



NOVEMBRE 2002

SÉCURITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS : LE PRIX À PAYER

*Les coûts économiques et culturels de la sécurité sanitaire,
l'exemple du lait et des produits laitiers*

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>

**3èmes Rencontres Agriculture, Alimentation, Société
« Sécurité et qualité des aliments : le prix à payer »**

**Les coûts économiques et culturels de la sécurité sanitaire :
l'exemple du lait et des produits laitiers
21 novembre 2002**

ANIMATEUR

DIDIER ADES, journaliste à France Inter

PARTICIPANTS A LA TABLE RONDE

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

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

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

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

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

DIDIER ADES

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

Jean-Claude Flamant est directeur de la Mission d'Animation des Agrobiosciences. Il est le rapporteur du groupe de réflexion. Jean-Pierre Doussin est juriste, professeur émérite à la faculté de droit de Nantes, spécialiste de l'Europe et de l'agroalimentaire.

Françoise Janin est directrice du laboratoire d'études et de recherches de l'Afssa sur l'hygiène et la qualité des aliments. Madame Janin, vous êtes naturellement sur la sellette. L'Afssa, c'est l'Agence française de la sécurité sanitaire des aliments qui a demandé l'interdiction des viandes bovines venant de Grande-Bretagne et a recommandé qu'elles entrent à nouveau. Bref, quand on va bien c'est grâce à vous, quand on va mal c'est aussi de votre faute. De temps en temps, les politiques se retranchent derrière vous et le citoyen que je suis se dit : « Ce doit être bon, puisque l'Afssa l'a dit... ». A moins que je dise simplement, vous excuserez l'expression un peu hâtive, « tous pourris ». Est-ce que je dois avoir encore confiance dans les experts ?

Vincent Réquillart est directeur de l'Unité économie et sociologie rurales de l'Inra. Il est économiste et n'est pas dans le fauteuil le plus confortable à l'Inra, entre les spécialistes omniprésents et la société civile. Enfin Max Aureille, producteur de lait, Président du Centre interprofessionnel d'analyses laitières du Sud-Ouest.

Nous avons environ deux heures pour vous exprimer et pour dialoguer avec le public. Je vous rappelle que nous sommes dans le cadre de Rencontres, et non pas d'une grand-messe au cours de laquelle nous devons faire passer un message à des militants enthousiastes. Là, nous serons tous responsables à la sortie. Nous allons essayer d'expliquer, de faire comprendre la diversité et la complexité des questions.

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

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

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

DIDIER ADES

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

JEAN-CLAUDE FLAMANT

Justement avant de commencer, je souhaitais faire deux remarques sur le lait. D'abord, je l'associerais au terme « quotidien ». Nous en consommons tous plus ou moins à raison, je crois, de ¾ de litre par personne et par jour, que ce soit sous forme de lait, de beurre, de yaourt ou de produit fromager... Ce n'est pas négligeable. Deuxième point, le lait est le produit de la traite quotidienne par les éleveurs des vaches, des brebis et des chèvres, et il résulte de l'alchimie journalière de la transformation du végétal par ces animaux. Quand on dit végétal, on pense à l'herbe, au fourrage, au maïs... on pense donc au territoire, car tous les territoires n'ont pas les mêmes capacités par rapport à ces aliments des vaches, des brebis et des chèvres.

DIDIER ADES

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

JEAN-CLAUDE FLAMANT

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

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

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

consommation courante (lait nature, produits laitiers, fromagers habituels...) et des produits qui font symbole, qui sont très connus et donnent une image forte de la région.

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

Le diagnostic concernant les éleveurs, les producteurs, maintenant. Depuis plusieurs décennies, depuis que les quotas laitiers ont été institués, les « machines » européennes et nationales disent que nous n'avons pas assez de possibilités de production. Sauf que si nous voulions produire davantage de lait pour lancer ces fameux fromages, nous ne le pourrions pas, car le quota est un système d'encadrement qui peut nous en empêcher. Deuxième élément, nous constatons aussi une perte de potentiel de production, tout particulièrement en zone de montagne, alors que l'on pourrait se dire que la montagne est un lieu privilégié pour le lait. Les Pyrénées sont donc particulièrement touchées, mais les zones de grande culture aussi car, justement, la grande culture y est plus intéressante pour les agriculteurs que les productions animales et laitières. Ceci entraîne une dispersion de la production avec cette conséquence : les coûts de collecte sont ici jusqu'à deux à trois fois supérieurs que dans d'autres régions françaises ou européennes. Nos groupes industriels disent avoir un certain mal à vivre cette situation.

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

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

DIDIER ADES

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

JEAN-CLAUDE FLAMANT

Il ne faut pas opposer. Il y a d'une part, des industriels qui ont réalisé des investissements importants : comment peuvent-ils les valoriser alors que leurs coûts de ramassage restent supérieurs à ceux d'autres régions et qu'ils ne disposent pas, comme en région parisienne par exemple, d'un grand marché de consommation de proximité. D'autre part, les capacités naturelles de notre région devraient être favorables à la production laitière, or on constate une désaffection pour cette production. Cette problématique-là concerne les petites structures et certains industriels engagés dans une production de qualité. J'en viens donc, maintenant, après les diagnostics aux questions posées.

Première grande question : quelle flexibilité de développement peut-on avoir dans une région européenne comme Midi-Pyrénées, alors que, malgré la meilleure volonté des acteurs, le système de quotas reste très contraignant, tout particulièrement pour des stratégies de développement de la

production dans les Pyrénées, où le nombre de producteurs a fortement diminué ? Or quand les quotas sont partis, on a beaucoup de mal à les rapatrier.

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

DIDIER ADES

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

JEAN-CLAUDE FLAMANT

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

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

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

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

DIDIER ADES

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

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

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

DIDIER ADES

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

RENE VERCELLONE, conseiller du commerce extérieur

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

DIDIER ADES

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

MARIANNE DURET, gestionnaire au lycée professionnel de Saverdun

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

DIDIER ADES

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

VINCENT REQUILLART, économiste

Je ne vais pas entrer directement dans la question, mais l'élargir à l'évolution de la politique laitière au niveau européen. Une politique laitière a été décidée par la Commission Européenne jusqu'en 2007. Il y a eu récemment une analyse de scénarios pour le futur de cette politique au delà de 2007 et sur la nécessité de l'ajuster jusqu'à cette date. En gros, quelles sont les forces en présence ?

L'Europe n'a pas toutes les libertés de manœuvre et puis l'Europe c'est 15 pays. La France peut donc avoir une position, mais ce n'est pas forcément celle qui émergera. D'autres pays ont d'autres intérêts que nous, chacun va négocier. Et, dans un cadre plus large que l'Europe, des négociations à l'OMC ont un effet important sur les mesures que peuvent prendre les Etats en terme de politique agricole. La tendance, assez lourde, est de dire qu'on aura de moins en moins recours aux exportations subventionnées, bien qu'on puisse essayer de négocier. De même, on pourra moins protéger les pays, l'Europe en l'occurrence, d'importations : ça veut dire que les prix dans un pays vont être un peu encadrés par ces règles. C'est un élément fort à prendre en compte dans le futur.

DIDIER ADES

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

VINCENT REQUILLART

Je suis d'accord. Il existe ce problème entre différents groupes, différents acteurs, et les intérêts des uns ne rejoignent pas toujours les intérêts des autres. Ils sont même quelquefois contradictoires, surtout sur la question des prix.

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

En quelques mots, je vais vous donner des indications sur la position des pays par rapport aux scénarios envisagés. Dans l'étude qui a été réalisée pour la Commission Européenne, et à laquelle nous avons participé¹, quatre grands types de scénarios ont été envisagés pour le futur de la politique laitière européenne.

Le premier scénario reprend ce qui existe déjà : la réforme actée il y a quelques années se poursuit jusqu'en 2007/2008, maintient les quotas, tend à baisser un peu certains prix de soutien. Dans un deuxième scénario, on garde l'esprit de la réforme mais on va un peu plus loin dans les baisses de prix compensées partiellement par des aides directes au producteur agricole. Dans le troisième scénario, on ajuste plutôt les quotas à la consommation intérieure, on se replie donc davantage sur le marché intérieur qui devient le marché principal pour les produits laitiers ; actuellement, on consomme plus de 85 % de notre production, l'exportation est relativement faible. Enfin, le quatrième scénario envisage une réforme beaucoup plus profonde, beaucoup plus libérale. Notamment on supprime les quotas laitiers avec des baisses de prix fortes compensées partiellement par des soutiens directs.

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

DIDIER ADES

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

¹ Study on the impact of future options for the milk quota system and the common market organisation for milk and milk products. V. Réquillart (coordinateur). Octobre 2002. Commission Européenne, Bruxelles.
http://europa.eu.int/comm/agriculture/publi/reports/milkquota/index_en.htm

VINCENT REQUILLART

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

DIDIER ADES

Ou en a t-il les moyens ?

VINCENT REQUILLART

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

DIDIER ADES

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

VINCENT REQUILLART

La notion de qualité est multidimensionnelle. Elle peut être gustative, sanitaire... Concernant la qualité gustative, le consommateur goûte et se fait son opinion. S'il n'aime pas, il ne rachète pas, et lorsque le coût est de l'ordre du Baby Bel, il n'a pas mis ses revenus en péril, ce qui n'est pas toujours le cas pour d'autres biens. Sur le goût, en économie, on ne parle pas de qualité, mais de variété, parce qu'on ne peut pas réaliser une échelle unanime indiquant que tel produit est meilleur que tel autre. Tous les consommateurs ne seront pas d'accord. Par contre, sur la qualité sanitaire, je pense que les consommateurs sont d'accord pour dire que, au même prix, mieux vaut acheter un produit sur lequel on a plus de garanties qu'un autre sur lequel on n'en a aucune, susceptible de donner des maladies à plus ou moins long terme. On peut alors parler de qualité puisque les consommateurs sont d'accord pour dire que tel produit est supérieur à tel autre. Le problème avec le sanitaire, c'est qu'il faut y croire car ce n'est pas en goûtant qu'on sait si le produit nous rendra malade demain ou dans un mois. Ce ne sont donc pas les mêmes problèmes. De fait, sur ce problème sanitaire, l'intervention publique est nécessaire, alors que sur d'autres problèmes où le consommateur peut se faire lui-même son opinion, on n'en a pas forcément besoin. D'un côté, le rôle de l'Etat est fondamental, de l'autre non.

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN, Afssa

D'abord, une précision sur les avis de l'Afssa. Ce n'est pas le personnel de l'Afssa qui rend ces avis, mais des personnes libres, indépendantes, qui viennent siéger dans des comités d'experts pluridisciplinaires. Dans la loi qui l'a créée, la mission de l'Afssa est de rendre ces avis publics. Ils sont aussi remis au gouvernement qui n'est pas obligé de les suivre.

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

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

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

Il faut modérer les propos. Les barrières douanières existent dans d'autres domaines, pour les foies gras, etc. Ce n'est pas toujours très clair et cela concerne davantage la dimension économique que la qualité. Il faut savoir aussi que les gens s'éduquent. On exporte 25% de nos produits laitiers vers les Allemands qui sont nos principaux clients, or je pense qu'après-guerre ils ne connaissaient guère le camembert, ni les fromages au lait cru. Les Européens voyagent et un grand nombre d'entre eux viennent en France. Je pense donc qu'il ne faut pas être trop inquiets. D'autant que concernant la bagarre sur les fromages au lait cru, il n'y en a que 10% de fromage au lait cru sur la production fromagère générale française, c'est-à-dire qu'économiquement ce n'est pas très important.

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

C'est vrai. Quelques crises ont effectivement porté un coup au fromage au lait cru, mais je pense que les Français qui consommaient du fromage au lait cru continuent à en consommer, bien que, paradoxalement, ils savent très mal s'ils achètent un fromage au lait cru ou au lait pasteurisé, on l'a réalisé quand on a essayé d'informer des populations vulnérables. Il faut dire que l'étiquetage n'est pas toujours très clair. Mais les industriels aussi ont travaillé, ils ont trouvé des techniques permettant d'assurer une qualité sanitaire au fromage dit au lait cru, caillé, légèrement chauffé, ce qui donne un produit équivalent à un vrai fromage au lait cru sans risque. L'Inra aussi mène des recherches technologiques en micro filtration, ultra pression... On remet ensuite des ferments lactiques et on obtient des produits très intéressants sur le plan gustatif.

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

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

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

Tout à fait. Il y a également des produits transformés, les lactosérums et différentes protéines qui rentrent dans l'alimentation, dans les sauces, les plats cuisinés... qui posent d'autres problèmes, d'allergies notamment. En particulier, certains enfants sont très malades quand ils ingèrent du lactose. Il y a une réflexion de plus en plus poussée sur la traçabilité et l'étiquetage de ces produits. Notre travail consiste d'abord à suivre les risques connus, les salmonelles, les Listeria, les contaminant chimiques... Il faut en parler, parce qu'une vache qui vit dans un champ broute tout ce qu'il y a sur l'herbe. Voilà tous les domaines que nous contrôlons, que nous surveillons et nous aidons les administrations à établir des plans de surveillance. Régulièrement, des produits sont analysés pour voir s'il ne contiennent pas de pesticides, de métaux lourds, de bactéries...

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

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

DIDIER ADES

Avec vous Jean-Pierre Doussin, regardons d'un peu plus près ce qu'on appelle classiquement les barrières non tarifaires, c'est-à-dire tous ces freins, tous ces contournements pour arriver à se protéger très concrètement. Nous sommes tous d'accord pour dire que nous voulons consommer des produits sains. Mais les producteurs d'ici ne sont pas d'accord avec ceux d'à côté. Leurs produits sont sains bien sûr, et ils s'arrangent pour dire que ceux des autres sont mauvais. Je pense en particulier à l'Allemagne qui ne voulait délivrer l'appellation bière qu'aux produits faits de l'autre côté du Rhin, parce que l'eau était d'une nature différente. Il en est de même pour un certain nombre de produits. Comment s'y retrouver ? au moment où on annonce que l'Europe qui s'élargit est plus un frein qu'autre chose alors que, officiellement, elle est censée pouvoir booster les productions et les consommations. Alors comment fait-on pour répondre à cette question du prix à payer sur la sécurité, sur les produits ? On voudrait aussi que ce prix à payer soit un prix à investir.

JEAN-PIERRE DOUSSIN, juriste

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

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

Eh bien l'OMC va chercher les réglementations ou les mesures de contrôle qui vont être habillées de sanitaire ou de qualitatif alors qu'en fait ce sont des entraves parce que l'on veut protéger son marché. On dit que l'OMC nous aurait empêchés nous, Européens, de nous protéger sanitairelement en interdisant les hormones. En réalité, le dossier des hormones n'a jamais été un dossier de protection des consommateurs, c'est un dossier strictement économique. On voulait tout simplement éviter par ce biais l'invasion du marché européen par les viandes nord-américaines produites à bas coûts. Ensuite, on est allé à l'OMC et nous avons perdu parce que notre dossier était vide. Notre collègue nantais François André² qui est le plus grand spécialiste français et l'un des plus grands mondiaux sur ces questions est en train de mettre en évidence, avec son équipe, un certain nombre de dangers dus aux hormones utilisées non pas en tant que médicament ponctuel

² Responsable du Laberca, Laboratoire d'Etudes des Résidus et des Contaminants dans les Aliments, ENVN

mais en tant que facteur de croissance dans l'alimentation régulière des animaux. Une nouvelle réglementation établie sur la base d'un tel dossier scientifique serait alors sans doute maintenant considérée comme légitime par l'OMC.

Alors que dit l'OMC ? Elle dit : vous ne pouvez mettre en place une réglementation sanitaire ou la maintenir que si elle est justifiée scientifiquement. D'où un deuxième débat : il faudrait faire la preuve de la nocivité d'un produit pour pouvoir l'interdire ; c'est ce qu'on dit dans le grand public. En réalité, ça ne se passe pas ainsi. D'abord l'OMC dit que chaque pays place le niveau de protection là où il le souhaite. Dans l'affaire des hormones, en particulier, on interdisait les hormones en tant que facteur de croissance alors que, scientifiquement, du point de vue de la dangerosité le dossier était vide et qu'on continuait d'autoriser des facteurs de croissance non hormonaux comme le carbadox ou l'olaquinox, alors que la littérature démontrait qu'ils étaient dangereux. Cela est si vrai qu'aujourd'hui, ils sont interdits par la réglementation communautaire. C'est là que nous disons que c'est incohérent : vous ne pouvez pas mettre de niveau seulement quand ça vous arrange. Vous voyez, c'est une règle du jeu qui a été posée, une règle de transparence. Lamennais³ a dit que « entre le faible et le fort, c'est la liberté qui opprime et la loi qui libère ». L'OMC représente la loi et il vaut mieux avoir une loi plutôt que d'attendre que le plus fort gagne, et le plus fort ce n'est pas nous nécessairement.

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

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

DIDIER ADES

Max Aureille, vous êtes producteur de lait et président du Centre interprofessionnel d'analyses du Sud-Ouest. C'est un engagement. Quand vous entendez tout cela, vous vous dites, « si je retournais à mes vaches » ou au contraire « quelle est la recette pour que mes confrères et moi gagnons un meilleur rapport prix », entendu que l'avantage sera toujours à la qualité.

MAX AUREILLE

D'abord, une précision, je fais la différence entre les termes de qualité et de goût, parce que pour moi, producteur de lait, la qualité se vit au quotidien. Ce terme s'applique à tous les litres de lait qui sont produits sur mon exploitation et à ceux rentrent aussi en transformation. Bien sûr il faut accompagner, quand c'est possible, la démarche respectable de périmètre géographique avec des marques mais, à la base, la matière première utilisée pour toutes ces démarches, qu'elles concernent le lait de consommation ou des niches de fabrication, est du lait sécurisé. Mme Janin a rappelé que la filière a été l'une des premières à avoir ce souci de qualité, de mise en place de règles de fonctionnement et de contrôles de cette matière première. Depuis la loi Godefroy de 1969, le lait

³ Robert Hugues-Félicité de Lamennais (1782-1854) fut le grand penseur et le chef de file Catholique de la Restauration française. Il fut le défenseur du Catholicisme libéral et social.

est, mieux qu'avant, contrôlé avant même sa mise en fabrication, au niveau du producteur lui-même puisque des analyses sont faites trois fois par mois chez le producteur sur huit critères de qualité, physique et de composition. J'affirme si besoin était que tout litre de lait rentrant en fabrication est contrôlé et fiabilisé quand à sa possibilité de fabrication.

DIDIER ADES

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

MAX AUREILLE

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

DIDIER ADES

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

MAX AUREILLE

On admet les critères de qualité qui nous sont imposés, sur le principe. Disons qu'on fait avec. Le seul souci qu'on peut avoir, c'est la reconnaissance de notre travail, comparés à des produits finis venant d'ailleurs et pour lesquels ces critères de qualité ne seraient pas mesurés de la même façon. Je crois qu'on est capable de supporter la comparaison dans la mesure où la contrainte est la même.

DIDIER ADES

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

MAX AUREILLE

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

DIDIER ADES

D'accord, mais comment fait-on ? A-t-on une attitude volontariste ou allons-nous essayer de convaincre, d'occuper les commissions pour démontrer que nous ne sommes pas plus dangereux

que d'autres et, derrière, modifier ces critères de la sécurité sanitaire puisqu'on a de quoi le prouver, avec une population de 60 millions d'individus qui en consomment. Est-ce que vous vous enfermez en Midi-Pyrénées ou pour vous la région c'est le monde ?

MAX AUREILLE

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

JEAN-PIERRE DOUSSIN

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

JEAN-CLAUDE FLAMANT

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

DIDIER ADES

Comme dans la chloration des carcasses de volailles.

JEAN-CLAUDE FLAMANT

Exactement. On a donc, par exemple, en gestion de filières animales et de chaînes d'abattoirs, une approche totalement différente. Et ceci a une conséquence sur la dimension territoriale que

j'évoquais en introduction. Pour aller un peu plus loin que le groupe de réflexion, je pense que la seule maîtrise réglementaire du produit, et éventuellement même la notion de politique de prix, ne suffit pas à résoudre la question du territoire. Une part non négligeable des consommateurs, peut-être plus grande que nous ne le pensons, attache de l'importance à la provenance des produits et à la qualité des territoires. Il y a donc un lien intime pas toujours explicité entre ces différents processus.

DIDIER ADES

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

JEAN-CLAUDE FLAMANT

Il n'y a pas contradiction, mais si on veut avoir aussi une politique de territoire, il faut s'intéresser à une autre dimension que la seule qualité intrinsèque du produit. Et pour revenir au scénario de politique agricole évoqué par Vincent Réquillart, sachez que d'autres scénarios ont été travaillés dans le cadre d'un groupe animé par Philippe Lacombe⁴ sur la question de la politique agricole, agroalimentaire et de territoire à horizon 2015. Dans l'un de ces scénarios, il apparaît que la question territoriale devient tellement importante dans le futur, que la politique rurale et de développement rural devient essentielle par rapport à une politique de produits. Si on pousse cette logique, cela veut dire : laissons fonctionner une politique concernant le produit et sa chaîne de fabrication, éventuellement même avec des prix plus bas, mais, en revanche, la politique d'aménagement du territoire et de gestion de ses ressources, elle, est dans les mains des collectivités territoriales, des collectivités locales et non plus de Bruxelles, qui reste quand même le grand coordinateur de tout cela. Ce serait une révolution importante, mais c'est un point de débat.

DIDIER ADES

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

JEAN-CLAUDE FLAMANT

Oui, mais on a parlé de politique volontariste tout à l'heure. Cela signifie que des collectivités territoriales recevraient compétence - on parle de décentralisation aujourd'hui - dans un cadre européen, national, pour s'investir dans une telle politique. Ce matin, le responsable de la Sodexho nous a dit que certains de ses clients en restauration collective, certaines collectivités locales, lui demandaient s'il pouvait garantir que les produits distribués par Sodexho contribuent au développement local. J'écoute beaucoup de débats dans toute la France, et beaucoup de consommateurs disent « vos affaires de politique, de règlement, c'est bien compliqué. Moi, je préférerais avoir une confiance de proximité ». On sent que tous ces éléments peuvent faire une politique qui n'est pas encore construite, qui n'est pas explicitée, mais qui émerge, me semble-t-il.

Un participant, UFC Que Choisir

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

⁴ Economiste, animateur du groupe de prospective à la Datar « Agriculture et Territoires en 2015 », Philippe Lacombe est au cœur de la réflexion sur les futurs possibles de l'agriculture. Un livre, né de ce colossal travail collectif, « Agriculture et territoire, des scénarios pour l'avenir », Editions de l'Aube, 2002, énonce clairement les questions que pose l'agriculture à l'horizon 2015 et propose quatre scénarios pour relancer la réflexion sur l'agriculture.

DIDIER ADES

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

MAURICE PASDELOUP, Solagro

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

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

La vache est un animal qui fait un lait stérile. Faisons attention quand nous parlons de lait propre. Selon la norme européenne, qui est extrêmement sévère, il reste de l'ordre de 10 000 bactéries dans un lait propre, qui doit être extrêmement bien réfrigéré car les bactéries se développent très vite. C'est vrai qu'on peut encore acheter du lait cru dans des fermes agréées, vous pouvez aussi aller en

chercher chez votre voisin, mais vous ne pourrez pas, comme quand on va au supermarché, passer trois heures entre les courses, le transport en voiture, le sortir, le ranger au réfrigérateur... Quand j'étais enfant, on faisait bouillir le lait cru, et c'était souvent infect. Aujourd'hui, les industriels font des laits micro filtrés ; ils enlèvent les bactéries, les microbes et remettent certaines substances. Il paraît que les amateurs de lait cru s'y retrouvent, et ça se conserve quand même trois jours. Un lait pasteurisé ne se conserve pas plus d'une semaine, et il est vrai que les consommateurs demandent à faire les courses tous les mois. Ce ne sont pas les mêmes exigences et c'est là dessus qu'il faut travailler. Et n'oublions pas que la pasteurisation a énormément diminué des maladies extrêmement graves. Ça n'a donc pas qu'un coté négatif.

MAX AUREILLE

Finally, je souscris à la demande de ce consommateur. La France n'a pas les mêmes habitudes de consommation que l'Angleterre, où le laitier livre le lait tous les matins à la porte des gens. Le consommateur n'est plus demandeur de ce type de produit. En revanche, par rapport au souci que vous avez sur la transformation, on ne peut pas laisser planer un doute sur la qualité, en l'occurrence sur le demi-écrémé, qui est un produit issu d'un écrémage...

BERNARD MARCIE, 3A

On ne se laissera pas accuser de vouloir vendre absolument tout le lait en UHT. Je crois que nous proposons, même dans les grands groupes, encore du lait pasteurisé. Si les consommateurs voulaient nous acheter tout le lait en pasteurisé, nous ne demanderions pas mieux ; la rentabilité serait meilleure. Nous faisons de l'UHT parce que le client l'exige. Ensuite, effectivement le taux de matières grasses, le taux protéique au pis de la vache n'est pas le même que celui que nous vendons mais nous offrons une gamme variée allant, au plus gras, jusqu'à 36g/l. Sauf que le lait à 0g de matière grasse est davantage demandé. On ne peut donc pas nous accuser sur ce point. Nous essayons simplement de nous adapter au marché.

DIDIER ADES

Je ne pense pas qu'il y ait accusation, il y a regret, nostalgie. Vous avez raison de dire que si le consommateur, individualiste, ne trouve pas tel produit chez X, il ira l'acheter chez Y.

BERNARD MARCIE, 3A

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

Un intervenant

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

DIDIER ADES

Ça me rappelle un voyage que j'ai fait aux Etats-Unis en 1976. Un sondage réalisé à New York auprès d'écoliers montrait qu'à 90 % aucun ne faisait le lien entre le lait et la vache. Il le faisait entre le lait et la bouteille. Il y a un décalage entre les Etats-Unis et l'Europe. C'est en train de nous arriver !

BENOIT TINEL, UFC QUE CHOISIR

Il me semble que le consommateur a une très bonne image et a confiance dans le lait UHT sur le plan nutritionnel puisque c'est une source essentielle de calcium et de protéines. En revanche, il y a deux autres grandes catégories de produits laitiers : les fromages et les yaourts, les desserts lactés. Quel terme faut-il employer ? Première remarque, le lait en tant que produit de base n'a

actuellement aucun lien au territoire. Le consommateur n'a aucune référence sur le lieu et les conditions de production, en dehors d'une marque. A l'inverse, on a de bonnes liaisons entre territoire et production fromagère. Avec les AOC, les liaisons sont certaines. Puisqu'on cherche des pistes, il faut développer des regroupements de production, en particulier au niveau artisanal et fermier, particulièrement dans les chaînes de montagne, pour obtenir des produits plus réguliers, ou moins hétérogènes, pour que les consommateurs puissent s'y retrouver. Il faut donc aider les producteurs pour qu'ils s'organisent et puissent présenter dans la distribution une production plus homogène. Autre point, j'estime qu'on est un peu floués sur l'étiquetage des yaourts et des desserts. La visibilité du consommateur n'est pas facile. Je m'explique : le taux de matière grasse d'un yaourt se calcule sur la totalité du produit, alors que pour un fromage c'est sur le taux de matière sèche. Cela fait des différences qui vont du simple au quadruple et pour ceux qui veulent respecter une règle nutritionnelle il y a souvent un dérapage. Dernier point, on parle beaucoup du risque de développement de l'obésité chez les jeunes. Mais regardez toutes les matières rajoutées sucre, lipides, édulcorants, colorants, gélifiants... dans les produits lactés. Tout en jouant sur la corde sensible des enfants pour leur faire manger.

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

Je répondrai, tout est dangereux, tout dépend de la dose. On consomme couramment des tas de substances. Par exemple, quand on analyse les composés d'une fraise, c'est effrayant pour un toxicologue. Mais c'est une question de dose. Il y a du cyanure dans certains produits alimentaires banaux, en particulier dans les végétaux. Pour revenir à l'étiquetage des pourcentages, effectivement, un produit est exprimé en matière sèche. Un fromage vit, sa quantité d'eau varie. Sur le plan réglementaire, on calcule le rapport de la quantité de matière sèche (donc débarrassée de son eau) sur la quantité de matière grasse. Pour les yaourts, je ne pense pas me tromper, c'est la même chose mais il y a un double étiquetage. Nous avons encouragé les fabricants à le faire, c'est-à-dire qu'aujourd'hui le consommateur connaît les kilocalories qu'il ingère, au moins par portion de 100g. Quant aux édulcorants, le consommateur demande à avoir des produits de régime. Il faut voir aussi qu'à la consommation de lait simple, Monsieur a raison, ce sont effectivement substitués ces produits qui plaisent au consommateur, qui remplacent un repas, qu'on peut emporter au bureau... Un enfant ne sait plus manger un fruit, il va donc manger des fraises dans un yaourt. Les Antillais se plaignent qu'on ne mange plus de bananes. Avant, l'enfant mangeait une banane à 4 heures, maintenant on la met dans un petit suisse pour qu'il la mange. Il ne faut pas voir ces ajouts d'une manière négative. D'autre part, les industriels ne font pas n'importe quoi, il y a une adaptation à la vie courante. Ils mélangent des produits propres, des fruits contrôlés avec des cahiers des charges extrêmement sévères et font très attention aux mélanges réalisés, contrôlent le produit fini, détermine la date limite de consommation. Il est évident que le consommateur chez lui doit bien traiter son produit S'il oublie de le réfrigérer, s'il le laisse à température ambiante, etc., c'est de sa responsabilité. Monsieur a dit les consommateurs préfèrent l'UHT, les consommateurs préfèrent manger un yaourt aux fruits plutôt que de pendre une bouteille de lait et un fruit. Un enfant n'aime plus éplucher une pomme. On en parlait ce matin : à la cantine quand vous mettez une pomme, une poire ou une orange, l'enfant ne le mange pas. Je pense qu'il ne faut donc pas être trop inquiet. Il faut donner des petits suisses aux enfants : c'est de la matière grasse, des lipides, il lui en faut, des protéines, des fruits et un vecteur de fer. On a pensé à mettre du fer dans les produits laitiers, comme on met du fluor dans l'eau, parce que c'est important notamment chez les jeunes adolescents, surtout les filles, qui sont un peu végétariens et sont carencés en fer. Les nutritionnistes et l'industrie laitière sont très performants pour substituer en partie les modes alimentaires. On peut même parler d'aliments, quand on fournit par le biais des produits laitiers du calcium pour lutter contre l'ostéoporose, sous une forme agrémentée car ces desserts sont assez séduisants.

DIDIER ADES

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

J.-P. DOUSSIN

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

Un exemple en terme d'étiquetage. Une directive européenne vient d'être adoptée sur le traitement des aliments par irradiation : elle impose de mentionner sur l'étiquette que l'aliment ou un de ses composants a été traité par ionisation. Il faut savoir que le problème majeur est celui des épices qui rentrent dans la composition des aliments et des plats cuisinés, car les épices étant très chargées en bactéries, il faut les « débactériser ». Deux voies sont possibles : la chimie par fumigation ou l'irradiation. Dans le cas de la fumigation, les publications sont de plus en plus critiques ; d'ailleurs, une des raisons de l'adoption d'une directive européenne sur l'autorisation d'irradiation vient de cette préoccupation qu'il faut trouver un autre traitement. Eh bien, quelle est la situation de l'étiquetage ? L'irradiation, même d'un seul ingrédient, doit être mentionnée sur l'étiquette qui doit indiquer « traité par irradiation » ; en revanche, si l'épice a été traitée chimiquement, aucune mention n'est obligatoire. Simplement parce que le consommateur est a priori anti-irradiation, alors qu'il ne sait même pas qu'on traite les épices chimiquement. Vous voyez, il y a des incohérences dans la réglementation du fait qu'on la plaque sur des opinions de consommateurs. L'irradiation des aliments est vraiment balisée, de nombreux experts s'accordent à dire qu'il n'y a pas de problèmes, mais le problème naît de ce que l'on confond irradiation des aliments et contamination radioactive.

DIDIER ADES

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

Michel ORTALO, coopérative Tempé-Lait, Montauban

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

DIDIER ADES

17 secondes ?

Michel ORTALO

Oui, au-delà il réfléchit. En réalité, il choisit en moins de 17 secondes dans un très grand rayon. Vous voyez donc la difficulté. Ensuite, on nous dit « il faut du lait frais », mais quand on habite au centre de Toulouse, il est difficile de trouver des vaches et difficile d'y amener du lait, en partie parce qu'il ne se conserve pas et qu'il faudrait avoir des équipements particuliers. On a effectivement trouvé l'UHT. Quant au goût, l'essentiel du lait UHT est demi-écrémé dans lequel il y a moins de la moitié de matière grasse. C'est la réglementation : en gros 41,5 g/l pour le lait entier et 15,5 pour le demi-écrémé. Si on buvait du lait avec le taux de matière grasse du lait entier, on lui trouverait un goût entièrement différent parce que justement c'est le gras qui est porteur du goût. Il ne faut donc pas dire que le goût s'est dégradé. En fait, c'est le taux de matière grasse qui a diminué, et le consommateur n'achète pas essentiellement du lait entier. Il y a donc, là aussi, une distorsion, une contradiction entre son comportement et ce qu'il dit.

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

DIDIER ADES

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

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

FRANÇOISE JANIN

Je ne voudrais pas qu'on reste sur l'idée qu'avec la réglementation française et européenne, on fait des produits à moindre coût. J'ai suffisamment travaillé avec les professionnels, et je crois que le souci reste de faire, pour les produits dits bon marché, des produits extrêmement bien fabriqués, sains. Comme dans toutes professions, il peut y avoir des dérives frauduleuses, malhonnêtes, mais cela reste extrêmement rare dans le domaine du lait et des produits laitiers. On parle de la ferme. Là, je ne vais peut être pas être bien perçue, mais notre expérience montre qu'il y a eu beaucoup plus d'accidents avec les produits très artisanaux. Les cas de botulisme qu'on a eus viennent de conserves faites à la maison, de jeunes qui ont acheté des chèvres ou des brebis et qui ont vendu leurs fromages sur les marchés. Il faut dire que l'amateurisme peut présenter un risque. Par ailleurs, il est vrai que les produits industriels sont peut être un peu standardisés, parce que la qualité est contrôlée en chaîne et qu'on ne peut donc pas se permettre de variations. Et puis, dès que le produit sort d'une norme on l'élimine. Globalement, dans notre secteur la sécurité existe et pour les produits qui touchent les jeunes enfants la réglementation est la plus sévère. Par exemple, on a observé une diminution phénoménale des traces de pesticides grâce à des appareils qui sont un million de fois plus sensibles que ceux d'il y a vingt ans. Et je ne voudrais pas que vous croyez que dans les contrôles on fasse une différence entre les produits chers et les pas chers. Sur un produit pas cher, si le contrôle est mauvais, le producteur est condamné de la même façon. Il a les mêmes exigences sanitaires. Ça me choque un peu qu'on pense que les gens qui n'ont pas les moyens

n'auront pas la qualité sanitaire, ni le goût. Ce n'est pas vrai. Concernant l'Europe, il existe un marché unique. La même réglementation est donc appliquée à tous les produits qui rentrent dans l'Union Européenne. Actuellement, on est en train de mettre au normes les laboratoires de contrôle qui vont rentrer dans l'Union Européenne. Ils savent qu'ils devront avoir dans leur pays des organismes de contrôle capables de vérifier que les directives européennes sont appliquées. Même si bien sûr, il y a toujours des accidents, des dérives, des imprévus. Ça arrive dans n'importe quelle filière, n'importe quelle industrie. En revanche, j'ai lu un article qui parle de dérive dans les foies gras. Quand on vend du foie gras à 150F le kilo, peut-être que là, le producteur est obligé de se fournir dans des conditions d'un peu moins bonne qualité.

DIDIER ADES

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

FRANÇOISE JANIN

Oui, mais les prix d'appel aussi posent des problèmes. Je crois qu'il faut vraiment perdre ce côté discriminatoire. Pour le bio, c'est pareil. On trouve un peu tout et n'importe quoi pour le moment. Certains ont de très bonnes intentions, d'autres font surtout du marketing. Cette fois, ces produits sont effectivement réservés à des gens qui ont les moyens d'acheter plus cher. C'est vrai qu'un produit au lait cru c'est plus cher, parce que quand vous affinez un camembert 21 jours dans des caves, ça coûte plus cher qu'un produit pasteurisé.

DIDIER ADES

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

JEAN-PIERRE DOUSSIN

Juste deux idées sur lesquelles je voudrais revenir. La première : nous vivons une époque où la gestion des risques est faite par la sphère politique, c'est son rôle, mais de manière trop politicienne. Ce qui fait que la plupart du temps, les décideurs hurlent avec les loups. Le meilleur exemple, c'est la gestion du risque Listeria. On en a fait un monstre, or la Listeria c'est un germe tellurique. On vit avec depuis des années et les données épidémiologiques bien plus sûres maintenant démontrent que ce risque a considérablement diminué. A coté de ça, le risque salmonelle est incomparablement supérieur mais celui là on n'en parle pratiquement pas. Et comme on parle de Listeria, on le gère comme s'il pouvait toucher tout le monde alors que seules certaines populations à risque sont visées. Du coup, on a jeté l'opprobre sur des fromages au lait cru que j'ai continué à manger, et je ne suis pas le seul, sans aucun problème. Les hommes politiques doivent donc faire très attention à ne pas hurler avec les loups. C'est l'image de l'arroseur arrosé : quand on ouvre le parapluie très grand et que ce parapluie est percé, on finit par gérer des risques qui n'en sont pas vraiment, simplement parce qu'on a fait croire qu'ils existaient alors qu'ils n'existaient pas. Deuxième idée : toujours la fameuse opposition entre qualité sanitaire et qualité traditionnelle, qualité terroir, etc. Je répète que mon expérience assez longue me démontre que la gestion du risque sanitaire par les artisans est possible sans véritable surcoût. Au contraire même, elle fait parfois gagner de l'argent car elle oblige à travailler rationnellement. La gestion du risque sanitaire est avant tout une histoire de bon sens, tout comme vous gérez les risques dans votre cuisine si vous êtes consommateur. Faire des crèmes glacées quand on est un artisan vous oblige simplement à surveiller l'hygiène d'une casserole et d'une sorbetière. C'est facile à faire. Un industriel, lui, a des km de tuyauteries, des m² de surface dont il doit assurer la propreté. La qualité sanitaire dans une grande industrie est infiniment plus dure à maîtriser que chez un petit faiseur, seulement ça amène parfois à des révisions un peu déchirantes des manières de faire. Mais je vous assure, je vis assez souvent en Périgord qui a à peu près la même structure agricole que votre région: il y a des produits vendus à la ferme qui sont des produits extraordinaires. J'ai visité les installations des producteurs que je connais. C'est un modèle du genre, sans faire appel forcément à un coût très important. Je voudrais donc tordre le coup à cette idée reçue, à cette opposition. J'y crois fondamentalement.

DIDIER ADES

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

VINCENT REQUILLART

Je voulais revenir sur le lien territoire et lait. Je pense que le discours « small is beautiful » est un peu latent. Je voudrais qu'on fasse attention, qu'il n'y ait pas de raccourci. Ce serait à creuser, parce qu'on pourrait parler de développement territorial, de développement local. Je voulais rappeler deux, trois choses, sur le lien territoire. Premier point, il n'y a pas d'automaticité. Certains territoires ont, a priori, une bonne image de marque mais si, derrière, on ne fait pas ce qu'il faut, elle ne sera pas valorisée. Encore faut-il exploiter cet atout. On a des exemples d'AOC qui valorisent très bien l'appellation et d'autres pas. Ils ont un avantage en tant que tels, mais certains n'ont pas réussi pour différentes raisons. Deuxième point, pour revenir au « small is beautiful », la suite de la phrase est « but big is big », et il ne faudrait pas opposer les grandes firmes de l'industrie avec des produits typés qui permettent aussi un développement. Deux exemples. La principale firme du Roquefort est Lactalis, n°1 français des produits laitiers. Deuxième exemple, la plupart des champagnes, on ne peut pas dire que ce soit un échec, reposent sur de très grands groupes. Donc, réfléchissons sur cet aspect : valoriser un territoire c'est très bien, mais 1) ce n'est pas automatique, et 2) ça ne s'oppose pas à la présence de grands groupes, leur présence peut même aider.

DIDIER ADES

Du côté du producteur maintenant.

MAX AUREILLE

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

DIDIER ADES

Monsieur Valadier, on vous a facilité le travail pour la conclusion, en en faisant une partie. A vous maintenant de reprendre. J'ai bien noté qu'à différents moments chacun a pointé le politique.

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

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

Pour ce qui est de la première partie, ce matin, j'ai bien mesuré toute l'importance de la démarche, ce qui me permet de dire que ces Troisièmes Rencontres ne sont pas une rencontre de trop.

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

J'ai aussi apprécié ce matin, et j'y j'adhère pleinement parce que cela a été quelque part le combat de mes mains, de mon savoir-faire : il ne faut pas se tromper, la qualité n'est pas liée à une situation géographique, ni à l'obtention d'un décret. La situation géographique est trop facilement et trop rapidement revendiquée ou sollicitée, parce qu'on part du principe qu'avec une carte postale on va obtenir une plus-value. Prenant appui sur ma situation de montagnard, je suis à même de vous dire que nous sommes, là, parfaitement dans le domaine où ce n'est pas l'altitude qui met à niveau. Les conditions à remplir, autant sur le plan de la sécurité que des valeurs autres d'un produit, passent d'abord par une compétence, par de la détermination, par un lien très fort qui doit relier et motiver l'ensemble des maillons d'une filière. L'accès à la performance passe par la maîtrise de tous les maillons. Et cet accès est un peu comparable aux chiffres d'un code : s'il en manque un, vous ne rentrez pas. C'est pour ça que je m'inscris dans la même démarche que ceux qui disent : « ce n'est pas les aspects gustatifs ou la sécurité, ou vice-versa, c'est l'un et l'autre ». En revanche, au niveau des cheminements, des process, des concepts de production, selon que l'on opte pour l'un ou pour l'autre, il y a des conditions à remplir et un chemin à faire en commun. J'ai entendu tout à l'heure, et on l'entend de plus en plus, que le lait est issu d'une boîte. C'est faux et dangereux. Mais dangereux est aussi le cheminement depuis l'amont qui serait de dire que « le lait est consommé par la citerne ». Il y a, là, un déploiement de relations, d'informations, qui me paraît essentiel. Le Conseil Régional pour sa part est disposé, pour valoriser votre apport, d'organiser de façon un peu plus formelle une plate-forme de rencontres, d'échanges et de partenariat entre le potentiel de consommation qui va croissant, grâce à l'expansion urbaine de l'agglomération toulousaine notamment qui devient un centre de consommation à apprécier et repérer, et la panoplie des productions locales aptes à constitue de véritables plates-formes d'échanges, donc d'économie.

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

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

Concernant les facteurs naturels, il est vrai que la région a une vocation qui s'exprime dans certains cas par la production laitière et nous avons, entre autres particularités, la chance d'avoir des produits haut de gamme qui identifient un territoire, partant des trois espèces animales ovine, bovine et caprine. Mais, nous avons aussi des outils qui sont capables de réaliser une performance d'économie. A ce titre, je rappelle que la Région s'engage chaque année en intervenant, au niveau de la restructuration laitière, pour essayer de sauvegarder ce potentiel de production qui permet à nos outils d'atteindre le niveau de performance qui doit être le leur dans des produits de consommation plus courante, des produits performants demandés par les consommateurs. Là, je

regrette que nous n'ayons pas plus de latitude pour intervenir au niveau de la sauvegarde des droits à produire - à partir d'un périmètre régional, pour pouvoir mieux articuler les besoins des entreprises - qui ne gagnent pas toujours à être découpés à travers les territoires départementaux.

Donc, pour ce qui est de cette production, dont j'ai eu l'occasion de dire qu'elle était la plus à même d'apporter de bonnes réponses au niveau du maintien de la démographie, de la population active agricole, je dois dire qu'elle est aujourd'hui la plus menacée. Il y a des perspectives de baisses des prix, il y a des contraintes, 365 jours par an. Nombreux sont les jeunes qui nous posent des questions par rapport à cet engagement. Il faudra faire preuve d'imagination. Je sais que les filières laitières travaillent sur ce sujet. Je sais aussi que des initiatives ont été prises, elles commencent à porter leurs fruits. Je voudrais, en ayant porté une position concrète, un engagement régional au service des groupes qui ont investi dans la région, me laisser aller un peu de nostalgie. M'appuyant sur les connaissances que j'ai d'autres massifs, et quelques responsabilités nationales au sein de l'INAO⁵ qui m'amènent à fréquenter de temps en temps le massif alpin et le Jura, je regrette, mais il ne sert à rien de regretter, que le massif pyrénéen n'ait pas pu, n'ait pas su sauvegarder ce qu'ont réussi la Savoie, la Haute-Savoie, le Jura. Dans ces régions la production laitière est devenue un des piliers, j'ose le mot, de l'activité locale et du développement touristique. Je regrette et je vous ferai un aveu : ayant réussi sur un petit périmètre à sauvegarder une vocation territoriale, il y a de cela près de 40 ans, mon regret est accentué par le constat qu'aujourd'hui, compte tenu des droits à produire et des règlements communautaires, la démarche me serait impossible. Voilà ce que je voulais dire devant vous.

Demain, nous irons un peu plus loin dans l'approche de ce que représente un signe officiel de qualité. Il m'est permis de dire que ce n'est pas le décret ou la reconnaissance qui déclenche automatiquement performance et prospérité, fut-il de droit public. Le droit n'est qu'un droit potentiel. En revanche, il nous appartient à tous de veiller à ce que la prolifération ou la profusion n'entraîne pas la banalisation, chaque fois qu'on met en avant une production, une démarche portée par une association, une interprofession - et il n'y a de performances que s'il y a interprofession réussie de toute la chaîne. Je me permets aussi d'insister pour bien faire ressortir ce qu'est la force du produit par rapport à un territoire. Seul, le territoire ne génère pas le produit. Le mot terroir est une exclusivité française, ce mot est beau, il est fort, mais on oublie trop souvent de rappeler que la notoriété du terroir est toujours issue de l'action des hommes. C'est une chance et je voudrais que nous retenions ce point essentiel et que les travaux d'aujourd'hui, les travaux de la Sisqa nous servent de point d'appui pour mieux affirmer cette évidence. Je crois que partant de cet ensemble d'éléments auxquels vous avez largement contribué les uns et les autres, nous pouvons inscrire nos journées dans une perspective qui traduit la volonté du Conseil Régional, celle de dire que nos régions ont une vocation. Mais une vocation n'est pas immuable, elle n'est pas déterminée une fois pour toute ; elle s'affirme par des initiatives, par des capacités, par une performance qui ne fait pas l'impasse. Je synthétise en disant que le temps est peut-être un peu révolu où l'on parlait du principe que le produit était au service de la production. Vous avez cité la performance des groupes industriels sur des produits de qualité. La performance n'exclut pas que, grâce à un statut particulier, on ne peut pas délocaliser le produit. Lactalis est performant en Roquefort mais il est à Roquefort. Et je crois que ceci fait partie aussi du lien ou de la restitution du produit par rapport au territoire. Le prix à payer ? C'est vite vu. Il y a des valeurs qui sont des valeurs marchandes parce que demandées par le consommateur. A Roquefort un et un font trois, depuis longtemps. Simplement, parce que le lait de brebis vaut deux fois le lait de vache ! En rendement fromager, en aptitude à nourrir le consommateur, on fait deux fois moins. J'ai vu se succéder à Roquefort des intervenants très différents - les locaux, le groupe Lactalis... - ça n'a pas beaucoup varié : le prix du lait de brebis est payé deux fois le lait de vache. 30 % de la valeur ne va pas uniquement sur des protéines, sur la matière grasse, la matière azotée, etc. Il y a là un élément à considérer. Les viticulteurs savent depuis longtemps qu'ils ne vendent pas un volume réhydratant ou un degré d'alcool. Aujourd'hui ces éléments de valeur sont pris en compte. M. Flamant nous a rappelé que l'on pouvait prolonger le territoire, l'environnement, l'esthétique de ce territoire. Je pense que c'est mieux, quand on peut, à travers le produit. Alors on croit avoir amélioré les conditions d'économie ou d'approvisionnement des ménages en réduisant le prix des produits. Si on fait le compte, on

⁵ Institut National des Appellations d'Origine

s'aperçoit qu'on économise peut-être un peu la poche qui paie le produit mais, d'un autre côté, on doit agrandir la poche qui est fiscalisée pour soutenir l'agriculture, les agriculteurs, dans leur mission de multifonctionnalité.

En conclusion, je considère que les travaux de ce jour nous ont ramené à certain nombre de réalités. Nous sommes dans une période où pour sauvegarder ce qui peut l'être de notre territoire, de notre agriculture, de notre alimentaire, il faut prendre en compte les aspirations du consommateur, les exigences de la société. Cela veut dire qu'il faut comprendre qu'un cahier des charges peut être un cahier de ressources, mais il faut accepter aussi, par rapport à cette vocation, à un certain moment de refaire le cap. Des journées comme celles-ci vont nous y aider. Merci de votre attention.