
Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale
Le 14 avril 2004

Annexe au procès verbal de la séance
du 14 avril 2004

•
**OFFICE PARLEMENTAIRE D'ÉVALUATION
DES CHOIX SCIENTIFIQUES ET
TECHNOLOGIQUES**

•
RAPPORT

Sur

*« Les nouveaux apports de la science et de la technologie
à la qualité et à la sûreté des aliments »*

par M. Claude SAUNIER, Sénateur

**Tome II – Actes du colloque
« L'alimentation de demain »**

Déposé sur le Bureau de l'Assemblée nationale
par M. Claude BIRRAUX
Président de l'Office

Déposé sur le Bureau du Sénat
par M. Henri REVOL
Premier Vice-président de l'Office

SOMMAIRE

Pages

RESUME DU RAPPORT	7
I. UN APPORT CROISSANT DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE A LA QUALITE ET A LA SURETE DE L'ALIMENT	11
A. LA SATISFACTION	11
<i>La certification d'authenticité</i>	11
<i>Le goût</i>	11
B. LE SERVICE.....	12
C. LA SECURITE.....	12
<i>Le risque chimique</i>	12
<i>Le risque biologique</i>	13
La rapidité de détection.....	13
La limitation du risque au cours de la transformation.....	13
L'écologie bactérienne.....	14
<i>Le risque prion</i>	14
<i>Le risque viral</i>	14
D. LA SANTE.....	14
<i>Les technologies améliorant les qualités nutritionnelles de l'aliment</i>	15
<i>Les technologies ayant pour objet la construction a priori d'aliments à impact nutritionnel</i>	15
<i>L'isolement des constituants naturels bénéfiques aux fins de supplémentation alimentaire</i>	15
<i>Une compréhension plus complète des effets des nutriments</i>	15
<i>Les recherches menées sur les liens entre nutrition et qualité du vieillissement</i>	16
II. UNE MEILLEURE CONNAISSANCE D'UN DOMAINE COMPLEXE QUI FAIT APPARAITRE DE NOUVELLES QUESTIONS	17
A. QUELLE SECURITE ?.....	17
<i>L'écart entre la sécurité réelle et la sécurité perçue</i>	17
<i>Les persistance des risques après l'achat</i>	18
<i>L'articulation des seuils d'analyse et des normes</i>	18
<i>Des risques à surveiller</i>	18
Les effets discrets.....	18
Les biorésistances : la lance et le bouclier.....	19
Les zoonoses virales : « leurs gènes contre notre intelligence ».....	19
B. QUELLE NUTRITION ?.....	19
<i>Les propositions alimentaires des industriels</i>	20
Un marché en forte augmentation.....	20
Trois types de propositions alimentaires.....	20
<i>Les préconisations des nutritionnistes</i>	21
L'épidémiologie diététique : le caractère bénéfique de la consommation de fruits et légumes.....	21
La recommandation de base : l'équilibre de l'alimentation.....	21
<i>Les interrogations des scientifiques</i>	21
L'approfondissement scientifique de la connaissance des mécanismes nutritionnels.....	21
Les horizons nutriginomiques et nutriginétiques.....	21
C. LA LEGITIMITE D'EMPLOI DE CERTAINS OUTILS : LES QUESTIONS POSEES PAR LA TRANSGENESE.....	22
<i>Les risques liés à la transgenèse</i>	23
Le risque sanitaire.....	23

Les risques environnementaux	24
<i>L'avenir des transgénèses alimentaires</i>	24
III. DES ENJEUX ECONOMIQUES ET SOCIAUX MAJEURS.....	25
A. COMMENT ASSURER LA SURETE DES ALIMENTS DANS LE CONTEXTE DE LA MONDIALISATION ?.....	25
<i>Les données du problème</i>	25
<i>Quels contrôles ?</i>	26
B. L'ECONOMIE : COMMENT MAINTENIR LA PLACE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE FRANÇAISE DANS LA CONCURRENCE MONDIALE ?	27
<i>Une industrie de première importance mais qui a des éléments de fragilité</i>	27
<i>Un transfert de technologie à reconstruire</i>	27
L'absence de projet global	27
La nécessité de mettre en place des outils d'intégration	28
Des moyens à rééquilibrer.....	28
C. LA SANTE : QUELLES ISSUES ENTRE LES EXPERIENCES DE LA NUTRITION ET LA CERTITUDE ANNONCEE D'UN DESASTRE SANITAIRE SUIVI D'UNE DEBACLE FINANCIERE DE L'ASSURANCE MALADIE ?	28
<i>La progression de l'obésité et la nécessité d'une réponse de grande ampleur</i>	28
Les caractéristiques de l'obésité.....	28
La progression inéluctable de l'obésité	29
Un désastre financier.....	30
La nécessité d'une action d'ensemble à long terme	30
<i>La nutrition comme prévention des effets du vieillissement</i>	31
D. MAINTENIR L'IDENTITE ALIMENTAIRE FACE A LA MONDIALISATION.....	32
<i>Maintenir une mémoire culinaire identitaire</i>	32
<i>Défendre les appellations et les indications d'origine protégées</i>	32
<i>Encourager la mondialisation de la différence</i>	32
E. LA DEMOCRATIE ECONOMIQUE : REPENSER L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR	32
<i>Un étiquetage très encadré</i>	32
<i>Une information à améliorer</i>	33
La promotion de la lisibilité	33
L'étiquetage devrait mieux prendre en compte les acquis scientifiques, ceci au moins sur deux points :	33
PROPOSITIONS POUR UNE POLITIQUE DE L'ALIMENTATION	35
I. MIEUX EVALUER LES RISQUES ALIMENTAIRES REELS POUR MIEUX LES MAITRISER.....	38
A. INFORMER SUR LE RISQUE POSTERIEUR A L'ACHAT	38
B. ACTIVER L'ETUDE DES RISQUES POTENTIELLEMENT EMERGENTS.....	39
1. <i>Les effets à long terme de certaines molécules</i>	39
2. <i>Les zoonoses virales</i>	39
3. <i>Les biorésistances</i>	39
C. S'INTERROGER SUR LA PERTINENCE DES SEUILS DE TOXICITE	40
D. MAINTENIR LE PARTAGE DE RESPONSABILITE ENTRE EVALUATION ET GESTION DU RISQUE ALIMENTAIRE.....	40
II. REpondre AUX DONNEES NOUVELLES DE LA MONDIALISATION DU RISQUE ALIMENTAIRE.....	42

A. SECURISER L'ESPACE ALIMENTAIRE EUROPEEN	43
1. Renforcer les contrôles à l'entrée dans l'Union européenne	43
2. Améliorer les pratiques des nouveaux États membres.....	43
3. Renforcer les moyens et préciser les missions de l'Office alimentaire et vétérinaire de Dublin	44
B. HARMONISER L'APPLICATION DU PRINCIPE DE PRECAUTION AU SEIN DE L'UNION EUROPEENNE	45
C. CONSOLIDER LES IDENTITES ALIMENTAIRES	46
1. Mieux transmettre la mémoire culinaire.....	46
2. Mondialiser la différence.....	46
III. TIRER LES CONSEQUENCES DE LA CONSTITUTION D'UNE ECONOMIE MONDIALISEE DE LA CONNAISSANCE	48
A. REFLECHIR AU PILOTAGE POLITIQUE DE LA RECHERCHE EN ALIMENTATION ET EN NUTRITION	48
B. CONFORTER LA POSITION DE LA RECHERCHE FRANÇAISE AU NIVEAU EUROPEEN ET MONDIAL.....	49
1. Rendre lisibles et attractives les carrières des chercheurs	49
2. Investir dans l'expertise scientifique internationale dans le domaine alimentaire.....	50
3. Mettre en place des plates-formes de recherche significatives à l'échelon mondial.....	50
4. Promouvoir la mise en œuvre des capacités de gestion des grands programmes internationaux.....	51
C. RENFORCER LES MOYENS ET LES STRUCTURES DU TRANSFERT SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE	51
1. Accélérer la mise en œuvre du plan national sur l'alimentation	52
2. Renforcer les conditions des transferts de connaissances grâce à la création d'outils d'intégration.....	53
3. Rééquilibrer l'affectation des moyens	54
IV. ANTICIPER LES ENJEUX SANITAIRES DE L'ALIMENTATION	56
A. LUTTER ENERGIQUEMENT CONTRE L'OBESITE.....	56
1. Lancer un plan national contre l'obésité.....	57
2. Encourager la recherche sur la sociologie de l'obésité et la psychologie du comportement alimentaire	58
3. Réglementer l'usage et la publicité de certains produits alimentaires.....	58
4. Reconsidérer le régime fiscal de certains produits alimentaires.....	59
B. ACCENTUER L'EFFORT DE RECHERCHE SUR LA NUTRITION PREVENTIVE.....	61
V. REVOIR L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR.....	62
A. ENCOURAGER LA MISE EN ŒUVRE DES TECHNOLOGIES MODERNES D'INFORMATION	62
B. REPENSER L'ETIQUETAGE	63
1. Améliorer la lisibilité de l'étiquetage	63
2. Labelliser les avancées scientifiques et technologiques	63
a) La nutrition.....	63
b) La prise en compte des progrès scientifiques et de la technologie :.....	64
C. RENDRE PLUS ACCESSIBLES LES AVIS DE L'AFSSA.....	64
ACTES DU COLLOQUE.....	67
L'ALIMENTATION DE DEMAIN :	67

LES APPORTS DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE A LA QUALITE ET A LA SURETE DES ALIMENTS	67
I. PROGRAMME DE LA MATINEE.....	68
II. EXPOSES-DEBATS	70
III. PROGRAMME DE L'APRES-MIDI	141
IV. EXPOSES-DEBATS.....	143

RESUME DU RAPPORT

L'ALIMENTATION DE DEMAIN :

LES APPORTS DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE A LA SECURITE ET A LA QUALITE DES ALIMENTS

	<u>Pages</u>
I. UN APPORT CROISSANT DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE A LA QUALITE ET A LA SURETE DE L'ALIMENT	11
A. LA SATISFACTION	11
B. LE SERVICE.....	12
C. LA SECURITE.....	12
D. LA SANTE.....	14
II. UNE MEILLEURE CONNAISSANCE D'UN DOMAINE COMPLEXE QUI FAIT APPARAITRE DE NOUVELLES QUESTIONS.....	17
A. QUELLE SECURITE ?.....	17
B. QUELLE NUTRITION ?.....	19
C. LA LEGITIMITE D'EMPLOI DE CERTAINS OUTILS : LES QUESTIONS POSEES PAR LA TRANSGENESE.....	22
III. DES ENJEUX ECONOMIQUES ET SOCIAUX MAJEURS.....	25
A. COMMENT ASSURER LA SURETE DES ALIMENTS DANS LE CONTEXTE DE LA MONDIALISATION ?.....	25
B. L'ECONOMIE : COMMENT MAINTENIR LA PLACE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE FRANÇAISE DANS LA CONCURRENCE MONDIALE ?.....	27
C. LA SANTE : QUELLES ISSUES ENTRE LES EXPERIENCES DE LA NUTRITION ET LA CERTITUDE ANNONCEE D'UN DESASTRE SANITAIRE SUIVI D'UNE DEBACLE FINANCIERE DE L'ASSURANCE MALADIE ?.....	28
D. MAINTENIR L'IDENTITE ALIMENTAIRE FACE A LA MONDIALISATION.....	32
E. LA DEMOCRATIE ECONOMIQUE : REPENSER L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR.....	32

UNE REVOLUTION TRANQUILLE

Depuis un demi-siècle, notre alimentation a connu une **révolution tranquille**.

L'offre d'aliments s'est profondément diversifiée par :

- la **multiplication des références alimentaires** (supérieures, aujourd'hui, au nombre de **180.000**),

- la **transformation de plus en plus poussée des matières premières (80 % de notre alimentation sont constitués de produits transformés)**,

- la **simplification de l'usage des aliments** : plats préparés, frais, demi-frais, pré-épluchés, congelés, etc,

- l'**accroissement des services rendus à l'achat**, dans le conditionnement et dans les technologies domestiques de préparation et de conservation (réfrigération, congélation, micro-ondes).

Cette **diversification de l'offre** conjuguée avec des changements socioculturels profonds (accroissement du taux d'activité féminine, transfert des emplois au secteur tertiaire, passage d'une société encore marquée par la ruralité à une société urbaine, nouvelle gestion du temps professionnel et privé...) **a abouti à des modifications importantes de nos comportements alimentaires** :

- réduction du temps consacré à la prise d'aliments,

- développement d'une alimentation nomade,

- diminution de la consommation d'aliments dits de nécessité, comme le pain (de 265 g par jour en 1960 à 160 g aujourd'hui).

Or, cette évolution n'a été possible que grâce à des progrès de productivité constants permis par **l'utilisation de nouvelles technologies industrielles**. Mais celles-ci, parfois dévoyées (farines animales mal réchauffées, poulet à la dioxine, etc.) par une logique de rentabilité financière aveugle, ont aussi été à la source **des crises alimentaires majeures** des années 90.

La **rupture de confiance** des consommateurs vis-à-vis de leur alimentation a conduit les pouvoirs publics européens à apporter de nouvelles réponses réglementaires et administratives comme la création d'agences d'évaluation des risques alimentaires, à l'image de l'AFSSA en France.

Ces crises ont également accéléré la mise en place de nouvelles procédures industrielles de contention des risques.

Cette pression sociale nouvelle a aussi sollicité la recherche en alimentation et en nutrition, en l'incitant à recentrer son action sur la demande sociale alors qu'elle privilégiait auparavant les gains de productivité.

Il en est résulté :

- I. Un apport croissant de la science et de la technologie à la qualité et à la sûreté de l'aliment ;**
- II. Une meilleure connaissance d'un domaine très complexe qui fait apparaître de nouvelles questions ;**
- III. La prise en compte d'enjeux économiques et sociaux majeurs.**

I. UN APPORT CROISSANT DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE A LA QUALITE ET A LA SURETE DE L'ALIMENT

Les avancées scientifiques et la mise en œuvre de nouvelles technologies ont permis des progrès incontestables de notre alimentation, qu'il s'agisse de satisfaction, de service, de sécurité ou de santé.

A. LA SATISFACTION

La certification d'authenticité

Des méthodes de caractérisation analytique de plus en plus puissantes permettent aujourd'hui d'attester de l'authenticité des aliments.

La **spectrographie de masse** permet de savoir, par l'analyse de leur lait, si des bovins ont pâturé en plaine ou en montagne, s'ils ont été nourris par ensilage ou naturellement.

Les analyses biologiques peuvent détecter aussi les adulations de produit (comme l'ajout de lait de vache dans le fromage de chèvre) ou, grâce à la biologie des terpènes, de savoir si un fromage d'appellation provient réellement du terroir annoncé.

Le goût

L'introduction de nouvelles technologies des procédés alimentaires permet :

- la **stabilisation du goût des aliments**. Ainsi, dans la filière vin, on optimise l'utilisation des micro-organismes du raisin grâce à la sélection de plus d'une centaine de souches aux fins d'éviter les effets « de mauvaise année »,

- le **respect du caractère intrinsèque de l'aliment**. La mise en œuvre des techniques de haute pression à la place des techniques thermiques permet de préserver le goût initial des aliments (jus de fruits, plats préparés) tout en ayant une action antimicrobienne équivalente ; il en est de même des technologies de microfiltration du lait.

- la **préservation des textures des aliments composés**. La mise au point de films comestibles séparant un aliment solide – une pâtisserie – et un aliment semi liquide qui lui est associé, mais ne doit pas le ramollir avant sa consommation, a permis la création de nouveaux produits.

Des recherches plus fondamentales menées en génie microbiologique s'efforcent, par exemple, de comprendre comment le goût des fromages peut être lié à leur affinage par l'intermédiaire de micro-organismes.

B. LE SERVICE

Les principales évolutions concernent les conditionnements.

Les **emballages intelligents** permettent de donner des informations sur l'état du produit ou le maintien de la chaîne du froid au cours de sa transformation et de sa vente.

Les **emballages actifs** assurent une meilleure conservation de l'aliment. Ces emballages ne laissent pas entrer l'oxygène mais évacuent le gaz carbonique pour préserver la fraîcheur des produits ; d'autres emballages libèrent progressivement des composés antimicrobiens.

C. LA SECURITE

Le risque chimique

Dans ce domaine, les progrès portent notamment sur :

- des **technologies plus douces** : l'agriculture de précision, qui utilise la télédétection par satellite, limite les épandages d'engrais, et les modélisations météorologiques réduisent l'emploi de certains produits phytosanitaires,

- des **technologies de transformation** :

- elles évitent l'apparition de produits néoformés cancérigènes comme l'acrylamide,
- elles filtrent les résidus chimiques (gels neutres laissant passer les aliments pour bébé mais retenant les résidus de nitrates).

Le risque biologique

La rapidité de détection

Dans ce domaine, la **progression des technologies expérimentales** comme la PCR, véritable « photocopieuse à ADN », génomique fonctionnelle qui permet d'identifier les réactions du génome à la présence d'éléments étrangers ou l'électrophorèse, **réduit considérablement les délais d'identification des bactéries** (salmonelle, listeria, etc.). Les techniques les plus récentes permettent non seulement d'identifier la présence des bactéries délétères mais de quantifier cette présence. Les futures biopuces permettront d'obtenir ces résultats en temps réel.

Dès aujourd'hui, les plats préparés pour les troupes américaines d'occupation en Irak sont exempts de salmonelle grâce à des kits de détection incorporés au conditionnement et qui permettent de visualiser la présence de ces bactéries.

La limitation du risque au cours de la transformation

Beaucoup de progrès technologiques y concourent. Parmi eux :

- l'**identification spectrale des bactéries** (E coli) permettant d'éliminer en ligne les fruits contaminés,

- des **techniques de lavage** des carcasses de porcs à 80°, qui éliminent les bactéries en fin de chaîne,

- l'identification, grâce au **génotypage** des variétés de listeria, des phases sensibles de la transformation où se développent ces listeria, ce qui permet donc d'accorder une attention particulière à la lutte antimicrobienne lors de ces étapes de production.

L'écologie bactérienne

C'est un des secteurs les plus prometteurs.

Des recherches sont menées sur les facultés des bactéries inoffensives de lutter contre le développement des micro-organismes pathogènes. Par exemple, on s'efforcera d'identifier dans le lait les bactéries qui ont un effet inhibiteur de la croissance des bactéries délétères. On imagine la création de biofilms ainsi traités et protégeant des instruments en contact avec les produits alimentaires ou leur conditionnement.

Le risque prion

Beaucoup des recherches menées dans ce domaine portent sur **l'amélioration de la rapidité de détection** : mise au point de marqueurs de la maladie, essai d'amplification *in vitro*, développement de modèles de culture cellulaire.

Le risque viral

Le risque viral alimentaire, dont les zoonoses asiatiques nous rappellent régulièrement la menace, est probablement un des moins explorés par les recherches en alimentation, principalement parce que sa manifestation se situe en aval et est beaucoup plus traitée par la recherche médicale.

Cependant, l'IFREMER a mis en place des modélisations prédictives de risque d'apparition de virus (notamment ceux responsables des hépatites), car les **délais de détection des virus (de 1 à 3 semaines suivant les cas) sont encore beaucoup trop longs.**

D. LA SANTE

Les **thématiques de recherche en nutrition ont considérablement évolué.**

De la simple observation des effets nocifs de l'abus de certaines substances alimentaires (sel, sucre, graisses animales), elles s'efforcent maintenant de **cerner les aspects potentiellement protecteurs d'une bonne alimentation pour la santé.**

Cette approche est d'autant plus justifiée que les allégations nutritionnelles sont un domaine fort de valeur ajoutée pour l'industrie alimentaire.

Mais ce faisant, ces recherches abordent un défi d'une autre ampleur : celui de l'extrême complexité du métabolisme humain. Rappelons par exemple que notre système digestif comprend dix fois plus de bactéries que notre organisme ne compte de cellules, et que 70 % de ces bactéries ne sont pas connues.

Entre autres pistes d'investigation de la nutrition moderne, on peut identifier les axes de recherche suivants :

Les technologies améliorant les qualités nutritionnelles de l'aliment

Deux exemples de technologies développées par l'INRA méritent d'être cités :

- la mise au point d'une **technique de pétrissage de pain** employant moins de sel tout en maintenant le même goût,
- la recherche de **technologies de moulage du blé** ne détruisant pas la couche intermédiaire des grains, qui est riche en micronutriments.

Les technologies ayant pour objet la construction *a priori* d'aliments à impact nutritionnel

Certaines recherches portent ainsi sur la production d'une viande de porc plus riche en acides gras $\omega 3$ grâce à une alimentation animale composée de graines de lin.

L'isolement des constituants naturels bénéfiques aux fins de supplémentation alimentaire

C'est un mouvement très marqué aux Etats-Unis, où les suppléments alimentaires extra alimentaires constituent un marché très important.

Par exemple, on supplémentera du pain avec de la lécithine de soja, jugée essentielle pour la régulation du taux de cholestérol.

Une compréhension plus complète des effets des nutriments

Il s'agit là d'un effort nouveau qui permettra, à l'avenir, de donner des réponses scientifiques de fond au débat sur les allégations alimentaires.

Ainsi, des recherches sont-elles, entre autres, menées sur :

- les effets hypocholestérisants des produits végétaux,
- la biodisponibilité, c'est-à-dire la façon dont nous transformons et utilisons les aliments, les vitamines et les caroténoïdes,
- les effets préventifs des micronutriments sur l'ostéoporose,
- l'influence des acides gras $\omega 3$ sur les liaisons neuronales impliquées dans les fonctions cognitives.

Les recherches menées sur les liens entre nutrition et qualité du vieillissement.

Ces recherches portent sur beaucoup de sujets, parmi lesquels :

- les mécanismes de dégradation des bactéries du système digestif chez les personnes âgées,
- le développement de la sarcopénie (déperdition de la masse musculaire) chez les personnes âgées, qui métabolisent moins bien les protéines pour les transformer en muscles, dont on sait qu'ils jouent un rôle important dans la stimulation des défenses immunitaires,
- les mécanismes d'oxydation des cellules qui jouent un rôle important dans le vieillissement.

II. UNE MEILLEURE CONNAISSANCE D'UN DOMAINE COMPLEXE QUI FAIT APPARAÎTRE DE NOUVELLES QUESTIONS

Les avancées scientifiques dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition ont suscité **en retour des interrogations multiples**.

A. QUELLE SECURITE ?

L'écart entre la sécurité réelle et la sécurité perçue

Sur une longue période, la sécurité alimentaire s'est considérablement renforcée (15.000 morts par an en 1950, 150 aujourd'hui, 10.000 morts par an il y a dix ans aux Etats-Unis, 5.000 aujourd'hui).

➤ Sur une courte période, les données objectives ne permettent pas d'identifier un risque toxico alimentaire majeur :

- il n'y a que 200 rappels de produits par an, dont la plupart ne sont pas motivés par des raisons de sécurité,

- les contrôles effectués en 2002 par la Direction générale de l'alimentation – en application des plans de contrôle européens – sur les filières animales ne font apparaître que très peu de résidus chimiques (organochlorés, organophosphorés, PCB). Les résidus d'hormones de croissance qui sont proscrites sont inexistantes.

Un récent rapport de l'Académie de médecine confirme la sécurité globale de l'alimentation.

➤ Par ailleurs, la réactivité des filières de traçabilité s'est améliorée :

- par exemple, en cas d'accident, la traçabilité électronique permet d'identifier les lots défectueux dans des délais très brefs,

- la Direction générale de la répression des fraudes a fait preuve d'une bonne réactivité dans le cas du « Soudan », ce piment importé en France en 2003 qui contenait du colorant de peinture. Les lots ont été rapidement identifiés et retirés du marché.

Mais les progrès des méthodes **de détection ont abouti à « un effet de loupe » qui amplifie la perception sociale d'accidents alimentaires pourtant de moins en moins nombreux**.

Les persistances des risques après l'achat

Le risque objectif le plus grand que court le consommateur se situe après l'achat d'aliment :

➤ **risque de transport des aliments** : ce risque est patent aux Etats-Unis mais il l'est aussi en France où le transit d'aliment du supermarché au réfrigérateur dure en moyenne 1h20 et peut faire subir à l'aliment des écarts de température supérieurs à 35°. L'INRA accomplit des recherches sur une modélisation de comportement microbiologique des aliments soumis à ces avatars thermiques,

➤ et, surtout, **risques de contamination microbienne directe ou même croisée liés à une mauvaise utilisation de la réfrigération** :

- 2/3 des Français contrôlent très rarement la température de leur réfrigérateur,
- dans 52 % des cas cette température est excessive (et dans 18 % d'autres cas elle atteint 10° !),
- seuls 5,6 % des produits carnés et 37,2 % des yoghourts sont conservés à une température de sécurité.

L'articulation des seuils d'analyse et des normes

En vingt ans, la finesse de détection des systèmes de détection s'est accrue d'un facteur 1000. On en vient à détecter des « traces de traces » (par exemple, pour un antibiotique interdit, 0,05 part par milliard).

Adapter en permanence les seuils d'interdiction à la puissance de détection de l'instrument pourrait, à terme, aboutir à des impasses technologiques.

Des risques à surveiller

Les effets discrets

La question des effets discrets liés à la répétition de consommation de molécules à très faible dose doit faire l'objet d'une vigilance particulière en raison de l'allongement de la vie.

Les biorésistances : la lance et le bouclier

Le développement d'une lutte antimicrobienne brutale comme elle se pratique aux Etats-Unis (où, par exemple, les carcasses de bœuf sont désinfectées à l'eau de Javel) aboutit à la montée de biorésistances bactériennes très préoccupante.

En témoigne la mutation de l'E coli classique en E coli O157 :H7, qui est beaucoup plus résistante et comprend 25 % de capital génétique en plus. Il en est de même du campylobacter, dont certaines souches possèdent des coefficients de réinfection très poussés.

Il est nécessaire sur ce point d'activer les recherches sur ces risques émergents en approfondissant la connaissance de l'écologie des systèmes bactériens et celle des fonctions qui permettent d'exprimer le caractère pathogène chez la bactérie.

Les zoonoses virales : « leurs gènes contre notre intelligence »

C'est un risque potentiellement explosif, dont on rappellera que ses manifestations se sont chiffrées, au cours du siècle dernier, en millions de morts, en particulier, mais pas uniquement, lors de la grippe « espagnole ».

Le danger d'une zoonose virale se combinant avec un virus humain, et capable de mutation très pathogène, peut être illustré par le fait suivant : **un virus peut changer 2 % de son capital génétique en cinq jours, alors que nous avons fait évoluer les 2 % de gènes qui nous séparent du chimpanzé en dix millions d'années.**

Le risque est assez bien étudié et surveillé vers l'aval par la recherche médicale et les réseaux de l'OMS, mais devrait **faire l'objet d'une recherche virale propre au domaine alimentaire plus poussée.**

B. QUELLE NUTRITION ?

L'espoir d'améliorer sa santé et de se donner la chance d'un vieillissement aussi harmonieux que possible renvoie à deux questions : que manger et comment ?

L'état de l'art, dans ce domaine, peut se résumer à une mise en parallèle de **trois types d'attitudes qui ne sont pas nécessairement contradictoires mais pas non plus convergentes : les propositions alimentaires des industriels, les préconisations des nutritionnistes et les interrogations des scientifiques.**

Les propositions alimentaires des industriels

Un marché en forte augmentation

L'espérance d'une meilleure nutrition a créé une zone de valeur ajoutée potentielle pour l'industrie alimentaire.

Le marché mondial de ces produits se partage pour moitié entre les suppléments, c'est-à-dire les produits de complément non directement associés à une prise d'aliments, et les nourritures fonctionnelles, c'est-à-dire les aliments directement construits ou supplémentés à des fins nutritionnelles. Sa croissance est de 20 à 25 % chaque année et représentait, en 2001, **107 milliards de dollars**, dont :

- 36,2 milliards de \$ pour les Etats-Unis,
- 32,6 milliards de \$ pour l'Europe des 15,
- 21 milliards de \$ pour le Japon.

Trois types de propositions alimentaires

- L'invitation à l'auto surveillance nutritionnelle

Cette catégorie d'offres est variée : diminution de la quantité de lipides ou de sucre non allégé dans les aliments, dosage des teneurs en sel, suppression des acides gras « trans » dont l'apparition était favorisée par des procédés industriels d'hydrogénisation, recherche d'aliments hypoallergéniques.

- Les **supplémentations nutritionnelles**, ajouts de phytostérols, addition d'acides gras $\omega 3$, produits à énergie différée dont l'effet sur le taux de glucose dans le sang se traduit progressivement, etc., sont tout aussi nombreuses.

Toutefois, le monde scientifique fait preuve d'une grande circonspection vis-à-vis de beaucoup de ces allégations. Les interrogations apparaissent dans l'avis de l'AFSSA de juillet 2003 sur l'effet des acides gras $\omega 3$, qui reconnaît certains effets de ces acides sur la morbidité cardiovasculaire des sujets présentant ces pathologies, mais met en évidence la difficulté de passer de ces résultats positifs à des allégations de santé à caractère général sur la prévention de ces pathologies.

- Les aliments pour les populations ciblées

Ces propositions, qui s'adressent à certaines populations sont, en l'état de la science, celles qui ont le plus de justification car elles portent sur des allégations de santé beaucoup plus restreintes (comme par exemple la stimulation des défenses immunitaires des personnes âgées) et donc plus faciles à démontrer que des allégations générales.

Les préconisations des nutritionnistes

L'épidémiologie diététique : le caractère bénéfique de la consommation de fruits et légumes

Plus de 250 études, dont dernièrement l'étude française SUVIMAX, relèvent une forte corrélation entre la consommation régulière de fruits et légumes et la baisse des cancers.

La recommandation de base : l'équilibre de l'alimentation

Les spécialistes de la diététique et, notamment, les spécialistes français, insistent sur l'équilibre du régime alimentaire et de l'hygiène de vie : « **il faut manger un peu de tout et faire de l'exercice** ».

Ils sont opposés à **l'alimentation fonctionnelle, à laquelle ils reprochent d'introduire une mentalité magique qui déresponsabilise les consommateurs vis-à-vis de leur conduite alimentaire**, et qui constitue la base du modèle américain, dont on connaît les effets négatifs.

Les interrogations des scientifiques

L'approfondissement scientifique de la connaissance des mécanismes nutritionnels

L'exploration des effets des aliments est un des champs scientifiques les plus prometteurs des quinze prochaines années. L'INRA a défini plusieurs axes de recherche dans ce domaine :

- l'impact des micronutriments pour la santé,
- l'étude des conséquences de la nutrition sur la régulation des grandes fonctions physiologiques,
- l'exploration des métabolismes énergétiques,
- le rôle de la prise d'aliments dans la prévention des maladies, etc.

Les horizons nutriginomiques et nutriginétiques

La **nutriginomique** étudie l'influence des pratiques alimentaires sur la variabilité des réponses du génome.

Le régime alimentaire peut entraîner des mutations épigénétiques qui sont transmissibles.

Par exemple, pendant les restrictions alimentaires qui ont affecté les Pays-Bas en 1944-1945, les enfants qui ont subi ces restrictions au cours des six derniers mois de la grossesse de leur mère avaient un poids inférieur de 6 à 10 % à la moyenne. Cette réduction de poids s'est répliquée à la seconde génération alors même que les conditions alimentaires qui l'ont provoquée avaient disparu.

La **nutrigénétique** étudie l'influence des variations génétiques dans les réponses aux aliments.

Deux illustrations de ce champ d'étude :

- sous la pression de la famine, certains peuples, comme les Indiens Pima d'Arizona, ont développé un gène « d'épargne alimentaire ». Lorsque ces populations sont passées à un régime alimentaire beaucoup plus riche, ce gène, bénéfique en période de jeûne, a eu des conséquences délétères. Ces Indiens ont les prévalences les plus fortes au monde en surpondération (75 %) et diabète gras (50 %),

- les folates contenus dans les fruits et légumes protègent du cancer du côlon. Mais chez certaines personnes porteuses d'un gène particulier, ils multiplient par deux les risques de déclenchement de ce cancer.

Les **perspectives**, assez lointaines il est vrai, offertes par ces deux disciplines **sont immenses**.

A terme, elles permettront d'associer des tests génétiques (avec les précautions éthiques qui devraient s'imposer) à la prédiction d'apparition d'affections et donc à des préconisations diététiques ou thérapeutiques.

C. LA LEGITIMITE D'EMPLOI DE CERTAINS OUTILS : LES QUESTIONS POSEES PAR LA TRANSGENESE

Les OGM sont une petite partie de l'offre alimentaire. Ils demeurent encore assez marginaux dans le marché alimentaire mondial (quatre pays concourent à 99 % de la production, trois plantes : le soja, le maïs et le colza, représentent 95 % des cultures pour un marché mondial de « seulement » 3,6 milliards de dollars en 2001).

Les risques liés à la transgénèse

Le risque sanitaire

Un projet mené sous l'égide de l'Union européenne a comparé les expressions génomiques d'animaux consommant des produits OGM et non OGM sans déceler de différence.

Mais ni cette expérience, ni le fait que des millions de personnes consomment des produits OGM depuis quelques années, n'apportent la preuve d'une innocuité des produits issus de leur transgénèse.

La circonspection s'impose d'autant plus que la complexité des interférences entre la génétique et l'alimentation commence à peine à être explorée, et qu'à l'avenir les conséquences des transgénèses pouvant impliquer un nombre grandissant de gènes seraient difficilement évaluables.

Les risques environnementaux

Ils sont de plusieurs ordres :

- développement des résistances aux herbicides et aux ravageurs,
- dissémination aux cultures non OGM, comme l'a montré l'étude parue dans « Science » en octobre 2003,
- atteinte à la biodiversité et aux écosystèmes.

L'avenir des transgénèses alimentaires

Ces technologies présentent une **utilité scientifique incontestable mais leur intérêt économique semble plus incertain :**

- **la résistance des consommateurs dans les pays développés rend le retour sur investissement de plus en plus aléatoire,**
- **le croisement des méthodes de sélection classique et des méthodes de la génomique fonctionnelle** permettra tout aussi bien de sélectionner des gènes souhaités (par exemple ceux qui caractérisent le goût d'une tomate) sans susciter de réticences de la part des consommateurs.

III. DES ENJEUX ECONOMIQUES ET SOCIAUX MAJEURS

A. COMMENT ASSURER LA SURETE DES ALIMENTS DANS LE CONTEXTE DE LA MONDIALISATION ?

Les données du problème

La **mondialisation des échanges** atteint également le secteur agroalimentaire et comporte des **facteurs objectifs d'altération de la sûreté des aliments** :

- mise en rapport de pays dont les conditions sanitaires de production et de contrôle ne sont pas identiques,
- recherche de la productivité et délocalisation, qui sont également des facteurs de risque.

Les accidents enregistrés récemment montrent que tous les types de risque alimentaire sont concernés par les effets de la mondialisation :

- le risque **chimique**, comme celui, déjà cité, de ce piment indien contenant des colorants employés dans l'industrie de la peinture,
- le risque **microbien**, comme ces produits à base d'œufs provenant de Pologne contenant des résidus de coquille contaminés,
- les **toxicités naturelles**, comme cette tisane faite non avec de la badiane de Chine, mais avec de la badiane du Japon, moins chère mais toxique,
- les **zoonoses virales**, déjà mentionnées, illustrées par les menaces actuelles de grippe aviaire,
- les **biorésistances** : de novembre 2002 à septembre 2003 on a relevé de façon récurrente, à l'entrée dans l'Union européenne, des antibiotiques interdits dans du poulet transformé provenant de Thaïlande et du Brésil.

De plus, des études de l'AFSSA font état de la création de locus de multi résistances aux antibiotiques chez des bactéries animales. Ces zones de biorésistance pourraient, dans certains cas, se transmettre à des bactéries humaines.

Quels contrôles ?

➤ Les **contrôles à l'entrée de l'Union européenne** sont insuffisants. Si, une fois un risque détecté, le réseau d'alerte européen fonctionne bien, les contrôles habituels, effectués aux postes d'inspection à la frontière (20 postes aux Etats-Unis, et près de 300 en Europe) sont trop formels.

Par exemple, au port de Rotterdam, pour contrôler annuellement 35.000 lots alimentaires, la vérification porte essentiellement sur les documents, rarement sur les caractères physiques, et ne donne lieu qu'à 300 analyses en laboratoire sur prélèvements d'échantillons.

➤ **La situation des nouveaux pays entrants est assez préoccupante.**

Les rapports faits par la Commission européenne en novembre 2003 montrent que :

- le contrôle sanitaire agroalimentaire interne de beaucoup de ces pays est déficient,
- leurs postes d'inspection à la frontière, c'est-à-dire à l'entrée dans l'Union, ne sont pas tous aux normes.

➤ **L'Office alimentaire et vétérinaire de Dublin :**

- n'a pas assez de personnel (96 inspecteurs),
- oriente ses contrôles prioritairement vers l'Europe des quinze (plus de 50 % des contrôles) alors que les risques sanitaires alimentaires se situent chez les nouveaux entrants et chez les pays tiers, qui ne font l'objet que de 16 % des contrôles. Pourtant l'Office doit certifier les procédures et installations de contrôle de sécurité sanitaire de ces pays à risque potentiel.

B. L'ECONOMIE : COMMENT MAINTENIR LA PLACE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE FRANÇAISE DANS LA CONCURRENCE MONDIALE ?

Une industrie de première importance mais qui a des éléments de fragilité

L'industrie alimentaire française est la **première industrie européenne** (134 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 8 milliards d'euros de solde extérieur, 420.000 personnes employées).

Mais elle présente des **facteurs de vulnérabilité** :

- elle subit la pression de la grande distribution,
- ses filières sont insuffisamment organisées en fonction de la mondialisation des échanges, à la différence, par exemple, de celle du porc au Danemark ou du Parmesan en Italie,
- elle pèse peu parmi les grandes entreprises mondiales. Le premier français, Danone, n'est que le 16^e mondial,
- elle est très dispersée puisque, sur 10.840 entreprises, seules 3.100 ont plus de 20 salariés et 400 ont plus de 250 salariés,
- et elle ne consacre qu'un faible pourcentage (environ 1 %) de son chiffre d'affaires à la recherche-développement.

Il est donc essentiel que cette industrie puisse adapter ses produits en fonction des avancées scientifiques et des progrès technologiques qui émergent actuellement.

Un transfert de technologie à reconstruire

L'absence de projet global

Dans l'économie mondialisée de la connaissance qui s'esquisse, la France n'a pas de stratégie globale. Elle n'a pas non plus de stratégie identifiée de soutien technologique de son identité agroalimentaire.

Il est donc nécessaire de **bâtir un projet intégrant tous les acteurs**, des laboratoires et des centres techniques aux industriels, sur des thématiques comme la valeur nutritionnelle des aliments, la nutrition lors du vieillissement, le rôle dynamique des emballages, l'évolution du génie des procédés alimentaires, etc.

Il conviendrait donc **d'accélérer la mise en œuvre du plan national pour l'alimentation qui n'est prévu qu'en 2007.**

La nécessité de mettre en place des outils d'intégration

Le transfert de technologies dans le domaine alimentaire est porté par certains laboratoires de l'INRA, des grandes écoles d'ingénieurs, le CEMAGREF, les centres techniques ACTIA, l'IFREMER et le réseau RARE.

Ces institutions font un travail utile mais trop dispersé.

Il serait opportun, afin d'unifier ces initiatives autour de plateformes en réseau, de créer une fondation dédiée à la recherche et au transfert de technologie en alimentation et en nutrition.

Des moyens à rééquilibrer

Les quelques chiffres qui suivent montrent que l'effort que consent la France pour son industrie alimentaire n'est pas équilibré et ne se situe pas à la hauteur des enjeux :

- l'industrie alimentaire a un chiffre d'affaires annuel de **134 milliards d'euros**,

- la France a reçu, au titre de la politique agricole commune, **9,8 milliards d'euros en 2002**,

- le ministère de l'agriculture ne supporte le transfert de technologies qu'à hauteur de **9 millions d'euros¹**,

- mais, sous réserve de l'accord du Conseil européen, de **1,5 à 3 milliards d'euros annuels** seront consacrés à la baisse de la TVA dans les restaurants...

C. LA SANTE : QUELLES ISSUES ENTRE LES EXPERIENCES DE LA NUTRITION ET LA CERTITUDE ANNONCEE D'UN DESASTRE SANITAIRE SUIVI D'UNE DEBACLE FINANCIERE DE L'ASSURANCE MALADIE ?

La progression de l'obésité et la nécessité d'une réponse de grande ampleur

Les caractéristiques de l'obésité

L'obésité est une affection polyfactorielle, aux composantes génétiques et environnementales. Parmi ces derniers, l'offre alimentaire joue un rôle important.

¹ *Quand les crédits ne sont pas gelés comme cela a été le cas en 2003.*

C'est une maladie qui se constitue à partir de la surpondération et dont les déterminants physiologiques font qu'elle devient chronique et difficilement réversible.

Les personnes atteintes d'obésité ont un risque relatif de développer :

- 25 % de plus de maladies ostéoarticulaires,
- 50 % de plus de coronopathies,
- 240 % de plus de maladies liées à l'hypertension artérielle,
- 370 % de plus de goutte,
- 380 % de plus de diabète gras.

Plusieurs centaines de milliers de décès par an sont liés à l'obésité.

La progression inéluctable de l'obésité

- Le contre modèle américain

En progression régulière depuis plus de quarante ans, le taux américain « surpondération + obésité » atteint **64,5 %**, dont **30,5 % pour l'obésité**. Et en l'état actuel de la surpondération des enfants et adolescents, ce taux n'est pas près de s'infléchir.

- L'Europe suit

Certains taux européens (Allemagne pour les hommes [70 %] ou Grèce pour les femmes [75 %]) dépassent les taux américains, à cette réserve près qu'ils concernent plus la surpondération que l'obésité (15 % en Allemagne contre 30 % aux Etats-Unis).

- La France, jusqu'ici préservée, est atteinte

En 2000, les hommes et les femmes en France étaient les moins surpondérés de l'Union, mais les adolescents français sont tout juste dans la moyenne : le taux « surpondération + obésité » est évalué à **15,5 %**.

Quant à l'obésité des adultes, elle progresse de **17 % par an** et atteint, en 2003, **11,3 % de la population**.

A ce rythme, nous aurons rattrapé les Américains en 2020.

Un désastre financier

En 2001, le coût de l'obésité aux Etats-Unis était évalué à **10 % de la dépense de santé, soit 117 milliards de dollars**.

En 1992, en France, cette charge était évaluée à 2 % de la dépense de santé et, l'obésité ayant doublé depuis, elle l'est à 4 % aujourd'hui, soit 5,6 milliards d'euros¹.

Si nous rattrapons les taux d'obésité américains en 2020, cette dépense sera de l'ordre de 14 milliards d'euros.

C'est la certitude d'une implosion financière du système de santé.

La nécessité d'une action d'ensemble à long terme

Les seules données qui précèdent commandent de faire de **la lutte contre l'obésité une priorité nationale**.

D'une part :

- en lançant un plan national à long terme de la lutte contre l'obésité, mobilisant l'ensemble des institutions concernées : médias, professions médicales, collectivités locales, industriels, éducation nationale,

¹ Pour la seule assurance maladie.

- **en confiant la gestion de ce plan à une Agence nationale** dotée de moyens importants, notamment dégagés sur les fonds de prévention de l'assurance maladie qui devraient être considérablement augmentés : **300 millions d'euros**, dont bien peu sont consacrés au problème de l'obésité, sur **140 milliards d'euros** de dépenses (soit deux pour mille de ces dépenses).

D'autre part, en tirant les conséquences de l'aspect délétère de certains aliments, comme cela a été fait pour l'alcool et le tabac.

Ce qui suppose :

- **l'interdiction de publicité télévisée des produits de grignotage trop gras et trop sucrés ainsi que celle des sodas sucrés,**

- **leur proscription des distributeurs automatiques installés dans les établissements scolaires,**

- **leur taxation**, soit :

- par une **refonte du régime de la TVA** de certains produits alimentaires : sait-on par exemple que le vrai chocolat à haut taux de fèves de cacao est taxé à 19,6 %, mais que si on y inclut des graisses végétales dont l'excès est délétère, il ne l'est plus qu'à 5,5 % ?
- par le **vote d'une taxe fiscale** affectée dont le produit serait versé à l'Agence nationale de lutte contre l'obésité.

La nutrition comme prévention des effets du vieillissement

En contrepoint au désastre sanitaire et financier qui se dessine, une espérance émerge : **celle de vieillir plus harmonieusement grâce à son alimentation.**

La réalisation de cette espérance permettrait de réduire les coûts que la société française devrait supporter du fait du vieillissement de sa population :

- les coûts directs très élevés liés aux traitements des maladies des personnes âgées et très âgées,

- les coûts indirects liés à leur maintien à domicile (allocation personnalisée aux personnes âgées) ou à leur encadrement en maison de retraite.

Ces considérations ethniques et financières devraient encourager notre société à soutenir fortement la recherche dans ce domaine.

D. MAINTENIR L'IDENTITE ALIMENTAIRE FACE A LA MONDIALISATION

Porteuse d'une tentation d'uniformisation planétaire des produits alimentaires, la mondialisation peut menacer les identités alimentaires.

Même si cette perspective doit être relativisée, le risque doit être surveillé, notamment dans notre pays, car **le maintien d'une identité alimentaire a des conséquences économiques et sanitaires importantes**. Par exemple, le taux des maladies cardiovasculaires est deux fois moindre dans les pays d'Europe du Sud qui ont maintenu un comportement alimentaire diversifié lié à la richesse de leur identité.

Plusieurs domaines nécessitent de l'attention.

Maintenir une mémoire culinaire identitaire

Le nouveau partage du temps alimentaire et l'élévation du taux d'activité féminin pourraient avoir comme résultante la perte d'une mémoire culinaire qui est porteuse d'une bonne part de notre identité alimentaire.

Défendre les appellations et les indications d'origine protégées

Dans le cadre de l'OMC, une vigilance particulière doit être accordée par l'Union européenne à la défense des appellations d'origine géographique vis-à-vis des revendications des Américains qui considèrent que tout produit est générique.

Encourager la mondialisation de la différence

Il serait souhaitable d'encourager l'initiative « Origins », association qui accorde des labels d'origine aux produits des pays du Tiers Monde.

E. LA DEMOCRATIE ECONOMIQUE : REPENSER L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Un étiquetage très encadré

La directive européenne du 20 mars 2000 définit très précisément les mentions obligatoires (plus d'une dizaine) et facultatives qui encadrent l'étiquetage alimentaire.

Il en résulte une profusion d'informations à la disposition des consommateurs qui ne sont pas toujours lisibles.

Une information à améliorer

Deux pistes doivent être suivies sur ce plan :

La promotion de la lisibilité

Il serait nécessaire de **proscrire les inscriptions peu lisibles du fait de leur typographie et leur confusion avec le fond.**

De plus, il serait souhaitable de hiérarchiser cette information et de la classer suivant des codes de couleur permettant d'y accéder plus facilement.

L'étiquetage devrait mieux prendre en compte les acquis scientifiques, ceci au moins sur deux points :

- la **labellisation des techniques douces** concernant leur caractère intrinsèque aux produits (exemple : microfiltration du lait, haute pression pour les préparations de jus de fruits),

- l'**attribution, sur des bases scientifiques incontestables, d'une labellisation nutritionnelle.**

PROPOSITIONS POUR UNE POLITIQUE DE L'ALIMENTATION

L'ALIMENTATION DE DEMAIN :

*LES APPORTS DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE
A LA SECURITE ET A LA QUALITE DES ALIMENTS*

	<u>Pages</u>
I. MIEUX EVALUER LES RISQUES ALIMENTAIRES REELS POUR MIEUX LES MAITRISER.....	38
A. INFORMER SUR LE RISQUE POSTERIEUR A L'ACHAT	38
B. ACTIVER L'ETUDE DES RISQUES POTENTIELLEMENT EMERGENTS.....	39
C. S'INTERROGER SUR LA PERTINENCE DES SEUILS DE TOXICITE	40
D. MAINTENIR LE PARTAGE DE RESPONSABILITE ENTRE EVALUATION ET GESTION DU RISQUE ALIMENTAIRE.....	40
II. REpondre AUX DONNEES NOUVELLES DE LA MONDIALISATION DU RISQUE ALIMENTAIRE.....	42
A. SECURISER L'ESPACE ALIMENTAIRE EUROPEEN	43
B. HARMONISER L'APPLICATION DU PRINCIPE DE PRECAUTION AU SEIN DE L'UNION EUROPEENNE	45
C. CONSOLIDER LES IDENTITES ALIMENTAIRES	46
III. TIRER LES CONSEQUENCES DE LA CONSTITUTION D'UNE ECONOMIE MONDIALISEE DE LA CONNAISSANCE	48
A. REFLECHIR AU PILOTAGE POLITIQUE DE LA RECHERCHE EN ALIMENTATION ET EN NUTRITION	48
B. CONFORTER LA POSITION DE LA RECHERCHE FRANÇAISE AU NIVEAU EUROPEEN ET MONDIAL.....	49
C. RENFORCER LES MOYENS ET LES STRUCTURES DU TRANSFERT SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE	51
IV. ANTICIPER LES ENJEUX SANITAIRES DE L'ALIMENTATION	56
A. LUTTER ENERGIQUEMENT CONTRE L'OBESITE.....	56

B. ACCENTUER L'EFFORT DE RECHERCHE SUR LA NUTRITION PREVENTIVE.....	61
V. REVOIR L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR.....	62
A. ENCOURAGER LA MISE EN ŒUVRE DES TECHNOLOGIES MODERNES D'INFORMATION.....	62
B. REPENSER L'ETIQUETAGE	63
C. RENDRE PLUS ACCESSIBLES LES AVIS DE L'AFSSA.....	64

Au-delà de la banalité d'une pratique qui rythme notre vie quotidienne, l'alimentation est un acte majeur au plan économique, social et culturel. S'alimenter renvoie à notre identité, implique des enjeux économiques réels et, on le sait maintenant, constitue une des composantes de notre santé.

En première approche, l'avenir de ce domaine ne semble pas lié à la haute technologie à la différence de l'aéronautique, l'espace, la pharmacie ou la microélectronique. En fait, il dépend lui aussi largement de l'innovation, ce qui justifierait que les pouvoirs publics lui consacrent une attention trop mesurée jusqu'à présent.

Cette sollicitude est d'autant plus nécessaire que les progrès scientifiques, qui, jusqu'à présent, ont pénétré bien lentement le domaine de l'alimentation, vont le modifier fortement, qu'il s'agisse des qualités nutritionnelles et gustatives des aliments ou de leur sécurisation.

Ce n'est pas un hasard si les Etats-Unis, qui affichent leur attachement aux principes du libéralisme économique, sont le pays qui consacre le plus de moyens publics à la recherche et au développement technologique dans le secteur alimentaire.

Mais l'action de l'Etat ne peut se réduire aux indispensables crédits qu'il affecte à la recherche. Elle doit d'abord viser à définir une politique lisible et durable et à intégrer dans l'action l'ensemble des acteurs concernés, chercheurs, producteurs, transformateurs, diffuseurs, consommateurs...

A l'heure où notre société commence à mieux percevoir les effets d'une mondialisation sans règles et sans limites, lorsqu'apparaissent les risques réels d'affaiblissement ou de déclin de notre économie, la question de la redynamisation, voire du sauvetage, de notre grand secteur agroalimentaire par l'innovation, est posée.

I. MIEUX EVALUER LES RISQUES ALIMENTAIRES REELS POUR MIEUX LES MAITRISER

Notre alimentation était plus sûre il y a dix ans qu'elle ne l'était il y a cinquante, et plus sûre aujourd'hui qu'il y a dix ans.

Les progrès scientifiques, les avancées technologiques, la prise de conscience des acteurs du monde agroalimentaire ont fortement contribué à cette amélioration. En fait, **une grande partie des risques sanitaires liés à l'alimentation se situent après l'achat**, et relèvent donc de la responsabilité des consommateurs.

Il est vrai qu'il existe un écart entre la sécurité alimentaire réelle et la sécurité alimentaire perçue. C'est en grande partie la conséquence des crises des années 90, mais aussi de « l'effet de loupe » introduit par les progrès de la métrologie, qui amplifie la perception d'accidents alimentaires pourtant moins nombreux qu'auparavant.

Mais, au-delà de ce constat réconfortant, plusieurs aspects de la sécurité alimentaire doivent faire l'objet d'une attention particulière afin de pouvoir parvenir à une meilleure maîtrise de notre sûreté alimentaire.

A. INFORMER SUR LE RISQUE POSTERIEUR A L'ACHAT

L'enquête INCA du CREDOC et une récente étude de l'ANIA ont montré que les consommateurs encouraient des risques plus que sérieux :

- en **exposant les provisions qu'ils achètent à des différences de température excessives pendant des délais trop longs** (1h20 en moyenne entre le supermarché et le réfrigérateur, en France),

- et en **ne respectant pas les températures de conservation** des aliments dans les réfrigérateurs.

La réglementation prévoit depuis un an seulement que les nouveaux réfrigérateurs mis en vente indiquent la partie la plus froide de l'équipement et permettent d'en lire la température intérieure.

Mais il semblerait recommandé que des campagnes d'information régulières sur l'ensemble de ces risques aval puissent être régulièrement menées, en particulier par la grande distribution.

B. ACTIVER L'ETUDE DES RISQUES POTENTIELLEMENT EMERGENTS

1. Les effets à long terme de certaines molécules

Les effets discrets, c'est-à-dire la répétition de l'ingestion à très faible dose de certaines molécules sur le long terme ne commencent qu'à être explorés.

Il est nécessaire que les recherches puissent être activées, ne serait-ce qu'en fonction du vieillissement annoncé de la population, donc de l'allongement de la période de consommation de molécules « douteuses ».

2. Les zoonoses virales

La répétition, depuis 1997, de trois zoonoses virales en Asie a mis ce risque en exergue. Il peut être directement létal mais aussi déboucher sur des croisements très dangereux de virus d'origine animale et d'origine humaine.

Les médias ont bien rendu compte des épisodes zoonotiques et mis en particulier en évidence un fait : autant l'évolution virale semble bien couverte par les réseaux de l'OMS et très documentée par l'ensemble des laboratoires mondiaux, autant l'amont du phénomène mériterait un approfondissement scientifique, notamment dans deux domaines :

- **la rapidité de détection des virus animaux,**
- **la modélisation prédictive des conditions de leur apparition dans les élevages.**

Mais, en raison du champ très vaste à ouvrir dans ce domaine, il serait souhaitable que cet effort s'effectue de façon coordonnée à l'échelon européen.

3. Les biorésistances

C'est probablement le risque potentiel le moins mal mesuré et certainement le plus dangereux. Certes, l'essentiel de ce risque réside dans l'abus d'antibiotiques en médecine humaine, et fait l'objet de campagnes d'information auprès du grand public.

Mais, et cela a été exposé en dernière partie de ce rapport, il a une interface assez inquiétante entre médecine humaine et médecine vétérinaire : **des**

foyers de multi résistance aux antibiotiques peuvent se développer chez des bactéries animales et se communiquer aux bactéries du système humain.

Ajoutons également que ce risque virtuel peut être accru par des pratiques assez répandues dans certains pays, consistant à ne pas respecter les règles de séparation appliquées dans l'Union européenne entre l'usage d'antibiotiques à destination animale et à destination humaine.

La mesure exacte de ce **risque, d'autant plus inquiétant que sa réalisation est différée**, doit reposer sur :

- l'approfondissement des recherches sur la formation et la transmission des bios résistances animales,

- une **coopération renforcée, peut-être sous la forme d'une commission ad hoc, entre les organismes qui surveillent chacun des aspects – humain et animal – de ce risque.**

C. S'INTERROGER SUR LA PERTINENCE DES SEUILS DE TOXICITE

Au cours des processus de production et de transformation des matières premières alimentaires, il existe un risque de contamination exogène par des molécules classiques ou des substances pharmaceutiques vétérinaires.

Ces contaminations inopinées peuvent porter sur des quantités infinitésimales que la puissance de la métrologie scientifique permet aujourd'hui de détecter. Comme nous l'a affirmé une des personnes entendues, **on est maintenant capable de trouver « des traces de traces »**.

De ce fait, la détermination de certains seuils de toxicité est liée à la puissance des instruments de mesure sans que les risques soient toujours significatifs.

Dès lors, il serait probablement nécessaire de **s'interroger** – et de préférence à l'échelon européen – sur les **définitions actuelles des seuils de toxicité et sur la portée concrète à donner à des interdictions absolues alors même que les substances décelées le sont à des doses relevant de l'infiniment petit.**

D. MAINTENIR LE PARTAGE DE RESPONSABILITE ENTRE EVALUATION ET GESTION DU RISQUE ALIMENTAIRE

La loi de juillet 1998, qui a assuré un partage entre l'évaluation des risques alimentaires confiée à l'AFSSA et la gestion du risque fait actuellement

l'objet d'une évaluation par divers corps d'inspection mais également d'une étude de l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques.

On se bornera donc, sur ce point, à **réaffirmer la pertinence du partage institué par la loi de 1998**, tout en souhaitant que l'ancrage culturel progressif de la nécessité de ce partage fasse que, peu à peu, les sollicitations indirectes que peut connaître l'organisme de la part de certaines de ses autorités de tutelle s'amenuisent.

II. REpondre aux données nouvelles de la mondialisation du risque alimentaire

Le développement d'une mondialisation de l'agroalimentaire a été longtemps freiné soit par des barrières commerciales, soit par des coûts de transport et des techniques de conservation qui la limitaient à des produits de base peu transformés.

Mais, aujourd'hui, s'il est prématuré de parler d'une économie agroalimentaire aussi mondialisée que l'industrie ou certains services, on observe un net **accroissement des échanges mondiaux de produits alimentaires, en particulier du fait de la délocalisation de certains produits et des transformations liées à ces produits.**

Dans le même temps, apparaissent de nouveaux risques (montée des biorésistances, zoonoses virales) dont une partie est liée à la mondialisation des échanges agroalimentaires.

Dans la mesure où cette délocalisation s'effectue dans des pays où les surveillances vétérinaires et les précautions sanitaires sont moins complètes qu'en Europe, la question se pose de savoir si l'Union européenne ne devrait pas réévaluer ses pratiques et ses procédures pour mieux assurer la sécurité des aliments qui entrent sur son territoire.

Par ailleurs, le double échelon d'évaluation et de contrôle, national et européen, qui n'est pas critiquable dans son essence, implique que **l'on recherche une harmonisation des principes mis en œuvre, comme le principe de précaution.**

Enfin, la mondialisation n'est pas uniquement porteuse de potentialité d'insécurité alimentaire, elle peut l'être également d'une uniformisation au détriment des identités culturelles alimentaires de chaque nation. Ce qui renvoie à des enjeux économiques mais aussi sanitaires car **les pays dont l'identité alimentaire est la moins ancrée sont aussi ceux qui présentent le plus de risque de développer des pathologies liées à l'alimentation.**

A. SECURISER L'ESPACE ALIMENTAIRE EUROPEEN

Dans cette approche, une vigilance doit être exercée sur trois points :

1. Renforcer les contrôles à l'entrée dans l'Union européenne

Les contrôles sont effectués aux postes d'inspection à la frontière sous la responsabilité des États membres.

En cas de problème constaté, ces contrôles sont renforcés en fonction des réactions du réseau européen d'alerte qui fonctionne, semble-t-il, correctement.

Pourtant, dans le quotidien, les **pratiques de contrôle varient suivant les moyens disponibles et suivant la culture de chaque État membre**. Et le plus souvent, ils se **limitent à une inspection formelle de documents** dont on sait qu'ils peuvent facilement faire l'objet de contrefaçons.

Ce contrôle sur documents est quelquefois complété par un contrôle physique sur échantillon – mais qui se borne à constater que les containers inspectés contiennent bien, comme annoncé dans les manifestes, des kiwis et non des cuisses de poulet.

Les **contrôles en laboratoire de prélèvements sont très rares**, sauf cas d'alerte européenne sur des produits identifiés ou des origines suspectes.

Il serait souhaitable d'accroître ces prélèvements pendant une période transitoire afin d'évaluer plus exactement les menaces que la montée de la mondialisation des échanges agroalimentaires peut faire encourir à la sûreté des aliments proposés sur le marché européen.

2. Améliorer les pratiques des nouveaux États membres

Les dix nouveaux États membres qui entreront au 1^{er} mai prochain dans l'Union européenne¹ font courir deux types de risques alimentaires, l'un lié à leurs pratiques sanitaires et vétérinaires internes, l'autre lié à la gestion des postes d'entrée des produits alimentaires dont ils auront la charge dans l'Union européenne.

Sur ces deux sujets, aussi bien les rapports de l'Office alimentaire et vétérinaire de Dublin que l'analyse publiée par la Commission en novembre 2003 **font état d'insuffisances préoccupantes** :

¹ *Mais également les trois pays qui postulent à l'adhésion.*

- des mesures transitoires de portée limitée (jusqu'à 2006 ou 2007) suivant les pays ont été demandées pour effectuer une mise à niveau des transformations des denrées alimentaires¹.

- seuls 20 nouveaux postes d'inspections à la frontière sur 50 – et ceci sur des normes minimales – ont pu être agréés,

Certes, en cas d'accident constaté, le droit européen² permet à la Commission ou aux autres États membres de mettre en jeu des clauses de sauvegarde en cas de non respect des clauses d'adhésion dans ce domaine.

Mais ce dispositif juridique est probablement insuffisant, en particulier si l'on considère l'état sanitaire et les pratiques mafieuses installées dans certains pays de l'ex-CEI qui ont des frontières communes avec les nouveaux entrants.

Il est donc nécessaire de renforcer fortement les contrôles dans les nouveaux États membres. Cela implique de reconsidérer les moyens de l'Office alimentaire et vétérinaire de Dublin.

3. Renforcer les moyens et préciser les missions de l'Office alimentaire et vétérinaire de Dublin

L'Office de Dublin ne dispose que de 96 inspecteurs pour contrôler le respect de la réglementation sur le marché intérieur des anciens États membres, sur le marché et aux frontières des nouveaux États membres et pour agréer les installations sanitaires de l'ensemble des pays qui importent des denrées alimentaires dans l'Union européenne.

C'est notoirement insuffisant.

Il est donc nécessaire de renforcer ses effectifs.

Mais il est tout aussi nécessaire de mieux diriger son activité de façon prioritaire :

- sur le respect de la réglementation dans les nouveaux États membres,

- sur les pays tiers, car cet Office est chargé de l'agrément des installations de contrôle sur importations d'agroalimentaire dans l'Union.

¹ Par exemple, s'agissant de la Pologne, cette période de transition vise 332 établissements de transformation de la viande, 113 établissements laitiers et 40 établissements de transformation de poisson, jusqu'en 2007. En principe, les produits de ces États membres ne peuvent être vendus que sur le marché polonais ou en dehors de l'Union européenne.

² Art. 53 et 54 du Règlement n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la réglementation européenne.

Or, cette **délégation de certification en cascade** qui semble, dans son principe, déjà très dangereuse lorsque l'on considère les conditions dans lesquelles la récente crise aviaire s'est déroulée en Asie, repose sur une pratique beaucoup trop aléatoire. En effet, l'Office – si l'on s'en tient à ses rapports – **ne contrôle que très marginalement les pays extérieurs à l'Union (seulement 17 % des inspections en 2002).**

B. HARMONISER L'APPLICATION DU PRINCIPE DE PRECAUTION AU SEIN DE L'UNION EUROPEENNE

Le principe de précaution est reconnu dans certaines limites (proportionnel, non discriminatoire, provisoire et révisable) par l'Union européenne.

Mais les conditions réelles de sa mise en œuvre sont différentes entre l'Union et les États membres.

On a ainsi vu récemment, dans l'affaire dite des semi-carbazides¹, que l'Agence européenne de sécurité des aliments (AESAs) et l'AFSSA avaient émis des avis divergents, l'un défavorable à l'interdiction, l'autre réservé quant à son emploi.

Au-delà des différences d'appréciation scientifique, ces **divergences proviennent d'une culture européenne encore très marquée par un développement dominé par le principe de libre circulation des marchandises.**

Mais un autre élément est susceptible d'intervenir, à l'**échelon non des évaluations des risques, mais de leur gestion.**

Les commissaires européens et les fonctionnaires européens disposent « d'une immunité de juridiction pour les actes accomplis par eux » ainsi que pour leurs écrits et leurs paroles.

Ce n'est le cas ni des ministres, ni des fonctionnaires français, appelés, le cas échéant, à en répondre devant la Cour de justice de la République ou devant le juge pénal.

A terme, il pourrait résulter de cette différence de statut juridictionnel autant de **divergences de décisions qui pourraient rendre plus difficile l'harmonisation des conditions de gestion de la sécurité alimentaire dans l'Union européenne.**

¹ *Produits assurant l'étanchéité, et donc la sécurité microbienne, des petits pots pour bébés, dont certains travaux ont fait supposer qu'ils pouvaient être cancérigènes.*

C. CONSOLIDER LES IDENTITES ALIMENTAIRES

Beaucoup de facteurs contribuent au maintien des identités alimentaires : ceux qui président à la formation des préférences alimentaires chez le jeune enfant ainsi que ceux qui résultent de la conscience qu'ont les firmes multinationales de l'ancrage de ces préférences chez les consommateurs.

Mais d'autres facteurs menacent ces identités : en particulier, la déstructuration des comportements alimentaires.

Le maintien de ces identités est doublement important pour un pays comme le nôtre.

Économiquement bien sûr, mais aussi sur le plan sanitaire, car la France, avec sa variété de références alimentaires liées à notre identité, appartient encore au cercle alimentaire des pays de l'Europe du Sud dont le modèle culturel génère des risques encore moindres de progression de l'obésité, et de déclenchement de maladies cardio-vasculaires.

Deux types d'actions pourraient contribuer à maintenir cette identité alimentaire.

1. Mieux transmettre la mémoire culinaire

Nous avons évoqué le risque d'une perte de mémoire culinaire corrélé avec l'augmentation du taux d'activité féminine et l'amputation du temps alimentaire.

Il serait souhaitable, à l'échelon local de référence, de généraliser les expériences tentées par des chefs de cuisine visant à sensibiliser les enfants des écoles et des collèges aux produits, à leurs variétés de goût et à leurs possibilités de préparation.

2. Mondialiser la différence

La mondialisation des échanges agroalimentaires recèle le risque d'une uniformisation mais peut porter aussi l'espérance d'une reconnaissance mutuelle des différences.

A cet égard, deux points doivent être mentionnés :

- d'une part, la **défense des appellations et des indications européennes d'origine géographique** ainsi que leur protection doivent être

poursuivies, en particulier à l'encontre **des pays qui estiment que les produits alimentaires sont génériques**¹,

- d'autre part, l'initiative « Origins », qui consiste à délivrer des appellations d'origine à des produits du Tiers Monde, **devrait être plus encouragée par une des institutions spécialisées de l'ONU.**

¹ *Curieusement, ce sont les mêmes qui poussent à breveter des gènes qui le sont aussi...*

III. TIRER LES CONSEQUENCES DE LA CONSTITUTION D'UNE ECONOMIE MONDIALISEE DE LA CONNAISSANCE

La crise qui se développe actuellement entre les chercheurs publics et les pouvoirs publics est extrêmement préoccupante, car par-delà l'affrontement du moment, elle renvoie à **la recherche de solutions d'ensemble sur ce que devraient être les moyens et les structures de la recherche française dans une économie de la connaissance de plus en plus mondialisée.**

Cet enjeu de première importance excède naturellement l'objet de ce rapport. Il s'y rattache cependant dans la mesure où la recherche en alimentation est un atout de notre pays dont le délitement aurait des conséquences graves¹.

Et ce qui est en cause dans le domaine de la recherche sur l'alimentation et la nutrition, comme dans d'autres, c'est **la place de la recherche française en Europe et dans une économie de la connaissance déjà mondialisée à un horizon de 10 à 15 ans.**

Mais la mondialisation de la connaissance n'a pas qu'une dimension scientifique, elle a une dimension marchande.

Assurer dans chaque secteur d'activité une continuité entre les progrès de la science, la proposition technologique et l'offre économique est devenue une des urgences de notre pays.

Cela revient à évoquer les données françaises des transferts de technologie dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition, et à recommander fortement qu'elles soient améliorées.

Mais ces deux aspects de l'insertion de nos filières d'alimentation et de nutrition, dans un contexte de plus en plus mondialisé, **renvoie d'abord à une première interrogation** sur la façon dont est organisée sa prise en charge au niveau institutionnel.

A. REFLECHIR AU PILOTAGE POLITIQUE DE LA RECHERCHE EN ALIMENTATION ET EN NUTRITION

Le pilotage « politique » de l'avenir de la filière agroalimentaire, c'est-à-dire la façon dont les pouvoirs publics s'organisent pour répondre à ce problème,

¹ *On se réjouira toutefois que le Gouvernement ait repris, peut-être trop tardivement, la recommandation que l'on formulait l'an dernier dans un rapport de l'Office, de mobiliser les chercheurs sur une loi d'orientation et de programmation de la recherche.*

constitue, parmi d'autres, un des cas d'école de ce que l'on appelle la réforme de l'État.

Les défis qui nous sont lancés par la mondialisation impliquent que nous organisions nos domaines d'activité en fonction de la demande mondiale doivent être, la plupart du temps, traités par des structures ministérielles et administratives multiples qui ne communiquent probablement pas assez et, en tout état de cause, décident, en fonction de la vision qu'elles ont de leurs intérêts de structures au détriment de la recherche de solutions d'ensemble.

C'est un problème qui dépasse de beaucoup l'objet de cette étude, mais auquel il conviendrait de trouver des solutions excédant le cadre des habituelles réunions interministérielles.

B. CONFORTER LA POSITION DE LA RECHERCHE FRANÇAISE AU NIVEAU EUROPEEN ET MONDIAL

La recherche française en alimentation et en nutrition occupe un très bon rang mondial. Mais elle est de plus en plus appelée à évoluer dans un univers international concurrentiel auquel elle doit rapidement s'adapter.

On insistera sur l'urgence qu'il y aurait, dans cette perspective, à faire avancer les solutions à quatre problèmes.

1. Rendre lisibles et attractives les carrières des chercheurs

L'emploi scientifique est de plus en plus mondialisé.

Première conséquence de la mise en place accélérée d'un marché mondial de la connaissance : les pays qui ne donnent pas de lisibilité et n'affectent pas de moyens suffisants à l'offre d'emploi des doctorants et des post-doctorants subiront, de façon croissante, une hémorragie des cerveaux, alors même que leur système éducatif a pré financé la formation de ces chercheurs.

En matière de recherches en alimentation et en nutrition, cette évasion des compétences serait d'autant plus dommageable qu'il s'agit d'un domaine où les avancées et les perspectives scientifiques sont très porteuses de retombées économiques, en particulier pour un pays comme le nôtre.

La France ne pourra longtemps rester sans dommage un pays formateur à titre onéreux, et exportateur à titre gratuit, de scientifiques.

2. Investir dans l'expertise scientifique internationale dans le domaine alimentaire

La **création de normes** au sein du Codex alimentaire (cogéré par l'OMS et la FAO) n'est pas un exercice scientifique gratuit puisque beaucoup de ces normes font partie du dispositif appliqué par l'OMC. On rappellera, par exemple, que c'est grâce au procédé indirect consistant à fixer, au sein du Codex, des seuils maximaux de présence d'hormones dans la viande bovine, que les Etats-Unis ont pu mettre en cause l'Union européenne¹ devant l'OMC.

Il en est de même des comités d'experts de l'Union européenne sur lesquels peuvent reposer les réglementations sur l'admission aux marchés de nouveaux produits.

La France n'investit pas assez dans ce type d'expertise.

- **Au niveau de l'État, tout d'abord**, où un très faible nombre de fonctionnaires sont affectés à la participation à ces expertises, qu'elles soient mondiales ou européennes.

- **A l'échelon des organismes de recherche, ensuite**, car la participation des chercheurs aux comités internationaux d'expertise est peu ou pas prise en compte par les comités d'évaluation qui décident de leur avancement de carrière.

Ces carences renvoient, **une fois de plus, à l'absence de prise de conscience des pouvoirs publics français des enjeux d'ensemble de l'économie de la connaissance mondialisée qui s'organise peu à peu autour de nous.**

3. Mettre en place des plates-formes de recherche significatives à l'échelon mondial

En France et à l'étranger, plusieurs des personnes entendues dans le cadre de cette étude ont insisté **sur le fait qu'à un terme de quinze ans il n'existera plus qu'une vingtaine de centres de recherche en alimentation et en nutrition significatifs à l'échelon mondial.**

L'attractivité de ces centres pourrait, alors, être décisive aussi bien par l'attribution de contrats de recherche que pour le recrutement des chercheurs, avec un affaiblissement corrélatif des systèmes de recherche nationaux, qui ne disposeront pas de tels points d'appui.

¹ *Qui proscrit l'importation de ces produits.*

En tout état de cause, sur ce point, **la première urgence est d'organiser des pôles d'excellence à l'échelle européenne pour y affecter des moyens renforcés, quitte à faire quelquefois des arbitrages douloureux permettant d'éviter les redondances excessives des emplois du temps.**

Dans le cadre de cette action, **notre pays devrait aussi promouvoir des « bios vallées » agroalimentaires**, regroupant les activités de recherche publique et privée – dont il n'existe actuellement qu'un seul modèle en Europe, l'Université de Wageningen aux Pays-Bas.

4. Promouvoir la mise en œuvre des capacités de gestion des grands programmes internationaux

Pour des chercheurs d'une certaine expérience, gérer un programme du 5^e PCRD européen avec de cinq à dix participants était le plus souvent synonyme d'une renonciation à leurs propres recherches pendant plusieurs années.

Cela pouvait être également une source de déception dans la mesure où la plupart des comités d'évaluation ne prenaient pas en considération ce type d'activité.

Gérer beaucoup des programmes de l'actuel 6^e PCRD – qui peuvent regrouper plusieurs dizaines d'intervenants – n'est plus à la portée de scientifiques dont la vocation n'est pas le management d'entreprises.

Il est donc nécessaire de mettre en œuvre des capacités de gestion de ces grands programmes internationaux, faute de quoi nos organismes de recherche n'y tiendront plus un rôle directeur.

C. RENFORCER LES MOYENS ET LES STRUCTURES DU TRANSFERT SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE

Nous l'avons exposé largement dans la deuxième partie de ce rapport : **les perspectives scientifiques et technologiques d'amélioration de la qualité et de la sûreté des aliments sont très prometteuses.**

Qu'il s'agisse du goût, de la nutrition, des services ou de la sécurité, le secteur alimentaire devient un domaine de connaissances de plus en plus exploré, avec des moyens de plus en plus puissants.

Les explorations de l'INRA sur les perspectives à 10-15 ans de la recherche en alimentation en témoignent.

Mais constater et se réjouir de cette nouvelle impulsion scientifique, c'est aussi **poser le problème des conditions de son transfert à l'industrie alimentaire française**, dont on rappellera :

- qu'elle est la première industrie européenne (134 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2002 avec 420.000 personnes),

- mais qu'elle connaît par ailleurs des faiblesses (filiales insuffisamment organisées en fonction de la mondialisation des échanges, insuffisance du poids mondial des leaders (Danone n'est que le 16^e mondial), dispersion des entreprises (sur 10.840 entreprises, 3.100 ont plus de 20 salariés, mais seulement 400 plus de 250 salariés).

Comment maintenir le rang de ce secteur dans une économie mondialisée où les différences s'établissent de plus en plus en fonction des transferts de connaissance ?

C'est affaire de projets, de structures et de moyens.

1. Accélérer la mise en œuvre du plan national sur l'alimentation

Le Premier ministre a demandé au Ministre de l'agriculture de préparer un plan national pour l'alimentation sur la période 2007-2010.

Si l'échéance de mise en œuvre de ce plan peut s'expliquer par le fait que la date de **2007** coïncide avec les prochains contrats de plan État-Régions et le prochain programme cadre de l'Union européenne pour la recherche et le développement, **cette date est trop lointaine.**

Dans ce secteur comme dans d'autres, la France a besoin d'objectifs fédérant l'ensemble des acteurs sur un projet.

La raison en est simple.

Les règles de l'Union européenne et celles de l'OMC nous interdisent dorénavant de mener des politiques industrielles classiques, sauf dans des secteurs précis comme l'aéronautique.

Dans ce contexte, **il devient essentiel de regrouper sur des objectifs clairs les acteurs scientifiques et industriels de nos grands secteurs économiques, en particulier sur l'interface cruciale entre le débouché de la recherche cognitive et le développement technologique de base.**

Il convient donc d'accélérer la préparation du plan national sur l'alimentation.

2. Renforcer les conditions des transferts de connaissances grâce à la création d'outils d'intégration

Actuellement, l'essentiel du transfert de technologies dans le domaine alimentaire est le fait de plusieurs institutions :

- le réseau RARE, financé par le budget de la recherche,
- les centres ACTIA, financés à 80 % par des fonds privés.

Y concourent également les laboratoires de technologies des procédés de l'INRA, du CEMAGREF, de l'IFREMER et des grandes écoles d'ingénieurs, qui, compte tenu des moyens qui leur sont affectés, remplissent leur rôle, **mais souvent dans la dispersion.**

Si l'on souhaite créer des actions scientifiques et industrielles sur des projets à long terme, la mise en place d'outils d'intégration favorisant le transfert de technologies à l'industrie – et en particulier au tissu de PME agroalimentaires assez vulnérables sur ce point – seront nécessaires.

On en proposera deux :

- **L'institution d'une conférence annuelle** entre responsables scientifiques, industriels et administratifs.

Il n'existe pas, dans notre pays, de structure où les chercheurs, les industriels et les responsables politiques et administratifs puissent dialoguer sur les perspectives offertes par les avancées scientifiques à la demande économique et sociale. Encore une fois, il serait plus que nécessaire que notre pays adapte ses structures de réflexion comme ses structures de décision aux enjeux et aux contraintes d'une économie de la connaissance qui émerge tout en se mondialisant. Cette conférence annuelle pourrait y contribuer.

- **La création d'une fondation** dédiée à la recherche et aux transferts de technologies en alimentation et en nutrition.

On sait depuis longtemps qu'un des travers de l'organisation administrative dans notre pays est la déclinaison de la culture de verticalité : un ministère, un organisme de recherche, etc.

Dans le domaine qui nous préoccupe, cette organisation verticale n'est plus pertinente, ni pour susciter les interdisciplinarités nécessaires, ni pour faire converger les énergies, non plus que pour associer des intervenants en dehors de la sphère publique.

Des structures d'intégration sont donc de plus en plus nécessaires sur ce point.

L'an dernier, à l'occasion d'un rapport sur les nanotechnologies, unanimement approuvé par l'Office¹, il avait été recommandé d'encourager la création de fondations dédiées à ces recherches. On ne peut que se réjouir que le Gouvernement y ait donné suite, même si les encouragements concrets et la mise en pratique demeurent insuffisants.

La mise à disposition de 140 millions d'euros à tirer des recettes de privation sur le budget de 2004 pour amorcer la création de ces fondations pourrait, parmi d'autres objets, être mise à profit pour **créer une fondation dédiée à la recherche et au développement technologique en alimentation et en nutrition.**

3. Rééquilibrer l'affectation des moyens

Les pays les plus libéraux ont bien compris que **l'impulsion des crédits publics était décisive non seulement dans le champ de la recherche fondamentale mais également dans celui du développement technologique.**

Les pouvoirs publics en France n'ont pas encore assimilé cet impératif.

La mise en parallèle qui suit résume la **pauvreté préoccupante des moyens que notre pays affecte au développement technologique d'un secteur de première importance pour notre tissu industriel :**

- le chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire est de **131 milliards d'euros**,

- l'agriculture française reçoit annuellement, de la politique agricole commune, **9 milliards d'euros**,

- lorsque les crédits ne sont pas gelés², le ministère de l'agriculture consacre au développement technologique du secteur **9 millions d'euros**,

- dans le même temps, sous réserve d'un accord du Conseil européen à une baisse de la TVA sur la restauration, on affectera de 1,5 milliard d'euros à **3 milliards d'euros** aux cafetiers et aux restaurateurs...

Il est nécessaire, dans ce domaine, de rééquilibrer l'affectation des ressources publiques et de faire des choix d'intérêt général fondateurs pour l'avenir.

¹ *L'évolution du secteur des semi-conducteurs et ses liens avec les micro et nanotechnologies, Rapport n° 566 (Assemblée nationale) et n° 138 (Sénat) de M. Claude Saunier, sénateur.*

² *Ce qui a été largement le cas en 2003, des crédits opérationnels de recherche ayant été « détournés » pour indemniser les agriculteurs à la suite de la canicule de l'été.*

IV. ANTICIPER LES ENJEUX SANITAIRES DE L'ALIMENTATION

A. LUTTER ENERGIQUEMENT CONTRE L'OBESITE

Quelques données sur l'obésité :

➤ Les causes :

- l'obésité est une **affection polyfactorielle** dont l'étiologie est à la fois génétique et environnementale,

- parmi les facteurs environnementaux, l'**alimentation** et, plus largement, la **déstructuration du comportement alimentaire face à une offre surabondante** tiennent une place importante,

- l'obésité se constitue à partir de la **surpondération** mais elle devient **rapidement une maladie chronique difficilement réversible**.

➤ Les conséquences sanitaires et financières :

- l'obésité accroît les risques de développer des pathologies létales (de 50 % pour les coronaropathies, de 380 % pour le diabète gras, de 370 % pour la goutte et de 240 % pour les maladies liées à une hypertension artérielle).

- l'obésité engendre **des coûts financiers considérables** pour les **institutions chargées de gérer les systèmes d'assurance maladie** (de l'ordre de 117 milliards de dollars aux États-Unis, soit 10 % de la dépense de santé, et de l'ordre de 4 % de la dépense de santé en France).

➤ La montée de l'obésité

- selon l'OMS, il existe **300 millions de personnes obèses dans le monde**,

- le taux de « surpondération + obésité », en progression régulière depuis 30 ans, est de **64,5 % aux États-Unis**. Les obèses y représentent près du tiers de la population (**30,5 %**),

- l'Europe suit parallèlement cette progression,

- en France, l'obésité, qui n'affectait que **6 % de la population en 1990, en a affecté 11,3 % en 2003**. Et depuis 6 ans, elle progresse annuellement de 17 %. A ce **rythme, notre pays devrait atteindre le taux d'obésité**

américain vers 2020, ce qui impliquerait une charge annuelle de 14 milliards d'euros pour la seule assurance maladie.

On est donc confronté à un **fléau social dont on sait avec certitude qu'il sera à la source d'un désastre sanitaire et d'une implosion financière de l'assurance maladie.**

Mais la progression de ce fléau n'est pas une fatalité insurmontable.

Un volontarisme politique – des pouvoirs publics mais aussi de l'assurance maladie, qui est au premier chef concernée – peut contenir cette progression.

Plusieurs propositions peuvent y contribuer.

1. Lancer un plan national contre l'obésité

Depuis quelques années, les pouvoirs publics ont pris conscience des dangers que recèle la montée des phénomènes de surpondération et d'obésité.

Mais les **réponses publiques** (Plan national nutrition santé, initiative « EPODE », attention nouvelle portée à la nutrition nomade en milieu scolaire, campagne actuelle pour l'exercice physique) **ont été trop dispersées, et bien faibles au regard de la menace.**

Il est donc nécessaire de lancer un **Plan national de lutte contre l'obésité**, posant des objectifs, informant massivement - et surtout régulièrement - les populations, généralisant à l'ensemble du territoire les expériences réussies comme l'initiative EPODE, mobilisant les acteurs sanitaires de proximité et l'éducation nationale, et faisant l'objet d'une évaluation régulière de résultats.

Ce plan, qui ne pourra être que de grande ampleur, devra être **largement financé par l'assurance maladie. Celle-ci ne consacre qu'une partie trop faible de ses ressources (2^o/^{oo}) à la prévention en général, et en particulier à la prévention de l'obésité.** C'est son intérêt bien compris. Le système mutualiste devrait être associé à ce financement.

De plus, compte tenu du caractère de cause nationale que cette question revêt, il est nécessaire que cette action soit portée par une **Agence nationale de lutte contre l'obésité** regroupant les moyens financiers et gérant leur utilisation.

2. Encourager la recherche sur la sociologie de l'obésité et la psychologie du comportement alimentaire

Les recherches en sciences humaines, qui sont insuffisamment sollicitées dans ce domaine, doivent être encouragées, sur deux points :

- la recherche d'une **sociologie fine de l'obésité**. Si celle-ci est fortement corrélée avec l'appartenance aux couches socioculturelles les plus défavorisées, l'exemple des Etats-Unis, où près des deux tiers de la population sont surpondérés ou obèses, montre que ce phénomène ne se réduit pas à une simple fracture alimentaire, répliquant la fracture sociale,

- la recherche sur la **psychologie du comportement alimentaire** est insuffisamment développée alors qu'elle est essentielle. Des progrès restant à accomplir dans ce secteur de connaissance permettraient probablement d'approfondir les déterminants psychologiques des comportements aboutissant à la surpondération, puis à l'obésité. Cette dérive des comportements est d'ailleurs paradoxale dans une société de plus en plus dominée par l'importance donnée par les modèles socioculturels à l'apparence physique.

3. Réglementer l'usage et la publicité de certains produits alimentaires

L'obésité est une maladie polyfactorielle dont l'alimentation n'est qu'un des déterminants.

Il serait donc abusif de faire porter les responsabilités d'un phénomène complexe à **un seul facteur**.

Il demeure, cependant, qu'un **certain type d'offre alimentaire concentre des risques particuliers** (contribution à un nomadisme alimentaire, taux élevés de sucres et de graisses, adresse des produits à des populations sensibles comme les enfants et les préadolescents).

Les encouragements apportés à cette offre alimentaire soit par le biais de la publicité, soit par le truchement de facilités de commercialisation dans des locaux publics ne se justifient pas.

Il est donc nécessaire de réglementer plus sévèrement ces propositions alimentaires, en particulier sur deux points :

- en interdisant la publicité télévisée sur les produits alimentaires « de grignotage » excessivement gras et sucrés¹ et les sodas sucrés,

- et en proscrivant ces produits des distributeurs automatiques mis à disposition des élèves dans les écoles.

4. Reconsidérer le régime fiscal de certains produits alimentaires

En général, le législateur a établi des règles fiscales particulières pour les produits qui sont jugés nocifs pour la santé. C'est le cas de l'alcool et du tabac.

La raison en est simple : la vente de ces produits crée des charges externes supportées par les budgets publics. Il est donc indispensable d'en restreindre la consommation par la fiscalité – et, dans certains cas, d'affecter les produits de cette fiscalité à la prise en charge des coûts indirects créés par la consommation de ces produits.

Dans ce domaine deux possibilités, non exclusives l'une de l'autre, doivent être considérées :

➤ Réviser les taux de TVA applicables

En matière de produits alimentaires dont l'abus peut être estimé nocif, l'état de la **réglementation européenne** sur les taux de TVA (6^e Directive du Conseil européen du 17 mai 1977, et en particulier son annexe H) **prend assez peu en considération les implications de santé du régime fiscal** :

- les sodas sucrés relèvent du taux réduit de 5,5 %,
- les matières grasses végétales sont imposées au taux réduit de 5,5 %,
- le chocolat et les confiseries ressortissent au taux intermédiaires de 19,6 % mais si dans une barre de chocolat on ajoute des céréales et/ou des matières grasses végétales, le taux réduit de 5,5 % s'applique au produit.

L'application de la directive européenne est quelquefois baroque : ainsi, le Conseil d'État a estimé, en formation consultative, que des pâtes à tartiner, particulièrement caloriques, pouvaient être assimilées à de la confiture et être soumises au taux réduit.

Une remise en ordre s'impose donc.

¹ La définition exacte de ces produits est du ressort du ministère de la santé.

Les récents débats européens sur la pérennisation de la TVA à taux réduit pour les travaux domestiques et l'éligibilité des activités de restauration à ce même taux ont donné à la Commission européenne l'occasion d'une prise de position où elle émettait le vœu que plus de souplesse soit donné aux États membres dans la définition des taux de TVA.

Sans se dissimuler la lourdeur du processus de décision sur ce point, cette évolution des procédures pourrait être l'occasion **de réviser certaines aberrations sanitaires des régimes de TVA des produits alimentaires dont l'excès est délétère.**

➤ **Créer une taxe fiscale affectée**

Aux termes de l'article 2 de la loi organique du 1er août 2001 relative aux lois de finances, les organismes exerçant une mission de service public peuvent bénéficier de taxes fiscales affectées.

Il est proposé que les pouvoirs publics étudient la création d'une taxe fiscale affectée à l'Agence nationale de lutte contre l'obésité, dont l'institution est, par ailleurs, recommandée. Cette taxe pourrait être assise sur les produits alimentaires composés dépassant un taux de calories au gramme donné ou une proportion donnée de sucres et de graisses.

Son taux devrait être, comme celui de l'imposition sur le tabac, significatif.

B. ACCENTUER L'EFFORT DE RECHERCHE SUR LA NUTRITION PREVENTIVE

C'est un objectif de première importance.

En effet, en contrepoint des perspectives désastreuses que représenterait la poursuite de la montée de l'obésité, **les avancées de la science laissent entrevoir un espoir d'améliorer l'état de notre vieillissement grâce à une nutrition préventive.**

S'approcher de cet objectif aurait des conséquences sociales et financières bénéfiques, dans le contexte du vieillissement de la population qui nous attend.

Cela permettrait de **réduire les charges croissantes liées aux traitements de certaines pathologies liées au vieillissement**, car si ces traitements sont de plus en plus efficaces, ils sont de plus en plus coûteux. Un des spécialistes de nutrition clinique, entendu dans le cadre de cette étude, a fait état de l'arrivée récente d'une nouvelle génération de médicaments dont les prix ont augmenté d'un facteur 20. **Réduire ou retarder le déclenchement de ces pathologies grâce à une meilleure nutrition permettrait de limiter ces effets de coût.**

Cela aurait également pour effet de **maintenir les personnes âgées dans un meilleur état physique général** et de mieux préserver leurs fonctionnalités de base (vue, audition, capacité de déplacement, etc.), ce qui réduirait une partie des coûts (allocation personnalisée aux personnes âgées) liés à leur maintien à domicile ou à leur encadrement en maison de retraite.

C'est aussi un **objectif de moyen et de long terme dont les moyens et la réalisation excèdent le cadre français et doivent s'insérer dans le cadre plus large d'une Europe dont les États connaissent des problèmes de vieillissement de population encore plus aigus que les nôtres.**

Il serait donc souhaitable de **lancer une action sur ce point à l'échelle européenne**, soit par le truchement des 6^e et 7^e programmes cadres de recherche-développement, soit par la recherche de coopérations spécifiques avec les États membres afin de concentrer les moyens et d'éviter les redondances.

V. REVOIR L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Mentionnons, tout d'abord, un point : les associations de consommateurs ne sont pas représentées en propre au Conseil économique et social. Elles n'y figurent, indirectement, qu'au titre des personnalités qualifiées (Article 7-10 de la loi organique 58-1360 du 19 décembre 1958 relative au Conseil économique et social). Inversement, notons que l'amont de la filière alimentaire y est très bien représenté puisque le conseil accueille, ès qualité, 49 représentants du monde agricole. Il serait souhaitable, dans une démarche moderne, de donner certainement une assise plus institutionnelle à la représentation des consommateurs.

Par ailleurs, plus concrètement, des possibilités existent d'améliorer l'information du consommateur aussi bien par l'application à ce domaine des technologies les plus modernes que par des amendements à la conception de l'étiquetage des produits ou une plus grande accessibilité du public aux avis scientifiques de l'AFSSA.

A. ENCOURAGER LA MISE EN ŒUVRE DES TECHNOLOGIES MODERNES D'INFORMATION

Le croisement des techniques de la microélectronique et des biotechnologies se traduit par la mise au point d'étiquettes intelligentes, permettant par exemple de déceler les ruptures de chaîne du froid en amont, mais aussi en aval de l'achat.

Il y aurait un intérêt de santé publique fort à encourager graduellement l'emploi de ces méthodes.

Une initiative américaine récente visant à l'utilisation des puces RFID¹, qui permettent une identification par radio des produits alimentaires et de leurs caractéristiques, plus rapidement lisibles que le code barre, pourrait inspirer les pouvoirs publics français.

¹ *Radio Frequency Identification*

B. REPENSER L'ÉTIQUETAGE

L'acheteur d'aliments est un peu placé dans la même situation que le citoyen qui veut s'informer. Il est confronté à la profusion d'informations entre lesquelles il ne lui est pas toujours facile de choisir : mentions obligatoires et facultatives figurant dans la réglementation européenne des labels ou indications d'origines, mentions diverses proposées par le fabricant, conseils d'usage ou mentions para nutritionnelles, etc.

Par voie de conséquence, il faut garder à l'esprit qu'un arbitrage doit être opéré entre la nécessité d'informer le plus possible le consommateur qui souhaite accéder à ces informations et le souci d'éviter qu'une surabondance de celles-ci ne nuise à leur transmission.

Mais un autre problème se pose : **l'information disponible à l'étiquetage correspond à un état de la science et de la technologie dépassé.** Cet étiquetage ne fournit que peu d'éléments sur les aspects nutritionnels ou de qualité organoleptique des aliments.

Il faut donc revoir les conditions actuelles de l'étiquetage.

1. Améliorer la lisibilité de l'étiquetage

Le Conseil national de l'alimentation a émis un avis sur ces questions auquel il faudrait donner suite. Il proposait :

- de rectifier les imperfections typographiques et visuelles constatées (en modifiant la taille et la typographie de certains caractères et en proscrivant des présentations insuffisamment contrastées entre les caractères et le fond),
- de hiérarchiser ces informations par des cadres de couleur,
- de les faire figurer dans un même champ visuel.

2. Labelliser les avancées scientifiques et technologiques

a) La nutrition

Même si la Commission européenne a proposé un règlement encadrant mieux les allégations de santé indirectes et contraignant les industriels à fournir

au préalable les preuves scientifiques des allégations directes, ce secteur de l'information alimentaire demeure très controversé.

Plusieurs voies de clarification sont envisageables :

- la solution actuellement à l'étude au sein de la Food & Drug Administration, établissant trois niveaux d'allégations de santé en fonction des certitudes scientifiques liées aux allégations proposées,

- une autre solution consisterait à confier à une autorité l'attribution d'un label santé clair et individualisé lorsque les allégations seront scientifiquement reconnues.

b) La prise en compte des progrès scientifiques et de la technologie :

La technologie des procédés peut mettre en œuvre des technologies préservant mieux les qualités intrinsèques de l'aliment (emploi des hautes pressions à la place de la thermisation, microfiltration du lait).

Dans une approche prospective, **il serait intéressant de réfléchir à la façon dont on pourrait labelliser ces avancées technologiques**, dans le double souci de valoriser ces progrès technologiques et d'en informer le consommateur.

C. RENDRE PLUS ACCESSIBLES LES AVIS DE L'AFSSA

Ces avis de l'instance d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments peuvent être une source d'information précieuse pour le consommateur.

Il serait souhaitable qu'ils fassent l'objet d'un résumé accessible à des personnes ne disposant pas d'une formation scientifique.

ACTES DU COLLOQUE

**L'ALIMENTATION DE DEMAIN :
LES APPORTS DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE
A LA QUALITE ET A LA SURETE DES ALIMENTS**

I. PROGRAMME DE LA MATINEE

- Présentation du colloque par M. **Claude Saunier**, sénateur des Côtes d'Armor
- Intervention de M. **Hervé Gaymard**, ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

L'ALIMENTATION BOULEVERSÉE

Exposés introductifs :

**LE BILAN DES CINQUANTE DERNIERES ANNEES :
LA CONSTRUCTION DE L'ALIMENTATION MODERNE**

*Les progrès technologiques et les mutations économiques, Olivier **MIGNOT**,
Chef du département qualité et sécurité, **NESTLÉ***

*Les changements sociaux et culturels, Claude **FISCHLER**, Directeur, **CETSAH***

Première table ronde :

**APRES LES CRISES SANITAIRES DES ANNEES 1990, UNE SECURITE RETROUVEE ?
ACQUIS, ENSEIGNEMENTS ET DEFIS**

Modérateur : **Martin HIRSCH, Directeur général, AFSSA**

Intervenants : Hans P. **BLASCHEK**, Professeur , **University of Illinois (USA)**
Bernard **CHEVASSUS-AU-LOUIS**, Président, **Muséum national d'histoire naturelle**
Pierre **BEAUBOIS**, Responsable qualité, **SOCOPA**
Catherine **GESLAIN-LANEELLE**,
Vice-présidente du Conseil d'administration, **AESA**
Nicolas **LARMAGNAC**, Directeur développement et communication,
UFC-QUE CHOISIR
Eric **POUDELET**, DG Santé consommation, **Commission européenne**

Deuxième table ronde :

**SANTE, SURETE ET QUALITE DE L'ALIMENT :
LES QUESTIONS EMERGENTES ET LES REPNSES DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE**

Modérateur : Gérard PASCAL, Directeur honoraire, INRA

Intervenants : Jean-François **CHAMBA**, responsable recherche-développement,
Institut technique français des fromages
Thomas **DERVILLE**, Vice-président, **Unilever**
Alexandre **FEIGENBAUM**, Directeur de recherche, **INRA** Reims
Xavier **LEVERVE**, Directeur scientifique, **INRA**
Laurent **ROSSO**, Directeur du laboratoire Qualité alimentaire, **AFSSA**
Gilles **TRYSTRAM**, Professeur, **ENSIA**

II. EXPOSES-DEBATS

La séance est ouverte sous la présidence de Monsieur Claude SAUNIER, Sénateur des Côtes d'Armor.

M. Claude Saunier - Mesdames et Messieurs, je voudrais vous souhaiter la bienvenue au Sénat pour cette journée de travail organisée par l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques

Je voulais vous remercier de votre présence et vous féliciter de votre héroïsme.

Compte tenu du temps qu'il fait, on a le sentiment que quelques balades à Paris seraient très agréables, et en particulier au sein des jardins du Luxembourg. Il faudrait que nous pensions à une solution alternative qui consisterait, lorsque le temps le permet, à faire nos réunions en extérieur.

Je voudrais, Monsieur le Ministre, vous saluer tout particulièrement et vous remercier d'avoir accepté d'ouvrir les travaux de cette journée consacrée à l'alimentation de demain et vous dire que le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales a été invité, mais c'est surtout le Ministre de l'alimentation qui est concerné aujourd'hui.

Le thème de cette journée de travail, c'est l'alimentation de demain. Ce thème s'inscrit dans la continuité d'un rapport qui a été présenté il y a deux jours devant l'Office Parlementaire d'Evaluation des Choix Scientifiques et Technologiques et dont l'intitulé est un peu plus précis, un peu plus technique, c'est « l'apport de la science et de la technologie à la qualité et à la sécurité des aliments ».

Ce rapport a été inspiré par des échanges avec l'agence qui a été chargée de veiller depuis maintenant quelques années à la sécurité et à la qualité des aliments et en particulier avec Martin Hirsch. Ce rapport est parti de quelques constats qui sont à la fois simples mais entachés, dans l'opinion publique, de quelques erreurs. C'est la raison pour laquelle il nous a semblé nécessaire de consacrer un peu de temps à une clarification.

En premier lieu, il nous a semblé nécessaire de vérifier quelle était la part de l'innovation dans l'alimentation qui est en apparence un domaine traditionnel, marqué par une grande stabilité, voire une sorte d'inertie à la différence d'autres secteurs économiques.

En deuxième lieu, l'objectif de ce rapport était de répondre à des interrogations qui nous sont posées par la société, sur la qualité et la sécurité de son alimentation, notamment après les grandes crises que nous avons connues au cours de la décennie 1990.

En troisième lieu, il s'agissait de mesurer les enjeux et les impacts de la mondialisation sur un secteur économique dont nous aurons l'occasion de souligner qu'il est un secteur économique majeur pour notre pays.

Je voudrais également dire qu'il nous a semblé nécessaire, au delà de cette réflexion sur le constat, d'essayer d'anticiper et d'identifier des risques sanitaires nouveaux dans notre alimentation qui peuvent résulter de l'élargissement de l'Europe et de la croissance des échanges alimentaires au niveau mondial, mais aussi d'ouvrir quelques perspectives sur la construction d'un système de santé reposant plus sur notre alimentation.

Au départ, le rapport abordait des questions apparemment d'une grande simplicité. En réalité, il s'est révélé d'une très grande complexité. Il a fait intervenir de multiples acteurs, de multiples disciplines scientifiques, y compris des disciplines scientifiques apparemment éloignées de la biologie ou des disciplines scientifiques traditionnelles de l'alimentation, je pense en particulier aux disciplines liées à la psychologie et à la sociologie ou à l'histoire.

Car il est vrai que lorsque l'on aborde ces questions d'alimentation, on est obligé d'aborder les questions sociétales, les questions historiques et culturelles.

Je voudrais remercier très chaleureusement les 250 personnes qui pendant un an nous ont fait part de leurs connaissances : des chercheurs, des industriels, des fonctionnaires... Je voudrais également souligner la part tout à fait déterminante prise par le comité de pilotage dont certains d'entre vous faisaient partie et qui nous ont permis de voir quelles sont les pistes et quels sont les oublis éventuels qui pourraient survenir.

Et puis, Monsieur le Ministre, je voudrais souligner la qualité de l'accueil que nous ont réservé les grandes institutions. Tout d'abord, l'AFSSA et son directeur général Martin Hirsch, mais aussi l'ensemble des collaborateurs sur le terrain. La qualité aussi de l'accueil de l'INRA avec Mme Marion Guillou, mais aussi de l'INSERM, du CEA, de l'ANIA, d'un certain nombre d'autres institutions. Et puis, j'ajouterai à ces institutions l'accueil des ministères, et notamment des ministères les plus concernés, tels ceux de la santé, la recherche, l'économie et bien entendu l'agriculture et l'alimentation qui nous ont accompagnés dans cette démarche.

Le rapport qui est maintenant officiel a mis en évidence quelques points forts qui vont nous servir à organiser les travaux de notre journée. La matinée va nous permettre de répondre à une première question : notre alimentation est-elle bouleversée ? Dans quelles mesures a-t-elle été bouleversée ? Pourquoi l'a-t-elle été ?

Il y a là d'ailleurs un paradoxe. Nous mangeons toujours la même chose et pourtant ce n'est pas la même chose qu'il y a une vingtaine ou une trentaine d'années.

C'est la raison pour laquelle j'ai introduit l'idée, s'agissant de ce diagnostic posé sur l'évolution de notre alimentation, de « révolution tranquille ».

On aurait pu également parler de « révolution souterraine », mais je ne veux pas anticiper sur les débats que nous aurons. Ces débats tourneront autour de deux thèmes abordés au travers de deux tables rondes qui nous permettront d'aller plus loin. Tout d'abord, il faudra tirer les enseignements des crises alimentaires des années 90 puis, dans une deuxième table ronde, nous essaierons de cerner les réponses de la science à l'exigence de qualité et de sûreté des aliments.

L'après-midi nous permettra d'aborder de nouveaux horizons autour du thème : quelle politique de l'alimentation à l'heure de la mondialisation ?

Je crois, Monsieur le Ministre, que c'est un sujet sur lequel nous avons très rapidement échangé il y a quelques jours, lorsque vous êtes venu devant la Commission des affaires économiques du Sénat, et même si cela n'était pas le point de départ de notre réflexion, très rapidement nous sommes arrivés devant ce constat : nous ne pouvons pas réfléchir sérieusement à une politique de l'alimentation en ignorant cette nouvelle donne de la mondialisation. Deux tables rondes nous permettront d'aller plus loin : une première consacrée aux enjeux économiques qui sont des enjeux véritablement majeurs. Je rappelle que l'agroalimentaire représente, selon les sources, entre 420.000 et 550.000 emplois dans notre pays. La deuxième table ronde sera consacrée aux enjeux de société car on se rend compte que notre société est dans l'attente d'un certain nombre d'avancées, et je pense en particulier au domaine sanitaire.

Enfin, nous terminerons cette journée par un échange qui portera sur notre capacité à mobiliser l'ensemble des partenaires, l'ensemble des acteurs, autour d'une nouvelle et forte politique de l'alimentation dont je sais, Monsieur le Ministre, que vous avez été mandaté pour la mettre en oeuvre dans des délais dont je pense, d'ailleurs, qu'ils doivent être un peu accélérés.

Encore une fois, je voudrais vous remercier pour votre présence, votre collaboration, et je pense en particulier au comité de pilotage et à toutes les personnes qui nous ont consacré de l'attention et du temps. Je vous souhaite bon courage pour cette journée et je vous laisse, Monsieur le Ministre, la parole pour vous permettre d'ouvrir nos travaux.

M. Hervé Gaymard - Merci, Monsieur le Sénateur, Messieurs les Directeurs généraux, Messieurs les Directeurs, Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs. Merci, cher Claude Saunier de m'avoir invité à ouvrir avec vous ce colloque très important consacré à l'alimentation et, comme vous l'avez dit vous-même, je suis ici à la fois en tant que Ministre de l'agriculture, bien sûr, mais surtout en tant que Ministre de l'alimentation.

Vous me permettez de m'excuser de ne pas pouvoir rester avec vous toute la journée puisque je dois aller à Narbonne au congrès de la Fédération nationale ovine tout de suite après vous avoir quittés, mais mes collaboratrices et collaborateurs resteront cette journée pour écouter vos échanges et vos propositions puisque nous sommes, dans ce domaine de l'alimentation, un peu à la croisée des chemins.

J'ai vraiment la conviction que nous devons redéfinir et réaffirmer un modèle alimentaire français à la lumière de tout ce que nous avons vécu ces dernières années.

Je voudrais tout d'abord exprimer devant vous une conviction forte, c'est que notre premier devoir demeure la protection de la santé publique dont la sécurité sanitaire des aliments est une des composantes essentielles. En effet, l'agriculture et l'alimentation sont au coeur du contrat de confiance qui réunit tous les citoyens. Notre approche doit donc être globale, depuis le stade de la production jusqu'à la remise au consommateur en passant par toutes les étapes de l'élaboration des denrées.

Ce concept, que nous qualifions classiquement du « champ à l'assiette », permet d'embrasser tous les aspects de la sûreté et de la qualité des aliments. S'il nous faut avant tout garantir la fourniture au consommateur de produits sûrs et sains, nous devons également développer les modes de production répondant au mieux aux attentes de nos concitoyens.

Le ministère dont j'ai la responsabilité doit également orienter les efforts collectifs des producteurs, des transformateurs, des distributeurs afin d'enrichir la palette des produits offerts aux consommateurs et de répondre le mieux possible à leurs nouvelles attentes en innovant, en créant au besoin de nouveaux produits et en préservant ce qui fait la réputation et la richesse de notre patrimoine alimentaire. Les démarches des producteurs en faveur des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'efforcent de faire converger aspiration des consommateurs, préservation de la diversité de notre patrimoine alimentaire et développement des pratiques agricoles durables.

Elles doivent être mieux encouragées et leur dispositif simplifié pour être mieux compris des consommateurs.

Vous me permettrez d'ouvrir une parenthèse pour évoquer quelques-unes des mutations de notre société qui ont le plus profondément marqué notre alimentation. Il y a près d'un siècle et demi, l'appertisation et le développement de la conserve marquèrent une révolution.

Depuis un demi siècle, d'autres innovations ont bouleversé la production de nos aliments comme nos habitudes alimentaires. Je pense notamment, et là c'est le savoyard qui parle, et pas le breton, Monsieur le Sénateur, à la diffusion du poisson dans les régions les plus éloignées de nos littoraux ou à la consommation d'oeufs et de pommes de terre l'hiver, ce qui n'allait pas de soi il n'y a encore pas si longtemps.

En quelques décennies, nous sommes ainsi passés d'une autoconsommation et d'un marché de proximité à une économie de filière et à des filières agroalimentaires intégrées. De ce fait, chacun le sait bien, les apports de la science et de la technologie ont largement contribué à ces évolutions et cela est particulièrement vrai pour la mise en place de la chaîne du froid. De ce point de vue, je suis d'ailleurs très frappé lorsque je m'entretiens avec mes collègues ministres de l'agriculture et de l'alimentation de pays en voie de développement : leur principal problème le plus souvent n'est pas celui de la production mais celui de la conservation et de la chaîne de commercialisation.

Lorsque je parle à mon collègue indien, il me dit que son problème, contrairement à ce qu'on lit dans la presse, ce n'est pas tant la production de denrées alimentaires parce qu'il s'en faut de peu pour arriver à un équilibre à peu près correct, le vrai problème est que la moitié des denrées produites sont gâchées faute d'une chaîne de conservation, de congélation, de commercialisation adaptée.

Ce qui nous paraît évident aujourd'hui dans nos sociétés développées est, en réalité, le témoignage de progrès assez récents en matière scientifique et technique, et je crois qu'il ne faut jamais l'oublier.

Ma deuxième conviction est que les attentes et les exigences des consommateurs se diversifient, notamment depuis une quinzaine d'années, et que la sensibilité de nos concitoyens aux risques s'accroît. L'alimentation est en effet un domaine où les risques sont considérés comme bien maîtrisés et où la qualité des aliments n'a cessé de s'améliorer au cours des dernières décennies alors que l'obsession du risque zéro a éclipsé de nos mémoires les accidents sanitaires encore fréquents hier ; nombre de consommateurs demeurent pourtant inquiets face à une certaine standardisation de l'offre de produits alimentaires et à leur banalisation, notamment en restauration collective.

Vos travaux et le fruit de vos tables rondes doivent nous aider à rétablir, au service de l'alimentation, une relation plus confiante entre d'une part les consommateurs et d'autre part la science et la technologie.

Insensiblement, les préoccupations des consommateurs sont passées du registre quantitatif au registre qualitatif. Ils n'ont pas pour autant perdu leur bon sens et sont plus que jamais attachés à leur libre choix.

Chacun, ici, peut mesurer la sensibilité croissante de nos concitoyens à leur nutrition au bénéfice d'une alimentation saine et diversifiée et à la présentation des modèles alimentaires traditionnels qui font la réputation de notre gastronomie. Dans leur esprit, la qualité alimentaire englobe le respect de l'environnement, la biodiversité, la prise en compte des modifications du climat, le commerce équitable ou encore le bien-être animal. Ces attentes ont acquis aujourd'hui un poids significatif dans l'acte d'achat et de consommation.

Le développement rapide du progrès scientifique contribue d'ailleurs au développement de craintes souvent irrationnelles mais que nous ne devons ni insulter ni mésestimer. Aujourd'hui, le consommateur n'accepte les progrès de la science et de la technologie que lorsqu'il peut en mesurer les bénéfices. Nous nous trouvons ainsi confrontés à un paradoxe qui illustre parfaitement la situation des biotechnologies pour lesquelles l'opinion publique tolère ou encourage les innovations à fins thérapeutiques alors même qu'un risque zéro est exigé dans le domaine alimentaire.

La connaissance des risques et leur analyse sont essentielles à l'exercice des missions de protection de la santé publique. La préparation des actions de gestion des risques qui nous incombent s'appuie notamment sur la veille scientifique et la mobilisation des instances d'évaluation des risques, dont le rôle institutionnel est primordial.

Si la connaissance des facteurs constitutifs du risque, leur hiérarchisation et la mobilisation de toutes les compétences disponibles sont essentielles pour éclairer le plus précisément possible la gestion du risque par les décideurs publics, s'y ajoutent ce qu'il est convenu d'appeler d'autres facteurs légitimes, notamment d'ordre socio-économique, ainsi que l'application, de manière cohérente et proportionnée, du principe de précaution. Il est en effet capital que les citoyens ne se sentent pas exclus des décisions que nous prenons et que nos choix soient compris et acceptés par eux. Nous devons pour cela chercher à réconcilier le scientifique et le citoyen et à renouer entre les fils d'une confiance trop souvent distendus.

Je voudrais enfin dire que notre Ministère de l'alimentation entend jouer un rôle majeur dans ces évolutions. Vous le savez, l'Union Européenne a fait de la protection du consommateur l'une de ses priorités et a mis l'accent sur la qualité et la sécurité alimentaire à travers son instrument privilégié, le sixième Programme cadre de recherche et de développement, lancé en novembre 2002.

Les soutiens financiers européens apportés à la recherche se concentrent sur sept domaines prioritaires, parmi lesquels la qualité et la sûreté alimentaire. Afin de garantir et de mieux appréhender l'influence de l'alimentation et des facteurs environnementaux sur la santé humaine et d'offrir à la population des aliments de qualité, sains et toujours plus sûrs.

Nos priorités de recherche portent sur l'épidémiologie des affections liées à l'alimentation et aux allergies, l'impact de l'alimentation sur la santé, les procédés de traçabilité tout au long de la chaîne de production, les méthodes d'analyse de détection et de contrôle, les méthodes de production plus sûres et respectueuses de l'environnement, l'incidence sur la santé humaine des produits

destinés à l'alimentation animale et bien évidemment les risques environnementaux pour la santé.

En tant que Ministre chargé à la fois de l'agriculture et de l'alimentation, je soutiens fortement la recherche dans le domaine de la nutrition. J'estime à cet égard que nous devons tous ensemble nous interroger sur les effets des régimes alimentaires, des modes d'alimentation sur la santé à long terme. Il s'agit de savoir quels sont les régimes alimentaires favorables à la santé et d'adapter en conséquence notre production agricole à l'état des connaissances scientifiques dans les domaines de la santé et de l'alimentation.

Le haut niveau de protection sanitaire, de qualité, de sécurité et de traçabilité atteint en France constitue aujourd'hui une référence au niveau international et permet de donner à l'expertise française un rôle majeur dans l'élaboration des réglementations visant à protéger la santé des consommateurs, à garantir des pratiques commerciales loyales et équitables des produits alimentaires et à servir de base aux négociations internationales.

La France est ainsi pleinement associée aux travaux du codex alimentarius de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Elle accueillera ainsi au mois de mai prochain la vingtième session du comité dont les travaux porteront sur l'analyse des risques, le code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires et la traçabilité des produits.

Le maintien d'un haut niveau de protection sanitaire ne saurait par ailleurs masquer l'action en faveur du développement. C'est dans cet esprit que j'ai créé l'an dernier le groupement d'intérêt public « France Vétérinaire International », à qui j'ai confié la mission de fédérer l'offre française de formation et d'assistance technique, dans ce domaine, aux pays en voie de développement. Ces actions doivent contribuer à l'élévation de la sécurité sanitaire des produits et à la poursuite de l'insertion de ces pays dans les échanges.

Enfin, pour accompagner efficacement le renouvellement des générations, je veux aider les agriculteurs à acquérir des techniques plus modernes. Anticiper les évolutions et maîtriser les innovations, c'est l'ambition que je veux donner à nos établissements d'enseignement, de recherche, et c'est l'une des orientations que poursuit le quatrième schéma national des formations.

Voilà, Monsieur le Sénateur, Mesdames et Messieurs, les quelques éléments que je voulais vous livrer en ce début de colloque. Si vous me le permettez, je voudrais pour terminer faire quelques brèves observations.

La première est la suivante. Comme chacun le sait, nous avons un domaine de sécurité alimentaire par définition toujours imparfait, mais en tout cas meilleur qu'il ne l'a jamais été. Ceci étant, on se rend compte, lorsque l'on voyage et que l'on va à l'étranger, que les sensibilités à la sécurité alimentaire ne sont pas les mêmes ici ou là.

Je crois qu'il y a une très grande différence de ce point de vue par exemple entre la France et les États-Unis où, jusqu'à une date récente, on tolérait en France un nombre élevé de morts liées aux accidents de la route mais où on ne tolère pas des morts par intoxication alimentaire, alors qu'aux États-Unis c'est exactement l'inverse. Selon les statistiques officielles du NIH, il y a aux États-Unis un nombre de décès liés aux intoxications alimentaires - toute proportion gardée en mettant les populations en cohérence - peut être 100 fois plus important que dans l'Union Européenne.

J'ai été très frappé d'ailleurs lors d'un déplacement aux États-Unis en janvier 2003, en évoquant ces questions, de voir la différence de sensibilité sur ces questions. Ce qui est très frappant c'est que malgré ce haut ou ce meilleur niveau de sécurité sanitaire de l'alimentation, nous ayons le retour des peurs alimentaires.

Il y a un excellent livre d'une historienne, Madeleine Ferrières, qui a été publié au Seuil l'année dernière sur l'histoire des peurs alimentaires, qui remet bien en perspective cette notion de peurs alimentaires et l'on voit bien, ces dernières décennies, avec les problèmes de la vache folle, de la dioxine, des pesticides, avec tous ces sujets très importants auxquels nous avons dû faire face, que la notion de peur alimentaire revient dans notre imaginaire. Cette notion revient d'autant plus que nous sommes désormais, compte tenu des méthodes de production de l'industrie agroalimentaire, dans du risque potentiel sériel et pas dans du risque localisé, lié à l'autoconsommation que l'on connaissait il n'y a encore pas si longtemps. Je crois que c'est le premier paradoxe sur lequel il nous faut réfléchir.

Le deuxième, et celui-ci est plus franco-français, sans faire de cocorico bien évidemment, parce que ce n'est pas mon état d'esprit, mais je crois que l'on peut dire qu'à tous points de vue nous avons encore en France un modèle alimentaire qui tient la route, tant du point de vue de la qualité intrinsèque des produits que du point de vue de leur élaboration dans notre cuisine, y compris dans la restauration collective.

Il n'empêche que, vous l'avez vu depuis une dizaine d'années, médiatiquement, le thème de la mal bouffe a fait mouche, et à lire les journaux et à entendre les débats, on a l'impression qu'on serait dans le pays de la mal bouffe alors que je pense exactement le contraire.

Là aussi, il y a par rapport à un sens commun qui est véhiculé par une sorte de pensée unique, un certain nombre d'affirmations ou d'assertions à revisiter.

Enfin, le troisième paradoxe ou la troisième observation, c'est l'ambivalence du mot ou de l'expression « sécurité alimentaire » parce que, pour un occidental repu, la sécurité alimentaire c'est, en gros, le risque zéro.

Pour l'habitant d'un pays en voie de développement, la sécurité alimentaire, c'est de pouvoir se nourrir à sa faim. Nous voyons bien, dans nos contacts avec nos collègues ministres de pays en voie de développement, dans les débats que nous avons par exemple à l'OMC sur les sujets non tarifaires, les « non trade concerns » dont nous n'avons d'ailleurs pas discuté officiellement mais dans les couloirs, toute l'ambiguïté de la mondialisation et ses effets et ceux du commerce sur ce sujet. Vous le rappelez, Monsieur le Sénateur, dans votre propos initial.

C'est un sujet qui va au delà de la nécessaire aide et assistance que nous devons aux pays en voie de développement pour améliorer leur production agricole par des règles commerciales moins distorsives. Et c'est tout l'enjeu des négociations devant l'Organisation mondiale du commerce, car on voit bien qu'il y a une ambiguïté majeure, que personne n'ose mettre sur la table de manière franche et directe, dans les pays de l'Union Européenne, qui ont le corpus de règles, de normes et de standards les plus élevés et les plus sévères au niveau international en la matière.

Donc nos agriculteurs, nos industries agroalimentaires sont soumis à un corpus de règles qui est parmi les plus élaborés et les plus sévères au monde. Dans le même temps, nous avons des négociations commerciales multilatérales qui visent à l'ouverture de marchés, donc à importer des produits qui n'ont pas été élaborés avec le même standard de normes. On interdit un certain nombre d'aliments du bétail, de traitements médicaux pour les animaux, d'antibiotiques et autres dans l'Union européenne mais on importe des produits qui ont été élaborés avec des substances interdites dans l'Union européenne.

Si on lève le doigt et que l'on dit cela dans les négociations commerciales multilatérales, on vous taxe immédiatement de « protectionniste », et on dit que ces « non trade concerns » sont une manière déguisée pour les pays riches de faire du protectionnisme déguisé. C'est très facile comme argument mais je crois que c'est malgré tout un vrai sujet parce que soit il y a des substances nocives et des pratiques inacceptables, et alors elles doivent l'être partout dans le monde, soit elles ne le sont pas, alors comment se justifient des règles aussi sévères ?

Je suis désolé de mettre les « pieds dans le plat », mais je le fais tout de même parce que j'aimerais que cette question soit posée plus souvent dans sa

crudité et dans sa nudité parce que je trouve qu'il y a beaucoup d'hypocrisie sur ces questions-là, notamment dans les négociations commerciales multilatérales.

Voilà, Monsieur le Sénateur, les quelques réflexions que je voulais faire, qui n'épuisent évidemment pas le sujet parce que vous avez choisi un spectre très large pour votre colloque et je vous en remercie. En tout cas, sachez que je prendrai connaissance de vos débats et de vos conclusions, au delà du rapport dont je voudrais vous féliciter, avec beaucoup d'intérêt, pour contribuer à l'élaboration de ce plan pour l'alimentation que je prépare effectivement à la demande du Premier Ministre.

M. Claude Saunier - Merci Monsieur le Ministre. Je sais que l'emploi du temps d'un ministre est particulièrement rigoureux, merci de nous avoir accordé tant de temps pour ouvrir cette journée de travail. Je voudrais simplement vous dire, au-delà des propos que vous venez de tenir, qu'il y a une grande convergence de vues dans le diagnostic, dans l'analyse, dans un certain nombre d'observations que vous venez de faire, y compris les dernières.

Lorsque nous avons commencé à aborder cette question de la sécurité alimentaire, nous n'avions pas *a priori* l'idée d'aborder cette question de l'Organisation mondiale du commerce et des effets induits sur la sécurité alimentaire et nous avons été confrontés à un certain nombre de faits de caractère économique, mais également de caractère scientifique. Des faits relativement inquiétants, je pense en particulier aux risques de développement des biorésistances générées par des modes d'alimentation des animaux d'élevages à l'autre bout de la planète, qui ne peuvent que nous interpellier. C'est un constat d'analyse, une convergence constatée entre un rapport parlementaire et l'analyse faite par un membre du gouvernement. Monsieur le Ministre, je suis tout à fait prêt, au-delà de cette journée, à m'entretenir avec vous sur le contenu du rapport, vous faire part d'un certain nombre de propositions dont certaines, je suis sûr, rejoignent vos préoccupations en souhaitant qu'au-delà d'un rapport parlementaire supplémentaire, il y ait passage à l'acte. Et en l'occurrence, nous le savons les uns et les autres, notre démocratie a intérêt à ce que des travaux du type de ceux qui sont portés par l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques débouchent sur des propositions concrètes et des actions du gouvernement, mais je ne doute pas de votre intention en la matière. Merci encore pour votre passage, Monsieur le Ministre.

Nous allons donc commencer notre marathon. Je demanderai à M. Mignot de bien vouloir nous rejoindre.

Je rappelle que notre matinée est consacrée à un thème de réflexion dont l'intitulé est : « notre alimentation est-elle bouleversée ? » C'est ce que j'ai évoqué sous le concept de « révolution tranquille ». Je dirai simplement deux ou trois mots avant de laisser la parole à la fois aux tables rondes et aux intervenants.

En apparence, nous mangeons toujours la même chose. En apparence, nous avons dans notre assiette des produits qui résultent du traitement des céréales, de la viande, du poisson, des légumes, etc. En réalité, 80 % de cette

alimentation sont passés par l'industrie et ont donc fait l'objet de processus de transformations qui n'ont rien à voir avec la cuisine traditionnelle.

Ce sont donc ces questions que nous allons aborder ce matin : Dans quelles mesures notre alimentation a-t-elle été bouleversée ? Quelles sont les attentes de la société ? Ensuite, nous aurons deux tables rondes sur la sécurité et sur les crises sanitaires. Monsieur Mignot est chef du département qualité et sécurité dans l'entreprise Nestlé, qui est le numéro un en Europe et même dans le monde.

Monsieur Mignot, en attendant que Monsieur Fischler nous rejoigne, vous avez la parole.

M. Olivier Mignot - Mesdames et Messieurs, tout d'abord je voudrais remercier le sénateur Saunier de nous avoir donné l'opportunité de vous adresser quelques mots aujourd'hui. Je m'adresserai à vous en tant que scientifique. Comme vous pouvez le constater sur cette diapositive, je suis donc en charge du département qualité et sécurité non pas pour l'ensemble du groupe Nestlé mais à notre centre de recherches qui est situé dans les environs de Lausanne, en Suisse, ce centre de recherches étant l'unité principale qui assure la recherche dans différents domaines clés pour notre entreprise, l'un de ces domaines clés étant évidemment la qualité et la sécurité, d'autres domaines clés étant par exemple la nutrition, les procédés ou la science des aliments.

A ce titre, je vais donc m'adresser à vous en tant que scientifique pour essayer peut être un petit peu de réconcilier ou d'amener le point de vue du scientifique dans ce débat qui a été largement, je crois, pris en compte lors de l'élaboration du rapport dont nous venons de parler et qui a également été relevé par Monsieur le Ministre tout à l'heure.

Je pense n'étonner personne en disant que la qualité et la sécurité ont constitué la pierre angulaire des mutations qui sont intervenues depuis les cinquante dernières années, ou plus, dans différents secteurs industriels. Un simple exemple me vient immédiatement en tête : dans l'industrie automobile, où l'on vantait, il y a une décennie ou plus, les performances en matière de vitesse et de puissance. On s'attache avant tout aujourd'hui aux normes de sécurité et à la fiabilité des véhicules.

Dans ce contexte et en matière de qualité alimentaire, il convient donc de considérer les trois dimensions clés attachées à ce concept. La dimension santé, et nous entendons ici la sécurité, c'est-à-dire l'innocuité des aliments mais aussi et surtout leur aspect nutritionnel, c'est-à-dire l'essence même de la vie. Ces deux notions ayant des incidences majeures sur la vie elle-même, elles ont donc toujours été au centre de toutes les attentions.

Depuis des millénaires, l'être humain a ainsi essayé d'améliorer la sécurité des aliments par divers procédés de conservation, et Hippocrate déjà prônait l'alimentation comme première médecine.

La dimension sensorielle, quant à elle, est sans doute plus récemment intervenue dans nos préoccupations alimentaires. Il ne s'agit plus dès lors que de se nourrir mais aussi que nos aliments prennent une forme et un contenu satisfaisant pour nos cinq sens.

La dimension sociale, quant à elle, est sans aucun doute l'aspect le plus neuf de la qualité des aliments mais il a rapidement pris une part importante dans nos choix alimentaires.

Si la dimension santé a de tout temps été au centre de nos préoccupations et le reste aujourd'hui, l'ensemble de nos efforts en matière de qualité alimentaire ont intégré les deux autres dimensions sociales et gustatives qui prennent chaque jour un poids plus important dans les aspirations des consommateurs et donc dans la compétition pour les satisfaire.

Poussée par une réglementation qui s'étoffe chaque jour, l'offre qui en résulte permet de proposer une variété d'aliments sans commune mesure, tout en garantissant un niveau de sécurité jamais atteint jusqu'alors. Le grand défi de l'industrie alimentaire aujourd'hui, celui qui nous préoccupe chaque jour, consiste donc à marier l'ensemble de ces éléments, mais ceci sans compromissions.

L'alimentation, ou plutôt les aliments que nous connaissons aujourd'hui, sont donc le résultat d'une évolution qui touche aux aspects économiques, réglementaires, technologiques, scientifiques, sanitaires et même sociologiques, comme nous l'avons évoqué tout à l'heure.

C'est l'ensemble de ces évolutions, parfois même de révolutions, qui a profondément modifié l'aspect de nos aliments, leur composition, leur présentation, leur emballage, leur commercialisation et bien évidemment également leur qualité et leur sécurité ainsi que la perception, justifiée ou non, qu'en ont les consommateurs.

Le changement le plus marquant et peut être le plus significatif touche à la configuration industrielle de l'industrie agro-alimentaire, son passage d'un statut artisanal à un stade industriel. L'effet le plus marqué de cette transformation radicale sur la qualité et la sécurité des aliments concerne sans aucun doute la globalisation qui en a résulté. Paradoxalement, cette globalisation dans les faits s'accompagne d'un intérêt croissant des consommateurs pour la production organique, les origines certifiées et le souhait d'une production locale perçue comme synonyme d'une qualité, voire d'une sécurité supérieure, alors même qu'objectivement les moyens de production et de contrôle à disposition des industriels sont sans commune mesure.

Il en va de même des aspects réglementaires, ceux-ci ayant suivi une évolution proportionnelle au développement de l'industrie agroalimentaire, en quantité mais surtout en complexité. La difficulté, aujourd'hui, ne consiste pas forcément à légiférer mais bien plus à concilier dans cette réglementation les aspects purement scientifiques avec les aspects émotionnels et le fameux principe de précaution en vigueur aujourd'hui, d'où une confusion de plus en plus grande entre réglementation et sécurité, l'une se servant de l'autre, à juste titre parfois

mais aussi afin de servir de tous autres intérêts et bien d'autres fois aux fins de protectionnisme par exemple.

En ce qui concerne les aspects technologiques, des progrès considérables en matière de génie des procédés ont permis le développement de produits de plus en plus sophistiqués, de plus en plus élaborés, ceci dans la plupart des cas, en faveur de la qualité et de la sécurité, même si leur perception peut être toute autre (voir l'exemple des OGM).

Il n'en reste pas moins qu'aujourd'hui d'immenses progrès ont été réalisés par le fait d'intégrer les éléments de qualité et de sécurité nécessaires au cours de la conceptualisation et du développement des produits et non plus de les mettre en évidence et surtout de les subir *a posteriori*.

De même, les progrès scientifiques liés à la connaissance des aliments, de leurs composants, de leur évolution au cours du stockage, des mécanismes de formation et de dégradation de composés biochimiques désirables ou indésirables, et finalement de la compréhension même des processus empiriques attachés à l'art culinaire ont significativement contribué au renforcement de la qualité et de la sécurité de nos aliments.

Cependant, cette amélioration, combinée à l'extraordinaire développement des techniques analytiques, nous place aujourd'hui fréquemment dans de difficiles positions, mettant en lumière des phénomènes séculaires dont nous n'avons tout simplement pas conscience auparavant. La pertinence de ces phénomènes lorsqu'il s'agit d'en évaluer le réel impact sur notre santé, en dehors de toute considération émotionnelle, constitue donc un défi majeur pour toute l'industrie agroalimentaire, mais aussi pour nous tous, et auquel tous les acteurs concernés devraient s'atteler avec la même détermination, mais aussi la même ouverture.

Trouver un composé indésirable dans un aliment, voire même cancérigène, rend-il cet aliment impropre ou dangereux à la consommation dès lors que les niveaux détectés sont de l'ordre d'une goutte dans une piscine ?

Cette réflexion nécessaire est rendue difficile par le caractère fortement émotionnel de tout ce qui touche à notre alimentation, la base même de toute vie, et par notre approche tendant à cibler le risque zéro en la matière.

Dans cette perspective, n'oublions pas que le point de vue du consommateur reste un élément majeur et prépondérant qui finalement dicte les mesures prises par les industriels en matière de développement, de qualité et de sécurité des aliments.

De ce point de vue et de son évolution résulte donc un changement particulièrement significatif de toute notre alimentation. A l'origine purement fonctionnelle dans son sens primaire, c'est-à-dire visant avant tout à nous nourrir, l'alimentation d'aujourd'hui évolue vers des domaines parfois proches de la médecine et de la pharmacie, visant à procurer au consommateur le bien-être et l'équilibre auxquels il aspire.

Ce changement voulu par le consommateur procure de nouvelles contraintes mais aussi de nouvelles opportunités qu'il convient d'explorer certes avec précaution mais aussi avec le sentiment des perspectives non négligeables qu'il offre non pas en substitut à la médecine mais en prévention à son utilisation.

Finalement, devant l'ensemble des évolutions et des changements parfois radicaux qui ont touché l'industrie alimentaire lors des dernières décennies, il reste à évoquer les impacts de l'information et surtout de sa globalisation.

En effet, ce qui paraissait anecdotique et lointain il y a peu nous touche aujourd'hui de plein fouet, à juste titre parfois, mais aussi de manière totalement irrationnelle d'autres fois. C'est là le grand paradoxe de notre société où l'information occupe une place jamais atteinte jusqu'alors mais où l'éducation nécessaire à la bonne compréhension et surtout à la bonne utilisation de cette information font souvent cruellement défaut. Il en résulte ainsi des craintes infondées, des décisions hâtives et erronées et surtout des comportements alimentaires inadéquats.

Il serait faux et malvenu que l'industrie alimentaire se dégage de toute responsabilité en la matière. Cependant, elle seule ne saurait endosser la responsabilité de tels phénomènes que la société entière est amenée à traiter, un élément majeur en la matière concernant l'éducation. Éducation en matière de nutrition et de comportement mais aussi, et pourquoi pas, en matière de science, de santé et de sécurité des aliments.

Ici aussi il est important que cet aspect soit pris en considération par l'ensemble des acteurs et non pas seulement tel qu'il l'est aujourd'hui, laissé principalement à l'initiative des industriels.

Néanmoins, en matière de sécurité proprement dite, nous ne saurions laisser à d'autres la responsabilité des aliments que nous proposons à nos consommateurs. Cette responsabilité s'applique à l'ensemble du processus alimentaire : de la ferme à la table, de la conception à la fabrication puis à la distribution de nos produits. Seule cette approche intégrée permet d'éviter la mise en oeuvre de matières premières contaminées, la mise en route de procédés compromettant la sécurité, l'utilisation d'outils industriels non adaptés ou non performants et finalement la mise sur le marché de produits ne répondant pas aux critères indispensables à la sécurité des consommateurs.

Cette approche intégrée constitue le fondement de notre politique en matière de qualité et de sécurité renforcée par les compétences scientifiques et techniques nécessaires et mise en oeuvre par des spécialistes confirmés. Tout ceci ne nous met bien évidemment pas à l'abri d'imprévus et de la découverte d'éléments inconnus jusqu'alors mais nous permet d'attester et de garantir que la sécurité et la qualité sont au coeur de toute notre activité, sont la base indispensable à la confiance de nos consommateurs et ne sont donc de ce fait l'objet d'aucun compromis, quel qu'il soit.

Je pense pouvoir dire qu'il en va de même d'une immense majorité de la profession puisque c'est la seule et unique façon de répondre, jour après jour, aux nouveaux défis qui nous sont posés. Je vous remercie.

M. Claude Saunier - Merci Monsieur Mignot. Nous allons maintenant entendre un point de vue différent, sinon complémentaire, exprimé par Monsieur Claude Fischler, du CETSAM, qui va nous parler des changements sociaux et culturels liés à notre alimentation. C'est donc un éclairage un peu différent de celui des industriels que nous allons avoir.

M. Claude Fischler - Je vous remercie de m'accorder dix petites minutes pour raconter ce qui s'est passé durant ces 50 dernières années puisque c'est le sujet. Sachant que le temps était limité, je me suis abstenu de commencer aux origines de l'humanité.

J'ai appelé cela « du mangeur au consommateur » car pendant ces derniers cinquante ans la technique a fait des progrès considérables.

J'avais prévu d'énumérer un certain nombre de facteurs de changements qui sont survenus depuis les années 50, depuis la Deuxième Guerre mondiale qui permettaient ou favorisaient l'évolution des habitudes alimentaires. J'avais catégorisé deux familles : des changements d'ordre général (sociaux, démographiques, etc) et des changements disons spécifiquement liés au domaine de l'alimentation.

En ce qui concerne les aspects démographiques, je crois que nous avons tous en tête le fait que l'espérance de vie a augmenté d'environ 20 ans depuis la fin des années 30 et qu'elle continue à augmenter constamment. Ce qui me paraît le plus important, c'est que la composition sociale de la France et des pays de l'Europe occidentale a complètement changé pendant ces cinquante ans.

Disons en gros que dans les années 50, nous avions à peu près un quart de notre population qui vivait de la terre ou habitait la campagne. Je vais vous montrer le tableau de la composition sociale du pays tel qu'il a évolué entre 90 et 99 et on voit que de ces 25 % des années 50, on est passé en 90 à 4,8 % d'agriculteurs exploitants et, au recensement de 1999, à 2,7 %.

On peut voir également que les effectifs de certaines catégories sociales ont diminué de façon spectaculaire. Par exemple, les ouvriers étaient encore à environ 30 % de la population en 1990 alors qu'en 1999 on les compte à 25 %. On voit qu'à l'inverse les catégories sociales de cadres et professions intellectuelles supérieures (ce sont les catégories de l'INSEE), augmentent considérablement et continuent d'augmenter : entre janvier 1990 et 1999, on est passé de 10 % à 13 %.

Et les employés sont une couche qui représente aujourd'hui environ 29 % de la population active.

Tout ceci pour vous dire que la France, qui était un pays de cols bleus, un pays rural d'abord, est devenu un pays urbain, industriel au cours des trente glorieuses, puis un pays plus urbain, et en tout cas postindustriel, disons à partir de la fin des années 1970-1980.

A ce changement de la composition sociale s'ajoute le fait qu'on a vu apparaître le travail féminin. Celui-ci est devenu une dimension tout à fait importante dans les années 1980, je crois de mémoire que dans l'Europe des quinze, 80 % des emplois créés dans cette décennie-là étaient des emplois féminins.

Tout ceci nous conduit à considérer que le changement social touche l'alimentation à travers ces changements globaux.

Les changements spécifiques, c'est que l'aliment devient un produit de consommation et un produit de consommation de masse.

Pour caricaturer, disons que là où on avait une partie de la production et de la consommation qui était locale et même quelquefois individuelle, on voit l'élaboration et la transformation des produits alimentaires augmenter, on invente le terme de « filières » qui vient d'un vocabulaire relativement récent. Ces filières s'allongent, les lieux de production s'éloignent des lieux de consommation, l'aliment devient un produit. Le produit est marketé, packagé, distribué parce qu'entre temps il y a une innovation absolument massive qui survient dans les années 1970 : c'est la grande distribution.

Autre phénomène concomitant, c'est l'augmentation du nombre de repas pris à l'extérieur, qui augmente en particulier dans les couches nouvellement laborieuses, au sens travail à l'extérieur du foyer, c'est-à-dire les couches féminines urbaines à partir de cette période-là.

Traduction de ces phénomènes globaux dans l'évolution des consommations : nous sommes passés d'une France de cols bleus à une France de cols blancs. D'une France de travailleurs de force à une France de travailleurs de bureaux, pour simplifier et caricaturer.

On se représente toujours l'évolution des consommations alimentaires comme on ne sait quelle fantaisie dans la tête du consommateur en se disant qu'il change de goût mais ce n'est pas comme cela que cela se passe. Ce ne sont pas les mêmes consommateurs, la société n'est pas la même, le mode de production n'est pas le même, les catégories sociales changent et lorsque vous avez moins de cols bleus, vous avez moins de consommation typique des cols bleus et correspondant au mode de vie des cols bleus.

Par contre, vous allez avoir beaucoup plus de consommation de cols blancs et des consommations qui sont plus poussées par l'autonomie croissante des femmes.

Depuis des siècles, les historiens pensent que l'augmentation de la consommation de viande est un marqueur de la prospérité des peuples. La consommation de viande augmente constamment, nous sommes les premiers

consommateurs de viande dans les années 80 en Europe, et on a un petit indicateur intéressant, c'est que la consommation de viande rouge - qui symbolise la viande suprême, la viande superlative - pour la première fois, dans la période 1980-1987 stagne, voire décline, bien longtemps avant la crise de la vache folle.

Ceci correspond très probablement à la diminution du nombre de travailleurs de force et au fait que, vous connaissez le dicton, les travailleurs de force ont besoin de viande rouge. La valorisation de cette consommation-là diminue ou change peut être progressivement.

Le vin, voilà une consommation qui s'effondre littéralement dans la période que je vous présente ici, à savoir entre 1971 et 1989. On passe pour l'ensemble du pays à quelque chose comme 75 litres par tête par an à 25 litres. C'est un détail mais c'est la consommation du vin ordinaire, du vin de table, du vin si j'ose dire populaire et quotidien, qui s'effondre. Là encore les couches sociales consommatrices se sont modifiées, transformées.

A défaut de boire du vin, nous sommes devenus des buveurs d'eau minérale pendant cette période-là. Cela a à voir avec la grande distribution, les bouteilles en plastique, la féminisation de la force de travail, probablement parce que les femmes sont des vecteurs très puissants de cette consommation-là et avec une tradition historique millénaire.

Nous sommes devenus aussi, en France, consommateurs de yaourts de façon considérable avec l'appareil industriel que nous nous sommes faits et là encore les femmes ont considérablement porté ce phénomène.

Comment ces changements sont-ils perçus et vécus par la population, parce qu'après tout c'est ce qui nous occupe un petit peu aujourd'hui. En devenant consommateur, et donc en voyant l'aliment s'éloigner de son quotidien et de son voisinage immédiat, le mangeur devenu consommateur commence à s'inquiéter. J'ai ici une citation qui date de 1965, que j'utilise de temps en temps, que m'a donnée un collègue, donc des notes de terrain, d'un sociologue à Ploseven (Sud-Finistère) en parlant de pâté en boîte : « on ne sait pas ce qu'on mangé les porcs, c'est parce qu'on donne du tourteau ou des choses comme ça aux bêtes qu'il y a plus de cancers. Maintenant, rien ne vaut le naturel, là au moins on sait ce qu'on mange ». Nous sommes en 1965.

Une autre citation de 1996, à l'occasion de la première crise de la vache folle, mais je pourrais vous en présenter des dizaines, si ce n'est des centaines : « La vache folle... Le risque nous est imposé... On ne sait pas ce que l'on mange ».

Il faut prendre au pied de la lettre cette formule « on ne sait pas ce qu'on mange » au lieu de la rejeter d'un revers de main méprisant en disant que c'est de l'irrationalité de concierge. On ne sait pas ce qu'on mange. C'est lié à un phénomène que la psychologie sociale a étudié expérimentalement et dans lequel nous voyons que de façon universelle, dans toutes les sociétés humaines, règne la croyance ou la représentation que « on est ce qu'on mange » c'est-à-dire que la chose consommée transforme le mangeur de l'intérieur. Cela est vrai biologiquement mais ça l'est aussi sur le plan symbolique.

Il y a donc un lien avec cela, c'est le développement de manifestations d'anxiété, d'inquiétudes, peurs et rumeurs, l'idée que les produits alimentaires modernes sont périlleux, que leur absorption présente des dangers.

Le meilleur exemple qui illustre ceci, c'est le tract de Villejuif qu'on localise pour la première fois en 1971, qui continue à circuler, et continue à prévenir les Français.

On voit que les « E » sont nocifs, sont probablement cancérigènes, le plus dangereux étant, de mémoire, le E 330, qui est l'acide citrique.

Ce péché originel de l'agro-industrie et de la transformation des aliments qui se développe, autrement dit la chimie, c'est-à-dire le contraire du naturel dans la perception collective - est quelque chose que nous étudions actuellement et qui ne semble pas être spécifiquement français, loin de là.

Ce péché originel, la perception de celui-ci remonte à assez loin parce que j'ai par exemple ici un ouvrage de 1937 qui nous explique déjà comment on nous empoisonne par les aliments chimiques.

Le problème, dans l'espace du symbolique collectif, c'est que les produits alimentaires transformés par l'industrie, distribués par la grande distribution, étiquetés, marqués, labellisés, ces produits-là apparaissent aux consommateurs comme des objets comestibles non identifiés, de véritables « OCNI » d'origine mystérieuse et absorber ces objets mystérieux provoque un malaise.

Ce malaise conduit les consommateurs à ressentir une sensation de perte de contrôle que nous voyons apparaître dans les enquêtes par la formule « on ne sait plus ce qu'on mange », des réponses compensatoires poussées ou tirées par les pouvoirs publics ou par différentes organisations interprofessions et autres, qui règlent en partie le problème.

Ce qui est intéressant, c'est que l'on voit aussi apparaître des réponses individuelles ou individualistes des consommateurs. Des régimes et des obédiences diététiques diverses sont des réponses à cette incertitude fondamentale sur l'alimentation : je veux reprendre le contrôle de mon alimentation, donc je choisis une alternative. Cela peut être la macrobiotique, l'instinctothérapie, le crudivorisme, le végétarisme de différentes obédiences, etc.

La signification profonde de cela, c'est « je reprends le contrôle de mon alimentation parce que j'en ai assez de ne plus savoir ce que je mange ». Bien entendu, cela fait le lit des crises alimentaires et cela participe à un mouvement général de remise en cause de l'idée de progrès dont nous voyons d'autres manifestations, notamment dans les filières académiques.

Je voudrais finir en disant que nous mangeons de moins en moins : aux alentours de 3.000 calories par jour au début du 20^e siècle, contre 2.000 aujourd'hui, d'après l'enquête UNCA. Le solde d'entrée et de sortie reste positif, même faiblement, et par conséquent un petit surplus quotidien suffit - nous disent les nutritionnistes - à augmenter considérablement le poids moyen de nos concitoyens et de nos contemporains avec le temps.

Par conséquent, pour prendre une formule que m'avaient dictée les textes que j'analysais : « nous avons tous trois kilos à perdre ». Il y en a qui ont plus que trois kilos à perdre puisqu'en somme notre génotype est mieux adapté à la pénurie qu'à la pléthore et suivant les individus nous avons des manifestations plus ou moins pathogènes de cette capacité à stocker de l'énergie sous forme de gras. Ce qui veut dire que la capacité à stocker du tissu adipeux, qui était un avantage dans un environnement de chasseurs-cueilleurs, devient un handicap dans notre environnement urbain-citadin.

On nous met en garde contre l'évolution rapide de l'obésité ces derniers temps après une résistance spécifique, semblait-il, de la France, et donc de la façon de manger et de vivre française, à l'obésité. Vous voyez, cette courbe est relativement plate entre 1980 et 1991, c'est la plus plate de tous les pays développés, et elle semble s'accélérer, et on nous fait des projections apocalyptiques pour 2020.

Ce problème, dont nous semblons être protégés, semble nous menacer maintenant et cela m'incite à terminer par cette constatation, c'est que depuis au moins cinq décennies, qui est la période retenue, on nous incite de plus en plus à intégrer des avis médicaux dans notre façon de nous nourrir, ce que M. Mignot a rappelé tout à l'heure à sa manière ; cela se rapproche de plus en plus de la pharmacologie et de la médecine.

Je différais avec lui quand il dit que c'était le choix du consommateur. Le consommateur l'a certainement accepté, mais qu'il l'ait choisi, c'est une autre affaire ; d'ailleurs il n'a pas encore fini de choisir mais nous pourrions en reparler.

Ce qui est intéressant, c'est que toute cette prévention, toutes ces mises en garde, ces prescriptions, ces prohibitions, cette incitation - et c'est cela qui est très important - à l'individualisation de la consommation alimentaire, cette médicalisation assortie donc à cette individualisation semblent donner des résultats finalement plus problématiques que satisfaisants pour l'instant. Etant donné que nous sommes devenus des consommateurs et que nous sommes de plus en plus dans des sociétés individualistes, nous sommes de plus en plus individuellement responsables de nos choix alimentaires, à la différence de la société française des années 50, où on se mettait à table parce que c'était tout simplement l'heure de se mettre à table et où on suivait un programme implicite et immuable pour se nourrir.

C'est probablement parce que je suis un peu pessimiste que je conclus comme cela. Pour résumer le malaise du mangeur contemporain, je vous ai dit tout à l'heure, on est ce qu'on mange, c'est en tout cas la perception générale, on ne sait plus ce qu'on mange et voici comment je le résume : « si je suis ce que je mange et si je ne sais plus ce que je mange, eh bien est-ce que je sais encore qui je suis ? »

Merci beaucoup.

M. Claude Saunier - On voit mieux d'où on vient, où on est, la question c'est de savoir où on va. Merci en tout cas pour vos propos, Monsieur Mignot et Monsieur Fischler. Comme nous avons quelques minutes de retard, j'appelle l'installation de la première table ronde qui sera animée par Martin Hirsch, directeur général de l'AFSSA.

Cette table ronde sera donc constituée du professeur Hans Blaschek, de l'Université de l'Illinois, de M. Bernard Chevassus-Au-Louis, président du MNHN, de M. Pierre Beaubois, responsable de la qualité chez SOCOPA, de Mme Catherine Geslain-Laneelle, vice-présidente du conseil d'administration de l'AESA, de M. Nicolas Larmagnac, directeur du développement et de la communication à l'UFC-Que choisir, et de M. Eric Poudelet, de la DG santé et consommation à la Commission Européenne.

Je laisse désormais M. Hirsch prendre la direction des affaires, si je peux m'exprimer ainsi.

Première table ronde :

**APRES LES CRISES SANITAIRES DES ANNEES 1990,
UNE SECURITE RETROUVEE ?
ACQUIS, ENSEIGNEMENTS ET DEFIS**

M. Martin Hirsch - Merci, Monsieur le Sénateur, d'avoir organisé cette table ronde dont le thème est : « Après les crises sanitaires des années 1990, une sécurité retrouvée ? Quels en sont les acquis, les enseignements et les défis ? »

Je pense que cela va dans le droit fil des interventions précédentes, telles qu'elles ont pu être annoncées tant par le Ministre que par les deux exposés qui précèdent.

On va essayer de faire un petit tour de table assez rapide, avec des questions qui ont été proposées aux différents intervenants pour que l'on puisse avoir un échange avec la salle. Les intervenants connaissent donc les règles du jeu et j'essaierai de les faire respecter.

Ce que je proposerai, c'est que l'on commence par M. Blaschek puisqu'il a dû entendre le Ministre de l'agriculture et de l'alimentation français expliquer qu'il y avait un écart de 1 à 100 entre la mortalité en France et la mortalité aux États-Unis.

Une inversion existe donc, en France nous n'avons pas peur de mourir sur la route mais nous avons peur de mourir en mangeant, alors qu'aux États-Unis c'est l'inverse, et la mortalité d'origine alimentaire est beaucoup plus élevée aux États-Unis qu'en France.

Peut être pouvez-vous, Monsieur Blaschek, nous dire ce que vous pensez des points forts et des points faibles de la sécurité sanitaire aux États-Unis, et si vous avez un moyen d'évaluer le nombre de morts et de malades d'origine alimentaire dans votre pays.

M. Hans Blaschek - Merci.

Je voudrais remercier le sénateur Saunier pour son invitation ici. J'ai pensé que c'était un point très important qui était soulevé, cette comparaison entre la sécurité alimentaire entre la France et les États-Unis.

Ce que nous voyons, et ce que le Centre pour le contrôle des maladies à Atlanta a décliné en termes de maladies alimentaires, c'est que l'empoisonnement alimentaire est de l'ordre de 70 millions de cas par an, et le nombre de décès annuels de 5.000.

Il y a là un impact sanitaire évident. Il y a un impact économique en termes de pertes de productivité sur des jours de travail perdus, des gens qui ne vont pas au travail ou tout simplement qui ne vont pas à l'école en raison de maladies d'origine alimentaire. Je crois que c'était une comparaison intéressante.

Aux États-Unis, nous pensons que ces chiffres sont importants ; d'un autre côté il est difficile d'avoir un risque zéro et il y a un taux de risque en termes de transformation alimentaire. Ce sont quelques idées qui m'ont traversé l'esprit lorsque je suis venu ici.

L'autre sujet, en pensant à la présentation d'aujourd'hui, était de voir la différence existant entre la sécurité alimentaire en France et aux États-Unis.

Ce que l'on voit en termes de sécurité alimentaire - et moi je parle en tant que microbiologiste, car nous décrivons cela comme des maladies involontaires d'origine alimentaire - ce sont des maladies typiques dues aux bactéries et d'autres micro-organismes.

De plus, la sécurité alimentaire aux États-Unis est devenue un problème croissant depuis le 11 septembre.

J'ai entendu plus tôt un commentaire sur le terme que nous aimons utiliser, c'est celui du « champ jusqu'à l'assiette » et je crois que c'est un point très intéressant. Il y a des technologies, il y a des approches qui ont été développées en vue d'une continuité de la transformation alimentaire.

Eh bien, cela n'a pas été étendu à l'examen de la chaîne complète allant de la ferme à l'assiette. Il faut donc continuer de sorte que notre alimentation soit acceptable et sûre, du point de vue de la sécurité alimentaire, lorsqu'elle arrive dans nos assiettes.

Donc, voici quelques-unes des idées qui m'ont traversé l'esprit en tant que microbiologiste de l'alimentation.

Un des domaines de recherche sur lesquels je me concentre est ce qui se produit au niveau de l'impact de la mondialisation de notre nourriture car il y a de plus en plus d'importations aux États-Unis.

Comment cette mondialisation peut-elle compromettre notre sécurité alimentaire ? L'un des problèmes que nous avons, c'est que lorsque nous considérons un exemple précis, lorsque l'on prend des aliments qui ont été peu traités (et un exemple de cela ce sont les fruits ou les légumes qui, par leur nature même, ne peuvent pas être transformés) on se situe dans un domaine qui semble être porteur d'une inquiétude importante parce que nous avons observé aux États-Unis des maladies d'origine alimentaire liées aux salmonelles, liées aux chigulas qui sont des variantes des salmonelles.

L'inquiétude résultait du fait de savoir si, pour les produits alimentaires importés d'autres pays aux États-Unis, leurs procédés sont aussi rigoureux que nos procédés à nous, pour par exemple la transformation de l'aliment, la préparation ou la culture de ces aliments. Cette inquiétude vient de ce que ces micro-organismes peuvent être importés, faire de « l'auto-stop » et, si je puis dire, migrer avec ces fruits et ces légumes. Par exemple, l'importation de céleri, de persil ou d'autres produits pose-t-elle un problème de sécurité microbiologique aux États-Unis ?

Nous sommes tous intéressés par la même chose, c'est-à-dire avoir un risque proche de zéro dans notre fourniture de produits alimentaires, mais ce que nous savons des microbes et de leurs capacités à être transmis par la nourriture nous incite à penser qu'il n'y a pas de risque zéro.

M. Martin Hirsch - Merci beaucoup. Merci d'avoir en quelques minutes donné des idées.

On pourrait peut-être y revenir. Il y a plusieurs choses que j'ai retenues :

- d'abord le chiffre de 5.000 morts.

J'avais pu voir, au CDC d'Atlanta, des moyens concernant le contrôle des maladies, qui étaient tout à fait intéressants, tout à fait performants.

- deuxième observation : vous avez évoqué la notion de risque-bénéfice.

C'est important. Je me souviens qu'il y a quelques années, c'était un sujet tabou dans le domaine de la sécurité alimentaire que de parler d'un rapport risque-bénéfice. On disait « c'est bon pour le médicament mais ce n'est pas bon pour l'aliment ».

On voit maintenant resurgir cette notion de rapport entre le risque et le bénéfice, qui est une façon de sortir de cette problématique stérile : est-ce qu'on cherche le risque zéro, qui n'existe pas ? Donc, ce n'est pas la peine d'en parler.

En revanche, est-ce qu'on peut optimiser le rapport risque-bénéfice ?

Troisième observation : sur la globalisation, mon homologue irlandais a l'habitude de montrer une diapositive où l'on voit un produit manufacturé assez classique dont les ingrédients utilisés et l'origine viennent de 37 pays.

C'est tout à fait intéressant parce que c'est une bonne illustration de la globalisation. Je pense que M. Fischler pourrait ajouter une diapositive supplémentaire en disant : on cherche à savoir ce que l'on mange mais d'où vient ce que l'on mange ?

Et c'est assez facile parce que c'est le bouc émissaire classique, mais cela vous devez le dire, on a l'habitude de dire dans une crise alimentaire que le problème réside dans le fait que c'est un produit venant de l'étranger.

C'est assez facile à dire puisque qu'effectivement, étant donné que tout est mélangé, il y a toujours un ingrédient qui vient de l'étranger. Ceci dit, il y a une problématique de globalisation qui resurgit assez souvent, c'est par exemple la question des transports d'animaux. On voit que pour des raisons économiques on organise des transports d'animaux à travers les continents ; or, plusieurs grandes crises de ces dernières années ont pu être liées à la transmission des virus pouvant accompagner ces animaux.

On pourrait examiner à cette occasion l'avantage entre le bénéfice économique d'organiser des grandes migrations d'animaux vivants et le coût sanitaire et économique des crises que cela peut provoquer. Certains d'entre vous autour de la table en ont le souvenir.

Le consommateur américain est aussi sensible à la sécurité alimentaire me semble-t-il, mais pas forcément avec les mêmes peurs. Moi j'avais eu des contacts avec les consommateurs aux États-Unis, effectivement ils ont plus peur des microbes que des substances chimiques ou des OGM, ce qui peut changer dans le temps.

Alors, nous allons nous tourner vers le consommateur français ou l'un de ses représentants, s'il peut s'exprimer au nom des consommateurs, et la question que je souhaitais lui poser est : les consommateurs pensent-ils que la sécurité est vraiment retrouvée, comme il est dit dans le titre de la table ronde, ou bien y a-t-il une part d'amélioration réelle et une part de communication qui consiste à dire que tout va bien, et donc à le croire puisqu'on le dit ?

M. Nicolas Larmagnac - Merci, Monsieur Hirsch. Je crois que c'était la question qui m'était posée et le Ministre l'a dit, il y a une sensibilité très forte aux risques et à la sécurité alimentaire chez les consommateurs, sensibilité qui lui fait demander quasiment le risque zéro, même s'il a conscience que le risque zéro n'existe pas, mais les consommateurs espèrent que les modes de production et d'évaluation tendent vers ce risque zéro. Cette sensibilité, cette aspiration à la sécurité, peuvent revêtir, et M. Fischler l'a dit, un caractère un peu irrationnel, mais c'est justement parce que ce caractère peut être un peu irrationnel qu'il faut lui apporter une réponse et l'expliquer.

Est-ce que la sécurité est retrouvée ? Moi, je n'ai pas de réponse des consommateurs. On a vu après ces crises qu'il y avait eu des réponses institutionnelles. Vous en êtes la preuve, j'ai à côté de moi l'autorité AFSSA, il y a aussi autour de la table Mme Geslain-Laneelle, qui représente l'autorité européenne de sécurité alimentaire. Il y a donc eu ces réponses institutionnelles pour expliciter, pour apporter un peu plus de transparence auprès des consommateurs. Il y a eu également des réponses dans les pratiques, notamment du côté des professionnels. On peut dire que le monde agricole, le monde de l'industrie et le monde de la distribution se sont ouverts, et qu'il y a eu une plus grande transparence.

On peut dire aussi qu'il y a eu des réponses pratiques pour nous consommateurs ; la preuve en est : c'est qu'aujourd'hui on est autour de cette

table, on peut s'exprimer, on peut dire ce à quoi on pense, on peut faire part de nos préoccupations, ce qui n'était pas forcément le cas il y a dix ou quinze ans.

Cela étant, il reste beaucoup à faire et il y a beaucoup de choses qui s'apparentent plus, à notre sens, à de la communication qu'à un réel progrès. Je voudrais rester pragmatique avec deux exemples récents.

Les pesticides, les fameux produits de protection des plantes ou les produits phytosanitaires. Nous avons eu des décisions récentes sur le « Gaucho » et le « Régent ». En fait, ces deux décisions montrent réellement que notre système d'évaluation et de gestion des risques en matière de produits phytosanitaires est complètement défaillant. La Commission en charge de l'évaluation des toxiques n'a pas joué son rôle d'alerte et d'une façon générale, ce que nous remarquons en tant que consommateurs, c'est qu'il y a une aberration du système qui est sous la tutelle d'un ministère en présence de professionnels, est-ce que l'évaluation peut être bien opérée dans le sens de l'intérêt général lorsque cela fonctionne ainsi ?

Juste une petite parenthèse sur le Régent, j'ai un souvenir que dans notre revue « Que Choisir », dès 1998 on parlait des problèmes du Fipronil et autres avec des études à l'appui ; donc il a fallu six ans pour que l'on se mette en cohérence avec les premières études.

Autres exemples, les biotechnologies et les OGM. Est-ce que le rattachement de la Commission du génie biomoléculaire au Ministère de l'agriculture est une bonne chose ?

Pourquoi séparer évaluation des problèmes, risques environnementaux, santé publique et risque sanitaire des produits, c'est-à-dire la santé et l'environnement, à la Commission génie biomoléculaire et la sécurité sanitaire à l'AFSSA ?

Est-ce que cela pourrait être clair et transparent pour les consommateurs, lorsqu'ils ont besoin de s'appuyer sur des informations qui leur viennent des spécialistes pour qu'ils prennent position et se fassent une opinion. Par ailleurs, quelle coordination entre le niveau national et le niveau européen ? Je prends l'exemple du maïs BT 11. Pourquoi serait-il bon à un endroit et pas à un autre ?

Là nous avons Martin Hirsch et Catherine Geslain-Laneelle à la même table, ils vont peut être nous expliquer comment ils arrivent à deux positions différentes sur un même produit.

Donc, peut-être que la sécurité est retrouvée en nombre de cas de personnes décédées, mais il y a encore beaucoup à faire en matière de transparence et d'information. Et puis, je voudrais vous parler d'autres styles d'enjeux pour nous. Le Ministre en a parlé, Claude Saunier en a parlé, l'harmonisation des contrôles et des normes est importante. Les consommateurs n'accepteront pas, par exemple, qu'avec l'ouverture à 25 de l'Union européenne, le niveau de protection sur les produits alimentaires soit moindre parce que tel ou tel pays n'a pas les mêmes normes ou les mêmes types de contrôles.

Plus avant, on l'a dit, les produits viennent de partout dans le monde et cela a été évoqué très fortement par le Ministre : si l'on commercialise des produits venant de l'étranger mais qui ont été fabriqués avec des produits interdits en Europe, est-ce que le consommateur peut l'accepter ? Nous, nous pensons que non, donc il va falloir réfléchir à cela !

Et puis, il y a d'autres enjeux sécuritaires qui sont de plus en plus forts, c'est le problème des allergies, le problème des effets cumulés à long terme de certains éléments, de certaines substances, additifs, le problème de la biorésistance.

C'est aussi le problème des industriels avec les nouveaux process. Il y a eu un transparent évoquant la question de l'acrylamide. C'est un sujet important pour les associations de consommateurs et pour les consommateurs eux-mêmes, d'autant que ces problèmes relèvent de process industriels.

Je vais m'arrêter là mais je voudrais juste rappeler les trois demandes majeures pour les associations de consommateurs dans le domaine.

La première, c'est l'indépendance des instances d'évaluation au regard des gestionnaires du risque, et l'exemple des produits phytosanitaires ou des biotechnologies est très parlant.

Le deuxième, c'est une coordination au niveau national, européen et international parce qu'une décision qui est prise en France doit être valable partout, sinon quel sens lui donner ?

Et la troisième chose, c'est surtout l'ouverture à la société civile dans le système d'évaluation des risques, ce fameux deuxième cercle.

Je me souviens qu'il y avait eu une conférence organisée par l'Office Parlementaire des Choix Scientifiques et Technologiques, il y a plusieurs années, qui s'appelait la Conférence de consensus sur les OGM. On en parlait déjà, le Ministre en a parlé tout à l'heure, donc à quand ce fameux deuxième cercle ?

M. Martin Hirsch - Merci beaucoup.

Je crois qu'à travers votre intervention on voit l'idée que l'on n'est pas à la fin d'un processus « après les crises, une sécurité retrouvée ! Acquis, Enseignements et Défis », on pourrait dire que l'on peut tirer des enseignements de mi-course.

Je suis content de le dire devant M. Saunier et dans le cadre de l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques, puisque la loi de 1998, qui a créé différentes agences, notamment l'AFSSA - il y a six ans - fait qu'une partie de ces dispositions sont entrées en vigueur il y a 5 ans et que le législateur avait prévu de faire une révision au bout de cinq ans pour réexaminer ce qui devait éventuellement être changé.

On a pris conscience effectivement qu'un certain nombre de changements avaient été réalisés mais qu'il fallait les tester à l'épreuve des faits et peut être en faire d'autres.

Depuis, les choses ont encore évolué. On a créé notamment d'autres agences. Je pense qu'il est extrêmement important de ne pas perdre de temps pour ne pas perdre la dynamique qui s'est créée et qui est aujourd'hui, je dirais, à mi-course, et qui connaît un certain nombre de difficultés dans son système d'application.

Je pense que vous avez donné de bons exemples de questions qui sont aujourd'hui sur la table qu'il ne faut pas, à mon avis, trop tarder à résoudre ou en tout cas à commencer à traiter.

J'abuse de ma fonction de modérateur mais je vous avais prévenu que je n'étais pas fait pour cela ; j'espère que l'on y reviendra et que cela suscitera des questions.

Après le consommateur, nous allons être un peu classiques et nous allons nous tourner vers le producteur, M. Beaubois ; la question que je souhaitais vous poser était de savoir comment justement, de votre côté, vous estimez qu'on peut faire les arbitrages entre impératifs économiques et impératifs sanitaires face à une nouvelle place, une nouvelle demande, une nouvelle attente ou à de nouvelles exigences du consommateur et à de nouveaux moyens techniques disponibles, et donc comment cet arbitrage peut se faire en faveur du consommateur ?

M. Pierre Beaubois - Je vais éviter de reprendre trop de notions qui ont déjà été dites depuis ce matin mais je souhaiterais rappeler que le consommateur est adulte et responsable, qu'il est tout à fait libre de son acte d'achat et que, comme cela a été dit, nous ne sommes plus dans une société de pénurie ; donc, il y a une offre abondante et disponible dans tous les domaines, que ce soit dans l'agroalimentaire ou dans d'autres types de consommation.

Il nous est donc nécessaire, en tant que producteurs, de produire des produits mais également de faire en sorte que ces produits se vendent, c'est-à-dire qu'ils soient attractifs vis-à-vis du consommateur.

A partir de là, nous sommes obligés de le fidéliser, et pour le fidéliser le seul moyen que nous ayons trouvé a été de mettre en place une confiance partagée avec lui pour qu'il place nos produits carnés à la fois sous deux aspects : une promesse qualitative et une sécurité des aliments.

Concernant la promesse qualitative, pour les produits carnés que produit ma société, tout cela est lié essentiellement à l'origine, à la tendreté - pour des produits tels que les nôtres, c'est un point important - ou à des démarches particulières, que ce soit des démarches label, de certification de produits bio ou des particularités technologiques sur des produits notamment où la praticité est mise en oeuvre par rapport à ces produits.

Je voudrais reprendre aussi la notion qu'a évoquée M. le Ministre concernant la sécurité des aliments ; on a tous coutume de parler de sécurité alimentaire et en fait la sécurité alimentaire c'est plutôt la sécurité des approvisionnements. Nous ne sommes plus dans cette optique là et donc nous parlerons de sécurité des aliments.

Pour répondre à cette attente, une entreprise telle que la nôtre a mis en place une marque, que ce soit la nôtre ou celle d'intervenants avec qui nous commercialisons. Pour nous, c'est le bien immatériel le plus précieux de l'entreprise parce qu'il représente une masse économique très importante à mettre en place, qui coûte très cher à installer et évidemment il pourrait être en quelques heures complètement dévalorisé. Il serait donc économiquement désastreux pour nous de ternir cette image de marque par des actions qui mettraient en cause sa réputation.

Concernant la sécurité des aliments, dans la matière alimentaire des produits carnés, nous avons en fait trois grandes composantes : physique, chimique et biologique.

Très vite, parce que je n'ai que quelques minutes pour vous l'expliquer, je peux vous dire que le risque physique est, lui, géré essentiellement par la maîtrise des corps étrangers dont l'origine est liée soit à l'élevage, soit au process ou encore à l'environnement.

L'élevage, par exemple, c'est typiquement les aiguilles de traitement vétérinaire employées lors de traitements qui cassent et restent dans les colliers des animaux.

Dans le cadre d'élevage comme le porc, c'est assez bien maîtrisé puisqu'il y a des procédures au niveau des bonnes pratiques d'élevage pour identifier les porcs.

Mais dans le cadre des produits d'origine bovine, il y a encore beaucoup à faire.

En ce qui concerne le process, cela peut être éventuellement une petite vis, un petit boulon qui peut se détacher d'une machine, et pour l'environnement cela peut être essentiellement un élément lié à l'activité de l'homme et aux manipulations.

Les moyens de prévention par rapport aux risques physiques sont de deux ordres : préventifs ou correctifs. Le préventif, c'est d'abord les bonnes pratiques d'élevage pour gérer le risque que l'on a évoqué, je l'appellerai aussi l'action citoyenne de tous parce qu'il nous arrive, avec les moyens curatifs que l'on va évoquer rapidement, qui sont ceux de la détection de particules métalliques, pour retrouver des plombs de chasse.

On ne chasse pas et on n'abat pas les bovins ou les porcs, notamment les porcs plein air, avec des fusils à plomb, ce qui veut dire qu'il n'y a *a priori* que les faisans et les gibiers qui prennent quelques petits plombs. Pas suffisamment sûrement pour les blesser, mais cela arrive.

Donc, vous voyez que vraiment lorsque l'on dit « de la ferme à l'assiette », c'est aussi tout l'environnement qui tourne autour de cet élevage qui est important.

Ce que je voudrais dire sur le risque physique c'est que les moyens curatifs seuls ne suffisent pas. Donc on a mis en place dans nos entreprises des politiques « bijoux » pour éviter que l'on retrouve dans nos produits une boucle d'oreille par exemple, cela s'est déjà vu, ou à l'inverse un morceau de stylo, etc. Parce que les moyens curatifs sont essentiellement soit basés sur les flux magnétiques, soit basés sur les rayons X (et toutes ces méthodes ont leurs limites mais ne sont pas des protections absolues), il ne faut donc pas baisser la garde par rapport au préventif.

Concernant le risque chimique, l'origine est soit endogène, c'est-à-dire liée à la viande elle-même, soit exogène, c'est-à-dire liée au produit et à son environnement.

Certaines substances ont été évoquées, cela peut être des substances médicamenteuses résiduelles si les délais d'attente n'étaient pas respectés mais c'est aussi la problématique des métaux lourds, des dioxines, de radio éléments ou d'autres produits.

Et exogènes au produit, cela peut être par exemple des additifs qui pourraient éventuellement être mal dosés ou des contaminants extérieurs, cela a été dit, des désinfectants, des produits de nettoyage résiduels ou des insecticides raticides.

Je crois que dans d'autres produits que la viande il y a eu un incident il y a quelques années, donc cela montre qu'il y a nécessité de travailler là dessus.

En moyens de maîtrise, il y a du préventif et du curatif. Au niveau préventif, il y a bien sûr la surveillance à travers l'analytique. Le problème, c'est que ce sont souvent des structures qui sont très difficiles à mettre en évidence par des méthodes classiques d'analyse. Cela nécessite des moyens lourds car il faut savoir ce que l'on cherche.

Ce sont donc souvent les moyens curatifs qui sont appliqués, et là il n'y en a qu'un efficace, c'est la traçabilité, qui permet l'application de plans de retrait ou de plans de rappel. Dans le cadre des deux crises qui ont été évoquées, par exemple concernant les dioxines, c'était un plan de rappel amont ; le but était d'identifier à partir d'élevages sous séquestre sanitaire où étaient passés les viandes, les produits, pour pouvoir les rappeler.

Dans le cas aval, par exemple, c'est un élément relativement récent qui est l'utilisation d'un pigment de colorant interdit, le E 101, dans certains produits épicés. Concernant le risque biologique, il est de plusieurs natures, cela a été évoqué : les microbiologiques virales, parasitaires ou de maladies transmissibles à l'homme, donc concernant la viande fraîche.

Ce qu'il faut savoir c'est que nous avons une particularité par rapport à d'autres types de produits transformés : c'est que tous nos produits ont une charge microbienne initiale, que cette charge initiale va augmenter, se multiplier par les conservations et les stockages et qu'au bout il va y avoir en plus une surcharge liée à l'activité de transformation et de découpe qui va apporter, par contamination croisée, d'autres bactéries. On retrouvera donc à la fin les bactéries initiales en plus grand nombre, ajoutées à celles qui ont été déposées par les opérations.

Il faut savoir que ces flores peuvent être d'altération ou pathogènes. Les flores d'altération ou protéolytiques dégradent les protéines en donnant des odeurs nauséabondes lipolytiques, c'est-à-dire qui vont dégrader les graisses en donnant un goût d'acétone. Quant aux flores pathogènes, dans notre filière, elles sont de type invasif ou toxigène.

Les flores pathogènes, plus fréquentes dans la filière des produits carnés en France, sont la salmonella et la listéria monocytogénèse, et concernant les flores toxigènes cela peut être potentiellement certains clostridium.

Concernant le risque parasitaire, la maîtrise est assurée par l'inspection *ante mortem* au niveau de nos abattoirs, inspection réalisée par les services vétérinaires de l'État et des analyses laboratoires de confirmation si nécessaire. Concernant le risque maladies transmissibles à l'homme, au niveau des entreprises de transformation, il est géré essentiellement par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* et notamment pour le risque ESB ; une inspection *ante mortem* poussée au niveau des bovins, la déméduation des bovins et des ovins adultes et l'analyse de l'obex par des laboratoires agréés extérieurs et indépendants permettent de qualifier si l'animal est positif par rapport à ce test.

Et enfin, une inspection de deuxième niveau a pour but de vérifier que l'ensemble des procédures mises en place sont bien réellement appliquées et respectées.

Ce que je voudrais donc, pour répondre à la question qui m'a été posée, c'est bien faire le parallèle et là, je rejoindrai Monsieur Mignot qui l'a dit pour la filière lait, mais je peux le confirmer dans la filière viande : il est évident que le bien économique le plus précieux, pour nous, c'est cette confiance et cette réputation, et à partir du moment où on la mettrait en cause en privilégiant, j'oserais dire des impératifs économiques immédiats, cela mettrait à bas toute cette politique de marque et cette confiance.

On a vu que lors des crises comme celle de la dioxine de 1999 ou celle qui a beaucoup touché la filière porc concernant la fièvre aphteuse, que vous soyez ou non concernés, votre chiffre d'affaires et votre rentabilité en prennent un réel coup. Cette confiance est donc la base de notre relation et en conséquence de quoi on ne peut pas privilégier l'économie au détriment de la sécurité des aliments.

M. Martin Hirsch - Merci beaucoup. Deux petites choses après votre exposé.

La première : là vous venez de parler de dioxine et tout à l'heure vous aviez parlé du piment, moi j'ai été très frappé effectivement par la façon dont, à partir d'un problème de matières premières très en amont, il y avait des répercussions jusqu'à l'assiette du consommateur, ce qui appelle certainement que les opérateurs puissent faire des audits de fournisseurs extrêmement poussés.

Là aussi je fais, excusez moi, le parallèle avec le système du médicament dans lequel on impose très en amont des audits qui vont jusqu'au fournisseur de matières premières, y compris de matières premières animales. On voit que dans l'alimentation on a besoin de la même chose. Si l'on veut pouvoir dire qu'une pizza ne pose pas de problèmes, il faut aller vérifier que le producteur de piment indien n'a effectivement pas coupé son piment avec du colorant classé 2 par le centre de recherches sur le cancer, ce qui s'est produit il y a peu de temps.

La deuxième chose, c'est que l'on voit bien que pour que la sécurité alimentaire soit assurée, vous avez montré comment cela se passait pour la filière viande, il y a besoin à la fois d'une évaluation scientifique de bon niveau pour

que l'on sache si le prion passe à droite ou à gauche, mais également d'une mise en oeuvre des différentes mesures d'un point de vue technique et d'un contrôle de ces mesures. Pour lutter contre les crises, il faut effectivement pouvoir tenir sur ces différents piliers et aussi pouvoir organiser les choses, en sachant que la phrase « le risque zéro n'existe pas » est bien connue, mais que la phrase « les contrôles ne peuvent jamais garantir 100 % de satisfaction de mise en oeuvre d'une mesure » est aussi une phrase importante à retenir, parce qu'il faut adapter la réglementation au fait qu'il y a forcément quelques pour cent qui ne respectent pas les contrôles.

Avant d'aller en Europe, on va rester en France avec Bernard Chevassus-Au-Louis qui, avant d'être Président du Muséum national d'histoire naturelle, a été le premier président du Conseil d'administration de l'AFSSA et a fait aussi beaucoup d'autres choses.

Nous avons donc eu à travailler trois ans ensemble et c'était pour ma part un grand plaisir.

Actuellement, Bernard Chevassus est un des grands militants de la Charte de l'Environnement et de l'inscription du principe de précaution dans la Constitution et je pensais que l'on pouvait profiter de sa présence pour savoir si, à ses yeux, l'inscription du principe de précaution dans un texte aussi élevé que la Constitution pouvait concrètement contribuer à une meilleure évaluation et gestion des risques dans le secteur alimentaire.

M. Bernard Chevassus-Au-Louis - Merci, Martin Hirsch. Je vous retourne le compliment sur le plaisir d'avoir travaillé ensemble. Merci de cette invitation. En tant que modérateur, il a déjà donné la réponse puisqu'il m'a présenté comme un militant de la Charte de l'Environnement. Ce que je voudrais dire, effectivement - et je ne suis pas juriste donc la question du niveau d'inscription dans une loi constitutionnelle ou autre n'est pas de mon ressort - et qui me semble intéressant dans la rédaction qui en est proposée actuellement, c'est que ce principe de précaution soit inscrit dans une charte.

Je dirais que pour moi cela clarifie trois points importants quant à l'utilisation du principe de précaution. Le premier, c'est que cela cerne le sujet puisque cela dit clairement qu'il s'agit d'une part d'incertitudes scientifiques et d'autre part de risques graves et irréversibles.

Incertaines scientifiques, c'est-à-dire que l'on parle d'une incertitude liée au fait que la science, à un moment donné, n'a pas tous les éléments, ce qui veut dire, et on l'a lu dans la presse, que des gens qui ont dit « *la guerre en Irak est une application du principe de précaution* » ou « *au nom du principe de précaution, on ne devrait pas se marier* », je suis désolé, c'est totalement hors sujet.

Il y a, Dieu merci, dans la vie, d'autres incertitudes que les incertitudes scientifiques, mais dans le cas qui nous intéresse on parle effectivement ici d'incertitudes scientifiques.

Ensuite, on dit que c'est quand même une chose sérieuse, autrement dit il s'agit de risques graves et irréversibles. Irréversibles, cela veut dire qu'effectivement la science, à un moment donné, dit « *si ce que nous supposons se réalise, dans l'état actuel de la science, nous aurons bien du mal à nous en débarrasser* ». C'est l'exemple de la maladie de la vache folle, on ne savait pas si elle se transmettait à l'homme, il y avait donc là une incertitude scientifique. Par contre, nous savions parfaitement que si cela se déclenchait, nous ne savions pas guérir cette maladie, donc nous aurions bien du mal à appliquer le principe de correction.

Même chose pour les gènes des OGM : s'ils se disséminent, peuvent-ils perturber la biodiversité ? Incertitude scientifique. Par contre, une fois qu'un gène est disséminé dans la nature, la réversibilité est difficile. Le premier point qui me paraissait important était donc une définition qui encadre bien dans quels cas on va appliquer ce principe.

Deuxième chose qui me paraît importante, c'est effectivement à la fois de légitimer et d'encadrer l'action publique. Légitimer parce qu'effectivement on voit que le droit et la légitimité des acteurs publics à prendre des mesures pouvaient être contestés aussi bien au niveau national qu'au niveau international.

Nous avons d'ailleurs vécu des débats dans lesquels, et encore au Codex alimentarius j'ai eu l'occasion de le voir, cette idée de dire : « *tant que vous n'avez pas la certitude scientifique vous ne pouvez pas, vous n'êtes pas autorisés parce que vous n'êtes pas légitimes pour prendre des mesures* » est un débat encore très actuel. Le fait que dans la Constitution on puisse inscrire « *les autorités publiques, en l'absence de certitudes scientifiques, sont légitimes pour prendre des mesures* » me semble tout à fait important.

De plus, cela ne concerne pas n'importe quelles mesures puisqu'il est dit que ces mesures doivent être provisoires et proportionnées. Alors, nous pourrions discuter longtemps sur ces termes, certains disent qu'il ne faudrait pas dire « provisoires » mais « révisables », d'autres disent qu'il faudrait être plus précis dans la notion de proportionnalité.

Je crois qu'un texte de niveau constitutionnel énonce des principes, qu'il faudra ensuite décliner, j'y reviendrai, mais en tout cas cela dit bien effectivement que l'argent public étant chose rare, des mesures dans un domaine vont faire que l'on en fera moins dans un autre et qu'une certaine modération, une certaine proportionnalité des mesures doit guider le décideur public.

Le troisième point qui est clarifié et qui me semble important, c'est que cela incite très clairement à acquérir des connaissances scientifiques complémentaires. Il est dit là aussi que le décideur public devra mettre en oeuvre des procédures d'évaluation des risques c'est-à-dire qu'il va chercher à en savoir plus. Chercher à en savoir plus, c'est-à-dire soit mettre en place ou renforcer des dispositifs de biovigilance pour mesurer effectivement si le phénomène advient, soit déclencher des programmes de recherche et d'expérimentation pour mieux caractériser la situation.

Autrement dit, dans un débat où certains ont estimé que précaution va contre recherche, qu'entre innovation ou précaution il faut choisir, et un autre débat qui voudrait radicaliser la situation, ce principe de précaution ne met pas en marge la science et serait une sorte de refuge pour une sorte d'arbitraire du politique, c'est au contraire un appel à utiliser la science et en même temps à la faire avancer.

Cela me semble particulièrement important parce que cela va peut être introduire la suite des débats, dans nos domaines de sécurité sanitaire et de sécurité environnementale ; la science aura beaucoup de mal à être au rendez-vous des certitudes que le politique voudrait avoir.

Dans ces domaines effectivement, on a ce qu'on appelle en science des « bas niveaux de preuves », c'est-à-dire des observations épidémiologiques, des expérimentations contradictoires, et le citoyen va s'habituer peu à peu à voir que les experts ne sont pas d'accord, et si effectivement on prend appui sur ces désaccords entre experts pour dire à ce moment là : « *on attend et quand vous serez d'accord on décidera* », on voit bien par contre que là on veut se passer de la science. Au contraire, inciter à mobiliser et à faire évaluer la certitude me semble tout à fait important.

Alors, pour ne pas donner l'impression que je fais un plaidoyer complètement unilatéral, je voudrais terminer sur deux points.

Le premier, c'est que s'il existait un principe qui donnerait à toute action un caractère totalement pertinent, cela serait-il commode ? Autrement dit, il y a cinquante ans, dans cette assemblée on discutait peut-être de la question : le principe « mieux vaut prévenir que guérir » est-il pertinent ?

L'introduction du principe de prévention est-elle si justifiée que cela ? Pourquoi ne pas corriger *a posteriori* les choses ? Autrement dit, un principe de précaution, au même titre qu'un principe de prévention ou un principe de correction, ne confère-t-il pas à une décision un caractère forcément totalement pertinent ?

Le deuxième point est qu'effectivement, si cela est constitutionnel, il faut que cela soit aussi consensuel que possible et j'aspire à voir des débats dans lesquels l'utilisation, le recours à la précaution soient encadrés par des dispositifs dont la transparence et le degré de débat public sont tels que cette utilisation du principe de précaution soit considérée effectivement comme non pas une sorte d'arbitraire, mais comme une attitude légitime des pouvoirs publics par rapport à la gestion des risques.

Je vous remercie.

M. Martin Hirsch - Merci beaucoup Bernard, tu as présenté de manière très limpide les enjeux du principe de précaution et je pense que la salle y a été sensible.

Tu as dit cependant que le principe de précaution et la guerre en Irak n'avaient pas de rapport, mais il y a quand même un rapport entre la guerre en Irak et la question de l'articulation entre l'évaluation et la gestion des risques sur lesquelles on va revenir dans un instant puisqu'effectivement se posait la question entre l'évaluateur, qui était Monsieur Hans Blix, et le gestionnaire des risques. Il y a eu une dialectique qui est tout à fait intéressante et que l'on peut regarder à la lumière de la problématique de sécurité alimentaire avec un gestionnaire des risques qui savait quelle décision il voulait prendre et qui attendait de l'évaluateur des risques qu'il lui dise à peu près les conclusions sur lesquelles il allait s'appuyer pour pouvoir prendre sa décision.

Il y a eu conflit au moment où l'évaluateur a usé de son indépendance pour dire « *moi, évaluateur indépendant, je vais quand même dire que le risque n'est pas exactement celui que vous aimeriez que j'énonce pour pouvoir vous permettre de le gérer comme vous souhaiteriez le gérer* ». Du coup, cela a quand même posé un petit problème.

M. Claude Saunier - Monsieur le Directeur, c'est un principe sur lequel vous méditez chaque matin.

M. Martin Hirsch - Voilà. Du coup, nous allons passer de la France à l'Irak en passant par l'Europe. Nous avons à la table un gestionnaire des risques, M. Poudelet, de la Direction générale Santé Consommation, et une évaluatrice des risques puisque Mme Geslain-Laneelle est là en tant que Vice-présidente du Conseil d'administration de l'Autorité européenne.

Nous allons commencer par M. Poudelet, auquel j'avais envie de poser une question : au niveau européen, dans lequel l'un des objectifs est la libre circulation, l'élargissement peut-il avoir comme conséquence d'entraîner des appréhensions vis-à-vis de pays dans lesquels les normes sanitaires seraient plus basses que dans d'autres où elles seraient plus élevées ?

Moi, j'avais été très frappé par le fait que le commissaire Burn avait considéré qu'il était normal d'attaquer la France devant la Cour de justice à propos de l'ESB parce qu'elle n'avait pas levé l'embargo, qui était une mesure de précaution, mais qu'en revanche il n'avait jamais été émis l'idée que l'on pouvait attaquer des pays qui n'avaient pas détecté chez eux de cas de ESB et qui, eux-mêmes, n'avaient pas enlevé les MRS, etc.

Je trouvais que, de la part du commissaire, le fait que l'action soit une action contre un pays qui n'avait pas levé une mesure de précaution mais qui n'avait pas eu l'idée de faire une procédure juridique contre des pays qui n'avaient pas mis en place de mesures de prévention posait la problématique de « *est-ce que l'Europe et la libre circulation européenne sont cohérentes avec le plus haut niveau de protection du consommateur* » ?

Voilà la question que je souhaitais vous poser.

M. Eric Poudelet - A propos de cette libre circulation et des entraves, cette libre circulation est quand même un grand principe qui existe depuis longtemps et si l'on reprend les cinquante dernières années analysées par M. Fischler tout à l'heure, cela a commencé par la libre circulation de l'acier, du charbon, ensuite des entités ont été créées, comme le Benelux, le grand marché unique à partir du 1^{er} janvier 1993, et aujourd'hui l'ouverture avec les nouveaux États membres qui vont arriver dans quinze jours pour nous rejoindre, mais c'est un concept qui a lieu dans le monde entier.

Cette libre circulation, on la trouve dans l'Amérique du Nord avec l'ALENA, on la trouve dans l'Amérique du Sud avec le MERCOSUR, on la trouve dans les pays asiatiques avec l'ASEAN, et donc il y a une volonté politique aujourd'hui de pouvoir s'affranchir des barrières tarifaires, des barrières économiques, des barrières sanitaires pour que les produits puissent circuler. Il paraît que c'est la raison, et c'est une source de richesse, et aucun homme politique aujourd'hui ne peut être contre la libre circulation.

Vous savez que l'Europe est la première entité exportatrice de produits alimentaires mais aussi le premier importateur au monde. Il n'y a que trois marchés importateurs de denrées alimentaires : le marché nord-américain (USA - Canada), le Japon et l'Union européenne.

Tous les autres pays au monde exportent mais la position spécifique de l'Europe est à la fois d'être le plus grand importateur mais aussi le plus grand exportateur. Et si vous bloquez les frontières, il est évident que vos partenaires économiques vont bloquer les leurs. Cela s'est toujours vu dans l'histoire du commerce, à partir du moment où il y a un pays qui ferme ses frontières, des mesures de rétorsion sont mises en place.

Alors, pour en revenir à cette problématique de sécurité alimentaire, comme le temps m'est compté, je voulais vous donner trois éléments.

La perception du risque par le public, on en a parlé, je ne vais pas y revenir en détails, mais cette perte de confiance dans la science est un phénomène relativement spécifique à l'Europe et au Japon, c'est beaucoup moins vrai aux États-Unis et c'est un phénomène qui nous inquiète beaucoup.

Cela nous inquiète beaucoup car nous avons fondé toute notre politique sur une législation basée sur des faits scientifiques, sur l'indépendance entre les scientifiques et les gestionnaires du risque et on s'aperçoit petit à petit de la limite de ce schéma.

On s'aperçoit, comme l'a dit le représentant des consommateurs, qu'il faudrait peut être mettre en place ce fameux deuxième cercle, cette fameuse enceinte de réflexion où n'apparaissent pas simplement les scientifiques mais aussi toute la chaîne, c'est-à-dire les producteurs, les transformateurs, les consommateurs, afin d'avoir un éclairage sur d'autres éléments qui peuvent éclairer les politiques pour pouvoir prendre des décisions.

Enfin, cette différence de perception, on la voit au niveau de l'Europe. Nous avons nos amis suédois, pour qui les salmonelles représentent le danger absolu et nous avons les pays du Sud, pour qui les fromages au lait cru sont la panacée en matière gastronomique alors qu'ils sont refusés par beaucoup d'autres pays.

Le deuxième point, c'est la réponse des autorités. La réponse des autorités suite aux différentes crises alimentaires a été de dire « *il faut introduire un haut niveau de sécurité alimentaire* ».

Le problème, c'est qu'à crise alimentaire intense il y a une réponse administrative intense qui signifie plus de réglementations, plus de détails, qui peut être critiquée, nous l'avons vu, avec le représentant des industries tout à l'heure. Nos hommes politiques et nous-mêmes agissons dans la peur de la sanction politique, administrative, voire judiciaire, vous avez tous des exemples en tête.

Pour en revenir à la fameuse crise de la vache folle, elle a coûté leur poste à plusieurs ministres au sein de l'Union européenne et les ministres qui restent ont essayé de prendre les mesures adéquates non seulement pour protéger le consommateur mais aussi pour éviter des crises politiques majeures.

Le problème de nos autorités et de la Commission européenne est d'être trop actives en matière de risque alimentaire. Nous savons à peu près gérer maintenant la majorité des risques alimentaires. Il y a encore quelques problèmes en matière de risque chimique, de produits cancérigènes, de systèmes où il y a parfois des synergies qui sont mal contrôlées, mal connues, mais la majorité des risques biologiques nous savons les maîtriser et les industries le savent également.

Par contre, le problème réside dans le risque émergent, et c'est là où il faut mettre en place des systèmes de « *vigilance active* » pour essayer de découvrir quels sont les prochains risques.

Il y a dix ans, on ne parlait pas des campylobacter, personne ne les connaissait à part quelques bactériologistes dans le fond de leur laboratoire.

Aujourd'hui, c'est le risque numéro 1 en matière d'intoxication alimentaire. Il faut donc arriver à mettre en place des systèmes qui puissent nous alerter sur le passé et cette proactivité est quelque chose de très difficile à mettre en place, et c'est là où nous nous retournons vers les scientifiques pour essayer d'imaginer un petit peu l'avenir.

Enfin, pour en revenir sur ce problème de gestion des risques, nous estimons que nous avons fait quasiment le tour en tant que législation sanitaire au niveau communautaire. Le Parlement européen et le Conseil viennent d'adopter des textes que l'on appelle « *le paquet hygiène* », les contrôles officiels, qui sont des textes majeurs et pour le moment, en matière de sécurité alimentaire, nous allons pousser nos efforts en matière du contrôle de cette législation car ce n'est pas tout d'avoir une excellente législation, le tout est de vérifier qu'elle est bien

appliquée à la fois par les pouvoirs publics et par les industriels qui ont la première responsabilité de la qualité de leurs produits.

Enfin, quelles sont les mesures à la disposition des autorités ? Pour en revenir à votre exemple sur la vache folle, où la France n'a peut être pas apprécié que l'Union européenne prenne des mesures à son encontre, c'est parce qu'à Bruxelles nous n'aimons pas du tout qu'un État membre ne suive pas un texte communautaire qui a été adopté à l'unanimité.

Cela fait partie de la discipline communautaire. Lorsqu'un texte a été adopté, tout le monde doit le suivre, c'est la discipline du groupe, c'est la démocratie et à partir du moment où un État membre refuse d'appliquer une décision communautaire, il y a tout un mécanisme qui se met en place et qui est arrivé jusqu'à la condamnation de l'État français.

Les scientifiques avaient estimé (les scientifiques communautaires et pas les scientifiques français) que la viande britannique exportée dans certaines conditions très strictes ne présentait pas de danger vis-à-vis du consommateur et ne présentait pas plus de danger que la viande française produite à l'époque en France.

Alors, pourquoi n'a-t-on pas critiqué les autres États membres ? Bien sûr que si, nous les avons critiqués et il y a eu une sanction de la part des politiques puisque dans les pays qui ne recherchaient pas la vache folle à l'époque dans le cheptel bovin, il y a eu des crises politiques, des ministres ont été évincés très rapidement. Il y a eu des bouleversements politiques et c'est la sanction politique qui est importante dans ces cas-là, en dehors de la sanction judiciaire ou de la sanction administrative.

Je crois quand même qu'à ces problèmes de crise alimentaire, il faut des réponses proportionnées et c'est là toute la difficulté pour éviter des réactions épidermiques ou des réactions disproportionnées. On parlait tout à l'heure du principe de précaution, je crois que là, lorsqu'il y a un risque, la science doit nous éclairer.

Prenons rapidement un exemple. Vous savez qu'il y a eu des épidémies de grippe aviaire en Thaïlande il y a deux ou trois mois, des morts au Vietnam et en Thaïlande. L'Union européenne a pris immédiatement des mesures pour interdire les importations de volaille vivante et de viande. Par contre, on a autorisé les importations de viande qui ont été traitées thermiquement, c'est-à-dire chauffées à 70°, parce qu'à cette température-là le virus de l'influenza aviaire est détruit.

Alors que les industriels français de la volaille étaient ravis de la mesure, ils voulaient que l'on interdise tout, nous avons dit non. Nous avons répondu que selon les principes scientifiques, il faut une mesure adaptée à la situation et lorsque la viande de poulet est traitée thermiquement le risque est éliminé, donc laissons rentrer ces produits. La réponse à votre question en fait est oui. Les enjeux sanitaires prévalent sur la libre circulation et lorsqu'il y a un risque, tous les mécanismes nécessaires sont employés pour empêcher cette libre circulation,

que ce soit pour les produits importés des pays tiers ou pour nos produits intérieurs.

La réponse est oui, la libre circulation s'arrête lorsqu'il y a un risque sanitaire.

M. Martin Hirsch - Merci. Sans revenir sur l'exemple particulier de la vache folle, je pense que dans le processus de sécurité sanitaire, l'un des éléments les plus importants est de pouvoir savoir se remettre en cause le plus vite possible. J'en ai eu l'expérience dans différentes fonctions, c'est-à-dire qu'on a pu prendre une décision à un moment donné et si il y a juste après des éléments qui peuvent conduire à devoir réviser cette décision, il ne faut jamais avoir l'amour-propre de se dire « *cette décision, je l'ai prise, donc je ne reviens pas dessus* ».

C'est l'une des leçons des crises sanitaires des quinze ou vingt dernières années et on voit beaucoup de choses qui se sont justifiées parce qu'on n'a pas voulu changer d'avis. C'est la raison pour laquelle je pense que le processus de décision en matière de sécurité sanitaire, qui est presque le même que le processus de décision individuel d'un médecin vis-à-vis d'un malade, est assez particulier par rapport à d'autres processus de décision.

Je vais me tourner vers Catherine Geslain-Laneelle pour lui poser la question suivante : en tant que vice-présidente de l'Autorité européenne de sécurité alimentaire, est-ce que les agences nationales ont encore leur place avec un système européen, ou doivent-elles s'effacer face à l'Agence européenne ? Sachant que si la réponse était oui, cela ne me choquerait pas outre mesure à partir du moment bien entendu où la réponse est argumentée.

Si la réponse est non, les agences nationales peuvent-elles coexister avec une agence européenne ? Si oui, selon quelles articulations, parce que je dois avouer qu'aujourd'hui, vu d'un pays, on n'y voit pas encore extrêmement clair sur ce qui peut être évalué au niveau européen et ce qui peut l'être au niveau national.

Mme Catherine Geslain-Laneelle - Avant de répondre à la question, je voulais insister sur deux aspects, peut-être pour un peu revenir sur le titre de la table ronde qui est « la sécurité est-elle retrouvée ? ». En réalité, sans vouloir faire une présentation exhaustive, je voudrais essayer de tirer devant vous quelques leçons des crises sanitaires que nous avons connues au plan européen ; je ne parle pas au plan national mais au plan européen, en disant qu'il semble quand même, du point de vue de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, que les crises sanitaires que nous avons connues dans les années 1990 ont conduit à penser que l'Europe n'avait peut être pas été assez présente et pas assez réactive sur un certain nombre de dossiers ; je pense en particulier à la première crise de la vache folle et peut-être, dans une moindre mesure, à la seconde.

Il ne s'agit pas là de critiquer, mais d'essayer de tirer quelques leçons et de voir comment, justement, un certain nombre de décisions qui ont été prises ensuite ont été fondées sur cette appréciation.

Donc, il n'y avait peut être pas assez « d'Europe » dans la gestion de ces crises sanitaires. Au niveau européen, l'identification des responsabilités en matière économique et sanitaire n'avait pas été aussi claire qu'on aurait pu le souhaiter, c'est-à-dire que pour le dire simplement, l'administration et la direction qui avaient la charge des intérêts économiques des acteurs de la chaîne alimentaire étaient aussi celles qui avaient d'éminentes responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments et peut-être que cela a introduit une confusion et, en tout état de cause, une perte de confiance dans les décisions sanitaires qui étaient prises.

Il y a eu aussi peut-être un manque de transparence dans la prise de décision publique. Je voulais indiquer qu'il y avait peut-être eu un manque de visibilité de l'instance d'évaluation des risques au niveau communautaire que représentait ce comité scientifique - comité qui a d'ailleurs fait l'objet d'une restructuration ensuite - et puis aussi l'idée que l'approche du « champ à l'assiette », de la ferme au consommateur était une approche valide, que parfois elle avait pu être négligée et que tout ce qui concernait la santé des animaux et des végétaux était susceptible d'avoir un impact important en matière de sécurité des aliments.

Donc, on voit bien que dans ces crises sanitaires, au niveau européen, la confiance a peut être été perdue parce que la légitimité des décisions n'apparaissait pas clairement ; en particulier c'était la qualité des processus décisionnels qui était en cause. Et donc, au niveau européen, il y a eu un travail très important qui a été fait par la Commission européenne, par les gouvernements qui avaient dans un premier temps à travailler sur la gestion des risques, c'est-à-dire sur l'organisation des services de la Commission, et dont M. Poudelet est le témoin puisqu'il travaille maintenant dans une direction générale en charge de la protection de la santé et des consommateurs.

Cela a permis de mieux distinguer effectivement les services administratifs en charge de la sécurité sanitaire de ceux qui ont la charge de la défense des intérêts économiques des différents acteurs de la chaîne alimentaire. C'est là la première série de décisions importantes et la deuxième, évidemment, c'est la création de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, c'est-à-dire l'idée qu'il fallait, et cela a été évoqué par plusieurs intervenants et en particulier M. Chevassus-Au-Louis, fonder la décision publique sur une évaluation des risques réalisée par des experts scientifiques, ce qui avait déjà été le cas évidemment avant la création de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

Cette autorité devait être fonctionnellement indépendante du gestionnaire du risque et répondre ainsi aux standards internationaux et en particulier à des principes qui sont repris dans les principes généraux du codex alimentarius, donc au plan international, pour prévoir la séparation fonctionnelle de l'évaluateur et du gestionnaire du risque.

Dans cet esprit, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a été créée il y a près de 18 mois maintenant, je date sa création à la première réunion du Conseil d'administration de l'Autorité, qui a pour mission principale de faire de l'évaluation des risques.

On pourrait dire que ses missions sont très comparables à celles de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments : évaluation des risques dans le domaine de la santé des végétaux, la santé et le bien-être animal mais aussi tout ce qui a trait évidemment à la sécurité des aliments.

Elle a aussi des missions d'appui scientifique et technique, comme l'agence française d'ailleurs, sans pour autant disposer de structures comparables à celles dont dispose l'AFSSA pour le faire, puisque l'AFSSA est dotée de très nombreux laboratoires.

L'Autorité européenne, ce sont 80 personnes, 27 millions d'euros de budget et des organes qui lui permettent de fonctionner et qui sont en place.

J'ai évoqué tout à l'heure le conseil d'administration, qui est composé de 14 personnalités indépendantes nommées *intuitu personae* et un représentant de la commission qui a des fonctions classiques d'un conseil d'administration, c'est-à-dire la définition d'un programme de travail, le vote du budget, la désignation du directeur, la vigilance et le contrôle du bon fonctionnement de l'autorité.

Le deuxième organe très important, évidemment, c'est l'ensemble des comités d'experts scientifiques constitués dès l'été dernier, qui ont commencé à fonctionner et se sont vu transférer l'ensemble des dossiers du comité scientifique directeur. Ils sont au nombre de 8, avec un conseil scientifique qui est là pour harmoniser les méthodes de travail et puis on a le forum consultatif, instance importante qui rassemble l'ensemble des structures nationales d'évaluation du risque et en particulier le siège de l'agence française.

Alors le principal - et donc cela me donne l'occasion de répondre à la question qui a été posée par le modérateur - défi que nous avons cette année et l'année prochaine, parce que c'est un défi lourd, c'est de construire la crédibilité de l'Autorité européenne à la fois sur la scène européenne, mais aussi sur la scène internationale en créant les conditions de travail entre le niveau européen et le niveau national.

En réalité, l'Autorité européenne n'est pas deux choses et donc cela va permettre de dire ce qu'elle est. Elle n'est pas seulement la seizième agence, ou la vingt-sixième bientôt, elle n'est pas que cela, c'est-à-dire qu'elle n'est pas une agence de plus dans un dispositif qui compte déjà des agences nationales. Elle ne peut pas être cela parce que, j'allais dire, si elle n'était que cela il n'était pas nécessaire de la créer, il y avait un comité scientifique qui a bien travaillé et qui pouvait continuer à le faire.

Elle n'est pas non plus l'agence qui se substitue aux vingt-cinq ou quinze autres. Le Conseil des ministres ne l'a pas voulu ainsi, c'est-à-dire que la naissance de l'Autorité européenne ne conduit pas à la disparition des agences nationales.

Le dispositif ne le prévoit pas et donc en fait elle est une création - on va dire - un peu nouvelle et originale qui doit travailler, et c'est cela le défi principal que nous avons, avec les agences nationales.

On a vu que l'une des leçons des crises sanitaires des années 1990 vient de l'Europe, dans ce domaine-là et également du point de vue de la gestion du risque ; donc on attend beaucoup de la Commission, mais c'est également plus d'Europe en matière d'évaluation des risques parce que nous avons eu, dans les responsabilités qui ont été les nôtres, à gérer des conflits, dont certains ont été évoqués ici, liés à la divergence entre les avis scientifiques des agences nationales et ceux du comité scientifique européen.

Il ne s'agit donc pas de dire qu'il n'y aura plus jamais de désaccords entre le niveau européen et le niveau national mais il s'agit de créer les conditions qui permettent de faire fonctionner ces deux niveaux en bonne intelligence pour éviter aux gestionnaires du risque au niveau national, mais également au plan communautaire, de se trouver confrontés à deux avis divergents.

Alors, vous allez me dire que c'est facile, mais comment fait-on ? Eh bien on y réfléchit mais c'est un sujet difficile.

Je voudrais devant vous simplement lancer quelques idées, quelques pistes de réflexion. La première, d'abord, c'est de faire fonctionner efficacement le forum consultatif, c'est-à-dire le lieu où toutes les agences nationales vont se retrouver et doivent travailler ensemble, échanger des données, valider les programmes de travail ensemble, se répartir les tâches, coopérer, créer des réseaux sur des thématiques données.

Deuxièmement, ceci est nécessaire mais cela n'est pas suffisant. Il faut aussi impliquer les agences nationales dans le travail de l'Autorité européenne, donc faire en sorte que l'on puisse, au delà de la participation d'experts nationaux dans les comités d'experts de l'AESA, faire en sorte que les agences nationales se voient confier la préparation d'un certain nombre de travaux de l'Autorité européenne pour les impliquer dans ce travail-là et faire en sorte qu'elles considèrent elles aussi qu'elles sont à part entière un constituant de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

Harmoniser les méthodes d'évaluation : tout à l'heure, M. Larmagnac a évoqué les OGM, le maïs BT 11, pour éviter que les agences nationales et européennes se trouvent à dire qu'effectivement des données dans l'évaluation nationale ou européenne manquent. Il faut donc harmoniser ces méthodes et le conseil scientifique de l'Autorité européenne doit trouver les moyens de procéder rapidement à cela.

Voilà donc quelques pistes de réflexion ; je n'ai pas la prétention d'avoir répondu définitivement à cette question mais, oui, nous avons encore besoin des agences nationales, elles doivent coopérer avec l'Autorité européenne et c'est l'Autorité européenne qui doit créer la dynamique d'implication des agences nationales dans le dispositif européen pour que les consommateurs français et européens retrouvent la confiance dans le dispositif européen. Merci.

M. Martin Hirsch - Merci Catherine. Excuse-moi de t'avoir fait des signes pour te presser un peu mais on m'a fait comprendre qu'ensuite à la fin il y

aurait un arbitrage à mener entre deux intérêts contradictoires, celui du café ou celui des questions. Voilà. Donc merci aussi pour la clarification des enjeux, on voit bien qu'effectivement la question est de savoir si on est capable ou non de construire un système intégré d'évaluation qui mette dans un même bloc le chapeau européen et le chapeau des agences, ce qui n'est pas simple, y compris par le fait par exemple que la France se singularise puisqu'elle est un des rares pays à avoir une agence spécialisée dans l'évaluation des risques alors que maintenant, lorsque l'on se retrouve autour de la table européenne, les pays ont créé des agences « post-vache folle », qui sont des agences cumulant des fonctions d'évaluation et de contrôle et sur lesquelles l'articulation avec un système d'évaluation centralisé peut être un petit peu différente. La question est tout à fait ouverte.

Donc, nous allons prendre cinq à dix minutes de questions.

M. Claude Saunier - On va peut-être supprimer la pause café... ? On va interroger démocratiquement la salle.

On suspend pour 10 minutes, pas plus de 10 minutes.

Auparavant, on se donne 5 minutes d'échanges avec la salle.

M. Grange - Je préside la Fédération des industries agroalimentaires de la région PACA et je porte, avec quelques amis, un gros dossier sur la valorisation et la nutrition méditerranéennes.

Le thème de la table était : sécurité alimentaire retrouvée ? Sous-entendu, sécurité des aliments bien entendu.

Je ne vais pas être modérateur, je vais être volontairement provocateur, mais je le ferai le plus courtoisement possible.

J'ai en face de moi ce que l'on fait de mieux dans la compétence et dans l'expertise individuelle sur tous les sujets qui nous concernent et pourtant l'addition de ces compétences, et donc l'efficacité de la table ronde, me paraissent très nettement inférieures aux compétences individuelles.

Pourquoi ?

Il n'y a pas de pilote dans l'avion et quand l'opinion publique est le pilote de l'avion, c'est très dangereux. Les politiques, pour préserver leurs adducteurs, et leur éviter de faire trop de grands écarts, je le dis en tant qu'industriel, ne prennent pas toujours position.

J'ai d'un côté à concilier le scientifique, l'épicurien et l'économique pour résumer ce qu'a dit le représentant de Nestlé.

Je voudrais poser une question précise : M. Fischler, quand je l'entends, me paraît être un observateur compétent, bien sûr, mais observateur d'une société qui évolue.

La sécurité alimentaire perçue n'est pas du tout la sécurité alimentaire vécue, que vous représentez.

Ne serait-il pas utile d'avoir un observatoire de l'opinion publique ? Ce sont des scientifiques, ce sont des ethnologues, etc., tout ce que M. Fischler a dit me paraît être une contribution importante et dans votre table ronde je pense qu'un représentant de l'opinion publique aurait dû être là.

M. Martin Hirsch - On va prendre deux ou trois questions.

M. Cléry-Voltz - Bonjour. Je suis directeur d'une agence de communication et je rebondis sur ce que dit Monsieur, par rapport à la place du grand public et la place du consommateur dans ce débat.

Il est vrai qu'aujourd'hui les crises sanitaires qui sont vécues attaquent de plein fouet le consommateur. Vous avez évoqué la place qu'occupe l'AFSSA, par rapport à l'agence européenne.

Il est vrai que cela a été perçu par le grand public comme un atout innovant dans la présence de la sécurité sanitaire au niveau de l'hexagone.

Le grand problème, c'est que le grand public aujourd'hui écoute ce que dit son pays d'abord et, dans un deuxième temps, il entend ce que dira l'Agence européenne de sécurité et on n'y peut rien.

En France, c'est comme cela, on écoute d'abord son médecin local et ensuite on va voir son expert un peu plus loin.

Par contre, il attend de l'Autorité européenne...

M. Martin Hirsch - Votre question ?

M. Cléry-Voltz - Je voudrais savoir simplement si le rôle de l'agence européenne sera celui de jouer le grand gendarme régulateur au niveau des importations douteuses qui viennent parasiter le pays et les pays d'Europe ?

M. Martin Hirsch - Est-ce que M. Larmagnac veut bien répondre ?

M. Nicolas Larmagnac - Juste une première petite réponse : il est vrai que le grand public écoute, comme le disait Monsieur , son pays d'abord, avant l'Europe, mais pour revenir à votre interrogation, je crois qu'il y a plusieurs dizaines d'années, quand il y avait des problèmes industriels sur des voitures, sur des pneus - et je me souviens d'une affaire que nous avons vue avec les pneus Kléber dans les années 1970 - cela faisait un aussi gros scandale que le scandale d'aujourd'hui dans le secteur alimentaire.

Il se trouve qu'on est plus habitués maintenant à ces problèmes industriels, il y a une plus grande transparence dans le monde industriel, que les consommateurs sont plus habitués à entendre que tel fabricant de voitures rappelle tout sa série parce qu'il y a tel truc, que ces questions sur les problèmes alimentaires.

Peut-être sommes-nous plus sensibles aux questions de l'alimentation et puis aussi, pendant des années, on ne nous a rien dit.

La transparence n'a jamais été spontanée. Il a fallu attendre les crises alimentaires des années 1990 pour que les producteurs, les distributeurs, les industriels commencent à être transparents.

Voilà pourquoi, aujourd'hui, il y a cette sensibilité très forte. Dans plusieurs années, si le système se met en place, s'il s'améliore là où on apporte des critiques, il est fort probable que les consommateurs, et le grand public, comme vous dites, seront moins sensibles et moins réactifs à ce type d'annonce et feront plus la part des choses entre le réel, le supposé et l'imaginaire.

M. Claude Saunier - Merci.

Deux questions et quatre réponses.

Sur la sécurité, pour clore cette table ronde, incontestablement, il y a eu progrès.

On est passé de 15.000 morts à 150 morts par an. Je crois que c'est un des éléments... vous doutez ? Un peu plus que 150 ?... On corrigera !

Néanmoins l'ordre de grandeur est là. On a quand même gagné énormément en sécurité.

Deuxièmement, cette sécurité aujourd'hui peut être altérée par un contrôle insuffisant du nouvel espace alimentaire qui est maintenant l'espace alimentaire européen.

Je m'adresse en particulier à nos représentants européens en disant que les témoignages qui m'ont été donnés par des industriels sur certaines pratiques des pays qui vont entrer dans l'espace européen posent effectivement problème.

De même que pose problème la porosité des nouvelles frontières européennes vis-à-vis de l'entrée d'un certain nombre de produits alimentaires.

Troisième observation : harmonisation de l'agence européenne et des agences nationales. Je crois que nous sommes au début de la construction européenne et que dans ce domaine-là, comme dans tous les autres, il y a effectivement nécessité d'une période d'apprentissage !

Il faut que les différents acteurs apprennent à travailler ensemble, mais pour reprendre ce que vous avez dit, Monsieur, je crois qu'il faut, dans ce domaine-là comme dans les autres, un pilote dans l'avion et un cap politique défini, mais défini je ne dirai pas dans la recherche d'un consensus, mais dans la recherche de la transparence.

Je crois qu'un certain nombre de comportements irrationnels que nous observons et qui ont été soulignés par Claude Fischler au début de notre matinée résultent d'une méfiance profonde vis-à-vis des politiques et vis-à-vis des scientifiques, liée à une insuffisante culture scientifique collective, et donc je crois qu'il y a un gros travail à faire en réconciliant, en effet, la nation et la science.

La séance est suspendue.

(La séance, suspendue à 11h40, est reprise à 12 heures).

M. Claude Saunier - Nous reprenons nos travaux.

Je vous propose maintenant d'aborder la deuxième table ronde de la matinée, qui va nous permettre de jeter un coup d'oeil un peu moins administratif, mais un peu plus technique, sur les réponses de la science à un certain nombre de questions portant sur la sécurité et qualité des aliments.

Je passe la parole à Gérard Pascal, Directeur de recherche honoraire à l'INRA. Il a été une des personnalités qui m'a accompagné au cours de cette année dans la recherche de la vérité. Vérité est peut-être un terme abusif mais, en tout cas, on a essayé de s'en approcher. A vous, Monsieur Pascal, de prendre la suite des opérations.

Deuxième table ronde :

**SANTE, SURETE ET QUALITE DE L'ALIMENT :
LES QUESTIONS EMERGENTES
ET LES REPNSES DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE**

M. Gérard Pascal - Merci. La mission qui m'est confiée est quasiment impossible parce que si on veut respecter absolument les horaires, il va être difficile à la fois de donner la parole aux participants de cette table ronde et de vous donner ensuite la parole.

Le thème de cette deuxième table ronde concerne les réponses de la science et de la technologie à des questions émergentes en matière de santé, de sûreté et de qualité des aliments.

Je crois que vous avez déjà compris que la réponse à ces questions n'est pas seulement une affaire de science.

On va essayer de vous apporter un éclairage du côté de la science mais vous en aurez d'autres, parce que pour effectivement arriver à des conclusions, on s'apercevra vite que la science ne suffit pas.

Les questions émergentes, cela a été dit, ne sont très faciles à détecter à l'avance pour les scientifiques.

Je vais en évoquer quelques-unes, mais elles sont émergentes dans les médias, ou ré-émergentes, mais je ne suis pas sûr que ce soit les vraies questions émergentes de demain. Il y a donc un risque à ce niveau.

Ces questions émergentes, elles peuvent aussi être totalement liées à des attentes nouvelles, des exigences nouvelles - cela a été évoqué aussi - des citoyens et des consommateurs et pas seulement naître de l'évolution des connaissances scientifiques.

Santé, je le traduis par nutrition. Quelles sont les questions qui sont sur le devant de la scène aujourd'hui ?

L'obésité, je ne vais pas insister, va conduire, comme le dit M. Saunier, à un désastre sanitaire si aucune action d'envergure n'est entreprise très rapidement.

Je ne suis pas sûr, là encore, que les sciences biologiques soient capables de répondre à la totalité du problème posé. C'est aussi un problème de comportement et là, on a besoin de nos collègues - en restant dans le domaine scientifique - des sciences humaines et sociales.

Une autre question me semble émerger, parce que jusqu'à présent elle n'était pas largement posée sur le plan scientifique : c'est l'influence de l'alimentation de la mère et du jeune enfant sur ses prédispositions, lorsqu'il sera adulte, en matière de risque cardiovasculaire, en matière d'obésité, en matière de cancer.

C'est en lien avec quelque chose qui n'est pas émergent mais qui est aussi une préoccupation croissante du consommateur qui est l'étude de l'influence de l'alimentation sur la qualité de vie, en particulier au cours du vieillissement. En fait, comment mieux vieillir physiquement et intellectuellement en s'alimentant et en se nourrissant mieux ?

Voilà trois questions qui me semblent tout à fait d'actualité.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire, on a déjà évoqué le risque microbiologique. Le risque microbiologique depuis le champ jusqu'à l'assiette, en insistant sur l'assiette et le comportement du consommateur vis-à-vis de ses aliments.

Le risque microbiologique lié à l'ouverture de l'Union européenne, mais plus largement à la mondialisation de notre alimentation, a aussi été évoqué.

Les zoonoses virales, cela aussi a été évoqué. Je pense qu'il y a lieu d'être très vigilant. La récente grippe du poulet a bien posé le problème : que se passera-t-il, sommes-nous armés pour réagir si jamais un virus aviaire se transforme et est capable d'attaquer l'homme ?

J'ai des difficultés à trouver quel est le chiffre du nombre de morts lié à la grippe espagnole au début du 20^e siècle... C'est au moins 20 millions ?...

Dans la salle - 25 millions...

M. Gérard Pascal - J'ai trouvé jusqu'à 40 !

Sommes-nous armés pour réagir face à un tel risque ? Je n'en suis pas sûr.

La biorésistance a aussi été évoquée. L'AFSSA a mis en évidence un certain nombre de résultats assez inquiétants au niveau des biorésistances.

Les maladies nosocomiales, c'est quelque chose qui, incontestablement, est responsable d'un nombre important de morts dans notre pays, et une partie de ces morts est due à la multirésistance aux antibiotiques.

Le moment n'est pas venu de savoir qui est coupable mais comment on peut faire pour essayer de remédier à cette affaire. Je crois que là, la science est tout à fait capable d'ouvrir de nouvelles voies pour trouver de nouvelles approches pour lutter contre les micro-organismes pathogènes et pas de nouveaux antibiotiques sur des bases anciennes.

Le risque chimique : je pense que vous avez déjà perçu combien il était difficile de le situer par rapport aux risques biologiques : microbiologique, viral, etc.

Certains prétendent, dans les grands médias, que 80 ou 90 % des cancers sont dus à la contamination de notre environnement et en particulier de notre alimentation. Un ouvrage est paru récemment là-dessus.

D'autres scientifiques, spécialistes de la mutagenèse et de la cancérogenèse, comme Brussens, disent que c'est 1 % seulement... 1 %, 90 % ? Je ne vous apporterai pas aujourd'hui la réponse.

Comment cela se situe par rapport à d'autres types de risques ? Quelles sont les conséquences de l'abaissement des seuils, des normes en matière de contamination de nos aliments ?

Est-ce qu'on va pouvoir continuer comme cela, au fur et à mesure que progressent les méthodes d'analyses physico-chimiques, à suivre les analystes et à ne plus suivre les toxicologues ?

Quelles conséquences cela a-t-il quant au développement des pays pour lesquels ces normes deviennent des obstacles infranchissables à leurs exportations de matières premières, vitales pour leur économie ?

Toutes ces questions-là, je pense qu'on va avoir à les discuter, en particulier sur des bases scientifiques.

C'est une vraie question. L'exposition à long terme, à de très faibles doses, de mélanges de substances qui sont des toxiques à forte dose, a-t-elle des conséquences sur notre santé ? Et on revient ainsi à ce qui était évoqué: il faudra qu'on s'interroge, en termes de risque-bénéfice, sur cette course à l'abaissement permanent des teneurs en contaminants de nos aliments.

Au niveau de l'actualité, d'autres dimensions ont déjà été évoquées, que ce soit la valeur santé, donc la qualité nutritionnelle, ou la qualité de sécurité sanitaire.

Toutes les demandes du consommateur sont liées aux méthodes de production, méthodes d'élevage, et aux pratiques agronomiques mais aussi à l'origine géographique des produits.

Là encore, la science est capable d'apporter un certain nombre d'outils qui vont permettre de répondre à ces préoccupations, en particulier en matière de traçabilité ou en matière de caractérisation de signes de qualité, de critères de qualité.

Voilà donc un certain nombre de questions qui sont posées.

Les progrès de la technologie vont permettre :

- d'apporter des réponses aux préoccupations nutritionnelles, mieux protéger nos matières premières et leurs constituants.

- d'apporter des réponses en matière de sécurité sanitaire et en matière de respect de l'environnement également.

On va essayer de vous apporter un certain nombre d'éclairages rapides. La consigne à chacun des intervenants de cette table ronde, c'est une intervention entre 3 et 5 minutes, pour vous montrer, sur un exemple, deux exemples au maximum, ce que peut apporter le progrès de la connaissance scientifique à la réponse aux préoccupations des citoyens et des consommateurs.

Je vais vous proposer de commencer cette présentation par Xavier Leverage, qui est à ma droite, professeur d'université, praticien hospitalier, qui dirige une unité INSERM à Grenoble et, en même temps, un département nutrition et sécurité des aliments à l'INRA. Il sera, dans quelques mois, le directeur scientifique de l'alimentation à l'INRA, mais j'aurai l'occasion de revenir sur l'alimentation à l'INRA plus tard.

Xavier Leverage est un nutritionniste. Il est aussi en charge de la sécurité sanitaire chimique au sein de l'INRA.

Je donnerai ensuite la parole à M. Thomas Derville, Vice-président d'UNILEVER, qui abordera aussi les problèmes nutritionnels, l'approche de l'industrie et les propositions de l'industrie en matière d'adéquation entre les besoins, les attentes des consommateurs et les produits.

Je passerai la parole à Laurent Rosso, qui est Directeur du laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés alimentaires et en même temps, directeur-adjoint de la programmation des laboratoires à l'AFSSA.

Il abordera plus spécifiquement les problèmes de sécurité microbiologique.

Ensuite nous passerons à la technologie. Je passerai la parole à M. Chamba, qui est responsable recherche et développement à l'Institut français des fromages. Il abordera la technologie fromagère, la maîtrise des flores qui permettent de produire ce qui fait la fierté de la France en matière de gastronomie...

La parole sera donnée ensuite à Gilles Trystram qui, lui, est responsable du département du génie industriel alimentaire et professeur à l'École nationale supérieure des industries alimentaires à Massy. Il évoquera les nouvelles technologies, les nouveaux progrès en matière de technologie, ce que l'on peut en attendre.

Enfin dernier intervenant, Alexandre Feigenbaum. Il est le spécialiste de l'emballage. Il préside le Comité d'experts à l'AFSSA sur les matériaux au contact des aliments, et il est également expert auprès de l'Union européenne dans ce domaine. Il évoquera les nouveautés en matière d'emballage qui, à la fois, répondent à des préoccupations de praticité mais aussi à des préoccupations de sécurité sanitaire et de préservation des qualités organoleptiques de nos aliments.

Je répète, j'en suis désolé : 5 minutes maximum pour chaque intervenant.

M. Xavier Leverve - Merci, Gérard. J'ai bien intégré, trois minutes et donc une information brève.

Je voudrais prendre comme fil conducteur quelque chose qui a été finalement utilisé par différents intervenants dans la session précédente, et que Gérard a repris, c'est cette idée de bénéfice-risque qui, effectivement, est très chère à tous les cliniciens, parce que bien évidemment les cliniciens apprennent, petits, que tout médicament qui n'a pas d'effets secondaires, en général, n'est pas très efficace. On peut trouver quelques exceptions mais la règle est une règle assez large.

Je dois dire que cette règle s'applique bien pour l'alimentation et sans remonter sur l'historique de l'alimentation, comme aurait pu le faire tout à l'heure Claude Fischler, je voudrais dire que de façon inhérente à l'alimentation, la notion d'incorporer dans l'organisme des substances étrangères, de xénobiotiques, est en soi potentiellement un danger très grand.

Il existe des systèmes physiologiques, dans le foie en particulier, qui sont de très puissants détoxifiants, justement pour lutter contre cela.

Il ne faut pas oublier que le fait de s'alimenter est en soi un acte dangereux et qu'il y a un risque autour de l'alimentation qui remonte à la plus haute antiquité.

Cela fait que le comportement alimentaire, avec toutes sortes de choses qui sont le fruit d'expériences millénaires, représente un acquis qui est considérable et qui a beaucoup bougé au cours des dernières années puisque, effectivement, ce choix a été transposé vers d'autres organismes producteurs que sont principalement les industries agroalimentaires étant donné que la quasi totalité de ce qu'on ingère passe directement à travers ce savoir-faire.

Donc cette réflexion, à la fois au niveau de la science et au niveau du consommateur, est quelque chose de compliqué.

Une question est posée : en quoi la science apportera-t-elle des éléments déterminants ?

Je crois qu'il y a deux grandes difficultés à répondre à cette question.

La première difficulté est que la science, pour apporter des questions, se met dans une situation qui est une situation donnée que l'on peut comparer à une autre.

Pour essayer d'illustrer cet exemple, je vais prendre une comparaison extrêmement simple et amusante, et néanmoins vous allez voir qu'elle est très significative : je peux trouver facilement, dans la littérature, autant d'arguments qui montrent que la restriction alimentaire ou que l'obésité sont des facteurs de longévité.

Si on reste dans l'alimentation des souris, on peut montrer qu'on double leur longévité, mais si on compare des rats obèses à des rats non obèses qui sont en train de jeûner, on multiplie par 8 leur longévité.

Autrement dit, il est clair que dans deux situations différentes, il y a des conséquences opposées.

Les rats qui sont en restriction alimentaire vivent plus longtemps à condition qu'ils soient dans leur cage et qu'on leur donne à manger en cadence. S'ils doivent courir devant le chat, ou derrière la proie, cela fonctionne beaucoup moins bien, et de même pour les animaux obèses.

Autrement dit, l'environnement global fait que la même réponse scientifique peut être interprétée comme positive ou négative en fonction justement de cet environnement.

C'est un élément qui est très difficile à prendre en compte. Pourquoi ?

Parce qu'il oblige à mettre en comparaison des éléments de connaissance, qui sont de nature différente, à comparer des éléments qui sont issus de données relevant de disciplines différentes, et cela est quelque chose de très compliqué.

Bien évidemment, là où la science doit apporter des éléments qui sont très porteurs, on va se trouver dans deux directions fondamentalement opposées.

L'autre difficulté est liée à la connaissance des effets bénéfiques de l'alimentation, des aliments et des nutriments.

C'est une discipline importante. La difficulté réside, ici, dans le fait que la plupart du temps la science repose sur des données établies principalement à partir de systèmes simplifiés, je veux dire par là de tel ou tel nutriment pour reprendre un exemple simple. On a des données sur telle ou telle vitamine, mais sur l'ensemble de l'apport vitaminique, c'est beaucoup plus compliqué !

A l'opposé, je pense que nous manquons singulièrement - et c'est sans doute le point sur lequel je veux insister le plus dans cet exposé - de données épidémiologiques.

Que se passe-t-il sur le terrain ? Quelles sont les données qui nous permettent de dire qu'effectivement on pourra relativiser tel ou tel risque ou qu'on pourra au contraire amplifier telle ou telle chose ? L'épidémiologie est à la

base de données qui montrent qu'il y a un problème sans qu'on sache à quoi il est dû.

Je dois dire qu'un des plus gros défauts de notre pays est un manque de ce type de connaissances. Si je devais émettre un vœu pour le futur, c'est qu'effectivement on puisse amplifier considérablement notre potentiel en termes d'études épidémiologiques, pour nous permettre d'avoir l'analyse en temps réel, non pas de savoir ce qui se passe dans un laboratoire, mais savoir ce qui se passe effectivement dans le champ expérimental de la vie de nos concitoyens.

On pourrait développer, mais comme la règle des trois minutes m'est strictement imposée, je vais m'arrêter là. Je suis prêt à développer ce sujet plus tard s'il y a des questions !

M. Gérard Pascal - Merci. Je pense que ces quelques minutes d'exposé devraient susciter de nombreuses questions. Monsieur Derville ?

M. Thomas Derville - Il n'y a pas de doute que nous sommes maintenant dans un environnement choc au point de vue des problématiques de santé et de nutrition.

N'oublions pas qu'il y a aujourd'hui plus de monde qui meurt de surnutrition que de sous-nutrition. Cela dit, il y a bien un problème de sous-nutrition.

L'alimentation est devenue le facteur n° 1 en matière de santé. J'attire votre attention sur un très important rapport qui a été publié par l'Organisation mondiale de la santé et qui s'intitule : « Stratégie mondiale, nutrition, activités physiques et santé ».

Ce rapport recueille vraiment toutes les statistiques et les approches d'autorité sur cette problématique de niveau mondial.

Il est extrêmement intéressant et appelle à des solutions à ces problématiques de santé, qui sont des solutions dont le mérite est de rassembler les parties prenantes, c'est-à-dire les administrations, les ONG, les consommateurs, la recherche et l'éducation, et pour finir, ce qu'ils appellent le secteur privé.

Je crois qu'il ne faut pas être trop défaitiste sur ces problématiques de nutrition. Nous avons, en Europe, un exemple frappant de ce qu'on peut faire en la matière. Quand on regarde ce que la Finlande a fait pour diminuer les maladies cardiovasculaires, je crois qu'ils ont très significativement baissé ce taux de maladie.

Je représente ici le groupe UNILEVER, et donc ce rapport de l'OMS appelle à l'intervention du secteur privé.

Pourquoi le secteur privé ?

Tout simplement parce que notre offre de produits est mondiale. Nous vendons 150 millions de produits par jour dans le monde entier. Nous avons une couverture géographique dans 175 pays et je pense que nous avons également une connaissance du consommateur, une science de la santé et de l'aliment et, enfin, la crédibilité apportée par nos marques.

Contribuer à ce problème mondial, comme partie prenante, dans ce secteur privé, cela veut dire quoi ? Cela signifie faciliter le choix santé, participer à l'éducation, contribuer au partenariat.

Tout cela ne peut marcher pour une entreprise agro-industrielle que si nous partons sur des bases de confiance. Je ne développerai pas beaucoup sur ce qui a été dit en matière de santé et de sécurité mais, pour nous, c'est la plateforme indispensable. Cela commence par là. Ce sont nos marques qui en sont réellement le garant parce que le jugement est immédiat, si jamais elles y font défaut !

Sécurité, familiarité, capacité à satisfaire, naturalité, connaissance des origines, traçabilité amont, traçabilité aval, tout cela est bien connu, responsabilité environnementale.

Ceci est absolument clé pour un groupe, par exemple, qui intervient beaucoup en matière de pêche. On ne peut pas penser l'avenir en matière de pêche sans penser développement durable.

Également responsabilité sociétale, rôle dans la société.

Que peut-on faire ?

On peut agir pour la nutrition et, si vous voulez, le groupe s'est récemment donné une mission, qualifiée de mission vitalité. Apporter un supplément de vitalité à la vie, cela veut dire proposer des produits qui ont une composante praticité, une composante goût - car le goût est roi - et également une composante nutritionnelle plus marquée.

Pour ce faire, nous nous appuyons sur les « capacités » en matière de sciences. C'est, je crois, un des atouts qu'un groupe industriel mondial a, que de pouvoir entretenir une science de l'aliment d'environ un millier de personnes, et une science de l'aliment santé particulièrement appliqué à la santé d'une centaine de personnes, en Hollande.

Nous avons actuellement des engagements prioritaires qui sont maintenant visibles.

Deux exemples :

Le premier : nous pouvons offrir au consommateur un produit ou une gamme de produits qui lui permette de faire baisser son taux de cholestérol. Il s'agit de margarine, mais aussi, maintenant, de yaourts et de lait.

Eh bien voilà un produit qui permet de baisser de 10 % le taux de mauvais cholestérol et bien entendu, avant de lancer ce produit, toutes les recherches cliniques, toute l'implication nécessaire des scientifiques, des faiseurs d'opinion a été très soigneusement parcourue.

Ce n'est pas le seul exemple mais c'est probablement le plus spectaculaire.

Nous avons également des engagements extrêmement importants dans les pays en voie de développement parce que c'est un peu le paradoxe de ce village planétaire que cette surnutrition s'accompagne de malnutrition et une bonne partie du monde connaît actuellement des problèmes de malnutrition, plus particulièrement au niveau des enfants : la résistance aux maladies, le développement physique, voire le développement intellectuel, sont également conditionnés par la nutrition.

C'est la raison pour laquelle nous avons, particulièrement en Afrique et en Hindoustan, le développement de propositions de sels renforcés en iode, fer, zinc, vitamine A. C'est un exemple, mais cela joue également un certain rôle.

Là vous avez les deux exemples : comment traiter la maladie des pays développés et comment satisfaire les besoins des pays en voie de développement ?

La nutrition est pour nous, clairement, un domaine d'investigations. J'ai cité deux cas, qui sont des cas on pourrait dire « problème-solution ».

Vous avez un problème de cholestérol, on peut vous aider à faire baisser votre taux de cholestérol avec bien entendu l'appui des autorités, des scientifiques et de la médecine.

Mais je pense que le domaine réellement le plus prometteur, c'est le domaine de la nutrition positive.

C'est aussi le domaine de la prévention dans lequel, réellement, l'alimentation concourt très clairement.

Le Professeur Fischler disait : « on est ce que l'on mange » et il est évident que l'on peut agir sur ces aspects de longévité, de santé, de bien-être, grâce à l'apport des aliments.

Cette dimension d'alimentation positive est clairement un domaine sur lequel, à l'avenir, notre groupe, toujours fondé sur la science pour baser les promesses santé, va certainement développer son action.

Voilà, chers amis, comment un groupe industriel - et j'en termine là, car j'ai dépassé mon temps de 5 minutes - peut répondre à cette demande avec sa mission : apporter un supplément de vitalité à la vie. Je vous remercie.

M. Gérard Pascal - Merci. Laurent, les risques biologiques et microbiologiques ?

M. Laurent Rosso - Merci, Gérard.

Sécurité microbiologique : en fait, on parle ici de problématiques de questions émergentes et comment la science pose ces questions.

S'il y a un sujet qui n'est pas émergent, c'est bien celui de la sécurité microbiologique des produits alimentaires mais néanmoins des questions émergentes se posent en termes de sécurité microbiologique.

Je vais très rapidement vous les énoncer à travers trois exemples, trois grands types.

Avant cela, je voudrais simplement vous dire que la microbiologie et la science ont accompagné l'évolution qui vous a été présentée ce matin, l'évolution de l'agroalimentaire : le passage de la massification de l'artisanat à la massification des produits. Cette massification a une logique de garanties de qualité, de conformité, et désormais, aujourd'hui, une logique de sécurité.

Toute l'évolution de la science, en microbiologie alimentaire, a été destinée à maîtriser, dans un premier temps, ce que j'appelle les récurrences microbiologiques là où on avait régulièrement des problèmes par la maîtrise de l'hygiène, les mesures, la détection microbiologique à des niveaux qui étaient en rapport avec ce qu'on trouvait dans les produits.

Or, aujourd'hui, en considérant que c'est fait dans les pays industrialisés, se posent trois grandes questions qui demandent des réponses sur le plan scientifique.

La première concerne les émergences. Quand je dis « émergences », ce sont des émergences de niveau pathogène ou des émergences de pathogénicité.

Quand je dis niveau pathogène, c'est par exemple l'arrivée, il y a quelques années, des E Coli hémorragiques.

Aujourd'hui, l'évolution de cette pathogénicité fait qu'on étudie ce phénomène, appelé par exemple O 157:H7, qui a tué plusieurs dizaines de personnes, et même plus que cela, au Japon et ailleurs.

On les étudie par biologie moléculaire, on les caractérise et on s'aperçoit que plus on les caractérise, plus on en trouve d'autres et plus on trouve d'autres types : les O 191, les O 145, qui prennent le relais et qui prennent la place des O 157 :H7 initialement connus.

C'est le premier exemple.

Deuxième exemple : c'est l'anti biorésistance. C'est la pathogénicité acquise, disons modulée.

Les grosses questions scientifiques sont : comment cette anti-biorésistance apparaît, comment elle se transmet, comment elle est acquise et comment elle se diffuse ? Ce sont des questions qui relèvent, à la fois, de la logique d'élevage, c'est-à-dire de façon géographique, dans un territoire, mais aussi - et on en a parlé ce matin - des problèmes qui touchent à la mondialisation des échanges. Donc émergence des pathogènes ou des caractères pathogéniques.

La deuxième question scientifique qui se pose en microbiologie concerne les éléments rares. On a réglé, aujourd'hui, comme je l'ai dit, les questions de récurrence ou presque !

La microbiologie est une problématique d'événements rares. Pour la listeria, par exemple, il faut savoir que la pathogénie de listéria est anecdotique. Le problème est qu'on a du mal à détecter celles qui sont virulentes et celles qui ne le sont pas.

Or, la listéria est une bactérie que l'on trouve partout et comme on ne sait pas faire la différence entre celles qui sont pathogènes et celles qui ne le sont pas, on a à traiter un problème d'événement rare qui, de ce fait, ne l'est pas par la mesure puisqu'on trouve des listérias partout.

L'événement rare est un gros problème. C'est un gros problème à la fois pour ce qui concerne une exposition pour le consommateur, donc, scientifiquement comment évalue-t-on l'exposition à un événement rare, et comment peut-on acquérir des données ?

On parlait d'épidémiologie. Eh bien on a un énorme problème aujourd'hui, c'est d'avoir une épidémiologie représentative d'une situation sanitaire dans un type de produits destinés à la consommation pour en estimer le risque. Ceci est très problématique.

Pour les acteurs industriels, il est difficile de gérer les événements rares parce que cela demande des investissements analytiques énormes. De ce fait, la science doit apporter des solutions techniques permettant d'aller chercher les événements rares en nombre et rares en fréquence.

Rares en nombre : nous en sommes aujourd'hui à aller chercher une listéria ou une bactérie dans 100 grammes de produit. Pour aller les chercher, il faut les détecter, donc méthode moléculaire par exemple, par amplification génétique.

Il faut aussi les dénombrer. Il faut savoir si c'est 1 ou 100 bactéries par gramme. C'est difficile parce qu'on a énormément de difficultés analytiques pour aller chercher ces données !

Tous les éléments, et notamment la durée de conservation d'un produit alimentaire repose sur le plan initial de combien on part pour évaluer une durée de conservation au regard du risque listéria par exemple. Si on ne garantit pas le point de départ, on ne garantit pas la durée de conservation.

Les événements rares sont un énorme problème à la fois pour la quantification, pour la vigilance sanitaire et pour la gestion des crises.

La troisième question - et j'en terminerai par là - est l'approche de la complexité. Aujourd'hui la microbiologie est intégrée dans le complexe.

Quand je dis le complexe, en fait, ce sont les processus sanitaires, du champ à la table. Ce sont des objets biologiques qui se développent, qui se multiplient, ou qui peuvent décroître, qui peuvent être retardés en développement, et tout cela s'inscrit dans des processus de l'histoire d'un produit, notamment pour la chaîne du froid, que l'on connaît très mal, à la fois lorsqu'on se pose la question - et on va regarder ce qui se passe - mais aussi en variabilité, en représentativité sur une échelle d'une année.

Pour évaluer un risque, la probabilité qu'une population soit malade, il faut que la science soit capable de chercher les bons outils, et la bonne description de cette complexité et là, il y a énormément de travail.

M. Gérard Pascal - Merci pour avoir respecté parfaitement le temps.

Nous passons au fromage. L'histoire d'un produit.

M. Jean-François Chamba - Vous savez tous que la France est le premier producteur européen de fromages, le deuxième au monde après les États-Unis.

Nous consommons, nourrissons et parlementaires compris, 24,6 kilos de fromage par an, mais nous ne sommes pas les premiers en Europe en consommation de fromages ! Ce sont les Grecs, avec 2 kilos de plus, ce qui veut dire que dans le régime crétois il y a du fromage. Or, on n'en parle pas souvent !

De plus, c'est un fromage qui est un petit peu salé.

Faire un fromage, en schématisant très brièvement, c'est effectuer une concentration sélective des nutriments contenus dans le lait, et c'est effectuer des fermentations.

Je focaliserai mon propos sur cet aspect - Je sais que c'est partial... sur cette flore microbienne qu'est le fromage, sur ces microbes qui nous veulent du bien ! C'est quand même d'abord cela. C'est cela qui a permis de nous nourrir, de conserver les aliments pendant longtemps.

Quelques mots sur ce monde microbien que l'on ne connaît pas, que l'on ne voit pas, parce que, par définition, c'est un microbe. C'est de la taille du micron !

Sur notre planète, la biomasse microbienne est égale à la biomasse végétale, lichen boréal et forêt équatoriale compris.

Chacun d'entre nous est accompagné par 10^{14} bactéries, à savoir 100.000 milliards de bactéries, ce qui représente un kilo, pour moi peut-être un peu plus, compte tenu de mon format, que pour d'autres, mais c'est avec cela que nous vivons. Chaque fois que nous consommons un yaourt, nous mangeons 10^{11} bactéries, c'est-à-dire que nous agissons sur le millième de la flore.

Les bactéries que l'on porte, c'est 10 fois plus que toutes nos cellules, globules rouges et neurones compris.

Le nombre d'espèces de micro-organismes qu'il y a sur notre planète est peu connu. Allez savoir, par exemple, ce qui se passe à très grande profondeur ! Il y a plusieurs dizaines, plusieurs centaines de milliers d'espèces de microbes. Il y en a 200 seulement qui sont dangereux pour nous ! Voyez la proportion.

Le fromage est donc un produit fermenté. Ce sont des écosystèmes microbiens, majoritairement remplis par une flore positive - il y en a 10^9 , voire 10^{10} par gramme - et ces micro-organismes positifs, utiles, concourent à l'élaboration du fromage, à sa conservation, mais on pourrait prendre la même chose avec la salaison par exemple, à sa préservation contre les altérations ou contre les bactéries dangereuses et là il y a un moyen d'utilisation !

Puis cela participe, vous l'apprenez ou le savez, à la texture, à l'arôme des fromages, à la diversité de nos fromages. Je ne sais pas, mais on prête à De Gaulle, ou à Churchill, la phrase célèbre : « *Un pays qui a 365 fromages est difficile à gouverner !* »... Les micro-organismes participent largement à cette diversité !

Maîtriser la qualité, préserver la diversité, c'est important. Dans notre combat, légitime, contre les micro-organismes indésirables, dangereux, nous avons procédé à une hygiénisation non sélective. Ces frappes massives, généralement efficaces, mais pas toujours, ont eu des effets collatéraux meurtriers sur les flores utiles et positives.

Pour vous donner un exemple simple à retenir : nous recevons, dans nos fromageries, aujourd'hui, des laits qui contiennent moins de germes que la norme prévue pour les laits pasteurisés. Cette perte de richesse, de diversité microbienne, a participé certainement à ce qui a déjà été dit, à savoir à une banalisation de la saveur et de l'arôme de nos fromages.

C'est vrai en France, c'est encore pire ailleurs. On parlait des pays nordiques. Si on veut en parler, on peut ! Sachez que c'est ce qu'on peut considérer comme une - ce n'est pas la seule - question émergente pour notre domaine fromager !

Comment organiser, mieux maîtriser et j'ai un peu peur - je vais me faire le porteur de cela - que notre extrême attention vis-à-vis des bactéries pathogènes n'ait peut-être trop détourné de moyens de ceux qui devraient être consacrés aux flores positives !

Il ne faut pas l'oublier. Il faut aussi faire ce type d'arbitrage parce que finalement, conforter la spécificité fromagère française - on en exporte 28 % -

c'est quand même offrir à nos concitoyens, à nos visiteurs, à nos clients étrangers, le plaisir de partager, en sécurité bien entendu, un patrimoine gastronomique qui est aussi un patrimoine culturel.

M. Gérard Pascal - Merci.

Les technologies, les nouvelles, les anciennes améliorées, quel rôle vont-elles jouer à l'avenir pour garantir les qualités de nos aliments ?

M. Gilles Trystram - Pour l'avenir, je ne sais pas si je vais être capable de faire une prévision.

Quelques mots d'abord pour les définir.

Les sciences du génie des procédés alimentaires ont à peu près l'histoire de l'industrie alimentaire, c'est-à-dire une cinquantaine d'années. C'est donc jeune. Cela veut dire qu'il y a beaucoup de choses que l'on sait faire, qui ont été faites, mais il y en a encore énormément qu'on ne sait pas faire et qui constituent même, dans les voies traditionnelles de transformation, et de conservation des aliments, des points d'interrogation, soit parce qu'on ne les a pas étudiées, soit parce qu'on n'a pas les outils pour les étudier, pour comprendre et concevoir et améliorer des technologies.

Avant de dire deux ou trois mots sur les voies émergentes, si on regarde le passé, très peu de rupture technologique franche, importante, mais beaucoup d'innovations et de petites évolutions dont je dirais qu'elles sont souvent cachées dans des technologies et qu'elles arrivent par le biais d'un nouvel appareil, d'un nouveau type de matériau, qui vont donner une aptitude au nettoyage, une aptitude au non encrassement d'un appareil, une facilité à transférer de la chaleur avec des dynamiques plus grandes et qui vont, comme cela, faire ce que cherche à faire le procédé, et qu'il faut bien avoir en tête, qui consiste à assurer la transformation et la conservation, donc de moduler des propriétés des matières premières pour créer des propriétés qui, ensuite, vont accompagner le produit.

Il y a un élément important à avoir en tête, c'est que les propriétés des produits sont acquises à la sortie du procédé, elles sont créées dans beaucoup de cas par le procédé, mais ensuite elles vont être modulées dans la chaîne logistique.

On a parlé tout à l'heure de la chaîne du froid, notamment dans l'usage domestique, ou en restauration hors domicile, donc dans une deuxième transformation qui, évidemment, échappe au travail qui est réalisé dans l'usine puisqu'elle est faite à domicile, et la manière dont on va finalement utiliser les produits peut détruire ou exacerber certaines des propriétés qui ont été créées au niveau de la fabrication industrielle. C'est un champ assez difficile.

Où sont les vecteurs importants dans le passé des nouvelles technologies ?

J'ai dit peu de rupture technologique, des voies physiques de transformation différentes, notamment beaucoup d'études débouchant peu dans l'industrie mais débouchant quand même par des voies athermiques.

On s'efforce donc de ne pas utiliser des transformations thermiques dans la mesure où on sait qu'elles dégradent certaines propriétés, on recherche d'autres voies physiques comme l'utilisation de la pression, l'utilisation de technologies électriques.

Cela donne de très beaux résultats dans les laboratoires, avec un transfert, une appropriation dans l'industrie plus difficile pour des raisons économiques ou de gestion des compromis avec d'autres propriétés puisqu'il faut avoir un point de vue sur l'ensemble des propriétés.

Un deuxième grand domaine qu'on a tendance à oublier : ce sont tous les à-côtés du procédé lui-même, c'est-à-dire le fait que l'homme est en contact avec les produits et tout ce qui est protection du produit et de l'impact de l'homme, par rapport au produit en gérant les conditions de températures, d'hygrométrie, sanitaires de l'environnement, etc.

C'est une innovation importante et, je pense, une ligne directrice qui continue à être fortement vraie dans les industries alimentaires.

Le troisième point, c'est tout ce que j'appelle l'intelligence associée aux procédés, c'est-à-dire la capacité à mesurer ce qui se passe et à réagir pour respecter toutes les contraintes qui font un champ de propriété du produit sortant de la chaîne de transformation.

Où sont les grands défis et, pour reprendre l'expression de Laurent Rosso, les éléments émergents ?

Je crois qu'ils viennent de deux considérations :

- une considération de questions posées par les consommateurs ou de préoccupations,

- une considération qui concerne les progrès connexes des procédés et notamment - cela a été soulevé par Olivier Mignot tout à l'heure - les progrès considérables des technologies analytiques, c'est-à-dire ce qui nous permet de caractériser un produit aujourd'hui.

Vu de ce côté-là, on voit ce qu'on va appeler des risques émergents. On a parlé des risques microbiens mais il y a tous les risques physico-chimiques et chimiques qui sont aussi derrière.

Donc, prendre en compte cette dimension-là, dans ce qu'elle a de positif dans la création de propriétés nutritionnelles par le procédé ou la non dégradation de ces propriétés, et savoir se prémunir de tous les composés supposés toxiques - je dis supposés parce qu'il faut encore que la toxicité ait été établie - fait que nous avons à faire en sorte que dans la création du produit, il n'y ait pas ces risques potentiels ou supposés.

C'est un défi certainement très important du génie des procédés de savoir faire cela, tout en garantissant que le produit, sur le plan organoleptique, sur le plan microbiologique, sur le plan technologique, c'est-à-dire l'aptitude à le manipuler, à l'emballer, à le transporter, à le découper, soit garanti.

C'est ce compromis-là qui est sans doute l'enjeu scientifique majeur.

Je voulais juste finir par une chose, parce que j'ai deux casquettes, dont l'une est d'être enseignant. Il y a un point dont on n'a pas du tout parlé, qui est sûrement un facteur extrêmement important pour l'avenir, c'est que je pense que le niveau de formation des techniciens supérieurs, des ingénieurs qui arrivent dans les industries, est considérablement plus élevé dans tous les domaines dont on parle que ce qu'il a pu être il y a 20 ans. C'est une dimension extrêmement importante à considérer. On peut se poser la question des efforts de formation des catégories inférieures, comme les opérateurs, les médias, pour leur expliquer ce que l'on fait, sur la manière dont on doit utiliser les produits dans la population. Merci.

M. Gérard Pascal - Merci.

L'intelligence associée aux procédés et les emballages intelligents. Alexandre ?

M. Alexandre Feigenbaum - Je vais vous parler d'emballages. Je ne sais pas s'ils sont tous intelligents mais je vais essayer de l'être un petit peu.

On ne mange pas des emballages et pourtant ils jouent un rôle important dans l'évaluation des risques sanitaires.

Tout le monde sait que les emballages contribuent fortement à l'hygiène. Ils permettent la distribution de nos produits alimentaires. Ils sont indissociablement liés à notre mode de vie. Plus on consomme, plus on utilise d'emballages et plus cela veut dire qu'on a un niveau de vie important.

Les sociétés qui ne disposent pas d'emballages ou de moyens d'emballer leurs produits alimentaires sont des sociétés qui connaissent toute une série de déboires au niveau de leur alimentation.

Je vais parler de deux exemples de recherches dans le domaine de l'emballage. Je viens de dire qu'il y a des aspects très positifs, mais le premier aspect sur lequel je voudrais insister, ce sont les aspects de contamination des aliments par les constituants des emballages.

Cela peut paraître marginal et peut-être qu'effectivement, quand on conçoit un produit alimentaire, on n'a pas très envie de s'intéresser à cet aspect de contamination liée à l'emballage.

Pourtant, c'est un domaine sur lequel ont été investis des moyens considérables au niveau de l'Agence européenne de sécurité alimentaire, au niveau de la Direction générale SANCO de la Commission européenne, au niveau de l'AFSSA en France, puisqu'il existe un Comité dédié aux matériaux en contact avec les aliments, au niveau des laboratoires de recherche, et également au niveau de l'industrie qui a investi des sommes énormes sur les évaluations toxicologiques de ces constituants d'emballage.

Ces constituants d'emballage, on peut les retrouver dans les aliments. Ce n'est pas un phénomène dangereux *a priori* puisque même quand on prend du vin, dans un verre en cristal, on s'expose à retrouver du plomb dans son vin. C'est donc un phénomène qui est général et cela ne signifie pas qu'il est dangereux si on le maîtrise et si on le connaît. Le phénomène de contamination n'est pas forcément dangereux.

Les crises sanitaires spécifiquement liées à l'emballage, ces dernières années, ont toutes eu rapport à quelque chose d'un peu différent, que l'on appelle « les produits néoformés ».

Ce qu'on a vu apparaître comme contaminants liés aux emballages, ce n'était pas toutes les substances que l'on a inventoriées ; la Commission européenne et les autorités françaises ont mis des années - trente ans - pour faire des inventaires avec des milliers de substances, trente ans pour inventorier ces substances, trente ans pour faire des évaluations toxicologiques, et puis, depuis 5 ans, on a des problèmes sanitaires qui sont liés à des substances qui ne sont pas du tout dans ces listes, pas du tout dans ces inventaires, qui sont les produits néoformés, donc des produits de réaction et de dégradation.

C'est un domaine sur lequel il faut encore investir des efforts, à la fois au niveau de la connaissance des processus chimiques, puisqu'on parle de contamination chimique, et au niveau de la modélisation des processus physico-chimiques. On peut arriver à prévoir de mieux en mieux les risques de contamination.

Le deuxième exemple - et je vais conclure là-dessus - dans le domaine des emballages, sur lequel il y a une évolution considérable, c'est ce qu'on appelle maintenant - en fait, Gérard Pascal introduisait mon intervention là-dessus - les emballages actifs ou intelligents, qui sont une nouvelle génération d'emballages.

Dans peut-être un an, voire deux, vous aurez des emballages qui sauront réduire le taux d'oxygène à l'intérieur des paquets, qui sauront avoir des propriétés antimicrobiennes, qui prolongeront la durée de vie des produits alimentaires bien au-delà de ce qui se fait actuellement.

Vous aurez des emballages qui contrôleront la maturation des produits, qui auront des absorbeurs, qui pourront absorber l'éthylène, l'oxygène ou relarguer des produits antimicrobiens.

Tout cela est un domaine qui, à mon avis, va demander une évaluation des risques et des bénéfices. Les bénéfices-risques, on en a parlé tout à l'heure.

En ce qui concerne les bénéfiques, on les connaît assez bien maintenant, mais en ce qui concerne les risques, on ne les connaît pas, du moins on les connaît très peu actuellement.

Je citerai pour conclure un exemple qui a été donné : il existe des emballages qui savent éliminer les odeurs indésirables de certains produits alimentaires. Certains produits alimentaires ont des odeurs marquées. Imaginez qu'on arrive à éliminer les amines qui sont des produits indiquant par exemple que sur des poissons la date limite de consommation est un peu dépassée. Si on élimine ces amines, ces avertisseurs de consommateurs, on va certainement rendre le produit plus acceptable, certainement même, mais, en même temps, on va enlever au consommateur un moyen très simple par lequel il risque de perdre son libre arbitre, et sa capacité d'opinion.

Là il y aura de l'évaluation de risque, mais aussi du bon sens, qu'il va falloir introduire dans tous ces nouveaux matériaux.

M. Gérard Pascal - Un grand merci à vous tous d'avoir respecté l'horaire et de nous avoir permis de rattraper un petit peu le temps perdu.

M. Claude Saunier - Ce n'était pas du temps perdu. On consacre 5 à 10 minutes à l'échange ?

M. Gérard Pascal - Oui.

Question - J'ai une question à Gérard Pascal et M. Lerverve. Est-ce que ce problème d'interface santé-alimentation n'est pas typiquement un problème qui doit être pris en compte de manière forte et vigoureuse par la recherche publique ? D'une part, il est clair qu'il existe une contrainte d'indépendance qui a déjà été évoquée ce matin au niveau de l'évaluation. D'autre part, seuls les très grands groupes agroalimentaires comme Nestlé, Unilever ou quelques autres, peuvent investir dans des études qui coûtent pratiquement aussi cher que des études d'évaluation de médicaments.

Et puis également, je crois qu'il faut fournir une information aussi précise et scientifique que possible aux pouvoirs publics et aux consommateurs, pour savoir ce qu'il faut penser de tout ce qui se raconte dans les médias sur les compléments alimentaires, dont le marché explose aux États-Unis et aujourd'hui sur Internet. On peut se procurer pratiquement n'importe quel produit très rapidement !

M. Gérard Pascal - Je ne voudrais pas anticiper sur ce que je vais être amené à dire cet après-midi. En tout cas, pour ce qui concerne l'intervention de l'INRA dans le monde de l'alimentation, et l'effort particulier qui va être

entrepris et qui sera d'ailleurs entrepris sous la responsabilité de Xavier, je vais lui donner la parole...

M. Xavier Lerverve - Je souscris complètement à ce que vous venez de dire. Vaste programme, aurait dit un certain personnage historique. Il est sûr que c'est le nœud de la question que vous soulevez là. C'est le nœud de la question en sachant bien sûr que vous avez tout à fait bien identifié à la fois la question des moyens, c'est-à-dire l'étendue, et la comparaison faite avec le médicament est une comparaison tout à fait pertinente puisqu'on sait qu'effectivement un des risques dans l'évolution est que seul un certain nombre de groupes arriveront à mener un niveau de preuves suffisant.

Ce qui est derrière votre question, qui est un élément tout aussi important, c'est la discussion du niveau de preuves. Qu'est-ce qu'on veut ? Qu'est-ce qu'on attend et comment on l'établit ?

Ceci rentre dans une autre problématique que j'ai juste voulu esquisser tout à l'heure, c'est qu'on va être amené à comparer des choses dans des champs différents.

Autrement dit, qu'est-ce qu'on appelle l'effet santé ? C'est une grande question classique et quand j'essaie de poser la question en termes de qualité santé, quels bénéfices en termes de santé, sur certains paramètres simples, on sait l'évaluer, mais bien sûr, la santé, c'est bien plus complexe que la somme de ces paramètres simples et, dans ces conditions-là, on a encore non seulement à trouver des moyens mais à forger des outils pour répondre à cette question.

Cela dit, pour répondre d'une manière très claire et sans détours à votre question, je pense que cela relève effectivement majoritairement de la recherche publique.

M. Thomas Derville - J'aimerais ajouter un petit mot pour dire qu'effectivement, dans votre question, le rôle des PME est également clairement soulevé.

Je pense qu'il est absolument essentiel que les PME puissent avoir aussi accès à la recherche. Je crois d'ailleurs que des start-up se font à partir de la recherche en alimentation. J'en connais quelques-unes, notamment sur le site de Bourgogne.

En Bourgogne, je vous rappelle qu'on a installé ce pôle extrêmement remarquable, dans lequel se trouvent le Centre européen des sciences du goût, l'INRA, la Faculté des Sciences de Dijon, etc.

Tout cela est une plate-forme pour développer également les initiatives d'entreprises avec une technopole à la clé. Il n'y a pas simplement l'offre des grands groupes, même si moi-même j'appartiens à un grand groupe. Il y a, si vous voulez, une complémentarité.

Dans votre question il y a un autre point : pourquoi dire que la cause d'intérêt général est publique-privée ?

Il peut y avoir un point de vue de type idéologique mais il faut bien prendre conscience qu'au niveau, en tout cas, mondial, c'est le pragmatisme qui l'emporte et qu'aujourd'hui, par exemple, nous avons des partenariats avec les ONG, en particulier avec l'UNICEF, sur les problèmes de nutrition des enfants dans les pays en voie de développement, parce que, de plus en plus, on se rend compte qu'attaquer un problème c'est avoir une approche multipartite dans laquelle il n'y a pas simplement les pouvoirs publics, mais aussi les ONG et aussi les acteurs du privé.

M. Claude Saunier - Je voudrais vous dire que je suis très heureux d'entendre la réponse de Monsieur Derville. La question ne s'adressait pas à lui mais à Gérard Pascal. Elle aurait pu éventuellement s'adresser à un parlementaire à la place du service public de recherche.

Je crois que nous venons de vivre une période un peu conflictuelle, un peu délicate qui a quand même eu un grand mérite, c'est de réintroduire dans l'opinion publique, dans la société, un vrai débat - j'espère qu'il n'est pas achevé - sur la place de la recherche dans notre société.

C'est une avancée considérable qu'un certain nombre d'entre nous attendions depuis longtemps.

Je voudrais dire aussi - et c'est la raison pour laquelle je suis très heureux de la réponse de M. Derville, qu'une des caractéristiques de notre outil économique, dans l'agroalimentaire, c'est que c'est un outil économique qui est fondé essentiellement sur des petites et moyennes entreprises et que ces petites et moyennes entreprises n'auront aucune possibilité de participer à la nécessaire course à l'innovation si elles ne peuvent pas avoir des interlocuteurs qui sont des interlocuteurs de caractère public.

D'autre part, on est, à ma connaissance, le seul pays où on est capable de passer des mois à opposer la recherche fondamentale et la recherche appliquée, la recherche du public et la recherche du privé.

Pour reprendre aussi l'expression de M. Derville, quand on passe quelques semaines aux États-Unis ou dans n'importe quelle grande nation industrielle, on s'aperçoit que, naturellement, on travaille en partenariat et que naturellement, on ne peut pas attendre, sauf exception, que la recherche privée s'engage sur de la recherche fondamentale, dont les résultats sont incertains, et ne peuvent être estimés que sur 10 ou 15 ans, et que là, naturellement, c'est l'investissement public qui doit s'engager, mais qu'il y a une complémentarité parce qu'on n'imagine pas durablement une recherche fondamentale qui ne soit pas connectée à une recherche appliquée.

M. Gérard Pascal - Si vous me donnez trente secondes, je voudrais aussi dire que la pluridisciplinarité, on en a fait une démonstration au cours de cette table ronde, existe déjà : il y a des microbiologistes, des technologues, des nutritionnistes, des toxicologues qui, de plus en plus, vont utiliser des outils communs, ce qui va rapprocher toutes ces communautés. Quand je dis outils communs, du moins issus de la génomique, et puis les progrès de la physico-chimie puisqu'on a parlé de l'analyse physico-chimique. Tout cela, ce sont des outils qui vont être utilisés de plus en plus par les uns et les autres et qui, me semble-t-il, au niveau scientifique, vont permettre une meilleure intégration des différents maillons de la chaîne alimentaire.

M. Claude Saunier - Un dernier mot : introduisez dans la multidisciplinarité les sciences humaines et sociales car cela me semble être, notamment dans le domaine alimentaire, indispensable. La séance est suspendue.

(La séance est suspendue à 13h10).

III. PROGRAMME DE L'APRES-MIDI

DANS LE CONTEXTE DE LA MONDIALISATION, QUELLE POLITIQUE DE L'ALIMENTATION DEMAIN ?

Exposé introductif :

MONDIALISATION, QUALITE ET SURETE DES ALIMENTS

Michel GRIFFON, CIRAD

Première table ronde :

LES ENJEUX ECONOMIQUES :

DANS QUELLE MESURE L'AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS PEUT-IL INTEGRER LE PROGRES SCIENTIFIQUE POUR FAIRE FACE A LA PRESSION DU MARCHÉ MONDIAL ?

Exposés : *Eugène SCHAEFFER, Vice-Président, FNSEA*
François DUFOUR, Secrétaire général, CONFEDERATION PAYSANNE

Modérateur : Bernard GUÉRIN, Président, ACTIA

Intervenants : Yves BAYON de NOYER, Président-Directeur général, AGIS
Hervé GOMICHOIN, Directeur qualité alimentaire, Carrefour
Michel GRIFFON, Conseiller au développement durable, CIRAD
Philippe MAUGUIN, Directeur général, INAO
Denis MANA'CH, Président, COPAGRI Bretagne
Jean SIRAMI, Directeur, Association de développement industriel

Deuxième table ronde :

LES ENJEUX DE SOCIÉTÉ : ATTENTES, ESPOIRS, REALITES NUTRITIONNELLES ET SANITAIRES

Modérateur : Ambroise MARTIN, Directeur de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires, AFSSA

Intervenants Bernard GUY-GRAND, Professeur de nutrition, Hôtel-Dieu
Gérard CORTHER, Directeur, INRA Jouy-en-Josas
Claudine JUNIEN, Directeur de recherche, INSERM
Béatrice DARCY-VRILLON, Directrice du laboratoire de nutrition et sécurité des aliments, INRA Jouy-en-Josas
Christian LATGÉ, Responsable du développement et de la nutrition, Andros
Vincent DUVILLIER, Directeur général, Béghin-Meiji.

Troisième table ronde :

POUR UNE POLITIQUE DE L'ALIMENTATION MOBILISANT TOUS LES ACTEURS

Modérateur : Alain **COSTES**, Professeur, **LAAS** Toulouse

Intervenants Sylvie **PRADELLE**, Vice-présidente, **UFC-Que choisir**
Jérôme **BÉDIER**, Président, **FCD**
Gérard **PASCAL**, Directeur de recherche honoraire, **INRA**
Olivier **MIGNOT**, Chef du département qualité et sécurité,
Centre de recherche **Nestlé**, Suisse
Dominique **LANGIN**, Directeur d'unité de recherche, **INSERM**
Thierry **KLINGER**, Directeur général de l'alimentation, **ministère de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales**
François **COINDREAU**, Président de la Commission qualité, **ANIA**

IV. EXPOSES-DEBATS

La séance est reprise sous la présidence de M. Claude Saunier, sénateur.

M. Claude Saunier - Nous reprenons nos travaux.

Notre après-midi va nous conduire à élargir le champ de notre réflexion comme vous l'avez vu, puisque nous allons consacrer deux tables rondes aux effets directs ou indirects de la mondialisation.

Pour introduire cette réflexion, j'ai demandé à M. Griffon, du CIRAD, de nous faire le point sur la mondialisation dans le champ du commerce alimentaire.

Après, nous embrayerons - dans la vivacité je n'en doute pas - avec le témoignage de deux représentants du monde agricole.

Monsieur Griffon...

M. Michel Griffon - Je vous remercie beaucoup. Je vais essayer de faire le plus rapidement possible, simplement en vous livrant quelques idées.

Première idée : dans ce domaine de la mondialisation de l'alimentation, le marché mondial des produits agroalimentaires se déplace de plus en plus rapidement depuis un marché qui intéressait les produits que l'on appelait les « commodités » (mot qui nous vient du vieux français), produits commodes à transporter, vers des produits prêts à consommer. On passe toujours par une phase de produits transformés.

Par exemple, on est passé du blé à la farine de blé, et on va de plus en plus vers du blé sous forme d'aliments directement servis dans les supermarchés d'un très grand nombre de pays.

Cette évolution est liée, vous le savez bien, au fait que partout dans le monde, se développent des supermarchés et la grande distribution.

Deuxième idée : le commerce agroalimentaire est un élément très fort de la mondialisation de l'économie parce qu'il y a plusieurs grandes forces qui sont là. La première des forces, c'est la concurrence entre les grands bassins de production agricole, en vertu des avantages compétitifs.

La deuxième force, c'est celle des grandes firmes de la transformation qui constituent à l'échelle mondiale un oligopole de plus en plus restreint et qui contrôlent une partie de la nature de l'offre.

Le troisième facteur, je viens de le dire sous une autre forme, c'est l'évolution de la stratégie des grandes firmes de la distribution qui sont en train de s'étendre de plus en plus à l'échelle mondiale, parallèlement au développement de l'urbanisation.

Et enfin, et je vais insister un petit peu là-dessus, la quatrième force, c'est l'évolution des goûts et des exigences des consommateurs.

Tout cela détermine une évolution de la géographie des échanges et de la production. Je voudrais simplement livrer là une idée capitale qui est que le marché mondial de l'alimentaire est en train de se déplacer massivement vers la demande asiatique.

Depuis vingt ans, l'Asie connaît une forte croissance, elle connaît un développement de ses classes moyennes, des supermarchés, de la diversification de son alimentation. C'est un phénomène massif, à telle enseigne que cela entraîne maintenant une grande partie des importations mondiales de blé, d'aliments pour les animaux (de soja, de maïs, de tourteaux) et même d'animaux eux-mêmes, en particulier de volailles.

Mais cette nouvelle géographie est quand même, on le sent bien, déterminée par le fait que notre civilisation mondiale évolue vers un monde de plus en plus urbain dans lequel l'emploi se développe, dans lequel on a de moins en moins de temps dans la journée pour préparer les aliments, où l'on recherche les aliments préconditionnés, prêts à l'emploi et où la part des femmes qui travaillent est de plus en plus importante.

Tout cela modifie donc les modes de consommation, y compris jusque dans un grand nombre de pays en développement.

Autrement dit, il faut s'intéresser, dans le mécanisme de la mondialisation, aux demandes spécifiques des consommateurs. De ce point de vue, je voudrais en mentionner neuf qui sont bien connues, pour simplement vous les rappeler à titre d'introduction.

Premièrement – vous l'avez dit ce matin – la très forte sensibilité à la sécurité sanitaire. Je ne reviens pas dessus.

Ensuite, la sensibilité à la commodité d'usage qui est liée au développement de l'urbanisation, au temps réduit de préparation des repas et au développement considérable de la restauration collective dans le monde.

Le troisième point, c'est bien sûr la sensibilité à la connaissance de l'origine des produits comme gage de confiance, la technique étant celle de la traçabilité.

Le quatrième, c'est la sensibilité à la qualité nutritionnelle.

J'ai classé ces demandes en ordre d'importance décroissant. Cette sensibilité à la qualité nutritionnelle est liée, pour les pays riches, au développement de maladies cardiovasculaires. A l'opposé, dans les pays pauvres, je vous le rappelle, 800 millions de personnes au moins souffrent de carences

quantitatives, et un nombre dépassant plus d'un milliard pour un certain nombre de carences nutritionnelles qualitatives.

La cinquième demande, ou besoin, c'est la sensibilité aux qualités sensorielles et en particulier aux qualités gustatives. Ne croyons pas qu'il s'agisse là simplement d'un phénomène qui intéresse les capacités gustatives des Français et des Européens. Cela existe dans tous les pays du monde.

La sixième sensibilité concerne le contenu culturel et l'enracinement au terroir des produits que l'on retrouve aussi bien en Europe que par exemple en Afrique ou en Asie. Depuis que nous analysons le phénomène, nous le rencontrons.

La septième sensibilité, c'est celle à la nature des techniques de production qui est le résultat d'une suspicion par rapport aux techniques de production industrielle ou de l'agriculture intensive. Il y a là aussi bien sûr les préoccupations liées au bien-être animal dans les sociétés des pays du Nord.

La huitième, c'est la sensibilité à des questions d'équité. La sensibilité au dumping social, au travail des enfants et au caractère, équitable ou non équitable, d'un certain nombre de produits.

Enfin, la sensibilité à ce que l'on peut appeler le dumping environnemental ; le fait qu'un certain nombre de produits arrivent dans nos assiettes à des prix relativement bas, mais que ces prix bas contiennent des coûts considérables du point de vue environnemental dans les zones de production.

Toutes ces demandes conduisent - à des degrés certes extrêmement différents - à l'émergence de signes de qualité des aliments sur nos propres marchés. Ces signes de qualité sont nombreux.

Je les cite dans un certain désordre : bien sûr les Indications Géographiques Protégées (IGP), le label officiel des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC, je n'insiste pas), il y a bien sûr les marques de distribution des firmes en général, et en particulier celles qui font référence au terroir, il y a les labels officiels, en particulier le label officiel de certification de conformité des produits, le Label Rouge par exemple, le label officiel Agriculture Biologique, les labels plus « éthiques » comme Max Havelaar ou les labels FLO (Fairtrade Labelling Organization) qui, bien sûr, sont là pour nous rappeler que l'on paye un prix acceptable aux producteurs primaires. Il y a des initiatives privées comme le produit de l'année, la saveur de l'année.

Et n'oublions pas, dans les signes qui sont donnés au consommateur - quelquefois on l'oublie - ce que font un certain nombre d'organisations pour appeler les consommateurs à modifier leurs préférences - je dis cela de façon euphémique - ou appeler au boycott purement et simplement contre tel ou tel produit, pour telle ou telle raison.

A tout cela s'ajoutent des signes qui sont dans le paysage et qu'on ne voit plus. Il y a bien sûr l'ensemble des normes, par exemple celles qui viennent

des accords sanitaires et phytosanitaires, les normes sanitaires européennes, les certifications ISO.

Et puis il y a des démarches qui ont été initialisées par les professions, par exemple des démarches de qualité environnementale comme Agri Confiance, ou la qualification Agriculture Raisonnée, etc..., et il y en a bien d'autres.

Avec cette énumération, on peut bien sûr conclure que tous ces signes de qualité montrent qu'il y a émergence d'un pouvoir des consommateurs. C'est certainement une des grandes leçons historiques de la période passée. Nous sommes encore dans cette évolution.

Tout cela va certainement entraîner de la part des entreprises et de la recherche publique des travaux de recherche nouveaux pour comprendre le phénomène et des travaux dans le domaine de la technologie pour répondre de plus en plus à ces questions, ainsi, d'ailleurs, que des modifications des évolutions des politiques publiques et des stratégies des firmes.

Cependant, si on sent à travers ce mouvement, que ces exigences s'additionnent, elles ne s'additionnent pas sur les mêmes personnes. Il y a des segments de marché et des segments de comportements qui sont assez différents.

On peut s'interroger sur le fait que cette longue liste de signes puisse entraîner une certaine confusion dans l'apprentissage du consommateur de son futur rôle dans la société économique, qui est celui de faire des choix de plus en plus raisonnés, de plus en plus informés.

C'est sans doute une des raisons pour lesquelles le Conseil national de l'alimentation a appelé récemment les pouvoirs publics à établir un peu plus de cohérence et éventuellement d'ordre dans ces signes de qualité.

Comme il s'agit d'un phénomène important, massif à l'échelle de nos sociétés, on comprend que le consommateur devienne un enjeu de plus en plus important dans les filières et qu'il soit important de faire en sorte que tout cela se passe dans nos sociétés avec un minimum de cohérence.

Merci pour votre attention.

(Applaudissements).

M. Claude Saunier - Merci, Monsieur Griffon.

Première table ronde :

**LES ENJEUX ECONOMIQUES :
DANS QUELLE MESURE L'AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS
PEUT-IL INTEGRER LE PROGRES SCIENTIFIQUE
POUR FAIRE FACE A LA PRESSION DU MARCHE MONDIAL ?**

M. Claude Saunier - Je vais m'adresser maintenant au représentant de la FNSEA – c'est M. Schaeffer – et à François Dufour, en leur rappelant à l'un et à l'autre que nous avons quelques contraintes horaires. On sait qu'ils ont beaucoup de choses à dire, mais s'ils pouvaient aller à l'essentiel chacun en 5/6 minutes, ce serait très bien pour le reste de notre réunion de travail. Merci.

M. Eugène Schaeffer - Monsieur le Président, merci de nous donner l'occasion de nous exprimer à cette tribune devant vous. C'est un honneur.

Simplement - rapidement - comme vous dites, Monsieur le Président - sur le sujet que vous traitez, la France a un bel héritage qu'il faut savoir valoriser et il faut faire une politique en conséquence. Ne l'oublions pas.

La France, avec ses terroirs, ses productions, ses filières – il ne faut pas les oublier – a entamé une bonne politique qui va dans le sens de la question que vous posez. Les organisations professionnelles dans leur ensemble ainsi que les producteurs, depuis de très longues années, sont allés dans ce sens-là.

Lorsque l'on a mis en place tous les produits sous signes de qualité, lorsque l'on a mis en place des organisations comme l'INAO, ou d'autres organismes, c'était effectivement dans ce but.

Déjà à l'époque, nous avons essayé de concilier progrès scientifique et démarche de qualité des produits, démarche de qualité/progrès scientifique, cela signifie aussi bien démarche sanitaire que qualité gustative. C'est cela qui fait l'originalité, encore une fois, de nos produits français.

Il faut dire que dans ce domaine-là, l'héritage est bon. Je le dis maintenant, il faut le valoriser. Comment faire évoluer dans le contexte d'une mondialisation nos atouts et en même temps comment, dans le cadre de l'Union européenne et de l'élargissement de l'Union européenne, ne l'oublions pas, faire valoriser nos atouts ?

Tout d'abord, nous ne pouvons pas faire fi de l'Europe. D'ailleurs dans ce domaine-là également, l'héritage français est bon. Dans tous les débats que nous avons eus en ce qui concerne les démarches qualité, les démarches sanitaires, l'Europe a en grande partie repris des positions françaises.

Ce n'était pas facile parce que l'Europe se divise effectivement en deux camps : vous avez le camp de ceux qui sont du Nord, qui ont des approches beaucoup plus industrielles et de qualité de transformation industrielle des produits, et ensuite l'Europe du Sud, la France notamment, qui s'appuie beaucoup plus sur des produits du territoire et sur la territorialisation des produits.

Je crois qu'il faut jouer les deux. Nous sommes en train de le faire. Il faut dans ces démarches allier territoire, filières et produits. C'est l'enjeu que nous nous sommes donné.

Tout d'abord l'Europe. Nous pensons que la défense d'une agriculture multifonctionnelle au niveau de l'Organisation mondiale du commerce s'impose, et que nous pouvons arriver à ces objectifs. Ce n'est pas facile parce que dans ce débat-là, il faut d'abord l'accord de l'ensemble des pays européens – ce qui n'est pas évident – mais là encore le rôle de la France est primordial.

Ensuite, il y a les démarches que nous nous sommes imposées, nous les Français, nous sommes très tôt entrés dans la démarche que l'on connaît à l'INAO ou qu'on connaît dans la labellisation, à savoir les démarches de filières.

La qualité d'un produit se retrouve déjà au moment de la recherche. Recherche, production, transformation, commercialisation. Des référentiels clairs et précis sont élaborés à tous les stades de ce travail. Ces référentiels étant très clairs, cela suppose également un contrôle. C'est ce que nous avons fait.

Là, chaque fois, pour la grande partie de nos démarches, nous nous sommes appuyés sur les scientifiques, parce que lorsqu'on dit démarche qualité, encore faut-il avoir un certain nombre de preuves scientifiques pour les valoriser.

Aujourd'hui, toutes ces démarches de filières, tous ces cahiers des charges, tous ces référentiels que nous avons mis en place dans le cadre des politiques de filières, c'est pour nous un atout. Avec la démonstration scientifique que nous faisons, au niveau de l'Europe, au niveau du monde, nous avons des éléments scientifiques pour démontrer que nos démarches sont bonnes et que derrière, la qualité n'est pas un vain mot. Je crois que c'est important.

Deuxième point qu'il faut développer aujourd'hui dans les débats, c'est que nous faisons des démarches de qualité, des référentiels. Les choses sont contrôlées, mais – et c'est très important pour l'avenir de l'OMC en Europe – nous faisons toutes ces démarches de qualité dans une démarche de respect de l'environnement. Deuxième atout important, le respect de l'environnement.

Là, nous prenons en charge également toutes les données scientifiques que nous avons, les données scientifiques que nous retrouvons dans nos référentiels (la fertilisation des plantes, l'alimentation animale, le traitement des grandes maladies végétales ou animales). Tout cela est référencé et scientifiquement prouvé. Il est prouvé que nous le faisons dans un cadre de respect de l'environnement et, pour les productions animales, de respect du bien-être animal. Nous avons donc des choses qui sont en place.

Maintenant, il faut les valoriser, je le disais tout à l'heure. Les valoriser tout d'abord en les faisant connaître. Je pense que dans le monde, et même au niveau de l'Union européenne, il y a un déficit de communication de la France, de nous-mêmes, de ce que nous faisons. Ce n'est pas assez connu.

La première interrogation est la suivante : que pouvons-nous faire tous ensemble (la production, la transformation, les industries agroalimentaires) pour mieux faire connaître ce que nous faisons ?

Deuxième question : les moyens. Est-ce que nous mettons assez de moyens dans tout ce travail ? Je dis que non. Au point de vue recherche scientifique, on pourrait faire mieux, que ce soit dans les organismes publics – je suis Président de l'ACTIA. L'ACTIA a son plan dans l'ensemble des instituts de recherche agricole et alimentaire. Ce n'est pas évident parce que notre budget, comme le budget de tout le monde, a diminué de 23 % ces dernières années dans les instituts. Le problème est donc posé. Avec moins de moyens, comment faire mieux pour faire tous ces travaux par rapport à l'Europe, par rapport au monde ?

Enfin, dernier point : il faudrait qu'on ait une très bonne symbiose, un très bon travail d'harmonisation avec nos entreprises agroalimentaires. Je pense qu'aujourd'hui les entreprises ne mettent pas assez de moyens dans tout ce travail de recherche scientifique et d'innovation de produits nouveaux. Il en manque. Il y a une synergie entre le public et les entreprises mais il y a un manque.

Là, effectivement, surgit un autre débat : comment faire dans le cadre de politiques de filières, telles que celles mentionnées tout à l'heure (Label ou AOC) ou dans d'autres, pour que la recherche scientifique dans les entreprises soit plus poussée, pour démontrer au monde que la France est très bonne dans ses exportations, sinon au top, en ce qui concerne ces produits ?

Voilà, Monsieur le Président, je crois que j'ai essayé de développer les grandes questions, essayé d'apporter un certain nombre de réponses, mais les solutions sont dans le cadre des filières (producteurs, transformateurs) et également dans les secteurs qui valorisent le produit.

Je ne voulais pas parler de la grande surface. Lorsque l'on parle cahiers des charges, référentiels, ce sont bien des cahiers des charges, des référentiels qui sont discutés entre les producteurs et les employés, dans le cadre d'une politique de filière et non pas imposés par les grandes surfaces. C'est bien cela, Monsieur le Président. Merci.

(Applaudissements).

M. Claude Saunier – Merci, Monsieur Schaeffer, d'avoir tenté de respecter l'horaire.

François Dufour, pour la Confédération paysanne....

M. François Dufour - Merci de donner la parole à la Confédération paysanne dans le cadre de ce colloque.

J'ai entendu un certain nombre d'intervenants ce matin parler du rapport à la science et à l'alimentation, et nous tracer les perspectives de l'alimentation que nous aurons demain dans nos assiettes.

Je suis paysan, et j'ai envie de vous exposer quelques interrogations. Je pense qu'un producteur agricole se doit de s'interroger un petit peu sur l'évolution de l'agriculture puisque nous sommes le premier maillon de la chaîne.

A moins que la mondialisation des échanges considère que, finalement, on arriverait dans un certain nombre de laboratoires à prouver que l'on peut faire une alimentation qui nourrisse le monde et qui soit capable de donner un équilibre aux territoires ruraux – ce qui, je pense, est quand même encore assez éloigné de nous, je l'espère, et heureusement.

J'ai envie de parler un petit peu des problèmes et du décalage entre ce qu'attendent les consommateurs et l'évolution, ce que nous vivons aujourd'hui. Depuis une dizaine d'années, il y a eu une crainte extrêmement importante. Les associations de consommateurs, les consommateurs en général, se sont inquiétés de ce qu'ils consommaient parce qu'il y a eu des crises sanitaires et des crises alimentaires.

J'espère que celles-ci sont derrière nous. Je n'en suis pas toujours sûr et permettez-moi quand même de vous dire que lorsque je vois – j'espère ne pas être trop décalé dans le débat – l'évolution des accords agricoles au niveau de l'Europe récemment, j'ai un peu peur que nous plongeons à nouveau dans des crises sanitaires.

Je m'explique. Les différents accords politiques qui visent à mondialiser l'économie agricole et effectivement à étendre les marchés nous amènent – là je parle en tant que paysan – à poursuivre une intensification des systèmes agricoles, à concentrer de plus en plus les productions dans quelques régions et à développer la spécialisation et la monoculture.

Je pose la question : est-ce que l'agroalimentaire, est-ce que le consommateur pourront demain avoir un produit sécurisant ?

Bien sûr, sur les volumes, il n'y a pas de problème, on sait faire, on est capable d'exporter nos systèmes agricoles les plus productivistes et de produire des masses importantes de productions tout en continuant à diviser le nombre de paysans par 2, par 4 ou par 10.

Mais est-ce que le consommateur sera toujours satisfait avec un produit qui est de plus en plus fragilisé ? Je pose vraiment la question.

Là, je voudrais vous ramener un petit peu à la mission qui est celle du paysan : je pense que les fonctions d'agronome s'éloignent tous les jours du métier de paysan.

Est-ce que vouloir faire produire systématiquement des quantités importantes de céréales sur n'importe quelle terre au nom d'une technologie ou d'un technicisme appuyé à la capacité de donner un produit de qualité ? Je m'interroge. Je ne suis pas scientifique, je suis paysan.

La deuxième question, c'est la vocation européenne mais aussi la question de savoir – et là je m'étendrai quelques instants sur les aspects géopolitiques de cette mondialisation – quel rôle joue actuellement l'agriculture dans le monde.

Il est certain, je n'invente rien et vous l'avez entendu, que quelques départements en France peuvent avoir la capacité, dans des systèmes très sophistiqués, de nourrir l'Europe, voire de nourrir le monde.

Les droits fondamentaux des peuples, tels qu'ils étaient inscrits dans le Traité de Rome en 1958, sont-ils encore de mise dans le débat ou est-ce que l'on passe outre cela ?

Est-ce que la production agricole est uniquement vouée à une production de masse très importante avec des prix très bas, faisant fi du reste, et considérant qu'à partir de laboratoires on a la capacité d'orienter tel ou tel produit avec des goûts et une activité nourricière, ou est-ce qu'au contraire on ne doit pas définir un certain nombre de principes ?

Est-ce que cette souveraineté alimentaire et le rôle que joue l'agriculture sur l'ensemble des continents ne devraient pas être aujourd'hui au centre des débats ?

Comme le temps est très court, j'ai envie de vous dire que dans le débat actuel, nous poussons, à la Confédération paysanne, à ce que la Constitution européenne réinscrive des droits fondamentaux pour les peuples et que l'on redéfinisse réellement ensemble les besoins alimentaires des peuples à partir de la fonction et de la mission même de l'agriculture. C'est sans doute permettre d'avoir vraiment un débat sur ce qu'on attend de nos régions, de nos territoires, de nos diversités.

Alors on est très éloigné des OGM et de la privatisation du vivant, qui voudraient nous être imposés par l'OMC.

Je pense que nous devons inscrire dans cette Constitution des droits fondamentaux pour l'Europe, si on veut vraiment construire une Europe qui s'élargit avec des bases saines (principe de souveraineté alimentaire, principe de sécurité alimentaire) et des normes qui ne soient plus des normes artificielles ou virtuelles, mais qui soient des normes sur lesquelles on fonde le principe du rôle de l'agronomie, la définition de la qualité des produits, la manière de produire, la manière d'exiger un certain nombre de prises de conscience, et de fonctions mêmes du paysan.

Je pense que cela a une importance extrêmement forte pour nous tant l'agriculture joue un rôle important dans le développement des territoires, dans la fonction de diversité agricole et alimentaire de l'ensemble des régions de

l'Europe, mais aussi dans la dimension sociale (nombre d'emplois) et dans sa dimension environnementale (modes de faire-valoir, modes de production, et transmission aux générations futures).

En même temps, je voudrais dire aussi la chose suivante. J'entendais quelqu'un dire ce matin qu'on meurt aujourd'hui à cause de problèmes d'obésité et que finalement être moins nourri serait peut-être un moindre risque.

Je pense que la question qui nous est posée, c'est beaucoup plus la question de la répartition des moyens de production et je pense que l'Europe - permettez-moi aussi de le dire dans ce lieu, au Sénat - ne peut pas continuer à subventionner des produits au nom de la vocation exportatrice en exportant nos excédents.

Cela nous amène peut-être aussi à repenser à l'encadrement des productions, notamment à la renaissance d'organisations communes de marché pour maîtriser les filières de production.

Si on maîtrise les filières de production, on sera amené, dans le cadre d'un contrat social entre les paysans et la société, à définir des droits et des devoirs. Dans les devoirs du paysan, on trouve cette méthode de production, d'agriculture paysanne qui correspond à tout ce que nous avons en mains aujourd'hui avec les signes de qualité et les productions de qualité que nous connaissons, tous les signes de qualité dont la France et l'Europe se sont dotées, qualité qui risque d'être mise à mal demain dans le cadre de cette mondialisation et de cette ouverture au marché.

Je conclurai en disant qu'il faut se départager entre des choix de politiques alimentaires qui satisfont les besoins des citoyens et des consommateurs et des hommes, et les intérêts financiers. N'y voyez pas simplement des attaques en règle, mais je suis très inquiet quand je lis les accords de Marrakech ou quand je lis la description de l'Europe qui suit cette voie des accords de Marrakech. Selon cette voie, on pense que finalement l'ouverture des marchés va tout régler et que la recherche et les nouvelles technologies régleront tout – je pense notamment aux OGM.

A mon avis, on est loin de ce qu'attend la société de l'avenir de la construction européenne et en termes de capacité à se nourrir correctement. Je vous remercie de m'avoir donné quelques instants la parole.

(Applaudissements).

M. Claude Saunier - Je vous remercie l'un et l'autre d'avoir respecté à peu près le temps que je vous avais accordé.

J'explique qu'il m'avait semblé qu'il était impossible de tenir un colloque sur la qualité, la sécurité alimentaire et la problématique scientifique sans donner la parole aux représentants du monde agricole.

Le monde agricole, même si on n'en a pas beaucoup parlé, même si aujourd'hui on a surtout parlé de l'agroalimentaire, de la technologie appliquée à l'agroalimentaire, le monde agricole depuis plusieurs décennies, et en permanence, connaît aussi les chocs de rupture technologique, et a fait la preuve de sa capacité à s'adapter.

Je pense qu'un certain nombre de problèmes qui ont été soulevés par l'un et par l'autre sur le respect de l'environnement, sur le bien-être animal, qui sont des revendications, des attentes très fortes de la part de la société, auront une part – je dis bien une part – de réponse au travers de la recherche scientifique appliquée à l'agriculture. En tout cas, merci à l'un et à l'autre pour votre témoignage.

Maintenant, je vais demander à M. Guérin de bien vouloir me rejoindre. M. Guérin remplace au pied levé M. Didier Majou, empêché. M. Guérin va être le modérateur de la nouvelle table ronde.

J'appelle donc M. Bayon de Noyer, M. Gomichon, M. Griffon à nouveau, qui va venir nous rejoindre, Philippe Mauguin, directeur de l'INAO, M. Mana'ch, qui est président de COPAGRI Bretagne, et M. Sirami, directeur de l'ADI. Vous prenez place.

Je vous rappelle, Monsieur le modérateur, que nous sommes dans un cadre un peu contraignant : une heure.

M. Bernard Guérin - Merci de m'avoir fait confiance pour modérer le débat de cette table ronde de l'après-midi.

Comme vous l'avez rappelé, Didier Majou est souffrant aujourd'hui et ne pourra pas être parmi nous. J'ai été prévenu hier soir tardivement, et je vais essayer de faire le mieux possible pour modérer cette table mais surtout donner la parole à tous les intervenants que vous aviez retenus pour cet après-midi et permettre un débat, je l'espère, intéressant et constructif.

Si vous le voulez bien, Monsieur le Sénateur, je vous propose que ce débat de l'après-midi, nous l'orientions de la façon suivante : que nous écoutions l'attente des différents intervenants de la chaîne alimentaire.

Nous écouterons donc d'abord l'attente des distributeurs qui sont le plus près de la consommation, à qui je donnerai donc la parole en premier puisque nous n'avons pas de consommateurs au niveau de cette table. Nous sommes tous des consommateurs, nous allons donc tous pouvoir nous exprimer aussi en tant que consommateurs en dehors de nos fonctions professionnelles.

Ensuite, nous donnerons la parole au représentant des petites et moyennes entreprises en la personne de Yves Bayon de Noyer, président de la société AGIS, donc une PME. Il vous dira un mot de la société qu'il anime.

Je vous propose que nous entendions ensuite le représentant de la coopération agricole, en la personne de M. Mana'ch, qui est président de COPAGRI. Il est très important, suite aux exposés que nous venons d'entendre,

en introduction, des représentants des deux centrales syndicales professionnelles de l'agriculture, que nous voyions comment la coopération, dans ce continuum entre la production et la transformation, intervient vis-à-vis des problèmes que nous nous posons.

Il faudrait qu'ensuite Philippe Mauguin, en tant que directeur général de l'INAO, nous explique mieux, nous précise mieux quelle est la stratégie des signes de qualité, des appellations d'origine contrôlée – on en a déjà beaucoup parlé – qu'il nous donne sa vision stratégique dans ce domaine et dans cette compétition internationale qui est la nôtre puisque c'est l'enjeu de notre réflexion de l'après-midi.

Ensuite, je propose que vous réécoutez Michel Griffon, que vous venez déjà d'entendre en début d'après-midi, afin qu'il nous dise, du fait de sa position au CIRAD, le centre de recherche pour l'agronomie et le développement, quelle relation nous pouvons avoir avec les pays du Sud dans les deux sens (vers eux dans le transfert de technologie, dans le transfert de technicité mais aussi dans le retour de leurs produits répondant à nos exigences de qualité et de sûreté alimentaire).

Et je propose qu'enfin nous regardions, puisque nous en avons peu parlé ce matin, comment vis-à-vis de l'attente des PME qui sera exprimée par M. Bayon de Noyer, le transfert entre la recherche publique d'amont et la recherche appliquée doit et peut s'effectuer via les centres techniques.

Mon voisin de droite, Jean Sirami, directeur technique de l'ADI, l'Association de développement pour les industries de la viande à Clermont-Ferrand, nous dira comment il se positionne entre la recherche publique d'amont, entre l'INRA et les petites et moyennes entreprises, mais aussi les grands groupes.

Voilà le déroulé de la table ronde telle que je vous la propose, Monsieur le Sénateur. Je voudrais encore vous dire deux mots. Nous en avons déjà beaucoup parlé ce matin, l'agroalimentaire est le fait de plusieurs types de producteurs, de transformateurs de la matière première agricole.

On a entendu les multinationales avec la présence de représentants de Nestlé et d'Unilever.

En ce qui concerne les coopératives, on a entendu ce matin un représentant de SOCOPA, on va entendre cet après-midi COPAGRI.

Et puis les PME. Les PME, c'est un peu comme les consommateurs, c'est difficile à mobiliser, il est difficile d'entendre leurs représentants, leurs problématiques, mais nous ne devons pas les oublier. Les PME qui sont, je le rappelle, j'insiste d'ailleurs avec beaucoup de force, les forces vives de notre industrie alimentaire, pourront donc exprimer leurs attentes.

Il ne faut pas oublier que 90 % des entreprises sont des entreprises de moins de 250 personnes. Ce sont donc les forces vives de notre industrie alimentaire. Elles sont source d'innovation, elles sont force d'innovation.

Bien sûr, les grands groupes ont tous leurs politiques et stratégies d'innovation mais les PME sont présentes dans ce développement de nouveaux produits, dans cette compétition ardue vis-à-vis de l'exportation puisque nous sommes dans le cadre d'un débat sur les enjeux économiques, et sur les moyens de faire face à la pression du marché mondial.

Je voudrais dire, concernant ce modèle alimentaire français dont on a beaucoup parlé ce matin, ce modèle culturel, ce modèle nutritionnel, cette « alimentation bien-être » dont on a parlé, ces modèles alimentaires (on a évoqué ce matin le modèle alimentaire méditerranéen avec toute sa richesse), qu'il faut convaincre. Même s'il est clair dans nos esprits, il faut que scientifiquement il soit convainquant et qu'il soit reconnu par nos partenaires au niveau des marchés mondiaux.

Il faut que ce modèle alimentaire français, culturel, nutritionnel, conserve toute sa spécificité, sa typicité qui est sa richesse. Il faut que l'industrie, quelle que soit sa taille (PME, coopérative, grands groupes), trouve auprès de la recherche les moyens de rester toujours en position de premier secteur industriel exportateur au niveau français.

Je terminerai sur un point qui n'est pas sans nous intéresser, loin de là : le problème de l'emploi. C'est quand même un secteur qui représente, il faut le souligner, il faut le dire haut et fort, 420.000 salariés. Les chiffres 2003 ne sont pas encore connus. Pour les chiffres 2002 : + 0,5 % d'emplois. C'est donc un secteur qui est en croissance. Je crois que pour cadrer notre débat, il était important de le rappeler.

Si vous me permettez, Monsieur le Sénateur, Monsieur le Président, je vais donc demander tout de suite à Hervé Gomichon, qui est donc directeur qualité alimentaire du groupe Carrefour, grande enseigne de distribution connue de nous tous, d'intervenir le premier et de nous donner son point de vue et nous préciser son attente puisque lui-même est au contact direct des consommateurs. Il est donc chargé de représenter ce qu'attendent les consommateurs puisqu'il essaye d'y répondre au plus près. Nous allons remonter ensuite vers l'amont.

Monsieur Gomichon....

M. Hervé Gomichon - Merci, Monsieur le Sénateur. Mesdames, Messieurs, merci de votre invitation. Je vais donc vous parler des consommateurs, avec qui nous sommes évidemment en relation très fréquente et quotidienne. Je vais y rajouter aussi la vision PME, et je vais placer la distribution en position médiane.

En fait, la vision PME que je souhaite ajouter, c'est l'action que nous avons sur nos marques distributeurs. Sur ces marques distributeurs, nous mettons notre image, notre responsabilité. Nous avons donc beaucoup d'investissements affectifs et économiques sur ces marques. Ce sont ces marques distributeurs qui sont fabriquées principalement par des PME et principalement en France, puisque le groupe a une grande implantation française évidemment.

Ce qui nous intéresse beaucoup en position médiane, c'est de pouvoir enrichir les deux côtés et de vérifier quels sont les types d'échanges en vue d'une innovation et en vue de développer des produits qui correspondent à la demande des consommateurs.

Le problème qui est devant nous, c'est la mondialisation, on en a longuement parlé, la réglementation qui évolue très rapidement et le progrès scientifique qui concourt à une complexification de la question. Il y a plus d'attentes, il y a plus de produits, il y a plus de règles. Tous ces éléments rendent le sujet compliqué, on l'a longuement vu ce matin.

Ce qui est très important aussi, en préalable, c'est de reparler de l'intérêt de la montée en compétence du consommateur puisque aujourd'hui il a accès, par Internet, par les médias, par les packagings, par tous les domaines possibles, à des notions directement issues des laboratoires et qu'il n'est pas forcément capable de les utiliser. On généralise donc des données qui ne doivent pas l'être. Je pense que là, on a une source de problèmes.

Les flux informationnels qu'on constatait, traditionnellement, depuis la guerre, correspondaient à la logique de la productivité et de la qualité. Cela a été très bien rappelé tout à l'heure. On avait un flux qui était « de la fourche à la fourchette » comme on disait, mais avant la fourche, il y avait le laboratoire. On allait donc du laboratoire aux champs, puis des champs à l'assiette.

En fait, il y a un autre flux informationnel très fort qui monte aujourd'hui, en sens inverse : c'est le consommateur qui devient « consom-acteur » et évidemment les crises alimentaires, le principe de précaution généralisé et la quantité de choix alimentaires aujourd'hui lui font se poser de nouvelles questions.

Tous ces choix-là font que le consommateur est dans un environnement complexe et devient prescripteur. Il vote tous les jours en achetant, et il a pris conscience de ce rôle-là grâce aux appels au boycott, notamment, et à toutes les revues spécialisées dans le domaine.

La compétitivité, comment l'aborder ? La compétitivité, elle peut être abordée par la qualité totale, c'est-à-dire la qualité complète – c'est ce qu'on doit donner au consommateur de façon implicite et explicite, c'est la définition même de la qualité. Pour cela, il faut évidemment le connaître, l'écouter. Le principe de base, bien entendu, c'est la sécurité alimentaire, je ne veux pas perdre de temps dessus, on a beaucoup travaillé.

Il y a beaucoup de questions complémentaires qui doivent être posées à la recherche, qui doivent être posées aux PME qui doivent développer ces produits innovants.

Par exemple, les origines, l'aspect sensoriel, mais aussi les pesticides, l'environnement, les antibiorésistances, tout ce qui est nutrition-obésité, finalement faut-il ou non du cholestérol (il n'en fallait pas, il en faut, il n'en faut pas beaucoup, mais lequel ?). Le consommateur est perdu là-dedans, il ne sait pas comment choisir et l'étiquetage ne le renseignera que si lui est capable de comprendre et s'il y a un support pour le comprendre.

Avant le consommateur, il y a les PME qui, elles-mêmes, quand elles doivent développer des produits innovants, ne savent pas à quel saint se vouer. Elles ne savent pas dans quel sens aller parce qu'il y a autant de courants de recherche qu'il y a de laboratoires. Ce qu'il faut, et c'est là-dessus que je voulais terminer, c'est arriver à intégrer, à consolider des données scientifiques transversales qui intègrent les différents domaines de la recherche pour donner aux PME et aux consommateurs une vision consensuelle.

Il ne s'agit pas de tout niveler bien entendu, mais d'essayer de construire, plutôt que par données scientifiques, d'essayer de construire l'interface par métier : par exemple, apporter aux professionnels du fromage des données sur le calcium, l'obésité, les régimes, l'ostéoporose. Essayer de donner aux industriels de la pâtisserie des éléments sur le beurre, sur tous ces éléments, le sucre et les produits néoformés.

Cet interfaçage qu'on appelle de nos vœux existe déjà en partie dans les systèmes de transferts de technologie. Il faudrait probablement y rajouter deux données importantes, qui sont l'écoute et l'anticipation du marché, pour que la recherche qui a trouvé des éléments intéressants puisse, grâce à ces systèmes d'anticipation, transférer le plus vite possible aux PME ces éléments pour la compétitivité.

Deuxième élément : une coordination transversale entre les différents thèmes puisqu'il n'y a pas que le sujet biotechnologie, il y a le sujet humain, le sujet sciences sociales, le sujet communication et formation qui doivent être intégrés de la même façon.

Pour finir, je voulais simplement rappeler qu'évidemment le consommateur vote en achetant tous les jours et que ce qu'il faut qu'on lui donne, ce sont des produits qu'il attend. Une des façons d'obtenir la compétitivité, c'est d'anticiper ses demandes et de lui donner les produits qui sont en phase avec sa demande. Évidemment, sa demande est multifactorielle et très complexe.

M. Bernard Guérin - Merci beaucoup, Monsieur Gomichon, pour votre première intervention. Merci parce que vous avez souligné quelque chose qui, déjà ce matin, était apparu : l'aspect éducation-formation du consommateur. Là, je crois que nous avons un vaste débat – d'ailleurs peut-être un prochain colloque, Monsieur le Sénateur – parce que c'est un vrai sujet. On voit l'immensité de ce sujet et sa difficulté parce que les consommateurs, rien qu'en France, représentent 60 millions de personnes à toucher.

Vous avez tout à fait introduit l'intervention suivante puisque vous avez beaucoup abordé l'aspect PME. Je vais donner la parole à M. Yves Bayon de Noyer, Président d'une PME agroalimentaire, AGIS, et je lui demande, en tant que PME, quelle est son attente.

C'est un des maillons de la chaîne. On avait le consommateur, la distribution, mais maintenant on remonte et on arrive aux industries de transformation qu'on va aborder par deux interventions.

Quelle est son attente de recherche et quelle aide attend-il pour continuer à se développer sur les marchés mais aussi à l'exportation ?

M. Yves Bayon de Noyer - Tout d'abord, je voudrais rebondir sur ce qu'a dit M. Gomichon. Souvent, on dit que les discussions entre les industriels et la grande distribution sont âpres et quelquefois conflictuelles. Au contraire, je vais rebondir tout à fait positivement sur ce qui vient d'être dit et je vous en remercie.

Je représente une petite et moyenne entreprise qui fait 50 millions d'euros de chiffre d'affaires, versée dans les produits traiteurs – les plats cuisinés. La société AGIS travaille dans les plats cuisinés et dans les produits asiatiques.

J'ai également des responsabilités au sein de l'ANIA, et je souhaiterais d'abord donner un aperçu économique, car je pense que notre réflexion ne peut pas être abstraite par rapport au contexte économique dans lequel nous nous trouvons.

En France, le professeur Bernard Guérin l'a dit, l'industrie alimentaire est la première industrie française, pesant 134 milliards d'euros. Il y a 4.000 entreprises qui ont plus de vingt salariés. C'est donc un tissu important. Sur ces 4.000 entreprises, il y en a une dizaine ou une quinzaine maximum qui sont de taille internationale, avec des capacités à pouvoir déclencher des programmes de recherche – puisque c'est quand même le cœur de notre débat – qui soient significatifs. Je pense qu'on ne peut pas s'abstraire de cette donnée.

La deuxième donnée, c'est que globalement, le tissu des petites et moyennes entreprises, dans l'industrie alimentaire, se situe dans des seuils de rentabilité bas.

Lorsqu'on dit cela, l'administration écarquille des yeux, mais ce qu'il faut savoir c'est que, mis à part quelques domaines - par exemple les spiritueux, où les marges sont tout à fait significatives avec des résultats qui peuvent être de 10 % de résultat net ou plus, et l'eau peut-être - dans beaucoup d'autres domaines, et je pense à tous les produits transformés, la viande, la lait, les marges sont entre 0,2/0,4 – et là je pense à la charcuterie – et 2/3 %. On est donc dans une problématique globalement assez difficile. Il est évident qu'identifier des budgets significatifs de recherche et développement dans un contexte pareil n'est pas chose facile.

Je rappelle également que l'industrie alimentaire, c'est 420.000 emplois et que c'est un maillage important. Je pense que c'est un facteur positif en matière d'aménagement du territoire. Il y a donc un véritable enjeu économique.

En face de cela, comment notre profession est-elle organisée en matière de recherche et développement ?

Nous sommes un colosse – je vous ai dit que c'était la première industrie – mais un colosse aux pieds d'argile en ce qui concerne la recherche et développement, car nos budgets en moyenne sont inférieurs à 0,6 % du chiffre d'affaires.

Je rappelle que l'État verse globalement environ 9 millions d'euros pour la recherche et développement de sa première industrie. Cela paraît vraiment extrêmement faible.

L'INRA, qui est quand même un organisme public important en matière de recherche agronomique, se retire aujourd'hui peu à peu de tout ce qui est la problématique de recherche sur les process pour se concentrer exclusivement sur des aspects je dirais « fruits et légumes » essentiellement. Or nous avons besoin de recherche en la matière. Je sais qu'en régions, nous avons beaucoup de difficultés à tisser avec l'INRA des programmes qui soient tournés vers des opérations de process.

L'ensemble de ces données fait qu'aujourd'hui, au sein de l'Association nationale des industries agroalimentaires, nous avons décidé d'inverser la donnée.

Au lieu que les problématiques viennent exclusivement du terrain, et soient donc organisées de façon extrêmement dispersée, nous pensons qu'il est temps de mettre en place un véritable programme ambitieux de politique en matière de recherche et développement au niveau de l'industrie alimentaire.

Nous souhaitons donc pouvoir proposer aux pouvoirs publics de se positionner dans un programme ambitieux, avec des budgets bien évidemment, avec une organisation des cellules de réflexion, avec des organisations qui soient en adéquation avec ces programmes.

Nous estimons globalement que notre filière aurait besoin d'environ 20 millions d'euros pendant 7 à 8 ans. Nous sommes en train de tisser ce programme. Très prochainement les pouvoirs publics recevront nos propositions.

Le premier objectif sera de promouvoir le modèle alimentaire français et auparavant, d'en définir les attributs, les contours, de le modéliser – car aujourd'hui, cela reste quelque chose de relativement vague. Il est donc important que nous consacrons des moyens à cela. Je pense qu'il faut que l'ensemble des centres de recherche, la grande distribution, les consommateurs, les industriels, les pouvoirs publics puissent être associés à cette démarche, cela nous paraît capital.

Le deuxième objectif, c'est anticiper les tendances à venir. Très souvent, nous sommes un peu en retrait et nous courons après les problématiques. L'étude des dangers émergents, par exemple, les changements comportementaux des citoyens en matière de consommation et les incidences de nos pratiques industrielles sur l'environnement et le développement durable (toute la problématique des emballages qui aujourd'hui ne sont pas assez traités).

Enfin, le troisième but qui nous paraît important, c'est d'améliorer significativement la compétitivité de nos PME. Si notre modèle alimentaire français est basé sur 90 % de PME, il est évident qu'il faut veiller à la santé économique de façon à avoir une pérennité de ce modèle. Nous estimons donc aujourd'hui que nous sommes un peu en danger de ce point de vue-là.

Voilà ce que je voulais vous dire de façon résumée.

M. Bernard Guérin - Merci, Monsieur Bayon de Noyer. Je crois que vous avez soulevé quelques problèmes qui vont donner lieu à débat.

Je voudrais simplement, pour l'auditoire, qu'on clarifie bien les différents volumes financiers qui ont été cités par M. Bayon de Noyer.

M. Bayon de Noyer a souligné la faiblesse de ce que nous connaissons bien dans les ministères, du budget civil de la recherche et des développements consacrés aux entreprises, aux centres techniques et autres. Mais bien évidemment, il convient d'ajouter à ceci les salaires des fonctionnaires de

l'INRA, du CEMAGREF, de l'AFSSA et d'autres intervenants qui travaillent au service de notre secteur alimentaire.

Je tiens à souligner quand même que les chiffres que M. Bayon de Noyer a donnés montrent bien la faiblesse de la part recherche par rapport aux 135 milliards de chiffre d'affaires du secteur. Cette faiblesse est importante, comparée à l'automobile ou à l'industrie chimique - je ne prends même pas l'industrie de la pharmacie parce que, là, l'écart est d'un facteur 10 entre l'alimentaire et la pharmacie. Ce que M. Bayon de Noyer a souligné, c'est la faiblesse des moyens publics au service direct des entreprises et des centres techniques. On y reviendra tout à l'heure, dans une intervention qui va suivre.

M. Claude Saunier - Monsieur le modérateur, vous me permettez simplement un chiffre.

Je vous propose de mettre ces 9 millions d'euros en parallèle avec les 9 milliards que reçoit l'agriculture française au travers de la politique agricole commune. 9 milliards d'un côté qui nous viennent de l'Europe, 9 millions de l'autre engagés sur la recherche.

M. Bernard Guérin - Là aussi, c'est un écart supérieur à 10.

Nous avons donc vu la distribution, notamment son attente vis-à-vis des PME – et cela a été souligné par M. Bayon de Noyer.

Je voudrais maintenant donner la parole à la coopération, laquelle intervient après les deux exposés de tout à l'heure de la FNSEA et de la Confédération paysanne, qui nous ont bien montré l'enjeu économique du secteur productif agricole, lequel c'est certain, Monsieur le Sénateur, va devoir s'adapter à une réforme et à un élargissement de la communauté dans les tout prochains jours – puisque maintenant c'est une question de jours.

Je voudrais donner la parole à la coopération qui est bien en interface puisqu'elle va jusqu'à des produits transformés et distribués dans les chaînes de distribution de grandes surfaces. La coopération, qui voit les deux aspects de la filière (production et consommation), comment se situe-t-elle et quelle est son attente vis-à-vis des activités de recherche ?

M. Denis Mana'ch - Merci.

D'abord, deux mots sur l'entreprise. Il s'agit de COPAGRI Bretagne, dont je suis le président. C'est une entreprise bretonne dans laquelle il y a 15.000 adhérents. Évidemment, lorsqu'on sait qu'en Bretagne il y a 35.000 agriculteurs, cela voudrait dire qu'on a près de la moitié des agriculteurs, mais ils ne sont pas tous fidèles à 100 %.

Les chiffres d'affaires consolidés du groupe sont de 1.200.000.000 d'euros pour 4.500 personnes. On est pratiquement sur tous les types de production, que ce soit les productions laitières, la viande ou les productions végétales. Notre coopérative va bientôt avoir 100 ans, vous voyez qu'elle ne date pas d'aujourd'hui.

La particularité d'une coopérative, c'est que le capital social est entièrement détenu par des agriculteurs et que le pouvoir de décision leur appartient totalement. Les agriculteurs ne gèrent donc pas au quotidien les entreprises, parce qu'évidemment ils n'en auraient pas le temps, mais ils font tout au moins le choix des grandes orientations.

Il y a eu une évolution extraordinaire sur ces cent dernières années. Cette coopérative, au départ était là pour acheter tout simplement des intrants (engrais pour essayer d'améliorer la qualité du sol). Puis, petit à petit, une fois que la production était là, il a bien fallu la transformer, puis la commercialiser.

Le changement qu'il a pu y avoir, disons ces trente dernières années, c'est que jusque dans les années 1970, il suffisait de produire et on arrivait à commercialiser. Aujourd'hui, tout a changé. C'est la commercialisation qui guide la production. C'est complètement différent.

C'est une maison qui est évidemment remplie d'ingénieurs, de techniciens, de vétérinaires. Et il faut dire, puisqu'on parle de recherche, que des performances extraordinaires ont été acquises. Pour ne parler que de la culture céréalière, on gagne un quintal par an, si bien qu'on a gagné 50 quintaux de blé en 50 ans. Vous imaginez, il y a 50 ans, on faisait 30 quintaux et aujourd'hui on en fait 80. Vous voyez un petit peu les performances qui sont réalisées.

Je vais vous donner un deuxième chiffre pour les productions animales. On gagne environ 2 à 3 porcelets tous les dix ans en production porcine, tout ceci grâce à la génétique.

Il y a deux points nouveaux que nous intégrons depuis une quinzaine d'années, parce que le développement de l'agriculture est dû à la formation des gens. Les agriculteurs étaient des autodidactes. Puis des écoles d'agriculture ont été montées, particulièrement importantes en Bretagne puisqu'il y en a une qui date de 1923, je crois. C'est grâce à la formation des gens qu'il y a des chefs d'entreprise au niveau de l'exploitation agricole. Ceux-ci attendent évidemment des conseils, de la technique.

Deux notions nouvelles sont intégrées, qu'on n'apprenait pas lorsque j'étais en école d'agriculture dans les années 1960 ; c'est la notion d'environnement et c'est la notion du bien-être animal. On apprenait à optimiser la terre, le travail et le capital, mais on ne se préoccupait pas de cela. D'ailleurs, on n'en parlait jamais. Voilà deux points nouveaux que l'on prend aujourd'hui à bras le corps.

La particularité d'une coopérative, c'est qu'elle se trouve évidemment dans la traçabilité puisqu'elle va de la fourche à la fourchette. On maîtrise la production, on maîtrise la transformation (nous avons donc des usines aux

normes ISO). Il reste le problème de la commercialisation dont les deux agriculteurs précédents ont parlé et qui est, sans doute aujourd'hui, une des préoccupations centrales puisque le problème est bien la rentabilité qu'il peut y avoir aussi bien au niveau de l'agriculture que de l'agroalimentaire, comme l'a souligné M. Bayon de Noyer. Nous sommes exactement dans les mêmes termes de résultats que vous avez donnés.

Nous avons aussi dû nous développer par des marques. Nous avons par exemple une marque qui s'appelle « Paysan Breton ». Alors que l'on dit que la production bretonne a une très mauvaise image, cette marque a une très bonne image. Vous voyez que quelquefois, l'image est une chose et la réalité et la qualité du produit en sont une autre.

Et puis il y a une démarche importante que l'on peut citer aujourd'hui au niveau de l'agriculture, au niveau de la coopération, qui est celle qui a été citée : la démarche Agriconfiance.

Voilà une démarche à laquelle bon nombre d'agriculteurs participent dans tous les domaines, porcin, laitier ou en matière de légumes.

En matière de produits que nous faisons aujourd'hui, il est évident que nous innovons en permanence. Les produits que nous consommons aujourd'hui, ce que le consommateur achète *grosso modo*, c'est de l'UVC, de l'unité de vente consommateur. La barquette est un produit qui est en train de changer complètement.

Si bien qu'en matière de transformation, en matière de production, et en matière d'innovation, on est basé sur ce type de produit : la barquette, l'UVC (Unité de Vente Consommateur).

Il faut en permanence répondre aux attentes du consommateur. Je crois que le souci que nous avons aujourd'hui, le souci qu'a le monde agricole, a été évoqué par les deux agriculteurs précédents : bien savoir demain si nous allons encore consommer des produits français, tellement il va rester peu d'agriculteurs, et tellement la production va baisser dans notre pays. Alors que nous avons été des exportateurs jusqu'ici, nous nous posons la question de savoir si demain nous serons encore là en tant qu'exportateurs ou si nous n'allons pas importer plus de produits que nous n'en exportons.

C'est une véritable préoccupation. Je vais vous citer un chiffre, celui de la Bretagne : il y a cinquante ans, il y avait 200.000 exploitations agricoles. Le chiffre est facile à retenir, il y en a aujourd'hui 35.000 et dans dix ans il y en aura 20.000. Autrement dit, en 60 ans, la population agricole aura été divisée par 10. Vous vous rendez compte de ce que cela représente en termes d'emplois au niveau de l'agroalimentaire.

Je pense que j'ai fait mon quota de temps. Voilà donc ce que je pouvais vous dire.

M. Bernard Guérin - Nous aurons l'occasion de revenir par les questions à l'exposé que vous venez de faire. Je vous remercie d'avoir, vous aussi, souligné l'aspect formation. Je crois que formation et éducation reviennent assez souvent dans nos débats depuis ce matin. Là encore, on voit leur importance. On le sait bien, le triptyque recherche/développement/formation est un des fondamentaux et je crois que quand on oublie cet aspect formation, on va au-devant de déboires.

Donc merci de l'avoir rappelé, ainsi que le passage du sac de grains ou de la motte de beurre à l'UVC. Je crois que c'est une révolution dans le monde coopératif, que vous avez d'ailleurs très bien su maîtriser.

Maintenant, après avoir entendu un représentant de la PME, un représentant de la grande distribution, un représentant du monde coopératif, je voudrais donner la parole à Philippe Mauguin, directeur général de l'INAO, que beaucoup d'entre vous connaissent déjà.

Je voulais lui demander au fond quelle est l'importance et quelle est la stratégie qu'un pays comme la France, pour continuer à être présent dans la compétition économique non seulement européenne, mais même mondiale – cela a été rappelé en introduction tout à l'heure par Michel Griffon – quelle est l'importance des signes de qualité, des AOC – qui sont au cœur du travail de l'INAO ?

Quels sont les enjeux, quelle recherche est nécessaire pour continuer à se battre avec une arme, un atout – je ne vais pas dire un joker ? Nous disposons d'un atout de grande qualité, mais cela ne suffit pas, il faut savoir le placer au bon moment.

Philippe, merci de nous dire quelle stratégie a l'INAO pour cette compétition de demain.

M. Philippe Mauguin - Merci beaucoup. Merci Bernard, et merci Monsieur le Sénateur, de m'avoir convié à ce débat.

Ce n'est pas chose évidente, tant on a souvent, dans l'imaginaire français, notamment dans le domaine scientifique, tendance à considérer que les appellations d'origine contrôlée, c'est certes un fleuron du patrimoine alimentaire français, mais c'est très éloigné des préoccupations du monde de la recherche.

C'est peut-être aussi l'image que j'avais de l'INAO avant de rejoindre cette maison il y a deux ans parce que, par assimilation, produits traditionnels égalent une certaine forme de conservatisme, très éloigné des préoccupations de la recherche-développement.

Avant de répondre à la question de Bernard Guérin sur les attentes en matière de recherche et la stratégie que ce secteur essaye de développer, je voudrais vous donner quelques chiffres clefs, puisque tout le monde n'est pas spécialiste des appellations d'origine.

Chacun connaît, en tant que consommateur, les appellations d'origine contrôlée, notamment dans le secteur des vins et eaux-de-vie, certainement aussi dans le secteur des fromages et des produits laitiers, moins souvent dans le secteur des autres produits agroalimentaires. Il faut savoir que l'on a depuis un certain nombre d'années, notamment avec les huiles d'olive ou certaines viandes comme le poulet de Bresse, développé les AOC aussi dans le secteur carné, plus récemment dans le secteur des fruits et légumes.

Là, très peu de monde, à part certains professionnels dans la salle, connaît les indications géographiques protégées, qui sont le signe communautaire créé en 1992 dans le Règlement communautaire - et traduit en France par la loi de 1994.

Au jour d'aujourd'hui les filières agroalimentaires, qui sont sous un signe officiel de protection de l'origine (AOC ou IGP), représentent à peu près 600 filières, environ 19 milliards d'euros de chiffre d'affaires, c'est-à-dire 15 % du chiffre d'affaires de l'industrie agroalimentaire, 30 % des exportations du secteur agroalimentaire (avec évidemment un effet vins et spiritueux important). On peut donc dire que c'est un secteur qui « sur performe » à l'export, on espère que cela durera, la compétition est dure aussi au niveau mondial, vous le savez.

La croissance du chiffre d'affaires y est sensiblement plus importante que la moyenne du secteur agroalimentaire. Sur des statistiques qui datent un peu, car ce sont les seules dont on dispose, - 1997-2002 : + 6,8 % par an de chiffre d'affaires, pour une moyenne de + 3,7 % par an d'évolution du chiffre d'affaires de l'agroalimentaire. Donc, finalement, on n'est pas si marginal.

Au-delà des aspects culturel, patrimonial, politique importants, je crois que le premier enseignement, c'est que les AOC et les IGP ne sont pas qu'un petit morceau du sujet dans la réflexion que nous devons mener ensemble sur l'évolution de la politique agricole et de la politique alimentaire. C'est certes 15 % aujourd'hui, mais probablement plus demain.

Si on regarde maintenant en termes d'activité agricole, on recense à peu près 138.000 agriculteurs impliqués dans des démarches AOC ou IGP, c'est-à-dire 21 % des agriculteurs, mais là aussi, cela augmente plus vite et heureusement - ou malheureusement - pour le secteur agricole qui, on le sait, perd des actifs : sur la période 1997-2001 : - 4 % d'agriculteurs en moyenne nationale, + 14 % dans le secteur des AOC et des IGP.

Aujourd'hui, 70 % des communes qui sont en zone rurale isolée ont sur leur territoire communal une indication géographique. On sait tous combien ces AOC, notamment dans les zones de montagne, que ce soit dans les Alpes du Nord, dans le Massif Central, dans les Pyrénées ou dans d'autres zones rurales qui ont spontanément plutôt des handicaps naturels, ont contribué à maintenir des emplois, voire à développer des emplois.

Un autre point qui est important, évidemment, et qui est un peu sous-jacent à nos débats d'aujourd'hui, c'est que pour construire durablement de telles filières, il faut passer par un vrai partenariat, comme cela a été dit tout à l'heure

entre les différents acteurs de la filière, et aussi une juste répartition de la valeur ajoutée.

Si on regarde des exemples concrets, ce qu'on a fait, on voit que quand il y a une croissance du chiffre d'affaires ou de la marge sur un produit AOC, la répartition de la marge et de la croissance retourne en partie aux producteurs, quand, bien souvent, elle ne retourne pas du tout aux producteurs pour des raisons logiques de rapport de force entre l'offre et la demande. C'est aussi un élément important.

Après avoir cité ces quelques chiffres clefs, quelle stratégie ? Premier objectif : poursuivre le développement maîtrisé de ces filières. J'insiste, et vous allez comprendre pourquoi, sur le terme « maîtrisé ».

Le développement, d'abord, parce qu'on a aujourd'hui, à l'INAO, à peu près 110 filières qui sont en cours d'accession soit à l'AOC, soit à l'IGP. Encore un petit peu dans le vin, même si cela reste maintenant plutôt marginal, mais sensiblement dans le secteur laitier (en gros, dans le secteur viticole, il y a 55 % du secteur sous AOC, ce qui est probablement beaucoup). Peut-être est-on allé un petit peu loin en termes de segmentation sur ce marché-là. Donc on ne bougera plus qu'à la marge.

Sur le secteur laitier, c'est en général aux alentours de 20 % de parts de marché qui sont occupées par des produits sous signe officiel, ce qui à mon avis est beaucoup plus raisonnable – on voit qu'on est un petit peu au-dessus de notre moyenne nationale.

Il y a une autre exception forte dans le secteur des IGP et des labels, c'est la volaille, où là, un peu comme le vin, on est peut-être allé un petit peu loin dans le développement des AOC. Mais cela a été fait à une époque où il y avait des marchés, de la demande et un gros effort qualitatif de toutes ces filières. On est, là aussi, pas loin de 60 % de parts de marché de produits sous signe officiel.

Dans les filières agroalimentaires, il est beaucoup plus difficile d'avoir des statistiques. C'est très variable d'une filière à une autre. Cela va en général de l'ordre du pourcent. Ce sont donc plutôt encore des produits de niche.

Poursuivre le développement maîtrisé de ces filières avec de nouveaux entrants en AOC, en IGP. Peut-être à terme 15 % d'accroissement par rapport aux 600 filières que j'évoquais tout à l'heure. Il faut le faire de façon maîtrisée, à notre sens.

Parfois, on n'est pas toujours compris dans la discussion avec nos amis, notamment ceux de l'aval (industrie ou grande distribution). Je crois que ce ne serait pas un bon service à rendre à la France que d'ouvrir grand les vannes. On nous dit souvent que dans tel ou tel pays de l'Union européenne, on donne des labels en six mois, que cela va très vite ; on dépose le dossier, on l'obtient. Qu'est-ce qu'on aura derrière ? C'est en tous les cas un vrai débat national.

Je crois qu'il faut certainement se battre au niveau européen pour qu'on ait une harmonisation des cahiers des charges et des procédures d'instruction des

AOC et des IGP. Sinon, on aura un marché unique éclaté et donc une concurrence déloyale pour nos opérateurs.

Mais, s'il vous plaît, harmonisons plutôt vers le haut que vers le bas. Je crois que la poule aux œufs d'or serait vite cassée si demain il fallait délivrer en guichet à toutes les entreprises ou toutes les filières qui le demandent, une IGP, une AOC, avec un niveau qualitatif qui serait sacrifié. Le consommateur, vous l'avez dit dans vos différentes interventions, et Michel Griffon l'a rappelé, est de plus en plus attentif, pas uniquement au label et à l'étiquette, mais à ce qu'il y a derrière l'étiquette et ce qu'il y a derrière la promesse.

Donc maîtriser ce niveau qualitatif, cela veut dire continuer de travailler sur les cahiers des charges, essayer d'intégrer les nouvelles attentes des consommateurs avec notamment les aspects environnementaux et le bien-être animal, que l'on va essayer de faire rentrer progressivement dans les cahiers des charges.

Là aussi, le souci c'est de ne pas multiplier les informations consommateur ou les niveaux de labels. Est-ce qu'il faut que l'on soit AOC, plus agriculture raisonnée, plus bien-être animal, plus certification ? Je ne vois pas bien comment le consommateur pourra s'y retrouver.

Sans vouloir non plus être hégémonique - ce n'est pas l'AOC qui dit : « les autres signes n'ont pas le droit de cité ». Quand on est en démarche AOC ou en démarche IGP, à l'INAO, on préconise d'intégrer les exigences relatives aux conditions de production environnementales et au bien-être animal dans le cahier des charges. Il faut qu'on soit capable de dire au consommateur que c'est effectivement un signe assez proche d'une valeur de développement durable et qui a pris en compte ces nouvelles attentes. Évidemment, c'est plus facile à dire qu'à faire, mais le mouvement est enclenché.

Deuxième point : renforcer les contrôles et la transparence sur les contrôles puisqu'il y a de plus en plus – je crois que c'est une tendance forte dans tout le secteur de l'agroalimentaire – d'exigences des consommateurs et des partenaires pour savoir comment cela fonctionne.

Il y a, je crois, un *a priori* positif du consommateur sur les produits de terroir sous appellation. Mais en même temps, il y a aussi la crainte d'une déception. C'est une relation assez affective avec ce type de produit. Il ne faut pas décevoir le consommateur en se retrouvant demain exposé à telle ou telle déception qualitative ou à telle ou telle fraude. Donc renforcement et harmonisation des contrôles.

Troisième objectif stratégique : essayer de garantir un cadre réglementaire qui soit propice à une concurrence loyale comme je le disais tout à l'heure et à une bonne information du consommateur. Lutte contre les usurpations et les détournements d'appellation. On ne voit pas des acteurs investir durablement, faire des efforts dans ces filières si un concurrent peut utiliser ou détourner facilement une notoriété ou une dénomination géographique.

C'est un travail que l'INAO fait en France et dans le monde entier. On a en moyenne 600 actions judiciaires chaque année dans le monde avec des avocats dans plus de 50 pays différents.

Lutter contre les usurpations, essayer – mais là on a plus de mal parce qu'on n'a pas forcément d'outils juridiques – de mettre en garde l'ensemble de nos partenaires sur le risque lié à la multiplication des signes privés ou pseudo-publics qui parlent du territoire ou qui parlent de l'origine.

Là évidemment, on va penser à des marques privées d'entreprises, à des marques de distributeurs, à des marques régionales qui vont, pour la bonne cause essayer de répondre chacune à leur niveau à l'attente du consommateur, lui parler de nos régions, lui parler de nos terroirs. Elles ont été produites en Bretagne, en Auvergne, en Alsace ou ailleurs...

Toujours des bonnes intentions mais posons-nous la question : que comprend le consommateur quand il va voir sur un produit qu'il est parfois Appellation d'Origine Contrôlée « Camembert de Normandie » et que parfois il ne l'est pas, mais que c'est un autre fromage produit en Normandie ? Quelle information lui donne-t-on ? Là, il y a une vraie difficulté.

On n'a pas vraiment de réponse. On essaye de développer des coopérations avec les collectivités territoriales et on a signé des accords avec un certain nombre de régions (Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon et prochainement avec la Normandie) pour cadrer les utilisations des noms géographiques dans la valorisation de nos produits.

Quatrième et dernier axe : le développement international. Je ne m'y attarderai pas trop, peut-être Michel Griffon y viendra ensuite.

Le principal encouragement de ces dernières années pour nous, à l'INAO, est que notre politique qui était essentiellement, entre 1935 et 1990, une politique franco-française, est devenue une politique européenne dans les années 1990 avec la création du Règlement européen sur les appellations d'origine et les IGP, et est en train de se mondialiser depuis quelques années.

On a développé des coopérations avec certains pays dans plusieurs zones du monde (Asie, même Amérique du Nord, aussi bizarre que cela puisse paraître, Amérique centrale, Amérique latine et Europe centrale et orientale bien sûr, plus récemment en Afrique avec des pays qui sont intéressés par ces concepts).

On se rend compte, dans beaucoup de pays du monde, qu'on a des produits traditionnels, de terroir, qui sont connus par un nom géographique et qui pourraient être mieux protégés, que ce soit dans les filières du café, du thé évidemment, du cacao, mais aussi dans d'autres productions, notamment des productions carnées.

On essaye d'aider ces pays à mettre en place des législations protégeant leurs appellations d'origine et leurs indications géographiques avec l'espoir qu'ils nous aideront à peser plus lourd à l'Organisation mondiale du commerce, que l'on ne se retrouve pas dans un simple face à face Europe/États-Unis ou

Europe/Groupe de Cairns mais dans un groupe qui serait Europe plus peut-être demain le G 20 ou le G 22 face à des pays plutôt anglo-saxons qui considèrent que le droit des marques suffit à protéger tous ces éléments alimentaires.

Pour conclure sur ces enjeux stratégiques, comme j'avais eu l'occasion de le dire à M. le Sénateur, on pense qu'il y a, avec ces produits là, une voie pour faire de la mondialisation une mondialisation des différences culturelles et alimentaires plutôt qu'une standardisation de la production et de l'alimentation.

Sur la recherche, pour finir et pour faire simple, on n'est pas des gros consommateurs de recherche mais il y a quand même des coopérations scientifiques (INAO/INRA, INAO/Institut Technique, notamment l'ITV, l'Institut de l'élevage et plus récemment INAO/CIRAD) pour essayer de mieux comprendre toute la complexité de la relation entre un produit et son terroir.

Qu'est-ce qui fait une qualité, ou donne des caractéristiques spécifiques à un produit ? Qu'est-ce qui vient du cépage ou de l'animal ? Qu'est-ce qui vient de l'alimentation ? Qu'est-ce qui vient des pratiques culturelles ? Des savoir-faire ? Du milieu naturel ? On a besoin de mieux le comprendre pour mieux le caractériser, pour permettre une meilleure reproductibilité de ces qualités et aussi pour mieux défendre le concept au niveau international.

Voilà quelques réponses à tes questions, Bernard.

M. Bernard Guérin - Merci beaucoup, Philippe, pour cette réflexion sur le rôle de ces signes de qualité AOC/IGP. Tu as très bien répondu à la question de ce positionnement, de cette action dans la compétition internationale et de cette nécessité d'une recherche pour étayer, pour confirmer, pour se défendre avec des bases scientifiques dans cette compétition internationale.

Tu as cité le CIRAD, je vais donc donner la parole à Michel Griffon. Michel Griffon est spécialiste de développement durable, vous connaissez tous son activité dans ce domaine scientifique.

Michel Griffon va nous dire comment cette relation avec les pays du Sud dans les deux sens, aussi bien dans l'importation de produits – cela a été évoqué ce matin, avec toutes les difficultés de respect, de normes et de cahiers des charges - que dans ce transfert de savoir-faire, de technologie pour aider des pays en cours de développement à mieux faire.

Quel peut être le rôle d'un organisme de recherche tel que le CIRAD et quelle est son action au niveau international ? Merci Michel.

M. Michel Griffon - Sur cette question de la pression qu'exerce le marché mondial sur les filières, je voudrais évoquer trois types de pression.

La première se joue à travers les produits agricoles alimentaires qui viennent aussi bien des pays du Nord que des pays du Sud. Par exemple, les

agrumes produits dans le sud de l'Europe et dans le nord de la Méditerranée et dans les pays tropicaux, par exemple le coton produit en Espagne, en Grèce et en Afrique ou la banane produite dans les régions ultra périphériques de l'Europe et dans les pays tropicaux.

Il y a là une compétition très importante avec des productivités très différentes. Cela pose des problèmes pas seulement économiques, mais aussi éthiques. Le problème éthique étant que nous devons bien penser à laisser suffisamment de place aux pays en développement pour qu'ils exportent leurs produits quand la nature leur donne des avantages comparatifs évidents.

Dans le cas des agrumes, produits de part et d'autre de la Méditerranée, les problèmes ne peuvent se résoudre que par des négociations, des régulations, par exemple sur les calendriers – ce qui se fait actuellement.

Si les filières du Nord veulent absolument continuer à produire, dans ce cas-là la compétition ne peut se faire que sur la base d'une amélioration de la qualité. Mais à long terme, par exemple sur les agrumes, en 2010, l'intégration méditerranéenne du marché amènera à rebattre les cartes. Si bien que c'est une question de négociations essentiellement, et la survie des filières des pays du Nord qui veulent produire dans ce domaine ne peut se faire que dans le domaine de la qualité.

Maintenant, deuxième pression : c'est la pression qui s'exerce entre pays exportateurs sur les marchés internationaux, en particulier les marchés du Sud. Mais je ne parle pas de n'importe quel Sud, je parle des marchés solvables (Asie, Moyen-Orient entre autres). Il y a là une grande concurrence internationale pour prendre ces marchés. Cette concurrence oppose l'Europe, les États-Unis, les pays du Groupe de Cairns, mais aussi des pays comme le Brésil.

Dans ce cas-là, on sait que l'évolution inéluctable est aussi une évolution vers la qualité. Les produits européens n'ont aucune chance de compétitivité s'il s'agit de produits de matières premières. Mais plus on ira vers les aliments et les produits finis, plus on sera dans des domaines de compétence des filières françaises et européennes. Là aussi, outre l'amélioration de la productivité à partir de la recherche, c'est surtout dans le domaine de l'amélioration de la typicité et de la qualité que les filières européennes pourront continuer à se distinguer.

Je ne parle pas là, puisque c'est après tout un point de vue du côté du Nord, des compétitions pour les pays non solvables qui posent des problèmes tout à fait différents, qui sont essentiellement des problèmes d'éthique avant d'être des problèmes d'économie.

La troisième pression, et là j'en viens à quelque chose de très voisin de ce que Philippe Mauguin vient de dire, est relative aux produits qui sont exclusivement produits par des pays du Sud, des pays tropicaux, comme le café, le cacao, un certain nombre de fruits tropicaux, des légumes tropicaux, etc., qui arrivent sur nos marchés.

Il y a bien une pression. Cette pression, c'est celle que les producteurs exercent en demandant des prix meilleurs, car ces prix sont de moins en moins

bons, et aussi un minimum de stabilité des prix. C'est une chose qu'il faut prendre en compte, cela fait partie de notre monde.

De ce point de vue, si l'on veut bien admettre que le consommateur français et européen est de plus en plus demandeur de qualité pour ces produits-là aussi (qualité du café, du cacao), et même pourrait-on dire que ce sont peut-être les premiers produits emblématiques sur l'amélioration de la qualité, et si on veut bien admettre aussi que la qualité n'est pas simplement le fait de l'industriel de la transformation, mais qu'elle se construit pas à pas à tous les maillons de la filière, alors bien évidemment on tombe sur la nécessité d'une rémunération équitable à tous les échelons de la filière.

Donc amélioration de la qualité et qualité le long de la filière entraînent obligation d'équité. C'est un point tout à fait important. Un bon nombre de firmes, notamment les grandes firmes de l'agroalimentaire, en sont maintenant convaincues.

Je donne un exemple rapide sur le cacao : la qualité d'un cacao peut être, si je pars tout à fait de l'amont, génétique pour l'amélioration de la productivité parce que les petits producteurs sont intéressés, par l'adaptation au terroir qui a quelque chose à dire et parce qu'il y a chez les cacaoyers des molécules initiatrices de qualité gustative particulières qu'il est intéressant de repérer dès le stade de l'analyse génétique pour pouvoir ensuite les valoriser le long de la filière.

Qualité aussi dans la production chez le producteur aux champs pour l'homogénéité de la récolte, pour le choix des bonnes dates de récolte, pour moins d'utilisation de produits chimiques, pour une meilleure valorisation des qualités et des caractéristiques du terroir, là aussi pour mettre en valeur la spécificité ou la typicité de tel ou tel produit.

Qualité aussi des premiers traitements qui sont faits à la ferme ou par la première transformation. Qualité du stockage et de la conservation pour éviter la prolifération d'un certain nombre de mycotoxines.

Qualité bien sûr de la transformation par la firme, là aussi en fonction des qualités moléculaires du produit, de façon à faire valoir ce qu'il a de spécifique.

Qualité de l'emballage, de la conservation.

Et aussi qualité du choix du consommateur, parce qu'au fond ce serait un immense gaspillage d'avoir tant de qualités pour un produit qui ne soit pas apprécié. Il est tout aussi important finalement, dans le mode de consommation, dans le mode de dégustation, de donner au consommateur le vocabulaire qui lui permette d'exprimer son plaisir et d'accéder au rituel – pensons au rituel du thé au Japon – qui fait qu'un produit est tout sauf anonyme. Cela nécessite bien sûr de délivrer une information qui soit l'information nécessaire.

Tout cela nécessite, je le répète, une reconnaissance du travail de tous, une rémunération équitable de tous. Cette rémunération équitable permet

l'entretien de ce véritable capital social qui est la confiance tout au long de la filière entre tous ceux qui la constituent. Et c'est aussi un gage de constitution d'avantages compétitifs de qualité dont tout le monde pourra bien sûr bénéficier.

Il y a sur ces domaines de très importantes questions, difficiles d'ailleurs, de recherche publique en amont, recherche intéressant aussi bien nos pays que les pays en voie de développement. Il y a aussi des recherches à faire qui sont du domaine tant de l'INAO, du CIRAD que d'autres institutions, pour conserver ce capital inestimable qui est le fait d'incarner un produit dans une civilisation.

Il n'est écrit nulle part, et encore moins sous la voûte des cieux, que le développement du marché international devrait se faire avec des produits anonymes, sans saveur. Au contraire, on peut enraciner une civilisation dans des mécanismes de marché qui sont incarnés et qui rendent à ce produit la valeur des sociétés qui les produisent.

Enfin, il y a toute l'éducation du consommateur qui est quelque chose d'encore mystérieux et qui réclame des investissements en matière de recherche. Merci.

M. Bernard Guérin - Merci, Michel Griffon. Merci d'avoir ouvert notre champ de réflexion à ces problèmes des produits venant des pays du Sud et de ces agricultures et industries de transformation dans ces pays.

Je donne la parole au dernier intervenant, à Jean Sirami, directeur technique de l'ADI. Je vais lui demander de nous aider à réfléchir sur l'organisation de la recherche et du développement au niveau français.

Nous en avons déjà parlé, plusieurs intervenants nous ont montré l'importance et l'influence de la recherche publique, de la recherche en amont (INRA, CEMAGREF, AFSA, CIRAD, mais aussi INSERM pour quelques aspects nutritionnels), de la demande des entreprises, quel que soit leur type, de la demande d'organismes comme l'INAO, de la demande des populations en développement ainsi qu'on l'a rappelé pour les pays du Sud.

Quel peut être le rôle des centres techniques dans ce paysage, dans cette zone d'interface et dans cette zone où une recherche technologique plus appliquée, plus directement au contact des industriels peut se développer ?

Jean, tu as la parole. Jean, mon ancien élève à qui je suis content de donner la parole.

M. Jean Sirami - Merci Bernard.

Monsieur le Sénateur, Mesdames et Messieurs, je vais essayer de définir ce qu'est qu'un centre technique. C'est un mot un petit peu fourre-tout. On retrouve des structures de statuts un peu différents mais qui, de toute façon, sont

toujours ou quasiment toujours des structures de statut privé. Le statut le plus fréquent, c'est l'association 1901, mais cela peut être aussi des sociétés anonymes.

Si on veut dresser un panorama rapide des centres techniques, il y a effectivement quelque chose qui les distingue assez ; soit ce sont des centres techniques de filières, donc centrés sur un métier, une filière (la viande, la conserve - les fruits et légumes c'est un peu différent – la brasserie, les boissons, les fromages), soit ce sont des centres plus polyvalents, régionaux ou alors encore des centres spécialisés sur des technologies innovantes. On a des centres qui s'occupent par exemple de toutes les technologies douces (haute pression, champ électrique pulsé, etc.).

Des centres techniques très différents les uns des autres qui n'ont pas tous le même mode de financement, ni le même mode de fonctionnement, mais qui sont toujours au contact de l'entreprise, depuis le grand groupe jusqu'à la PME.

Évidemment plus tournés vers la PME parce que notre métier, notre rôle – j'en viens au rôle de ce centre technique – c'est de faire l'interface entre de nombreuses choses. On dit interface entre la recherche amont et l'industrie, la mise en pratique de l'accroissement des connaissances au niveau du terrain, mais c'est aussi l'interface avec les pouvoirs publics quand il s'agit de réglementation, l'interface avec les consommateurs quand il s'agit de savoir ce que veut le consommateur, la PME n'ayant pas toujours les moyens de le questionner elle-même, l'interface avec la formation initiale aussi puisqu'il faut également se préoccuper de former des gens pour les entreprises qui seront d'ailleurs plus tard nos interlocuteurs à nous, centres techniques. Il y a donc plein d'interfaces à faire.

On essaye de prendre en compte toutes les problématiques des entreprises, de les faire progresser et de les mettre en application, de résoudre leurs problèmes.

Il s'agit de la qualité - cela, vous l'avez déjà beaucoup abordé. Dans la viande, cela va être beaucoup la texture, la tendreté, comment maîtriser la tendreté, c'est déjà un vaste problème.

Il s'agit évidemment de la composition de l'aliment (les contaminants, l'ESB, qui nous a beaucoup préoccupés il fut un temps, et qui nous préoccupe encore, les aspects microbiologiques, la sécurité alimentaire).

Il y a également les aspects de nutrition que l'on prend de plus en plus en compte aujourd'hui. Par exemple, à l'ADI, cela fait dix ans que l'on essaye de mobiliser la filière sur le fait qu'il faut s'intéresser aux problèmes nutritionnels et déclencher auprès des chercheurs en amont des sujets de recherche pour montrer ce qu'il y a de bien et de pas bien dans la viande, que l'on sache ce qui se passe.

On doit aussi se préoccuper des performances économiques des entreprises. Certains centres techniques se préoccupent également de technico-économie, d'études de faisabilité de projets.

Évidemment, au niveau technologie, on est en charge d'innovations, de développement appliqué dans les entreprises. On va faire un petit peu le service de R&D, surtout quand elle est petite. Plus elle est petite, plus on prendra en compte la globalité des problèmes de R&D. Si c'est une grosse entreprise, on prendra un sujet très ponctuel dans lequel on est bon ou très bon, si c'est une PME on prendra la totalité de la chose en main.

Dans certaines filières, et en particulier dans la viande, il faut également très bien connaître le gisement de matière première. Je ne sais pas si c'est pareil dans les légumes ou dans la céréale, mais enfin on mange beaucoup de viande grillée et plus beaucoup de viande cuisinée. Il y a des plats cuisinés qui sont là pour pallier. Il y a le steak haché, mais cela ne suffit pas, il faut inventer de nouveaux produits, de nouveaux process pour arriver justement à valoriser ces matières qui sont là de toute façon, et qui effectivement pèsent lourd dans l'économie de la filière.

C'est vrai que si l'on parle de valoriser par exemple certaines parties de la carcasse sur des AOC – cela commence à exister – des IGP, du Label Rouge, eh bien en général ce sont toujours les parties qui se vendent facilement en viande bouchère et jamais celles qu'on transforme. En fait, on met un surcoût énorme sur la partie qu'on valorise bien, et on ne valorise pas les autres.

Tout cela, le centre technique le prend en compte et doit orienter ces thématiques de recherche et les thématiques de recherche amont évidemment, via l'INRA ou via d'autres centres, en tenant compte de toutes ces problématiques.

Certains centres techniques s'occupent également de sécurité du personnel. On intervient par exemple dans des commissions en Europe pour définir des normes sur la sécurité des matériels.

On prend de plus en plus en compte, dans la plupart des centres techniques, les problèmes d'environnement ainsi qu'une autre thématique - et j'y pense là maintenant parce qu'on vient d'en parler - la communication. Comment communiquer pour expliquer l'ESB ? C'est dangereux ? Ce n'est pas dangereux ? Les OGM c'est bien, ce n'est pas bien ? Est-ce qu'on peut faire avec ou pas ? On peut aussi, dans certains centres techniques, se préoccuper de cela. Nous venons de reprendre un petit laboratoire de l'INRA qui s'occupait de sémantique des mots et de communication, à Nantes, pour pouvoir justement avoir des outils de communication, de marketing.

Voilà tout ce que peut faire un centre technique. Vous voyez que c'est assez vaste. Je le disais tout à l'heure, rôle d'interface entre la recherche et les entreprises, entre les pouvoirs publics et les entreprises, entre la formation initiale et les entreprises, et on peut peut-être trouver encore d'autres interfaces.

Certains centres techniques peuvent être très liés à des interprofessions, d'autres non, cela dépend de leur spécialisation.

Pour arriver à faire tout cela, évidemment il faut beaucoup de moyens, vu la diversité des thématiques. Je dirais que dans nos centres techniques on va trouver des bactériologistes, des biochimistes, des gens spécialisés dans le génie

des procédés, des économistes, des formateurs, des gens de marketing, des psychosociologues. Voyez, on a besoin de compétences multiples et variées pour arriver à faire la synthèse. Le terme exact était, je crois, consolider les données transversales par filière – cela m’a bien plu, je l’ai noté ! – c’est quelque chose qui nous correspond tout à fait. Il faut aussi des moyens lourds, des plates-formes expérimentales avec des prototypes ou des pilotes qui valent très cher, et bien sûr des laboratoires.

Évidemment, je vais conclure en me plaignant un peu ; dans nos centres techniques, on manque cruellement de fonds structurels pour rester à la pointe et arriver à faire cette synthèse. Si j’avais un souhait, ce serait d’avoir une vraie politique des centres techniques, avec un financement à définir mais qui aujourd’hui, je pense, est un peu faible vu le nombre de PME et les faibles marges – on l’a dit tout à l’heure – qui les caractérisent. On a beaucoup de difficultés à vivre, mais nous faisons un métier passionnant et ceci rattrape cela ! Je vous remercie.

M. Bernard Guérin - Merci, Jean. Nous avons fait ce tour de table sur ce sujet des enjeux économiques et vu comment le progrès scientifique devait contribuer au développement de nos industries et à leur résistance à la pression du marché mondial.

Vous voyez qu’en fonction de l’importance du secteur économique, l’effort de recherche publique française est trop faible, cela a été souligné par plusieurs intervenants. Là, nous avons quelque chose qui est vraiment une préoccupation puisque, comparé aux pays étrangers, notamment de l’Europe du Nord, qui sont nos concurrents directs sur beaucoup de fabrications alimentaires, notre effort de recherche, qu’il soit public, ou des centres techniques et des entreprises, est trop faible.

Ceci doit donc conduire à une réflexion des pouvoirs publics que nous attendons. Nous espérons que dans le grand programme alimentaire qui a été évoqué par M. le Ministre de l’agriculture ce matin, qui a été demandé par le Premier Ministre comme un objectif à court/moyen terme, la politique de recherche et des moyens disponibles et le maintien d’une activité de recherche technologique de bon niveau qui permette notamment à nos PME de rester dans la compétition – parce que c’est cela l’objectif, nous avons vu leur importance - seront traités. Je crois que les colloques comme celui que nous tenons aujourd’hui au Sénat y contribuent.

Je rappellerai, parce que c’est quelque chose qui est peut-être passé inaperçu à certains, que les sénateurs, dans leur sagesse, lors de la loi de finances pour 2004, ont introduit la notion d’un crédit d’impôt recherche doublé pour la recherche publique, mais aussi la recherche collective. Cela a été l’objet d’un amendement qui a donné lieu à quelques difficultés mais il est passé aussi bien à l’Assemblée nationale qu’au Sénat. Ceci montrait bien que cette recherche collective, cette recherche technologique a toute son importance pour le développement de notre filière.

Monsieur le Sénateur, nous avons respecté le temps imparti à notre table ronde. Est-ce qu'on a de la place pour une ou deux questions ?

M. Claude Saunier - Deux, trois.

M. Bernard Guérin - Alors deux ou trois questions, mais soyez brefs et très précis et on essaiera aussi de vous répondre de façon brève et précise.

Un Intervenant - il y a quelques jours, on a appris qu'une entreprise chinoise allait s'implanter en Provence. On voulait savoir comment il se faisait que c'était eux qui allaient fournir aussi la matière première, étant donné que nous avons des producteurs de tomates en France. On ne comprend pas pourquoi leurs produits reviennent à 40 % moins cher qu'en France. Ils prennent 52 % de l'entreprise qui est installée en Provence.

M. Bernard Guérin - C'est une question délicate. Monsieur Bayon ?

M. Yves Bayon de Noyer - Je ne sais pas si je suis à même de vous répondre.

Je suis originaire de ce département. Le Vaucluse est le premier département producteur de tomates. Historiquement, j'ai installé mon entreprise en Vaucluse il y a 18 ans et l'année où je l'ai installée, quatre conserveries de tomates ont fermé. Donc le démarrage de la difficulté de la filière des conserveurs de tomates a démarré il y a une vingtaine d'années. C'était un département dans lequel il y avait quarante conserveurs de tomates, des petites entreprises.

La seule qui est restée vivante, c'est le Cabanon, une coopérative qui a survécu avec des injections de la puissance publique (subventions, exonérations d'impôts, etc.). Cela fait dix ans que le schéma économique dans lequel vit le Cabanon n'est pas viable. A un moment, il a fallu trancher.

Quel est le problème ? Le problème c'est qu'aujourd'hui, cela coûte beaucoup moins cher de faire venir une conserve de tomates qui vient de Grèce, de Chine ou d'ailleurs que de prendre un produit en Vaucluse qui est distant de dix kilomètres de l'usine, de le transformer et de le commercialiser. Le problème essentiel est là.

On peut penser aussi que peut-être cette entreprise a manqué un peu de vision stratégique, qu'elle aurait dû modifier ses types de production pour se positionner sur des produits à plus forte valeur ajoutée. Ils l'ont fait mais très récemment, et l'entreprise était déjà plus ou moins exsangue.

Sous votre question, il y en a une autre : est-ce que c'est un problème que des Chinois investissent en France ? Est-ce que c'est un problème que des Français investissent en Chine ? La Chine est un pays qui est en train de s'ouvrir, nous en bénéficions au niveau d'un certain nombre de produits (l'aéronautique et d'autres) et peut-être de l'agroalimentaire. C'est peut-être normal qu'il y ait aussi de la réciprocité. C'est cela la mondialisation. Si les Chinois – c'est 40 % qu'ils ont pris, ce n'est pas 50 % - sauvent l'entreprise, les emplois et un certain nombre de producteurs locaux, moi je dis « merci les Chinois ».

M. Bernard Guérin - Merci pour cette réponse. Une autre question ?

Un Participant - Je suis agronome de formation, je suis chercheur dans le domaine de l'agronomie, je m'occupe de qualité des céréales.

J'ai eu un peu faim dans la réunion de ce matin parce que je me suis demandé à plusieurs reprises où on trouve l'agriculture dans ces discussions. On disait que 80 % des produits qu'on consomme sont produits par les industries alimentaires. Que fait l'agriculture, que peut-elle faire ?

Enfin dans l'après-midi, on retrouve une bonne réponse à cette interrogation-là. Je constate que malgré la diversité des différents interlocuteurs, il y a une convergence assez importante des idées.

Je veux compléter avec deux ou trois problèmes qui me paraissent essentiels.

Premièrement, on a parlé de développement durable dans l'agriculture et de la multifonctionnalité. Je pense que l'on doit insister sur ce rôle-là pour deux raisons. Une étude récente de la DATAR montre que l'espace destiné à l'agriculture en France est réduit (seulement 1/3 du territoire). Le reste, les 2/3 restants, fait partie de l'espace urbain et périurbain. D'où le rôle important et multifonctionnel de l'agriculture qui doit s'occuper non seulement des produits mais également d'autres types de débouchés.

Deuxièmement, l'agriculture et le mode de fonctionnement et d'utilisation des terroirs peuvent avoir des effets boomerang à long terme. Prenons l'exemple de l'eau potable, et regardons ces effets. L'eau potable fait partie de l'alimentation. On doit donc forcément s'occuper de ces aspects-là que l'on n'a pas évoqués dans nos préoccupations d'aujourd'hui. La qualité, on la voit.

Troisièmement, il y a un autre aspect que je dois souligner. On a souvent entendu parler de l'année 2010. Je repense à cette année 2010 parce que le discours qui a été tenu par le CIRAD par rapport à d'autres produits et des potentialités et des qualités géographiques me fait penser au blé.

La France est un grand producteur de blé. La France exporte du blé. Le coût de l'exportation est important. Mais on doit subventionner pour faire du blé

de qualité parce qu'autrement, on ne peut pas l'exporter. En 2010, les subventions européennes vont être arrêtées pour beaucoup de produits. Est-ce qu'on va continuer à faire du blé, subventionné ou non ?

A la Commission européenne, il y a des propositions pour éliminer toutes les subventions et tout investir dans la recherche. Je pense que l'on peut avoir une réflexion plus poussée sur l'intensification de l'agriculture, l'occupation des terroirs et la qualité des produits.

M. Bernard Guérin - Tout à fait. Merci de votre réflexion mais je crois que ce qui nous intéresse, puisque l'on s'intéresse à l'industrie alimentaire, c'est le blé transformé. Quel biscuit, quelle panification et avec quelle volonté d'exportation de produits innovants, de produits nouveaux ? Je crois que c'est véritablement là l'enjeu.

Deux questions. Philippe Cagnos, je le reconnais de loin.

M. Philippe Cagnos - Bonjour. Je voulais intervenir sur un point qu'a développé Jean Sirami et un peu Gilles Trystram ce matin, mais sur un plan qu'ils n'ont pas forcément complètement développé : l'aspect des nouvelles technologies.

Aujourd'hui on est confronté au problème de la réglementation européenne « Novel Food ». Vous savez que toute nouvelle technologie doit aujourd'hui passer par cette Directive européenne. Je voudrais insister sur ce fait important parce qu'il est très contraignant et très lourd, en particulier pour les PME.

Je vais citer deux exemples tout simples qui sont très parlants. L'appertisation que tout le monde connaît, la conserve ; si elle devait passer aujourd'hui par la Novel Food, on n'aurait pas une boîte de conserve qui sortirait de nos industries alimentaires. Un deuxième argument également parlant : le barbecue, que tout le monde achète aujourd'hui. S'il devait passer par cette contrainte-là, personne n'aurait la possibilité d'acheter un barbecue.

Je pense qu'il faut réfléchir un petit peu à ces directives. Je voudrais interpeller le Sénateur Saunier sur deux points importants : premièrement, comment pourrait-on envisager d'assouplir cette directive européenne pour qu'elle soit moins contraignante vis-à-vis de nos PME ?

Le deuxième point important – plusieurs interlocuteurs en ont parlé – c'est le problème de la communication. Yves Bayon de Noyer le soulignait également. La compétitivité des entreprises passe par l'innovation et nous, centres techniques, nous n'avons pas assez de moyens pour communiquer autour des nouvelles techniques. Je pense qu'il est important de réfléchir à une politique de communication sur les nouvelles technologies. Claude Fischler disait ce matin qu'on avait toujours peur de ce qu'on mange. Les nouvelles technologies rentrent

dans ce contexte-là. Je pense qu'il faut que les pouvoirs publics nous donnent quelques moyens autour de cette politique de communication dans le nouveau plan. Merci.

M. Bernard Guérin - Merci, Philippe, de souligner ce problème des Novel foods et de cette réglementation très lourde, mais aussi du rôle de la recherche publique et de la recherche collective pour faire avancer le mieux possible nos dossiers dans le cadre de la réglementation européenne. Dernière question.

Un participant - Merci. On parle beaucoup des filières qualité comme des remparts sécurisants de par la véracité de l'information qu'elles transmettent, de par l'exigence des cahiers des charges qui sont imposés aux producteurs. Je voudrais poser une question à M. Gomichon : est-ce qu'une filière qualité Carrefour, pour son saumon, est encore un gage de crédibilité pour le consommateur aujourd'hui ?

M. Bernard Guérin - Merci pour la question très précise. Elle est peut-être difficile, mais M. Gomichon va essayer d'y répondre.

M. Hervé Gomichon - Question courte, réponse courte, cela va être difficile.

Il y a plusieurs axes possibles pour aborder la réponse. Le premier, c'est de rebondir sur ce que je disais tout à l'heure en disant que le consommateur n'avait pas forcément les informations, qu'il ne savait pas trop comment les utiliser.

On n'a rien découvert dans l'étude qui a été publiée, qui n'apporte rien de neuf. Ce qui est nouveau, c'est l'amplitude médiatique qui lui a été donnée et la généralisation scientifiquement abusive de ce qui a été publié. Là, on a un premier problème et c'est toute la filière saumon - j'étais en Norvège il y a quinze jours, il n'y a pas que la filière qualité – qui a beaucoup souffert.

Le deuxième point, cela peut être l'abord par la filière qualité Carrefour, l'aspect anticipation. Dans les filières qualité Carrefour, les paramètres alimentaires sont depuis très longtemps contrôlés, notamment au niveau PCB (les dioxines). Donc les matières grasses venant de poisson qui sont données aux saumons d'élevage sont contrôlées et les résultats ont prouvé que nos dosages étaient inférieurs.

Mais finalement, quel est l'intérêt ou quel est l'avantage qu'on peut en retirer - c'est un investissement depuis 10 ans comme vous le savez - si on ne peut pas le communiquer et si le consommateur amalgame l'ensemble du saumon ? Nos résultats étaient très bas mais on a souffert comme les autres parce qu'il y a eu un amalgame général sur le saumon. Même le saumon sauvage en a

souffert alors que justement l'étude tendait à prouver que finalement le saumon sauvage, et si possible celui qui vient des zones adéquates, ne risquait rien.

Depuis dix ans, on investit dans les filières qualité, et il est vrai que l'aspect communication est un aspect très délicat à traiter. Dans le groupe, il y a des pays qui le traitent beaucoup mieux que d'autres. L'Espagne le traite très, très bien, mais en France et en Belgique, on a du mal à faire passer ces messages.

M. Bernard Guérin - Merci pour cette réponse très précise et très concrète. Les problèmes de communication et les amalgames sont un drame pour les grandes marques et pour les filières. On le sait. Tout ce problème de communication, qui a déjà été évoqué, est redoutable. Là aussi, une recherche en sciences humaines et de la communication est nécessaire. Nos grands organismes de recherche s'y intéressent, les centres techniques y sont sensibles. C'est un nouvel enjeu.

Monsieur le Sénateur Saunier, je vous rends la parole si vous le permettez.

M. Claude Saunier - Je vous remercie, Monsieur Guérin, d'avoir animé cette table ronde ainsi que vous, Messieurs, d'avoir apporté votre contribution à notre réflexion.

Les pistes qui ont été évoquées au travers des questions justifieraient de nouveaux débats, mais ce sera peut-être pour un prochain rendez-vous ou pour la conclusion. Merci en tout cas d'avoir essayé de respecter le timing.

Deuxième table ronde :

**LES ENJEUX DE SOCIÉTÉ : ATTENTES, ESPOIRS,
REALITES NUTRITIONNELLES ET SANITAIRES**

M. Claude Saunier - Je demande à M. Martin, de l'AFSSA, Directeur de la Direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires (DERNS), de bien vouloir prendre le relais.

J'appelle le professeur Guy-Grand, que j'ai aperçu, M. Corthier, directeur à l'INRA à Jouy-en-Josas, Mme Junien, directeur de recherche à l'INSERM, Mme Darcy-Vrillon (Directrice du laboratoire de nutrition et sécurité des aliments), M. Latgé, qui représente la firme Andros, et M. Duvillier, directeur général chez Béghin.

Mesdames, Messieurs, Monsieur Martin, je suis vraiment désolé, il est 16 heures, je ne peux pas vous donner au-delà de 17 heures. Vous ferez pour le mieux.

M. Ambroise Martin - Très bien, merci, Monsieur le Sénateur.

M. le Président - C'est contraignant, mais l'expérience montre que quand on travaille sous la contrainte, on arrive à sortir en deux minutes et demie ce qu'on aurait peut-être mis cinq minutes à dire.

M. Ambroise Martin - Etant depuis cinq ans directeur de l'évaluation des risques à l'AFSSA, j'ai constaté qu'un risque parfaitement prévisible s'est réalisé. Il s'agit de celui du retard. Un deuxième risque est parfaitement prévisible et se réalisera : nous ne rattraperons pas ce retard.

Plus sérieusement, un troisième risque est prévisible, c'est celui que nous ne traitons pas totalement le sujet du titre puisque ce sujet, vaste et multiforme (« les enjeux de société », en plus dans le contexte de la mondialisation), d'autant plus que la composition du groupe que vous avez annoncé (un médecin, trois chercheurs plus fondamentalistes, deux représentants industriels) n'est peut-être pas forcément la plus adaptée pour traiter la problématique des enjeux d'une société, surtout après la brillante présentation de Claude Fischler ce matin.

Malgré tout, je pense que ces personnes ont quelque chose à dire. De toute façon, ce sujet a été abordé indirectement, explicitement ou implicitement, à de multiples reprises. Il est très clair qu'un certain nombre d'enjeux, des acteurs qui composent la société, sont apparus au travers des discussions de ce matin et de cet après-midi.

Pour continuer dans l'évaluation des risques, l'évaluation est assez simple. Trois thèmes nous étaient proposés : attentes, espoirs, réalités. Deux domaines : sécurité sanitaire, sécurité nutritionnelle. Six intervenants, sept en comptant le modérateur, dont chacun pourrait s'exprimer de trois points de vue différents : comme expert dans son propre domaine de compétences, comme représentant d'une institution, d'une filière ou d'une entreprise, et éventuellement comme citoyen consommateur. Dans chacune de ces combinaisons, ils pourraient intervenir d'une part en réagissant à des idées qui ont été exprimées, et d'autre part en apportant éventuellement des idées nouvelles.

Aussi, la seule solution qui me paraît raisonnable, c'est d'essayer de tirer un bénéfice, comme l'indiquait le Sénateur, du temps qui nous est imparti en demandant à chacun de ne chercher à faire passer qu'une idée, une idée force sous une formulation choc de quelque chose qui lui tient à cœur dans la combinaison qu'il souhaite des thèmes et des domaines.

Puisque je suis modérateur, je vais commencer. Mon idée choc ou force, qui m'est venue parce que j'ai présidé et rapporté un groupe de travail dans le cadre du programme national nutrition/santé, concerne la place de la nutrition dans les enseignements scolaires.

Nous avons disséqué l'ensemble des programmes, non seulement des sciences de la vie et de la terre, mais également d'histoire, de géographie, de français. Une idée très simple ressort, que vous pourrez vérifier ne serait-ce qu'en regardant les photos des manuels scolaires, c'est la vision extrêmement rurale et artisanale de l'alimentation qui est donnée à travers le système éducatif.

C'est seulement à travers quelques lignes, dans quelques sections spécialisées, que l'on retrouve par exemple en série scientifique, en physique-chimie, la notion d'additif. C'est pratiquement le seul exemple que l'on ait trouvé hors des sections professionnalisantes évidemment.

Cette idée peut permettre de comprendre un certain nombre de choses évoquées tout au long de la journée. Il est évident que nous avons fait des propositions dans ce domaine, parce qu'une vision un petit peu plus conforme à la réalité de notre alimentation serait tout à fait souhaitable dès le plus jeune âge, à travers un système éducatif approprié.

Dernière information avant de passer la parole aux autres intervenants, ce rapport vous pouvez le consulter sur le site Internet du Ministère de la santé (« la place de la nutrition dans les enseignements scolaires »). Voilà pour mon idée force, une réalité en sécurité sanitaire et nutritionnelle.

Comme je n'avais pas de fil conducteur étant donné la multiplicité des points, d'abord éventuels, d'enjeux de société, j'ai choisi de prendre tout simplement l'ordre qui est proposé sur le programme – cela vous facilitera l'identification des auditeurs – et de demander à chacun des intervenants l'idée qu'il souhaite vraiment faire passer, qu'il souhaiterait que le public retienne et valorise, utilise et défende, à l'extérieur.

Je cède la parole à Bernard Guy-Grand, professeur de nutrition.

M. Bernard Guy-Grand - Merci, on va tâcher d'être bref. Moi, je vais essayer de me situer dans mes attentes et mes espoirs puisque c'est ce que vous nous avez demandé tout de suite. Je vais parler en tant que médecin nutritionniste, spécialiste de l'obésité.

Je voudrais mettre en exergue deux enjeux majeurs. Le premier, c'est de placer ou de replacer la nutrition et l'alimentation – qui en est le premier temps – à la place éminente qui lui revient dans l'ensemble du système de santé. L'aphorisme hippocratique selon lequel « de l'alimentation tu feras ta meilleure médecine » se confirme de plus en plus. Inutile d'insister sur les bienfaits et les méfaits de l'alimentation, ils sont connus, on en a débattu. Il reste beaucoup de choses à apprendre, bien des idées reçues à combattre.

La nutrition et l'alimentation couvrent le cercle du domaine médical proprement dit, mais il est clair qu'elles le dépassent largement puisque la façon de se nourrir est avant tout un problème sociétal, économique, social et culturel qui tient à l'organisation de la société.

Un mouvement récent a été lancé. Un large débat s'ouvre. Ce colloque en est le témoin, tout comme la mise en place du programme national nutrition et santé en a été le moteur initial. On ne peut donc que s'en réjouir.

Mais mon sentiment est qu'une modification dans l'évolution actuelle de nos modèles alimentaires – n'oublions pas en outre qu'il n'y a pas qu'un seul modèle en France et que la façon dont les gens s'alimentent est extrêmement hétérogène dans notre pays – ne peut résulter à mon sens que d'une ou plutôt de politiques globales et cohérentes, plutôt que de mesures ponctuelles, quel qu'en soit le bien-fondé.

L'attente et l'espoir dans ce domaine sont donc que de telles politiques associent l'ensemble des acteurs ; les pouvoirs publics, les industriels, la distribution, la santé bien sûr, les médias bien entendu, sans oublier finalement l'individu lui-même, qui a tout de même une certaine responsabilité à exercer dans la mesure où il est correctement informé.

Si l'on ne dispose pas de telles politiques, à l'échelon français mais sans doute aussi à l'échelon européen, on restera dans les effets d'annonce et on ratera les buts.

On sait bien par ailleurs que la modification des comportements à risques est de toute façon très difficile et que les difficultés seront majeures dans un domaine aussi complexe et subtil que la nutrition où l'on peut facilement, et cela, c'est un écueil, générer des effets pervers et contreproductifs.

Je n'ai bien sûr pas de plan tout fait. Il ne peut résulter à mon sens que d'une réflexion vraiment commune, prenant en compte l'ensemble des dimensions de la nutrition. Le rapport de Monsieur Saunier peut fournir une base utile à cette réflexion, mais certainement pas la clore.

Le deuxième enjeu sur lequel je voudrais insister, est celui de réussir à faire face à la diversité des problèmes nutritionnels posés à la société, puisqu'ils vont de la prévention de la dénutrition, à l'hôpital comme à domicile, des personnes âgées par exemple, dont le nombre croît rapidement, à la prévention et au traitement de l'obésité chez l'enfant et l'adulte, en passant par les problèmes posés par la nutrition des sujets en situation de précarité.

Si l'on se concentre quelques instants sur l'obésité qui occupe, je pense, une grande place dans le rapport de M. Saunier d'une part, et qui occupe tant les esprits depuis quelque temps, comme si on découvrait le problème, que finalement on avait posé il y a déjà une vingtaine d'années, prenons conscience que la pandémie qui nous préoccupe n'est que la conséquence du développement économique et de l'évolution sociétale que nous connaissons ces temps-ci.

L'attente et l'espoir qui sont les miens ici, sont que l'on évite soigneusement de désigner des boucs émissaires qui ne feront que se renvoyer la patate chaude et qui généreront des conflits d'intérêt insolubles. La responsabilité en ce domaine est collective, elle appelle donc des réponses collectives, coordonnées de tous les acteurs.

Cela exige évidemment plus de recherche (publique et privée), plus de responsabilités publiques et privées, notamment dans l'offre alimentaire, plus de moyens spécifiques – je vise là, permettez-moi de prêcher un tout petit peu pour ma chapelle – plus de formation, plus de personnels spécialisés. L'exemple des difficultés qu'ont les diététiciens à faire entendre leur voix et à se faire reconnaître est à cet égard caricatural. Cela fait vingt ans que l'on se bat pour cela, et on est toujours au même point. Comment peut-on faire de la nutrition élaborée sans ce corps professionnel indispensable ?

On parle aujourd'hui d'alimentation, mais il est capital de souligner le rôle de la sédentarité dans l'émergence de l'obésité. Cet aspect n'a été qu'effleuré dans le rapport de M. Saunier, il le sait bien, nous en avons parlé ensemble. Pourtant, ce n'est pas un alibi qui serait destiné à dédouaner la responsabilité de l'offre alimentaire quantitative et qualitative. Il n'y aura pas de prévention efficace de l'obésité si cet aspect est laissé de côté. Il est indispensable d'agir sur les deux termes du bilan d'énergie en même temps.

Enfin, pour terminer, je dirai qu'il ne faut pas se leurrer. Nous ne régresserons pas à l'époque de la marine à voile et de la lampe à huile, mais les progrès scientifiques, s'ils sont intégrés, s'ils sont correctement véhiculés par la formation, nous permettront sans doute de mieux faire face en évitant finalement d'enfermer l'alimentation dans le carcan dogmatique qui nierait notre part et notre droit à une certaine dose d'irrationnel.

M. Ambroise Martin - Merci de cette profusion d'idées fortes issues d'une très longue expérience en ce domaine.

Je donne tout de suite la parole à Gérard Corthier, directeur de recherche à l'INRA.

M. Gérard Corthier - Bonjour, mon domaine d'expertise est très différent, et mes propos seront beaucoup plus modestes après ceux de Bernard Guy-Grand. On va aller vers des choses beaucoup plus terre à terre.

L'unité que je dirige s'occupe d'écologie microbienne, donc de la flore digestive. M. Chamba vous en a parlé un petit peu. Il vous a donné des chiffres, je vous en donnerai d'autres.

Le nombre de cellules dans votre cerveau s'élève à 100 milliards. Si vous prenez un gramme de matière fécale, vous tombez sur le même nombre de bactéries. Alors évidemment, on est un peu plus fier de notre cerveau que de notre matière fécale, mais l'information génétique contenue dans un gramme de matière fécale est bien plus importante que celle de notre cerveau ! On va arrêter là les comparaisons parce que je pourrais vous en parler un certain temps.

Sachez que là aussi il y a adaptation, là aussi il y a mémoire, et là aussi, d'une façon ou d'une autre, il y a action sur notre santé, peut-être plus forte que ce que parfois notre cerveau nous fait faire.

Cette flore digestive est très importante à notre équilibre. Comme l'a dit aussi M. Chamba ce matin, chaque individu est différent, le nombre d'espèces différentes est bien plus important que celui qu'il a mentionné, et on retombe sur un principe philosophique : nous sommes uniques pour de multiples choses, sans doute pour nos AOC, mais nous sommes aussi uniques par notre microflore qui fait que chaque individu est différent dans un ensemble qui se ressemble quand même.

A partir de cela, le but de l'écologie microbienne, c'est de garder un équilibre à peu près stable, c'est-à-dire de ne pas trop le modifier. Bien sûr, il y a des traitements antibiotiques massifs, mais si on vous les donne c'est en général que vous en avez franchement besoin, enfin on peut l'espérer.

Par ailleurs, il y a d'autres choses qui peuvent modifier dans un sens positif ou négatif cet équilibre microbien. Les aliments qu'on consomme - et c'est pour cela que je suis sans doute ici - dans les fibres alimentaires ou dans un

domaine très large qu'on appelle les probiotiques (c'est-à-dire des choses qui peuvent faire évoluer nos populations) peuvent jouer sur cet équilibre soit quantitativement (c'est-à-dire remplacer des bactéries par d'autres, je n'y crois pas beaucoup, ou faire monter des populations qui sont en général dominantes..). Imaginez bien que dans la matière fécale il n'y a plus de place, on ne peut pas faire augmenter beaucoup le nombre de participants. Par contre, on peut changer leur fonction, on peut jouer sur la santé de l'autre soit à court terme, soit à moyen terme.

Avec l'AFSSA, où j'ai fait partie d'un premier groupe de travail sur l'enfant, et maintenant d'un deuxième, les probiotiques et l'adulte, on s'est posé la question suivante : ces enfants reçoivent à la naissance des laits qui peuvent contenir plus ou moins de fibres ou plus ou moins de probiotiques vivants. Cela a sans doute un effet positif sur la santé immédiate, mais quel sera l'effet à long terme ?

Dans le domaine des aliments, on consomme volontairement un grand nombre de produits qui contiennent des bactéries vivantes. Ces bactéries vivantes servent dans les procédés technologiques mais ont aussi un rôle positif sur notre santé.

Derrière, on a un peu tendance à jeter le bébé avec l'eau du bain parce que le marketing est souvent beaucoup plus enthousiaste que la réalité des produits. C'est un peu injuste. C'est vrai que le marketing y va toujours beaucoup trop fort mais c'est son rôle. Par contre, il y a des effets, modestes mais réels, de ces probiotiques.

Comme M. Ambroise Martin nous a demandé d'exprimer un vœu avec une vision d'avenir, je pense que les choses vont évoluer. On en est au début, pour le moment les produits sont encore alimentaires, les allégations vont souvent au-delà de la réalité, mais l'AFSSA a son rôle à jouer justement pour réguler les allégations.

Derrière la recherche continue, et de plus en plus maintenant, il y a un domaine qui est celui du médicament où l'on peut, par génie génétique (je pense notamment aux OGM), jouer un rôle très important pour faire produire à des bactéries des choses qui sont bonnes pour la santé dans le tractus digestif.

C'est encore pire que le maïs, parce que jamais les gènes de maïs ne sont passés dans notre microflore, mais par contre les gènes des bactéries pourraient y passer. Pour autant, des essais chez l'homme, visant à protéger de la maladie de Crohn, se font actuellement en Belgique.

Il existe également d'autres essais qui sont plus expérimentaux ; on peut traiter d'un papillomavirus - c'est un cancer quand même très important chez la femme - en faisant produire à des bactéries lactiques des adjuvants. On peut traiter contre une carence en lipases.

C'est vraiment le domaine de la médecine et je pense que dans les années qui viennent on va avoir quelque chose qui sera un intermédiaire entre les deux systèmes. Il y a toutes les techniques en « ique » qui permettent d'échapper au biais des OGM qui font peur, mais d'avoir des sélections positives de bactéries avec des fonctions nouvelles. Je pense qu'elles pourraient avoir un effet important sur la santé et qu'il y a quelque chose à trouver.

Bien sûr, faire un yaourt au goût de fraises, sans mettre de fraises, parce qu'on a mis une bactérie génétiquement modifiée, c'est sans doute inacceptable. Mais avoir des probiotiques qui jouent sur notre santé ne l'est pas autant. Ils existent déjà un petit peu et je pense que les progrès de la recherche - on essaye d'y contribuer modestement - joueront dans ce domaine.

M. Ambroise Martin - Merci, je retiens donc l'idée force : bactéries du fromage, bactéries du colon, même combat ! Une sociologie et une écologie aussi difficiles que l'humaine, si l'échelle mondiale est importante, l'échelle microscopique aussi nous réserve bien du travail et des plaisirs et découvertes.

Je cède la parole maintenant à Claudine Junien, directrice de recherche à l'INSERM et spécialiste des génétiques.

Mme. Claudine Junien - J'aurais pu parler derrière Bernard Guy-Grand, puisqu'en fait son souci de développer la recherche est également le mien. Mais ce n'est pas uniquement le souci de développer la recherche qui me tracasse, c'est là le vœu que je formerais, c'est de voir en fait quels sont les obstacles au développement et surtout à l'application aux patients, aux individus que nous sommes, de cette médecine personnalisée qu'on nous promet mais contre laquelle des tas d'obstacles sont en train de s'ériger.

Ces obstacles, je vais rapidement les énoncer mais je vais d'abord vous parler des progrès de cette médecine et de ce qu'on peut en attendre.

Ces obstacles sont de deux sortes, enfin il y en a au moins deux – on peut bien entendu ne pas être totalement restrictif. Le premier, je crois, c'est le public, le consommateur lui-même pour qui la crainte des tests génétiques et de tout ce qui est personnalisé est en absolue contradiction avec son désir de se voir appliquer quelque chose qui lui soit propre.

Et puis, il y a aussi, finalement, la part de l'industrie agroalimentaire qui, tout comme l'industrie pharmaceutique, craint certainement de voir une segmentation du marché s'opérer si on distingue des sous-groupes d'individus et que peu à peu ces allégations santé, vantées pour le plus grand nombre, ne finissent par se réduire qu'à quelques-unes, voire font courir un risque pour certains.

Ce sont mes deux vœux ; je pense que l'on peut tout à fait y remédier. Le premier, c'est ce que Ambroise Martin a déjà abordé, c'est le problème de l'éducation. L'éducation est, je crois, fondamentale, elle doit prendre racine à l'école. Quand on voit dans le public, de manière générale, ce qu'est la connaissance de base sur ce que sont les lipides, les protides et les glucides, c'est absolument dramatique. Si on ne commence pas très tôt chez les enfants, on n'arrivera certainement pas à faire évoluer les choses.

Et puis, il n'y a pas que les enfants, il y a l'opinion du public. On en a parlé, les recherches en sociologie sont très importantes. Il faut qu'il y ait un observatoire de ces opinions publiques, et surtout que l'on sache quels sont les moyens de remédier à une mauvaise interprétation de la part du public et lui donner les outils pour le faire.

Je sais très bien que ce n'est pas - et je suis bien placée pour le savoir en tant que chercheur - en disant la réalité, la vérité, que l'on convainc, bien au contraire. Un jour, une journaliste m'a dit : « *vous, avec vos vérités, vous me faites encore plus peur* ». C'est vrai que souvent les réalités scientifiques font encore plus peur.

Je vais terminer sur ce qu'est cette réalité scientifique. Cette réalité scientifique, dans un domaine sur lequel je travaille, qui est celui de l'obésité, mais qui est vraie aussi pour les maladies cardiovasculaires, qui en sont une conséquence, qui est vraie pour le cancer, qui est vraie pour toutes les grandes pathologies, est que nous avons un terrain génétique.

Or ce terrain génétique n'est pas, comme on le croit de manière générale, dû à un gène comme le gène de l'obésité ou le gène du cancer, mais à tout un assortiment de gènes. Chacun d'entre nous possède un assortiment unique qui fait que nous possédons tous des gènes de cancer, des gènes d'obésité, mais que cela n'est que si nous avons un assortiment particulier et des pratiques particulières que nous développerons cette pathologie.

La peur des tests génétiques est totalement idiote puisqu'en fait on peut faire des tests génétiques pour déterminer un profil, mais ces tests génétiques ne vous diront pas plus si vous êtes intelligent ou doué pour les maths, ce qui pourrait entraîner effectivement des discriminations. On a un terrain génétique mais on a aussi surtout, et cela c'est quelque chose que l'on découvre de plus en

plus, des pratiques à la fois alimentaires, mais aussi d'activité physique, qui vont moduler l'activité de nos gènes et faire en sorte que nous ne réagions pas de la même façon selon nos pratiques.

Enfin, le troisième domaine qui est en train de se dessiner et qui est vraiment très important, c'est le problème de la programmation génétique et épigénétique.

Nous savons maintenant que tout individu est programmé sur ses gènes, sur la façon dont son organisme va se développer, non seulement dans la période périconceptuelle (du fait de la relation, de l'alimentation de la mère avec ses propres gènes) mais aussi au cours de la vie fœtale, au cours de la période néonatale, et après au cours du développement.

Allons-nous être capables de comprendre – et ce sont des recherches qui sont maintenant en cours – comment agir sur cette programmation ? En quelque sorte, serons-nous capables, comme on le dit pour l'informatique, de « nous reformater » pour permettre à nos gènes de réagir un petit peu différemment ?

Dans toute cette diversité, je forme un vœu, c'est celui que nous puissions mieux collaborer avec les industriels puisqu'en fait, pour pouvoir appliquer les découvertes, les progrès de cette recherche à un plus grand nombre, il faut que nous mettions en œuvre des études épidémiologiques. Nous ne pourrions pas le faire sans une recherche, des études multidisciplinaires sur un grand nombre ce qui, évidemment, est très coûteux. Je vous remercie.

M. Ambroise Martin - Merci. Dans une présentation aussi brève, j'aurais presque envie de réagir comme la journaliste en disant que certaines choses, notamment quand on parle de reformatage, sont effectivement terrifiantes.

Vous trouverez un certain nombre de développements dans le rapport du Sénateur Saunier, notamment la définition de ces termes un petit peu nouveaux (différence entre nutriginomique, nutriginétique, etc...).

J'aurais une question rentrée que je vais poser maintenant mais pour une réponse différée, éventuellement si on a le temps : compte tenu des débats qui ont eu lieu ce matin et même cet après-midi, sur toutes ces problématiques des biotechnologies, des OGM, etc... , avez-vous l'impression que ce que vous faites sur la dissection du génome humain et de ses fonctionnalités, que ces biotechnologies, ce génie génétique, peuvent avoir un retentissement et expliquer aussi en partie peut-être ces peurs ? On y reviendra peut-être. Je vous laisse méditer une réponse éventuelle si on a le temps.

Je cède la parole à Béatrice Darcy-Vrillon, directrice de recherche à l'INRA.

Mme Béatrice Darcy-Vrillon - Merci beaucoup. Je vais essayer de tenir les temps. J'avais prévu de revenir sur quelques éléments de contexte qui, je

crois, ont été très bien abordés ce matin, sur toutes les évolutions qu'a connues notre alimentation au cours des cinquante dernières années, qui sont finalement très favorables, et sur le fait qu'en contrepoint on arrive à un niveau d'exigence qui est de plus en plus élevé. Je souhaite également revenir sur les enjeux qui sont considérables pour tous les acteurs, depuis les consommateurs qui ont des attentes individuelles jusqu'à la notion de santé publique.

Ce que je voudrais faire, c'est partager avec vous quelques réflexions sur ce qu'est la place de la recherche. On a largement parlé de ses apports. Je voudrais aussi peut-être un peu plus modestement parler de ses limites et de ses contraintes et partager quelques souhaits, quelques espoirs autour de la nutrition.

La recherche est nécessaire. Elle progresse mais elle a, de manière un peu inhérente, dans ce domaine qui touche à l'homme, des limites et des contraintes.

Son rôle, c'est bien sûr d'identifier non seulement les risques – et c'est bien clair sur le plan sanitaire - mais aussi les bénéfiques, en particulier sur le plan nutritionnel, on en a parlé, et de quantifier les uns et les autres sur la base de données objectives.

Hier, les réponses étaient simples, elles étaient non contestées. Aujourd'hui, les questions sont de plus en plus complexes et intégratives. Et pour nous compliquer la tâche, on assiste à une critique précisément de la science, sur sa capacité à répondre à ce type de questions.

Dans ce domaine qui touche à l'humain, les difficultés sont évidentes ; l'expérimentation n'est pas toujours possible. C'est bien évident dans le domaine de la sécurité, cela l'est plus ou moins dans le domaine de la nutrition. Nous, scientifiques, nous sommes donc obligés finalement de nous contenter de données qui sont très imparfaites au regard des questions qui sont posées et qui sont bien souvent des données obtenues sur des modèles cellulaires ou animaux.

Il faut donc être prudent. Je crois qu'il est essentiel de bien connaître les limites des outils expérimentaux dont nous disposons, et également se garder d'extrapoler trop vite.

Enfin, une difficulté qui est évidente sur les deux aspects – sanitaire et nutritionnel – c'est qu'il nous faut prendre en compte des effets sur le long terme puisque l'alimentation c'est quelque chose auquel on est exposé pendant toute sa vie, que ce soit en termes de facteurs de risques ou en termes de prévention. Et l'expérimentation est difficile à mener pour prendre en compte ces aspects de long terme.

Les attentes, les espoirs : sur le plan nutritionnel, je pense qu'il va nous falloir de plus en plus concevoir la nutrition dans le contexte de la chaîne alimentaire, ne serait-ce que parce que la nutrition en tant que discipline scientifique est une discipline d'interfaces entre les sciences amont (les sciences agronomiques – je prêche bien sûr pour ma paroisse) et la biologie humaine et la médecine en aval, avec l'apport qu'on a mentionné, très important, des sciences humaines sociales.

Je crois qu'en termes de recherche agronomique, le défi auquel on est confronté, c'est de savoir tirer parti au mieux de la chaîne alimentaire pour optimiser la qualité des aliments de l'homme, et c'est ce à quoi nous nous attachons à l'INRA en particulier.

Je souhaiterais personnellement qu'on aille de plus en plus vers une vision positive de l'alimentation. D'abord parce que c'est un paramètre sur lequel on peut agir en tant que déterminant de l'état de santé, et ensuite parce que c'est une source de facteurs de protection par rapport au développement de certaines maladies ou à la prévention des maladies associées au vieillissement et pas seulement des facteurs de risque. Exploiter ce potentiel positif de l'alimentation, cela suppose bien sûr que l'on continue à progresser par la recherche pour mieux comprendre les relations intimes qui existent entre nutrition et santé.

Je crois que, de plus en plus, on aura à penser la nutrition tout au long de la vie, une vie qui ne cesse de s'allonger, de façon à nous protéger de maladies non seulement présentes, mais également futures, dans une optique de longévité et de qualité de vie. Il ne s'agit pas seulement d'ajouter des années à la vie, il s'agit surtout d'ajouter de la vie aux années.

Un point qui me tient également à cœur et dont on n'a pas encore assez parlé : on a la chance maintenant, tant au niveau national qu'euro péen, d'avoir une politique nutritionnelle de santé publique. Je pense que ce couplage entre recherche et politique nutritionnelle de santé publique est facteur de progrès pour l'un et pour l'autre. L'un ne va pas sans l'autre. La recherche que nous faisons aujourd'hui est à la base de ce que seront les recommandations et leur mise en application demain.

Enfin, le dernier enjeu, je crois qu'on l'a signalé, c'est de faire évoluer les comportements dans le domaine de l'alimentation et de l'hygiène de vie – on a aussi parlé de l'activité physique. Cela, ça passe par l'apport incontournable des sciences humaines et sociales puisque, si on veut faire évoluer les comportements, il s'agit d'abord d'être capable de les décrire et de les comprendre. Je pense donc que c'est une étape indispensable et mon dernier souhait, c'est qu'on puisse aller réellement vers une éducation nutritionnelle dans ce pays. Je vous remercie.

M. Ambroise Martin - Merci. Beaucoup d'éléments très intéressants, sur lesquels nous reviendrons dans la dernière table ronde. La politique nutritionnelle comme élément d'une politique alimentaire à côté de la pure économie, l'intégration des sciences sociales, ce sont des éléments importants.

Je voudrais simplement, avant de passer la parole à l'orateur suivant, souligner un point que l'on rencontre dans l'évaluation, dans la recherche, et que les gestionnaires rencontrent, à savoir la difficulté de hiérarchiser et de prioriser les problèmes pour une affectation optimale des ressources, affectation qui rencontre l'assentiment du plus grand nombre, sinon le consensus.

Là, je crois que l'INRA a une démarche tout à fait originale, novatrice et intéressante, d'élaborer son projet stratégique en nutrition et en alimentation, en lien très fort avec les différents acteurs de la chaîne alimentaire et de le soumettre à discussion au Conseil national de l'alimentation. Je pense que c'est une démarche tout à fait originale d'associer la société à ces problèmes de recherche et non pas de se contenter de l'évolution interne, de la dynamique des règles strictement scientifiques, de notoriété, de facteurs d'impact, etc... Je crois que c'est un point tout à fait important, et une évolution positive.

Maintenant je cède la parole à M. Christian Latgé, responsable du développement et de la nutrition chez Andros. Un point de vue plus industriel.

M. Christian Latgé - Merci, Monsieur Martin.

L'idée force que je voudrais développer ici sur un aspect industriel, c'est que la nutrition, aujourd'hui, ne peut plus être écartée de la formulation des produits. La R&D industrielle a, à sa portée, de nombreuses données scientifiques. On a trois types de données.

Des données scientifiques plus fondamentales qui sont obtenues la plupart du temps par les recherches publiques.

On a des données épidémiologiques, pas assez, il faut surtout les soutenir. On en a quelques-unes en nutrition depuis quelques années, elles sont extrêmement riches d'enseignement. Elles nous servent dans des cas de formulation de produits. On en tient compte très rapidement, elles sont indispensables pour nous, elles sont indispensables ensuite pour la politique de la santé que l'on veut mener. Il faut pousser – et on soutiendra de toutes nos forces – ce type de recherches épidémiologiques.

L'autre partie, en termes de données, ce sont les données cliniques. Il faut savoir effectivement que jusqu'à maintenant les études de l'impact de certains aliments sur le métabolisme humain étaient faites par l'industrie pharmaceutique. Aujourd'hui, l'industrie alimentaire fait aussi ce type de recherches. Pourquoi ? Parce qu'elles ont un caractère concurrentiel extrêmement fort ; elles permettent d'avoir des produits avec des allégations santé qui sont recherchées et qui ont un plus d'un point de vue concurrentiel. Mais il faut savoir que ces études coûtent extrêmement cher et que seuls de grands groupes sont capables de les faire aujourd'hui.

Donc, on voit qu'aujourd'hui le développement de produits pointus, novateurs en nutrition, passe obligatoirement par une phase « recherches », soit menées en interne, soit menées en externe, extrêmement forte.

Malgré cela, il y a des territoires qui sont encore complètement inexplorés. Je prendrai le cas que je connais bien, les fruits. Il faut savoir que les fruits sont un produit couramment consommé depuis des milliers d'années et dont on connaît encore très peu de choses. On sait que dedans il y a des vitamines, il y a des polyphénols. On ne sait pas encore exactement quel est l'impact santé de la

plupart de ces molécules. On voit que même sur des choses extrêmement simples le territoire recherches est encore complètement à ouvrir et à travailler.

Le deuxième point, c'est la rapidité avec laquelle on peut utiliser ces données. Aujourd'hui ces données sont intégrées de plus en plus, et surtout de plus en plus vite, dans la formulation des produits. La nutrition entre depuis plusieurs années dans la formulation des produits.

Elle l'a été très tôt, par exemple, dans la formulation des produits de nutrition infantile. On voit tout le bénéfice que cela a apporté. On peut parler par exemple des laits infantiles qui, très tôt, ont intégré des aspects nutritionnels très forts et on a lancé des études en parallèle là-dessus.

Aujourd'hui, on a des développements de produits spectaculaires. C'est vrai aussi sur certains aliments diététiques.

Jusqu'à maintenant, la nutrition s'orientait surtout sur des populations localisées, précises. Aujourd'hui, c'est l'alimentation courante qui a besoin de profiter de cet apport et de ces données en nutrition.

On a parlé ce matin « d'aliments santé ». C'est vrai qu'il y a une attente du consommateur très forte là-dessus. La santé aujourd'hui va bien au-delà de la sécurité dont on a parlé ce matin, elle va aussi sur l'intégrité, sur la nutrition et sur le vieillissement par exemple.

Donc on dit que depuis les années 1980-1990 on a changé d'ère alimentaire. L'ère précédente, c'était l'aliment industriel, c'était l'aliment appertisé qui permettait de se nourrir facilement, dans de bonnes conditions. Aujourd'hui on est vraiment dans l'ère de la satiété et le consommateur recherche deux choses en priorité au niveau de ses aliments : premièrement, le goût, et en second, la santé. Donc le consommateur est prêt à entendre ce type de discours.

Le dernier point que je voudrais développer est le suivant : finalement, oui, on peut intégrer la nutrition très tôt dans la formulation des produits, mais comment, ensuite, communiquer auprès du consommateur ?

On pourrait le faire de façon législative ; on pourrait dire qu'on va mettre des allégations données sur les emballages, par exemple pour pouvoir indiquer les valeurs nutritionnelles précises des aliments. Il y a déjà beaucoup de données techniques et, au final, on voit que souvent, en mettant ce type de données, on perd le consommateur. Et je le comprends, je vais vous donner un exemple.

Hier soir, j'ai acheté un sandwich dans le train, c'était un sandwich relativement simple, jambon-crudités. J'ai identifié cinq ingrédients. Or, j'ai lu sur l'étiquette qu'il y en avait trente-cinq. Si en plus de cela, on met des données sur la valeur nutritionnelle spécifique du produit, c'est-à-dire : « si vous pesez entre 50 et 60 kilos, votre produit couvre 10 % de vos besoins quotidiens », alors là, on va perdre complètement le consommateur !

Il faut donc réfléchir à la façon de faire passer et de communiquer ces valeurs nutritionnelles auprès du consommateur.

Une des meilleures solutions, et je dois dire que là, le programme national nutrition et santé est un bon exemple, ce sont les guides alimentaires. Ces guides alimentaires sont intéressants parce qu'ils sont relativement simples, ils sont utilisables partout. Les grands groupes comme les petites PME peuvent les utiliser, et ils peuvent être communiqués au plus grand nombre. Je pense que ces guides représentent des solutions pour communiquer de façon intelligente et ciblée auprès du consommateur.

L'exemple du PNNS en France, à mon avis, est un bon exemple. Je citerai aussi la consommation de fruits, en France, qui chute environ de 4 % par an. Or, la première recommandation du PNNS est bien d'augmenter la consommation de fruits et légumes. On voit donc qu'on peut tout à fait s'appuyer sur ce type de référence pour pouvoir faire passer une communication auprès du consommateur, pour augmenter par exemple son réflexe fruitier.

En résumé, je dirais que oui, les données nutritionnelles existent. Elles ne sont certes pas suffisantes, il faut les soutenir. Il faut soutenir la recherche dans ce domaine, qu'elle soit privée ou publique puisque, par exemple, la recherche privée ne fera pas de recherches épidémiologiques. Il faut donc soutenir les deux.

Oui, ces données sont intégrées très tôt et très rapidement dans la formulation des produits. Par contre, non, on ne communique pas assez bien auprès du consommateur, qui attend certainement une communication beaucoup plus personnalisée, ce que nous ne savons pas faire aujourd'hui. Merci.

M. Ambroise Martin - Merci. Je retiens une idée force qui avait déjà été évoquée ce matin par Xavier Lerverve, reprise par d'autres, et dont vous soulignez l'importance pour les industriels, la notion de l'épidémiologie.

L'épidémiologie nutritionnelle devient extrêmement difficile compte tenu du nombre absolument effarant de références, des différences de composition, si bien que cela ne pourra se faire que par un travail vraiment collectif. On pourra dire que l'épidémiologie nutritionnelle et alimentaire, c'est un peu le Cyclotron de notre discipline. Ce sont des investissements lourds dans le temps mais qu'il faudra bien consentir si on veut pouvoir un jour donner de vraies réponses.

Le deuxième élément, c'est vrai que les nutritionnistes retrouvent avec plaisir le fait que l'on considère maintenant que les aliments doivent nourrir, c'est-à-dire satisfaire les besoins nutritionnels de l'homme.

Je voudrais simplement revenir sur ce qui a été évoqué par M. Sirami dans la table ronde précédente. J'ai préfacé récemment un guide pratique de l'audit nutritionnel, réalisé par l'ACTIA, qui va bientôt paraître. C'est un ouvrage tout à fait remarquable qui devrait aider tout un chacun à s'y retrouver et à progresser dans ce domaine pour éviter ce que l'on constate trop maintenant et

qui a été souligné par Bernard Guy-Grand, c'est-à-dire les déficiences, voire les carences, dans une société d'abondance en dehors de tout problème économique. C'est quand même quelque chose de surprenant, et pas tout à fait normal.

Je vais maintenant laisser la parole à M. Vincent Duvillier, directeur général de Béghin-Meiji.

M. Vincent Duvillier - Bonsoir. Béghin-Meiji, c'est une filiale du groupe Tereos, c'est un groupe sucrier qui produit et commercialise des saccharides, donc des prébiotiques.

Je voulais reprendre le plan qui est donné : attentes, espoirs, réalités nutritionnelles.

Attentes et espoirs : je crois qu'effectivement aujourd'hui le consommateur a une réelle attente en termes de nutrition. Il commence à savoir un peu ce que cela veut dire. Il sait que l'alimentation peut être une source de bonne santé, même s'il a des comportements paradoxaux.

Il est aujourd'hui sensiblement mieux informé qu'il y a vingt ans. Même si la première source d'information est probablement la télévision, et même peut-être la publicité, si aujourd'hui les gens savent ce qu'est qu'un yaourt avec des probiotiques, c'est parce que de grandes sociétés ont communiqué sur ces produits-là ou sur un sujet que je connais bien : la nécessité d'avoir des fibres.

La réalité nutritionnelle : je pense qu'aujourd'hui la qualité nutritionnelle des aliments est assez bonne. Néanmoins il est difficile pour le consommateur de manger dix légumes et fruits par jour, ou du pain au son, pour avoir les trente grammes de fibres qui sont préconisés quotidiennement.

Les industriels, les ingrédientsiers comme on les appelle, les fabricants d'ingrédients, ont compris qu'il y avait là une opportunité pour produire des ingrédients à caractéristiques nutritionnelles particulières, génératrices de valeur ajoutée.

Pour arriver à cela, il faut faire de la recherche. De la recherche sur la qualité de l'ingrédient originel et ensuite bien sûr de la recherche pour démontrer les bénéfices de cet ingrédient au niveau nutritionnel pour le consommateur.

Tout à l'heure on parlait de 0,6 % du chiffre d'affaires, en moyenne, consacré à la recherche. Dans l'entreprise que je dirige, on dépense au moins 5 % de notre chiffre d'affaires en recherche. C'est dire que quand on commence à vouloir faire de la nutrition en tant qu'industriel, cela commence effectivement à coûter assez cher.

Cette recherche se fait sur nos deniers et en collaboration avec des organismes publics. On travaille notamment beaucoup avec l'INRA et avec certains hôpitaux pour faire des recherches cliniques. Ces recherches, encore une fois, coûtent de plus en plus cher parce qu'il faut montrer le bénéfice pour le

consommateur. En fait, j'arrive aux deux idées forces que je voudrais transmettre aujourd'hui.

La première question qui se pose à nous est la suivante : comment protéger les résultats de recherches au niveau de la nutrition ? Quand on montre un bénéfice par exemple sur l'ostéoporose ou sur l'absorption minérale, comment protéger ce résultat pour en tirer des bénéfices ? Faire de la recherche c'est bien, mais après, l'objectif, c'est quand même de récupérer du chiffre d'affaires pour retrouver des résultats.

Je sais qu'il y a des choses qui se font aux États-Unis dans ce sens. Je pense qu'en Europe on est assez en retard. J'inciterais les gens à réfléchir sur ce point parce qu'il y a beaucoup d'entreprises qui sont découragées, qui feront probablement moins de recherches en nutrition à l'avenir si au bout du compte elles ne peuvent pas en tirer des bénéfices économiques ?

La deuxième idée force que je voudrais soulever ce soir - et je fais référence à la discussion qui avait lieu ce matin entre M. Hirsch et Mme Geslain-Laneelle - c'est qu'aujourd'hui il y a une certaine disparité dans les différents pays européens entre ce qui est autorisé et ce qui ne l'est pas. Un ingrédient nouveau ou les bénéfices nutritionnels d'un ingrédient peuvent être autorisés dans un pays européen de l'Union européenne, et pas dans un autre.

Vous comprenez bien que quand on fait de la recherche, quand on vend des ingrédients - aujourd'hui toutes les entreprises qui font des ingrédients sont des entreprises européennes - on espère au moins pouvoir vendre ce produit dans toute l'Union européenne.

Cette harmonisation au niveau européen, nous la souhaitons de tout cœur. Probablement que l'Autorité européenne de la santé et des aliments sera un élément de réponse. Par exemple, aujourd'hui, en Europe, il n'y a toujours pas de définition de ce qu'est une fibre soluble. Les Anglais, les Danois, les Hollandais et les Français n'ont pas le même avis, et il n'y a toujours rien de tranché. Ce n'est pas très facile de décider de lancer un ingrédient quand on n'est pas capable de savoir si l'ingrédient qu'on va mettre sur le marché sera dans la rubrique « fibres », ou pas, au niveau de l'étiquetage.

Je vous remercie de votre attention.

M. Ambroise Martin - Merci. Je vais avoir quelques réactions personnelles.

Il est vrai que les fibres sont un problème difficile. La France anime un groupe de travail sur la question au sein du Codex Alimentarius, après de nombreuses réflexions au sein de l'AFSSA depuis plusieurs années. Cela n'avance guère.

Je partage tout à fait la deuxième réflexion sur la protection de la recherche. C'est un problème fondamental et difficile que je défends depuis longtemps.

J'espère – je n'ai pas lu la dernière version du règlement européen sur les allégations en voie de finalisation – que le droit d'exclusivité qui avait été inclus dans les versions précédentes sera maintenu. Ce pourrait être un moyen de protéger cette recherche, en tous les cas je l'espère. Cela permettrait d'avoir une recherche meilleure, d'avoir une plus grande lisibilité pour l'industriel, et pour les évaluateurs d'avoir des dossiers mieux construits, plus solides que ceux que l'on a maintenant – même si cela s'améliore progressivement.

Cela a été évoqué à quelques reprises ce matin de façon tout à fait indirecte : l'absence de protection de l'innovation dans le domaine alimentaire, et nutritionnel en particulier, est très certainement quelque chose qui pousse à une espèce de fuite en avant totalement déstabilisante pour le consommateur, qui complique la vie des nutritionnistes indubitablement, et qui n'est pas satisfaisante pour les industriels, même si évidemment c'est très stimulant pour la créativité des entreprises et du marketing. C'est certainement un réel problème.

Merci à tous les intervenants d'avoir pu exposer dans les temps leur idée force. Il nous reste quelques minutes pour répondre aux questions...

M. Ambroise Martin - Il est clair que sur les enjeux de société, on ne peut pas épuiser le sujet en une table ronde d'une heure, mais si quelqu'un avait lui aussi une idée force, une question force... ?

Un Intervenat - Ce qui m'a un peu ennuyé dans les propos, c'est d'entendre que les pouvoirs publics ou les entreprises seraient responsables de la nutrition des gens.

J'ai quelques kilos de trop, et je sais à quoi je le dois, c'est à mon indiscipline alimentaire. Il ne me viendrait pas à l'idée d'accuser l'industrie alimentaire ou les pouvoirs publics de cela. C'est un peu gênant. J'ai quelque part l'idée qu'on va nous mettre dans un modèle et un système, et j'ai presque eu le sentiment, qui m'a effleuré, qu'on traitait la nutrition humaine comme un problème de zootechnie. Et le plaisir, où est-il là-dedans ?

M. Ambroise Martin - Je crois que c'est le propre de la contraction en idée force que peut-être de simplifier... Bernard Guy-Grand, je pense ?

M. Bernard Guy-Grand - Je partage un peu votre point de vue. C'est ce que j'ai essayé de dire en disant qu'il n'était probablement pas sain de désigner, de pointer du doigt des boucs émissaires uniques. Effectivement, la

responsabilité du consommateur est évidemment engagée. Mais on ne peut pas non plus dire que la nature de l'offre alimentaire, ainsi que les stimuli utilisés pour développer cette consommation soient totalement étrangers au phénomène.

Je pense que c'est un phénomène suffisamment complexe pour qu'on ne lui apporte pas des réponses qui seraient primaires. C'est pour cela que j'ai cru devoir plaider, mais je pense qu'il y a beaucoup de gens qui en sont convaincus, pour une espèce de cohérence globale des différents acteurs.

Par exemple on fait la guerre au sucre en ce moment. Je pense qu'il y a des arguments justifiés et des arguments injustifiés. Quand on nous parle de tel ou tel type de probiotique, il est clair – là je parle sous le contrôle de M. Corthier – qu'il y a un certain nombre d'allégations trompeuses et qui vont au-delà de la réalité, même si un progrès est manifestement fait pour contrôler les allégations santé.

Je ne suis évidemment pas partisan de traiter l'alimentation humaine comme un problème de zootechnie. Cela fait trente ans que je me bats contre cela, je ne vais pas changer maintenant !

M. Ambroise Martin - Pour mémoire, le guide alimentaire évoqué par Christian Latgé tout à l'heure commence par les mots de « plaisir », jusqu'au plaisir de ne pas se soucier de son alimentation et de ce qu'il y a dans son assiette.

M. Gérard Pascal - Oui, je me suis retenu ce matin d'intervenir au sujet des demandes d'harmonisation européenne de réglementations diverses. Comme il vient de nouveau d'y être fait allusion, je ne peux plus m'empêcher de faire un petit commentaire.

Je commencerai par les fibres. J'ai personnellement le souvenir d'une discussion – c'est la seule discussion d'ailleurs où nous avons eu un partage pratiquement à 50/50 dans un collectif scientifique - sur la définition des fibres. J'ai ensuite réuni à Paris les parties scientifiques. Nous avons publié un document, un article scientifique qui me paraissait essayer de faire le point de la connaissance scientifique du moment.

C'était aux gestionnaires, aux décideurs de décider, ce n'était pas à nous. Je crois qu'on avait fait le tour de la question scientifique, on l'avait publiée dans une grande revue scientifique. Maintenant, la balle n'était plus dans notre camp, mais finalement aucune décision n'a été prise. Cela, c'était il y a douze ou treize ans.

Ce matin, on a évoqué aussi le rôle des États membres et de la Commission. C'est très facile d'accuser la Commission, d'accuser l'Europe, mais très souvent, quand même, il faut le dire, c'est à cause de l'incapacité des décideurs à décider. Il y a une tendance à essayer de repasser le bébé aux scientifiques afin de les pousser dans leurs derniers retranchements pour que ce

soit eux qui, finalement, prennent une quasi-décision et qu'ensuite le décideur dise : « mais les scientifiques ont dit, donc on ne peut pas aller contre ». A chacun ses responsabilités.

Je crois qu'on a bien montré aujourd'hui que la science avait ses limites. Béatrice Darcy-Vrillon l'a répété. Il faut nous faire travailler, il faut nous pousser à aller au fond, à poser toutes les questions, à les débattre entre nous, et à donner la conclusion scientifique du moment, mais ce n'est pas la décision politique. Chacun a ses responsabilités et je crois que c'est bien d'avoir ces discussions ici, dans cette enceinte, dans une enceinte où les politiques vont débattre ensuite de décisions à prendre et en particulier en matière de politique alimentaire.

M. Ambroise Martin - Hélène Moreau, UFC-Que Choisir... La voix des consommateurs, qu'on a seulement entendue ce matin.

Mme Hélène Moreau - Puisque Gérard Pascal est revenu sur cette question d'harmonisation des normes, ce qu'on voulait dire au nom des consommateurs, c'est qu'on est très contents que l'AESA n'ait pas pour mission d'harmoniser les normes pour faciliter la commercialisation des marchandises au niveau européen.

On est très content que l'AESA ait comme rôle principal la protection des consommateurs, qu'elle tienne compte des spécificités nutritionnelles dans chaque pays de la Communauté et qu'elle en tienne compte dans les recommandations qu'elle formule pour les normes.

On voit que sur certaines questions, il est tout à fait justifié d'avoir des normes différentes en fonction de régimes alimentaires qui sont assez différents dans les pays de l'Union.

M. Vincent Duvillier - Je voulais juste ajouter que celui qui habite en Finlande n'a peut-être pas besoin de la même quantité de vitamines D que celui qui habite en Sicile. Néanmoins, est-ce qu'un ingrédient génère un risque pour le consommateur ? Est-ce que tel produit est une fibre ou pas ? Ce sont des questions qui sont cruciales mais sur lesquelles on doit pouvoir normalement s'harmoniser au niveau de l'Europe. Je le souhaite, parce que cela aiderait pas mal de choses.

Mme Hélène Moreau - Juste un petit point sur la question des ingrédients. On sait très bien que cela peut quand même poser des problèmes.

Je prends l'exemple des discussions qui ont lieu actuellement concernant la complémentation en iode dans le sel. On sait très bien que les conditions ne sont pas du tout les mêmes dans les différents pays de l'Union. Les industriels

demandent une harmonisation pour ne pas changer leur formulation, et on sait très bien que cela poserait des problèmes en termes de santé publique. On estime que c'est justement aux autorités scientifiques de mettre en évidence ces problèmes-là et pas de faciliter les formulations pour les industriels.

M. Ambroise Martin - Merci de ces remarques. Je crois que nous allons arrêter là le débat, qui pourrait durer encore longtemps. Merci à vous d'avoir participé, merci aux intervenants.

M. Claude Saunier - Merci aux intervenants, merci à M. Martin pour avoir su faire le tour de ce qui était proposé en 55 minutes. Nous allons donc passer maintenant à la dernière phase de cette longue journée.

Troisième table ronde :

**POUR UNE POLITIQUE DE L'ALIMENTATION
MOBILISANT TOUS LES ACTEURS**

M. Claude Saunier - J'appelle M. Costes, qui a accepté d'être le régulateur de ce dernier groupe, Mme Pradelle, vice-présidente de l'UFC-Que choisir, M. Bédier, qui vient d'arriver, Gérard Pascal bien sûr, qui a été très présent depuis ce matin, Olivier Mignot, de la société Nestlé, qui est déjà intervenu ce matin, Dominique Langin, directeur de recherche à l'INSERM, M. Klinger, directeur général de l'alimentation au ministère, dont on a accueilli le patron il y a quelques heures, et un représentant de l'ANIA, M. Coindreau.

Monsieur le modérateur, il était prévu d'organiser cette dernière table ronde à partir des propositions que je vais présenter brièvement.

Je voudrais d'abord indiquer que ces propositions sont l'état de la réflexion, un point de synthèse à un moment donné. J'ai reçu, écouté, entendu beaucoup de monde, beaucoup d'entre vous sans doute – environ 250 personnes – et j'ai cru déceler, au travers de ces auditions, un certain nombre de préoccupations qui m'ont semblé déterminantes.

J'ai regroupé tout cela en 5 points et je vais essayer d'explicitier les propositions qui pourraient constituer non pas une base de travail mais simplement des points de repère visant à l'élaboration d'une politique de l'alimentation.

Ce sera la contribution de l'Office parlementaire, la contribution du Sénat et de l'Assemblée Nationale au début de cette réflexion.

Cette réflexion, et ces propositions, s'organisent autour de cinq thèmes. Vous constaterez que, même s'ils ne recoupent pas tout ce que nous avons dit et entendu aujourd'hui, ils recoupent quand même un certain nombre d'observations qui ont été faites.

Première proposition : **mieux évaluer les risques alimentaires réels pour les mieux les maîtriser**. Si j'évoque les risques, c'est avec le souci de rappeler une donnée fondamentale que j'ai exprimée dès l'entrée de ce colloque. En gros, depuis cinquante ans, l'introduction des progrès de la science et de la technologie dans l'industrie agroalimentaire a permis de sécuriser notre alimentation. On est passé de 15.000 décès par an à quelques centaines, d'après ce que nous a dit le directeur de l'AFSSA.

Mieux évaluer les risques, cela veut dire quoi ? D'abord, et on n'en a pas parlé mais je voudrais reprendre cette idée, informer sur les risques postérieurs à l'achat. On a beaucoup parlé des risques liés à la production agroalimentaire. On a peu parlé des risques, qui ne sont pas secondaires, de ce qui se passe dans nos domiciles et dans nos réfrigérateurs. C'est la première observation.

Deuxièmement : **surveiller les risques potentiellement émergents**. Par exemple, les zoonoses virales, les biorésistances, vous tous l'avez bien indiqué, représentent des risques qui ne sont pas théoriques, qui sont des risques réels, majeurs, et qu'il convient d'étudier, la recherche jouant ici le rôle d'une surveillance préventive.

Troisième proposition : **s'interroger sur la pertinence des seuils de toxicité**. Un certain nombre de chercheurs ont indiqué que le risque que nous avons, et qui s'adresse en particulier au législateur, c'est de fixer les taux de toxicité et les normes en fonction de la sensibilité des machines permettant de faire l'analyse. Il y a là un risque réel. Il faudrait que nous sachions déconnecter la sensibilité des méthodes d'analyse de la fixation des seuils.

Et puis j'indique qu'il faudrait aussi envisager de consolider le partage des responsabilités entre l'évaluation et la gestion des risques alimentaires. Je veux dire par là que c'est la loi qui a institué par exemple l'AFSSA en 1998 qui pose ce principe. Je crois qu'il faut que nous le réaffirmions avec force.

Deuxième axe de réflexion : **répondre aux données nouvelles de la mondialisation du risque alimentaire**. Nous en avons déjà parlé longuement, j'irai donc à l'essentiel.

Il me semble déterminant d'assurer la sécurisation de l'espace alimentaire européen. Des exemples ont été donnés ; l'arrivée dans quelques semaines de pays qui vont entrer dans notre espace économique avec tous les droits et les devoirs des membres de l'Europe, la porosité connue et reconnue des nouvelles frontières du côté de la Biélorussie et de la Pologne, pour ne parler que de ce secteur, nous amènent à avoir beaucoup plus de vigilance que dans le cadre des Quinze qui ont, en gros, défini des normes sanitaires tout à fait pertinentes.

Par ailleurs, il faut veiller à harmoniser l'application du principe de précaution au sein de l'Union européenne. On en a eu quelques exemples, il y a des aberrations. Nous n'avons pas encore réussi à l'évidence dans le domaine sanitaire, dans le domaine de la recherche, dans le domaine des normes, l'harmonisation totale de l'espace européen.

Et puis, proposition qui rejoint bien des propos qui ont été tenus : consolider les identités alimentaires. C'est peut-être un fantasme que de dire que nous allons être tous condamnés, que toute l'humanité va être condamnée, à manger un certain type de produits industrialisés. Par rapport à ce risque, il faut effectivement que nous sachions nous arc-bouter sur nos identités alimentaires. Derrière, il y a par exemple la transmission de la culture alimentaire au sein des familles, mais aussi au sein de notre société.

Troisième type de proposition, troisième grand axe : **tirer les conséquences de la constitution d'une économie mondialisée de la connaissance**. Tout le monde parle aujourd'hui de l'économie de la connaissance. Eh bien nous avons vu au cours de cette journée, à des dizaines de reprises, qu'on ne peut pas imaginer la réflexion sur le renforcement de notre industrie agroalimentaire sans la consolidation de la recherche.

Il faudra aussi accepter que la consolidation de cette industrie agroalimentaire et de cette recherche prenne en compte le fait de la mondialisation. Si, à l'autre bout de la planète, il y a des équipes qui font des avancées significatives, il faut que nous-mêmes participions à la connaissance de ces avancées, ce qui veut dire donner davantage de moyens, mais aussi être capable de réformer le dispositif de recherche, et en particulier le dispositif de recherche appliquée.

Je crois avoir entendu il y a quelques minutes un des participants souhaiter la consolidation des plates-formes. Je crois qu'il faut que nous visions à la fois à consolider les plates-formes et à leur donner un niveau d'excellence européen ou mondial.

Quatrième perspective : **anticiper les enjeux sanitaires de l'alimentation**. A plusieurs reprises, cet après-midi en particulier, la notion d'anticipation a été formulée. Je reprends cette notion d'anticipation au travers de deux exemples, l'un positif, l'autre un peu moins.

Je commencerai par le deuxième exemple, c'est celui de l'obésité. Si une part significative du rapport que j'ai présenté devant l'Office consacre une part importante à ce phénomène de l'obésité, cela n'est pas parce que c'est à la mode. C'est parce que les personnes que j'ai auditionnées, à plusieurs reprises et avec des arguments tout à fait convaincants, voire terrifiants, m'ont indiqué que notre population, notre société étaient réellement menacées par un fléau nouveau qui s'appelle l'obésité.

Quand on nous dit que le terme « obésité + surpondération » connaît un rythme de croissance de l'ordre de 17 % par an, que nous allons rejoindre le niveau d'obésité des États-Unis en 2020 si nous n'arrêtons pas ce processus, il y a là un devoir d'alerte que j'ai cru devoir formuler vis-à-vis des pouvoirs publics. Puisqu'on parle d'anticipation, il faut anticiper dans ce domaine-là.

A l'inverse, c'est l'anticipation positive : à l'instant encore, et à plusieurs reprises, on a évoqué les perspectives fabuleuses offertes par la recherche, notamment dans le domaine de la génétique, même si à certains moments, j'ai un peu frémi quand on a parlé du « reformatage génétique ». Néanmoins, on voit bien que par rapport à des enjeux sanitaires importants, liés en particulier au vieillissement de la population, la recherche offre des perspectives de solutions et que, pour reprendre une formule très simple, une grande partie de notre santé est construite au travers de la constitution du menu que nous mettons dans notre assiette.

Pour terminer, c'est le cinquième point, je crois – et c'est le reflet aussi d'un souhait qui a été exprimé à plusieurs reprises – qu'il faudra tenir compte d'une capacité de mobilisation générale et donc tenir compte des consommateurs que nous sommes, que nos concitoyens sont.

Il faut donc **revoir l'information des consommateurs**, il faudra revoir les conditions dans lesquelles l'information de ces consommateurs est faite au niveau des étiquettes. Combien de temps nous devrions passer pour décrypter les étiquettes (et avec une calculette, voire un micro-ordinateur) pour comprendre

quelle est la nature du produit que nous achetons dans l'hypermarché ? Il faut repenser l'étiquetage, c'est-à-dire envisager une utilisation des nouvelles technologies pour faciliter l'information des consommateurs.

Et puis – mais cela, c'est un petit clin d'œil à nos partenaires de l'AFSSA qui ont été tellement présents dans cette étude – les études de l'AFSSA sont tout à fait remarquables. Il faudrait penser, lorsqu'elles sont publiées, à y ajouter peut-être une ou deux pages de condensé du résultat de ces études qui soient lisibles par les simples parlementaires, voire par l'ensemble de nos concitoyens.

Merci de votre attention et bonne suite à cette table ronde.

(Applaudissements).

M. Alain Costes - Monsieur le Sénateur, permettez-moi tout d'abord, en toute simplicité mais avec grande sincérité – je crois que ce que je vais vous dire est partagé, pour en avoir discuté pendant les pauses avec beaucoup de présents dans cette salle – permettez-moi de vous remercier de nous avoir permis d'assister à cette réunion, et surtout de partager des idées de pistes qui permettront d'aller dans le bon sens. Ce sont des remerciements que peut vous faire l'ensemble des participants.

Le titre de cette table ronde, c'est : « pour une politique de l'alimentation mobilisant tous les acteurs ». Je crois qu'il y a deux mots importants : « mobilisant » et « tous les acteurs ». Vu qu'il est 17h08, vu que je préférerais finalement que les participants à cette table ronde s'expriment non pas devant des chaises vides, mais devant des chaises relativement remplies, je crois qu'il va falloir aller très vite.

Je reprendrai la formulation de celui qui a animé la table ronde précédente, Ambroise Martin. Je crois que la meilleure solution sera de donner une ou deux idées et en particulier de réagir par rapport aux propos que vous venez de tenir, Monsieur le Sénateur. Je propose à tous les participants à cette table – tout le monde est fatigué, vous le voyez – d'avoir une idée choc de telle manière que les uns ou les autres s'en souviennent.

Permettez-moi simplement de reprendre en quelques mots la problématique qui a été indiquée pour cette table ronde et que nous avons vu évoquée tout au long de la journée sous des formes différentes.

Les uns ont parlé du deuxième cercle à plusieurs reprises ce matin. Ce deuxième cercle est constitué, d'après ce qu'on nous a dit, des scientifiques, des producteurs et des consommateurs.

Ce qui a été également beaucoup abordé, c'est l'aspect de la multidisciplinarité. Je crois que c'est un point tout à fait important qui a été mis en avant par beaucoup d'interlocuteurs ce matin qui, à juste raison, ont dit que si

l'on souhaitait réussir de ce côté-là, il fallait impérativement que soient mises en avant les disciplines des sciences humaines et sociales.

Je crois que ceci est tout à fait important et qu'en particulier ce sont elles qui permettront de faire la différence entre ce qui a été appelé le réel, le supposé ou l'imaginaire.

Ensuite, un autre point qui me paraît important, et qui a été indiqué, c'est le passage de l'autoconsommation de proximité à la politique de filière, filière qui met en avant, là aussi, une mutualisation des progrès scientifiques, de la qualité des aliments, de la responsabilité sur l'environnement, et certains ont même ajouté le bien-être animal. On voit bien là également une politique de filière qui mutualise.

Il ne faut pas oublier, bien évidemment, que l'Europe est là. Certains disent aujourd'hui, et je ne fais que le répéter, que la France est un pays de puissance moyenne qui a la chance d'être dans un grand ensemble qui est l'Europe. Je crois que, de ce côté-là, il faut tenir compte bien évidemment de cette dimension européenne et, si vous le permettez, en restant dans un raisonnement équilibré.

J'ai bien écouté la discussion qui a eu lieu tout à l'heure très rapidement sur l'harmonisation et la protection. Je crois que les deux peuvent aller de pair si c'est bien réfléchi et bien travaillé. Je crois que ce serait une erreur monumentale de les opposer.

Dernier point : ce que j'aimerais personnellement, mon souhait, mon vœu, c'est tout simplement que certaines réflexions, certaines pistes du Sénateur Saunier deviennent, au niveau de notre pays, des actions. C'est le vœu que je forme ; qu'un certain nombre de pistes que vous nous avez données deviennent des actions concrètes, de telle manière que l'on puisse s'appuyer sur ce remarquable travail de fond qui a été fait pour aller dans le bon sens.

Très rapidement, vous avez indiqué dans votre rapport que nous avons en France une industrie de première importance mais qui a des éléments de fragilité, et que cette industrie doit savoir adapter en permanence ses produits en fonction des avancées scientifiques et des progrès technologiques.

Je crois que l'exemple du Vaucluse, qui a été donné tout à l'heure, est un exemple typique. Nous sommes, en particulier dans ce secteur là, en recherche permanente d'innovations scientifiques afin d'être plus concurrentiels. Si nous ne le faisons pas, nous perdrons des marchés au fur et à mesure. Ce point me paraît tout à fait important.

Un deuxième point que vous avez signalé : c'est que le transfert de technologie en France est à reconstruire. Vous avez dit que, finalement, il n'y avait pas de stratégie globale et que quelque part il fallait savoir bâtir un projet qui intégrait tous les acteurs. Je crois que là aussi, c'est un point tout à fait important. On le voit bien d'ailleurs dans ce qui a été dit dans la matinée ; il y a des sensibilités différentes, il y a des approches différentes. Je crois qu'il faut en

quelque sorte aller dans le même sens et donc rebâtir cet aspect de transfert de technologie.

J'ai quasiment fini. Vous avez également indiqué dans votre rapport qu'aujourd'hui en France, dans ce domaine comme d'ailleurs dans beaucoup d'autres, il y avait trop d'acteurs et que le fait qu'il y ait trop d'acteurs nous empêchait d'être visibles et lisibles aux niveaux national et européen.

Vous avez fait une proposition, que vous avez reprise dans votre conclusion tout à l'heure, à savoir qu'il fallait avoir la volonté d'unifier autour de plates-formes qui, elles-mêmes, seraient mises en réseau. Je crois que ceci est tout à fait important.

Si vous le permettez, j'aurais tendance à dire que ces plates-formes, je les verrais comme des pôles de compétences, pôles de compétences voulant dire qu'il y a à l'intérieur la formation – je crois que l'éducation a été donnée comme un point très important, en particulier au niveau du primaire et du secondaire, mais également dans l'enseignement supérieur. Donc pôle de compétences incluant la formation et la recherche, mais qui sont à la fois des pôles de compétences et de compétitivité – c'est là qu'on revoit l'aspect industriel – qui soient – et je crois que c'est ça qui est important – visibles et lisibles au niveau national et européen.

Enfin, véritablement mon dernier point, et cela se dit de plus en plus, ce qui nous paraît important, pour notre pays en particulier, c'est qu'il serait temps que nous ayons un pilote dans l'avion, un pilote qui permette de fixer un cap politique qui soit, comme vous l'avez indiqué, transparent et démocratique, c'est-à-dire que nous ayons, dans ce domaine comme dans d'autres, une vision stratégique d'un certain nombre de choix globaux, faisant intervenir tous les partenaires, publics et privés (je crois qu'il ne faut plus faire de différences, il faut qu'ils travaillent ensemble dans le cadre d'un partenariat).

Permettez-moi d'appuyer ce que vous avez dit également ce matin. Nous sommes le seul pays dans lequel nous passons encore des heures et des heures, pour ne pas dire des réunions et des réunions, à parler des différences entre recherche fondamentale et recherche appliquée, entre public et privé.

Admettons une bonne fois pour toutes que tout ceci est dépassé, que la recherche est en continuum, qu'elle peut partir de l'aval vers l'amont ou de l'amont vers l'aval, et que c'est complètement ridicule de perdre du temps dans des discussions qui ne servent plus à rien si ce n'est à faire plaisir à ceux qui finalement parlent plutôt qu'ils n'agissent.

Voilà très rapidement ce que je souhaitais dire en introduction.

Je vais passer tout de suite la parole à Sylvie Pradelle, donc aux consommateurs.

Mme Sylvie Pradelle - Je vous remercie.

Pour l'UFC-Que Choisir, le niveau pertinent pour l'élaboration d'une politique alimentaire, c'est le niveau européen. Cette politique alimentaire doit comporter deux volets majeurs : la sécurité alimentaire et la nutrition.

Il est évident que la question de la sécurité alimentaire a été largement abordée ce matin, je n'y reviendrai donc pas dans le détail. Je vais rappeler seulement les principales demandes de l'UFC-Que Choisir dans ce domaine, à savoir : des instances d'évaluation réellement indépendantes, une coordination entre les instances d'évaluation nationales et communautaires, enfin une ouverture du processus d'évaluation du risque à la société civile.

Quant au deuxième volet, la nutrition, c'est pour nous une priorité aujourd'hui. Les crises alimentaires ont mis la sécurité alimentaire sur le devant de la scène. Pourtant, les problèmes de santé liés à une mauvaise nutrition sont en comparaison beaucoup plus répandus que ceux liés à des problèmes de sécurité sanitaire des aliments.

En Europe, il y a cent fois plus de décès liés à une alimentation déséquilibrée que de décès liés à des problèmes de sécurité alimentaire.

L'UFC-Que Choisir et toutes les associations de consommateurs membres du Bureau Européen des Unions de Consommateurs (BEUC) ont fait de la nutrition une priorité. Elles demandent notamment une véritable politique nutritionnelle au niveau européen, que la nutrition soit explicitement prise en compte dans l'élaboration de toutes les autres politiques communautaires, une limitation de la publicité pour des produits déséquilibrés ciblant les enfants, une information nutritionnelle accessible et compréhensible pour tous, un étiquetage simple, clair et compréhensible qui permette aux consommateurs d'identifier facilement les qualités nutritionnelles des produits, que les produits sains soient accessibles à tous, enfin une amélioration de la qualité des produits.

Au niveau national, nous estimons que les pouvoirs publics doivent également se saisir du problème à bras le corps. Le projet de loi sur la politique de santé publique en cours de discussion nous semble être un outil tout à fait pertinent pour se donner des objectifs concrets en matière de nutrition.

A cet effet, nous nous félicitons d'ailleurs de l'adoption par l'Assemblée Nationale de deux amendements que nous avons suggérés, l'un sur la réduction des teneurs en sel dans l'alimentation, le second sur la suppression des distributeurs automatiques de confiseries et de sodas dans les établissements scolaires.

Nous espérons que le Sénat validera ces positions et prendra la seule mesure qui s'impose en matière de publicité, à savoir ce que nous demandons à l'UFC-Que Choisir : l'interdiction des publicités ciblant les enfants. En effet, la demi-mesure adoptée par l'Assemblée Nationale sur ce dernier point ne nous paraît pas à la hauteur de l'enjeu en matière de santé publique.

M. Alain Costes - Merci beaucoup. Je vais passer la parole, si vous le voulez bien, à Jérôme Bédier.

M. Jérôme Bédier - Merci beaucoup, Monsieur le Professeur. Je vais essayer d'être aussi efficace que Madame Pradelle.

Je pense qu'il y a effectivement la place pour un vrai projet de société autour de l'alimentation. Nous avons en France des acteurs qui sont des acteurs de référence aux différents stades de la filière. Nous avons une excellente recherche qui est connue au plan international, nous avons la plus grande agriculture d'Europe, nous avons l'industrie agroalimentaire la plus forte et la plus exportatrice, et nous avons une distribution qui, on ne le dit pas suffisamment, fait honneur au pays et qui est présente dans tous les coins du monde. L'ensemble de tout cela fait qu'on a des atouts considérables sur cette filière de l'alimentation.

On a en même temps, au fond, un projet qui est de défendre une forme d'alimentation qui n'est pas forcément la forme d'alimentation que connaissent les autres pays, et notamment les traditions plus anglo-saxonnes.

Nous avons une forme d'alimentation qui est fondée sur le produit vivant plus que sur des traitements et des adjonctions ultérieures de substances. Nous avons aussi une forme d'alimentation qui est fondée sur une diète alimentaire très variée, beaucoup plus variée que ce qu'on peut trouver dans d'autres pays avec une grande présence de produits frais. C'est un capital que nous devons préserver et développer.

On s'est d'ailleurs dans le passé bien tenus, si je puis dire, dans ce combat, grâce à deux éléments qui ont défrayé la chronique : le premier, le « french paradoxe », qui nous a permis de montrer que le vin, qui est une tradition, avait un effet positif sur la santé, et l'autre, le régime crétois, qui a mis l'accent sur le côté méditerranéen de notre diète alimentaire.

Mais on ne pourra pas vivre indéfiniment sur ces concepts. Ils ont produit leur effet, nous pensons que maintenant il faut renouveler cela. Il faut ensemble définir ce qui fait le modèle alimentaire à la française ou à l'européenne, ou à l'européenne du sud, il faut voir avec qui on va le faire – parce que je suis d'accord avec Mme Pradelle, c'est au niveau européen que cela se passe – et essayer ensemble d'avancer.

Le premier objectif pour avancer, et, Monsieur le Sénateur Saunier, vous l'avez très bien dit, c'est de créer une vraie culture du produit de l'alimentation chez nos concitoyens. C'est quand même cela la base. Là, on ne peut le faire qu'ensemble. Les agriculteurs, les industriels, les scientifiques et les commerçants qui sont au contact des clients doivent travailler ensemble pour faire qu'il y ait une vraie culture du produit, ce qui n'est pas un combat gagné d'avance. Il y a des tas de familles où l'on perd aujourd'hui de la culture alimentaire plutôt qu'on en gagne.

Si on veut avancer dans ce domaine-là, il faut qu'on se mobilise tous pour expliquer l'intérêt d'une diète équilibrée, l'apport des produits, comment on peut concilier les rythmes de vie actuelle avec une bonne alimentation en s'organisant mieux.

Deuxième point, après la culture du produit et de l'alimentation, il y a derrière cette culture toute une information à donner sur le produit lui-même et son origine. C'est un corollaire de la mondialisation.

On n'a pas besoin de tout mettre sur les étiquettes, mais il faut que le consommateur au moins soit convaincu que celui qui fabrique le produit et celui qui le vend sont au courant - c'est déjà l'élément essentiel – et que s'il veut avoir accès à certaines informations, il puisse le faire relativement facilement.

Après tout, on a mis en place des indications d'origine un peu sous la contrainte pour les filières de viande, comme on l'avait fait pour les fruits et légumes il y a quelque temps. Tout cela marche bien. Nous pouvons continuer à le faire dans d'autres domaines, de manière encore plus générale, et faire en sorte que le consommateur ait des réflexes pour comparer les produits et pouvoir mieux les acheter.

Troisième élément pour intensifier cette culture et cette information, c'est le problème de la transparence. Nous avons bien vu que les crises qu'on a connues – là je parle sous le contrôle des consommateurs – ont été beaucoup liées à l'impression de non transparence qu'ont les consommateurs. Ce n'est pas un hasard si la filière viande apparaissait comme l'une des filières les plus obscures, dans laquelle on ne savait pas très bien ce qui se passait.

Il y a eu un vaste travail de transparence. Les dossiers sont maintenant sur la table et on pense que le retour de la confiance globale que l'on constate dans les magasins et dans les ventes des produits est essentiellement dû à ce phénomène de transparence.

On a fait une sorte de « coming out » de la situation de la sécurité alimentaire dans ce pays, et c'est une bonne chose. Il faut que nous continuions à jouer cette carte de la transparence, c'est-à-dire que nous soyons, sur les différents sujets, capables de continuer à informer et à avancer.

Je terminerai en évoquant deux sujets. Le premier, c'est qu'il nous semble qu'il y a un outil privilégié pour avancer dans ce domaine : ce sont les interprofessions. Les interprofessions ont d'ailleurs fait un très bon travail de communication, d'information et de mise en évidence des bonnes pratiques. Cela a été le cas dans la viande, c'est le cas dans les fruits et légumes. Nous regrettons quelquefois que les interprofessions ne soient pas plus systématiquement mises en valeur ou mises en situation de mieux fonctionner – dans certains cas, d'ailleurs, elles n'existent que de manière restreinte.

Nous regrettons aussi – cela renvoie à un autre débat – de passer beaucoup de temps dans ces filières alimentaires à nous opposer les uns aux autres plutôt qu'à penser ensemble à notre client commun qu'est le consommateur. Si toute l'énergie qu'on met à s'accuser des pires maux, à se

traiter de noms d'oiseaux et à aller devant le Parlement obtenir des mesures qui ne règlent d'ailleurs rien, mais qui prennent beaucoup de temps et d'énergie, si tout ce temps-là on le mettait à travailler les produits et à avancer pour le consommateur, nous pensons que tout le monde y gagnerait. Je ferme aussitôt la parenthèse.

Le deuxième élément, c'est que nous pensons que si on veut gagner tous les combats que j'évoquais précédemment, il faut mieux nous organiser au niveau international. Il est vrai qu'en Europe on commence à le faire. Je pense que les acteurs français sont relativement présents en Europe, mais c'est encore perfectible.

Nous devons maintenant, au plan mondial, la table ronde de tout à l'heure y faisait allusion, nous organiser collectivement pour peser à Bruxelles, mais aussi au niveau international, notamment dans le cadre du Codex Alimentarius ou dans d'autres enceintes, pour qu'on ait des experts présents, qu'on se répartisse les tâches, qu'on puisse travailler en commun avec les différents acteurs qui sont concernés par la filière.

Nous avons besoin pour cela de nous voir régulièrement. Les interprofessions permettent de le faire sur les sujets des filières concernées ; sur les aspects scientifiques, l'AFSSA peut contribuer à jouer ce rôle, mais il faut quand même qu'il y ait une enceinte. Si les interprofessions ne fonctionnent pas, on a besoin d'un endroit pour se voir et pour défendre ensemble ce modèle alimentaire à la française ou à l'européenne. En tout cas, nous, en tant que commerçants, sommes prêts à y participer dans les mois qui viennent.

M. Alain Costes - Merci. Si vous le voulez bien, je vais passer la parole immédiatement à Gérard Pascal, qui est déjà intervenu mais souhaite exposer encore quelques points dans cette dernière table ronde.

M. Gérard Pascal - Puisqu'une politique de l'alimentation doit mobiliser tous les acteurs – je pense que l'INRA ne peut qu'approuver – je voudrais vous donner quelques informations sur la façon dont l'INRA souhaite mieux participer à ce débat et mieux apporter sa contribution à une politique de l'alimentation.

Il y a quatre ans, l'INRA a redéfini son projet, son orientation pour les années à venir en construisant le futur sur trois piliers qui sont : une agriculture durable, l'environnement et les territoires, et l'alimentation. A partir de ce choix stratégique, des réflexions ont été mises en place pour savoir comment on allait mobiliser nos chercheurs sur ces trois piliers, ces trois orientations fondamentales, et en particulier dans le domaine de l'alimentation.

Un groupe de scientifiques a été mis en place. Il a produit un rapport. Pour ceux d'entre vous qui souhaiteraient en disposer, ce rapport peut être obtenu

en prenant contact avec l'INRA. Il est intitulé « Perspectives pour l'avenir de la recherche en alimentation à l'INRA ».

Ce rapport a mis en évidence quatre défis. Je crois que ce sont vraiment des thèmes très importants qui sont ressortis de toutes les discussions aujourd'hui. Ces quatre défis sont les suivants : développer une compréhension globale du comportement du consommateur – puisque ce ne sont pas seulement les approches de science biologique qui vont régler des problèmes comme celui de l'obésité mais des compréhensions de comportements des consommateurs.

Le deuxième défi, c'était expliquer l'impact des aliments et de l'alimentation sur les fonctions physiologiques et psychologiques de l'homme et sur la préservation de sa santé. On en a largement débattu.

Le troisième défi, c'est évaluer et prévenir les risques dans la filière alimentaire. Cela aussi, on l'a beaucoup évoqué.

Et le dernier, c'est comprendre les mécanismes d'élaboration de la qualité des aliments.

Sur la base de ces défis, l'INRA met en place un programme transversal et ne le met pas en place seul, mais en collaboration. Ce programme fédérateur « alimentation » est constitué de deux actions qui sont couplées.

Une première action est la suite d'une collaboration entreprise avec l'INSERM. L'INSERM avait été le premier à mettre en place une action thématique sur la nutrition. L'INRA s'y est associé il y a deux ans. Un appel d'offres commun a été lancé, des projets sont en cours qui regroupent non seulement des chercheurs de l'INSERM et de l'INRA, mais aussi la recherche hospitalo-universitaire. Ce projet va continuer.

Un appel d'offres va être prochainement lancé. Ce sera un appel d'offres largement diffusé, qui fait appel à tous ceux qui souhaitent participer, dans le domaine de la nutrition humaine, à cette action commune entre l'INSERM et l'INRA. Une somme non négligeable de 500.000 euros est attribuée à ce projet pour cette année, certainement à peu près la même chose pour l'an prochain. Cela, c'est le premier volet qui concernera essentiellement la nutrition humaine et les déterminants biologiques de la prise alimentaire, mais moins les déterminants socio-économiques.

Le deuxième volet de ce programme fédérateur concernera le comportement du consommateur dans ses approches socio-économiques (et donc les sciences humaines et sociales).

Il concernera également la compréhension des écosystèmes microbiens : les aliments fermentés, un autre écosystème microbien, le tube digestif de l'homme. Les approches scientifiques doivent être communes sur des problèmes extrêmement complexes liés à l'écologie microbienne.

Le troisième sous-thème dans cette action sera la construction de la qualité. On a beaucoup parlé de la fourche à la fourchette ou de la ferme à

l'assiette, on n'a pas beaucoup parlé d'une approche qui, pour nous, semble fondamentale : celle de l'assiette à la ferme.

C'est en fait, pour le chercheur et pour le technologue, la question de savoir comment on peut, en partant des attentes, des désirs, des souhaits des consommateurs, construire la qualité que le consommateur attend, la construire à chacun des niveaux de la transformation, y compris en remontant jusqu'à la production agricole, donc à l'agronomie et à l'élevage. Il y a une réflexion à engager dans ce domaine et elle doit être pluridisciplinaire.

Enfin, le dernier aspect, ce sera l'analyse et la réduction du risque alimentaire dans le domaine microbiologique, le domaine chimique devant être abordé en collaboration avec l'INSERM.

Cela représente un budget d'un million d'euros pour cette année, sans doute autant l'année prochaine, avec un co-financement de l'INSERM. Si d'autres organismes souhaitaient se joindre à nous, ils seront évidemment les bienvenus. Cette action, je tiens à le répéter, n'est pas limitée aux équipes de l'INRA et aux équipes de l'INSERM, mais ce seront des appels d'offres très largement ouverts à toutes les équipes qui souhaiteront participer.

Je crois que l'objectif majeur, c'est d'être plus lisible au niveau de la recherche en alimentation, de mieux intégrer les différents maillons de la chaîne et de permettre déjà, au moins chez nous - mettons de l'ordre dans notre boutique - de mieux intégrer les recherches de façon pluridisciplinaire entre des agronomes, des technologues, des nutritionnistes et des chercheurs en sciences de l'homme et de la société. Ce sera notre petite pierre à l'édifice.

M. Alain Costes - Merci. Cela va tout à fait dans le sens de ce qu'indique le rapport du Sénateur Saunier.

Si vous me permettez, simplement, une petite réaction. Ce serait encore mieux si on franchissait un tout petit pas de plus, qui consisterait à dire qu'il serait nécessaire que ces projets soient menés par ces équipes pluridisciplinaires sur un lieu unique sur lequel ils partageraient la cafétéria, la bibliothèque, etc... Pour une raison très simple : on a une telle différence de culture, de formation, par exemple entre les sciences humaines et sociales et les autres secteurs que pour pouvoir véritablement travailler ensemble, il faut qu'on soit dans le même lieu, qu'on soit réunis pour une durée déterminée - c'est-à-dire pour la durée du projet - et qu'ensuite on regagne les laboratoires d'origine. Je crois qu'il faut pousser de ce côté-là.

M. Gérard Pascal - J'avais voulu gagner une minute, mais nous participons avec nos collègues recherche universitaire, INSERM et CNRS, quand le CNRS est sur place, au fonctionnement des centres de recherche en nutrition humaine, qui sont justement des lieux où les différentes équipes se retrouvent et des lieux qui cristallisent la formation.

Je ne l'ai pas évoqué, mais on peut y monter des formations depuis la licence jusqu'à la formation doctorale. Ces lieux existent, ils ne sont pas nombreux. On pourrait peut-être les multiplier, les régionaliser un peu mieux. On va continuer à travailler dans ce sens.

M. Alain Costes - Merci.

Suite à ce que vous avez dit, je vais donner immédiatement la parole à Dominique Langin, de l'INSERM, puisqu'en fait l'INSERM a été mis en avant dans ce que vous avez dit.

M. Dominique Langin - Parfait, cela va compléter l'intervention de Gérard Pascal. Je vais insister sur deux aspects ; d'abord la politique de recherche en nutrition de l'INSERM, et puis dans un deuxième temps, la dimension européenne de cette recherche.

Evidemment, par sa mission en recherche médicale et en santé publique, l'INSERM a pour vocation de s'intéresser aux pathologies liées à la nutrition.

L'importance de cette recherche, on l'a vu dans l'exposé qui reprend en fait le rapport, est bien démontrée par l'évolution de l'obésité en France et en Europe. L'INSERM s'intéresse aux différents aspects qui vont de l'épidémiologie aux mécanismes biologiques en passant par la génétique. Il y a des équipes pratiquement sur toute la France dans ces domaines.

On a vu que le problème était double. C'est un problème à la fois de prévention du développement de l'obésité, avec des taux qui atteignent maintenant 10 % de la population française chez les adultes, qui passeront à 15/20 %, même si on espère freiner cette évolution, et de traitement des personnes qui sont déjà obèses.

Il y a le double aspect de la prévention et du traitement, en particulier du traitement des enfants, et du traitement de cette sous-fraction de la population obèse, qui est massivement obèse, et dont les risques associés en matière de pathologie sont extrêmement importants, comme vous le savez, en matière de diabète ou de maladies cardio-vasculaires.

Un des objectifs est évidemment de comprendre les relations complexes qui existent entre nutrition et développement ou prévention de l'obésité. Cette double quête de la compréhension du développement et de la prévention par la nutrition s'applique également aux maladies métaboliques dans leur ensemble, aux maladies cardiovasculaires et à certains cancers.

Gérard Pascal l'a évoqué, ce type de recherche se conçoit en complément des recherches sur l'alimentation. C'est pour cela que cette année l'INSERM et l'INRA ont décidé de lancer un programme de recherche en nutrition humaine qui fait suite aux actions thématiques concertées qui avaient été

lancées il y a deux ans. Je ne vais pas reprendre les points qui ont déjà été évoqués, mais simplement dire qu'en complément de l'INRA, la spécificité de l'INSERM c'est le savoir-faire en termes de pathologies, son implantation dans les hôpitaux et dans les universités pour ce type de recherches.

Le deuxième point, c'est la dimension européenne. Dans les différents programmes-cadres, pratiquement dès le début, et en particulier à partir du quatrième, la place de la nutrition a toujours été importante. Il y a sûrement une raison historique à cela, politique agricole commune, etc... Mais proportionnellement, si l'on regarde l'ensemble des budgets qui étaient dédiés à la recherche, la recherche en nutrition avait une part non négligeable. Donc c'est aussi un enjeu national de coloniser cette part de recherche et d'y être fortement impliqués.

Evidemment, il faut s'interroger sur la nature de ces programmes. Dans le cinquième et le sixième programmes-cadres, les financements portent sur des projets importants qui – je crois que cela a été évoqué – regroupent dix, voire plus, laboratoires dans toute l'Europe, sur des questions relativement précises. L'implication des EPST françaises, de l'INSERM, de l'INRA mais également du CNRS et d'autres, est évidemment essentielle.

En amont, je crois que c'est un point que vous soulignez dans le rapport, Monsieur le Sénateur, peut-être que l'implication, dans la définition des programmes et l'évaluation de ces programmes, de la part des scientifiques français n'est pas assez importante, mais également en aval dans la réalisation et la coordination de ces projets.

Dernier aspect sur ces projets européens ; il semble qu'il y ait encore un effort à faire dans l'adéquation entre les priorités nationales et les priorités européennes.

Concrètement, certaines études ne sont envisageables qu'au niveau européen. On a mentionné les études épidémiologiques qui sont importantes. Il faut également mentionner les études d'intervention nutritionnelle sur le plan clinique chez l'homme quand elles s'adressent à plusieurs centaines de sujets. C'est quelque chose qui est très difficile à faire, à la fois sur le plan budgétaire et sur le plan logistique, essentiellement au niveau français. Il y a déjà plusieurs projets européens qui ont été dans ce sens, en particulier dans l'interface nutrition et obésité.

Il y a également des initiatives bilatérales comme la création par l'INSERM d'un laboratoire franco-tchèque de recherche clinique sur l'obésité, soutenu par l'INSERM et le Ministère des Affaires Etrangères.

Enfin, dans ces projets européens, il est indispensable d'avoir une intégration des PME/PMI et il est également tout à fait souhaitable d'encourager l'implication des grands groupes de l'agroalimentaire. Cela se passe en pratique. C'est encore peu le cas en ce qui concerne les projets de recherche nationaux, où cela reste un peu à la marge. On peut peut-être s'inspirer de ce qui se fait au niveau européen.

En conclusion, le renforcement des relations interorganismes et des relations avec l'industrie et l'implication des programmes européens sont évidemment essentiels pour répondre à la demande de la société en matière de recherche en nutrition humaine.

M. Alain Costes - Merci. Simplement, un commentaire par rapport au dernier point que vous avez souligné à propos de l'Europe : à juste titre, vous avez indiqué qu'on manquait – tous domaines confondus – d'experts français lorsqu'on est dans la définition des programmes, ce qui veut dire que de ce côté-là, on n'est pas bons.

Ce qu'il faut savoir, c'est que lorsqu'un programme est lancé, lorsque le sixième programme a été officiellement lancé, les dés étaient déjà joués à 90 %. Pourquoi ? Parce que ces experts avaient défini au départ les thématiques qu'ils considéraient comme importantes et sur lesquelles ils allaient pouvoir intervenir.

Si je me permets de faire cette remarque en ricochet de ce que vous avez dit, c'est qu'aujourd'hui déjà, le septième programme-cadre est en cours de définition. Cela veut dire qu'aujourd'hui, il y a déjà des experts qui se réunissent pour définir ce que vont être les thématiques du septième programme-cadre, dont on sait déjà qu'il va avoir une définition globale différente du sixième et qu'il va être beaucoup plus axé sur les plates-formes qu'il n'est axé aujourd'hui sur les réseaux.

Cela veut dire qu'il est temps qu'on soit présents au niveau des experts, que les directions se réunissent déjà – il y a déjà eu des dizaines de réunions – pour définir les thématiques qui seront celles du septième programme-cadre. Cela va tout à fait dans le sens de ce que vous avez dit, il est temps de s'y mettre. On est déjà même un peu en retard, à mon point de vue.

Si vous le voulez bien, on va passer la parole tout de suite à M. François Coindreau, de l'ANIA.

M. François Coindreau - Merci. Je suis là en ma qualité de président de la Commission qualité de l'ANIA.

Vous nous avez demandé tout à l'heure d'essayer de faire passer un seul message. Si j'avais un message à faire passer, ce serait que l'industrie alimentaire a peut-être quelque chose à dire sur les questions de sécurité alimentaire, d'alimentation et de nutrition. Elle aimerait être de temps en temps écoutée, et parfois même entendue.

Nous croyons avoir une meilleure connaissance du consommateur que beaucoup, parce que c'est lui qui nous fait vivre en achetant nos produits, et surtout en les réachetant. Je pense que notre apport au débat peut ne pas être négligeable.

L'industrie souhaite aussi participer à la mise en œuvre des solutions dans son domaine de responsabilité.

Je voudrais prendre l'exemple de l'obésité dont on parle beaucoup, à juste titre, en ce moment. Le Professeur Guy-Grand parlait tout à l'heure de la nécessité d'une action concertée de tous les acteurs. Je ne peux que l'approuver.

Je ne peux malheureusement que dire que dans ce domaine, on est mal partis. On est mal partis parce que dans le débat actuel une large partie de la presse, une bonne partie des politiques, parfois même quelques secteurs de nos administrations ont trouvé un bouc émissaire facile, vulnérable dans l'industrie alimentaire, et qu'on assiste à une diabolisation d'un certain nombre de produits. Conséquence de cela, on s'oriente vers une politique de prohibition qui n'est pas encore suffisante, semble-t-il, aux yeux de certains.

Nous disons que cette politique n'est pas efficace, en nous appuyant sur un certain nombre d'exemples étrangers dont il est dommage qu'on ne s'inspire pas. Plus grave, cette politique peut être une excuse facile pour ne pas s'attaquer vraiment aux sujets difficiles que sont les questions d'éducation, et non seulement d'éducation nutritionnelle, mais d'éducation dans les modes de vie.

L'industrie regrette qu'on ne l'écoute pas, que parfois même on refuse de l'entendre, mais elle va de toute façon prendre sa part du problème.

D'abord un travail important de reformulation des produits est en cours chez une grande partie des industriels pour justement – on l'évoquait dans la table ronde précédente – mieux prendre en compte la dimension nutritionnelle des produits qui, il faut bien le dire, jusqu'il y a quelques années, était un élément négligé dans le développement des recettes.

Mieux prendre en compte cette dimension nutritionnelle, avec pour limite le fait que le premier objectif qu'on cherche est d'avoir des produits qui plaisent. Contrairement à ce que pensent certains, l'objectif de l'industrie alimentaire n'est pas de vendre du sucre, de la matière grasse ou du sel, c'est de vendre des recettes.

Et dans un certain nombre de cas, pour qu'elles plaisent, il faut qu'elles soient sucrées, il faut qu'elles aient de l'onctuosité, donc de la matière grasse. On peut certainement prendre en compte la dimension nutritionnelle, faire des progrès dans ce domaine, mais il y a des limites en termes de goût, et aussi accessoirement, des limites en termes de technologie.

Je crois que toute l'industrie alimentaire est en train de prendre acte du fait que la préoccupation nutritionnelle devient une préoccupation majeure des consommateurs.

On dit beaucoup de mal du marketing mais une chose reste vraie, c'est que les gens qui font du marketing ne sont pas des imbéciles. Quand ils ont identifié un besoin, une préoccupation des consommateurs, qui peuvent créer un avantage compétitif pour leur produit, ils n'hésitent pas à l'utiliser et la valeur nutritionnelle va certainement devenir un élément croissant de choix du consommateur, le goût restant de toute façon, quand même, l'élément principal.

Le corollaire de notre conviction, selon laquelle il faut continuer à laisser le consommateur libre et responsable de ses choix, c'est qu'il doit être mieux informé. Là, je crois qu'on rejoint beaucoup de commentaires qui ont été faits.

Il y a des progrès à faire en matière d'information des consommateurs, et d'information nutritionnelle, en particulier sur les étiquettes, sur les emballages. Mais là, parfois, il y a des problèmes concrets de limite de place, et des problèmes plus difficiles de sélection des informations pertinentes parce que trop d'information tue l'information. Il y a aussi d'autres moyens d'informer.

De toute façon, aujourd'hui, la position de l'ANIA, en l'occurrence, est d'encourager l'information nutritionnelle, même quand elle n'est pas obligatoire. Je crois d'ailleurs qu'à terme elle le sera pratiquement pour la plupart des produits.

Autre chose, l'industrie croit à l'autodiscipline et a fait dans ce domaine un certain nombre de travaux, de recommandations aussi bien en matière de publicité qu'en matière de formulation des produits ou en matière de communication nutritionnelle qui, je crois, seront d'autant mieux suivies qu'elles sont librement consenties.

Dernier point, et là aussi je rejoins un certain nombre de choses qui ont été dites auparavant, une des grandes chances que nous avons, c'est que nous avons une culture alimentaire, un patrimoine alimentaire qu'il faut enrichir, défendre parce que finalement un des meilleurs garde-fous contre les dérives de comportements alimentaires, c'est la prise en compte du goût, du plaisir. L'alimentation n'est pas seulement une absorption fonctionnelle de nutriments, c'est d'abord du goût, du plaisir, de la convivialité, de la culture.

M. Alain Costes - Merci beaucoup. Je pense que le message prioritaire que vous avez souhaité faire passer, c'est que l'industrie alimentaire soit écoutée.

Ce que je souhaite rajouter tout simplement, c'est que dans le débat d'aujourd'hui, la parole a été largement donnée à l'industrie alimentaire. Je crois que c'est un point sur lequel il faut insister. Je veux dire par là qu'aujourd'hui l'industrie alimentaire qui souhaitait s'exprimer a pu s'exprimer, a pu donner ses idées, a pu exposer ses convictions. Je crois qu'on doit rendre hommage aux organisateurs qui ont justement su faire intervenir tous les acteurs, le consommateur, le scientifique, le transformateur, l'industriel.

La deuxième remarque, si vous le permettez, on l'a dit mais pour ma part vous venez de me le faire découvrir : on parle d'une meilleure information du consommateur, mais très souvent, pour être un consommateur moi-même, on va très vite, on revient, on repart. Je crois que la solution à ce phénomène-là – pas la seule, mais une solution – c'est de commencer réellement l'éducation.

C'est un problème d'éducation, il faut apprendre aux jeunes tout ce qu'est le nutritionnel. Tout à l'heure, quelqu'un a dit, lors de la table ronde précédente si mes souvenirs sont exacts, que des travaux avaient été faits, et on nous a dit, et cela m'a frappé, que les résultats étaient sur le site Internet du ministère de la Santé. Mais les enseignants ne vont pas aller sur ce site mais sur celui du ministère de l'Education nationale.

Là aussi, il faut que tous les acteurs, le ministère de la Santé, le ministère de l'Education Nationale travaillent ensemble, de telle manière qu'au niveau de l'éducation, qui est du ressort de l'Education Nationale, ce problème soit pris comme un véritable problème de société. C'est à ce niveau-là, je crois, qu'il faut prendre le problème. Parce que les enfants en parleront à leurs parents immédiatement. Je crois que cela a été le même cas pour les sciences de la technologie, de l'information et de la communication. Ce sont les jeunes qui ont appris aux parents à se servir des ordinateurs, des micro-ordinateurs, etc...

M. François Coindreau - Pour conforter ce que vous venez de dire, l'expérience EPODE démontre superbement que l'éducation des enfants à l'école primaire a un impact majeur, significatif en tout cas, sur l'évolution de l'obésité et qu'à travers les enfants on modifie aussi la façon de se nourrir des parents.

M. Alain Costes - Merci. Donc voyez, on va aller dans le sens que vous demandiez, on va donner la parole à l'industrie alimentaire.

Monsieur Mignot, vous êtes intervenu ce matin parmi les premiers, que reprenez-vous de cette journée par rapport à votre intervention de ce matin ?

M. Olivier Mignot - C'est un petit peu dans ce sens que j'allais aller pour éviter de répéter mot pour mot ce que vient de dire M. Coindreau, propos auxquels nous souscrivons absolument.

Il y a peut-être deux éléments que je retiens par rapport à cette journée et aux différents points que j'ai évoqués ce matin, qui, comme vous l'aurez sans doute compris, traitaient de l'évolution des perspectives technologiques et scientifiques liées à la qualité et à la sécurité des aliments, mais aussi soulignaient en filigrane la politique en matière de qualité et de sécurité à laquelle nous croyons, à laquelle nous adhérons et que nous pratiquons chaque jour. Pour nous, la politique de demain, c'est déjà la politique d'aujourd'hui.

Les deux éléments sur lesquels j'aimerais brièvement revenir, c'est un élément qui a été évoqué par M. le Ministre, qui est de remettre la science à sa juste place. Je pense que la science a beaucoup souffert, parfois peut-être à raison mais souvent à tort, d'un certain nombre d'événements qui se sont produits, qui ont touché à la fois à la sécurité et à la qualité des aliments notamment.

Je pense qu'il est très important qu'on arrive à remettre la science à sa juste place et pour cela on a besoin de deux éléments fondamentaux ; le premier ce sont des moyens – et je crois que cela a été largement évoqué ce matin.

J'aimerais juste donner quelques chiffres. On a mentionné le monopole ou l'oligopole des industries agroalimentaires. Nestlé est le premier groupe agroalimentaire dans le monde, il représente en chiffre d'affaires pas tout à fait 2 % du chiffre d'affaires global de l'agroalimentaire. Vous voyez que c'est un monopole qui est quand même très relatif.

Par rapport à cela, nous dépensons annuellement un budget recherche & développement qui est de l'ordre de 1,3 %, c'est-à-dire légèrement au-dessus de la moyenne qui a été évoquée tout à l'heure. Il est intéressant de dire que ce budget représente le budget global de l'ensemble de l'Europe dans le domaine agroalimentaire.

Je pense que lorsqu'on parle de moyens, il est important que ces moyens, dans l'effort collectif qui a été appelé de vive voix par le Professeur Guy-Grand tout à l'heure, soient partagés et qu'en conséquence les moyens qui sont mis à disposition notamment du public, soient considérablement renforcés, comme il a été évoqué tout au long de la journée, et que l'on puisse une fois pour toutes dépasser – vous l'avez également appelé de vos vœux Monsieur Costes – ce fameux dilemme ou cette fameuse bataille, ou discussion, entre recherche publique et recherche privée qui est totalement infructueux et improductif.

Le deuxième élément sur lequel j'aimerais revenir et qui a été évoqué à l'instant par M. Coindreau, mais que j'aimerais illustrer, concerne la qualité des produits. Je l'ai mentionné dans mon premier transparent ce matin, la qualité des produits, ce n'est pas simplement leur sécurité, ce n'est pas simplement leur valeur nutritionnelle, mais ce sont l'ensemble des aspects sociaux, sensoriels (c'est-à-dire gustatifs) et qui touchent à la santé. Nos efforts seront couronnés d'autant plus de succès que nous saurons concilier ces trois éléments. Les trois doivent aller de pair.

C'est exactement la direction dans laquelle l'industrie agroalimentaire s'est engagée déjà depuis plusieurs années. Il y a encore des choses à améliorer.

Nous avons de ce fait une initiative qui, en interne, s'appelle « 60-40+ », c'est du jargon interne, ne vous affolez pas. Cette initiative vise précisément à revoir ou à reconsidérer l'ensemble de nos produits sur l'ensemble de nos marchés – c'est-à-dire une initiative qui couvre le monde entier, et pas seulement l'Europe ou la France – dans cette perspective-là de façon que l'un des éléments ne soit pas privilégié par rapport à l'autre, mais que les trois éléments soient mis en balance pour réellement proposer au consommateur une offre qui réponde à ses besoins. On a déjà obtenu quelques succès dans ce domaine-là et on espère continuer.

Juste un petit exemple : vous avez sans doute constaté, ou vous le savez peut-être, qu'en France les yaourts allégés aux fruits ont dépassé aujourd'hui, en termes de vente, les yaourts aux fruits traditionnels, ce qui montre bien que l'on peut concilier à la fois des produits qui, nutritionnellement parlant, procurent un certain bénéfice santé à une certaine catégorie de consommateurs, et en même temps ont des qualités gustatives et des qualités de prix qui permettent leur mise à disposition vis-à-vis d'un grand nombre de consommateurs. On arrive à concilier ces trois éléments. Voilà les deux éléments sur lesquels je voulais revenir.

M. Alain Costes - Merci beaucoup.

Si vous le voulez bien, on va terminer ce tour de table ronde par M. Thierry Klinger, directeur général de l'alimentation du ministère de l'Agriculture.

Monsieur le Directeur général, vous avez la parole...

M. Thierry Klinger - Merci, Monsieur le Président. Je suis dans une situation assez originale et inhabituelle parce qu'en général un préfet ou un directeur général ne parle pas après son ministre. Or, c'est le ministre qui a fait l'ouverture ce matin. Je me sens néanmoins autorisé à le faire d'autant que je n'étais pas totalement innocent dans le message qu'il vous a fait parvenir puisque nous l'avons en partie élaboré ensemble.

Je voudrais revenir très rapidement sur un ou deux points. Tout d'abord, pour bien resituer les responsabilités de la direction générale de l'alimentation par rapport à la sécurité alimentaire, et dire qu'autant nous nous sentons totalement responsables de la sécurité alimentaire sous tous ses aspects – ils ont été largement rappelés – et trois thèmes restent principalement des thèmes centraux : la microbiologie, les résidus et les risques liés à la transformation et à la distribution de l'alimentation – autant nous avons également à répondre aujourd'hui à de nouvelles attentes.

Je crois qu'en matière de nutrition, ces attentes ont en partie été évoquées dans la journée.

Attentes liées à l'origine géographique des produits : le consommateur aujourd'hui veut savoir d'où vient son alimentation.

Attente sur les modes de production. Je crois que là on rejoint toute la problématique sur ce qu'est aujourd'hui l'agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement. Cela a été évoqué par vous-même également il y a encore peu de temps. Le bien-être animal a-t-il sa place dans les conditions d'élevage, etc... ?

Là je crois qu'il faut bien voir qu'on arrive à une image assez complexe du produit pour le consommateur, qui intègre toutes ces notions. Il veut tout cela en plus de la sécurité.

Mais autant le rôle de l'État est de lui assurer la sécurité dès le premier prix - je rappelle toujours que notre doctrine est de ne pas réserver une meilleure sécurité alimentaire à des filières soit bio, soit de luxe, soit d'appellation d'origine ou autre ; la sécurité doit être au niveau voulu dès le premier prix.

Là où l'État conserve son rôle, c'est d'assurer la loyauté de tout ce qui est dit à ce sujet. En particulier, en termes d'étiquetage, en termes d'allégations, qu'elles soient d'origine, de mode de production ou de santé, que ces allégations puissent être vérifiées et ne soient pas une simple tromperie sur la marchandise. C'est plus le rôle de mon collègue, Benoît Parlos, à la direction générale de la consommation, de veiller à cela qu'à nous, mais nous y avons notre place, en particulier dans la mesure où nous sommes appelés à certifier des filières.

Je crois qu'il faut bien voir que ces deux directions sont complémentaires mais ne se confondent pas totalement.

Je voulais faire une observation au sujet de la présentation que vous avez faite dans votre rapport, Monsieur le Sénateur, et dire en particulier que j'ai

trouvé trois idées fortes en le feuilletant – rapidement, puisque j’en ai pris connaissance aujourd’hui.

L’importance que vous accordez au risque postérieur à l’achat. C’est un domaine fondamental dans l’ensemble de l’épidémiologie accidentelle constatée, puisque c’est quand même la raison numéro un des intoxications particulièrement collectives dans ce pays.

La réflexion très forte que vous avez conduite – nous en avons parlé au moment où vous m’avez auditionné, mais je vois que d’autres l’ont fait également – sur le seuil de toxicité. Je crois qu’il faut vraiment qu’on amène nos concitoyens à réfléchir sur la notion de seuil de détection, seuil de quantification et seuil de risque. Où commence le danger ? J’ai expliqué au Ministre que je ne voulais pas que les problèmes de produits phytosanitaires se réduisent à un programme que j’ai baptisé « Picogramme dans la purée » ! Le picogramme dans la purée, c’est intéressant mais on ne peut pas résumer toute la problématique à la recherche du picogramme dans la purée.

Enfin, également, j’ai apprécié que vous ayez bien reposé la problématique de la loi de 1998 sur les séparations entre la gestion et l’évaluation.

Sur les responsabilités dans le domaine de la nutrition, beaucoup en ont parlé mais je voudrais revenir là aussi à une réflexion de bon sens. Autant l’État a des possibilités et un rôle important en matière d’éducation sanitaire, d’éducation tout court, autant les familles, le comportement individuel, les responsabilités individuelles gardent leur place. Nous ne sommes pas dans un État totalitaire, et en tout cas ce n’est pas la DGAL qui va pouvoir imposer des diètes alimentaires qui ne tiendraient pas compte de nos modes de vie.

Je ne résiste pas au plaisir de vous dire que je fais partie de ces Français qui essayent de prendre de bonnes résolutions. En ayant divisé par 7 ou 8 ma consommation de tabac, au bout de trois mois je me suis aperçu que j’avais pris quatre kilos. Evoquant cela avec un professeur de médecine générale de mes amis, celui-ci m’a dit, « mon pauvre ami, c’est tout à fait évident, vous n’avez pas augmenté votre besoin calorique, vous avez diminué votre rythme cardiaque, donc c’est un problème de robinet, il rentre la même chose, il en sort moins. Cela fait quatre kilos, maintenant il faut se débrouiller. Ou vous faites plus de sport ou... » Quelle est la solution ? Il me dit « il y en a une qui marche très bien ; c’est le régime BLM ». Je lui dis « ah, je ne le connais pas celui-là. C’est quoi ? » Il me dit « c’est : bouffe la moitié » ! Je crois que le régime BLM illustre qu’on a des responsabilités individuelles dans tout cela. Je crois qu’il ne faut pas tout transférer sur l’État. Je ne puis donc qu’être l’apôtre du régime BLM et de la responsabilité individuelle.

Le Ministre en a parlé mais j’ai entendu que cela avait été réévoqué ; je crois qu’il y a vraiment effectivement un problème de fond dans tout ce qu’on a abordé dans votre rapport et dans les thèmes de la journée, à savoir ce passage d’une société d’autoconsommation et donc de marché local, réduit, de produits bruts à une économie de filière et d’agroalimentaire intégrée.

Cela veut dire aussi qu'il faut en tirer toutes les conséquences, dans la solidarité des acteurs, sur l'appréhension de tous ces problèmes de nutrition. On ne réussira à garantir une politique de sécurité, une politique de qualité et une politique qui économiquement soient satisfaisantes pour les producteurs et le consommateur que si cette solidarité des filières s'institue.

Là, mon voisin évoquait le rôle des interprofessions. Je suis effectivement tout à fait partisan de cela et j'ai un ami qui disait toujours à ses collaborateurs : « *toute parcelle d'énergie dissipée à se tirer dans les pneus est perdue pour la mission !* » Je crois que nous devrions avoir tous cette ligne de conduite à l'esprit. On ne bâtit pas une politique efficace dans le domaine de la nutrition en passant le mistigri aux autres, en aval ou en amont. Il faut qu'il y ait des conceptions globales de filière.

S'agissant de la politique de plate-forme qu'évoquait M. le Professeur Costes, je voudrais dire que nous sommes actuellement, avec le Ministre, en train de réfléchir très fortement sur un secteur qui a moins bénéficié de progrès dans les 10/15 dernières années que d'autres, celui du végétal.

On a énormément fait dans le domaine de l'industrie agroalimentaire, en partie sous la pression internationale et parce que l'industrie agroalimentaire s'est fortement impliquée dans l'export et a donc bénéficié de progrès remarquables. On a aussi fait des progrès fantastiques dans le domaine de l'élevage et des produits carnés. L'affaire de la vache folle a permis, en cinq ans, des progrès qu'on aurait peut-être mis trente ans à faire, et on ne les aurait peut-être pas faits.

Je crois qu'aujourd'hui le moment est venu, avec les crises qui défrayent la télévision et la grande presse, notamment à propos des pesticides récemment, de donner la même accélération au progrès en ayant là aussi un souci de traçabilité, de filière et de plate-forme.

Notre volonté aujourd'hui est effectivement de créer une véritable plate-forme de la santé végétale qui soit à la hauteur de la production et des capacités scientifiques de nos établissements français, en revenant à l'agronomie de façon beaucoup plus forte. Quelqu'un parlait du retour à l'agronomie, et je crois que c'est vraiment un fondamental. Retour à l'agronomie, réflexion sur l'emploi des produits phytosanitaires. Nous avons quand même l'INRA, le CIRAD et bien d'autres centres d'excellence qui sont à la base, si je puis dire, d'une possibilité de progrès fantastique dans ce domaine-là.

Je m'arrêterai là.

M. Alain Costes - Merci beaucoup. Il est 18h10. Je laisse le soin à M. le Sénateur de conclure.

M. Claude Saunier - Oui, quelques mots. D'abord pour vous remercier de votre assiduité, pour remercier tous les participants aux différentes tables rondes qui ont été d'une richesse - je le dis parce que je suis simplement, dans cette affaire-là, un témoin, un enregistreur - exceptionnelle.

Pour vous dire aussi ce que je retire de cette aventure que j'ai vécue depuis maintenant un an, n'étant ni industriel, ni chercheur, simplement un parlementaire de base, comme un moment important de ma vie parlementaire. Je dégage, de cette expérience et de cette journée, deux ou trois idées.

La première, c'est qu'en attaquant cette question de l'alimentation, on aborde vraiment une question majeure. Il y a des enjeux majeurs : enjeux économiques – je n'y reviens pas –, enjeux sanitaires et je dirais même enjeux de société, pour que les choses soient très claires.

Je crois d'ailleurs que le Ministre, ce matin, avait bien compris quelle était la nature de l'enjeu et que le Premier Ministre, en lui demandant d'élaborer dans les meilleurs délais une politique de l'alimentation pour la France, participait à cette volonté.

Ce que j'ai cru comprendre aussi de nos échanges, c'est que les différents partenaires, les différents acteurs étaient tout à fait sensibles à des évolutions nécessaires, à des remises en cause nécessaires, mais qu'ils attendaient qu'un cap soit donné. J'ai retenu l'idée « Y a-t-il un pilote dans l'avion ? ».

Il y a peut-être plusieurs pilotes qui auraient pu prendre le manche à certains moments au cours des dernières années. Peu importe, le problème n'est pas là. Le problème est de savoir s'il y a aujourd'hui, par rapport à l'attente évidente de la société qui porte sur la qualité des aliments, qui porte sur la santé, qui porte sur la sécurité, de la part des pouvoirs publics non pas la volonté de tout prendre en main, de tout assumer, mais de conduire l'ensemble des partenaires à se trouver et à définir un objectif commun.

En tout cas, ce que je voudrais dire aussi, par rapport au débat qui a secoué notre pays un peu abusivement pendant trois mois, c'est qu'à l'évidence, quelle que soit la question posée, la réponse qui a été apportée, c'est la nécessité de renforcer la recherche. Je crois que maintenant, c'est quelque chose qui a été tout à fait intégré.

L'autre idée que j'ai retenue de cet échange, c'est qu'on ne fera rien sans la transparence de l'information et donc sans une démocratie vivante.

Vous avez fait allusion, Monsieur le Directeur général, à une vision totalitaire. Rien ne serait plus stérile et inefficace qu'une approche totalitaire. La bonne approche, c'est la capacité effectivement du débat et la capacité de mobiliser l'ensemble des acteurs sur un projet qui est reconnu comme d'intérêt collectif.

On a beaucoup parlé au cours de cette journée. On a beaucoup écrit au cours des derniers mois. Je voudrais vous dire, Monsieur le Directeur général, puisque vous représentez ici M. le Ministre, qu'il va falloir passer maintenant de la parole aux actes. En tout cas, les parlementaires du Sénat et de l'Assemblée sont prêts à participer à la réflexion que vous voudrez bien engager et concrétiser par certains actes forts et significatifs.

Merci aux unes et aux autres de votre participation. Peut-être que l'idée qui a été évoquée d'un rendez-vous régulier, permettant aux acteurs de continuer à travailler ensemble, sera reprise par le Ministre.

Merci.

(Applaudissements).

(La séance est levée à 18 heures 20).

N° 1543-t2 - Les nouveaux apports de la science et de la technologie à la qualité et à la sûreté des aliments – Actes du colloque « l'alimentation de demain (Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques)