu'il est parfois contraint de faire, y compris par la "médiacratie", comme le dit Gérard Goma.

"Il est malsain qu'en terme de carrière, être expert ne vaille rien"

Guy Linden : Je voudrais rebondir sur ce que mon collègue Narbonne vient de dire à propos de l'importance de la fonction d'expert, qui est un vrai métier. Mes lectures de vacances, cela a été le rapport parlementaire qui vient de sortir sur la traçabilité et la sécurité des aliments. Un document très éloquent que je vous recommande. J'y ai appris des choses. Par exemple que 2 700 pages du Journal Officiel sont consacrées aux experts de notre domaine ! Et quand vous discutez au niveau européen, c'est plusieurs mètres linéaires de réglementation qui sont concernés. Il faut faire le ménage dans les étiquettes, certes, mais aussi dans les textes. Car il y a peut-être, parmi les experts, des gens peu motivés, mais il y en a aussi qui sont déprimés face à la complexité des problèmes.

Pierre-Louis Toutain : Je partage un certain nombre des propos qui ont été tenus. Il ne faut pas croire qu'il y a les chercheurs et la recherche d'un côté et, de l'autre côté tous les vrais problèmes à résoudre.

Didier Adès : Quelle est la problématique du chercheur ? Est-ce d'abord de se faire reconnaître par ses pairs ?

Pierre-Louis Toutain : Il faut savoir quelles sont, aujourd'hui, les missions données aux chercheurs. Dans l'imaginaire collectif, c'est avant tout de créer des données. En revanche, ce que deviennent ces données, dans un monde tel qu'il existe, ce n'est pas enseigné dans la formation à la recherche. Une thèse, par exemple, vous apprend à générer des données. Mais on n'apprend pas au jeune chercheur à être un citoyen et à donner une perspective à ce qu'il est en train de faire. C'est peut-être là qu'il faut agir, et de manière très précoce. Si on inculque à un jeune chercheur que le but ultime de sa vie, ce ne sera pas de faire des publications le plus en amont possible, pour être dans les journaux les plus "indicés", pour avoir ses promotions les plus rapides, mais éventuellement de devenir un bon expert, après avoir acquis non seulement des connaissances, mais de l'expérience, ce jour-là, les choses changeront peut-être. Ce n'est pas un antagonisme par rapport aux chercheurs tels qu'ils existent aujourd'hui, c'est une évolution de leurs missions. Il suffit peut-être au pouvoir politique de l'exiger et les choses progresseront, on reconnaîtra véritablement l'expert.

A l'heure actuelle, pour obtenir des promotions, être expert ne vaut pas grand-chose. On estime au contraire que c'est plutôt ceux qui n'ont pas bien réussi dans les sciences fondamentales qui deviennent experts. C'est parfaitement malsain. Je pense que la recherche scientifique, n'est pas uniquement là pour faire des publications, mais pour avoir des résultats qui peuvent trouver une application.

Dans cet esprit, l'histoire des prions sera tout à fait structurante. D'abord, il y a une vraie mobilisation, une vraie problématique scientifique. Ensuite, je pense que les grands instituts ont parfaitement compris ce que cette maladie devrait entraîner comme conséquences sur le plan de leur institution, vis-à-vis de tous ces problèmes de sécurité alimentaire. Je suis relativement optimiste.

Didier Adès : J'en reviens, malgré tout, à la question que je vous posais au départ, à laquelle aucun d'entre vous n'a répondu aussi catégoriquement qu'on pourrait le souhaiter dans le monde qui est le mien... Monsieur Goma, en l'occurrence, je vous pose la question : les réactions de l'opinion publique bousculent-elles les orientations de la recherche et de ses applications ?

Je vais même un peu plus loin : quelle est aujourd'hui, pour l'opinion publique, la crédibilité de l'expert ? Ont-ils toujours la même image, comme a été l'image du curé, du maire ou de l'instituteur ? A ceci près que l'expert a montré un certain nombre de fois que, non seulement il se plantait, mais qu'il refusait très souvent de le dire, jusqu'au moment où les faits venaient enfoncer le clou. Je ne veux pas généraliser, mais c'est comme l'histoire du train de 8 heures 47 qui arrive à l'heure et dont on ne parle jamais. C'est quand il n'arrive pas à l'heure que c'est un scandale...

Gérard Goma : Je crois que ce ne serait pas être citoyen que de ne pas être bousculé par les réactions de l'opinion publique. Nous sommes interrogés. Je résumerai le problème que nous rencontrons sous quatre rubriques :

- Former des gens. Ils vont travailler 35 ans après.
- Générer des connaissances.
- Convertir la connaissance en objet pertinent.
- Faire cela avec un sens de la responsabilité : on ne va pas faire n'importe quoi.

Cela implique plusieurs conditions. D'abord, que nous passions davantage de temps à la vision technologique d'intégration des quatre cultures. Ensuite, lorsqu'il y a un problème, cela implique de raisonner davantage sur ce que l'on appelle "l'environnement produit". Entre la connaissance et le marché, il y a le génie des produits, le génie des procédés, le génie des services. Tout cela est englobé dans un dénominateur commun qu'est l' "environnement produit", c'est-à-dire les aspects réglementaire, éthique, déontologique, culturel. Enfin, cela implique que l'on ait des recherches pluridisciplinaires plus transversales.

Mais il n'empêche qu'à un moment donné, il faudra être performant techniquement en terme de reconnaissance internationale, pour que l'on résolve le problème sous un cadrage socio-économique.

J'ajouterai que le citoyen que je suis est parfois perplexe. Car autant on demande au chercheur d'être un "maniaque de la preuve", et c'est notre devoir, autant il se voit asséner un certain nombre de choses qui sont d'une irrationalité la plus totale. Je prends l'exemple de la génétique. Si vous faites une hybridation entre une plante, -40 000 gènes- et une levure - 5 000 gènes-, selon les méthodes conventionnelles acceptées, personne ne dit rien. Le Professeur Zalta qui est dans la salle compare le gène à des bandes magnétiques. Eh bien, en clair, vous avez du Tchaïkovski et puis du jazz, vous mélangez tout cela, et vous allez obtenir l'hybride.

En revanche, avec cette même plante et cette même levure, si vous faites un Ogm, c'est-à-dire qu'avec une excision extrêmement précise, vous insérez un peu de Mozart, trois ou dix gènes : là, on vous critique. C'est quelque chose que je ne comprends pas.

Didier Adès : Vous comprenez d'autant moins qu'ailleurs on le fait, et pas en France. Par la même occasion, vous allez accumuler du retard.

Gérard Goma : Il ne s'agit pas de dire qu'on a inséré du Mozart et qu'on est bon. Il s'agit de vérifier par la suite que la partition est bonne. Cela pose le problème de la recherche réglementaire, qui rentre dans la notion de " projet " mais pas dans la notion de recherche sur "problématique". C'est là qu'il y a une distorsion de fond. Cela pose également le problème du financement de cette recherche de contrôle.

“Nous sommes l'Etat dans l'Etat”

Jean-François Narbonne : Est-ce que l'opinion publique influence la recherche ? C'est ce que vous demandez, Didier Adès. Je répondrais : " très peu ". La recherche se pilote toute seule, par ses organismes. Elle a sa propre logique.

Didier Adès : La recherche sait ce qui est bon pour l'opinion publique ?

Jean-François Narbonne : Quand on est au Ministère, qu'on essaie de faire des programmes, qu'on a rencontré des Directeurs de différents organismes, on leur dit : "Voilà, le futur, cela va être la qualité, la sécurité, la composition des aliments." Et quand vous allez voir les chercheurs, ils disent : "Continuez à financer. Nous, nous savons ce qu'il faut faire, nous avons nos propres comités qui orientent les crédits et le fléchage des chercheurs. Nous ne sommes pas sous la dépendance des politiques, nous sommes l'Etat dans l'Etat."

Il y a toutefois quelques organismes, tel que l'INRA, qui connaissent des finalités définies sur des problèmes appliqués. Quoique, de plus en plus, l'INRA s'oriente aussi vers des problèmes fondamentaux, en s'éloignant des problèmes strictement agronomiques...

Nous parlions du cas des prions. Maintenant, on mobilise les chercheurs là-dessus. Mais pourquoi n'y avait-il avant aucun laboratoire en France qui y travaillait, en dehors de l'équipe du Professeur Dormont (1) qu'on avait "planqué" à la recherche militaire – "là, au moins, il sera tranquille" - parce qu'on savait très bien que s'il avait été à l'INRA ou ailleurs, son programme aurait été refusé. Le seul laboratoire de l'INRA sur les allergies alimentaires est au C.E.A. On peut se demander ce que fait l'allergie alimentaire dans le Commissariat à l'énergie atomique... Cela pose le problème fondamental de la prise en compte de ces travaux : s'il y avait eu des laboratoires sur le prion, on aurait disposé plus tôt d'un certain nombre d'éléments.

Vous demandez également quelle est la crédibilité de l'expert... L'expert en quoi ? Je me rappelle l'histoire des micro-ondes. On disait que cela donnait le cancer. Du coup, les journalistes sont allés poser la question à un cancérologue, le célèbre Professeur Schwarzenberg. Que voulez-vous que pense ce Professeur de l'effet du micro-onde ? C'est un expert en cancérologie. Ce n'est pas du tout un expert des modifications des matrices biochimiques sous l'effet des micro-ondes.

Moi-même, j'ai fait un rapport sur la dioxine en 1990, destiné au Conseil d'Hygiène, où j'alertais les pouvoirs publics sur les dangers de ce produit. Rhône-Poulenc est entré dans une colère fabuleuse en disant : "Ils ne vont tout de même pas nous obliger à mettre des filtres à dioxine sur toutes nos cheminées !" Et ce groupe a demandé à l'Académie des Sciences de faire un contre-rapport expliquant qu'il n'y avait pas de conséquences sur la santé publique. Ce deuxième rapport est paru en 1994. Qu'est-ce que j'ai été obligé de faire ? Je suis passé au Conseil de l'Europe, j'ai pris le dossier dioxine et c'est moi qui ai demandé de définir un seuil pour le lait (de 5 picogrammes par gramme de matière grasse). A ce moment-là, le Ministère de l'Agriculture a dit : "S'il y a une norme européenne, est-ce qu'on va pouvoir continuer à vendre notre lait à l'étranger ?". D'où une première mesure sur la dioxine concernant le lait, fin 1994. Mais, vous le voyez, on sait trouver des experts qui vont dire la même chose que les industriels ou les autres.

Autre exemple : l'amiante, où les lobbies industriels utilisent le débat experts contre experts. En 1970, le Comité "Jussieu anti-amiante", avec le directeur de recherche CNRS Henri Pézerat, détaille le nombre de mésothéliomes (2) et de morts qu'il y aura jusqu'à l'an 2000. Les industriels vont alors trouver un pneumologue à l'Académie de Médecine, qui dira que l'amiante n'a jamais provoqué un cancer du poumon. C'est très facile ! Alors, comment voulez-vous que le public croie aux experts quand on manipule ainsi le débat et qu'on ne sait pas qui est l'expert ?

Didier Adès : On se réfugie, les uns et les autres, derrière les experts, chacun produit le sien, et nous aborderons cette question dans le débat suivant avec les industriels. Mais quand même, ce qui se passe en France se passe aussi ailleurs. Cela signifie-t-il que nous vivons -je vais volontairement exagérer le trait- dans un monde frelaté ?

Jean-François Narbonne : Je crois qu'on ne met pas les moyens financiers adéquats. La France a abandonné le domaine de l'expertise nutritionnelle et toxicologique alimentaire, et à l'heure actuelle, en Europe, ce sont les Hollandais qui ont pris le leadership là-dessus. C'est-à-dire que les normes sont imposées par les gens du Nord, plus exactement par le DLO, qui a même racheté le système d'expertise britannique ! La Hollande y a consacré énormément d'argent, a mobilisé ses universités en les mettant en réseau.

(1) Dominique Dormont, chercheur et médecin, président du groupe d'experts français sur les maladies à prions, dit "Comité Dormont".

(2) Tumeurs cancéreuses au niveau de la plèvre et du péritoine, spécifiques de l'amiante.

Guy Linden : Juste un éclairage. Il faut savoir qu'aux Etats-Unis, vu le faible nombre d'experts censés visiter les 53 000 usines agro-alimentaires américaines, il y a une visite tous les 10 ans. Ce n'est donc pas paradisiaque.

Questions du public

“Les experts sont-ils crédibles ?”

Josée Cambou - *Union Midi-Pyrénées Nature Environnement (UMINATE)*, membre de *France Nature Environnement* : L'expertise est-elle vraiment indépendante ? Au jour le jour, dans la presse, que je remercie parfois quand elle nous éclaire, nous découvrons qu'une partie des scientifiques qui servent d'experts sont liés à des multinationales ou financent leur laboratoire par la recherche privée pour pouvoir continuer à exister. Peut-on imaginer des scénarios nous permettant d'avoir vraiment une expertise indépendante en France ? Où l'on évite également de se référer sans arrêt à des données de l'étranger, qui ne sont pas exemptes, non plus, de liaisons avec le tissu industriel...

Deuxième question: je siège au Conseil National de l'Air. Fréquemment, on nous donne des données très précises, avec trois chiffres après la virgule, or on s'aperçoit ensuite, en discutant les uns ou les autres, que ces données ont parfois des coefficients d'erreur supérieurs à 10 %. Est-ce sérieux ? Ne pourrait-on pas aboutir à une plus grande fiabilité des mécanisme de calcul? Car, du coup, je me demande si on ne prend pas parfois des décisions complètement à côté de nos pompes.

Jean-François Narbonne : Sur la question de l'indépendance, il faut savoir que lorsque les pouvoirs publics ne financent plus que les salaires des laboratoires, il faut aller chercher l'argent sur des contrats privés pour fonctionner. Pour certaines disciplines, des laboratoires publics fonctionnent à 95 % sur le privé, ce qui est le cas de mon laboratoire. Il n'y a pas d'argent public dans la recherche en sécurité alimentaire. Comme vous n'avez pas de poste non plus, les chercheurs aussi sont payés sous contrat.

D'autre part, au Conseil d'Hygiène, quand on vous demande d'aller, en tant qu'expert, à telle commission, vos déplacements ne sont pas pris en charge. Vous trouvez donc un industriel qui les paie. Voilà comment fonctionne l'expertise. Je considère que je suis indépendant dans les domaines de ma compétence, puisque j'ai toujours dit ce que j'avais à dire et que, parfois, cela m'a porté tort. Mais quand on analyse ce type de fonctionnement, évidemment, on peut être circonspect.

Reste qu'il y a aussi des gens qui apparaissent comme indépendants et qui sont totalement dans le privé. Moi, je dis surtout qu'il y a des experts compétents et des experts pas compétents.

Didier Adès : Mais on ne le sait pas tant qu'ils n'ont pas accouché de leur expertise... Et il y a le savoir-dire, le savoir-faire, le “savoir-s'imposer”, qui laisse parfois des traces.

Quant au deuxième point sur la querelle des chiffres et les deltas d'erreur, cela nous mène à une autre question : Ce sont des chiffres communiqués par qui et pour qui ? Je ne peux pas imaginer un seul instant que ceux qui sont amenés à prendre les décisions ne savent pas que les chiffres sont plus ou moins approximatifs. Maintenant, que mes confrères et moi-même, de temps en temps, fassions des arrondis, oui. Mais nous ne sommes pas dans des publications scientifiques.

Pierre-Louis Toutain : Nous manipulons deux types de chiffres. Pour ceux qui ont une origine scientifique, en principe, il est ridicule d'annoncer trois décimales si on est à 50 % près. C'est une faute méthodologique. En revanche, le deuxième type de chiffres que l'on annonce, ce sont les facteurs de sécurité, par exemple. Et là, ils ne sont pas strictement scientifiques. Ils vont refléter le degré d'incertitude ou de certitude que l'on souhaite leur donner. On quitte donc la science pour aller un peu plus dans l'opinion.

Laure Teulière : Je suis venue ici au titre d'ATTAC et je pose ma question en tant que citoyenne. L'opinion publique à laquelle vous faites référence, j'en fais partie. Je voudrais dire que ce colloque, qui se veut scientifique, l'est certainement. Mais en même temps, vous savez bien que vous êtes là pour faire de la communication. La métaphore que vous avez utilisée, Monsieur Goma, pour comparer le transgénique au métissage musical entre le jazz et le classique, c'est, pour moi, de la manipulation symbolique. C'est-à-dire que vous commencez une entreprise de banalisation sur des choses qui n'ont strictement rien à voir. Pour un scientifique ou un technologue, cela m'étonne beaucoup.

Deuxième remarque : quand vous dites qu'on peut se réjouir aujourd'hui de la mobilisation de la recherche sur les prions, moi je me demande d'abord pourquoi le prion est devenu un tel problème de santé publique. Et il faut peut-être poser la question, à un niveau politique, en termes de choix de société, avant de la poser en terme d'expertise scientifique, en se réjouissant qu'il y ait une menace comme le prion, pour que les scientifiques y travaillent. La vraie question est la suivante : pourquoi on a donné du mouton contaminé à manger aux vaches ? Pourquoi on organise l'agriculture à l'envers, en faisant manger à un herbivore du carnivore ?

Gérard Goma : D'abord, ce n'est pas le mouton qui a créé le problème. Ensuite, je voudrais dire que le mois dernier, j'étais à l'Université d'été de l'innovation rurale, à Marciac (Gers). Une personne d'ATTAC nous a traités de Docteur Mabuse et nous a dit en particulier quelque chose qui est juste, c'est que nous ne nous expliquons pas assez. Il faut prendre du temps pour cela. Mais j'aimerais bien que la rigueur que vous me demandez soit réciproque dans les attaques que vous nous faites.

Pierre-Louis Toutain : Je précise également que ce ne sont pas les chercheurs non plus qui créent les problèmes. Les prions préexistaient à la science. Ce qui a créé le problème, c'est la crise de l'énergie en 1975 et la volonté de faire des économies en la matière et donc de moins chauffer les produits.

Didier Adès : Pour répondre à Madame Teulière : nous ne sommes pas dans un colloque scientifique ici. Vous savez comment ils se passent : on y assiste à des communications déjà publiées, l'ambiance est très austère... Ici, nous voulons sensibiliser. Ce qui n'est pas tout à fait la même chose.

Deuxième point : en ce qui concerne la rigueur, Gérard Goma peut expliquer les choses avec un jargon totalement incompréhensible. Je me suis même demandé si j'arrivais à comprendre ce qu'il nous avait dit dans les contacts préalables que nous avons eus pour préparer ce colloque. Je lui ai demandé gentiment de traduire cela en langage clair, parce que le public de cette rencontre est très vaste. Selon que vous lisez un article sur l'expertise dans l'Express ou un texte du Journal Officiel, vous ne trouvez pas du tout le même vocabulaire.

Selon le support, vous vous attendez à des degrés de technicité différents. Donc attention à qui nous nous adressons. Nous sommes obligés de tenir compte du fait qu'il y a, dans la salle, des non-scientifiques.

Jean-François Narbonne : Je ne suis pas du tout d'accord avec Monsieur Goma, en terme d'évaluation du risque. Il ne faut pas la confier au "mécanicien" du gène. Ce n'est pas un spécialiste. Il y a un groupe européen qui réfléchit sur les risques, chez l'homme, liés à l'ingestion des OGM, et un autre groupe sur les conséquences environnementales. Mais on ne peut pas mettre tous les OGM dans le même panier. Il faut les étudier au cas par cas.

Il y a de vrais risques. Sur l'ADN, on ne connaît pas tout. Il y a des problèmes de méthylation (1), de déméthylation, d'expression de gènes, de transposons (2) etc. L'an dernier, l'AFSSA a organisé un colloque remarquable sur les risques de la transgénèse, où des spécialistes nous ont expliqué les risques potentiels.

(1) La méthylation est une modification de l'une des quatre bases azotées de l'ADN (thymine, adénine, guanine, cytosine).

(2) Le transposon est un fragment d'ADN mobile, présent naturellement dans le génome. Ses mouvements peuvent modifier ou inactiver l'expression d'un gène, et cette particularité est utilisée dans les techniques de génie génétique. Mis en évidence chez le maïs et la mouche drosophile, il n'a pas encore été décrit chez l'homme.

Je veux dire que, d'un côté, il y a les mécaniciens des gènes, ceux qui utilisent les enzymes de restriction et qui insèrent des choses, c'est leur rôle de le faire et de développer des connaissances là-dessus.

D'un autre côté, il y a l'évaluation des risques liée aux OGM, qui ne doit pas être confiée aux mêmes personnes. C'est comme si je demandais au mécanicien de ma voiture de me dire où il faut placer les feux rouges dans la rue. Or il n'est pas spécialiste de la circulation. L'évaluation des risques, c'est un autre métier que celui de chercheur.

Isabelle Seiller : Je suis enseignant-chercheur à l'ENFA (Ecole nationale de formation agronomique) et, depuis dix ans, je suis responsable pédagogique d'une formation de qualificateur en biotechnologies et en agro-alimentaire. Je m'étonne d'entendre dire qu'il n'y a pas de formation à l'évaluation des risques. On ne nous a jamais passé commande de quoi que ce soit, mais avec beaucoup de bonne volonté, moi-même et mon équipe avons fait ce que nous pensions être bon pour les entreprises. Il me semble que dans le processus qu'on vient de décliner, il manque quelque chose de très important, c'est un cahier des charges pour ceux qui forment les cadres intermédiaires et supérieurs des entreprises agro-alimentaires. Entre la formation agricole et la transformation, il manque un maillon. La recherche peut y contribuer, mais il me semble que ce n'est pas le seul élément.

Didier Adès : Qu'est-ce qu'il y a à dire ? Rien. Il y a à constater et à écrire en gras : "Chacun doit prendre ses responsabilités en la matière".

"On nous cache quelque chose"

Gilles Garnier : J'interviens au nom de la Confédération Paysanne et de bien d'autres organismes. En ouverture, j'ai entendu monsieur Malvy dire qu'il fallait instaurer de la transparence. A entendre les chercheurs, cela manque énormément. J'entends parler de vaches folles, d'OGM... Or, aujourd'hui, il est quasiment impossible d'obtenir des renseignements là-dessus en tant que citoyen, ou pour agir localement. Il y a beaucoup de secrets, beaucoup de choses cachées. Cela donne le sentiment que ces gens-là ne sont pas tranquilles, qu'ils ont quelque chose de dangereux à cacher, ou alors que l'opinion publique est déjà suffisamment réveillée et qu'elle se lève contre ce genre de choses. S'il est vrai que 71 % de la population sont a priori contre les OGM, et s'il y en a dans les champs, même à l'état d'essais autorisés, ils seront arrachés. Il y a quelque chose qui gêne énormément l'opinion publique. J'entendais dire que les scientifiques ne tiennent pas compte de l'opinion publique pour orienter leurs recherches... A l'avenir, peut-être leur mettra-t-on de plus en plus de pression pour leur faire comprendre que nous, citoyens, nous avons envie de dire ce qu'on veut manger et la manière dont on veut le manger. Car il est vrai qu'on peut choisir avec notre portefeuille, mais que pèse-t-on face aux groupes de pression industriels, où les sommes en jeu sont énormes ?

Didier Adès : Vous avez commencé par nous dire : on nous cache quelque chose. Un exemple de ce que l'on nous cache ?

Gilles Garnier : Oui. Je suis agriculteur. Pour moi, les OGM représentent un danger important puisqu'on nous avait dit qu'il n'y aurait pas de risque de propagation. Or, des analyses le prouvent, on a trouvé des OGM dans le pollen qui se trouvait dans les trappes des ruches. Cela prouve que les OGM se promènent, alors qu'on nous avait dit le contraire. En fait, nous n'avons plus confiance et j'aimerais bien savoir si mes ruches sont, oui ou non, hors de portée de cochonneries en tous genres.

Didier Adès : Deuxième question pour poursuivre : vous dites que vous voudriez bien savoir et avoir confiance. Qu'est-ce qui pourrait vous donner confiance ? En qui auriez-vous confiance ?

Gilles Garnier : Sur ce point, je suis d'accord avec Monsieur Narbonne : il faut qu'il y ait des personnes indépendantes, qui ne soient pas toujours payées par des grands groupes. Car même si l'argent venant du privé est aussi nécessaire, n'oublions pas que ce qui intéresse les firmes, c'est de rendre le marché et les agriculteurs captifs. On voit très bien, aujourd'hui, que l'agriculteur est captif du semencier. S'il veut des semences, des subventions, il doit être dans le système. Sinon, il est complètement marginalisé.

Didier Adès : C'est l'Etat qui devrait assurer cette indépendance ?

Gilles Garnier : A condition que les politiques soient sincères et objectifs, qu'ils ne soient pas manipulés eux-mêmes par l'argent.

Didier Adès : Si ce n'est pas l'Etat, si ce ne sont pas les industriels, qui ? Parce qu'il faut bien, malgré tout, financer leurs recherches.

Gilles Garnier : On s'aperçoit aujourd'hui que l'opinion publique se réveille, et on espère qu'elle se réveillera de plus en plus.

Didier Adès : Elle va se réveiller pour dire "je ne suis pas d'accord", mais ce n'est pas pour autant qu'elle va financer. Elle paie déjà suffisamment d'impôts, elle râle contre le prix de l'essence et contre le reste des taxes d'ailleurs... Et elle serait d'accord pour faire de la générosité publique et financer des recherches honnêtes et indépendantes ?

Gilles Garnier : C'est vrai que si le politique pouvait être débranché des pressions extérieures, je pense qu'il serait beaucoup plus objectif. Peut-être y a-t-il des politiques qui ont une notion citoyenne mais, en général, cela ne transparaît pas dans leur discours, car ils sont sous l'influence de groupes de pression.

Jean-François Narbonne : Je crois qu'il y a différents cas. Il peut y avoir le cas où quelqu'un sait et "on nous cache la vérité". Pendant longtemps, malheureusement, on a vécu cela avec l'énergie nucléaire. Il y avait des gens qui savaient et qui disaient : "Circulez, il n'y a rien à voir". On connaissait pourtant depuis longtemps les risques d'irradiation. Il y a d'autres cas où, certes, l'on sait, mais où on organise un faux débat entre experts de façon à noyer le poisson et à laisser les lobbies continuer à jouer. Et il y a enfin le cas où la science ne sait pas. Les risques sur les OGM, on ne les connaît pas. On commence à peine à entrevoir les dangers. Il y a des groupes de scientifiques, en particulier le groupe européen ILSI (International Life Science Institute) qui va publier le mois prochain un rapport sur les risques d'ingestion d'OGM au niveau de l'ADN. Mais pour le reste, on ne peut pas publier des choses qu'on ne connaît pas. Quand la technologie est nouvelle, il faut au moins dix ans de recul pour commencer à avoir un dossier toxicologique à peu près sérieux.

Didier Adès : C'est là que se situe l'ambiguïté. Car pour avoir dix ans de recul, il faut expérimenter pendant dix ans...

Jean-François Narbonne : Je reviendrai là-dessus, mais auparavant, je poursuis mon propos. Le problème qui survient après, c'est celui du rapport entre risques et bénéfices. Or comment l'évaluer quand on ignore quels sont les risques ? C'est là qu'entre en scène le principe de précaution. Est-ce que la société admet un certain risque parce que le bénéfice est grand ? Par exemple, en début de séance, vous avez demandé à tous d'éteindre leur portable. Or de sérieux doutes pèsent, à l'heure actuelle, sur ces portables, qui pourraient avoir un lien avec certaines tumeurs du cerveau. Pourtant, tout le monde voit l'intérêt du portable, moi le premier : on ne peut plus s'en passer ! Cela signifie que la société accepte un risque très important dès lors que le bénéfice est extrêmement important. On prend sa voiture malgré les 8 000 morts par an, parce que la société ne peut pas se passer de voitures. Mais concernant les OGM, le consommateur ne voit pas le bénéfice. A la limite, dans sa tête, si bénéfice il y a, il est pour l'agriculteur ou la "World Company". En revanche, tout le monde trouve magnifique la thérapie génie, qui consiste à intégrer un gène directement dans le

génomique humaine. Tout le monde s'accorde à dire que c'est la panacée de l'avenir, alors que les risques de dérapage sont pourtant énormes. Cette dimension est très importante : comment la société perçoit le bénéfice ? Pour un certain type d'applications des OGM, non seulement on ne voit pas le bénéfice, mais les enjeux présentés sont très contradictoires à certains moments. Par exemple, sur le maïs Bt (1), si vous dites : plutôt que de répandre un insecticide sur un champ, il va être fabriqué par la plante, vous y verrez un intérêt pour l'environnement. De l'autre côté, si je fais un gène de résistance à l'herbicide Round Up, je vais pouvoir augmenter les doses de ce produit, et je vais "cramer" tous les champs alentour. Là, vous direz que c'est catastrophique pour l'environnement. Et les deux sont mis sur le marché en même temps ! Comment le public peut-il apprécier le bénéfice/risque de ces deux éléments contradictoires ?

Pierre-Louis Toutain : Je voudrais rebondir sur le début de la question concernant les sources d'information. Vous dites : "on nous cache des choses". Mais il y a un outil merveilleux, qui est Internet. Si vous regardez tous les sites qui sont consacrés à la vache folle, vous aurez quasiment tout ce que l'on peut raconter sur ce thème.

Didier Adès : En même temps, il faut faire attention à la source : on peut raconter vraiment n'importe quoi sur Internet.

Pierre-Louis Toutain : Il existe un site qui est uniquement consacré à la recension de toutes les hypothèses : d'où vient la vache folle, le pour et le contre. Il y en a au moins une quinzaine. Y compris celle d'un de vos confrères qui prétend qu'en Angleterre, cela provient des organophosphorés. Cette hypothèse a été discutée comme les autres. Elle a été détruite, parce qu'elle n'était pas bonne. Mais en attendant, elle est sur Internet, elle a été discutée, chacun peut en prendre connaissance.

Guy Linden : Il y a plus de 50 sites en langue française et en langue anglaise consacrés exclusivement à la sécurité des aliments à différents niveaux... Il y a de quoi faire.

Gérard Goma : Je crois que le problème de la transparence est délicat. Je ne veux pas le traiter sous l'angle social, parce que ce serait provocateur. Du point de vue des efforts de la communauté scientifique et institutionnelle, le Président Malvy a souligné la création de la Mission d'animation des agrobiosciences. C'est un fait majeur. Pour une fois, des scientifiques, des philosophes, des sociologues, des psychologues se mettent autour d'une table, créent du débat, s'ouvrent à la discussion. C'est un signe total d'ouverture. Alors, qu'il y ait de la transparence pour ne rien cacher, oui ! Le problème, c'est que, parfois, on voudrait avoir une réponse sur des virus qui n'existent pas. Le deuxième point concerne le droit à l'expérimentation pour l'évaluation. Je m'inscris totalement en faux avec ce qu'a dit Jean-François Narbonne : d'abord, contrairement à ce qu'il a compris, je suis pour une séparation des mécaniciens du gène et des experts, tel que cela se fait dans les autorisations de mise sur le marché. Ensuite, de grâce, s'il y a des champs expérimentaux, achevons les études, faisons une analyse, ne soyons pas comme Torquemada, à avoir peur de la vérité !

Didier Adès : Nous allons prendre une dernière intervention avant de passer à la suite du programme.

Guy Caro : Je suis médecin et chercheur, et nous organisons notamment une manifestation pour le grand public, sur les relations entre alimentation, santé et culture, qui se déroulera dans un mois, en Bretagne. Tout cela pour dire que cette question est très difficile pour tout le monde : les politiques, les experts, les médecins et les citoyens. Sur les vaches prétendument folles - parce que cela supposerait qu'elles soient douées de raison... et les mots sont importants - qui ont des maladies nerveuses graves, entre des experts prétendument sensés, des politiques prétendument neutres et des médias prétendument objectifs, nous ne savons plus, nous citoyens, à quel saint, ou à quel "pis" se vouer - si je peux faire ce jeu de mots.

(1) Maïs transformé par les biotechnologies végétales et possédant un nouveau gène qui produit une protéine dite Bt, *Bacillus thuringiensis*, toxique pour certains insectes ravageurs, dont la pyrale.

La deuxième remarque, c'est que l'intérêt de travailler en pluridisciplinarité, ce n'est pas seulement de se rencontrer entre "bio", "physico", "mathématico" ou "épidémio". C'est aussi intégrer des sciences sociales, notamment des socio-ethnologues, des historiens et des philosophes, pour aborder l'épistémologie, c'est-à-dire un regard historique et critique. Car il y a des précédents. Celui du nucléaire, par exemple. Pendant des années, le dialogue entre les décideurs et les experts, notamment ceux d'EDF, s'est limité là. Que s'est-il passé ? Une expertise citoyenne s'est mise en place et a abouti à la création de la CRII-RAD (Commission de recherche et d'information sur la radioactivité), organisme neutre et indépendant. Il a fallu des dizaines d'années pour cela. En conclusion, je pense qu'on ne peut pas laisser le face à face entre des experts qui se contredisent, qui se manipulent, et des décideurs. Même si c'est très difficile à mettre en œuvre, on ne peut pas faire l'impasse sur l'élargissement de la question de l'expertise à l'ensemble de la démocratie et de la citoyenneté. Il faut donner les moyens aux consommateurs, à ATTAC et autres associations, de comprendre le langage des experts, d'intervenir et d'être acteurs d'une co-expertise avec les politiques. Il y a du boulot.

Didier Adès : Au moins, saluons ce qui est fait ici, aujourd'hui. D'abord, les uns et les autres peuvent s'exprimer. Ensuite, en sortant, agissons les uns et les autres et interrogeons-nous.

Jean-François Narbonne : On n'a pas parlé de l'Education Nationale. On en revient à la formation du citoyen. A sa culture. Or une formation uniquement basée sur la sélection par les mathématiques ne forme pas des citoyens, mais des futurs ingénieurs au service du capital et des grands groupes. Les sciences naturelles ont généralement peu de poids au baccalauréat et, dans cette matière, le poids de la nutrition et de la toxicologie est égal à zéro. Pourtant, cela devrait être une base pour le citoyen. Si on veut la transparence, si on veut pouvoir interpréter les données et comprendre quelque chose dans les débats, il faudrait que les citoyens soient formés, au départ, par l'Education Nationale. Je sais la passion que mettent en particulier les professeurs de sciences naturelles à cela, et malheureusement, ils le font dans des associations extérieures au système d'enseignement.

Didier Adès : C'est un projet fondamental, mais ne nous trompons pas sur les responsabilités. Vous, vous dites que le système est fait pour former les sbires des grands groupes industriels... Il ne faut pas non plus exagérer. Nous ne sommes pas sur une tribune politique. Deuxième point : en ce qui concerne l'Education Nationale, il me semble un peu hâtif de la condamner, et elle seule. Et les parents, là-dedans ? Qu'est-ce que nous faisons les uns et les autres vis-à-vis de nos gosses plutôt que de les laisser regarder la télévision ? Là aussi, je crois que nous avons à prendre nos responsabilités de ce côté-là.

Deuxième table ronde

“L’impératif d’une plus grande maîtrise du vivant, du savoir et de l’information”.

Bernard STORUP, *Directeur opérationnel du Site de Nutrition et Soja.*

Xavier DROUET, *Directeur Général de l’Association pour le Développement et la Recherche des Industries Agro-alimentaires (ADRIA Quimper).*

Didier Adès : Après la recherche, parfois accusée d’être “pilotée” par l’industrie, nous allons voir comment l’industrie regarde du côté de la recherche. Deux de nos interlocuteurs, Patrick O’Quin et Patrice Robichon, l’un étant le Directeur des relations extérieures de Danone et l’autre le Directeur industriel de Pernod-Ricard, sont hélas bloqués dans un avion dont l’ordinateur de bord est en panne et doivent être du côté d’Orly plutôt que du côté de Toulouse.

En revanche, nous allons accueillir Xavier Drouet et Bernard Storup. Avec vous, nous allons pousser le dialogue un peu plus loin, en parlant de l’impératif d’une plus grande maîtrise du vivant, du savoir et de l’information.

Je rappellerai deux ou trois choses qui vous “ titillent” en permanence et qui auraient préoccupé plus encore nos deux interlocuteurs absents. Les déboires de Coca Cola, ou la Une du Canard Enchaîné de cette semaine, sur les problèmes du lait... cela heurte ! Je disais, au tout début de notre entretien, que l’opinion publique s’approprie aujourd’hui le fait ou la rumeur. Or quand il s’agit de rumeur, parvenir à la contrebalancer n’est sûrement pas la chose la plus simple ou la plus évidente.

On peut commencer avec vous, Monsieur Storup, pour constater d’abord que vous êtes plutôt du côté de l’apologie de la traçabilité. Cela veut vraiment dire quelque chose ? Et sans pour autant transformer les linéaires en rangées de la Bibliothèque nationale ?

“Nous avons mis en place une filière de soja non OGM”

Bernard Storup : C’est un peu la dérive qu’il pourrait y avoir. Je voudrais relater une expérience que nous avons menée et qui a abouti à la mise en place d’une traçabilité. “Nutrition et Soja” est une entreprise régionale installée à Revel, une petite structure créée il y a vingt ans, filiale d’une plus grosse entreprise, et qui fabrique des produits alimentaires à base de soja pour l’alimentation humaine ainsi que des produits issus de l’agriculture biologique.

Lorsque nous avons démarré l’activité, très tôt, s’est posé le problème suivant : le soja est une matière première que l’on trouve très facilement au niveau mondial. Il suffit de faire appel à des négociants. Dès la première année, nous nous sommes rendu compte qu’il fallait aller au-delà, qu’on ne pouvait pas se contenter de ce simple rapport client/fournisseur pour cette matière première essentielle à notre activité. Nous avons donc essayé de développer la culture du soja, notamment du soja biologique, dans la région Sud-Ouest, car il n’y en avait pratiquement pas, en nouant des relations avec le terroir, avec les gens qui cultivent. Et on a développé, au fil des ans, une relation privilégiée avec les agriculteurs régionaux, qui ont progressivement développé cette culture. A l’époque, on ne parlait pas de traçabilité, ni de sécurité alimentaire. Mais on s’est rendu compte que ce travail accompli au fil des ans aboutissait à la mise en place d’un outil extrêmement performant de traçabilité.

Didier Adès : Ce n'est pas tout-à-fait notre préoccupation. J'ai une question à vous poser : il y a 20 ans, quand vous vous êtes lancés là-dedans, qui a payé ?

Bernard Storup : Nous... l'entreprise ! Cela a été un choix depuis le début.

Didier Adès : C'est bien d'y croire et d'avoir parié, mais aviez-vous les reins suffisamment solides ?

Bernard Storup : Pas vraiment. Ce n'étaient pas de gros volumes, mais cela représentait quand même des sommes importantes. On aurait très bien pu se contenter d'acheter du soja biologique ou non, avec des garanties sérieuses. Mais nous nous sommes dit qu'on se devait de développer l'entreprise en utilisant une matière première qui peut très bien pousser dans le Sud-Ouest. Actuellement, 100 000 hectares de soja y sont cultivés. Et si on veut avoir une relation beaucoup plus privilégiée, qui va nous amener à mieux connaître cette matière première, il faut que ce soit cultivé localement. Pour qu'il y ait un intérêt de la part des agriculteurs et des organismes stockeurs, il a fallu payer un prix plus élevé. On l'a fait pendant des années. On ne débordait pas d'argent. C'est un effort réel, mais c'était le seul moyen de mettre en place cette filière, même si elle est actuellement remise en cause, au niveau européen, par différentes mesure particulières. Si on remet à plat l'histoire de ces vingt dernières années, on s'aperçoit qu'on a été gagnant et que cela s'est très bien passé pendant 15 ans.

Il y a 3 ans, est arrivée la problématique des OGM. Je rappelle que c'est en novembre 1997 que les premières livraisons de soja génétiquement modifié sont arrivées en Europe, au Havre et Hambourg. Pour différentes raisons, on ne voulait pas l'utiliser. Il y avait un souci de précaution, dont on parle beaucoup à présent. On s'est dit que tout ce qu'on avait mis en place allait nous servir. Et en effet, nous avons pu très rapidement créer une filière certifiée de production de soja non OGM dans le Sud-Ouest.

Didier Adès : Ce qui m'intéresse aussi, en vous écoutant, c'est le sens des mots. Quand on dit OGM, on dit "organisme génétiquement modifié". Et je me souviens, il y a une vingtaine d'années, de l'apparition d'une technique d'imagerie médicale fabuleuse, qui s'appelait RMN, "Résonance Magnétique Nucléaire". Tout le monde s'est mis à avoir une trouille terrible. Il n'y avait rien de nucléaire au sens atomique. Mais cela s'est mis à faire peur, et le public a boudé cette technique. Puis on a changé le nom, on s'est mis à appeler cela IRM, "Image par Résonance Magnétique". C'était exactement la même technique, mais ce nom passait mieux. N'y a-t-il pas des mots qui viennent porter en eux-mêmes un message repoussoir, ou un message attirant ?

Xavier Drouet : A ce propos, je dirais que le public entend, comprend avec son savoir. Il n'est pas un spécialiste comme nous. Autrement dit, sa capacité naturelle à décrypter certains messages, déjà bien développée compte tenu de tout ce qu'il entend, n'est pas aussi complète que celle des ingénieurs et spécialistes que nous sommes. Et il est vrai que la symbolique qu'il peut y avoir autour de certains mots qui, sortis de leur contexte, renvoient à d'autres domaines culturels, peut induire la confusion. Donc, à nous, scientifiques, de faire très attention à ce que nous disons pour que le contenu de notre discours ne soit pas travesti par la forme, par l'emballage même de notre discours.

“Les ressorts de la peur”

Didier Adès : La thématique qui nous est proposée, c'est l'impératif d'une plus grande maîtrise du vivant, du savoir et de l'information. Je voudrais que l'on aille un peu plus loin en se demandant ce que signifie une société qui refuse le risque ? Car, au bout du compte, nous tous qui sommes là, ne sommes-nous pas à la recherche du "non risque" ? Quand on regarde les statistiques - je ne parle pas de la vache folle- , combien y a-t-il eu de morts à cause de la crise du Coca Cola ?

Xavier Drouet : Il n'y a pas eu de décès déclaré à la suite de cette crise.

Didier Adès : Juste quelques coliques...

Xavier Drouet : Il y a eu des symptômes relevés et corrélés, en tout cas associés à d'autres problèmes de logistique et d'organisation industrielle.

Didier Adès : On estime que le problème sanitaire qu'il y a eu sur les rillettes a quasiment tué une filière. Quel est le bilan ?

Xavier Drouet : Il s'agissait de la crise de la listéria qui, dans d'autres circonstances, ne touche pas simplement ce produit-là. Les listérias génèrent 200 cas de listériose par an et, c'est regrettable, 60 décès. Ces chiffres sont à rapprocher des 40 milliards de repas qui sont consommés chaque année par la population française. Le Ministre de l'Agriculture évoquait l'idée, en introduction, que le risque zéro n'existait pas. C'est vrai. On peut minimiser le risque, le faire s'approcher d'épsilon, d'une valeur très faible et non quantifiable, mais pas le faire disparaître totalement. Cela dit, le risque prend des proportions différentes selon qu'il est subi ou plus ou moins accepté. Sur la listéria, les chiffres sont faibles en valeur relative. Il n'empêche que cela a provoqué une désaffection durable de la consommation des rillettes et, par contagion, une désaffection d'autres produits qui, dans la tête du consommateur, sont susceptibles d'être "pollués" par cette bactérie. Les fromages au lait cru par exemple, ou certains produits de charcuterie. Et même des fabriques qui n'étaient pas concernées par la crise de la listéria, ont connu des baisses de production de près de 20 %. Imaginez que de tels mécanismes agissent dans les mêmes proportions sur la consommation des déplacements par automobile individuelle, qui tue 8 000 personnes par an. On prend sa voiture, on sait qu'il y a un risque, on l'accepte, et ma foi, les chiffres sont là.

Didier Adès : Cela nous amène à nous interroger sur les ressorts de la peur. Dans un cas, je suis co-responsable : je monte dans mon automobile, je sais que je vais prendre un risque, je l'assume. Dans l'autre, je monte dans un avion, je ne suis pas le pilote, et il y a quelque chose qui risque de se passer indépendamment de moi. L'avion est plus sûr que l'automobile, mais on a plus peur en avion qu'en automobile.

Xavier Drouet : Cela relève de ce mécanisme-là, et pour pousser la comparaison jusqu'au bout, la probabilité de décéder de listériose en France est inférieure à celle de décéder dans un accident d'avion.

Didier Adès : Cela ne me rassure pas quand même. Je n'ai pas envie de manger de rillettes...

Xavier Drouet : Comme d'autres consommateurs, suite à toute l'information qu'ils ont reçue, qu'ils n'ont pas forcément triée parce qu'ils ne sont pas des spécialistes.

Didier Adès : Si je vous écoute, cela veut dire que je vais manger n'importe quoi, c'est sûr, tranquille. Il est vrai que l'on meurt sûrement moins de ces petites bêtes aujourd'hui qu'en 1955.

Xavier Drouet : C'est tout à fait exact. Objectivement, les aliments sont beaucoup plus sûrs aujourd'hui qu'en 1970 ou en 1950. C'est la perception de la sécurité qui a évolué chez le consommateur. Celui-ci n'achète plus ses produits de la même façon. Sa relation avec celui qui vend ou celui qui produit est dépersonnalisée et son exigence, en terme de fonctionnalités diverses par rapport aux aliments, s'est déplacée. Mais, objectivement et statistiquement, si les risques alimentaires sont perçus de manière plus aiguë, c'est aussi parce qu'ils sont beaucoup plus mesurés et qu'on en parle plus.

Didier Adès : Mais on a quand même envie du risque zéro. Alors, comment va-t-on faire ? Vous me garantissez le risque zéro avec votre soja, Monsieur Storup ?

Bernard Storup : On ne peut pas garantir le risque zéro. On peut mettre un ensemble de moyens pour réduire au maximum la possibilité qu'il y ait des OGM dans nos produits. On arrive aujourd'hui à un niveau de satisfaction de sécurité qui est quand même très élevé. Mais on ne pourra jamais dire "zéro risque". Ce n'est pas compris par certains. C'est comme pour l'agriculture biologique : cela ne veut pas dire qu'elle contient "zéro pesticides". Cela veut dire qu'on est en dessous d'un certain seuil, qu'il y a un certain nombre d'engagements sur le terrain, et de contrôles. En revanche, nous disons : une filière non OGM est réalisable en France, principalement dans le Sud-Ouest.

Didier Adès : Et vous en êtes l'exemple.

Bernard Storup : Oui... D'autres ont démarré depuis. C'est économiquement intéressant pour les agriculteurs qui s'intègrent dans ces filières, et c'est une carte régionale à jouer. Nous, nous avons obtenu une aide, dans le cadre d'une association régionale dépendant de la Région Midi-Pyrénées.

“La traçabilité remplace la confiance que nous placions autrefois dans le commerce de proximité”

Didier Adès : Vous avez donc une traçabilité de A à Z ?

Bernard Storup : Oui, au sens où notre soja provient, a priori, à 100 % de la région. Il peut arriver que, selon les années, il y ait du mauvais temps, et qu'on ait un problème d'approvisionnement, ce qui n'est pas le cas cette année. Le soja vient essentiellement de la Haute-Garonne, du Gers, du Tarn, et nous y avons des relations directes avec les agriculteurs et les organismes stockeurs. Ils récoltent pour notre compte, et selon notre cahier des charges. C'est un partenariat. On a pu ainsi améliorer la qualité des approvisionnements et valoriser ce qui était fait par les agriculteurs. Le fait de connaître l'origine géographique exacte de tous les approvisionnements, le fait pour les agriculteurs de connaître l'utilisation qui est faite de leur produit, crée un lien et c'est réellement porteur de sens. Pour chaque produit, on sait avec quel soja il est fabriqué, de quel apporteur, de quel groupement d'agriculteurs.

Didier Adès : En d'autres termes, compte tenu de la relative innocuité de ce que nous ingérons à l'heure actuelle, ce qui est important, c'est une bonne traçabilité. Savoir d'où cela vient, où cela va, pour pouvoir aller repérer et sanctionner éventuellement, en cas de dérapage.

Xavier Drouet : La traçabilité permet de retrouver tous les éléments du mécanisme qui vont de la matière première jusqu'au produit fini dans l'assiette du consommateur. Ces étapes sont bien plus nombreuses qu'autrefois, parce qu'il y a massification et industrialisation des productions. La traçabilité est non seulement une garantie technologique, mais elle remplace en plus, dans la relation du consommateur avec ses produits, la personnalisation qu'il y avait entre le consommateur et son fournisseur. Derrière le crémier, il y avait le champ et les vaches.

Didier Adès : C'est ce que font les grandes surfaces quand elles présentent le fromage à la coupe, avec une crémière.

Xavier Drouet : C'est une façon de décrire la situation aujourd'hui. Néanmoins, la personnalisation et la confiance de personne à personne a changé, et la méthode de travail, qui aboutit à une traçabilité objective, vient donner des informations sur les procédés de fabrication, mais aussi rassurer le consommateur.

Didier Adès : On a dit qu'il faudrait informer le consommateur. Mais attention à la surinformation. On a dit aussi qu'il faudrait le former. Mais qui va le faire ? Comment faire, aujourd'hui, pour qu'il retrouve un peu de confiance et qu'il ne tombe pas dans la psychose de lire des étiquettes de plus en plus illisibles ?

Xavier Drouet : Il y a eu un échange un peu polémique sur ce sujet tout à l'heure, mais je pense qu'effectivement, en termes d'éducation, il nous faut sans doute réviser le contenu et la méthode des sciences naturelles ou des leçons de choses, notamment sur ce qui tourne autour de l'alimentation. Car dans la vie urbaine, on est déconnecté de certaines expériences quotidiennes qu'on avait autrefois dans une vie plus provinciale ou rurale.

Il faut également apporter aux enfants, à travers ce qu'ils apprennent à l'école et les échanges familiaux, plus de données pour leur permettre à terme de comprendre ou de trier les informations qui arrivent brutalement lors d'un événement ou d'une crise.

Didier Adès : Au bout du compte, ne faudrait-il pas que l'on applique le principe des AOC à l'intégralité de la chaîne alimentaire? Qu'il y ait la responsabilité collective tout au long de la chaîne ? Je pense notamment à des fromages d'appellation d'origine. Et à la limite, moi, au bout, si je l'ai mangé quand il n'était pas suffisamment affiné ou trop, ou trop chaud ou trop froid, est-ce que je ne mets pas en œuvre cette co-responsabilité ? On devrait plutôt essayer de nous l'inculquer aux uns et autres, plutôt que de nous dire : "Tais-toi, mange, j'ai veillé sur toi".

Xavier Drouet : A ce niveau-là, il existe un moyen de limiter l'hypersensibilité et les réactions épidermiques, qui sont hors de proportions.

Il faut savoir qu'actuellement, grâce à la réglementation et à la prise de conscience des différents acteurs professionnels, certaines filières ont adopté un certain nombre de mesures. Vous parliez tout à l'heure de l'environnement. Certaines céréales utilisées pour faire des pâtes à tarte prêtes à consommer, obéissent à un cahier des charges précisant que les farines doivent être produites dans un champ situé à plus de telle distance d'une route nationale ou d'une autoroute.

Il faut savoir aussi que certains industriels ont anticipé ces problématiques et, dans le domaine des produits frais, des végétaux transformés, des salades prêtes à l'emploi, les transformateurs établissent des contrats de partenariat avec leurs fournisseurs, pour définir des caractères quantitatifs et qualitatifs des conditions de production. Afin de garantir, par exemple, qu'à la fin du processus de production maraîchère, on ne retrouve pas de pesticides et autres molécules phyto-pharmaceutiques indésirables dans le produit. Donc, les professionnels prennent leur affaire en main et parlent entre eux, tout au long de la filière. C'est important, car il y a encore quelques années, les différents étages du système de production étaient très indépendants les uns des autres. Imaginez une pyramide inversée : tout en haut, l'agriculture produisant la matière première, qui représentait une masse énorme, puis les entreprises qui transformaient et, enfin, le consommateur qui consommait. Aujourd'hui, la pyramide s'est retournée. La production est toujours importante, la qualité de la production préoccupe toujours le consommateur, mais ce dernier joue un rôle beaucoup plus important par la massification de ses réactions. Celles-ci se traduisent ensuite par des variations des courbes de vente dans les linéaires et donc chez les industriels. Du coup, les uns et les autres, y compris certaines enseignes de la distribution, se préoccupent de leurs relations, de leurs mécanismes et de la cohérence des conditions de production, de transformation et de transport, pour minimiser in fine le risque chez le consommateur. Il ne reste plus au consommateur qu'à faire attention aux conditions dans lesquelles il transporte le produit chez lui, à vérifier éventuellement si son réfrigérateur est bien réglé et à consommer le produit dans le délai indiqué sur l'emballage.

Didier Adès : L'état d'hygiène du réfrigérateur, c'est une tarte à la crème. Mais on en arrive au dernier maillon de la chaîne, avant la destruction finale du produit, c'est-à-dire avant que je ne l'ingère. Jusqu'à présent, on a parlé de ma santé, mais personne ne s'est pas interrogé pour savoir si c'était bon ou pas. Evitons toutefois de tomber dans le débat MacDo contre cassoulet. Mesdames, Messieurs, vous avez certainement des questions.

Questions du public

Anne Galinier : Je travaille dans la nutrition. Quand vous avez parlé des pâtes à tarte, dont les céréales sont fortement contrôlées, parlez-vous aussi des huiles hydrogéniques que contiendront ces pâtes à tarte, bien que les céréales aient été contrôlées ? Et quand vous parlez de la salade dont la production a été contrôlée en tant que matière première, parlez-vous aussi des additifs de conservation qui sont éventuellement mis dans la salade avant d'être consommée ?

“Quels sont les risques à long terme sur notre santé ?”

Xavier Drouet : Concernant les autres éléments qui entrent dans la recette de la pâte à tarte, je n'ai pas une démonstration aussi probante, et je suis moins compétent sur les huiles hydrogéniques que sur les problèmes de céréales. Cela dit, votre remarque est pertinente. Si l'on peut prendre toutes les précautions possibles sur l'ensemble des constituants du produit, on les prend. Il arrive quelquefois qu'on ne puisse prendre des précautions que sur certains éléments de la composition, et qu'on essaie peu à peu d'améliorer le reste. Tout ne se fait pas instantanément sur l'ensemble de la formule.

Pour ce qui concerne les produits en salade, vous avez raison de faire remarquer que certains industriels utilisent des additifs. D'autres n'en utilisent pas. Et si vous prenez les méthodes de fabrication de part et d'autre de l'Atlantique, en France, on a plutôt tendance à utiliser le moins possible d'additifs, voire pas du tout. Alors qu'aux Etats-Unis, c'est un must d'utiliser des molécules préservant la qualité du produit à longue durée, car c'est une garantie pour le consommateur, avec les caractéristiques de conservation, que le produit ne s'altère pas trop vite. Il y a une différence d'attitude des industriels dans le monde anglo-saxon et dans le monde français.

Anne Galinier : Une deuxième remarque un peu provocatrice : jusqu'à présent, nous avons parlé du risque immédiat, c'est-à-dire du risque microbiologique, du risque de la voiture, de l'avion... En tant que nutritionniste et médecin, j'aurais voulu parler du risque à long cours et, peut-être, de la malhonnêteté du consommateur qui va refuser de manger une rillette parce qu'il y a un risque immédiat, qui touchera un epsilon de la population, mais qui va absorber des sodas et graisses en refusant d'imaginer ce que cela va provoquer sur sa santé au long cours. Il y aurait besoin d'une prise de conscience du citoyen vis-à-vis de ce risque.

Didier Adès : C'est à peine provocateur ! Vous n'avez pas parlé de la presse. Or, on aurait pu dire que c'est de la faute des médias si ces malheureuses rillettes ont été bannies, alors que les sodas et autres céréales sont largement consommés et qu'on n'en parle jamais...

Xavier Drouet : Vous avez raison de signaler ce risque au long cours. Il faut savoir qu'en France, on dépense 800 milliards de francs pour s'alimenter, que les coûts de santé sont supérieurs à ceux de l'alimentation, et que 15 % de ces coûts de santé sont liés à des maladies qui dérivent de l'alimentation, au premier rang desquelles les maladies cardio-vasculaires et le diabète. C'est effectivement le comportement alimentaire des consommateurs au quotidien qui, par accumulation, peut poser des problèmes très graves au plan individuel et pour l'ensemble de la société.

Didier Adès : Voilà qui nous ramène encore une fois à la responsabilité individuelle, à la nôtre en tant qu'adultes, en tant que parents, en temps que formateurs, gestionnaires de cantines, médecins qui n'ont pas toujours su dire. Et cela nous ramène à une question de communication : de temps en temps, il faut être un peu moins technique, un peu moins précis et utiliser des images qui vont savoir frapper pour induire ensuite un nouveau comportement.

“Un énorme travail de transparence à mener au quotidien”

Monsieur de Reviere : Je suis administrateur de l'Association Régionale des Industries Agro-alimentaires de Midi-Pyrénées (ARIA). Ces structures régionales sont regroupées dans l'Association Nationale des Industries Agro-alimentaires (ANIA). Celle-ci vient de mettre en chantier une foule d'éléments tournés vers l'amont, vers l'aval et au niveau de l'entreprise.

Vers l'amont, je confirme ce qui a été dit sur le travail en filière : il y a notamment une amélioration des matières premières. C'est le cas pour les céréales. Cela a été le cas également pour les betteraves et les sucreries, grâce à la mise en place de guides de bonnes pratiques. L'alimentation animale n'est pas en reste, au contraire. Elle publiera prochainement, en interne, une liste positive de produits à utiliser exclusivement. Et l'agriculture raisonnée va faire partie de beaucoup de communications vers les fournisseurs de ces industries.

Au niveau de l'aval, la chaîne du froid est très préoccupante, et une sensibilisation des intervenants de cette chaîne va être mise en place.

Quant à la gestion de crise, nous allons mener une action, en particulier sur l'alerte et le retrait des produits, avec tous les intervenants, y compris la grande distribution.

Au niveau des entreprises, un état des lieux important va être fait, notamment par la certification, ainsi qu'à travers une démarche importante d'HCCP (analyse des risques).

En mars 2001, seront organisées des journées “portes ouvertes”, de façon à montrer au public tout ce qui est mis en place dans nos industries, comme cela a été le cas en 1999. Et enfin, pour terminer, un site Internet est en constitution pour pouvoir informer le plus possible le plus grand nombre.

Didier Adès : Merci, Monsieur. Vous voulez jouer la carte de la transparence et vous avez raison. Mais cela ne résout pas la question posée précédemment, qui est celle de la confiance. Je la repose : que faire si je suis convaincu que vous me cachez quelque chose ? Il y a un énorme travail de transparence permanente à mener, et vous nous dites que c'est en 2001 que vous allez faire des journées “portes ouvertes”. Je sais la complexité d'ouvrir un site industriel au public, en particulier les industries agro-alimentaires, car il y a des précautions à prendre pour ne pas contaminer les produits. En même temps, c'est bien tard... D'ici là, que va-t-il se passer ? Si je voulais être le sceptique de service, je dirais même : voyons donc, est-ce qu'ils ne sont pas en train de faire la même chose que lorsqu'on reçoit chez soi des amis de façon impromptue, qu'on n'est pas très ordonné, et que l'on pousse tout sous le lit ou sous la table juponnée ? Comment arriver à bien montrer que tout est clair, que tout est transparent et que l'on peut avoir confiance ? Je n'ai pas de réponse. Du moins devons-nous, les uns et les autres, la construire et interroger.

“Il y a un décalage entre ce qui est réellement fait et l'information donnée”

Francis Escato, *Magazine Entraid'Oc* : Pour une même AOC fromagère, qu'y a-t-il de commun entre un troupeau laitier de race Holstein, qui ne voit jamais les pâturages, et un autre troupeau de Tarines, élevé en estive, dont le fromage est transformé en fruitière ? Et que le premier utilise comme moyen de communication l'image du second ? (applaudissements)

Xavier Drouet : Je vais répondre au début à côté de la question avant d'y revenir. Sur la différence objective qu'il y a entre les deux procédés, il est clair que les conditions dans lesquelles les animaux sont élevés et nourris vont avoir une influence sur la composition, et donc les qualités organoleptiques du produit. On ne peut pas avoir le beurre et l'argent du beurre...

Quant au problème de l'application des règles d'appellation, de la cohérence des cahiers des charges, des contrôles effectués et de la signification pour le consommateur, cela interpelle autant le producteur de matière première que le transformateur. Il y a peut-être beaucoup trop de réglementations, mais il y a aussi un certain nombre de réglementations incomplètes et incohérentes entre elles. Et là, il y a du travail à faire.

Denis-Jean Martin, *Président d'une association de première mise en marché de fruits et légumes frais non transformés* : Je regrette que le représentant du Groupe Danone n'ait pas pu venir, parce que j'aurais aimé lui poser une question, sur le piratage qu'effectuent les grands groupes industriels par rapport à l'image des fruits et légumes frais. Le secteur industriel a très bien su accaparer l'image des produits de qualité. Dans le secteur des fruits et légumes frais, un certain nombre d'avantages sont reconnus par des nutritionnistes, des médecins qui indiquent que c'est bon pour la santé. Malheureusement, quand on fait des tests de consommation, on s'aperçoit que les jeunes, en particulier, sont "sous-consommateurs" de ces produits-là.

Nous avons à réfléchir sur ces problèmes de santé, car si on ne donne pas au consommateur, en particulier les jeunes, l'envie de consommer ces produits, on va avoir de grandes difficultés à l'avenir. Les industriels l'ont très bien compris puisqu'ils nous proposent des yaourts aux fruits sur des panneaux publicitaires qu'ils ont la capacité de financer, à l'inverse de nous. Il se crée un décalage qui risque d'être très préjudiciable à l'ensemble de notre profession.

Didier Adès : Là, malheureusement Monsieur, il n'y a pas de réponse, si ce n'est que votre question est transcrite, qu'ils auront les actes du colloque et qu'ils vous répondront peut-être. M. Storup, vous avez des éléments de réponse ?

Bernard Storup : Il y a souvent, effectivement, un décalage entre ce qui est réellement fait et l'information donnée. Cela repose la question de la complexité de l'information qu'on se doit de donner aux consommateurs. Un jour, on s'est dit qu'il y avait tellement de logos, qu'on allait faire un emballage où ils se tiendraient tous la main. Finalement, il est difficile d'obtenir la transparence, qui serait la vraie communication, et on est quelquefois surpris de voir le décalage entre l'effet d'annonce et la réalité de ce qui est mis en place.

Didier Adès : Messieurs, je vous remercie.

Troisième table ronde

“La demande des consommateurs”

Marie-José NICOLI, *Présidente de l'Union Fédérale des Consommateurs (UFC Que Choisir)*

“Peurs et croyances alimentaires : une lecture socio-anthropologique de la matinée”

Jean-Pierre POULAIN, *Directeur du Centre de Recherche et d'Ingénierie du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (CRITHA, Université Toulouse Le Mirail)*

Didier Adès : Je voudrais accueillir Madame Nicoli et Monsieur Poulain. Avec ce dernier, nous allons décrypter ce que nous avons lu ce matin dans le journal, en particulier ce sondage sur la qualité de nos assiettes, publié par La Dépêche (lire en annexe).

Madame Nicoli, si je vous place l'un à côté de l'autre, c'est parce que je me dis, au bout du compte : quelle est la légitimité de Madame Nicoli pour parler de ce que fait le consommateur avant même d'expliquer les résultats de ce sondage, où le consommateur nous dit ses attentes ?

Je vous propose donc de commencer par Jean-Pierre Poulain. Prenons les chiffres. On ne va pas rentrer dans le détail, mais malgré tout, regardons un peu ce qui nous inquiète et ce qui nous rassure dans la sécurité alimentaire. J'ai l'impression que nous avons des contradictions. Nous avons peur, mais nous consommons ce qui nous fait peur...

“A travers notre manière de manger, c'est un ensemble de valeurs que nous partageons”

Jean-Pierre Poulain : Ce qui apparaît assez nettement dans ce sondage, c'est l'attachement à un modèle français : le goût est très largement mis en avant, de façon massive. On n'en a pas parlé jusqu'à présent. Un modèle alimentaire, c'est une expression d'une appartenance culturelle. Ce matin, cela a été un peu évoqué, quelqu'un a dit : “Cela va de soi”. Peut-être, mais c'est quelque chose dont nous n'avons peut-être pas complètement pris la mesure. J'ai relu “La République” de Platon, dont le deuxième livre commence par expliquer qu'une société s'organise autour de la façon dont les gens produisent leurs aliments et les consomment. Ici, il y a quelque chose d'essentiel, car à travers une manière de manger, de produire, de vendre, c'est tout un ensemble de valeurs que nous partageons. Il y a eu toute une série de transformations de notre culture, de nos connaissances scientifiques, de nos pratiques alimentaires, de nos modes de vie, qui ont mis à mal ce consensus. Et on a entendu ce matin, me semble-t-il, un certain nombre d'informations, de discours, qui mettent en évidence la nécessité de reparler de cela, sur des valeurs qu'on peut qualifier d'éthiques, politiques, au sens large du terme.

Si on revient au sondage, on y trouve effectivement, dans un premier temps, l'affirmation d'un lien alimentation/santé, qui est perçu en France de manière accrue, mais qui est secondaire par rapport à la dimension gustative, culinaire, gastronomique. Je m'explique : il faut que nous percevions l'importance de ce qu'est notre mode alimentaire, notre gastronomie. Et j'entends par gastronomie à la fois la cuisine savante, mais aussi les cuisines populaires, régionales. Autour d'une façon de cuisiner, s'agrègent la manière de manger et de produire, mais aussi des siècles de connaissance, et d'une connaissance qu'il faudrait peut-être regarder autrement qu'avec une certaine condescendance.

Cela a été l'une des grandes découvertes de l'ethnologie de nous montrer que des gens que nous croyions être des sauvages avaient mis en place des cultures, une manière de se représenter les choses, qui étaient le résultat d'une interaction entre un groupe humain et son milieu. Et que, d'une certaine façon, dans cet équilibre trouvé tant bien que mal sur des logiques empiriques, il y avait des choses qui n'étaient pas aussi négligeables qu'elles pourraient le paraître.

Aussi, l'intérêt d'aller questionner les consommateurs, et d'aller nous questionner nous, les citoyens, c'est de prendre réellement conscience que, certes, ils ont une culture profane, non scientifique, mais que c'est une culture respectable, et que cette culture dite " non savante " n'est pas aussi insensée ou irrationnelle que cela.

“Sommes-nous vraiment des consommateurs responsables ?”

Didier Adès : Madame Nicoli, vous nous avez écouté depuis ce matin, est-ce que vous pensez qu'on a posé les bonnes questions ?

Marie-José Nicoli : Oui, je crois que toutes les questions ont été posées même s'il n'y a pas eu toutes les réponses. Et puis, le mot “consommateur” est revenu très souvent...

Didier Adès : Ce n'est pas parce que le mot “consommateur” revient souvent que c'est une bonne question !

Marie-José Nicoli : Non, mais il y a 5 ou 6 ans, on n'en parlait pas. Du moins certains décideurs politiques ou professionnels. A présent, je crois qu'ils ont assimilé cette notion. Reste à voir et à contrôler ce qu'ils en font.

Par rapport à Jean-Pierre Poulain je crois que nos interventions sont assez complémentaires : il fait une analyse de la société, et nous, nous recevons le courrier et les demandes des consommateurs, puis il nous faut retrousser nos manches, être présent et défendre d'une façon très pragmatique.

Didier Adès : C'est la fonction de militante de la consommation que vous défendez ?

Marie-José Nicoli : Oui, mais c'est aussi la compétence face à des professionnels qui se défendent.

Didier Adès : Vous voulez dire qu'ils nous cachent des choses ?

Marie-José Nicoli : De toute façon, on ne dispose pas de transparence en matière agro-alimentaire. Cela viendra peut-être avec les années. Il est évident qu'au fil des années, certaines filières font des efforts, en particulier, la filière bovine, et j'espère qu'ils ne vont pas s'arrêter en chemin. Reste qu'il y a des tas de choses que nous ne savons pas, même si nous arrivons à obtenir des informations, grâce à des gens qui se trouvent à des endroits différents de la filière et qui sont très critiques.

Didier Adès : Je vais faire un peu de provocation : au moment où la crise de la vache folle a éclaté, l'ensemble de la boucherie a vécu une grave crise due à la chute de la consommation de viande. Au lieu d'en manger tous les jours, on n'en mangeait que deux fois par semaine. Il me semble que c'est une attitude incohérente de la part du consommateur. Que l'on n'en mange plus parce qu'il y a danger, je peux comprendre, mais en manger moins ne fait pas fuir le risque ! Sommes-nous vraiment des consommateurs responsables ?

Marie-José Nicoli : Dans l'affaire de la vache folle, s'il y a quelqu'un qui a été très responsable, c'est bien le consommateur ! Car il est bien beau de débattre, de parler de risque et de dévoiler tous les jours un problème nouveau lié à l'ESB, dont celui de la transfusion sanguine... Mais le consommateur, lui, est confronté à deux choses : ce qu'il lit dans les journaux et l'obligation de manger tous les jours, parce que s'il ne se nourrit pas, il meurt.

Didier Adès : Mais il choisit.

Marie-José Nicoli : Oui, mais jusqu'à preuve du contraire, on nous assure actuellement que le muscle et les produits laitiers ne sont pas contaminés. Si un jour ils le sont, nous reverrons notre façon de consommer la viande bovine.

Didier Adès : On vous l'assure, mais vous le croyez ?

Marie-José Nicoli : Ce sont les scientifiques qui l'affirment en l'état actuel de leurs connaissances. On ne peut pas, nous, consommateurs, faire le deuil de tout ce qui compose notre alimentation... Car si on est maximalistes, on retrouve des ingrédients OGM dans 70% de notre alimentation. A ce moment-là, on ne mange plus.

Monsieur Poulain l'a dit, l'alimentation doit être avant tout source de convivialité. Elle doit être source de santé et non pas de stress et de maladie. C'est pour cela qu'en tant que consommateurs et association de consommateurs, nous sommes très vigilants et nous nous investissons de plus en plus dans ce secteur.

Didier Adès : Vous êtes sûre que vous nous sensibilisez suffisamment à ne pas manger des plateaux repas, à des heures décalées, devant le poste de télé ?

Marie-José Nicoli : C'est autre chose. Ce sont de mauvaises habitudes alimentaires. Notre journal tire à 350 000 exemplaires, si quelqu'un veut avoir une bonne information, une bonne éducation, il n'a qu'à s'abonner.

C'est vrai, aujourd'hui, l'obésité augmente dans la population, et chez les enfants en particulier. C'est dû à de mauvaises habitudes alimentaires qui sont favorisées par une alimentation très industrialisée, très grasse et très sucrée.

Didier Adès : On ne va pas rentrer dans ce débat, si ce n'est pour dire qu'on peut se détruire aussi en mangeant sain...

Marie-José Nicoli : Cela dépend ce que vous appelez " manger sain ". Tout à l'heure, un intervenant parlait des fruits et légumes. C'est vrai qu'aujourd'hui, les yaourts ont plus le goût du fruit que le fruit lui-même. Et à ce Monsieur, je réponds qu'on donnerait peut-être plus souvent des fruits à nos enfants s'ils étaient meilleurs. Ce n'est pas nouveau, je l'ai déjà dit à ces messieurs : les fruits d'été ne sont pas bons. Cet été, je n'ai pas mangé un seul abricot qui soit bon.

Didier Adès : J'étais dans le même cas.

Marie-José Nicoli : Améliorez la qualité des fruits et des légumes. Car ils sont indispensables dans le bol alimentaire.

“Je deviens ce que je mange”

Jean-Pierre Poulain : Revenons au sondage deux secondes. Quand on demande aux gens “avez-vous le sentiment d'être bien informés ?” la réponse nous renvoie à l'histoire de la bouteille à moitié vide ou à moitié pleine : la moitié des gens vous disent “pas trop”. Or, si on regarde la place que tient l'alimentation dans les médias depuis cinq ans, on est époustoufflé. Il y a 5 ans, c'est-à-dire “grosso modo” avant la crise de la vache folle, l'alimentation était systématiquement traitée sous l'angle du discours diététique - comment perdre 5 kilos avant de devoir enfilez son maillot de bain -, et à travers les rubriques gastronomiques. Depuis, l'alimentation a pris place dans les premières pages des quotidiens et les premières parties des journaux télévisés. Elle fait les gros titres. Elle est prise au rang des questions de société. S'il y a un sujet où de l'information est diffusée, c'est bien celui de l'alimentation.

Didier Adès : Pour aller dans votre sens, je précise que si l'information est diffusée, c'est parce qu'à l'autre bout, le lecteur/auditeur/télespectateur est demandeur. Sinon, le journal ne pourrait pas s'offrir le luxe de titrer sa Une et de faire deux pages intérieures là-dessus.

Jean-Pierre Poulain : Il y a une demande, et elle est très simple. Nous autres, sociologues, sommes souvent "convoqués" par des industriels, des chercheurs, des médias, qui nous disent : "Expliquez-nous pourquoi le consommateur est si irrationnel". En fait, le consommateur raisonne en termes simples : "Je deviens ce que je mange". Dans ma cuisse, il y a des protéines qui ont appartenu à des cuisses de vache ou de poulet. Et sur cette réalité objective, s'agrègent un certain nombre de mécanismes imaginaires. En mangeant à la Française, je construis mon identité culturelle. On a tous fait cette expérience de partir 15 jours en voyage, dans un pays où l'on mange très différemment de chez nous. Très vite, on se dit : "Quand est-ce qu'on mange un steak-frites ?".

Marie-José Nicoli : Et parfois on est malade...

Didier Adès : ... Parce que l'on a rompu avec ses habitudes.

Jean-Pierre Poulain : La question est la suivante : "Si je ne sais pas ce que je mange, je ne sais pas ce que je vais devenir". Et cette question-là sous-tend toute une attente du consommateur. Quand on regarde en qui les gens ont confiance pour les informer, arrivent en premier les associations de consommateurs. Pour elles, c'est pain béni, parce que les associations de consommateurs sont multiples, variées, différentes, plus ou moins importantes, plus ou moins inféodées à des mouvements politiques ou à des mouvements syndicaux. Ce qu'il faut lire là-dedans, c'est que les gens ont le sentiment d'avoir leur mot à dire.

Au deuxième rang, figurent les experts. Tout à l'heure, nous avons vu que, depuis la crise de la vache folle, à chaque fois qu'on fait une interview sur les OGM ou sur la vache folle, on nous parle du sang contaminé et du rapport pas très clair entre les politiques et les experts. Si la thématique du scandale fait tellement recette dans la presse, si le sentiment qu'on nous cache quelque chose y est si présent, c'est qu'effectivement, il y a vraisemblablement eu une gestion de la recherche et une gestion de la relation entre les experts et les décideurs politiques qui manquaient de transparence. Il y a eu, ce matin, un exercice de style extrêmement intéressant de la part de mes confrères des sciences dures. Il y a une dizaine d'années, se posait la question de ce que pensait le citoyen ou le consommateur. Mais elle se réglait en d'autres termes : "On ne va pas leur expliquer à ces c..., ils n'y comprennent rien". Excusez-moi d'être un peu provocateur. Aujourd'hui, la question se pose en des termes tout à fait nouveaux. Et à présent, la prise en compte du débat public, de ce qui a été appelé "la culture ne sachant pas", relève clairement d'une des obligations du chercheur. Le chercheur doit rendre compte de l'argent qu'il touche pour faire son travail : à quoi ça sert ? Est-ce que c'est décent ? Est-ce que c'est politiquement correct ?

Et puis, fait intéressant, dans la confiance accordée par les consommateurs, les médias arrivent en dernier, avec une hiérarchie tout à fait inhabituelle dans ce sondage. Car parmi tous les médias, celui auquel on accorde le plus de crédit, c'est la presse écrite quotidienne. Une logique de proximité, donc. A l'inverse, le journal télévisé est cité en dernier, car sur ce sujet très compliqué qu'est l'alimentation, d'abord les gens ont le sentiment d'être plus ou moins experts, parce qu'on mange tous, ensuite, on a conscience qu'il est très difficile d'expliquer quelque chose en deux minutes et demie dans un journal télévisé. Tout à l'heure, quelqu'un a dit : "Il simplifie". Bien évidemment, je suis obligé de simplifier. Je ne vais pas vous faire un cours de sociologie de l'alimentation, il me faudrait 25 heures. Donc, on simplifie. Et la presse quotidienne apparaît ici comme permettant plus facilement une prise de distance, une façon de poser le problème. Elle obtient ainsi le niveau de confiance le plus élevé à l'intérieur des médias.

“Faites un effort, Messieurs, sur les produits frais”

Didier Adès : Nous pouvons continuer à détailler ce sondage, en particulier à propos de quelques contradictions qui apparaissent dans les chiffres. Ainsi, on constate que l'on continue à faire largement confiance aux qualités gustatives, mais que, dans le même temps, on se précipite dans le fast-food du coin, qui n'a pas nécessairement les meilleurs produits en terme de qualités organoleptiques.

De même, nous faisons confiance à la vente directe du producteur au consommateur, mais où allons-nous faire nos courses ? A l'hypermarché du coin.

Donc il y a ce que je dis, et ce que je fais. “Ne faites pas ce que je dis”. C'est quand même bizarre, cette schizophrénie.

Marie-José Nicoli : Non, pas du tout. C'est simplement que l'on a catalogué les gens, pendant des années, en disant : certains mangent bien, certains mangent moins bien, etc. Aujourd'hui, les gens veulent une alimentation diversifiée. Ils veulent pouvoir manger au MacDo dans la semaine, pour prendre une salade -on n'est pas obligé de manger du ketchup - et, à la fin de la semaine, faire un repas plus festif. Le consommateur a une meilleure maîtrise. Ce qui lui manquait, jusqu'à maintenant, c'est l'information. Avant, il ne savait pas. C'était l'élite, les gens qui avaient des responsabilités qui savaient que la listéria faisait mourir 30 ou 40 personnes par an. A présent, tout le monde le sait, mais il faut laisser le temps de digérer ces informations. Car il y a eu la vache folle, la listériose...

Didier Adès : ... Coca Cola, qui a vu son chiffre d'affaires chuter de 20 %.

Marie-José Nicoli : Cela, je m'en fous, ce n'est pas mon problème !

D'un côté, il est vrai qu'aujourd'hui, sur les aspects microbiologiques et bactériologiques, nous avons plus de garanties. De l'autre, à moyen et long termes, à cause d'une alimentation industrielle compliquée, très sophistiquée, nous sommes en train d'ingurgiter des quantités importantes de produits chimiques qui se stockent dans nos graisses et qui seront la cause d'un certain nombre de maladies. Donc je crois qu'il y a la place pour un certain nombre d'aliments naturels, simples, des fruits et légumes effectivement, mais faites un effort, Messieurs, sur les fruits.

Il faut manger plus de produit frais. Dans les enquêtes que nous menons dans les cantines, il apparaît que les enfants ne mangent pas beaucoup de viande et de poisson frais. Ils mangent du poisson et de la viande reconstitués à 50 %, beaucoup de graisses, beaucoup de sucre. On leur a donc donné des habitudes alimentaires qui font que, pour eux, le goût de la fraise est plus fort dans un yaourt que quand ils mangent le fruit lui-même. D'autant que la plupart des fraises n'ont aucun goût !

Didier Adès : Ici, les fruits et les légumes ont du goût.

Marie-José Nicoli : C'est vrai que le Sud-Ouest est une région où il y a encore des produits de qualité. Je suis Landaise, je sais ce que c'est. Mais je parlais d'une façon générale : à l'heure actuelle, notre alimentation est faite de quelques produits agricoles et de beaucoup de produits agro-alimentaires, donc transformés. Et on ne sait pas toujours ce qu'il y a dans le produit.

Didier Adès : Ce qui nous amène à parler des modes alimentaires.

“Nous avons à réapprendre à manger”

Jean-Pierre Poulain : Pour revenir sur les paradoxes du consommateur et de tout un chacun, manger, ce n'est pas quelque chose de très simple. D'abord, parce qu'on n'a pas appris à décider. Lorsque j'étais lycéen, je m'installais à la cantine et je mangeais ce que quelqu'un avait décidé pour moi. Je voulais du “rab”, je pouvais échanger, mais ma marge de manœuvre était relativement faible. A la maison, je tirais la veste de ma mère pour qu'elle me fasse du riz au lait que j'aimais tant, mais la marge de décision pour moi, pour mon père et mes frères et sœurs, était faible. Aujourd'hui, un gamin de 15 ans au lycée, est devant le self, avec une dizaine de hors-d'œuvre, plusieurs plats, et il a à choisir.

Nous avons fait une étude récente sur les 50-60 ans, qui vivent l'arrêt de l'activité professionnelle. Pour un grand nombre d'entre eux, à l'heure de la retraite, le problème principal est de réapprendre à manger avec leur épouse, à la maison. Car arrêter de travailler, c'est rapatrier 250 repas par an à la maison... On avait pris l'habitude, au restaurant d'entreprise, de manger selon son goût. Or, ces goûts peuvent être distincts de ceux de son conjoint. Voilà un premier mécanisme de rapprochement de la décision. A l'échelle de l'histoire, ce sont des décisions que nous ne savons pas prendre.

Deuxième mécanisme : bon nombre de décisions que nous prenons sur la filière alimentaire étaient prises auparavant d'après des logiques de proximité. C'étaient des gens que l'on connaissait, avec lesquels on était dans une situation de relative confiance. Aujourd'hui, les fournisseurs de notre alimentation sont lointains, parfois dans des pays étrangers, et ils décident d'un certain nombre de choses qui vont toucher notre alimentation. Imaginez un type qui décide de prendre de l'huile de vidange, de chauffer les bacs en plastique sans même prendre le temps de les vider, et de mettre cela dans la nourriture pour animaux. Si cette personne était à côté de moi, dans un tissu social dense, elle ne pourrait pas faire ce genre de chose sans précaution. Or, c'est cette distanciation des liens et toute une série de décisions qui, dans la filière industrielle, échappent au contrôle de l'individu, qui posent un certain nombre de problèmes.

On relève un deuxième paradoxe qui est le suivant. Quand vous demandez aux gens : "qu'est-ce que vous faites quand vous mangez ?", vous obtenez des choses très différentes. Car je peux manger en tenant compte des conséquences de mon acte alimentaire, sur la santé, sur le plaisir, sur le coût, etc. Et je peux aussi manger pour des valeurs. Je vais vous donner un exemple. Invité dans un colloque sur l'obésité, au moment où les recommandations françaises ont été publiées - qui expliquaient qu'il fallait manger des repas organisés, ne pas manger entre les repas et autres choses de ce genre - , j'arrive avec les autres participants et on nous offre un café et des viennoiseries. Poliment, moi, je commence à manger. C'est sympathique. Puis, on fait la coupure à 10 heures : café et viennoiseries de nouveau. A midi, on passe à table, et comme ce sont des gens qui savent recevoir, il y a un bon repas. Ce colloque continue l'après-midi. Rebelote : café, viennoiseries. Et le soir, de nouveau, nous avons été bien reçu. Que dois-je faire ? Suivre les recommandations écrites par ceux qui m'invitent ou leur imposer l'humiliation de refuser ce qu'ils m'offrent ? Nous ne mangeons pas seulement d'un point de vue rationnel, mais aussi selon les règles de notre cadre culturel.

Nous avons donc à réapprendre. Et quand, tout à l'heure, un certain nombre de mes collègues disaient qu'il y a un travail de communication interdisciplinaire à mettre en place, c'est un territoire immense qui s'ouvre à des recherches, à une mise en débat et en dialogue. Mais, de grâce, ne demandez pas aux sociologues de dire tout de suite ce que vous êtes prêts à attendre vingt ans de la part des sciences dures ! Parce que le sociologue est comme les autres chercheurs, il a besoin de données, de temps, de débats à l'intérieur de sa communauté scientifique, de construction de modèles. Il nous est parfois demandé, dans des Commissions : "Dites-nous ce que pense le consommateur, en 5 minutes". Dans 20 ans, on vous donnera peut-être quelques éléments de réponse. Acceptons que la science progresse tranquillement, mais en même temps mesurons l'importance de l'enjeu et de la mise en débat. L'élément fondamental et nouveau, c'est que la connaissance scientifique a des comptes à rendre aux citoyens et doit être remise en débat.

Didier Adès : D'autant plus que vous nous interrogez de façon percutante. J'observe un grand silence méditatif dans la salle...

Questions du public

“Comment expliquer le décalage de nos comportements entre l'aliment et le médicament ?”

Max Lafontan, *Chercheur à l'INSERM, directeur de l'Institut de recherche Louis Bugniard* : Il y a une chose qui m'étonne, à laquelle le sociologue va peut-être pouvoir répondre. D'un côté, la plupart des gens ne sont pas très contents de l'alimentation qu'on leur propose et ils ont raison, d'un autre côté, je suis effaré de voir avec quel plaisir ils prennent des médicaments. A partir de l'âge de 50 ans, il est extrêmement difficile de trouver des individus qui ne prennent pas un médicament. Or de nombreuses thérapeutiques pourraient être évitées par des comportements différents. Sur le médicament, je ne vois pas beaucoup de contestations ou d'interpellations. Peut-être parce que la relation au médicament est plus simple : quelqu'un de sérieux vous dit que vous êtes malade, et vous êtes content parce que vous êtes institutionnalisé en tant malade. Comment expliquer ce décalage de nos comportements entre l'aliment et le médicament ?

Jean-Pierre Poulain : Quelques pistes. Il y a, en France, une séparation assez nette entre l'imaginaire du médicament et celui de l'alimentation, que l'on ne trouve pas dans d'autres pays. C'est aussi pour cela que le développement des médicaments en France y est considérablement moins important. Par ailleurs, le prestige médical est encore assez solide, même s'il a été atteint par la crise de la vache folle et par le Sida. Si des progrès scientifiques se réalisent sur le Sida, le prestige de la science médicale reviendra.

Dans le sondage, par exemple, à quelle personne fait-on le plus confiance parmi les scientifiques ? Le généraliste. On sait très bien que ce n'est pas forcément le mieux placé en matière de nutrition pour répondre à des questions. Cependant, pour la personne interrogée, il y a là une logique de proximité et d'individualisation du rapport.

Sur le rapport aux aliments, on peut faire la même analyse concernant le vin. On a tapé très fort sur sa consommation dans une logique de lutte contre l'alcoolisme. Bien évidemment, l'alcoolisme est un problème. Mais confondre alcoolisation et alcoolisme, c'est se priver d'une des fonctions fondamentales de l'alcool dans nos cultures : il modifie l'état de conscience et joue le rôle de “lubrifiant social”. En même temps, d'autres modificateurs d'état de conscience sont remboursés par la Sécurité Sociale...

“Le problème des faibles doses”

Rose Frayssinet, *représentante d'une association de consommateurs* :

Je reviens sur ce qu'a dit monsieur Poulain concernant la crédibilité des informations que nous diffusons, de la façon la plus neutre possible. Quels sont, en fait, nos moyens d'intervention ? On n'en parle jamais. On demande beaucoup aux associations de faire de l'information, mais sans s'interroger sur leurs moyens. Or, nous en avons très peu. Il faut le dire, car souvent, les personnes viennent nous voir comme si on était un service public. Mais nous n'avons pas les moyens d'un service public, loin de là. Nous sommes souvent obligés de nous appuyer sur des recherches que nous n'avons pas produites par nous-mêmes. Ce qui pose la question de la crédibilité.

Deuxième point : je reviens sur ce qu'a dit Madame Nicoli à propos de la nécessité de faire des recherches transversales. Je pose la question aux chercheurs : dans tout ce qu'on avale, notamment dans l'eau, il y a de nombreux produits chimiques à faibles doses, ce qu'on appelle les “éléments traces” : comment les mesurer de manière transversale ? Cela n'a jamais été fait. Or, dans 20 ou 30 ans, nous risquons de connaître les mêmes problèmes que ceux qui se sont posés pour l'amiante.

Didier Adès : Il n'y a pas de réponse, si ce n'est de vous recommander de travailler ensemble, avec les autres associations. Je voudrais surtout redire, à titre personnel, que ce que j'essaie de pratiquer, à ma petite mesure, c'est être responsable vis-à-vis de mon entourage direct et de ne pas avoir un double discours. Essayons d'être cohérents. J'ai toujours exigé chez moi, tant que mes enfants ont été en âge d'être à la maison, d'imposer des heures de repas, des variétés alimentaires etc.

Parfois, ils ont râlé. Quels sont les gamins qui adorent les épinards ? Ils ne sont pas très nombreux. Il a fallu les imposer. Ils les ont digérés et ils ne s'en portent pas plus mal. A l'heure actuelle, même, ils ont plutôt l'air de les apprécier.

Quant à la question que vous posez, Madame, sur ces recherches transversales qui existent peut-être, qui sont en tout cas peu ou pas connues, nous aurons peut-être un élément de réponse cet après-midi.

Marie-José Nicoli : Pour information, au niveau communautaire, des débats se mettent actuellement en place pour revoir les normes concernant les produits chimiques. Car certains États-membres ont des niveaux très bas, d'autres plus élevés, avec des faits paradoxaux : ainsi, la Commission européenne a intenté une procédure contre le Danemark, car ce pays qui a fixé une dose journalière en nitrites très basse et qui refuse de les augmenter, se voit accusé de protectionnisme. Et pourtant, ses normes sont très satisfaisantes pour le consommateur, car ce sont des produits cancérigènes. Mais il y a des pressions, notamment de la part des industries pharmaceutiques.

Didier Adès : Il est évident qu'il existe des pressions de part et d'autre. On en sait quelque chose concernant le bœuf aux hormones américain, qui n'est pas toujours autorisé à l'intérieur de nos frontières. Jusqu'à quand ? Je n'en sais rien. Pour l'instant, on résiste.

“Le reportage n'est jamais passé”

Monsieur Roman - *Président de l'Organisation générale des consommateurs (ORGECO 31)* : A titre personnel, je tiens à remercier les intervenants et les organisateurs de ce colloque, parce que ce dont les mouvements de consommateurs souffrent le plus, à l'heure actuelle, c'est du manque d' " éducation " des consommateurs. Nous avons un rôle fondamental à jouer, par exemple, en apprenant aux gens à lire les étiquettes, à faire attention à ce qu'ils achètent.

Et je profite du fait que la presse soit là pour le dire, car les médias aussi peuvent jouer un rôle en la matière. Je suis heureux de voir qu'en Midi-Pyrénées, on a pris une initiative qui va dans le sens de la connaissance plus approfondie des sujets abordés. Je pense que le XXIème siècle sera le siècle de la connaissance et qu'on a le devoir de transmettre cette connaissance à la plus grande masse possible.

Didier Adès : Une chose est d'émettre un message et une autre d'être lu ou entendu. Ce n'est pas parce qu'on l'aura imprimé que le message va être lu.

Monsieur Roman : Pour nous, la traçabilité des produits est une question prioritaire, car nous sommes dans une phase expérimentale. Et si nous tenons à la traçabilité, c'est pour avoir le maximum d'informations sur les combinaisons de composants, les effets pervers qu'elles peuvent entraîner.

Didier Adès : Ne m'en veuillez pas de vous interrompre mais on a déjà évoqué la traçabilité, on a chanté ses charmes et ses besoins.

Monsieur Roman : Le problème de la traçabilité, c'est qu'elle coûte très cher. Pour un kilo de matière en orbite, nous avons plus de 200 kilos de documents par terre. Autre problème : comment organisons-nous cette traçabilité ? Car telle qu'elle a été évoquée par les intervenants, il s'agit de la traçabilité entre le producteur et le commerçant. Et les consommateurs là-dedans ? Nous n'avons rien concernant les effets sur les consommateurs, si ce n'est par quelques scandales qui sont révélés.

Didier Adès : On s'arrête là, même si vous avez raison, parce que ce n'est pas une réunion sur la traçabilité. Malheureusement, c'est une parenthèse, importante certes, dans le cadre général qui est le nôtre aujourd'hui.

Pierre Buffo, *Directeur de l'Interprofession des volailles fermières du Gers* : A la suite de ce qui s'est produit en Belgique avec la dioxine, 24 heures après, nous commençons tout juste à avoir l'information dans le Gers, et un consommateur nous a appelé pour nous dire : "J'ai acheté un poulet fermier du Gers, est-ce que je le mange ou est-ce que je le mets à la poubelle ? "Vous voyez les conséquences en matière de communication. Pourtant, notre production n'a rien à voir avec ce qui s'est produit en Belgique.

Dans le même temps, les médias viennent chez nous. Une grande chaîne nationale fait un reportage. On nous demande de présenter toute la filière, la traçabilité, l'identification, les contrôles etc. On leur montre tout et comme on est assez fier, on leur demande quand cela va passer à la télé. Le correspondant nous répond : le lendemain soir. Donc on avertit tout le monde, on s'installe devant la télé, et là, rien. Juste un reportage sur les élevages belges, où l'on envoyait des poulets à l'équarrissage. Le deuxième jour, je rappelle le journaliste. Notre reportage n'est jamais passé. En revanche, les médias ont attisé la peur des consommateurs en montrant des reportages qui étaient assez choquants. Cela veut-il dire que ce qui est rassurant n'est pas médiatique ?

Didier Adès : Une réflexion sur ce que vous venez de dire : heureusement que dans ce pays, il y a 6 chaînes, et que vous avez la possibilité d'en changer. Je me défaisse mais je n'ai pas de réponse. Je ne sais pas dans quelles circonstances la chaîne a choisi cette image plutôt qu'une autre. C'est son choix rédactionnel. Mais qu'elle ne l'ait pas diffusé, c'est très dommage..

Ce qui est important, c'est que la prochaine fois qu'on vous sollicitera, vous redemandiez encore des explications, parce ce n'est pas passé la première fois, ni la deuxième, mais la troisième sera peut-être la bonne. Ce que je veux dire, et ce sera le mot de la fin pour cette matinée, c'est : ne perdons surtout pas patience, soyons tenaces et, surtout, sachons écouter les autres. Demandons-nous en permanence : est-ce que mes propos sont audibles par les autres ? Bon appétit et à tout à l'heure !

Quatrième table ronde

“De nouvelles exigences en termes d’expertise et de réglementation”

Georges BORIES, *Chercheur à l’Unité de recherches “Xénobiotiques”, INRA Toulouse, Président du Comité scientifique de l’alimentation animale de la Commission Européenne.*

Jean-Claude SABIN, *Premier Vice-Président de l’Assemblée Permanente des Chambres d’Agriculture, membre du Comité Economique et Social à Bruxelles, Président de la Chambre Régionale d’Agriculture de Midi-Pyrénées.*

Bernard CHEVASSUS-AU-LOUIS, *Président de l’Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA).*

Didier Adès : Mesdames, Messieurs, merci de nous avoir rejoint. Je dois dire que je me suis posé très méchamment une bonne question, avec une mauvaise réponse anticipée. Au début du repas, en faisant le tour des buffets, je me suis demandé en effet combien nous serions pour reprendre la séance de cet après-midi. Je dois dire que, très souvent, le public reste jusqu’au déjeuner, parce qu’il y fait plus ou moins bonne chère et que c’est l’occasion d’échanger, de communiquer - coup de chapeau au passage aux organisateurs qui ont su concevoir des badges lisibles, où figurent nos noms, prénoms, entreprises, c’est assez rare et c’est à saluer. Mais je me suis dit : ils vont tous partir, parce que les sujets sont quand même un peu austères. Eh bien, non, vous êtes là ! Permettez-moi de vous remercier et de remercier tous ceux qui ont conçu ce programme, parce qu’ils ont su susciter votre intérêt.

En ce qui me concerne, la matinée a été riche, pour le moins éclectique. Elle a permis de poser toute une série de questions, de nous interpeller, de nous forcer à observer tout simplement le bon sens. Si je devais tirer trois mots-clefs des ces premières tables rondes, ce serait les suivants : cohérence, écoute, et ténacité.

“Le journaliste doit corriger l’information”

Cet après-midi, nous nous intéressons aux nouvelles exigences en terme d’expertise et de réglementation. En d’autres termes, nous prolongeons nos débats sur l’expertise et revoyons ce que cela signifie, sous quelles formes nous pouvons la reconnaître. Pour en parler, nous accueillons Georges Bories, Bernard Chevassus et Jean-Claude Sabin.

C’est avec vous, Monsieur Sabin, que je voudrais que l’on commence. Vous nous avez écouté ce matin, et vous nous avez entendu parler de ces accidents alimentaires qui sont, quand même, de moins en moins nombreux. Je rappellerai que vous êtes aussi un homme de la terre, un agriculteur, que vous êtes donc directement concerné car cela touche votre métier, votre fibre. Nous nous connaissons depuis longtemps et je sais ce que vous allez me dire : “Arrêtez avec votre misérabilisme, vous êtes en train de gloser sur les accidents... Taratata, il y en a moins maintenant...” En d’autres termes, vous nous dites que les journalistes sont là pour faire monter la mayonnaise, que les associations de consommateurs sont là pour essayer d’exister, que les experts racontent n’importe quoi. Enfin bref...

Jean-Claude Sabin : Quelques réactions sur ce qui a été dit ce matin. Les consommateurs, à juste raison, sont aujourd'hui très sensibles au problème de la sécurité alimentaire. On a parlé de la listéria. Mais on a oublié de dire que cela concerne essentiellement les personnes fragiles. On ferait mieux de porter l'accent sur la prévention des personnes sensibles plutôt que d'amener tout le monde à se passer du fromage au lait cru.

Didier Adès : Vous dites que c'est de leur faute s'ils sont malades ?

Jean-Claude Sabin : Non, mais on est en train de dire que ce sont les agriculteurs qui travaillent mal et qui mettent la listéria dans les fromages. Alors que les chiffres sont là, il y en a de moins en moins, fort heureusement. Le message a été reçu cent sur cent par le producteur. Ce dernier écoute, il fait partie de la société. De plus en plus de laboratoires d'analyses disent : "Attention, aujourd'hui on sait détecter l'état sanitaire de ceci ou cela. Faites attention à telle technique". Le producteur en tient compte.

J'ai pris l'exemple de la listéria, je pourrais en prendre beaucoup d'autres. Deux chiffres : au début du siècle, 20 000 personnes mouraient chaque année d'intoxication alimentaire. Entre 1992 et 1997, en moyenne 480 foyers par an ont subi une intoxication. Et un cas sur cent est malheureusement mortel. J'ajoute que si on faisait le tri, on verrait que l'accident a souvent lieu chez une personne plus sensible que d'autres. Ou bien chez quelqu'un qui a mal géré son congélateur et son réfrigérateur. D'ailleurs, on s'est parfois aperçu que l'entreprise n'y était pour rien. Qu'on ait dit : "Il y a un cas de listéria", très bien. Qu'on ajoute : "Il faut retirer des lots". Bien. Mais si, 8 ou 15 jours après, on s'aperçoit que les renseignements étaient erronés, même si le journaliste était de bonne foi, il faut l'astreindre à donner l'information corrective dans les jours qui viennent. Vous avez gentiment bêché dans mon jardin, je bêche un peu dans le vôtre.... Les médias ont un rôle important à jouer au niveau de l'information, de la transparence. Je leur demande, en contrepartie, de tenir compte d'un minimum de règles. Il ne voit pas avoir peur de dire : "Écoutez, on vous donne une information valable ce jour-là, elle ne l'est plus aujourd'hui."

Ainsi, les médias ont mis sur le même pied d'égalité la dioxine et l'ESB. Cela n'a rien à voir. L'ESB est malheureusement beaucoup plus grave, avec de nombreuses inconnues. Sur la dioxine, il fallait pénaliser celui qui a fait une faute, et non des dizaines d'entreprises, dont certaines ont été mises en faillite alors qu'il n'y a pas eu un seul malade.

Didier Adès : Vous avez mille fois raison. On ferme la parenthèse. Les correctifs sont souvent apportés quand il y a erreur. Mais peut-être pas avec les grands titres précédents, je le reconnais.

Jean-Claude Sabin : Ni à la même heure et à la même audience.

Didier Adès : Alors même qu'il faudrait plus d'audience encore la deuxième fois pour corriger les effets du premier message. Mais en tout état de cause, on le sait, dans tous les domaines, le mal est fait par l'émetteur. En matière de justice, le fait même d'être mis en examen vous a déjà condamné. Parfois, il y a un non-lieu parfaitement clair et, malgré tout, on continuera à traîner cette espèce d'infamie. Il y aurait des réflexions à mener sur cette société de communication qui est la nôtre.

Se pose par ailleurs la question du principe de précaution. C'est un peu ce qui est sous-jacent depuis ce matin. Vous et l'ensemble de vos confrères, êtes-vous sûr d'être suffisamment vigilants pour pouvoir aller au-devant de ce principe ?

"Il existe 17 définitions du principe de précaution !"

Jean-Claude Sabin : Au niveau des Chambres d'Agriculture et des organisations agricoles, nous avons pris position, sans ambages, sur la mise en place d'un vrai principe de précaution. Quand il y a une innovation ou un doute sur un produit, sur une technique, ce doute doit profiter aux consommateurs. A ce moment-là, on doit se donner le temps d'expérimenter, d'analyser, de réfléchir. Mais il ne faut pas, au nom du principe de précaution, arrêter tout progrès. Je vous signale que c'est un

peu la tendance dans laquelle nous sommes. Moi, je suis pour un principe de précaution raisonné, équilibré, qui soit le fait de scientifiques réunis en aréopage multidisciplinaire qui arrivent à dire ensemble : "Oui, là, il vaut mieux que l'on se donne du temps. En revanche, on ne peut pas continuer à émettre à tout bout de champ un doute de précaution. Pendant ce temps-là, nos collègues de l'Union européenne ou d'ailleurs, avancent".

Didier Adès : Je me retourne vers vous, Monsieur Chevassus et Monsieur Bories. A quel stade va-t-on faire entrer en application ce principe de précaution, à quel moment va-t-on commencer à le faire clignoter ? Il faut attendre que l'AFSSA se saisisse et lance son cri d'alarme, Monsieur Chevassus ? Ou faut-il, Monsieur Bories, que les experts doutent ? Ou encore faut-il attendre que moi, citoyen, je m'inquiète ? Car nous sommes actuellement dans un climat de suspicion.

Bernard Chevassus : Tout d'abord, je vous prie de m'excuser, je faisais partie des naufragés du vol Paris-Toulouse de 07 heures, et je n'ai donc pas pu entendre ce qui se disait ce matin.

Didier Adès : Merci de le préciser. Un certain nombre d'entre nous avaient pensé que les deux industriels avaient des complications d'avion "diplomatiques".

Bernard Chevassus : Non, je vous assure qu'il y avait des problèmes purement techniques. Pour en venir au principe de précaution, vous savez qu'il y a un grand débat entre les Etats-Unis et l'Europe à ce sujet, et que les Américains, qui aiment bien comprendre les choses, ont recensé 17 définitions...

Je ne vais pas toutes les citer, je vais seulement en prendre deux. Il y a celle dont je ne souhaite pas que l'on parle et que les Américains mettent parfois en avant : "Tant qu'on n'est pas sûr, on interdit". Ce n'est pas la position française, ni la position européenne mais une espèce d'épouvantail que les Américains agitent.

Et il y a une seconde définition : "Quand on ne sait pas, il faut faire quelque chose". Mais cela pose deux questions : qui va dire qu'on ne sait pas ? Et qu'est-ce qu'on va faire ?

Cela veut dire que les premiers à travailler seront les scientifiques, qui auront la responsabilité de dire : dans tel domaine, effectivement, je n'ai pas de preuve. Prenons le cas, jusqu'à une époque récente, de la transmission de la maladie de la vache folle à l'homme. Je n'ai pas de preuve, je ne peux pas vous dire que cette transmission est certaine. Mais il me semble quand même que c'est suffisamment sûr pour que je vous alerte. D'où une première difficulté : qu'est-ce que les scientifiques, en leur âme et conscience, vont sortir du tiroir comme signal d'alerte ? Et pourquoi ? Car comme le disait Jean-Claude Sabin, il ne faut pas non plus tirer les sonnettes à la moindre occasion.

En second, intervient le gestionnaire du risque : "Vous dites qu'il y a un problème, que dois-je faire ? Dois-je me contenter de mettre en place une vigilance ? Vais-je mettre des restrictions d'usage, par exemple sur les camemberts, interdits aux femmes enceintes ? Ou est-ce que je vais carrément interdire le camembert à tout le monde ?" Le fait que ce gestionnaire agisse au nom du principe de précaution ou d'un autre principe, ne crée pas automatiquement une bonne décision. Autrement dit, c'est la décision qui est bonne ou mauvaise. Qu'elle soit prise au nom d'un principe ou d'un autre ne change pas son caractère.

Puis vont intervenir des opérateurs économiques. Et là, pour être un peu polémique, je dirais que trop de principe de précaution tue le principe de précaution. Lorsqu'un opérateur va au-delà des normes, et demande, par exemple, dans son cahier des charges, des seuils de résidus dix fois moindres, en vantant ce fait auprès des consommateurs, il discrédite tout ce qui s'est fait en amont. Il utilise cet argument de sécurité en terme de compétition et, du coup, tout dégringole. Voilà deux questions essentielles : qui fait quoi ? Et est-ce qu'on a le droit de surenchérir ?

Didier Adès : Le "qui fait quoi", c'est l'expert que l'on a délégué ?

Bernard Chevassus : C'est l'expert, puis le décideur public et le débat avec la société civile.

“Dans le domaine de la biologie, il n’y a pas de vérité absolue”

Didier Adès : Mais l'expert est très humble. Ceux qui intervenaient ce matin ont dit qu'ils y allaient sur la pointe des pieds : “On nous a qualifiés d'experts, mais nous, scientifiques, nous ne sommes pas complètement convaincus qu'on sait tout”. C'est aussi votre avis, Monsieur Bories ?

Georges Bories : L'expert n'est pas effectivement au top de la connaissance scientifique. C'est un rôle difficile actuellement, dans la mesure où le politique l'interroge de plus en plus souvent, de plus en plus régulièrement et intensément.

Didier Adès : Cela m'amène à vous poser deux questions. La première : est-ce que la terre est ronde ? Aujourd'hui, tout le monde l'affirme, démontre qu'elle est ronde et qu'elle tourne autour du soleil. Ce n'était pas du tout le cas à l'époque de Galilée ou de Copernic. Et pourtant, à l'époque, la connaissance scientifique était pareillement brandie. Deuxième question : est-ce que deux plus deux, cela fait quatre ? A priori, vous me répondez oui. C'est de la certitude mathématique. Et de façon générale, c'est considéré par l'opinion publique comme des certitudes scientifiques. Et vous, vous me dites que ce n'est pas cela, la science ?

Georges Bories : Il y a des domaines de la science qui ne relèvent pas du “deux et deux font quatre”, en particulier la biologie. Celle-ci est un domaine intermédiaire entre les sciences qualifiées de “molles”, comme la sociologie, et les sciences “dures”, telles que la physique ou les mathématiques, qui sont très catégoriques. La biologie est située dans cette zone intermédiaire, dans laquelle il y a des endroits incontournables où règne l'imprécision et que les développements scientifiques actuels ne permettent pas de sonder. C'est cette zone difficilement compressible, entre le risque zéro et le risque acceptable, où pèse l'incertitude, sur laquelle l'expert est amené à intervenir. Car celui-ci n'est pas un simple producteur de bibliographie scientifique, il ne fait pas une synthèse des données, il doit aller un peu au-delà. Il doit un peu transgresser cette zone-là, parce que l'interrogation du politique n'est pas formulée dans des termes exclusivement scientifiques.

Didier Adès : Vous voulez dire que selon la manière dont je vais vous demander la température de l'eau, vous allez me répondre qu'elle est chaude, tiède ou froide ?

Georges Bories : Je vais vous en donner un exemple récent, à travers la querelle qui a eu lieu entre l'AFSSA et les experts européens. En partie, elle tenait à la manière dont les questions étaient posées. En France, la question était très directement liée à la cessation ou non de l'embargo britannique, alors que la question au niveau européen était retranscrite de la manière suivante : y a-t-il de nouvelles données scientifiques qui remettent en cause les positions précédemment prises par le Comité européen ?

Didier Adès : Vous ne pourriez pas essayer de vous mettre d'accord sur le langage ?

Georges Bories : Il faut se mettre d'accord sur le langage et, notamment, retraduire en termes scientifiques un questionnement politique. Car ces dissonances créent des difficultés et mettent parfois tout le monde en porte-à-faux.

Didier Adès : Cela veut dire que, selon la formulation de la question, l'expert peut être pour ou contre ?

Georges Bories : Nous n'arrivons tout de même pas à ces extrémités-là, mais il y a des nuances qui peuvent aboutir à des conclusions relativement différentes.

Didier Adès : Ce que vous dites est effrayant. Je ne voudrais pas être un politique. Car ce dernier cherche une caution de garantie, un éclairage, et vous lui répondez : “P't-être ben que oui, p't-être ben que non”.

Georges Bories : Ce n'est pas cela du tout. Le politique pose une question avec l'idée qu'on va répondre directement à sa préoccupation. L'expert, lui, ne peut pas répondre à une interrogation dont il n'a pas tous les éléments. Il va donc répondre sur la partie strictement scientifique, sachant que même pour celle-ci, l'expert doit s'exprimer sur des zones qui dépassent légèrement la connaissance actuelle, des zones d'incertitude où s'affirme le principe de précaution. L'expert doit porter un jugement, un diagnostic. Il transgresse donc la connaissance scientifique stricte, la vision positiviste de la science. Il doit aller un peu au-delà, parce qu'il est chargé, lui, de peser différents types d'arguments qui se situent sur des plans différents, qui appartiennent à des disciplines différentes et qu'il repositionne dans un contexte de complexité.

Il doit faire cette démarche sans aller trop loin, car ensuite, il faut que d'autres partenaires interviennent dans la décision. Mais il est obligé de donner un petit plus, une orientation, son sentiment. Et c'est là où on rejoint un peu le titre provocateur que m'avait proposé Valérie Péan : "L'expert peut-il être de bonne foi ?"

Didier Adès : De bonne foi, oui. Mais ce que nous venons d'entendre est effrayant pour les non scientifiques, car au bout du compte, selon que je vais poser la question avec ou sans virgule, j'aurai une réponse différente et in fine, celui qui risque sa peau en mangeant ce qu'il ne faut pas, c'est moi. Aussi, peut-être vais-je être amené, moi-même, à exercer le principe de précaution, avant même toute recommandation. Je vais volontairement faire de la provocation : c'est peut-être ce qui se passe pour les OGM. Puisque personne n'est d'accord, je dis non, et je ne veux surtout pas en entendre parler.

Georges Bories : Dans le domaine de la biologie, il n'y a pas de vérité absolue. Bien sûr, il y a des zones de connaissance évidentes. Tout ce qui concerne les technologies classiques a été évalué avec des systèmes qui ont fait leurs preuves, parce qu'on vit dans un monde où les risques alimentaires sont bien moindres qu'ils n'étaient. Donc, on a un système qui a prouvé qu'il fonctionnait très bien, mais il est confronté actuellement à un emballement des technosciences qui le débordent un peu. Plusieurs de mes collègues, ce matin, ont insisté sur l'insuffisance des moyens d'expertise et de recherche dans ces domaines. Et puis il faut du temps. C'est un facteur très important. La dernière publication dans " Nature " apparaît souvent comme la dernière vérité, qui peut être contredite le samedi suivant. Il faut du recul et il faut intégrer toute cette connaissance dans une autre dimension, qui est celle de la complexité de la biologie. Tout cela fait à la fois la grandeur et la difficulté du métier d'expert et du métier de politique.

Didier Adès : Bernard Chevassus, quand le politique vous questionne, répondez-vous "Attendez, je me retourne vers des gens comme Monsieur Bories ?" Et puis, vous réexpédiez ensuite une réponse mi-figue mi-raisin, en vous abritant derrière les différentes précautions et en renvoyant aux politiques la responsabilité de la décision ? Et du coup, selon qu'on est proche ou non des prochaines élections, on dit : "On y va" ou "On n'y va pas".

"L'expert doit être à la fois modeste et courageux"

Bernard Chevassus : Vous connaissez l'anecdote de quelqu'un qui est perdu en voiture : il tombe sur un expert, il ouvre sa vitre et demande : "Où suis-je ?" L'expert répond : "Vous êtes dans une voiture" (rires) . Cela signifie qu'on ne peut pas reprocher aux experts de répondre précisément à la question posée. Et ce serait avoir une piètre opinion du politique que de supposer qu'il ne pose pas des questions pertinentes.

Donc, lorsqu'on demande à une agence de sécurité des aliments : "Estimez-vous que les Britanniques, compte tenu des dernières mesures qu'ils ont prises, ne risquent pas d'exporter de la viande contaminée ?" Nous répondons en interrogeant des tas de gens similaires à Monsieur Bories, qui disent : "Nous estimons que les Britanniques n'ont pas une maîtrise suffisante et qu'ils risquent encore d'exporter de la viande contaminée". Du coup, certains pensent : "Vous voyez, les experts ont dit qu'en France tout va bien". Je suis désolé, on n'a pas dit cela. Par contre, si on nous demande ce que nous pensons de la situation française, nous répondons.

Cela peut vous effrayer mais, là encore, il faut bien répartir les responsabilités. Concernant votre question "La terre est-elle ronde ?", je crois que le chercheur et l'expert doivent être à la fois modestes et courageux, car je pourrais rajouter à votre "bêtisier" des anecdotes beaucoup plus modernes. Il faut le savoir. Et dans une société laïque, il est normal qu'on rêve encore de trouver quelque part des gens qui auraient accès à une vérité absolue et définitive. Nous sommes désolés, mais nous avons des vérités contingentes et provisoires.

D'un autre côté, je suis contre le fait de dire : "Vous savez, moi, je suis un citoyen comme vous, je n'en sais pas plus que vous et on va discuter entre copains." L'expert a une vraie responsabilité. Il doit être conscient de ses limites, mais il doit avoir le courage de dire : "En mon âme et conscience, à un instant donné, voilà ce que je pense de la situation".

Autre remarque : cela fait longtemps qu'apparaît l'idée de faire travailler des groupes d'experts entre eux. On sait faire cela sur un sujet, à l'intérieur d'un pays, mais on ne sait pas encore bien le faire sur des controverses qui concernent plusieurs pays, même appartenant à un même ensemble tel que l'Union européenne.

Et puis, sur la question "Que peut faire l'expert, jusqu'où peut-il aller ?", je revendique le droit de réponse précisément aux questions posées. Prenons un exemple précis. Quand on demande à un Comité d'experts ce qu'il pense de la commercialisation d'une semence contenant 1 % d'un OGM qu'il a autorisé, l'expert répond : "Compte tenu que j'ai autorisé cet OGM, cela veut dire que j'ai accepté qu'on en mange 1 %." Comment voulez-vous qu'il pense quelque chose du fait qu'il y en ait 1 %, 5 % ou 20 % ? Mais il répond à la question.

Didier Adès : Comment expliquez-vous ce besoin que nous avons, à l'heure actuelle, de faire appel à l'expertise scientifique et, en même temps, de la rejeter puisqu'elle a montré ses limites ou sa relativité ? Ce n'a pas toujours été le cas, on n'est pas toujours allé chercher l'expert, comme si c'était un principe d'assurance ou de rassurance. Aujourd'hui, le décisionnaire politique, au sens noble du terme, se réfugie derrière ceux qui savent.

Bernard Chevassus : La vision que j'en ai, c'est ce que j'appelle la " transition moderne " dans l'alimentation. Jusqu'au milieu du siècle, l'expertise sur l'aliment était faite par vous tous, de manière empirique. On testait, on avait des problèmes, on en parlait à son voisin et se construisait une expertise collective a posteriori, une fois que les produits étaient sur le marché. Dans les années 50, s'est créée une série de dispositifs autour de l'idée qu'on ne pouvait pas continuer comme cela et que, désormais, face à l'innovation et à la révolution alimentaires, on allait confier l'expertise à des professionnels, des scientifiques. Et vous savez que les Américains continuent à dire que l'expertise est basée sur la science vraiment établie et qu'il faut la mener avant la mise sur le marché des produits.

Dans cette acceptation de la professionnalisation de l'expertise, il y avait, à mon avis, un pacte social sous-jacent : "D'accord, vous faites cela, on veut bien ne plus s'en occuper, mais dans ce cas, cela veut dire pour nous : garantisiez que ce sera mieux qu'avant et qu'on va sûrement vers le risque zéro". Ce qui se passe aujourd'hui, c'est que ce pacte social est rompu. Bon nombre d'individus disent : "Vous n'avez pas tenu vos promesses, donc nous voulons en reparler, rejouer un rôle dans cette expertise". C'est de cela que nous devons discuter. Comment va-t-on faire interagir les experts d'un côté, et des citoyens d'un autre côté ?

" Ce serait une erreur de vouloir obtenir une seule voix "

Jean-Claude Sabin : Il faut réunir les experts de manière multidisciplinaire, pour parvenir à obtenir de leur part un sentiment plausible. Car vous ne pouvez pas demander aux politiques de prendre aujourd'hui des décisions sans avoir une base solide.

En France, nous avons l'AFSSA. J'étais la semaine dernière au Pays de Galles, qui va créer prochainement l'équivalent de notre Agence. Tous les pays vont en instaurer. D'un autre côté, il est question de créer une Haute Autorité au niveau communautaire. Il faut aussi penser un peu aux règles qui nous régissent. Nous sommes dans une Union européenne et si chacun définit des règles différentes, où allons-nous dans le cadre du marché unique ? Autrement dit, n'est-il pas

temps que les Agences comme la vôtre, Monsieur Chevassus, se fédèrent au niveau européen, dans le cadre de la Haute Autorité ? Et n'est-il pas temps de demander aux politiques de poser la bonne question ? Si chaque politique se met à poser sa question, où va-t-on ? Il faudrait mettre un peu d'ordre dans cette maison !

Bernard Chevassus : J'ai lu beaucoup de journaux pendant les 4 heures d'attente ce matin à Orly, et notamment un éditorial qui dénonçait le consensus. Je vais vous surprendre, mais je ne suis pas persuadé que le fait qu'il y ait un peu de cacophonie ou de polyphonie en Europe soit une mauvaise chose dans un premier temps. Les gens ont besoin de se réapproprier la question de la sécurité sanitaire, de mobiliser leurs compétences, et de passer par la création d'une agence. L'agence du Pays de Galles n'est pas d'accord avec l'Agence d'Ecosse ? Qu'on explique très clairement ce que j'appelle un constat amiable de désaccord. Quitte à leur dire : "Vous n'êtes pas d'accord, je vous enferme comme on le faisait pour élire les papes autrefois, et vous me sortez un document noir sur blanc, que vous signez tous, expliquant sur quoi vous n'êtes pas d'accord et pourquoi". Dans le contexte européen actuel, ce serait une erreur de vouloir aller trop vite en besogne et de vouloir obtenir une seule voix, une seule tête. Organiser un peu de polyphonie sur l'expertise et la sécurité alimentaire en Europe est peut-être une meilleure chose pour le citoyen que de vouloir lui dire : "Désormais, il y aura un pape qui parlera, et tous les autres se tairont".

Didier Adès : Encore faudrait-il que nous soyons à même de rentrer dans le débat. Avons-nous le savoir ? Sommes-nous concernés ? La seule façon que nous avons de rentrer dans le débat, c'est de voter avec notre portefeuille : "Non, je n'achète pas ce produit, je mangerai autre chose".

Bernard Chevassus : Je ne voudrais pas déflorer l'intervention de Jean-Yves Le Déaut, qui va certainement démontrer le contraire, en expliquant qu'il y a d'autres manières de rentrer dans le débat. Mais, effectivement, on voit bien qu'un certain nombre de gens se disent qu'il faut aller jusqu'où vont les juges, avec des experts qui seront des avocats, qui vont donner tous les arguments pour, et d'autres experts qui seront des procureurs et donneront tous les arguments contre. Et d'organiser ainsi la controverse, en poussant les experts à défendre leur position, comme le fait un homme de loi. En face, il y aura un jury. Sera-t-il un jury d'Assises, c'est-à-dire composé de citoyens ? Ou bien un jury de Correctionnelle ? On peut en discuter. Mais cette idée est dans l'air. Très rapidement, la difficulté qui surgit, c'est qu'un avocat a le droit de mentir. Autrement dit, pour faire apparaître ce qu'est la vérité, il est admis que chacun doit aller jusqu'au bout de la rhétorique, y compris en accumulant les arguments. Et cela, c'est quand même contraire à la déontologie scientifique. Ce n'est certainement pas transposable, mais cela montre qu'on peut imaginer autre chose que le bulletin de vote, en termes de sécurité sanitaire.

Didier Adès : Quand progressera ce débat ?

Bernard Chevassus : Il fait l'objet d'une réflexion active, mais je me tournerais peut-être vers les hommes politiques pour savoir, effectivement, à quel moment tout cela sera mis en musique. Peut-être faut-il d'autres expériences avant de légiférer. Peut-être ne faut-il pas une mécanique unique, mais différents systèmes. L'Agence anglaise a lancé une grande consultation pour travailler cette question. Sur ce plan, elle est en avance sur nous . Je pense qu'il y a suffisamment de réflexions pour passer rapidement aux travaux pratiques et dire s'il faut, dans une société post-moderne, associer des experts, modestes et courageux, à des citoyens qui veulent discuter.

Georges Bories : Sur le débat argumenté à la façon d'un tribunal, je précise que, finalement, cela existe intrinsèquement dans le débat d'experts. Le problème dans ce que tu évoques, c'est la possibilité d'avoir des témoins. Soit des témoins simples spectateurs, soit des témoins participants. Il existe donc plusieurs formules pour qu'interviennent ces parties prenantes que sont les consommateurs, au-delà même de leur action finale qui est de refuser d'acheter le produit. Ils peuvent intervenir à un stade bien plus précoce, car on a assisté récemment au phénomène de séparation : on a voulu séparer l'évaluation du risque et la gestion du risque, parce qu'on estimait que c'était trop intimement lié pour des raisons de déontologie, de transparence, d'indépendance des experts. A

présent, on s'aperçoit de certaines difficultés à faire fonctionner le système, et on veut donc se réorienter à nouveau vers des solutions intermédiaires telles que Bernard Chevassus les présentait à l'instant. Avec une réintervention d'autres partenaires dans le débat, quels qu'ils soient.

Jean-Claude Sabin : Je voudrais évoquer un point précis, parce qu'on est en Midi-Pyrénées. Nous sommes dans une Région qui a mis en place un certain nombre de filières, avec des signes distinctifs de produits de qualité. Quand on interroge le consommateur, on s'aperçoit que, contrairement à ce qu'il lit dans beaucoup de médias, l'exigence de qualité gustative passe souvent avant la sécurité alimentaire. Donc, il faut certes continuer à être vigilant sur la sécurité alimentaire, mais attention, il ne faut pas que ce soit au détriment de la qualité gastronomique et gustative. Or, si on suit un certain nombre de mouvements actuels, on va tout droit vers le produit aseptisé, sans saveur, sans goût. Nos produits de qualité suivent des règles très précises de sécurité alimentaire. Mais vous pouvez trouver, à côté, des produits qui ont suivi des règles de sécurité alimentaire et qui ne sont pas de qualité. Attention à cela aussi, car on peut tuer la qualité.

Didier Adès : Pour préciser ce point, en termes de chiffres et d'après le sondage, à la question : "Lorsque vous choisissez les produits alimentaires, de quoi tenez-vous compte ?" 97,6% répondent "de leur qualité gustative", 83,3% "de leur coût" et 81,9 % "de leur effet sur la santé". C'est-à-dire qu'on a un écart de 16 points entre les papilles gustatives et la bonne santé...

Questions du public

"La sécurité alimentaire, un prétexte à des barrières douanières déguisées"

Monsieur Place, directeur qualité au sein du groupe 3A : Vous avez dit à juste titre, Monsieur Chevassus, qu'il fallait une polyphonie au niveau des différentes Agences, dans la création de normes éventuelles. C'est très positif, mais dans le cadre des industries agro-alimentaires qui sont obligées d'exporter, du moins d'avoir des échanges économiques entre des pays de la Communauté européenne ou des pays tiers, cela devient extrêmement difficile. En définitive, sous couvert de libéralisation, se mettent en place des barrières douanières déguisées, à partir de normes de sécurité alimentaire ou de pseudo sécurité.

Bernard Chevassus : Le protectionniste n'a pas attendu les problèmes sanitaires. Qu'il avance masqué ou non est une autre question. Il est vrai que nous avons signé les accords de Marrakech en spécifiant que les seules raisons légitimes, aujourd'hui, de nous opposer à l'introduction d'un produit, ce sont effectivement les problèmes sanitaires ou environnementaux. Il est donc de bon ton d'y recourir. Mais il ne faut pas que les experts en soient dupes. Cela signifie qu'ils acceptent parfaitement de dire qu'il n'y a pas de problème sur tel produit et que, néanmoins, on l'interdit. Ils auraient des raisons de s'émouvoir dans le cas contraire, mais si on prend des dossiers comme la viande américaine aux hormones ou les OGM, cela ne me choque pas que des experts, sur des cas particuliers, affirment qu'en termes strictement sanitaires, ils ne voient rien dans le dossier et que, pourtant, une décision politique, prenant en compte d'autres considérations, refoule ce produit.

Nous constituons un des éléments de la décision publique, mais sachez que nous sommes les premiers à dire qu'on ne souhaite pas servir d'alibi à qui que ce soit. Il ne faut pas utiliser la sécurité sanitaire dans les débats internationaux, ni dans les débats entre opérateurs d'une filière, à l'intérieur d'un même pays. D'ailleurs, aucun des signes de qualité mis en place, des AOC à l'agriculture biologique et autres labels, n'a un quelconque contenu en terme de sécurité sanitaire, et c'est une bonne chose, car la sécurité sanitaire est un droit pour tous, qu'on achète du poulet standard ou du poulet de Bresse.

Josée Cambou, UMINATE, membre de France Nature Environnement : Depuis ce matin, nous avons entendu un ensemble d'exemples prouvant qu'effectivement, peu de gens meurent à cause de maladies liées à l'alimentation...

Didier Adès : ... Mais il y en a encore trop.

Josée Cambou : Oui, mais il me semble surtout qu'on raisonne sur du court terme. Dans nos aliments, figurent à présent des choses qu'on ne trouvait pas il y a 35 ou 100 ans : plus de métaux lourds, plus de nucléides, plus de pesticides ou de résidus médicamenteux utilisés pour l'élevage. Face à cette problématique, quels sont les enjeux de sécurité à moyen et long terme? Je mange plusieurs fois par jour : quels seront les effets de cette alimentation dans un certain nombre d'années ?

Bernard Chevassus : Je suis d'accord avec vous sur le fait que les accidents mortels immédiats constituent seulement une partie de la question dont il faudrait débattre. Pour donner quelques chiffres, on dénombre chaque année 150 000 décès dus au cancer. Les statisticiens disent que 10 à 30 % d'entre eux sont liés à une mauvaise alimentation, au sens large du terme. C'est-à-dire 10 000 à 20 000 décès par an . Nous sommes très loin des quelques cas de listéria...

En revanche, vous avez dressé une liste noire, on pourrait dresser une liste blanche : je pense qu'il y a moins de mycotoxines qu'autrefois, qu'un certain nombre d'agents bactériens sont moins présents que par le passé, et en ce qui concerne les concentrations en métaux lourds, il faudrait faire une géographie de la France d'autrefois pour regarder d'un peu plus près les polluants. Cela dit, vous avez raison, l'existence ou non de problèmes liés à l'accumulation de produits à faibles doses est une question redoutable pour les toxicologues : sommes-nous réellement sûrs que "rien plus rien plus rien égale rien ?"

La biologie, qui est empirique, vous fournit une réponse en donnant ce "rien plus rien" à un animal. Mais il faut répondre en faisant toutes les combinaisons possibles de "rien". C'est un travail énorme à mener. Et pour le moment, on raisonne avec des marges de sécurité, sur le "rien". Puis on divise encore par 100 et on fait l'hypothèse qu'on se situe alors en dessous des risques.

“Que pensez-vous du marteau ?”

Michel Cros, *agriculteur, producteur de lait de brebis dans le Tarn* : On tourne autour du pot, et on ne va pas vraiment au fond du problème. Pourquoi accepterait-on des OGM et des vaches aux hormones alors qu'on est en surproduction? Il y a des agriculteurs qui ne peuvent pas produire, des jeunes qui ne peuvent pas s'installer. Je ne vois pas pourquoi nous allons encore greffer des chercheurs là-dessus, faire des enquêtes, dépenser de l'argent, alors qu'on pourrait très bien l'investir ailleurs. Si la recherche est en mal de recherches, il y a sûrement de quoi faire dans les énergies nouvelles. Il n'y a qu'à voir la hausse des carburants. Moi, je trouve que l'on est à côté de la plaque aujourd'hui, et ce n'est pas ainsi qu'on arrêtera les citoyens de se dresser contre ce qui se passe.

Didier Adès : En effet, la question des OGM préoccupe tout le monde depuis ce matin : qu'est-on en train de chercher ? Si on arrêta de chercher ici, les autres prendraient une avance ailleurs ? Quels sont les enjeux ?

Bernard Chevassus : Je vais répondre en tant que chercheur. Quand on me demande de porter un jugement de valeur global sur une technologie, quelle qu'elle soit, je suis toujours très gêné. C'est comme si vous demandiez à un chercheur : “Que pensez-vous du marteau ?” Avec un marteau, on peut faire des choses très jolies, et on peut tuer son voisin. Une technologie est porteuse, effectivement, de choses bonnes et de choses mauvaises. Ce matin, lors de la conférence de presse, d'aucuns disaient : “Pourquoi faites-vous des OGM pour faire des plantes résistantes à des quantités de pesticides, alors que l'enjeu serait plutôt de rendre les plantes plus résistantes à la sécheresse ?” Si on veut faire des plantes résistant à la sécheresse, c'est justement en utilisant aujourd'hui les méthodes de la biologie moléculaire, pour décortiquer ce qu'est la résistance à la sécheresse et être un jour capable de construire de telles plantes.

Je ne voudrais pas que le débat sur l'innovation telle que vous la concevez dérive sur le fameux débat de Jacquard et des métiers à tisser : on croyait qu'en mettant à la Saône les métiers à tisser,

on allait contre l'industrialisation de la filière de la soie... Moi, je n'ai pas d'opinion globale sur les OGM. En revanche, je siège dans une Commission qui traite une centaine de dossiers par an, qui dit tantôt oui, tantôt non, en fonction de la nature du dossier. Je ne vous ai jamais entendu parler de "Terminator" concernant la production de foie gras - le foie gras dont vous raffolez est produit avec un hybride stérile de deux espèces différentes de canards. Parce que, dans ce cas précis, vous considérez qu'il s'agit d'une bonne utilisation de la technologie. Je ne peux pas entrer dans un jugement de valeur et dire : "Il faut condamner cette technologie en tant que telle, parce qu'elle ne servira jamais à rien". Je vous rappelle que l'OGM le plus diffusé sur le territoire français, c'est le vaccin qui a éradiqué la rage. Tout à l'heure, dans les couloirs, quelqu'un m'a dit : "ce n'est pas bien d'avoir éradiqué la rage, il faudrait plus de gens enragés ici". Peut-être, mais c'est un exemple où un OGM a servi à quelque chose...

Alain Périquet, *Université Paul Sabatier, membre de l'AFSSA* : On a beaucoup parlé du principe de précaution, mais je voudrais en donner une dix-huitième définition, sous la forme d'une boutade, et prendre trois exemples pour montrer la difficulté qu'il y a à appliquer ce principe. On disait à Christophe Colomb que s'il continuait sur sa route, la température de l'eau allait s'élever jusqu'à l'ébullition. Il est parti quand même et a découvert l'Amérique. Peut-être que les membres de la Confédération paysanne pensent qu'il aurait mieux fait de s'abstenir, mais c'est un autre débat. Premier exemple : la crise dite de la dioxine. Il est clair que les preuves étaient suffisantes pour appliquer très vite le principe de précaution. Il aurait sans doute été mis en œuvre plus tôt s'il n'y avait pas eu une certaine inertie dans la transmission de l'information, y compris peut-être au sein de notre ministère.

Deuxième exemple, la crise Coca Cola. Là, probablement fallait-il appliquer le principe de précaution. On peut rapprocher cette crise de l'affaire Perrier aux Etats-Unis. A la différence près que, dans Perrier, il y avait du benzène, alors que dans le Coca, on n'a rien trouvé. Cela mérite donc discussion.

Le troisième et dernier exemple est toulousain : au moment de Noël, une vieille dame a appliqué sur son chien une lotion anti-parasitaire. Le chien est mort et la vieille dame a toussé. On a appliqué le principe de précaution immédiatement. Et si vous demandez au fabricant du médicament vétérinaire en question ce qu'il pense de ce principe, il n'en pensera pas du bien, car on s'est aperçu, dans les quelques heures qui ont suivi, que la vieille dame n'avait pas fait la bonne dilution. Ces trois exemples montrent à l'évidence que le principe de précaution est probablement un très bon outil, mais qu'il faut l'appliquer avec beaucoup de discernement.

“L'aliment, ce n'est pas uniquement de la sécurité”

Didier Adès : Sur ce volet-là, ce sera le mot de la fin. Je vous demande, en 5 secondes chacun, de répondre à notre question du début : quelles nouvelles exigences en termes d'expertise et de réglementation souhaitez-vous voir apporter rapidement ?

Georges Bories : Sortir de cette dichotomie qui consiste à séparer ceux qui évaluent le risque d'une part, et ceux qui le gèrent d'autre part. Il faut trouver un terrain de débat sur lequel se confrontent toutes les parties prenantes de la décision. La décision scientifique est un aspect, mais bien d'autres aspects doivent être pris en compte.

Bernard Chevassus : Deux choses pour ma part. Tout d'abord, retrouver un lieu de débat avec les citoyens, mais aussi reconnaître comme légitime que l'aliment, ce n'est pas uniquement de la sécurité. Nous demandons beaucoup de choses à l'aliment : de nous procurer du plaisir, du bien-être, avec un faible prix et une sécurité sanitaire. Il faut qu'au niveau national et international, tout cela soit légitime et qu'on ait le courage de le dire. Autrement dit, n'essayons pas de trouver des raisons détournées pour ne pas consommer un produit. Il faut reconnaître que l'aliment recouvre un ensemble de composantes, accepter que certaines soient contradictoires et trouver une pondération entre le plaisir d'avoir des petits marchés locaux et le fait qu'il ne faut pas que des listérias se baladent. Parlons-en tranquillement, sans dire qu'il y a pas d'un côté les bons, de l'autre les mauvais.

Je voudrais également réagir aux propos de Monsieur Sabin, en disant que nous, nous ne dirons jamais que c'est la faute de telle profession ou de tel acteur. C'est trop facile de dire que c'est la faute des agriculteurs, qui eux-mêmes disent que c'est la faute du transformateur, puis de la distribution, et puis du réfrigérateur du consommateur.

Jean-Claude Sabin : Tout ce que je souhaite dans le domaine de la sécurité alimentaire, c'est que les règles du jeu soient claires. Nous les connaissons, et je puis vous assurer que, dans une région comme la nôtre, nos organisations professionnelles font tout ce qu'elles peuvent pour informer les producteurs. Les messages sont reçus. Encore faut-il qu'ils soient clairs et utilisables.

Didier Adès : Messieurs, je vous remercie.

Cinquième table ronde
“Comment entendre et impliquer le citoyen ?”

Jean-Yves LE DEAUT, *Député de Meurthe et Moselle, membre du Comité de pilotage de la conférence citoyenne sur les OGM à l'Assemblée Nationale.*

Pierre COHEN, *Député de la Haute-Garonne, rapporteur du budget à la Commission Production et Echanges. Co-auteur avec J-Y Le Déaut du Rapport au Premier Ministre "Quel avenir pour la recherche ?"*

Didier Adès : Je voudrais accueillir Monsieur Cohen et Monsieur Le Déaut. Messieurs, vous êtes des élus et vous avez à répondre à la question suivante : “Comment entendre et impliquer le citoyen ?” Selon vous, nous sommes-nous contents jusqu’à présent de faire du bruit avec notre bouche et de formuler des vœux pieux ?

**“On nous demande de prendre des décisions politiques dures,
sur des certitudes scientifiques molles”**

Jean-Yves Le Déaut : C’est le sujet le plus important. Dans ce débat sur la sécurité alimentaire, on prend conscience qu’il y a une incompréhension entre le citoyen et celui qui fabrique les aliments. Il faut dire que les choses ont beaucoup changé en quelques années. Les aliments étaient commercialisés dans des circuits très courts, chacun connaissait le produit qu’il mangeait, on passait directement du producteur au consommateur. Et puis l’agro-alimentaire est devenue une industrie de transformation. On ne connaît plus les produits. Ce qui génère une angoisse sur la sécurité des produits que l’on consomme. Paradoxalement, l’alimentation n’a jamais été aussi sûre. On sait également qu’il y a un vieillissement de la population, en partie grâce à l’alimentation. En revanche, des produits industrialisés ont perdu de leur goût, de leur saveur, de leur attrait. D’autres combinent plusieurs produits. Or, si on sait garantir la traçabilité sur un produit brut, on ne sait pas le faire pour un produit mélangé. Invité à une émission de télévision, j’ai amené des cannelloni de telle marque, et j’ai lu à voix haute les ingrédients. Il y en avait 28 ! Comment voulez-vous arriver à une traçabilité dans ce cas ?

Quant à la distinction entre la perception de l’alimentation et celle du médicament, l’angoisse n’est pas la même car nous sommes prêts à accepter des risques pour nous soigner, pas quand il s’agit de manger.

Les politiques que nous sommes devant actuellement résoudre des questions compliquées. Ce n’est pas aussi simple qu’on le dit. Et quand vous voyez les échanges que nous avons eus aujourd’hui, avec des experts qui ne disent ni oui ni non, ou qui répondent parfois oui, parfois non, mais qui ne disent pas tous la même chose... Ils le font malgré tout avec plus de transparence que par le passé. Il n’y a pas eu de débat sur la mécanisation de l’agriculture ou l’utilisation des pesticides. Nous débattons à présent de l’utilisation des biotechnologies parce que le progrès s’est accéléré. Or les citoyens, finalement, n’arrivent pas à prendre la parole, ils ne comprennent pas les enjeux parce qu’on ne leur explique pas. Eh bien, les politiques sont dans la même situation que le citoyen. On nous demande de prendre des décisions politiques dures sur des certitudes scientifiques molles.

Il faut travailler en amont de la législation, ne pas attendre qu’il y ait une crise. C’est ce que nous essayons de faire à l’Office parlementaire d’évaluation des choix scientifiques et technologiques.

D'autre part, il faut imposer dans notre pays la mise en place d'une expertise publique et contradictoire. La presse peut venir assister à ces expertises. Nous pouvons organiser des auditions publiques ouvertes, à l'instar des Etats-Unis. J'en ai organisées à l'Assemblée Nationale. Elles obligent à argumenter.

Si la société ne connaît pas de débat, elle n'est que le reflet de ce qui se dit dans les grands médias et, notamment, les médias télévisés.

Didier Adès : Vous prenez les Etats-Unis comme référence de la transparence et de la démocratie ?...

Jean-Yves Le Déaut : Cela a été le cas, à un moment donné, selon une Constitution où la liberté existe. Mais les modèles économiques ne sont pas transposables. Quant à être une référence en matière de transparence, au niveau du débat parlementaire américain, oui. Même si, parfois, cela peut aller trop loin, comme on l'a vu dans une certaine affaire où l'on ne parlait pas d'agro-alimentaire...

Cela dit, le débat ne doit pas exister seulement au Parlement. Il faut qu'il existe avec le public. Et je parlerai tout à l'heure de la Conférence des citoyens.

Didier Adès : Cela signifie surtout que chacun doit accepter d'écouter l'autre et reconnaître qu'il peut y avoir du bon sens derrière les propos. Acceptez-vous d'être interpellé par un Béotien ?

“Je regrette qu'il n'y ait pas eu d'autres conférences citoyennes”

Jean-Yves Le Déaut : J'accepte, parce que c'est un droit et un devoir. Quand je suis dans ma circonscription, tous les samedis ou dimanches, comme les gens savent que je travaille sur les problèmes scientifiques, ils me demandent mon avis sur la vache folle ou sur les OGM. Il faut essayer de l'expliquer le plus simplement possible. Je crois qu'il n'y a pas que les experts qui doivent décider dans un pays. Pour la Conférence des citoyens, nous avons pris un panel de 15 personnes, non pas pour faire un référendum – ce panel n'aurait guère été représentatif – mais en leur demandant si elles acceptaient, pendant 3 mois, de se former sur un sujet. Puis, dans un deuxième temps, d'écouter des gens qui disent des choses contradictoires. Et au bout du compte, à ces personnes d'interroger les experts et de donner un avis. Pour tous ceux qui l'ont lu, l'avis qu'ont donné ces Français nous interpellait. Il ne disait pas que les OGM sont la panacée, mais il ne vouait pas non plus aux gémonies une technologie. Car c'est son utilisation qu'il faut évaluer.

Didier Adès : Cette conférence de consensus, la première du genre, a rendu ses conclusions en juillet 1998. Depuis, que s'est-il passé ? Sur quoi a-t-elle débouché ? A-t-elle eu valeur d'exemple et y en a-t-il eu d'autres depuis ?

Jean-Yves Le Déaut : Ce sur quoi elle a débouché n'est pas étranger à l'enquête lancée dans notre pays. La Conférence a dit “oui ou non au cas par cas”. A l'époque, j'ai dit " non " pour le colza, Monsieur Sabin le sait, et on a bien vu depuis qu'il pouvait y avoir un certain nombre de problèmes d'environnement, de contaminations de semences. Je rappelle qu'à l'époque, il n'y avait pas de “problème” de sécurité alimentaire, surtout en matière de gènes résistants aux antibiotiques. Aujourd'hui, tout le monde dit que c'est un faux problème.

On avait également demandé la traçabilité et l'information du consommateur. Celle-ci a fait l'objet d'un texte européen, et la traçabilité est énoncée, en France, dans la loi d'orientation agricole.

Il y a eu un certain nombre de points positifs. Je regrette qu'il n'y ait pas eu, depuis, d'autres conférences de ce type. J'ai passé six mois de ma vie parlementaire à organiser celle-ci et à y travailler, mais je pense que ce n'est pas à un Parlementaire de faire cela tout le temps. On dispose aujourd'hui d'un cahier des charges, non seulement au niveau de l'Etat, mais des régions, et je m'adresse au Président de la Région Midi-Pyrénées pour lui dire qu'on devrait organiser des conférences de citoyens au niveau régional. Cela permettrait de valoriser un certain nombre de produits et de faire discuter ensemble des gens qui n'ont pas obligatoirement le même avis.

“Il faut crier que la recherche est nécessaire”

Didier Adès : Pierre Cohen, vous me donnez l'impression de constater qu'il y a beaucoup d'ambiguïté entre recherche et technologies nouvelles, comme si, depuis ce matin, on mélangeait tout. C'est vrai que ce n'est pas facile.

Pierre Cohen : Non, ce n'est pas facile. Mais je suis quand même assez inquiet d'entendre des personnes qui véhiculent des discours très différents et, surtout, d'entendre des mots d'ordre du type : “Arrêtons toute recherche”. Cela pourrait s'apparenter à des mouvements classiques qui ont toujours considéré que la recherche et le progrès étaient contraires au bonheur.

C'est une erreur extrêmement grave. Il est important, en amont, de bien faire comprendre que les experts n'existent pas s'ils n'ont pas été confrontés, à un moment donné, à la progression du savoir, donc à la recherche. On ne peut pas avoir de technologie ou de nouvelle technique, s'il n'y a pas eu un certain nombre de recherches fondamentales menées en amont.

Je suis inquiet, parce que dans la classification politique traditionnelle, on a tendance à séparer les technologies et la recherche, en considérant que la recherche fondamentale n'est pas obligatoirement intéressante à soutenir. Et j'ai l'impression que ce discours est en train de se diluer auprès de l'ensemble des professionnels et des hommes politiques. Il faut crier que la recherche est nécessaire. D'ailleurs, regardez les pays qui ont, à un moment donné, enfourché le seul cheval des nouvelles technologies : ils sont en train de réinvestir fortement sur la recherche. La recherche est un savoir qui appartient à tout le monde.

Didier Adès : Il faut... Il faut... Mais comment fait-on, maintenant, pour faire passer cette idée ? Et puis, il faut essayer de me convaincre, de me sensibiliser, de faire en sorte que je devienne curieux, que j'aie envie de rentrer dans le débat avec quelques éléments.

Pierre Cohen : Ce savoir doit être à la disposition de tous mais il est évident que tout se complexifie actuellement. Certains domaines scientifiques évoluent très vite et il n'y a pratiquement plus de chercheurs qui aient la capacité de connaître de larges domaines car les connaissances sont de plus en plus pointues.

Ce qui m'a le plus frappé quand j'ai été élu, en 1997, c'est de constater que la plupart des grands dossiers qui revêtaient, en amont, un enjeu scientifique mais aussi de société, se trouvaient entre les mains de quelques Ministres, de Matignon, de l'Élysée et d'une poignée d'experts. Si on veut sortir du lien étroit entre quelques experts et quelques décideurs politiques, il faut faire en sorte que ce savoir-là devienne une véritable culture. Je trouve particulièrement choquant le fait que la science soit, en général, un moyen de promotion sociale et de savoir professionnel, alors qu'elle devrait être partie intégrante de la culture de tout individu, pour qu'il soit un citoyen à part entière et qu'il prenne part au débat. Il est essentiel d'élargir le débat au-delà des simples experts et élus, parce que nous ne savons pas tout. Il faut que, collectivement, nous soyons capables de faire un choix qui aille dans le sens de ce que les citoyens ont décidé.

Didier Adès : A condition que l'on soit capable aussi de ne pas mépriser l'autre en disant : “Tu n'y connais rien, tu n'es pas du sérail”...

Pierre Cohen : Depuis ce matin, vous avez rencontré et écouté des gens humbles.

Didier Adès : Grâce soit rendue au Conseil régional et à son Président de les avoir réunis ! Mais y en a-t-il partout en France ?

Pierre Cohen : A cause de la “ghettoïsation” des secteurs, ils peuvent se retrouver coupés de la société. C'est pour cela que, dans le rapport que nous avons rédigé avec Jean-Yves Le Déaut, nous prôtons, au-delà des travaux de recherche, la mise en place de moments dans la vie du chercheur consacrés à la vulgarisation de la science, à la transmission de son savoir et à la confrontation avec les citoyens.

“Ce qui me choque, c’est qu’on remplace le citoyen par la notion de consommateur”

Didier Adès : Dès lors que l’information lui parviendra, le citoyen sera moins “court-circuité”. Il ne sera pas victime d’un débat tronqué, car c’est lui qui l’aura initié.

Pierre Cohen : Tout à fait. Tout à l’heure, vous avez dit : “Moi, je peux seulement voter avec mon portefeuille, en décidant d’acheter ou non tel produit”. Mais ce qui me choque, c’est qu’on remplace le citoyen par la notion de consommateur. Ce qu’a dit Jean-Yves tout à l’heure me semble très logique : par le service public, il faut arriver à créer une culture scientifique et technique, un savoir de proximité. La formation initiale n’y répond pas vraiment, car si elle donne une culture de base, la culture scientifique en est, quand même, relativement écartée. Dans les régions ou au niveau des communes, on peut arriver à cultiver ces lieux. Faut de quoi, on sensibilise les gens, on leur fait peur, on leur donne une crainte qui n’est pas fondée sur leur savoir, mais uniquement sur ce qu’on leur a dit. Je fais toujours le parallèle entre l’effort qu’on a fait, il y a 40 ans, sur la culture et celui qu’il nous reste à faire sur la science. Il est inimaginable qu’on n’ait pas, au niveau des territoires de proximité, un dispositif de culture scientifique et technique digne de ce nom.

Didier Adès : Encore faut-il que le citoyen en ait la volonté, exprime une curiosité, dispose de temps. Y participer est un choix de vie : c’est choisir entre cela et tel jeu télévisé.

Pierre Cohen : Pour vous prouver le contraire, regardez ce monstre sacré qu’est la Cité des Sciences et de l’Industrie, à La Villette. Un grand nombre de gens prennent du temps et paient pour y aller.

Par ailleurs, nous avons la preuve que se créent actuellement des lieux qui sont à mi-chemin entre le divertissement et une certaine connaissance de la technique, et c’est à l’honneur d’un certain nombre d’élus et de responsables sectoriels. C’est la Cité de l’Espace à Toulouse, le Futuroscope à Poitiers, et quelques autres qui donnent des embryons de savoir scientifique. Ici, par exemple, tous les deux ans, se déroule le SITEF (1) qui attire beaucoup de jeunes et de moins jeunes qui veulent se former et s’informer. Ils sont tout à fait prêts à passer du temps. Je pense qu’il faut aller encore au-delà pour que, à la fin du Bac, un individu connaisse déjà un certain nombre de fondamentaux pour pouvoir raisonner et être partie prenante des débats.

Didier Adès : Il y a de quoi méditer, mais je vous suis. Je vais ratisser avec vous...

Jean-Yves Le Déaut : J’ajoute que l’information scientifique et technique ne peut pas se développer si les grands médias ne la traitent pas de manière équilibrée. Ce matin, j’ai entendu la remarque d’un monsieur qui parlait de la crise du poulet à la dioxine et racontait que le reportage sur les poulets fermiers du Gers n’a jamais été diffusé.

Je pense que, même si les grands médias ont des contraintes très fortes en terme de temps d’antenne, ils peuvent faire passer un certain nombre de messages. Ce n’est pas le cas. Il faut en discuter avec les responsables des grands médias. D’autant que même si le message passe, il n’est pas traité de la même manière que lorsqu’il s’agit d’une catastrophe, car cette dernière fait vendre. Ensuite, on fait toujours venir les mêmes experts, ou presque. Si aujourd’hui, je vous dis en avant-première, que le gros problème de sécurité alimentaire demain, ce sont les mycotoxines qui généreront des cancers - ce n’est pas vrai - ou si je dis qu’il y a une augmentation des métaux lourds dans certains types d’aliments, je vais être interviewé. En revanche, si je parle de choses “ normales ”, de gens qui font correctement leur travail, si j’énonce des arguments qui font avancer le débat vis-à-vis du citoyen, cela ne passera pas. Et pourtant, cela intéresse les gens.

Didier Adès : On ne va pas rouvrir le débat sur l’information car je sens que je vais encore réagir, et pas pour aller dans le sens inverse du vôtre, loin s’en faut. Mais soyons acteurs, les uns et les autres, et pas uniquement adeptes du “ Démonçons et roupillons après ”. Ecrivons, téléphonons, rencontrons, parlons...

(1) La dernière édition, dite “New SITEF”, Marché international des technologies avancées, s’est déroulée du 18 au 21

Questions du public :

“Au chercheur de sortir de son labo... Au politique de définir les garde-fous”

Mme Meiffren : Je m'exprime à titre personnel. Je travaille dans une association, mais je suis salariée par ailleurs. On parle beaucoup de conférences de consensus, de concertations, de discussions. De nombreuses associations sont consultées, et après avoir participé à de grands débats pendant plusieurs années, force m'est de constater que si les propositions sont entendues, elles ont un peu de mal à être vraiment prises en compte dans les décisions. Si des conférences de consensus sont organisées au niveau régional, il faudra afficher clairement les règles du jeu, définir les limites des processus des décisions démocratiques.

Didier Adès : Je vois Monsieur Malvy en train d'écrire, je ne sais pas si c'est la réponse qu'il vous fera tout à l'heure, en tout cas, je pense qu'il a entendu. Après tout, c'est à lui et au Conseil Régional d'initier ces conférences.

Max Lafontan, Directeur de Recherche INSERM : Je suis tout à fait d'accord avec Pierre Cohen, les chercheurs doivent sortir de leur ghetto. Ce n'est pas toujours facile, on a parfois la trouille d'en sortir, car nous ne sommes pas toujours habitués à avoir un dialogue accessible. Je vous suis donc d'autant plus lorsque vous dites qu'il faut donner du savoir de proximité. Je ne vais pas renvoyer ce problème sur l'Education Nationale, car c'est ce qu'on fait, en général, quand on ne sait pas quoi faire. Mais avez-vous des idées concrètes pour faire émerger cette culture ? Et la proximité, cela se définit comment ? A quel endroit on s'installe ? Est-ce qu'on fait comme en Angleterre, on s'installe sur une boîte à savon dans le Parc de Ramonville et on déclare que l'on a du savoir de proximité à diffuser ? Quant à la télévision, je n'y crois pas. S'il y a le choix entre une crétinerie qu'on regarde passivement et une émission plus exigeante où l'on demande au spectateur d'être actif, cela penchera plutôt du côté de la crétinerie....

Jean-Yves Le Déaut : Vous êtes chercheur, je ne sais pas combien de fois vous allez faire des conférences dans des lycées. Ces derniers seraient très contents de vous avoir pour discuter d'un certain nombre de sujets. Moi, cela m'arrive d'y aller, pour parler de la bioéthique, des organismes génétiquement modifiés, des énergies renouvelables...

Nous avons des débats intéressants. Et il y a des manifestations qui existent, comme “Sciences en Fête”, où l'on favorise la réflexion sur les conséquences économiques et sociales du progrès scientifique et technique, dans les collèges, dans les lycées, dans les associations.

Il est de votre rôle, vous les chercheurs, de ne pas rester tout le temps dans votre laboratoire. Nous avons préconisé, dans le rapport que nous avons rendu, que vous donniez une partie de votre temps pour expliquer les avancées de la science, dire en quoi le progrès n'est en soi ni bon ni mauvais. Car un chercheur va jusqu'au bout de ses recherches et c'est aux politiques de lui dire quels sont les garde-fous. Sur les sujets tels que les progrès de la génétique ou de la médecine prédictive, vous avez le devoir d'expliquer.

Pierre Cohen : Quelques innovations existent. Par exemple, la création de Cafés des Sciences. Mais je pense qu'il faudra avoir l'ambition de lancer une sorte d'obligation sur l'ensemble du territoire national. Je ne sais pas quel est le bon échelon territorial. Une ville de 10 000 habitants, dans des départements peu peuplés, est souvent la ville référence par rapport à un bassin de pays. Il faudrait qu'il y ait, dans ces communes, à l'instar des maisons de la culture, une maison des sciences, en relation avec les laboratoires universitaires et des organismes de recherche. Car vulgariser la recherche, c'est un métier. S'il s'agit simplement d'y consacrer un mois après ses travaux de recherche, cela ne marchera pas. Il faut prendre du temps. Or, dans les carrières scientifiques, ce temps-là n'est pas valorisé, au contraire. Ceux qui le font risquent de se retrouver sur une voie de garage.

Didier Adès : Messieurs, merci d'avoir réfléchi avec nous sur les moyens d'entendre et d'impliquer le citoyen.

Sixième table ronde

“Risques collectifs et alertes : une lecture sociologique de l’après-midi”

Didier TORNY, *Chercheur à l’Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (Paris), co-auteur, avec Francis Chateauraynaud, de l’ouvrage " Les sombres précurseurs, une sociologie pragmatique de l’alerte et du risque " (éd. EHESS).*

Didier Adès : La thématique qui va nous réunir pendant quelques minutes concerne les risques collectifs et les alertes. En d’autres termes, Monsieur Torny, peut-on parler de communication de crise ?

“L’inquiétude peut être positive”

Didier Torny : La communication n’est qu’un des aspects, extrêmement mineur. Je voudrais d’abord présenter, très rapidement, le contexte de notre travail, puis réagir aux propos de cet après-midi, qui a été assez riche. Comme j’étais dans l’avion maudit de ce matin, je ne peux pas réagir aux autres exposés.

Sur quoi avons-nous travaillé ? Sur une question assez banale, qui est la suivante : lorsqu’une catastrophe arrive, quelle que soit son ampleur, il existe toujours des personnes pour affirmer, après coup, avoir averti les autorités, leur belle-mère, leur voisin, toute une série de personnes, et n’avoir pas été entendues, ni crues. Ces personnes, nous les appelons “lanceurs d’alerte” et nous avons choisi d’étudier, en 1994, ces lanceurs d’alerte à travers trois dossiers différents qui étaient, à l’époque, très “calmes” : l’amiante, le nucléaire et la vache folle. Depuis, évidemment, cela a un peu bougé... Et j’aimerais ici présenter quelques résultats, ainsi que réagir par rapport à un certain nombre d’interrogations. Je le ferai autour de deux questions essentielles : la question du citoyen et celle du principe de précaution.

“Principe de précaution” : nous n’aimons pas ce terme, car le problème de tout principe, c’est son application. Or en l’occurrence, il est tellement vague et vaste qu’il n’en dit rien. Aussi, nous préférons lui substituer ce que nous dénommons une “ politique de la vigilance ”. La différence essentielle, c’est qu’au lieu de se placer d’un point de vue absolu - Est-ce qu’on va prendre des précautions ou pas ? Est-ce qu’on va interdire un produit ? – nous nous plaçons du point de vue suivant : Qu’est-ce qui alerte ? Qu’est-ce qui rend inquiet ? Qu’est-ce qui fait qu’il y a un souci, une préoccupation ? Cela change radicalement la donne, puisqu’on ne se situe plus au niveau des politiques ou des experts, mais au niveau de tout un chacun. Un exemple : la crise de la listéria survient. On vous dit alors : “Tiens, il faudrait vérifier la température dans les frigos”. Et d’un seul coup, effectivement, les gens se demandent si leur frigo marche bien, ils achètent des thermomètres, vérifient et se disent : “La température du frigo, c’est important, je n’y avais plus pensé”. Cela signifie que le frigo, qui était auparavant un élément standard, éventuellement “ designé ”, avec de jolies couleurs, devient d’un seul coup un sujet d’inquiétude, mais pas au sens négatif du terme. Car, selon nous, l’inquiétude est quelque chose de positif. La plupart d’entre vous s’inquiète pour ses enfants. Vous regardez ce qu’ils font, vous êtes vigilants : passent-ils près d’une route? Vont-ils traverser tout seuls ? Eh bien, c’est exactement la même chose. Qu’est-ce qui vous rend vigilants ? Sur quoi êtes-vous vigilants ? Qu’est-ce que vous oubliez ?

C’est ce terreau de la vigilance qui va nourrir les alertes, les confirmer, les infirmer, dans la durée. C’est-à-dire que, contrairement à ce qu’a dit Monsieur Le Déaut, je pense que si vous faites une

annonce sur les mycotoxines aujourd'hui, cela fera la Une du Monde demain, mais tout le monde aura oublié dans trois jours. Personne n'a évoqué la grippe du poulet à Hong Kong et en Chine. Voilà un événement extrêmement important. Il y a un système mondial de surveillance, de vigilance sur la grippe. Ce système est basé sur des experts, mais aussi sur des exploitants, sur tout un chacun. " Tiens, mes poulets sont malades, qu'est-ce qu'ils ont ? " Vous passez alors par un système d'expertise et d'analyse, et l'on découvre qu'il y a là une nouvelle variante de grippe qui apparaît chez les animaux. Dans un premier temps, vous le voyez, il s'agit moins de la question de l'application d'un principe de précaution que de la capacité à être vigilant. Ce qui n'a d'ailleurs rien d'évident, puisque par exemple, ici, vous n'êtes pas vigilants. Quelqu'un s'est-il posé la question de la présence d'amiante dans le plafond ? Moi, a priori, j'ai confiance dans mon environnement. Mais admettons que, d'un seul coup, je voie des petites fissures au plafond et une fine poussière s'en échapper. Peut-être vais-je me dire soudain : "Tiens, ce bâtiment a-t-il été contrôlé ?" Car l'amiante provoque quand même 2 000 morts par an en France, selon l'INSERM. Et par exemple, à la Bibliothèque Nationale, on a découvert que de l'amiante ciment avait été utilisée dans un certain nombre de pièces.

La question essentielle à poser est donc plutôt la suivante : comment organise-t-on la vigilance ? Cela se traduit par des systèmes d'épidémiologie-surveillance, et c'est également la façon la plus élémentaire d'impliquer le citoyen, en lui disant : "Vous êtes un agent de la sécurité sanitaire, vous avez une capacité à sentir, à toucher, à voir ce qui se passe autour de vous, et vous êtes capable de l'indiquer à qui de droit. S'il n'y a personne, vous êtes également capable de monter une association pour indiquer la présence d'une source d'inquiétude". Evidemment, quand vous êtes inquiet, vous exposez les raisons de votre inquiétude. Vous dites : "Les plafonds tombent, et dans notre village il y a beaucoup de malades".

Au départ, toutes les alertes sont liées à un moment de vigilance. Il est peut-être complètement disproportionné dans ses conséquences, mais cela part de ce type de raisonnement : "Tiens, j'ai mal au ventre. Pourquoi j'ai mal au ventre ? Ce n'est pas normal. Qu'est-ce que j'ai mangé ?" Voilà le type de réflexe qui s'est installé peu à peu, avec un apprentissage collectif.

“L'endormissement des pouvoirs publics est quand même généralisé”

Didier Adès : Oui, mais il faut qu'il y ait une caisse de résonance. Ce n'est pas parce que je me dis que j'ai mal au ventre, que cela fait vaciller Coca-Cola.

Didier Torny : Plus vous faites caisse de résonance, plus l'effet peut être double. Il peut y avoir l'effet que j'appellerais "Timisoara" qui consiste à penser : "De toute manière, c'est encore un truc de journalistes". Mais il y a un effet inverse : "Ça y est, on nous a encore caché des choses, c'est enfin révélé". Et il se peut alors qu'une vieille association, qui lutte contre le Coca depuis 25 ans, se réveille : "On vous l'avait dit depuis le début, ils mettent des trucs bizarres dans le Coca". La question essentielle qui en découle pour les pouvoirs publics, est de savoir comment gérer et traiter toutes ces alertes, une fois qu'elles apparaissent ?

Or l'oubli, l'endormissement des pouvoirs publics en matière de santé publique est quand même généralisé. Je ne suis pas seul à le dire : un conseiller auprès du Premier Ministre a écrit un livre qui s'appelle "La défaite de la santé publique" (1). Que montre-t-il ? Que l'affaire du sang contaminé est avant tout une question d'endormissement. Il y a des procédures, des règles, un système, et des gens qui manquent peu à peu de vigilance. Ce ne sont pas uniquement des experts, mais, par exemple, le médecin qui transfuse une femme qui vient d'accoucher, et qui oublie, pour des tas de raisons, que la transfusion n'est pas un geste anodin.

Comment exercer cette vigilance ? Comment faire en sorte qu'elle puisse être présente sans passer immédiatement du " J'ai mal au ventre " à l'interdiction de Coca-Cola dans le monde entier ? Entrent en jeu toute une série de choses - du temps, des vérifications, des expertises intermédiaires, d'analyses - , à la fois très coûteuses et très difficiles à mettre en place, mais encore plus essentielles sur les dossiers de longue durée.

(1) " La défaite de la santé publique ", Aquilino Morelle. Flammarion, 1996. 390 p.

Que s'est-il passé en France sur l'amiante, entre 1980 et 1994 ? Nous avons le sentiment que pendant 15 ans, les administrations ne gèrent plus le dossier. Celui-ci est considéré comme clos. Pourquoi ? Parce qu'on a appliqué le principe de précaution. On a interdit les flocages, on a interdit l'amiante, donc il n'y a plus de problème.

Comment faire en sorte que la vigilance se maintienne, sans tourner à l'obsession immédiate ou à l'oubli et au sommeil ? Vous ne voyez plus votre frigo, l'administration ne voit plus tel ou tel élément, non pas par mauvaise volonté ou guidée par la notion de profit, mais simplement parce qu'il y a d'autres sujets d'actualité à traiter. Si on considère que l'action publique doit être centrée sur ce qui est publié, chaque semaine, par telle revue scientifique anglo-saxonne, je peux vous garantir qu'au bout de six mois, il y aura des morts partout, car cela se traduira par le mot d'ordre suivant, auprès de tous les fonctionnaires dans les régions et les départements : "Cette semaine, vous me faites un truc sur la listéria. Et puis la semaine prochaine, sur la salmonelle. Et la semaine suivante, sur les morts sur la route. Après, ce seront les handicapés..." Cela pourrait tourner à l'infini.

D'où le défi essentiel, du point de vue des pouvoirs publics, de la gestion des alertes, de la mise en place de systèmes de surveillance et de traitement des alertes. En la matière, le déficit passé est dramatique. Je pense au nucléaire. Quand des articles scientifiques annoncent des cas de leucémies chez les enfants, des commissions d'experts se réunissent. Mais en fait, les données sur lesquelles on se base sont extrêmement faibles. Car, contrairement aux pays nordiques, on a attendu 30 ou 50 ans pour mettre en place un registre des cancers, c'est-à-dire une capacité à garder en mémoire les événements tels qu'ils se sont passés. Si jamais les pesticides, les mycotoxines ou toute autre substance étaient fortement mises en cause, s'il y avaient des morts, la question essentielle serait : "Qu'avons-nous fait, alors, pour déceler l'augmentation du nombre de morts, pour détecter les premiers indices et être en mesure d'agir avec une certaine réversibilité ?"

**"En tant que sociologue et citoyen,
je suis radicalement contre les conférences de citoyens "**

Didier Adès : Cela implique la mise en place de toute une série de capteurs, un état de vigilance sans tomber dans la paranoïa, et des individus qui vont savoir trier...

Didier Torny : Il me semble que c'est censé être le rôle de l'AFSSA et des autres Agences de ce type.

Tout à l'heure, quelqu'un a demandé pourquoi le politique se rabat sur les experts. Il ne faut quand même pas être naïf. Une des raisons essentielles de la création des Agences en France, c'est l'affaire du sang contaminé : c'est la possibilité, pour les politiques, de s'appuyer sur des personnes tierces, à la fois pour prendre les bonnes décisions, mais également pour ouvrir le parapluie en cas d'affaires ultérieures. La première Agence qui a existé en France, en dehors de l'Agence du Médicament, c'est tout de même l'Agence Française du Sang. Il y a délégation du politique, pour se protéger, à un certain nombre d'experts, à différents systèmes d'avis et de gestion sur des produits dangereux ou des décisions délicates. Je ne dis pas qu'en soi, c'est une bonne ou une mauvaise chose, mais ce qui est intéressant, par exemple concernant l'AFSSA, c'est qu'elle a été surtout jusqu'à présent une entité réactive : le Gouvernement, un Ministre ou la Commission européenne la saisissent sur telle question pour lui demander ce qu'il faut faire. Mais il me semble que, dans les textes, il est prévu qu'elle soit également active. C'est-à-dire qu'elle ait une capacité d'auto-saisine. Qu'est-ce qui est mis en place pour l'auto-saisine, ainsi que pour favoriser la capacité de réaction des corps intermédiaires ?

En tant que sociologue et en tant que citoyen, je suis radicalement contre les Conférences de citoyens. Avec ce préalable : celle qui a eu lieu sur les OGM est absolument remarquable tant dans son fonctionnement que dans ses résultats. C'est ce qu'on peut faire de mieux en France avec un tel dispositif. Cela dit, en tirant au sort les citoyens non concernés, qui n'avaient pas d'avis au départ, on rejoint le principe des jurys populaires : en fait, cela détruit précisément la dynamique du débat autour des OGM. Je pense que la Conférence a été un catalyseur, mais qu'en même temps elle a eu très peu d'influence, car la Confédération paysanne, Greenpeace, les industriels, la société civile, tous ces acteurs débattent, bougent, s'opposent. Ces moteurs civils actifs que sont les

associations ou les grands syndicats, ont été écartés de la Conférence. Parce que sur les OGM, on peut dire : “Je suis contre, point final”. Pourquoi êtes-vous contre ? “Parce que je suis contre”. Il n'y a rien d'autre à dire. Cela peut être une forme d'argumentation. Vous n'êtes pas obligé de vous placer sur le débat scientifique.

Quand vous dites, Monsieur Cohen, que le politique doit se situer sur une science molle avec des décisions dures, qu'est-ce que cela a d'extraordinaire ? Sur la politique d'immigration, où est la science ? On en trouve un peu pour l'aspect démographique, un peu aussi pour l'aspect économique, et vous dénicherez peut-être quelques collègues sociologues qui vous expliqueront que si vous augmentez ou si vous diminuez le SMIC, si vous autorisez ceci ou cela, cela aura telle incidence sur le nombre d'immigrés. Où est la science ? Vous assumez vos décisions politiques. Qu'on soit pour ou contre, il y a un débat. Mais il n'y a aucune raison pour que le débat politique soit diminué par les avis des scientifiques. Sur la question de l'ESB ou des OGM, le débat n'a pas à être exclusivement scientifique. Pourquoi se baser uniquement sur la question de la sécurité sanitaire ? Il faut aussi poser la question des moyens de production.

“Aujourd’hui, je peux dire qu’il y aura des centaines de milliers de morts en Grande Bretagne à cause de la vache folle, et vous ne me prendrez pas pour un fou”.

Dernier point qui me semble très important : pourquoi parle-t-on autant de ces dossiers alimentaires, alors même qu'il y a très peu de morts ?

Première réponse : l'espérance de vie augmente. Si on était au Sierra Leone, on se foutait de la listéria. La question essentielle, ce serait de survivre, de trouver à manger, de mettre en place une organisation politique qui assure la paix civile... Dans notre société, on s'intéresse à des “petites causes”

Deuxième réponse, plus subtile et qui me semble plus juste. Le dossier de l'ESB, comme celui du sang contaminé et du sida, a créé un précédent extrêmement important. Le sida, par exemple, a démontré que si vous êtes aujourd'hui face à un danger très faible, avec une petite vigilance, “Tiens, quelques homosexuels sur la côte ouest ont des maladies bizarres”, dix ans plus tard, vous pouvez avoir des millions de morts. C'est le même type de schéma pour l'ESB. “Tiens, ma vache est bizarre” et puis, 4 ans plus tard, vous avez des vaches par dizaine de milliers qui boitent, tremblent, tombent et meurent, en Grande Bretagne et ailleurs. Donc, vous ne pouvez plus simplement considérer les causes massives de mort. Vous savez qu'une cause tout à fait mineure aujourd'hui peut se révéler majeure dans l'avenir, pour une raison précise, qui tient au mode d'organisation capitaliste. Même chose avec la listéria. Elle cause moins de morts, certes, mais si le produit contaminé est distribué par Auchan, Carrefour et autres, une épidémie peut s'étendre très rapidement sur tout le territoire, voire toute l'Europe, voire le monde entier.

Quelles structures créer pour des problèmes où l'on dispose aujourd'hui de très peu d'indices ? On peut dire de manière non irrationnelle que sur tel problème, il y aura demain des centaines de milliers de morts. Aujourd’hui, je peux dire qu’il y aura des centaines de milliers de morts en Grande Bretagne à cause de la vache folle, et vous ne me prendrez pas pour un fou.

Septième table ronde

“Quel équilibre entre les exigences des consommateurs français et la réalité économique internationale ?”

Jean-Christophe BUREAU, Professeur à l'Institut National Agronomique Paris-Grignon, Directeur de l'Unité mixte de recherches " Economie publique ", INRA/Institut National Agronomique de Paris-Grignon.

Laurent MIALARET, Président du Syndicat National des Aliments de l'Enfance et de la Diététique.

Raymond LACOMBE, ancien Président de la FNSEA, Président de l'Association " Sols et Civilisations ", président du Conseil d'administration de l'Ecole nationale supérieure agronomique de Toulouse (INPT-ENSAT)

Didier Adès : Pour entamer la dernière ligne droite, nous allons accueillir Jean-Christophe Bureau, Raymond Lacombe et Laurent Mialaret. Messieurs, la question qui nous est posée est la suivante : Quel équilibre entre les exigences des consommateurs français et la réalité économique internationale ?

Monsieur Bureau, nous avons évoqué tout à l'heure l'idée que la sécurité sanitaire pouvait être une barrière non commerciale aux échanges, et qu'elle pouvait être en fait terriblement protectionniste. Comment analysez-vous l'articulation entre les exigences du consommateur français, dans une Europe de plus en plus transparente, et dans un monde qui communique intellectuellement et physiquement avec ses produits, ses services, ses hommes ?

“Les accords internationaux nous obligent à passer par l'alibi scientifique”

Jean-Christophe Bureau : Tout d'abord, oui, les barrières sanitaires et phytosanitaires ont été et sont toujours utilisées à des fins très protectionnistes. Même si des pays comme l'Australie ont très peu de droits de douane, il est très difficile d'y exporter quelque chose. Les règles internationales ont donc été définies, notamment en 1994, pour pallier ces problèmes.

Quant aux exigences des consommateurs, comme on l'a vu à Seattle, elles entrent effectivement en contradiction, aujourd'hui, avec les règles internationales. Certaines préoccupations des consommateurs, vis-à-vis de la globalisation des échanges et de la mondialisation, débordent le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Cette mondialisation fait que la qualité des produits alimentaires, en particulier, diminue. D'autres préoccupations concernent directement les accords de l'OMC, notamment des accords sanitaires et phytosanitaires, des obstacles techniques aux échanges dans l'ensemble du monde, qui génèreraient un alignement des standards, et des normes basées sur le moins disant. C'est très net dans les revendications des consommateurs américains qui nous renvoient un peu la balle : les textes sur lesquels s'appuient ces accords n'obligent pas à la pasteurisation des produits laitiers, et donc on aligne le commerce international sur le moins disant, c'est-à-dire les fromages au lait cru. De notre côté, nous avons d'autres griefs, par exemple sur les hormones, comme vous le savez. Et les Japonais en ont d'autres encore, sur les additifs et les colorants.

Didier Adès : Concrètement, cela signifie que les politiques et tous ceux qui ont la responsabilité des flux commerciaux, font jouer un jeu pas très clair à leurs experts, qu'ils les manipulent ?

Jean-Christophe Bureau : Non, mais il y a quand même un peu de vrai dans ce que vous dites. Ces textes réglementaires, en particulier les deux accords sanitaires et phytosanitaires, s'appuient beaucoup sur le recours à la science comme étant la base de ce qui allait résoudre les conflits. L'idée, c'était : moins de politique, mais la science avec un grand S. Or, on s'est aperçu ensuite que, dans la science, il y avait toujours pas mal de politique, car il faut bien définir des seuils. Qu'est-ce qu'un "risque acceptable" ou des notions comme cela ? Là, nous ne sommes plus tout à fait sur le terrain où l'expert est conclusif. Mais comme ces accords se réfèrent énormément à la science, on se réfugie un peu derrière l'expert, y compris face à des préoccupations qui ne sont pas purement sanitaires mais qui se posent en terme d'acceptation culturelle et éthique des aliments. On l'a vu dans un dossier qui n'était pas si mal défendu que cela, qui concerne une hormone qui accroît la production laitière, la BST (hormone de croissance bovine). On a eu beaucoup de mal à faire trouver aux experts des dangers que présenterait cette hormone vis-à-vis du lait. Car comme personne n'en veut en Europe, les accords nous obligent à passer par l'alibi scientifique - trouver un danger. Mais le vrai problème est qu'on n'en veut pas et qu'on a de bonnes raisons pour cela : dans la mesure où des quotas laitiers sont en place, on ne voit pas pourquoi on produirait plus de lait.

“On a déconnecté les jeux économique-financiers du jeu politique”

Didier Adès : Raymond Lacombe, entre les pays développés et les pays qui cherchent encore à trouver leur équilibre, j'ai l'impression que c'est vraiment la loi du plus fort qui compte. Allons un peu plus loin : nous sommes en train de nous imposer une forme de libéralisme sauvage, paré de beauté et d'attrait, mais, en fait, ne faudrait-il pas faire l'inverse : un " bon " dirigisme, avec un gouvernement mondial, ou en tout cas, des orientations très fermes ?

Raymond Lacombe : On n'ouvre pas suffisamment ce débat. Aujourd'hui, à mon avis, il est faussé. Chaque fois que vous avez des gens contre le libre-échange, on vous dit qu'ils sont pour le protectionnisme. On peut très bien être contre le libéralisme sauvage, le capitalisme international, tout en étant très ouvert sur les marchés mondiaux, mais avec un système différent qui permettra aux hommes d'être mieux entendus dans l'ensemble des débats. On a l'impression qu'aujourd'hui, on a complètement déconnecté les jeux économique-financiers du jeu politique. D'une certaine manière, on est en train de dire : "De toute façon, les hommes politiques n'y peuvent rien. Ils font ce qu'ils peuvent pour colmater les brèches, pour éviter qu'il y ait trop de déséquilibres entre les individus". Et on arrive à ce phénomène : une minorité qui s'enrichit de plus en plus, contre une majorité qui s'appauvrit de plus en plus, aussi bien dans les pays en voie de développement que dans les pays riches. Quelque chose ne fonctionne plus...

Il faut revenir à un jeu d'équilibre des pays, qui respecte tous les paramètres du développement international, ceux-ci ne se limitant pas à l'économie et à la finance, mais qui recouvrent aussi les équilibres sociaux, environnementaux, culturels, technologiques, etc. Nous l'avons complètement occulté en laissant filer le débat mondial sur le plan économique et financier.

Didier Adès : On ne va pas faire de l'angélisme. Pourquoi est-ce important ? Au nom des principes républicains, des Droits de l'Homme ? Et puis, la mondialisation est une réalité aujourd'hui. Elle fait que ceux qui n'ont rien sont à ma porte, et j'y trouve un intérêt, au même titre que le prix du pétrole a intérêt à monter, parce que, tant que ces pays sont en train de s'équiper, ils ne vont pas venir m'apporter le déséquilibre, voire l'agression.

Raymond Lacombe : C'est pour cela que je pense qu'il est très important de donner suffisamment de temps aux pays en voie de développement, pour qu'ils parviennent à une égalité de chance avec les pays plus développés. A travers, par exemple, un accord africano-européen, qui permette de respecter les évolutions différentes d'un continent à l'autre.

Didier Adès : Mais, dans un même temps, tous les pays, même développés, ne sont pas au même degré de culture, de savoir-faire, de développement, d'équilibre. Alors où est la possibilité ? Faut-il faire des réglementations par le bas, sur le plus petit commun dénominateur ? Ou est-ce qu'il faut les forcer à adhérer aux normes ?

Raymond Lacombe : Qu'a-t-on fait quand on a intégré l'Espagne, le Portugal ou la Grèce dans la Communauté européenne ? On a mis en place une politique régionaliste qui permettait aux pays plus riches de donner davantage de moyens financiers aux autres pays, afin que ces derniers rattrapent le train. Aujourd'hui, l'Espagne et le Portugal connaissent un développement plus important que les autres pays. Ce qu'on a fait à l'intérieur de l'Europe, ne peut-on pas le faire entre l'Europe et l'Afrique, ou avec d'autres pays en difficulté sur le reste de la planète ? C'est tout le débat. Peut-on parvenir, aujourd'hui, à une économie équilibrée en multipliant les pauvres sur la planète ? Non. J'ai toujours pensé que si on voulait développer l'économie, il faut que les populations s'enrichissent pour avoir les moyens d'acheter.

“Le bébé, le petit pot et l'Europe”

Didier Adès : Regardons d'un peu plus près les repas que nous sommes, nous, Français ou Allemands, les deux champions de la consommation européenne. Et je me tourne vers vous, Monsieur Mialaret : quelle est la différence entre le consommateur français et les autres consommateurs européens ? Et où est la différence entre le bébé français et le bébé allemand ?

Laurent Mialaret : Je voudrais d'abord élargir un peu le débat. La sécurité des aliments, c'est, bien sûr, la sécurité sanitaire dont on a beaucoup parlé, mais c'est aussi le fait de donner des aliments adaptés à la croissance et au développement des personnes. Sur ce plan, au niveau européen, nous sommes très loin d'être semblables. Ainsi, le bébé allemand mange 20 grammes de plus, et les petits pots allemands sont 20 grammes plus gros que les petits pots français. Mais ils ont moins de protéines. C'est comme cela. Et vous ne pouvez pas le changer, c'est une habitude.

Didier Adès : C'est une habitude pour les parents, pas pour les enfants.

Laurent Mialaret : Les scientifiques de chacun des pays défendent cela d'arrache-pied. Autre exemple : la malnutrition des personnes âgées constitue l'un des gros problèmes de notre civilisation. Quand vous voulez faire un produit pour les Anglais, vous apportez des calories. Quand vous le faites en France, vous apportez des protéines. Pourquoi ? Je n'ai pas la réponse. Ce sont des écoles scientifiques différentes. Et nous sommes là devant un des grands problèmes de l'adaptation de l'alimentation à l'Europe. Nous agissons encore, heureusement, sous l'influence de nos civilisations profondes au niveau de chaque pays, mais en même temps, il n'y a pas d'homogénéité scientifique sur l'approche alimentaire. Ce manque crée d'énormes barrières non tarifaires, qui empêchent les industriels d'aborder l'Europe dans sa globalité.

Didier Adès : Vous venez d'apporter la réponse : pas de différences biologiques, mais des barrières non tarifaires. C'est très bien, les Allemands chez les Allemands, les Belges chez les Belges et les Français chez les Français ?...

Laurent Mialaret : Cela peut être une réponse, bien sûr.

Didier Adès : L'essentiel, c'est que mon petit pot soit hermétiquement scellé et qu'il n'y ait rien de nocif à l'intérieur.

Laurent Mialaret : Il faut aussi que son contenu permette à l'enfant de se développer de façon idéale, qu'il n'ait pas de mauvaises habitudes alimentaires, etc. Et à ce niveau-là, la réponse n'est pas soit chez les Allemands, soit chez les Français, elle est à chercher dans la synthèse des deux.

Didier Adès : Nestlé ne semble pas avoir de problème : il fournit des petits pots “à la française” en France, et “à l’allemande” en Allemagne.

Laurent Mialaret : Mais cela ne permet pas d’avoir des petits pots bon marché, parce qu’on n’a pas d’économie d’échelle. D’autre part, au fur et à mesure que les gens voyagent en Europe, des “perturbations” surviennent, car ils achètent des petits pots allemands alors qu’ils mangent à la française, etc.

Didier Adès : C’est un horrible casse-tête que vous proposez là.

Laurent Mialaret : De même qu’on a créé l’AFSSA au niveau sanitaire, la France a besoin de mobiliser un certain nombre d’experts qui animent ces recherches. Vous savez, la science nutritionnelle n’en est vraiment qu’à ses débuts, et c’est probablement notre avenir à tous, au même titre que les aspects sanitaires. Plus on va vieillir, plus on mourra de mauvaise nutrition autant que de listérioses ou autres intoxications. On mourra plus vieux, mais pas forcément en bon état.

“Il y a de bonnes choses dans l’OMC”

Didier Adès : Revenons à un aspect plus austère de notre débat, à savoir l’équilibre entre les exigences des consommateurs français et la réalité économique internationale. Est-ce un vrai ou un faux débat en France, en Allemagne, en Europe occidentale ? Car pour l’instant, les peuples qui sont en train de mourir de faim n’ont ni le petit pot “à l’allemande” ni celui “à la française”. Que pourrait-on faire, Monsieur Lacombe ?

Raymond Lacombe : Dans ce domaine, il peut y avoir des interventions publiques, qui peuvent tendre vers un rééquilibrage socio-économique, comme on l’avait fait au niveau européen, il y a 20 ou 25 ans. L’Europe avait passé un accord avec l’Afrique, où elle s’était engagée à acheter un volume de quantités garanti à des prix garantis. Ce qui donnait un ballon d’oxygène à ces pays africains. Et l’Europe pouvait espérer ainsi que ses partenaires grandissent, pour avoir à terme des échanges plus équilibrés avec eux.

D’autre part, il existe aussi l’action des ONG (organisations non gouvernementales), qui peuvent également nouer des partenariats avec les pays en voie de développement. On le fait au niveau de l’agriculture : il s’agit d’actions de coopération entre agriculteurs européens ou français, avec des paysans du Sud ou de l’Est, destinées à les former et à étudier avec eux les possibilités de mieux développer leurs productions locales.

Didier Adès : Et vous pensez, Monsieur Bureau, que dans le cadre de l’OMC, tout cela va pouvoir s’épanouir ?

Jean-Christophe Bureau : Je dois dire qu’en général, je suis plutôt un défenseur de ce qui est fait à l’OMC, sauf sur le problème des pays en voie de développement, qui n’ont pas les moyens d’y faire entendre leur voix. Sur les dossiers alimentaires, en particulier, il leur est très difficile de faire un panel, pour des raisons financières. Ceci dit, dans le processus global de négociation, et pas simplement sur les aspects qualités sanitaires de l’aliment, je pense qu’il y a des bonnes choses dans le processus de l’OMC.

Il existe un autre élément dont n’a pas parlé Monsieur Lacombe : le processus de négociation pourrait forcer l’Europe à supprimer nos subventions à l’exportation, qui sont extrêmement défavorables pour les économies agricoles des pays en développement. Je pense que cet aspect va dans le bon sens.

A côté de cela, d’autres aspects des négociations de l’OMC vont nettement moins dans le sens des pays en voie de développement, en particulier à cause d’une certaine emprise de groupes internationaux sur la protection de la propriété intellectuelle. Là, les entreprises pharmaceutiques ont réussi à faire pression pour obtenir un accord qui, en fin de compte, joue comme une pompe à finances des pays du Sud vers le Nord. Donc, il y a du pour et du contre, mais, grosso modo, dans l’accord sur l’agriculture, il y a de très bonnes choses pour les pays en développement.

Questions du public

“L'Europe et les Etats-Unis ont concocté à leur sauce cet accord international”

Jacques Berthelot, *Enseignant à l'ENSAT* : Je voudrais réagir aux derniers propos de Jean-Christophe Bureau, ainsi qu'à ceux du Président de l'ENSAT, c'est-à-dire Monsieur Lacombe. Effectivement, ce serait une très bonne chose si on pouvait supprimer très rapidement les subventions explicites à l'exportation. Mais, il y a une autre mesure essentielle dans la négociation agricole : le remplacement progressif des garanties de prix par des aides directes. Or, ces aides directes ont exactement le même effet vis-à-vis des pays du Sud : elles permettent de continuer à exporter à des prix dumping, car ce que nos agriculteurs ne touchent pas au niveau des prix, ils le touchent au niveau d'un chèque qu'ils reçoivent à domicile deux fois par an. Donc, le résultat est le même.

Autre point négatif dans l'OMC, pour les pays en développement : on a dit que l'Union européenne et les Etats-Unis, au niveau de la finalisation de l'Uruguay Round, ont concocté à leur sauce interne cet accord international agricole, étendu à tous les pays du monde. Notamment, on n'aura plus le droit de protéger à l'importation, et c'est valable aussi pour les pays en développement. C'est absolument scandaleux. Car l'Union européenne et les Etats-Unis continuent, eux, à protéger leurs produits agricoles de base à des niveaux trois ou quatre fois supérieurs aux pays en développement. On oblige ces derniers à ne plus se protéger à l'importation, alors que c'est la seule source de soutien qu'ils puissent consentir à leurs agriculteurs. Ils n'ont pas les moyens financiers d'accorder des aides directes. La seule solution pour eux, c'est d'imiter les pays riches qui se sont arrangés pour faire une "tarification sale", c'est-à-dire afficher des droits de douane supérieurs à ce qu'ils avaient dans la période de base. Ce scandale cause beaucoup plus de milliers de morts chaque année que la listéria.

Didier Adès : Dans le même temps, sommes-nous prêts, nous, acteurs économiques de ce pays, à faire quelque chose ? Quelles sont, entre nos discours et nos actions, les concordances ou les divergences ?

Raymond Lacombe : Je voudrais réagir par rapport à ce qu'a dit Jacques Berthelot. C'est la philosophie même des bases de l'OMC qui est fautive. Il faut un débat radicalement différent. Car quand on a pour philosophie le marché libre, le laisser-faire, le "que le meilleur gagne", on ne peut pas dire que ce soit une philosophie humaniste ! Je réagis violemment contre ces organisations mondiales, ces bases qui sont inacceptables pour des peuples comme le nôtre. Il me semble que notre philosophie porte plutôt à vouloir tendre la main à ceux qui ont besoin de nous.

Je ne suis pas contre les échanges mondiaux, je suis pour des échanges mondiaux organisés conjointement entre les politiques et l'ensemble des milieux financiers et économiques. Ces derniers devant rentrer dans un cadre d'ensemble qui sera prédéterminé par les décisions politiques au niveau international. Comme il n'est pas question d'arriver à un Gouvernement mondial d'ici quelques années, il faudra bien qu'on revienne à un débat beaucoup plus concret, précis et équilibré à l'intérieur de chaque continent.

Jean-Christophe Bureau : C'est quand même un point de vue assez général. Est-ce que vous pourriez préciser en pratique ce que vous voulez dire ? Parce que, jusque là, l'OMC recouvre des règles sur les échanges internationaux qui ont été signées par 138 pays. Et dans ces règles-là, il y a des choses qui vont plutôt dans le bon sens. Je n'irai pas jusqu'à dire, comme Jacques Berthelot, que la baisse de la protection est absolument obligatoire. Ce n'est pas tout à fait juste. Les "Pays les Moins Avancés" (PMA) en sont exemptés. De toute façon, les contraintes imposées aux pays en voie de développement sont bien supérieures à ce qu'ils appliquent en réalité. Ils appliquent très peu de droits de douane, par exemple. Ce qu'ils veulent surtout, ce n'est pas tant protéger leurs agriculteurs, mais c'est un accès aux marchés des pays du Nord, dans le textile et dans les produits agricoles. Jusque là, on le leur refuse, au nom de grands principes qui sont ceux que vous venez de dire, selon lesquels chaque pays, chaque continent doit justement défendre ses propres valeurs.

Didier Adès : Permettez-moi d'être un peu égoïste, franco-françouillard, et d'en revenir à la question : "Quel équilibre entre les exigences des consommateurs français et cette réalité mondiale"... Qu'est-ce que je veux ? De la qualité, de la diversité, de la sécurité, de la protection pour mes propres cultures. Et puis, les autres viennent frapper à la porte. Comment vais-je faire ? Je vais les laisser entrer et signer des choses qui vont m'ennuyer ?

Raymond Lacombe : On ne sera jamais d'accord parce qu'on n'est pas d'accord sur la philosophie du débat. Donc on ne peut pas être d'accord sur les modalités d'application. Quand l'Europe a passé des contrats négociés avec l'Afrique, elle n'avait pas supprimé les prix agricoles européens. Elle avait simplement accepté de rentrer, dans l'ensemble des besoins de la Communauté européenne, une quantité de produits agricoles issues de ces pays d'Afrique. On garantissait l'entrée de ces produits à des prix garantis et des quantités négociées. Ce n'était pas la porte fermée. C'est une porte négociée entre les gens du Nord et les gens du Sud. En revanche, ce qu'on nous propose aujourd'hui, c'est le laisser-faire. Depuis que le GATT (General Agreement on Tariffs and Trade) a été négocié et signé, nous avons des prix erratiques qui, un jour, peuvent être au plafond, le lendemain à la cave. Il n'y a aucune garantie et nous sommes en face de pays complètement déstabilisés. Et ce n'est pas parce qu'ils vont taper à la porte de l'Europe en disant "Nous voulons participer au débat mondial", qu'on arrivera à trouver des solutions équilibrées sur le plan économique.

"C'est de l'utopie pure et simple"

Elisabeth Rouan : J'ai vécu 25 ans en Afrique. J'y ai enseigné et j'étais consultante pour divers organismes, dont les Nations Unies. Je m'insurge contre ce que vient de dire Monsieur Lacombe, car c'est de l'utopie pure et simple et c'est aussi un certain protectionnisme. Nous avons lâché des milliards, que ce soit par le biais du FED (Fonds européen de développement) et autres fonds, ainsi qu'à travers toutes sortes d'accords, dont ceux de Lomé. Eh bien, nous en avons fait des peuples dépendants. Nous ne leur avons rien appris, nous n'avons fait qu'injecter de l'argent à une minorité. Nous sommes ici dans une conférence pour parler de la sécurité alimentaire : s'il y a un minimum de sécurité aujourd'hui, en France, il n'y en a pas en Afrique. Les gens mangent n'importe quoi parce qu'ils n'ont rien. Ne me parlez pas de partenariats, de contrats signés, de prix garantis, etc. Vous garantissez les prix à une minorité, tel Konan Bédié, auquel on a donné 7 milliards, il y a 15 ans, alors qu'il était à la Banque mondiale avant d'être Président de la République de la Côte d'Ivoire. Il est très difficile, ici, dans ce symposium, alors qu'on est en train de parler de sécurité alimentaire, de pouvoir parler de partenariat avec l'Afrique. Sous cet angle, c'est de l'utopie pure et simple. C'est de l'argent injecté pour rien. Vous ne changerez jamais ces pays en travaillant de cette manière. Il ne faut pas imposer votre modèle. Celui-ci est valable en Europe, et encore, les 15 pays de l'UE ne s'entendent pas forcément.

Raymond Lacombe : Quand on apprend aux paysans africains à labourer avec les bœufs, on ne va pas voir les milliardaires.

Didier Adès : Je ne voudrais pas que l'on change de débat. Je ne nie pas qu'il soit intéressant. Je ne nie pas qu'il soit grave. Mais il y a une partie d'entre nous qui se dit : Tiens, là, ce n'est plus tout à fait ce pourquoi j'étais venu.

"Les directives européennes veulent souvent nous imposer les mêmes normes, de la Scandinavie au sud de l'Europe"

Alain Pinguet, Chambre d'Agriculture de Haute-Garonne : Je voudrais en revenir au débat sur les exigences des consommateurs et je me posais la question vis-à-vis des certifications. Depuis très longtemps, on connaît les AOC, les labels, l'agriculture biologique, des signes de qualité qui sont très développés en France, et depuis peu au niveau européen, à travers un prolongement de la

protection européenne en IGP (Indication géographique de provenance) ou AOP (Appellation d'origine protégée). Il me semble que la convergence entre les consommateurs et le système économique est renforcée par une officialisation des certifications. Cela dit, tout à l'heure, nous avons écouté une intervention qui mettait l'accent sur la pluralité des aspects sociaux, culturels, gustatifs, ainsi que sur la dichotomie Nord-Sud concernant l'approche de la qualité. Compte tenu de cette pluralité et des limites de l'expertise, que peut-on attendre, au niveau européen, de la certification sur les signes de qualité agro-alimentaires ?

Laurent Mialaret : Il ne faut pas se faire d'illusion. Les AOC ne se sont pas faites en 15 jours. Les systèmes mettront longtemps à converger. C'est une force de notre région de pouvoir mettre en avant des produits de qualité. Mais il va falloir convaincre le consommateur, lui apprendre à consommer de façon différente. Vous savez, en Allemagne, on mange du camembert frit à la chapelure.... C'est vous dire les différences de consommation d'un pays à l'autre !

Marie-José Nicoli : Pour réagir, monsieur, j'espère que les consommateurs européens ne seront pas tous, demain, sur le même modèle. Les directives européennes veulent souvent nous imposer à tous les mêmes produits, de la Scandinavie au sud de l'Europe. Ce n'est pas une bonne chose. Il faut que les Allemands continuent à manger leur fromage frit, s'ils aiment cela. Je ne vois pas pourquoi on imposerait des normes aux différents consommateurs. D'autant qu'il n'y a pas un consommateur européen, il y en a une multitude. En revanche, nous savons nous rapprocher des autres organisations de consommateurs au niveau communautaire, sur des sujets importants, tels que les produits chimiques dans l'alimentation.

Je voulais également réagir aux propos de Didier Adès, lorsque celui-ci a présenté le consommateur français comme étant un peu égoïste et borné, se préoccupant de ses problèmes de sécurité alimentaire sans se préoccuper des problèmes débattus à l'OMC. C'est tout à fait faux. Dans le débat d'aujourd'hui, on discute de la sécurité alimentaire, on apporte des solutions, parce que nous sommes des gens pragmatiques, qui travaillons sur le terrain. Les grands discours, on les fait ailleurs. Et quand il est question de travailler sur les problèmes de l'OMC, nous avons des organismes communautaires de consommateurs et, au niveau international, nous participons à ces travaux dans le cadre de réunions ou via Internet. Ce sont des choses complémentaires, qui ne s'opposent pas. Je terminerai en disant qu'il ne faut pas vouloir, non plus, traiter tous les problèmes à l'OMC. Nous, clairement, nous ne voulons pas que des problèmes d'environnement, de santé, de travail, soient traités à l'OMC. Celle-ci doit se contenter de régler les règles commerciales à travers le monde.

Didier Adès : C'est le fameux principe de subsidiarité. Je suis totalement d'accord avec vous, je me suis mal exprimé, je fais amende honorable !

Jean-Christophe Bureau : Je suis tout à fait d'accord avec Madame Nicoli. D'ailleurs, le secrétariat de l'OMC ne souhaite surtout pas mettre le doigt dans l'engrenage de l'environnement. Mais on leur demande de régler des différends commerciaux qui font parfois appel à des choses plus larges. Et, c'est un comble, moi qui suis plutôt un défenseur de l'OMC, je vais encore une fois souligner ce qui me semble être un de ses gros défauts : en l'occurrence, la procédure de règlement des différends. A partir de positions radicalement différentes de la part des négociateurs, on est arrivé à des textes très flous. Et à un moment donné, il faut solliciter trois experts pour interpréter ces accords. C'est-à-dire des gens comme moi - j'ai de très bons amis qui ont été ainsi sollicités et qui ne sont pas plus supermen que moi en terme de capacité à comprendre ces textes. A ce niveau-là, évidemment, imaginez un conflit commercial sur les OGM et trois experts qui doivent donner une position : "Oui ou non, a-t-on le droit de restreindre le commerce des OGM" ? Avec les connotations culturelles, éthiques, philosophiques, voire religieuses qui sont en toile de fond, on va demander à trois "pingouins" d'interpréter des textes flous pour prendre une décision concrète qui va faire jurisprudence !

Je ne crois pas du tout aux thèses du complot dans la façon dont sont choisis les experts, comme on peut le lire dans certains journaux. J'en connais de très bien. Il y en a un, notamment, qui est un vieux militant tiers-mondiste et qu'on ne peut pas suspecter d'être le bras armé du capitalisme

mondial. Mais ce qui ne va pas dans le processus actuel de l'OMC, c'est qu'on demande à ces gens-là, qui n'ont pas la science infuse, de prendre des décisions pareilles. L'OMC préférerait que les standards de travail soient traités au Bureau International du Travail, que l'environnement soit réglé dans une autre Agence, etc. Ils n'ont pas tellement envie de s'en mêler, mais ils y sont un peu forcés.

Didier Adès : Je reviens à ce que vous disiez tout à l'heure, Monsieur Mialaret. Quand je vous ai demandé où était le problème si les petits pots allemands sont différents des petits pots français, vous m'avez répondu "économie d'échelle" et, dans la foulée, uniformisation du goût à travers l'Europe. C'est inquiétant. Les mêmes goûts, les mêmes normes et la même listéria qui se répandra plus rapidement...

Laurent Mialaret : Pour les petits pots, je ne dirais pas forcément que vous avez tort, parce qu'à force d'interdire de les saler, de les sucrer, de faire quoi que ce soit, peut-être en arrive-t-on à cet affadissement du goût. Mais, de façon un peu égoïste, nous, industriels français, avons besoin d'une cohérence normative pour pouvoir exporter nos produits. Le consommateur choisira. A ma connaissance, on n'a jamais forcé un consommateur à acheter quoi que ce soit.

Didier Adès : Quand il n'a plus rien d'autre à acheter que votre produit, il achète celui-là...

Laurent Mialaret : Je pense que ce n'est pas le cas en Europe.

Didier Adès : Quoique... Dans un domaine différent, regardez les produits de l'Oréal : dans n'importe quelle grande surface, il n'y a plus que ces produits.

Laurent Mialaret : Mais dans l'agro-alimentaire, il y a encore beaucoup d'industries régionales, comme celles dont je fais partie. Celles-ci ont besoin d'un minimum de règles communes pour pouvoir mettre en avant leurs matières premières. Si je ne peux pas vendre le même biscuit en Italie qu'en France, parce que dans la Péninsule, les vitamines ne sont pas les mêmes, c'est quand même un peu ennuyeux. Vous pourrez me dire : "Ne mettez pas de vitamines". Je ne suis pas sûr que ce soit une bonne idée, parce que le consommateur n'a plus le temps de faire la cuisine comme il le faisait du temps de nos grands-parents, et il a besoin de produits complets, donc avec des vitamines et des minéraux. Cela dit, bien sûr, la diversité est absolument nécessaire. Je ne pense pas qu'elle disparaisse dans les 50 prochaines années. Regardez les semi-échecs de McDo en Europe, comparé à ce qui se passe aux Etats-Unis. Nos enfants mangent des McDo jusqu'à 20 ans, puis ils s'en lassent.

"Il n'y a pas à compliquer les choses avec le débat Nord-Sud"

Michel des Rochettes, *Président d'Essor, ONG intervenant en Afrique* : Nous sommes en train d'approcher la complexité de ce qui se passe en Europe, et il ne faudrait pas qu'on soit trop simpliste sur l'Afrique. Je voulais apporter une précision, par rapport aux protections. Il y a des pays qui, par leur action syndicale, ont créé des protections sur certains produits. C'est le cas, par exemple, de la pomme de terre en Guinée, protégée par l'Etat guinéen pendant la période de production, pour empêcher l'importation de pommes de terre hollandaises à bas prix. Et les organisations paysannes, dans ces pays, peuvent se permettre de faire échec à certaines logiques de l'OMC.

Cela dit, il est clair que l'OMC consiste essentiellement en du commerce et de l'économie, pas du politique. Il y a donc un débat à avoir sur le contrôle politique des organisations mondiales. Quelle est la place du citoyen dans ces organisations ? Et pour parler de la malnutrition, sommes-nous les mieux placés ? Parce qu'il ne faut pas rester sur les clichés en Afrique ou ailleurs. Sommes-nous mieux nourris que des pays d'Afrique ? Oui, mais on ne peut pas le dire de façon aussi tranchée. Et je conclurai en remerciant Monsieur Mialaret d'avoir précisé que les vieillards anglais mangeaient du maïs et que les vieillards français mangeaient du canard.

Christian Felter, *Ingénieur agronome, consultant à Nice* : Pour avoir accès à notre marché, un produit ne doit pas être défectueux. Et pour ne pas être défectueux, il doit présenter un niveau de sécurité auquel on peut légitimement prétendre. Le "légitimement" nous renvoie à l'ensemble de la discussion de la journée, c'est-à-dire à la formation économique et sociale française. C'est le Code civil français, les articles 1386 et suivants, inscrits dans la loi de mai 1998. Il n'y a pas à compliquer les choses avec le débat Nord-Sud. Est considéré comme producteur, l'importateur. Voyez les sommes qui sont aujourd'hui allouées aux victimes de produits défectueux. Etes-vous sûrs que les traders, les brokers qui interviennent pour le compte des exportateurs africains sur le continent européen ont toutes les assurances sur les minima ? Pierre Cohen, tout à l'heure, parlait de minima fondamentaux pour avoir accès au débat. Eh bien, êtes-vous certains que ces importateurs ont ces minima fondamentaux au niveau des équivalences sanitaires entre pays ? Et ont-ils la solvabilité nécessaire pour garantir une action en justice ?

Didier Adès : Je pense que la réponse est incluse dans votre question. Je me demande si on n'est pas reparti sur un débat qui va largement dépasser notre thème d'aujourd'hui. Je m'aperçois, depuis le début de cette journée, que nous ne cessons d'aller vers un domaine immense. En ouvrant ces rencontres, le Président Malvy donnait un cadre, en précisant qu'il s'agissait d'une première édition, et qu'il y en aurait d'autres. J'ai l'impression que cela va être urgent... Je voudrais vous remercier, les uns et les autres, d'avoir donné à ce débat une dimension autre que le simple égocentrisme, de lui avoir apporté un peu d'ouverture et d'ampleur.

Clôture

Intervention de Madame Marion Guillou, Directrice Générale de l'INRA.

“J'ai entendu les débats de l'après-midi, et cela a suffi pour que je retourne à mes chères études, que je refasse entièrement mon projet d'intervention. Car ce n'est pas en parlant exclusivement de la sécurité des aliments que j'entrerai dans le ton de votre journée, plutôt tournée vers des interrogations et des échanges.

“Sécurité des aliments et enjeux de la demande sociale”, tel en était l'intitulé. Cette question, vous la posez également à la représentante d'un service public de recherche, l'Institut National de la Recherche Agronomique, dont la vocation est de produire et de diffuser des connaissances, de valoriser les recherches, tant au niveau pédagogique qu'économique.

Ne serait-ce que par mon expérience personnelle, je pourrais vous parler de la sécurité des aliments, c'est-à-dire de l'évaluation des produits, des procédés ou des techniques, des Comités d'experts en place, de l'évaluation des risques nouveaux, tels que les allergies alimentaires. Je pourrais également vous parler de la “vigilance alimentaire”, pour reprendre l'expression de Didier Torny, c'est-à-dire du suivi des concentrations de microbes, de substances chimiques et autres contaminants dans les aliments. Mais j'ai vite compris que ce n'était pas ce sujet qui vous intéressait. Vous avez choisi de partir de la demande sociale, des questions du consommateur, de l'écoute de l'opinion publique ou de ceux qu'on appelle désormais les citoyens.

Quelques mots d'introduction, d'abord, **car il est difficile d'aborder ce sujet sans rappeler ce qui a radicalement changé dans notre alimentation au cours de ces dernières années.** Monsieur Lacombe précisait d'ailleurs que, dans ce domaine, nous étions sans doute privilégiés. Quelques exemples des mutations que nous avons connues : la consommation de pain, par exemple, est aujourd'hui cinq fois moindre qu'au début du siècle, et la consommation de pommes de terre est deux fois moindre. En revanche, la consommation de viande a énormément augmenté, puis, de nouveau, elle a diminué légèrement ces dernières années. Et la part des produits animaux dans l'apport alimentaire de la société française est passée de 20 % au début du siècle à 50 %.

Les circuits de distribution ont été coupés ou rallongés. Nous avons vécu l'urbanisation, l'éloignement de l'agriculture, la préparation industrielle, la massification des quantités, le travail de la femme, la diminution du petit commerce, et donc du contact personnel avec le professionnel qui expliquait la manière dont l'aliment avait été choisi ou pouvait être préparé... Tout cela conduit à creuser la distance entre le consommateur et son aliment, ce qui explique, sans doute, ce besoin de réassurance face à un aliment devenu un “Objet Comestible Non Identifié” (OCNI), pour reprendre l'expression du sociologue Claude Fischler.

La satisfaction des besoins étant acquise, chaque citoyen se détermine à présent face à ce qui lui est proposé, en disant “oui” ou “non”, selon le cas. Sans doute pouvons-nous remarquer, comme le disait Monsieur Sabin, qu'au-delà de ces demandes de réassurance sur la sécurité et de choix vis-à-vis des innovations, il existe, en France, une demande certaine pour la qualité et la diversité de l'alimentation.

Pour exercer son choix, le consommateur, le citoyen exige l'information, la traçabilité, et remet en cause l'utilité des travaux et des innovations que produisent les organismes de recherche. Du point de vue de l'INRA, qui produit des connaissances mais qui travaille également sur des objets déterminés, en matière d'agriculture, d'aménagement du territoire, d'alimentation, d'environnement, ce contexte pose plusieurs questions.

D'abord, il s'agit d'y répondre directement en faisant évoluer les thèmes de recherche. Il est donc nécessaire de renforcer les travaux, de l'amont à l'aval, en matière de qualité et de sécurité alimentaire, car cette dernière ne s'invente pas une fois que le produit est fini. Pour citer des exemples toulousains, cela se traduit par le développement des recherches sur la tremblante du mouton, notamment à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, dans une unité mixte de l'INRA. C'est aussi le pôle de recherche en sécurité sanitaire des aliments, que vous mettez en place dans cette métropole, et qui rassemblera, autour de l'analyse des risques biochimiques, une centaine de chercheurs, de techniciens et d'ingénieurs de divers horizons, dont l'INRA et bien d'autres partenaires universitaires ou de l'enseignement supérieur. Ce sont encore les travaux sur le sol agricole ou sur la protection intégrée des cultures.

Voilà pour la première réponse. La société nous dit que la sécurité sanitaire des aliments est un sujet majeur. Nous réorientons donc progressivement, à long terme, les travaux qui charpentent notre institut de recherche.

La deuxième réponse d'un tel organisme consiste à essayer de mieux comprendre cette demande sociale. Car quelle est-elle ? Quels sont ses déterminants ? Comment a-t-elle pesé sur l'évolution de la consommation ? Cela relève ici des travaux d'économistes et de sociologues : les uns s'intéressent à la structure de la consommation de la viande et à ses déterminants, par exemple, les autres se penchent sur la prise en compte du bien-être des animaux dans les choix des consommateurs, ou bien, avec l'Union Fédérale des Consommateurs, sur la demande, la faisabilité et la solvabilité d'une filière non OGM.

En troisième lieu, et c'est déjà un peu plus compliqué, il nous faut répondre aux interrogations qui concernent la légitimité de nos recherches. L'INRA conduit de nombreux travaux sur la génétique et la génomique, qui peuvent nous mener jusqu'à ce type de questionnements : "Que faut-il faire ou ne pas faire en matière de travaux sur le clonage des animaux ?".

Dans cet esprit, nous avons mis en place, en 1999, un Comité d'éthique et de précaution (COMEPRA) composé exclusivement de personnalités extérieures. Ce sont, en effet, des questions difficiles et, notamment sur le clonage, ce Comité nous a rendu un rapport sur la légitimité des limites et des précautions à imposer.

Voilà donc notre première approche : la production de connaissances en sécurité sanitaire des aliments, une meilleure analyse de la demande sociale, ainsi qu'une réflexion menée à l'intérieur de l'Institut sur la légitimité des thèmes de recherche et les précautions à respecter lors de la mise en œuvre de ces travaux.

La deuxième manière de répondre à la demande sociale, pour un organisme de recherche, consiste à accepter de participer à l'expertise collective et à faire évoluer les méthodes d'évaluation. Je vous ai cité, par exemple, l'évaluation du risque d'allergies alimentaires. C'est un sujet sur lequel, a priori, nous sommes extrêmement démunis du point de vue méthodologique. Désormais, une équipe travaille sur ce sujet. Plus directement, comme le font tant de personnes qui se sont adressées à vous aujourd'hui, tels Monsieur Chevassus et Monsieur Bories, nous participons aux Comités d'experts nationaux, communautaires ou internationaux, au sein du Codex Alimentarius, de la Convention de la Protection des Végétaux, de l'Office International des Epizooties. Enfin, nous sommes amenés à produire nous-mêmes l'expertise collective, sur la pluri-activité, par exemple. Nous essayons alors de rassembler des opinions diverses dans l'institut, sur un sujet donné.

La troisième approche rejoint le sujet qu'a évoqué Pierre Cohen, celui de la diffusion de l'information. Avec une dimension pédagogique, auprès des enfants et des étudiants, mais également auprès des professionnels qui le souhaitent : des acteurs agricoles, industriels, régionaux. Notre participation à toutes ces initiatives et la présence, aujourd'hui, des deux Présidents successifs du Centre INRA de Toulouse, sont là pour vous montrer que la science n'est pas toujours dans sa tour d'ivoire.

La dernière approche, plus complexe et plus inédite, consiste à participer aux débats sur l'innovation. Sans doute voyagez-vous, et avez-vous remarqué que la manière d'approcher l'innovation est assez variable selon les pays. Pour moi qui ai eu à discuter des OGM avec les Américains, avec lesquels nous avons parfois des points de vue radicalement opposés, je constate que la société européenne a intégré l'idée d'avoir un débat réel sur l'intérêt de certaines innovations, alors qu'aux Etats-Unis, la notion de progrès en tant que bien pour l'humanité, n'est encore guère discutée.

Nous nous inscrivons donc dans un débat qui s'interroge sur l'utilité sociale de certaines innovations. Soit à la suite d'une interpellation un peu brutale, comme celles que nous avons parfois connues. Soit en préparant les gens au débat. Comme le disait, tout à l'heure, un scientifique de l'INSERM, le chercheur n'a pas été formé pour être un débatteur. Il n'a pas eu l'habitude de sortir de son laboratoire, qui plus est pour participer à des débats où les questions soulevées sont souvent compliquées. Il se sent parfois totalement déstabilisé face à des interventions un peu vives. Dans cet esprit, l'INRA conduit des débats internes dans chacun de ses centres, auxquels sont conviés tous les salariés, et pas seulement les chercheurs, sur des sujets tels que l'alimentation, les OGM, le modèle agricole de demain ou l'environnement. Chacun s'habitue ainsi à s'interroger et à participer à des échanges.

L'ancien Président de l'INRA, Guy Paillotin, a écrit un livre intitulé "Tais-toi et mange"(éd.Bayard. 1999). Je ne sais pas si vous vous êtes amusés à le parcourir, mais cet ouvrage consistait à dire au chercheur qu'il avait désormais le devoir de sortir de son laboratoire, et non pas seulement de produire de la connaissance et de la valoriser auprès des opérateurs économiques ou des décideurs locaux. Le métier de chercheur est passionnant, je l'ai exercé moi-même, comme beaucoup d'entre vous dans cet amphithéâtre. Mais il va devenir extrêmement compliqué car, en plus des exigences classiques d'excellence scientifique, d'obligation de valorisation et de diffusion de connaissances, toutes inscrites dans les obligations d'un organisme de recherche tel le nôtre, il devra ajouter la fonction d'acteur du débat public sur les questions qui sont désormais au cœur de la société".

**Intervention de Monsieur Martin MALVY,
Président du Conseil Régional Midi-Pyrénées**

“La Région est la plus jeune des institutions. Elle a moins de 20 ans. Et, nos concitoyens s’interrogent souvent : “A quoi servent les Régions ?” Trop souvent, on cantonne ces dernières à un rôle de distributeur de moyens. Certes, la Région a un budget. Et son Président est, selon les cas, très sympathique s’il a répondu à la demande que vous lui adressiez, ou au contraire antipathique, s’il a été contraint par les obligations budgétaires de refuser votre demande. Pour ma part, je pense qu’aujourd’hui, l’institution régionale a d’autres missions que celle-là. Nous vivons sur un territoire, particulièrement vaste en Midi-Pyrénées, qui compte des forces vives, des intelligences, des compétences, or ces acteurs n’ont pas toujours l’occasion de se rencontrer et de débattre ensemble. L’une des missions citoyennes d’une institution comme la nôtre, consiste précisément à favoriser ces rapprochements, sur des thèmes donnés.

Notre époque est peut-être en partie marquée par cette absence ou ce refus de dialogue. Les uns et les autres restons parfois convaincus de détenir la vérité, voire méprisants à l’égard de points de vue divergents, tout simplement parce que nous craignons le dialogue, nous redoutons les débordements auxquels la confrontation peut aboutir. Or, il est justement du devoir de la Région de faire confiance à nos concitoyens, d’aider les hommes et les femmes qui ont en charge la société, à débattre et à mieux se connaître. Non seulement c’est notre rôle, mais c’est peut-être même notre mission la plus passionnante. Et de ce point de vue, je trouve remarquable aujourd’hui que des chercheurs nous aient dit éprouver le besoin de ce dialogue. J’ajoute que dans cet esprit également, dans quelques jours, nous serons l’une des premières régions à mettre en place un Conseil régional des jeunes. Nous sensibiliserons ainsi 91 jeunes de Midi-Pyrénées, représentant leurs établissements scolaires, à débattre de ce qu’ils souhaitent, à connaître l’institution démocratique qu’est la Région et à intégrer pleinement la notion de citoyenneté.

Je crois qu’il n’y a pas de conclusion à tirer de cette journée. Chacun formule la sienne. Dans l’ensemble, la présence dense des participants tout au long de la journée, contrairement à certains colloques qui s’achèvent devant des fauteuils vides, témoigne que cette Rencontre a présenté quelque intérêt... L’intérêt de ceux qui avaient des choses à dire. L’intérêt de ceux qui ont pu écouter.

Après vous avoir remercié –l’équipe de conception, les intervenants, les participants – je terminerai par quelques mots sur les suites de cette première édition. J’ai écouté. Certaines remarques peuvent me guider dans la préparation, l’an prochain, des secondes Rencontres sur la sécurité alimentaire. Le thème restera le même. Reste à décanter, à proposer sans doute des thèmes plus restreints, donc plus précis. Mais, également, à faire en sorte que cette Rencontre, à laquelle vous avez accepté de participer, devienne une vitrine et un moteur du développement de Midi-Pyrénées. Il existe en effet peu de thèmes sur lesquels on puisse dire : la Région, dans son ensemble, se met en marche, avec une recherche puissante, une industrie agro-alimentaire conséquente, une agriculture largement diffusée sur le territoire, et les consommateurs. Tous alliés pour un développement meilleur.

Je crois beaucoup à l’implication de la recherche dans le développement. Depuis quelques mois, avec le CCRRDT (Comité consultatif régional pour la recherche et le développement technologique), des représentants de l’INRA et d’autres laboratoires, je parcours la région Midi-Pyrénées, à la rencontre des P.M.E. et P.M.I., avec ce message : " Vous n’aurez de développement dans le futur qu’à travers la recherche, quelle que soit l’entreprise que vous représentez, petite ou grande. A un moment donné, vous en aurez besoin. Sachez qu’il y a un territoire, une recherche et que vous pouvez vous épauler les uns les autres ". Je suis convaincu du bien fondé des synergies, de la citoyenneté, de la transparence.

Merci à ceux qui ont participé, merci à ceux qui ont animé, parce qu’au-delà des thèmes qui ont été abordés, nous avons peut-être, ensemble, participé à un moment de citoyenneté dans un temps qui parfois en manque. Merci.”.

Sondage réalisé à la demande du Conseil Régional Midi-Pyrénées

Effectué auprès d'un échantillon de 950 midi-pyrénéens représentatif (méthode des quotas) de la population régionale âgée de 18 ans et plus.

- Questionnaire conçu par Jean-Pierre POULAIN, sociologue, intervenant lors des premières rencontres " Agriculture, Alimentation et société ".
- L'institut Khi² (groupe CSA-TMO) a été chargé de sa mise en oeuvre (terrain de l'enquête, traitement, analyse).
- Le quotidien " La Dépêche du Midi " en a assuré la diffusion dans ses colonnes, le 19 septembre 2000.

Placées sous le signe de la pluridisciplinarité des acteurs professionnels et des intervenants, ces premières " Rencontres " ne pouvaient manquer d'associer les consommateurs midi-pyrénéens, en leur donnant la parole sur un thème qui est devenu, à l'évidence, un enjeu de société.

Ce sondage est une photographie, à l'automne 2000, des comportements, des réactions et des opinions des habitants d'une région forte de la vitalité de son secteur agricole et agro-alimentaire, et riche d'une longue tradition gastronomique.