

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

X I V ^e L É G I S L A T U R E

Compte rendu

Commission des affaires économiques

– Table ronde, ouverte à la presse, sur le thème de l'alimentation avec la participation de :

M. Jean-René Buisson, président de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) ;

M. Serge Papin, président-directeur général de Système U ;

M. Joël Duc, responsable du service hygiène, sécurité alimentaire et développement durable de la Fédération Française des Banques Alimentaires ;

M. Philippe Martin, député, président du Conseil général du Gers. 2

– Information relative à la commission 23

Mercredi
20 février 2013
Séance de 10 heures

Compte rendu n° 52

SESSION ORDINAIRE DE 2012-2013

Présidence
de M. François Brottes
Président



La commission a auditionné, sur le thème de **l'alimentation**, M. Jean-René Buisson, président de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), M. Serge Papin, président-directeur général de Système U, M. Joël Duc, responsable du service hygiène, sécurité alimentaire et développement durable de la Fédération Française des Banques Alimentaires et M. Philippe Martin, député, président du Conseil général du Gers.

M. le président François Brottes. Sachez avant tout que cette table ronde était programmée avant que ne survienne le scandale de la tricherie sur la nature de la viande. Nous avons également prévu d'auditionner cet après-midi Guillaume Garot, le ministre chargé de l'agroalimentaire, mais cette audition devant se tenir en même temps que le débat, demandé par l'opposition, sur le budget européen, j'ai décidé de la reporter à une date ultérieure.

Récemment, et avec un certain nombre d'entre vous, je me suis rendu à Rungis. Nous avons tous été séduits par ce lieu magique qui, dans une démarche d'intérêt général, maintient la présence sur notre territoire d'un grand nombre de PME. Tous ces acteurs s'impliquent tant en amont qu'en aval des différentes filières et représentent entre 10 000 et 11 000 emplois.

Nos questions concernant la traçabilité des produits ont reçu des réponses satisfaisantes. Cela étant, le nombre d'intermédiaires dans certaines filières est tel que personne ne s'y retrouve. Or cela a des conséquences sur le comportement des consommateurs. L'équilibre est fragile. Chacun a en tête la situation dramatique qu'a produit, il y a quelques années, le revirement des consommateurs par rapport à leur consommation de viande, alors même que la filière n'était pas responsable.

Nous allons donc discuter ce matin de l'origine des produits, des OGM, ou encore des farines animales avec nos différents invités.

M. Jean-René Buisson est président de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) depuis juin 2004. Cette organisation professionnelle, porte-parole de l'industrie agroalimentaire, regroupe 22 fédérations nationales sectorielles et 20 associations régionales et représente plus de 10 000 entreprises. Il a été membre du comité exécutif du groupe Danone. Il a été membre du comité exécutif du bureau du MEDEF, dont il a présidé la commission protection sociale, et membre du Conseil économique, social et environnemental. Actuellement, il est administrateur d'Eco-Emballages, président du conseil de surveillance du Salon international de l'alimentation, et administrateur du groupe Clarins.

M. Serge Papin, président-directeur général du groupe Système U, est l'auteur du livre « *Consommer moins, consommer mieux* », écrit en collaboration avec Jean-Marie Pelt, considéré comme une sommité dans le domaine du développement durable. Il a démarré sa carrière en 1972 comme manutentionnaire chez Intermarché à Fontenay-le-Comte.

M. Joël Duc est responsable du service hygiène, sécurité alimentaire et développement durable de la Fédération française des Banques alimentaires (FFBA). Il exerce son activité bénévolement. Ses compétences en matière alimentaire et sanitaire l'ont amené à exercer des responsabilités au sein des banques alimentaires qui rendent de grands services à la grande distribution et aux personnes en situation de précarité alimentaire.

Je salue enfin notre collègue Philippe Martin, premier vice-président du groupe socialiste, membre de la Commission du développement durable et président du conseil

général du Gers, qui nous fera part de son expérience dans le domaine des circuits courts et de la vente directe.

La France est le premier producteur agricole en Europe et le troisième exportateur agroalimentaire, derrière l'Allemagne et les Pays-Bas. En 2010, les industries agroalimentaires représentaient 13 500 entreprises, 147 milliards de chiffre d'affaires et 415 000 salariés – 577 000 salariés si l'on inclut la charcuterie et la boulangerie pâtisserie. L'industrie agroalimentaire est donc le premier secteur industriel national.

En 2011, les productions agroalimentaires représentaient 13 % de la valeur de nos exportations et ont généré 12 milliards d'euros d'excédents commerciaux. À un moment où nous cherchons à retrouver la croissance, la filière agroalimentaire nous offre des perspectives intéressantes, à condition toutefois qu'elle ne soit pas confrontée à des incidents de parcours comme celui qui vient de se produire.

En ce qui concerne les programmes européens d'aide aux plus démunis, l'Europe, après de longs débats, a fini par trouver un accord dont nous nous félicitons, même s'il est un peu réducteur par rapport à la situation précédente.

J'en viens aux circuits courts. En 2005, 88 600 exploitations agricoles réalisaient de la vente directe, soit 16,3 % d'entre elles, dont 47 % après avoir transformé les produits. Depuis, j'ose imaginer que ces chiffres sont en forte progression.

M. Jean-René Buisson, président de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA). La période est difficile. Depuis une quinzaine de jours, la pression médiatique ne baisse pas et les consommateurs sont très préoccupés. Nous sommes confrontés à une crise de confiance.

Rappelons tout d'abord qu'il s'agit d'une fraude manifeste qui aura des suites judiciaires et que cette fraude, pour la première fois dans l'industrie alimentaire, porte sur la nature du produit. Nous sommes par conséquent confrontés à un problème que nous ne traitons pas habituellement, les contrôles que nous effectuons concernant la bactériologie des produits. Soulignons à cet égard que la traçabilité de nos produits est parfaite ; elle est même considérée comme l'une des meilleures au monde. La preuve en est qu'en deux jours, la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) a remonté le circuit sans difficulté. Nous pouvons donc à tout moment retrouver l'origine d'un produit.

La traçabilité a été organisée après la crise sanitaire dite de « la vache folle » qui fut un drame pour nos industries. C'est cette crise qui nous avait amenés à mettre en place un dispositif que tous les pays nous envient. En matière de sécurité alimentaire, notre pays connaît ainsi 200 fois moins d'incidents alimentaires pour un million d'habitants que les États-Unis. Nous ne rencontrons aucun incident de qualité car nous vérifions la bactériologie de nos produits, leur qualité, l'hygiène, l'adaptation du matériel. Mais nous ne vérifions pas la nature du produit, qui est indiquée sur le certificat du dernier fournisseur – celui qui livre le produit final. Celui-ci garantit qu'il s'agit bien du produit que nous avons commandé et qui figure dans le cahier des charges.

Vous pouvez trouver invraisemblable que nous ne nous assurions pas de la nature du produit que nous vendons. C'est qu'une telle fraude ne s'était jamais produite. En

l'occurrence, il s'agissait d'un produit fourni surgelé et travaillé surgelé, sans qu'il soit possible de distinguer si c'était de la viande de cheval ou de bœuf.

L'entreprise Spanghero a sciemment utilisé de la viande de cheval – sciemment car conformément au code douanier, la mention « viande de cheval » figurait sur les factures. La première étiquette a été remplacée par une autre portant la mention « viande de bœuf ». Il s'agit bien d'une fraude. La viande a ensuite été envoyée à un certain nombre d'entreprises qui fabriquent les lasagnes, dont l'entreprise Findus. Celle-ci, à mon sens, a également une responsabilité dans la mesure où elle a reçu les étiquettes sans vérifier l'étiquetage, qui doit comporter la mention « viande européenne » et le nom du pays d'origine. Or celui-ci ne figurait pas sur l'étiquette.

Nos entreprises, quant à elles, mettent la viande dans un packaging. Nous contrôlons nos fournisseurs en procédant à des audits. Or, en l'occurrence, il aurait fallu effectuer des tests ADN, seul moyen de détecter la nature de la viande.

Bien sûr, nous allons renforcer nos contrôles de manière significative – nous en parlerons demain avec les ministres concernés – et mettre en place des systèmes qui iront beaucoup plus loin dans le contrôle de la nature du produit. La traçabilité, c'est comme la carte bleue : le dispositif fonctionne bien et ne doit pas être remis en cause, il faut simplement trouver les moyens d'éviter les fraudes. Si je suis personnellement préoccupé quant à l'évolution de la relation de confiance qui nous lie aux consommateurs, je répète néanmoins une fois encore que le problème n'est en aucun cas sanitaire. Nous allons développer nos contrôles, non seulement auprès de nos fournisseurs, mais également auprès des fournisseurs de nos fournisseurs.

M. Serge Papin, président-directeur général de Système U. Je partage ce qui vient d'être dit sur cette lamentable affaire, je n'y reviendrai donc pas, sauf pour vous faire savoir que j'ai demandé à Guillaume Garot de rendre obligatoire la traçabilité de tous les ingrédients composant un produit. Actuellement, on trouve des produits dont l'étiquetage peut laisser penser qu'ils sont d'origine locale, mais en réalité ils sont seulement assemblés en France – le poulet peut venir du Brésil, et avoir été blanchi au chlore, les épices d'Inde, les pâtes de Chine. Il serait intéressant de profiter de cette affaire pour progresser sur l'identité des ingrédients.

Quelques mots pour commencer sur l'évolution de la consommation. Nous parlons de crise, mais il semble que cela soit plus profond. Le comportement de nos clients laisse à penser que nous sommes devant un changement d'époque. Nous sommes passés du pouvoir d'achat – élément certes toujours sensible – au pouvoir d'acheter. Nos concitoyens se réapproprient une sorte d'arbitrage et mesurent les conséquences de l'acte d'achat sur le devenir de la société, l'environnement, la santé, l'économie locale. L'acte d'achat est presque devenu un acte politique.

Pour toutes ces raisons, le « fait maison » se substitue petit à petit au « prêt-à-manger », qui est naturellement plus cher que les produits bruts. Le « fait maison » implique certes de passer du temps à faire les courses et à cuisiner – si possible des produits de saison – mais il est plus intéressant sur le plan économique. Le mouvement s'amplifie et nous devons l'accompagner. C'est le premier marqueur de l'évolution du consommateur.

Le deuxième marqueur c'est l'arbitrage. Celui-ci concerne les produits d'équipement ou les vêtements. La part de l'alimentation, qui représentait-il y a vingt ou trente ans 30 % du

budget des ménages, n'est plus que de 12 %. Aujourd'hui, les gens dépensent plus pour bouger que pour manger. Le budget alimentaire est devenu une variable d'ajustement face à des dépenses contraintes qui, elles, ne baissent pas – loyer, abonnement à Internet, téléphone portable. Cependant, certains commencent à se dire qu'il serait peut-être plus intéressant de téléphoner moins et de manger mieux. Les épisodes que nous venons de vivre vont militer en ce sens.

Troisième marqueur, l'emploi. Pour continuer à développer notre savoir-faire et encourager le « fait maison », il nous faut des « hommes métiers », des artisans. Pour la filière qui nous concerne, ce sont les métiers de bouche – bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, cavistes, fromagers. Or, alors que notre pays connaît un taux de chômage élevé, ces métiers sont non pourvus. Une enquête interne au groupe Système U montre que nous avons besoin aujourd'hui de 1 000 collaborateurs dans ces métiers. Par extension, puisque nous représentons 10 % de parts de marché en France, on peut dire qu'il faut 10 000 personnes, chiffre auquel il faut ajouter les métiers de l'artisanat et tous ceux qui se trouvent en aval du secteur agroalimentaire. Mais les jeunes ne sont pas attirés par ces filières, synonymes d'échec scolaire.

Si nous voulons conserver nos savoir-faire, nous devons donc parvenir à redonner envie aux jeunes de faire ces métiers. Nous aurons beau mettre en avant le *made in France*, si nous n'avons plus de bouchers pour vendre de la viande, nous ne trouverons plus que des produits industriels. C'est quasiment un enjeu de société. Nous devons tous – pouvoirs publics, éducation nationale, entreprises – revisiter le processus d'autant que ces métiers sont mieux rémunérés que nombre d'emplois dans la fonction publique ou dans telle ou telle entreprise.

Le plus difficile demain sera, non pas de nous adapter aux nouvelles technologies – numérique, Internet, courses en *drive* –, mais de trouver un bon boucher qui dira d'où vient la viande et combien de temps il faut pour la faire cuire. Ce sera le vrai signe de la modernité.

M. Philippe Martin, député, président du Conseil général du Gers. Je remercie le président de la Commission de nous avoir invités pour vous présenter l'expérience que nous avons menée dans le département du Gers.

En 2009, lorsque la gestion des cantines scolaires du département a été transférée au conseil général, je me suis aperçu que 95 % de la viande consommée par les collégiens dans les dix-neuf collèges publics provenait de l'extérieur de notre pays, qu'elle était la plupart du temps surgelée et ne comportait aucun signe de qualité. Dans une région d'élevage où évoluent quelques fleurons de notre agriculture comme la Blonde d'Aquitaine, la Charolaise, la Mirandaise, le veau, l'agneau et le poulet fermier labellisés, il était choquant de voir une viande abattue aux Pays-Bas, transformée en Angleterre, finir dans les assiettes des collégiens de Cazaubon, dans le Gers.

Nous avons donc voulu privilégier les productions locales. Ce faisant, nous nous sommes attelés à une tâche dont je ne pensais pas qu'elle serait si difficile à mener à bien. Je le dis ici avec force : tenter de favoriser les circuits courts est un parcours du combattant. Rien n'est fait pour cela, pas plus à l'échelon national qu'à l'échelon européen. Nous tenons de grands discours sur les circuits courts, mais une série d'embûches nous empêchent de les mettre en place.

Pour autant, nous y sommes parvenus. Dans le Gers, la restauration collective sert 9 millions de repas au cours de l'année, et les collèges 6 500 repas par jour. La restauration collective est donc un formidable levier pour l'agriculture locale.

Dans un département qui consent des efforts en faveur de l'agriculture biologique – la surface agricole utile cultivée en bio atteint déjà 6 % –, nous avons fait en sorte de faire évoluer les pratiques. Nous y sommes parvenus et je suis très fier, monsieur le président, de vous remettre le premier livre de recettes gastronomiques réalisées par les chefs de cuisine des collèges publics du Gers, dans lequel vous trouverez les recettes de la salade bio au petit épeautre, du parmentier de veau à la purée de potiron, du millasson aux pommes de mamie et des lasagnes de truite bio aux herbes...

M. le président François Brottes. D'autant qu'il est préfacé par vous-même, monsieur Martin.

M. Philippe Martin. Les chefs de cuisine apprécient de ne plus seulement ouvrir des sacs de produits surgelés, de se remettre à éplucher, à préparer, à cuisiner, de faire en sorte que les repas des collégiens durent une demi-heure – et non plus dix minutes – et de faire de la cantine un cours à part entière au même titre que les maths, le français et l'anglais. J'ajoute que le programme nutritionnel que nous proposons aux enfants allégera le coût des dépenses sociales à la fin de leur vie.

Nous faisons tout cela pour un prix par repas de 2,98 euros. Alors que nous avions prévu une aide de 80 000 euros pour les collèges, nous n'en dépensons finalement que 55 000, car le circuit court n'est pas forcément plus cher. En outre, lorsque nous faisons cuire un steak surgelé de 200 g, il n'en restait que 100 g. Grâce aux circuits courts, nous avons des steaks de 180 g. Nous faisons des économies sur les achats et nous avons réduit le gaspillage. Je puis vous assurer que l'utilisation des circuits courts pour la restauration collective permettrait de relocaliser un certain nombre de productions agricoles.

Plutôt que de passer par une centralisation et des marchés publics comprenant des clauses environnementales, nous avons préféré agir à l'échelle de chaque collège, considérant que c'était la seule façon d'atteindre notre objectif.

Je vais laisser Isabelle Choquer, responsable de la mission Agenda 21 au conseil général du Gers, vous expliquer comment nous y sommes arrivés.

Mme Isabelle Choquer, chef de projet Agenda 21 au conseil général du Gers. Je vais vous exposer la manière dont nous avons procédé depuis 2009. Nous avons d'abord mis en place pendant plusieurs années l'accompagnement technique des équipes de cuisine, qui sont salariées du conseil général, pour les amener à cuisiner des produits de première gamme. Nous les avons dotés de nouvelles machines – des légumeries, par exemple – et formé dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la nutrition et de la santé. En outre, nous avons créé des emplois car ces méthodes de travail exigent des équipes plus conséquentes. Aujourd'hui, l'objectif de cuisiner des produits de première gamme est atteint puisque 75 % des légumes servis dans les collèges du Gers sont des légumes frais.

Une initiative a également été prise pour amener les équipes de cuisine à recourir à des produits de qualité et des produits label. Les collèges conservant une autonomie de gestion, le conseil général ne procède pas aux achats. Il doit donc faire preuve de pédagogie auprès des équipes. C'est pourquoi il a prévu une subvention, pour les inciter à acheter certains types de

produits comme les fruits et légumes frais, le plus souvent de saison, et les produits labellisés et bio. Cette subvention s'élève à 1,10 euro par semaine et par repas pour l'introduction de cinq de ces produits.

Parallèlement, le conseil général a attribué une aide de 55 000 euros aux collèges en leur fournissant des cahiers des charges types basés sur des critères relatifs aux circuits courts et à la qualité.

S'agissant de la viande, une étude réalisée en 2011 montre que 58 % du bœuf servi dans les cantines de nos collèges provient du Gers ou de Midi-Pyrénées.

M. Philippe Martin. Contre zéro pour cent en 2009 !

Mme Isabelle Choquer. Et 37 % de la viande servie est d'origine française. Les établissements ont pris conscience de cet enjeu.

Dans le même temps, les réseaux de producteurs se structurent afin de pouvoir répondre à cette nouvelle demande. En ce qui concerne le bio, alors qu'en France la production est inférieure à la demande, dans le Gers les filières bio de maraîchage pourraient largement fournir la restauration scolaire. La question de l'offre n'est donc pas problématique dans notre département. Il existe dans la région Midi-Pyrénées une société coopérative d'intérêt collectif en mesure de répondre à des marchés publics. Le conseil général a adhéré à cette société pour qu'elle fournisse la restauration scolaire.

En termes de développement durable, la principale vertu de notre démarche, outre l'effet levier économique – mais celui-ci n'est pas indispensable car la restauration collective n'est pas le principal débouché de la production agricole – est de montrer l'exemple. Nous le faisons en proposant une restauration de qualité dans les cantines scolaires, ce que ne font même pas certains restaurants, en donnant un signal aux producteurs, qui savent désormais que les collectivités se mobilisent pour leur permettre de trouver des nouveaux débouchés, et un signal aux enfants qui se réapproprient ce qu'ils ont dans leur assiette.

L'année dernière, nous avons mis en place un dispositif pilote, après appel à projets, intitulé « Collèges en bio » consistant à accompagner pendant trois ans les six collèges lauréats pour qu'ils arrivent à servir 30 % de produits bio. Ils sont d'ores et déjà parvenus à 20 % et certains iront au-delà des 30 %. Cette démarche s'accompagne d'interventions auprès des enfants sur les produits bio, la santé, la qualité, et de la mise en place, au sein de chaque établissement, d'un comité de pilotage associant les parents, les équipes de cuisine et tous les acteurs du projet.

M. le président François Brottes. Dans le cadre du débat sur l'organisation du temps scolaire, j'ai proposé au ministre Guillaume Garot que le temps méridien soit mieux utilisé qu'il ne l'est aujourd'hui. Ne pourrait-on l'utiliser pour apprendre aux enfants à bien manger et à cuisiner ?

Avant de donner la parole au dernier intervenant, je rappelle que les Français jettent 20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits encore emballés. Le gaspillage alimentaire au sein de l'Union européenne représente 89 millions de tonnes par an, soit 179 kg par habitant. Le Gouvernement, sous l'autorité du Président de la République, a décidé de se montrer exemplaire en matière de lutte contre le gaspillage, et cette démarche est soutenue par l'ONU.

M. Joël Duc, responsable du service hygiène, sécurité alimentaire et développement durable de la Fédération française des Banques alimentaires (FFBA). La première banque alimentaire a été créée en 1984, voilà près de trente ans. En 2013, 97 banques alimentaires couvrent l'ensemble du territoire national, favorisant un réseau local, des circuits courts et une grande réactivité en matière de traitement des produits frais. Elles distribuent quelque 100 000 tonnes de denrées à près de 5 500 associations, épiceries sociales, centres communaux et intercommunaux d'action sociale.

L'aide alimentaire concerne 750 000 personnes en France et représente environ 200 millions de repas par an. Cela nous confère de grandes responsabilités.

La première d'entre elles concerne la sécurité alimentaire. Nous nous sommes dotés depuis trente ans d'importants moyens logistiques. Nous disposons aujourd'hui de 220 camions frigorifiques, d'immenses entrepôts, de 18 000 m³ de chambres froides et de salles de tri réfrigérées.

Ces moyens s'accompagnent d'une méthodologie. Nous avons ainsi doté chaque banque alimentaire d'un ou plusieurs responsables de l'hygiène et de la sécurité des aliments. La formation étant un socle nécessaire pour la sécurité, 2 500 bénévoles reçoivent chaque année une formation à l'hygiène alimentaire. Nous avons en outre contribué très activement à la rédaction d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène destiné aux organismes caritatifs.

Les banques alimentaires ont été créées autour de principes forts comme le don, la gratuité, le partage, mais également la lutte contre le gaspillage. Celle-ci se vit au quotidien, notre philosophie étant de sauver les aliments pour aider les personnes démunies. Plus de 50 % de nos ressources proviennent de dons, de la récolte quotidienne auprès de plus de 1 400 magasins, ce qui représente 39 000 tonnes de denrées par an, mais également de dons issus des industries alimentaires et de productions agricoles.

Ainsi, lorsque le Gouvernement a lancé le pacte national antigaspillage, nous nous sommes sentis légitimes pour nous investir plus avant. Nous assurons par ailleurs la présidence de deux groupes de travail sur la relation entre les partenaires et sur les aspects contractuels, juridiques et réglementaires qu'il faudrait faire évoluer.

Notre action quotidienne nécessite une foi militante de la part de nos 4500 bénévoles qui doivent innover chaque matin pour venir en aide aux personnes démunies, qui sont de plus en plus nombreuses en France.

M. le président François Brottes. Nous savons qu'il existe en France des problèmes de logement et de précarité énergétique. Confirmez-vous qu'il n'y en a aucun en matière d'alimentation?

M. Joël Duc. Quelques enquêtes récentes nous permettent de disposer d'éléments précis sur cette question. Nous ne mourons pas de faim en France. Des équilibres se créent, dont l'alimentaire est un ajustement. Les personnes que nous recevons font des arbitrages sur leur budget et sollicitent l'aide alimentaire.

M. Fabrice Verdier. Le 24 janvier 2013, l'association UFC-Que Choisir demandait aux autorités européennes et nationales de rendre obligatoire la mention du pays d'origine sur tous les produits et aliments vendus dans l'Union européenne. Quelques semaines plus tard, nous sommes face au scandale Spanghero dont les principales victimes, outre les

consommateurs, sont les salariés qui se sont retrouvés au chômage alors même qu'ils font un travail de qualité.

Cette crise est peut-être salutaire, en ce sens qu'elle nous invite à revisiter la chaîne alimentaire. Nous parlons d'alimentation mais jamais des agriculteurs, qui font pourtant partie de la chaîne, au même titre que les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs. Or les agriculteurs et les consommateurs se disent souvent mécontents de leurs rapports avec les autres acteurs et ont le sentiment d'être les grands perdants de l'organisation.

M. Papin disait que la façon de consommer était en train d'évoluer. En dépit des difficultés liées à leur pouvoir d'achat, les gens ont envie de consommer mieux et de savoir ce qu'ils consomment. Dans un pays où les émissions culinaires rencontrent un grand succès, nous avons envie de savoir ce que nous mangeons, de prendre du temps pour manger et de nous remettre à cuisiner.

Reste que des rapports difficiles subsistent entre l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et les agriculteurs. Ceux-ci ont fait des efforts sans précédent et devront en faire plus encore avec la révolution « agroécologique » promise par le ministre de l'agriculture.

Face à cette crise, comment pouvez-vous améliorer la traçabilité sans attendre la réponse du législateur ? Comment rassurer les consommateurs ? C'est un enjeu national car l'industrie alimentaire est performante et représente 13 % de la valeur ajoutée. N'y aurait-il pas un avantage concurrentiel à identifier les produits français comme étant un gage de qualité ?

En ce qui concerne les circuits courts, Philippe Martin a apporté une réponse concrète. Cette opération entraîne-t-elle un surcoût pour la collectivité ? Disposez-vous, cher collègue, d'une étude démontrant que le chiffre d'affaires de la ferme Gers a augmenté de façon exponentielle ?

Monsieur Papin, je suis président de la marque ombrelle Sud de France, dont l'objet est de favoriser les circuits courts et d'améliorer les rapports avec la grande distribution. Ne peut-on instaurer un rapport différent entre le producteur, le transformateur et le distributeur qui permettrait de mieux mettre en avant les produits régionaux dans les rayons ?

Enfin, nous voyons s'amonceler dans nos poubelles des produits de la grande distribution – il paraît que nous n'avons pas d'autre choix. Comment éviter ce gaspillage ?

M. Antoine Herth. Je salue l'expérience réalisée par notre collègue Martin. J'y vois le prolongement d'un travail que j'avais effectué en son temps avec Jean Gaubert. Il est intéressant de voir ce que devient une idée lorsqu'un conseil général ou une collectivité s'investit pour la mettre en pratique.

Pouvez-vous nous apporter des précisions sur l'économie générale du dispositif et son coût ?

Monsieur Papin, la part de l'alimentation dans le pouvoir d'achat des consommateurs est de 7 % en Allemagne. Quelle est-elle dans le budget des consommateurs français ?

L'affaire Spanghero est un scandale, nous sommes tous d'accord sur ce point. Il faut que justice soit faite. Il faut sans doute vérifier les méthodes garantissant la traçabilité, mais nous avons la preuve que le dispositif fonctionne. Cette affaire n'a rien à voir avec celle de la

vache folle. Dans ces conditions, est-il nécessaire d'alourdir la réglementation et les contrôles ? Jusqu'à quand notre système pourra-t-il supporter les contraintes ?

M. Franck Reynier. Pour redonner confiance aux consommateurs en la qualité de leur alimentation, il me paraît essentiel non seulement de renforcer la traçabilité des produits et la transparence des filières mais aussi d'améliorer la communication des professionnels. Quant à l'affaire Spanghero, attendons les résultats de l'enquête en cours afin de disposer d'un maximum de recul. En l'occurrence, c'est surtout la situation de l'entreprise et de ses salariés qui me préoccupe. Certes, les fraudes doivent être condamnées. Mais si l'on veut éviter les délocalisations et assurer la sauvegarde de notre activité dans un secteur qui reste proche de nos territoires, il nous faut aussi veiller à ne pas diffuser de messages trop négatifs !

Le Président du groupe UDI au Sénat, François Zocchetto, a demandé la création d'une mission d'information sur la filière d'élevage, d'abattage et de distribution de la viande en France et en Europe, afin d'éclairer le consommateur sur la provenance de la viande, sur son abattage et sur les conditions de sa transformation, et d'instaurer l'étiquetage le plus clair possible. Il s'agirait également de comparer entre elles les filières des différents pays de l'Union européenne et de mettre en lumière les liens existant entre ces différents marchés. Quant à nous, nous souhaiterions que Thierry Benoit participe au nom de notre groupe à la mission d'information sur la filière bovine et la production laitière en France. Nous pourrions d'ailleurs associer notre réflexion à celle du Sénat.

Par ailleurs, l'Union européenne vient d'autoriser l'utilisation de farines animales de porc et de volaille dans la pisciculture à compter du 1^{er} juin prochain, après l'avoir interdite en 2001, au terme de cinq années de crise de la vache folle. Notre Gouvernement et notre Parlement doivent s'y opposer fermement car les procédures de traçabilité manquent encore de sûreté aujourd'hui !

Enfin, je salue le travail de notre collègue, Philippe Martin.

Mme Jeanine Dubie. Premier secteur industriel français, l'industrie alimentaire est surtout le deuxième employeur industriel, avec près de 500 000 salariés. Or ce secteur très important pour notre économie est aujourd'hui fortement terni par l'affaire de la viande chevaline. Nos ministres, Stéphane Le Foll, Guillaume Garot et Benoît Hamon, ont annoncé leur volonté de renforcer les contrôles et la traçabilité des produits transformés : comment l'ANIA compte-t-elle s'y prendre ? Cette affaire démontre également la nécessité d'une coopération européenne : Stéphane Le Foll souhaite que l'on instaure un système d'étiquette au niveau communautaire, permettant d'identifier l'origine nationale et non seulement européenne des viandes contenues dans les produits transformés. Qu'en pense l'ANIA ?

Par ailleurs, grâce à la Banque alimentaire, 750 000 personnes ont pu bénéficier d'une aide alimentaire – un chiffre qui ne cesse d'augmenter. À l'issue des discussions portant sur le cadre financier européen pour 2014-2020, le Président de la République s'est félicité de la préservation du Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) mais il sera en fait transformé en un fonds doté de 2,5 milliards d'euros – soit plus de 350 millions d'euros par an – ce qui correspond à un milliard d'euros de moins que pour la période actuelle ! Les associations s'inquiètent donc des conséquences de cette décision sur l'aide alimentaire reversée aux personnes les plus démunies. La diminution de cette dotation européenne sera-t-elle compensée et si oui, comment ?

En outre, afin de réduire de moitié le volume des déchets alimentaires d'ici à 2025, Guillaume Garot a annoncé un Pacte national contre le gaspillage alimentaire associant tous les acteurs concernés : industriels, commerçants, grand public, cantines etc. Plus de 600 000 tonnes de denrées sont jetées tous les ans par la grande distribution, dont 20 % au moins seraient récupérables. Quelles actions Système U mène-t-il ou entend-il mettre en place à cette fin ?

Enfin, monsieur Martin, le coût revient de 2,80 euros par repas dans les cantines du Gers inclut-il les frais de personnel supplémentaires induits par votre initiative ? Pourquoi ne pas mener une telle expérience dans les EHPAD ?

M. André Chassaigne. Nous traversons une profonde crise de confiance. La fraude manifeste dans cette affaire est le signe d'une véritable dérive ! Mais la pire des solutions consisterait à agiter la *muleta* en se contentant de dénoncer une fraude à la réglementation ! Mieux vaudrait définir une véritable politique publique de contrôle de notre alimentation afin d'éviter durablement ce type de problèmes. C'est pourquoi j'ai déposé une proposition de loi extrêmement simple prévoyant, d'une part, de rendre obligatoire le marquage d'origine, qui n'est actuellement que facultatif, et, d'autre part, la publication d'un rapport préparatoire au projet de loi de finances, afin de renforcer le contrôle vétérinaire – que la droite a complètement massacré en supprimant 600 emplois dans les services de l'État !

Si nous sommes confrontés à un problème de traçabilité, c'est essentiellement parce que nos circuits d'approvisionnement associent une multitude d'intermédiaires : ils sont donc incroyablement complexes, ils manquent cruellement de stabilité et nos sources d'approvisionnement varient considérablement ! La recherche du profit immédiat et du moins disant social et environnemental entraîne mécaniquement des risques sanitaires ainsi qu'une détérioration de la qualité de notre alimentation. Certes, le marquage de l'origine ne pourra tout régler mais avec le développement de la conscience citoyenne du consommateur, il apportera des garanties et servira de levier pour favoriser l'agriculture de proximité. Monsieur Buisson, vous qui êtes favorable à l'étiquetage nutritionnel et environnemental, que pensez-vous de l'étiquetage d'origine ?

Enfin, ne pourrait-on conférer aux salariés de ces entreprises agroalimentaires un statut protégé de lanceurs d'alerte habilités à dénoncer les pratiques délictueuses ?

Mme Brigitte Allain. Le scandale suscité par l'affaire des lasagnes a mis en lumière le mode de fonctionnement de notre agriculture industrielle – dont la production correspond à près de 90 % des aliments que nous consommons chaque jour. Transformés, emballés et vendus en différents endroits de la planète, ces produits parcourent plus de 1 000 kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes. Le manque de traçabilité que cela implique accroît les risques sanitaires encourus par le consommateur : dès lors, quel est le coût réel de ces produits pour la société et quelles solutions retenir ?

Afin de garantir notre sécurité alimentaire, il nous faut impérativement rapprocher nos lieux de production et de consommation en créant des infrastructures de transformation de proximité, à l'instar des actions menées dans le Gers par notre collègue. Dans les filières du porc et de la volaille, le modèle d'agriculture subventionné et productiviste est un échec ! Le comité stratégique de la filière agroalimentaire installé cette semaine par le ministère de l'agriculture aura notamment pour mission d'assurer le développement durable de filières de qualité. Il conviendrait également d'assurer une meilleure répartition de la valeur ajoutée entre les producteurs et les distributeurs et d'appliquer le principe de précaution en rejetant

certaines pratiques à risques telles que la culture d'organismes génétiquement modifiés (OGM), le clonage ou l'utilisation de farines animales. Je préconise d'ailleurs un moratoire sur ces dernières. Or le ministre chargé de l'agroalimentaire estime, lui, que la charte des aquaculteurs suffira ! Monsieur Buisson, qu'en pensez-vous ?

La traçabilité et l'étiquetage ne sont certes pas des remèdes mais au moins des garde-fous ! Alors que l'on impose aux paysans et aux artisans transformateurs des normes de plus en plus drastiques, fondées sur des obligations de moyens de même niveau que pour les industriels, les moyens de contrôle de la DGCCRF et la Direction générale de l'alimentation (DGAL) sur l'industrie alimentaire ont été sabordés ! C'est pourquoi nous souhaitons que l'étiquetage des produits soit plus complet et que les pouvoirs publics disposent de moyens efficaces pour faire respecter la loi. Différents types d'étiquetage permettraient de rassurer le consommateur : que pensez-vous de la généralisation de l'affichage environnemental préconisée par le Gouvernement, de l'étiquetage sur l'origine et la nature des matières premières pour les produits transformés, 2 et de l'étiquetage sur le type d'élevage pour la viande ? Afin de garantir la qualité de nos produits, il nous faut rééquilibrer le partage de la valeur ajoutée en faveur des producteurs. Pour ce faire, Système U a recours à une pratique innovante de partenariat : peut-on en attendre autant des autres distributeurs ? Ne serait-il pas nécessaire de réviser la loi ?

Enfin, la manière dont le ministre chargé de l'agroalimentaire a mis en lumière la lutte contre le gaspillage alimentaire est très intéressante. Je tiens aussi à saluer l'action remarquable des bénévoles des associations gestionnaires du programme d'aide aux plus démunis. Le Parlement s'est d'ailleurs exprimé en faveur du maintien de l'aide européenne, tant son utilité est reconnue. Comment coopérer avec la grande distribution pour éviter les gaspillages ? Vos associations ont-elles les moyens de réceptionner, de stocker et de distribuer dans de bonnes conditions ces denrées proches de la date limite de consommation ? Vous sentez-vous considéré à la hauteur des services que vous rendez ? Comment réduire la quantité d'aliments jetés avant d'arriver chez le consommateur ?

M. Philippe Martin. Lorsque nous avons mis en place notre programme de circuits courts, nous avons anticipé un surcoût supérieur à celui que nous avons effectivement constaté par la suite. Nous avons en effet prévu qu'il s'élèverait à 80 000 euros mais il n'a été en réalité que de 60 000 euros environ. Car plus nous offrirons de débouchés aux producteurs dans la restauration collective, plus nous ferons d'économies dans le temps ! C'est d'ailleurs pour cette raison que de jeunes agriculteurs viennent s'installer à proximité de nos établissements scolaires. Et l'on observe le même phénomène dans la production de maraîchage biologique.

J'invite par ailleurs votre commission à réfléchir à la simplification des marchés publics applicables à ces circuits courts. Car lorsque je les ai mis en place dans mon département, la première réaction de l'État fut de me faire auditionner pendant deux heures à la gendarmerie afin de vérifier si ma démarche ne risquait pas de fausser la concurrence ! Je serais même favorable à l'application de taux de TVA distincts selon qu'il s'agit d'une restauration *made in France* cuisinant sur place les produits qu'elle propose de celle qui réchauffe des produits surgelés.

M. le président François Brottes. Mais les saisons de production de fruits et légumes ne correspondant pas forcément aux périodes auxquelles les élèves les consomment !

M. Philippe Martin. La continuité territoriale nous permet de leur servir de l'ananas français si on le souhaite ! Plus globalement, les chefs de cuisine sont suffisamment astucieux pour contourner ce problème. En outre, c'est surtout une question d'éducation : les enfants ont été habitués à ne manger que les morceaux de viande que l'on peut griller, la crise de la vache folle ayant conduit à éviter de leur servir de la viande bouillie. Redonnons aux chefs leur vrai métier !

M. Jean-René Buisson. 70 % de la production agricole française est transformée dans nos usines implantées en France et 80 % de ce qui est produit en France est transformé sur notre territoire. L'industrie agroalimentaire est un élément clef de l'aménagement du territoire en France ! Si au lieu de cela, nous nous procurions nos matières premières hors de France, c'est également à l'extérieur que nous implanterions nos usines car il est essentiel pour notre industrie de travailler avec les filières les plus proches possibles.

Nous sommes très favorables aux contrôles publics de la DGCCRF. Il y a deux ou trois ans, nous nous sommes même battus pour éviter son démantèlement ! Elle a néanmoins perdu des effectifs. Notez que 99,7 % des produits qu'elle contrôle sont déclarés conformes à la réglementation ! Nous sommes également favorables à la multiplication des autocontrôles : nous allons d'ailleurs mettre en place des contrôles d'ADN onéreux, de l'ordre de 200 euros par test, permettant de vérifier l'origine des produits, et accentuer les contrôles de nos fournisseurs ainsi que de leurs propres fournisseurs.

Quant aux farines animales, nous n'avons pour notre part jamais réclamé leur réintégration, qui résulte d'une décision prise par Bruxelles sans la moindre concertation préalable ! Cela étant, il ne s'agira pas des mêmes farines qu'auparavant puisque, au lieu de déchets de viande, elles contiendront de la volaille et du porc. Par ailleurs, il semblerait que l'on ait besoin de sept kilos de poissons d'eau de mer pour nourrir un kilo de poissons de pisciculture, ce qui présente un risque de destruction de l'écosystème de pêche naturelle.

L'étiquetage nutritionnel relève de l'échelon européen, avec toutes les lourdeurs juridiques que cela implique. Nous avons beaucoup influencé la rédaction de la directive européenne qui a fini par être publiée à ce sujet, afin que l'information du consommateur soit à la fois la plus simple et la plus complète possible : ainsi la valeur calorique sera-t-elle indiquée par part ou par contenant, et non par portion de cent grammes. Nous avons également discuté des indications relatives à la teneur en sucre des aliments : or les cardiologues souhaitaient que l'on fasse la distinction entre six catégories de sucre différentes !

L'industrie agroalimentaire est également favorable à l'étiquetage environnemental : c'est même elle qui s'est montrée la plus prompte à l'utiliser. Encore faut-il que cet étiquetage relativement complexe soit le plus moderne possible et qu'il n'en vienne pas à nous empêcher d'indiquer le nom du produit sur l'emballage ! Nous souhaiterions donc profiter des technologies numériques et faire lire ces étiquettes au consommateur sur son *smartphone* par l'intermédiaire d'un code figurant sur l'emballage du produit.

La réglementation de l'origine est européenne, elle aussi. Là encore, des normes existent déjà puisque dès la fin 2014, tous les ingrédients dominants d'un produit devront être mentionnés sur son étiquette. Quant à la viande de bœuf, la Commission européenne est actuellement en train de réaliser une étude spécifique prévoyant une identification systématique de son origine, même lorsque cette viande ne représente qu'une petite proportion du produit. Cette étude est censée aboutir fin 2013 mais nous essayons d'en

avancer la remise au mois de juin pour permettre une application rapide du dispositif. L'étiquetage de l'origine est en revanche beaucoup plus complexe pour les produits comportant de nombreuses composantes – ce qui ne veut pas dire que j'y sois opposé pour autant.

Enfin, ne confondons pas l'origine et la traçabilité ! Dans l'affaire des lasagnes, indiquer l'origine de la viande ne nous aurait pas évité le scandale puisque nous avons eu affaire à un fraudeur ! De fait, le système de traçabilité français fonctionne bien et est l'un des meilleurs au monde.

M. Serge Papin. Il nous faut impérativement améliorer et simplifier la traçabilité des produits en créant avec les industriels un système lisible et compréhensible pour le consommateur.

Quant à la politique agricole commune défendue par la France, si elle représente un soutien pour les agriculteurs français, elle introduit néanmoins un biais en faveur de la production de céréales en déconnectant le prix de revient ou la marge que récupère l'agriculteur du cours des céréales. Une tonne de blé coûtant 260 euros, c'est comme si l'Arabie Saoudite vendait son carburant cinq euros le litre à ses résidents ! Remettant ainsi en cause la diversité de notre agriculture, la PAC mérite donc d'être révisée. Quant aux filières d'élevage, elles auraient, elles, besoin, d'être mieux soutenues car nous n'avons plus assez de viande à notre disposition en France pour répondre à la demande ! C'est bien là le paradoxe de notre grand pays agricole. Autre exemple : alors que nous souhaitons acheter pour notre marque des haricots verts de Loudéac, en Bretagne, les exploitants nous ont répondu qu'ils envisageaient de cultiver du blé à la place ! Il nous a donc fallu renégocier le prix des haricots verts, à l'aune du prix du blé ! Si l'on poursuit dans cette voie, nous perdrons aussi des élevages de porc et de volaille.

M. le président François Brottes. Nous allons probablement créer une mission d'information pour évaluer l'impact du prix du blé sur l'ensemble de la production agricole française.

M. Serge Papin. Par ailleurs, un certain nombre de matières premières issues de la production biologique peuvent très bien ne pas coûter plus cher que leurs équivalents conventionnels. C'est notamment le cas du lait : nous avons en effet signé un accord avec 800 producteurs français regroupés chez Biolait, que nous rémunérons beaucoup mieux – 43 centimes d'euros le litre – que les producteurs de lait conventionnel, auxquels nous versons 31,5 centimes d'euro le litre. Et toute la chaîne de production de lait bio est parfaitement transparente. Le prix de vente au consommateur tourne autour d'un euro le litre, soit un prix comparable à celui d'une grande marque conventionnelle. Et comme on ne peut parvenir à de tels prix pour toutes les matières premières, nous soutenons également l'agriculture écologiquement intensive, dont des tests ont montré qu'elle permettait d'éliminer de nos assiettes les moindres résidus de pesticides. Nous souhaitons véritablement restaurer la confiance du consommateur en leur proposant des produits sains, ce qui ne sera possible que si l'on discute avec les agriculteurs et les transformateurs. Encore faut-il pour cela que nous cessions d'opposer entre eux les différents acteurs d'une même filière et que nous trouvions des compromis afin que tous y trouvent leur compte.

Débatte en 2007-2008, la loi de modernisation de l'économie a soumis nos PME à la loi de la jungle en les contraignant à financer le dumping issu de la guerre des prix à laquelle se livrent Leclerc et Carrefour. Car cette lutte acharnée porte non pas sur le coco de Paimpol

ou le saucisson du Mâconnais mais bien sur le Nutella, le Coca Cola et les autres grandes marques que la distribution vend à zéro en pratiquant la péréquation des marges, puisque la LME autorise la vente au niveau du seuil de revente à perte ! Et la loi est exactement la même pour Nestlé – qui réalise 15 milliards d’euros de résultat, soit le chiffre d’affaires de Système U – que pour l’Assiette bleue de Pouzauges – producteur de filets de poissons frais panés qui emploie dix collaborateurs et réalise deux millions d’euros de chiffre d’affaires ! Si Nestlé n’effectue chez nous que moins de 0,5 % de son chiffre d’affaires mondial, Système U pèse systématiquement 15 à 20 % du chiffre d’affaires de n’importe quelle PME française. Notre responsabilité est donc fort différente : si Système U ou tout autre distributeur cesse de travailler avec une PME – Spanghero par exemple –, celle-ci fera faillite !

La loi doit donc impérativement être révisée afin de garantir un meilleur équilibre des marges sur un panier moyen de produits et ainsi détendre la pression pesant sur la filière agroalimentaire. Il conviendrait également d’interdire la revente au seuil de revente à perte des produits de grandes marques. Évidemment, il n’est nullement question de rogner sur le pouvoir d’achat des consommateurs français, mon métier consistant à vendre au prix le plus compétitif possible. Mais à l’heure actuelle, les PME subissent la double peine : elles financent la guerre des prix des grandes marques et passent de surcroît sous les fourches caudines des acheteurs pour qui leurs prix sont trop élevés !

Nous sommes bien sûr totalement opposés à la réintroduction des farines animales, à l’origine de la crise de la vache folle. Comment voulez-vous restaurer la confiance du consommateur ? Il existe probablement d’autres solutions pour nourrir les poissons sans détruire l’écosystème marin. Quoi qu’il en soit, nous lutterons contre leur réintroduction, tout comme nous l’avons fait contre les OGM. Notez, cela dit, que si aujourd’hui, les Brésiliens cessent de nous envoyer des tourteaux OGM, le porc breton mourra de faim ! Cela me paraît inconcevable dans un grand pays agricole tel que la France ! Nous devons par ailleurs réformer nos filières porcine et de volaille et favoriser la diversité de notre agriculture.

Quant au gaspillage, qui ne sert pas uniquement à approvisionner l’aide alimentaire, nous pourrions l’éviter davantage en faisant évoluer notre relation avec le consommateur. Si, à l’époque des Trente glorieuses, on mettait l’accent sur la quantité et la profusion, la consommation évolue désormais vers des standards plus qualitatifs. Nous pourrions donc par exemple éviter la vente de lots promotionnels car ce que souhaitent désormais les consommateurs, c’est acheter au fil de l’eau des produits dans leur unité de conditionnement normale au prix le plus compétitif possible. Et la notion de « date limite d’utilisation optimale » (DLUO) mériterait, elle aussi, d’être révisée en collaboration avec les services d’hygiène de l’État.

M. Joël Duc. Le groupe de travail sur la lutte contre le gaspillage que je préside a abordé l’ensemble des thèmes évoqués par Serge Papin.

La diminution très sensible des crédits alloués au Fonds européen d’aide aux plus démunis (FEAD) aura des conséquences considérables majeures pour l’ensemble des organismes caritatifs et nous contraindra à coopérer davantage avec les élus et les territoires. Si nous remercions les députés de nous avoir soutenus dans notre combat, nous aurons encore grandement besoin de leur soutien à l’avenir. Pour anticiper cette baisse, nous avons formé des prospecteurs chargés d’expliquer notre situation aux industriels et souhaitons également créer de véritables filières avec les petits magasins. Concrètement, notre collecte commence à six heures du matin et doit impérativement s’achever par la livraison des denrées collectées, avant midi ou quatorze heures, aux associations qui les redistribuent ensuite dans la journée

aux personnes les plus démunies. Ces circuits très courts nécessitent des moyens matériels adaptés. Lorsqu'il nous faut aller collecter des denrées auprès de petites surfaces situées en centre-ville, nous sommes contraints de faire appel au soutien des collectivités locales.

Nous pourrions également faire directement appel au monde agricole, dont certains produits ne peuvent être commercialisés en raison d'écart de qualité trop importants et pourraient ainsi être redistribués aux plus démunis. Ainsi, nous récupérons chaque jour auprès de producteurs du Vaucluse 1 250 tonnes de denrées qu'un chantier d'insertion de quatorze personnes redistribue ensuite à des associations caritatives.

M. Jean-Claude Mathis. Malgré les efforts soutenus accomplis au cours des dix dernières années, l'obésité demeure un problème de santé publique important, tant l'évolution des modes de vie et des pratiques de consommation déséquilibre notre alimentation. Comment poursuivre nos efforts de prévention en la matière ?

Mme Frédérique Massat. Cette affaire de viande de cheval est proprement scandaleuse ! D'origine roumaine, cette viande aura tout de même d'abord transité par un *trader* néerlandais puis un autre chypriote avant de parvenir chez un fournisseur français ! Ces circuits longs et frauduleux n'ont d'autre objectif que d'assurer la rentabilité des produits !

Serge Papin affirme par ailleurs que nous n'avons pas assez de viande en France pour répondre à la demande. Or, chaque jour, de nouvelles exploitations agricoles se retrouvent en déshérence dans nos territoires ruraux, et les producteurs ne parviennent pas à revendre leur viande ou à trouver un repeneur.

Les amendements que nous avons déposés dans le cadre du débat sur la loi de modernisation agricole pour promouvoir les circuits courts n'ayant finalement pas été retenus, quelles évolutions législatives préconisez-vous pour en favoriser le développement ?

M. Thierry Benoit. C'est tout de même parce que nous avons la chance d'être en Europe que nous avons été en mesure d'identifier aussi rapidement le fauteur de trouble. Le Brésil, l'Argentine, l'Inde et la Chine, quant à eux, mettent sur le marché – c'est-à-dire en accès libre pour le consommateur – des produits dont l'identification est inconnue ! En France, en revanche, il me semble que, depuis cinquante ans, la filière amont a fait tous les efforts nécessaires en matière de traçabilité. Je continue d'ailleurs à faire confiance à l'industrie agroalimentaire française ! Sans aller jusqu'à opposer les filières amont et aval, on peut néanmoins s'interroger sur la répartition des marges et des prix, et sur le rôle des centrales d'achat et de la grande distribution en France. Car le consommateur, lui, ne fait qu'acheter ce qui est mis sur le marché.

M. Hervé Pellois. Contrairement à ce qu'affirme M. Papin quant à l'évolution de notre mode de consommation, la Banque alimentaire m'a fait part de ses difficultés à écouler ses produits frais, ce qui n'est pas le cas des produits transformés. Il s'agit là d'un problème d'éducation. La grande distribution pourrait-elle prendre des initiatives en la matière ?

M. Dino Cinieri. La tendance des consommateurs à acheter des produits frais, locaux et de saison sur les marchés ou auprès des agriculteurs et à choisir eux-mêmes leurs propres aliments est-elle généralisée à l'ensemble de notre pays ou reste-t-elle marginale ?

Comment un scandale comme celui du bœuf est-il possible alors que l'on ne cesse de répéter que la traçabilité a été renforcée depuis plusieurs années ? Par ailleurs,

Stéphane Le Foll et Delphine Batho ont affirmé le week-end dernier que nourrir de viande les poissons contrevenait à la logique de la chaîne alimentaire. Dès lors, la filière piscicole française est-elle en mesure de proposer des poissons labellisés « sans farine animale » sur nos étals ? Faute d’affichage clair, ne risque-t-on pas de voir la consommation de poisson diminuer fortement ?

Mme Annick Le Loch. J’ai été ravie d’entendre Serge Papin affirmer que notre pays manque de professionnels dans les métiers de bouche. Cependant, la grande distribution n’est-elle pas en partie responsable de cette perte de savoir-faire, elle qui a vidé les centres-villes de ses petits commerces et réorganisé notre urbanisme commercial depuis quelques dizaines d’années ? Et si son enseigne à lui bénéficie de marges confortables et prévoit la construction de 100 000 mètres carrés supplémentaires en 2013, en revanche, les producteurs et les PME du secteur agroalimentaire subissent la crise de plein fouet ! En fin d’année dernière, M. Papin affirmait que la guerre des prix mettait ces PME en péril, évoquant même la « chronique d’une mort annoncée » pour certaines filières agricoles. Aujourd’hui, il vient encore d’évoquer la guerre des prix à laquelle se livrent les distributeurs sur les marques, au détriment des fabricants les plus modestes. Dès lors, quelles modifications faudrait-il apporter à la LME ? Monsieur Papin, votre sollicitude à l’égard des PME est-elle compatible avec la hausse programmée de 100 000 mètres carrés de vos surfaces ?

M. Alain Marc. Cessons de mentionner systématiquement le nom de Spanghero dès que l’on évoque le scandale de la viande chevaline ! Car ce n’est pas de cela qu’il s’agit mais bien d’une affaire de tromperie sur la marchandise.

L’action menée par notre collègue dans le Gers est très intéressante. Cela représente 20 % des repas. Et si cette opération exerce incontestablement un effet de levier économique, elle présente surtout un intérêt pédagogique – tant sur le plan gustatif que nutritionnel. Cela étant, Philippe Martin s’est heurté aux règles de la commande publique. Il conviendrait donc que notre commission les fasse évoluer, à moins qu’elles ne relèvent du niveau réglementaire.

M. le président François Brottes. Certes, mais le droit de la concurrence relève de directives européennes qui nous sont imposées !

M. Joël Giraud. Nous avons largement évoqué la question de l’éducation au goût, notamment dans les cantines des écoles. Il serait utile de l’inclure dans la nouvelle organisation des rythmes scolaires, car il est sidérant de voir les enfants prendre le bus pour rejoindre une cantine centrale, manger à toute vitesse et revenir rapidement en classe. Un partenariat entre l’éducation nationale et les filières agro-alimentaires pourrait ainsi permettre de former les enfants au goût lors de sessions organisées à l’occasion des pauses méridiennes. Dans les écoles du Piémont, l’alimentation *slow-food* s’est imposée dans les cantines scolaires au détriment du *fast-food* : chacun s’en félicite et nous devrions nous inspirer de cet aménagement intelligent des rythmes scolaires.

M. Thierry Lazaro. Monsieur le président, vous avez parlé d’un scandale, d’une tromperie et d’une tricherie. J’approuve votre propos ! Et ce scandale est de nature non pas sanitaire mais financière. On trompe le consommateur comme on abuse les États, afin de gagner toujours plus d’argent facile. Le remplacement du maquignon par le trader en viande qui n’a jamais vu le cul d’une vache démontre que nous avons, comme le disait M. Papin à juste titre, changé de société.

La Commission européenne a autorisé l'utilisation des farines animales pour nourrir les poissons d'élevage – décision aussi dramatique que stupide. L'encéphalopathie spongiforme bovine a visiblement disparu des esprits. Bon nombre de soi-disant experts s'assoient sur la crise de la vache folle et seront sans doute assez inconséquents pour alimenter demain nos bovins avec de la viande de cheval. Comment allez-vous réagir à cette hérésie qui conduira à une future crise sanitaire ? Monsieur Papin, vous avez marqué votre opposition à ces évolutions, mais vous n'avez pas expliqué ce que vous comptiez entreprendre. Quant à vous, monsieur Buisson, sachez que le pragmatisme économique ne justifie pas tout.

M. le président François Brottes. Notre Commission pourrait adopter une résolution sur les farines animales afin d'informer l'Assemblée nationale sur ce sujet.

M. Serge Papin. Un colloque a réuni tous les fournisseurs d'alimentation animale il y a un an et demi. Un intervenant y a longuement plaidé la nécessité de revenir sur ce mouvement et a été très applaudi.

M. Philippe Kemel. Il faut favoriser le circuit court pour accroître la sécurité sanitaire, l'emploi local et le développement économique régional. Dans le modèle économique que vous promouvez, monsieur Papin, les coûts de la traçabilité, de la logistique et du *packaging* – qui représentent une part importante du prix du produit – peuvent-ils être équitablement répartis entre le producteur, le distributeur et le consommateur dans le circuit court ?

M. Alain Suguenot. Le monde agricole n'est pas en cause dans l'affaire qui nous occupe et la filière d'élevage se retrouve plutôt dans le rôle de la victime. Parlons de filière de proximité plutôt que de circuit court, puisque la loi sur les marchés publics constitue, dans ce domaine, un piège en matière de concurrence. J'ai développé ces filières dans toutes les écoles de mon agglomération, en lien avec la grande distribution, l'ensemble des éleveurs du Charolais et les restaurants alimentés par du bœuf nourri avec de la gène de raisin de Bourgogne.

La grande distribution ne peut pas s'exonérer de sa responsabilité – découlant de sa politique de marge – dans la vente de produits comme le Nutella qui favorisent l'obésité de nos enfants. Tant dans les circuits courts que dans les filières de proximité, la grande distribution doit jouer un rôle pédagogique permettant la promotion des produits locaux.

Mme Sophie Errante. Mieux manger constitue un objectif partagé par tous. Je souhaiterais surtout que la qualité alimentaire soit accessible à tous les budgets et qu'elle ne soit pas réservée aux populations aisées. Pour ce faire, il convient d'intensifier les modes de production alternatifs, de développer les filières courtes de proximité et de revaloriser les métiers de la production et de bouche. Sur ce dernier point, quelles sont vos propositions pour rehausser l'attrait de ces professions aux yeux des jeunes, de leurs parents et de l'ensemble des citoyens ?

Monsieur Papin, je vous propose la suppression du mot « gratuit » du langage commercial, car rien ne l'est jamais, surtout pour les consommateurs.

Mme Pascale Got. La transparence et la sécurité alimentaire ne progressent que par les scandales. Entre deux affaires, la course au profit s'impose, si bien qu'il conviendrait de s'attaquer à la spéculation sur les produits agricoles. Les banques alimentaires ont consenti de

gros efforts informatiques pour mieux suivre l'entrée et la sortie de ces produits. *Quid* des moyens alloués aux associations, notamment en milieu rural, qui fonctionnent avec peu de crédits, reposent sur l'engagement de bénévoles et dont l'action permet de garantir une plus grande sécurité des aliments ?

Alors que l'on parle beaucoup des circuits courts, il convient de s'interroger sur la disparition des abattoirs de proximité.

M. Dominique Potier. Comme nous souhaitons la qualité et l'égalité, j'oserais déposer le terme d'*égalité*, objectif à atteindre pour tous. L'*égalité* exige de la traçabilité, de la régulation, de la commande publique et des innovations – conduites par les grandes et moyennes surfaces (GMS) – comme celles qui nous ont été présentées aujourd'hui.

Vous semble-t-il pertinent de s'atteler à combler le vide juridique existant en droit français entre les maisons mères des multinationales agro-alimentaires et leurs filiales ?

Le prix des produits pourrait-il intégrer des externalités – comme les bilans carbone et social – afin de permettre à la commande publique de se positionner sur des prix différenciés mais réels ?

M. Razzy Hammadi. L'inflation du nombre de recours et de demandes d'avis formés auprès de la Commission d'examen des pratiques commerciales (CEPC) illustre la tension qui règne dans ce secteur, en particulier dans les rapports entre la grande distribution, l'industrie agro-alimentaire et les fournisseurs.

Vous avez fait état du changement profond des modes de consommation et de l'évolution de la part du revenu dédiée à la consommation alimentaire. Je souhaiterais nous mettre collectivement en garde contre la myopie du cheval. En effet, cette affaire est grave et scandaleuse, mais le réseau d'alerte a fonctionné et a permis la résolution du problème. Gardons-nous de ce syndrome français qui nous conduirait, pendant six mois, à n'appréhender les questions de consommation alimentaire – objet d'un prochain texte de loi –, d'industrie agro-alimentaire et de distribution qu'au travers de ce prisme.

La transformation des modes de consommation et le développement des circuits courts ont un impact sur la manière de produire. Quelles en sont les conséquences pour la relation commerciale ? À titre d'exemple, on ne peut pas demander à une PME de développer le même rapport commercial – sur la durée des contrats, les conditions générales de vente et les seuils de revente à perte – qu'une multinationale de l'industrie agro-alimentaire. Par ailleurs, le courtage peut-il se faire une place dans le domaine des produits préparés ?

Les surfaces agricoles constituent un enjeu important : un jeune agriculteur ne s'installera pas sans garantie de pouvoir contractualiser, à moyen et long termes, avec l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution. L'exemple de l'Italie atteste du poids de la structure de production et de consommation sur la relation commerciale.

M. Joël Duc. Pour les personnes démunies, l'obésité constitue un sujet de préoccupation. Nous sommes à l'écoute des personnes qui en souffrent et menons des actions d'ateliers cuisine et de formation à la nutrition. Dans ce combat, l'ensemble de la filière doit être mobilisé. Lorsque nous distribuons des produits, nous les cataloguons afin de les rapprocher de l'équilibre nutritionnel. Nous constatons que les viandes et les poissons sont peu distribués. Ce manque est réel, puisque seuls 7 % de nos produits en contiennent.

S'agissant des fruits et légumes, ils ne concernent que 17 % de ce que l'on distribue. Il y a donc lieu d'effectuer un travail profond avec tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Un guide des bonnes pratiques régit notre action ; il contient des exigences d'hygiène et de traçabilité. La modernisation du monde caritatif dans ce domaine a permis de préparer l'habilitation des associations qui interviendra en 2014 et qui reposera sur des critères d'hygiène, de traçabilité et de remontée d'indicateurs nationaux. Les petites associations rencontrent des difficultés pour faire face à ces obligations de gestion, si bien que nous avons développé un outil informatique pour leur venir en aide. Cet instrument est mis gratuitement à leur disposition, mais il requiert une formation préalable qui conduit à un embryon de professionnalisation difficile à assumer pour les structures les plus modestes.

Mme Isabelle Choquer. Tout d'abord, le problème qu'a évoqué Philippe Martin date de plusieurs années ; le climat entourant les marchés publics dans le Gers a évolué depuis lors.

Un décret de 2011 a permis d'introduire dans le droit une dimension liée à l'approvisionnement direct en produits agricoles. La notion de proximité ne figure pas dans le code des marchés publics, d'où l'utilisation de ce terme d'approvisionnement. Le circuit court se définit par l'absence ou par la présence d'un seul intermédiaire. Il se distingue donc de la proximité. Cette dernière ne recoupe pas davantage l'idée de qualité. Seuls les labels disposant de cahiers des charges précis s'inscrivent dans une démarche connue de qualité. Le bio répond à cette obligation ; il limite notamment le recours aux OGM, ce qui n'est pas forcément le cas des produits du label rouge pour lesquels on ignore l'alimentation des animaux.

Pour de petits lots de produits bios, les contrats, inférieurs au seuil du marché public, peuvent être passés de gré à gré avec des collègues de taille réduite. Les établissements acceptent de consulter un panel de fournisseurs permettant de faire appel au tissu local. Lorsque la procédure du marché s'impose, les performances liées au circuit court ne pèsent que de 10 % à 20 % dans l'évaluation de l'offre. Une évolution dans ce domaine serait donc souhaitable.

Le conseil général dispose de compétences de solidarité et constitue, par le biais des banques et des colis alimentaires, un observatoire, qui permet de constater que les personnes rencontrant des difficultés pour se nourrir souffrent davantage d'un problème de qualité de leur alimentation que de quantité. La façon de cuisiner les aliments constitue ainsi l'un des enjeux de la réappropriation de l'alimentation par ces populations. Une réflexion est conduite sur ces questions, en lien avec l'économie sociale et solidaire. Le conseil général souhaite, avec d'autres acteurs territoriaux, mettre en place une épicerie solidaire comprenant un volet éducatif, un pilier constitué de producteurs de la région et une fonction d'achat à prix réduit de produits de qualité provenant du marché local. Dans ce domaine, des innovations sont nécessaires et proviennent parfois d'une application souple de la réglementation. Il faut ainsi faire émerger de nouveaux modes de gouvernance, par exemple en matière de collecte de denrées chez les producteurs ou dans les supermarchés. Il est incroyable qu'un tiers de la production alimentaire finisse à la poubelle.

Enfin, les pays développés consomment trop de viande. Les producteurs ne peuvent pas entendre ce message ; or si tout le monde mangeait autant de viande que nous, la situation deviendrait insoutenable. L'obésité est d'ailleurs liée à une surconsommation de produits, dont certains ne sont pas très chers. Privilégions la qualité et la production locale de la viande à la quantité absorbée par chacun d'entre nous.

M. Serge Papin. La consommation de viande décline, mais elle ne peut pas être remplacée immédiatement par la spiruline.

C'est la société qui a enfanté la grande distribution. Des excès ont probablement été commis et nous sommes en train d'en sortir. Un mouvement de relocalisation de la production agricole, des usines de transformation et des magasins doit s'enclencher. Pour les commerces, la vie est de nouveau en ville. On ne peut plus construire des lotissements de pavillons dans lesquels les habitants prennent leur voiture pour faire leurs courses à l'hypermarché. Ce modèle persiste dans la tête de certains élus des années 80 encore en activité. Un territoire agricole de la taille d'un département est urbanisé tous les sept ans. Si ce mouvement continue, le débat que nous menons aujourd'hui n'aura plus d'objet. Autre conséquence de la relocalisation, la taille des magasins diminue et le besoin de professionnels des métiers de bouche augmente.

Mon groupe tient son engagement de contribuer à hauteur de 10 % au chiffre d'affaires des PME élaborant localement leurs produits. Je visite des groupes de PME tous les deux mois depuis trois ans. J'ai ainsi assisté au vingtième anniversaire de l'entreprise Produits en Bretagne à Saint-Malo la semaine dernière pour évoquer ces sujets. Ne me faites donc pas de reproche, madame Le Loch, sur les relations que j'entretiens avec les PME ! En revanche, c'est bien vous qui faites la loi ! Je vous ai soumis une proposition très claire pour la révoquer. Qui va s'en emparer ? Là réside la vraie question. Le reste, parler, se plaindre, je ne doute pas que nous le fassions. L'un des problèmes que rencontrent les PME touche à leur pérennité. Comme pour les métiers de bouche, l'entreprise est rachetée par un grand groupe ou par un fonds d'investissement au moment du départ en retraite du dirigeant. Le fonds pratique un LBO et le groupe restructure, si bien qu'*in fine* ce sont l'emploi et le consommateur qui en pâtissent. Il ne faudrait pas que tous les étudiants des écoles de commerce veuillent travailler chez L'Oréal, mais que certains d'entre eux souhaitent reprendre les Salaisons du Mâconnais.

Mon message principal est de vous encourager à revisiter la loi. Il y a urgence, car ce ne sont pas Arcelor-Mittal et PSA qui vont créer de l'emploi, mais bien les PME du secteur de l'agro-alimentaire. Un plan décennal doit être élaboré pour les soutenir et empêcher leur disparition.

M. Jean-René Buisson. Malgré mon amitié pour Serge Papin, je tiens à marquer mon désaccord avec lui. Son propos présentant la grande distribution en défenseur des PME est risible. Je vous suggère, mesdames et messieurs les députés, d'inviter lors d'une prochaine audition des représentants de PME et de les interroger sur la grande distribution. Vous verrez alors s'ils pensent qu'elle les protège ! Parmi nos entreprises, 97 % sont des PME ou des TPE. Nous sommes donc bien placés pour évoquer leurs difficultés, notamment la faiblesse extrême des marges, imposée par la grande distribution.

S'agissant de la loi de modernisation de l'économie (LME), il convient non de la changer mais de l'appliquer. Les conditions générales de vente et le plan d'affaires forment les deux piliers de la LME, mais aucun distributeur ne les respecte. Il y a pourtant urgence à la mettre en œuvre, sous peine de voir la majorité des entreprises alimentaires disparaître. D'autre part, opposer petites et grandes entreprises manque de pertinence, puisque ces dernières raisonnent par rapport à leurs structures en France. Nestlé et Danone représentent moins de 1 % du chiffre d'affaires d'un distributeur, alors que chaque distributeur pèse à hauteur de 15 % du chiffre d'affaires de ces entreprises en France. Ainsi les enjeux que doivent affronter les grands groupes et les PME se rejoignent-ils. La grande distribution adopte un comportement de non-application de la loi. M. Michel-Édouard Leclerc a lancé ce

mouvement et, comme son enseigne gagne des parts de marché, ses concurrents suivent son exemple. C'est une honte et nous demandons que des dispositions soient insérées dans la prochaine loi sur la consommation pour garantir le respect du droit.

L'industrie agro-alimentaire doit faire face, hors période de crise, au reproche de fabriquer des produits trop gras, trop sucrés et trop salés qui favorisent le développement de l'obésité. L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) – organisme public – permet de vérifier l'évolution de la teneur en sucres, en gras et en sel de l'ensemble des produits élaborés par nos entreprises. Ne nous flagellons pas à l'excès, nous suivons dorénavant une approche bien plus qualitative que les pays anglo-saxons dans lesquels l'obésité croît plus rapidement. Nous bénéficions, en effet, d'une nourriture plus diversifiée et mieux structurée. Elle n'empêche pas, néanmoins, l'obésité de progresser, si bien que le combat doit continuer. L'éducation nutritionnelle constitue le pilier de notre action collective en la matière. Les habitudes alimentaires des adultes âgés de 30 ou de 40 ans n'évolueront pas, d'où la nécessité – en lien avec les écoles, les familles et l'ensemble des acteurs locaux – de transmettre aux enfants les principes d'une alimentation équilibrée et saine.

Nous manquons de viande. Huit cents de tonnes de viande de réforme – celle utilisée par l'industrie alimentaire – doivent être importées. Cette question rejoint celle de la PAC et, notamment, celle de la répartition des aides. Il est indéniable que les agriculteurs privilégient la culture du blé à l'élevage de la vache de réforme. Cette situation mérite que nous y réfléchissions, même si ce constat peut s'avérer difficile à porter politiquement.

Nous allons bien entendu changer les outils de contrôle. Nous avons pris conscience du manque de confiance du consommateur. Ce problème ne relève pas forcément du cadre réglementaire, ni même de la nature technique des contrôles – même si ces derniers doivent être perfectionnés –, mais il renvoie plutôt à une dimension sociétale de réconciliation des consommateurs avec leur industrie agro-alimentaire. Il faut défendre cette industrie qui est la première du pays et dont la balance commerciale reste excédentaire.

Elle transforme 70 % de la production agricole, ce qui représente 75 % du total de nos matières premières. Il s'agit donc d'une industrie de proximité, puisque la très grande majorité de ses produits proviennent de l'agriculture française.

M. le président François Brottes. Confirmez-vous les propos de M. Papin selon lesquels les petits paient pour ceux qui vendent beaucoup à la distribution ?

M. Jean-René Buisson. Pas du tout. Qui organise la lutte des prix dans la grande distribution si ce n'est cette dernière ? Les enseignes mènent une guerre des prix entre elles et les tirent vers le bas. Le problème des prix est d'ailleurs occulté, alors qu'il s'avère fondamental. Les ménages consacraient 15 % de leurs revenus à la consommation alimentaire il y a douze ans. Cette part est tombée à 10 % – et ne dépasse pas 8 % pour les jeunes –, ce qui prouve que les prix de l'alimentation ne connaissent aucune dynamique inflationniste, du moins celle-ci est-elle incomparable par rapport à celle de la téléphonie ou du logement. Si l'on veut sauver les agriculteurs et une grande partie des PME, les fonctions de production et de vente de denrées alimentaires devront être rémunérées à un prix normal. Dans le cas contraire, nous serons contraints de subir les dérives actuelles qui poussent à faire appel aux traders pour chercher le produit le moins cher qui est le seul accepté par la grande distribution.

Le Gers conduit de très belles expériences, mais n'oublions pas que la majorité des gens travaillent et manquent de temps pour cuisiner, si bien que l'on ne pourra pas se passer

du jour au lendemain des produits fabriqués par l'industrie alimentaire. Faisons donc en sorte qu'ils soient corrects et posons-nous les bonnes questions, comme celle du coût du travail, le prix de la viande de bœuf française étant 15 % plus élevé que celui pratiqué par d'autres pays européens. J'espère que la CEPC se penchera sur l'ensemble de ces sujets.

M. le président François Brottes. L'étape du référencement donne-t-elle toujours lieu au versement de bakchich par la Suisse ?

M. Jean-René Buisson. Bien évidemment. Les distributeurs, bien qu'ils le nient, sont rétribués par des circuits de prix qui passent par la Suisse ou le Luxembourg. Ces pratiques sont illégales et quasi-mafieuses. La pression s'avère si forte qu'aucun industriel n'acceptera de décrire la nature de ses relations avec ses fournisseurs. Pourtant, lorsque l'on dialogue avec eux, ils nous font part de très nombreux exemples de ces intimidations. Nous les transmettons d'ailleurs à la DGCCRF ou à la CEPC, mais en conservant l'anonymat des entreprises qui craignent le déréférencement immédiat. C'est pour cela que nous demandons l'application de la LME. Si elle ne pouvait pas l'être, alors faudrait-il la changer.

M. le président François Brottes. Certains d'entre nous défendent l'idée selon laquelle seuls les établissements où un chef fait la cuisine peuvent être considérés comme des restaurants. Partagez-vous ce point de vue ?

M. Jean-René Buisson. En tant que consommateur, oui, mais l'imposition d'un label reposant sur l'exigence d'une préparation culinaire à base de produits frais entraînerait la disparition de la moitié des restaurants français. Il convient donc de chercher le bon équilibre entre les produits cuisinés et les produits frais. Interrogez les restaurateurs, car une telle évolution pourrait leur poser des problèmes importants.

M. le président François Brottes. Un établissement peut cuisiner des plats tout en utilisant des produits surgelés et bénéficier du statut de restaurant, mais si toute la préparation est effectuée à l'extérieur, il s'agit d'une cuisine de micro-ondes et de non de restaurant.

M. Jean-René Buisson. Votre distinction est pertinente, monsieur le président. Beaucoup de produits peuvent en effet provenir de l'extérieur, mais ils doivent être cuisinés. C'est la moindre des choses au vu du prix de vente final.

*

* *

Information relative à la commission

La commission a décidé de créer une **mission d'information sur la filière bovine et la production de lait en France**. La commission a nommé M. Germinal Peiro et M. Alain Marc rapporteurs de la mission d'information.

Membres présents ou excusés

Commission des affaires économiques

Réunion du mercredi 20 février 2013 à 10 heures

Présents. - M. Damien Abad, Mme Brigitte Allain, Mme Ericka Bareigts, M. Thierry Benoit, M. Yves Blein, Mme Michèle Bonneton, M. François Brottes, M. André Chassaigne, M. Dino Cinieri, M. Jean-Michel Couve, Mme Jeanine Dubié, Mme Corinne Erhel, Mme Marie-Hélène Fabre, M. Daniel Fasquelle, M. Christian Franqueville, M. Franck Gilard, M. Georges Ginesta, M. Joël Giraud, M. Daniel Goldberg, Mme Pascale Got, M. Jean Grellier, Mme Anne Grommerch, M. Razzy Hammadi, M. Antoine Herth, M. Henri Jibrayel, M. Armand Jung, M. Philippe Kemel, M. Jean-Luc Laurent, M. Thierry Lazaro, M. Michel Lefait, Mme Annick Le Loch, M. Philippe Le Ray, Mme Audrey Linkenheld, M. Alain Marc, Mme Marie-Lou Marcel, M. Philippe Armand Martin, Mme Frédérique Massat, M. Jean-Claude Mathis, M. Kléber Mesquida, M. Yannick Moreau, M. Yves Nicolin, M. Germinal Peiro, M. Hervé Pellois, Mme Josette Pons, M. Dominique Potier, M. Patrice Prat, M. Franck Reynier, Mme Béatrice Santais, M. François Sauvadet, M. Michel Sordi, M. Éric Straumann, M. Alain Suguenot, M. Lionel Tardy, M. Jean-Marie Tetart, Mme Clotilde Valter, M. Fabrice Verdier

Excusés. - M. Bruno Nestor Azerot, M. Frédéric Barbier, Mme Marie-Noëlle Battistel, M. Christophe Borgel, M. David Habib, Mme Laure de La Raudière, Mme Annick Lepetit, M. Serge Letchimy, Mme Jacqueline Maquet, M. François Pupponi, M. Bernard Reynès, M. Frédéric Roig, M. Jean-Charles Taugourdeau, Mme Catherine Troallic, M. Jean-Paul Tuaiva, Mme Catherine Vautrin

Assistaient également à la réunion. – Mme Marianne Dubois, Mme Sophie Errante, M. Michel Piron