

A S S E M B L É E      N A T I O N A L E

X I V <sup>e</sup>      L É G I S L A T U R E

# Compte rendu

## Mission d'information sur la candidature de la France à l'exposition universelle de 2025

Lundi

13 octobre 2014

Séance de 17 heures

Compte rendu n° 01

SESSION ORDINAIRE DE 2014-2015

– Audition, ouverte à la presse, de M. Alain Berger,  
commissaire général de la section française à l'exposition  
universelle de Milan en 2015 ..... 2

**Présidence de  
M. Jean-Christophe  
Fromantin,  
*Président***



**M. Bruno Le Roux, président, rapporteur.** Je vous remercie, monsieur le commissaire général, d'avoir accepté notre invitation. Il s'agit de la dernière audition organisée par notre mission d'information. Nous rendrons dans quelques jours notre rapport, dans lequel nous essaierons de déterminer les conditions de réussite d'une candidature de la France à l'exposition universelle de 2025.

Nous devons nous voir à Milan. Vous aviez très aimablement préparé notre déplacement, mais nous avons dû l'annuler en raison de la grève à Air France. Vu l'état d'avancement du pavillon français, cela ne pose guère de problème que notre rencontre ait finalement lieu à Paris.

Compte tenu du thème de l'exposition universelle de Milan – « Nourrir la planète, énergie pour la vie » –, votre désignation en qualité de commissaire général de la section française apparaît tout à fait logique. En effet, vous êtes ingénieur agronome, diplômé de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires, et docteur en sciences économiques. Vous avez été directeur de recherches à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et expert auprès de plusieurs organisations internationales. Vous avez également travaillé auprès de deux ministres de l'agriculture – la première fois comme conseiller technique, la seconde comme directeur de cabinet – et auprès du président du Sénat. Enfin, dans le cadre de vos dernières fonctions, vous avez été l'interlocuteur des industries agroalimentaires. Vous connaissez donc les questions agricoles et agroalimentaires dans toutes leurs dimensions. Cette carrière très riche fait de vous « la bonne personne à la bonne place » pour préparer la participation française à cette exposition.

Pouvez-vous nous présenter le pavillon Français ? Comment se construit-il ? Comment interagit-il avec son environnement ? À quels enjeux avez-vous été confronté ? Comment appréhendez-vous l'exposition universelle de Milan ? Quel en est l'enjeu pour la France, dix ans avant l'exposition universelle à laquelle nous préparons sa candidature ?

**M. Alain Berger, commissaire général de la section française à l'exposition universelle de Milan en 2015.** Je suis très heureux de pouvoir vous présenter un état des lieux de la participation de la France à l'exposition universelle de Milan. Il me paraît très intéressant d'avoir fait le lien entre l'organisation d'une exposition universelle et le thème « nourrir la planète ». C'est la première fois qu'une exposition universelle s'intéresse à cette question. Les expositions universelles traitent un grand sujet à destination des populations, mais d'une manière particulière : en insistant sur la façon dont le progrès scientifique et technique peut permettre de répondre aux grands défis qui se posent. Dès l'origine, les expositions universelles – notamment celles qui ont été organisées en France – ont mis en scène les savoir-faire et les prouesses technologiques. Tel sera également le cas de l'exposition universelle de 2015.

Selon moi, une partie de l'intérêt et de l'originalité des expositions universelles réside aussi dans le fait qu'elles sont l'occasion d'aborder d'une autre manière des sujets qui sont débattus par les États dans les enceintes multilatérales. En l'espèce, les questions alimentaires mondiales sont traitées par l'ONU, par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et le Programme alimentaire mondial (PAM) – qui ont l'une et l'autre leur siège à Rome –, par le G20 – qui a consacré plusieurs réunions à ce thème – et par l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Ainsi que le souligne M. González Loscertales, secrétaire général du Bureau international des expositions (BIE), une exposition universelle permet d'adopter une approche qui n'est pas nécessairement

politique, économique ou géostratégique, mais qui est en tout cas pleinement démocratique : il s'agit d'impliquer les populations sur de grands thèmes – comment nourrir plus de 9 milliards d'êtres humains à l'horizon 2050 ? Quelles réponses apporter à ce défi mondial ? – qui concernent tous les citoyens du monde. Les messages que l'on délivre doivent donc être parfaitement lisibles et compréhensibles par tous.

La France, qui a été de toutes les expositions universelles, a décidé de participer aussi à celle de Milan. Le processus de décision a pris un certain temps : malgré la pression exercée par l'Italie pour que nous donnions rapidement notre réponse, notre participation n'a été confirmée qu'en janvier 2013, soit deux ans seulement avant le démarrage de l'exposition. De mon point de vue de commissaire général, ce délai est serré, voire un peu court, tant pour décider du contenu du message de la France dans le cadre du thème « nourrir la planète » que pour construire un pavillon, une scénographie et des événements. D'autant qu'une exposition universelle dure six mois, soit 184 jours.

J'ai été désigné commissaire général en avril 2013 par le Premier ministre – j'étais à l'époque délégué interministériel aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie. Notre première tâche a été de décider, dans un cadre interministériel, du contenu du message que la France devait délivrer, c'est-à-dire de répondre à la question : pourquoi la France participe-t-elle à cette exposition universelle sur le thème « nourrir la planète » ? Dans la mesure où il s'agit d'une initiative de l'État, ce contenu a été débattu à Matignon et validé par tous les ministères intéressés, ainsi que par le Gouvernement dans son ensemble. Le budget global de l'opération a été fixé à 20 millions d'euros. Conformément à la décision du Premier ministre Jean-Marc Ayrault, cette charge financière a été partagée entre six ministères : 7,5 millions d'euros ont été apportés par le ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire, et 2,5 millions par cinq autres ministères, à savoir l'industrie, appelée à l'époque « redressement productif », les affaires étrangères – ces deux ministères étant traditionnellement ceux qui portent les projets de participation aux expositions universelles –, l'écologie et le développement durable, la recherche et l'enseignement supérieur, ainsi que la santé – compte tenu du volet nutritionnel. Le portage budgétaire de l'opération est assuré par l'Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer (FranceAgriMer), établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'agriculture et du ministère de l'économie et des finances.

Quelle lecture a été faite du thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie » ? La première question que recouvre ce thème, c'est évidemment, aux yeux des organisateurs italiens de l'exposition eux-mêmes : comment nourrir 9 milliards d'êtres humains ? Quant à la deuxième partie du thème, « énergie pour la vie », elle a été interprétée de deux manières : d'une part, l'alimentation doit répondre au besoin primaire de vie et de survie des populations ; d'autre part, elle doit le faire dans des conditions de durabilité : pour relever le défi alimentaire mondial, il convient de mettre en place des processus de production respectueux de la planète.

Pourquoi la France participe-t-elle à une exposition universelle sur le thème de l'alimentation ? Bien entendu, parce qu'elle est présente au niveau international dans ce domaine et qu'elle a des choses à dire sur le sujet. La présence française à l'exposition universelle reposera sur quatre piliers. Premier pilier : notre potentiel économique et scientifique. D'une part, la France est un acteur économique de l'alimentation à l'échelle internationale : elle est une puissance exportatrice ; sa balance commerciale est excédentaire dans le secteur agroalimentaire ; ses acteurs économiques nourrissent d'autres populations que les Français. D'autre part, la France dispose d'atouts importants en matière scientifique. Or,

pour nourrir plus de 9 milliards d'êtres humains, le progrès scientifique et technique reste indispensable : nous devons rendre les processus de production plus performants grâce à la recherche et à l'innovation technologique.

Deuxième pilier : la durabilité. Notre message sera explicite : pour pouvoir relever ce défi économique, nous devons mettre en place des processus de production respectueux des potentialités naturelles de la planète. Il faut non seulement « produire plus », mais aussi « produire mieux ». Telle est d'ailleurs la politique que mène actuellement le gouvernement français, notamment sous l'impulsion du ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll, avec le développement de l'agroécologie. Il faut dépasser l'opposition quasi structurelle entre performance économique et performance environnementale. Certains affirment qu'elles sont incompatibles. Nous nous opposons à cette vision et répondons clairement qu'il est possible de les concilier : nous pouvons améliorer dans le même temps nos performances économiques et environnementales, en optimisant les potentialités naturelles de la planète. Nous nous inscrivons pleinement dans un processus tourné vers l'avenir, à la fois productif et durable. Nous ajoutons d'ailleurs dans ce deuxième pilier un volet particulier sur le gaspillage alimentaire : 30 % de la production mondiale n'atteint pas les consommateurs. Nous le dirons clairement : si nous parvenions à faire en sorte que ces 30 % soient consommés, en optimisant les filières et l'accès aux marchés, nous réduirions d'autant la pression en amont sur le système productif et, partant, sur les potentialités naturelles.

Troisième pilier : la dimension internationale. Notre message sera là encore explicite : pour relever le défi alimentaire mondial, la France est tournée vers le monde. Elle estime qu'elle peut contribuer à nourrir d'autres populations, mais qu'elle ne peut pas agir seule : il faut que tous les pays du monde, notamment les pays en développement qui ont actuellement des difficultés à nourrir leur population, améliorent autant que possible leur propre sécurité alimentaire. Cela suppose bien sûr de respecter les cultures vivrières, mais aussi de transférer des technologies, d'apporter de l'aide au développement, de faire de la formation, de réguler les marchés agricoles mondiaux. Tels sont les grands enjeux d'aujourd'hui et de demain en matière de sécurité alimentaire mondiale.

Quatrième pilier : la qualité. Nous le dirons clairement : pour nourrir 9 milliards d'êtres humains, la quantité ne suffit pas. On ne peut pas faire n'importe quoi : il faut garantir la sécurité sanitaire des aliments. Or la France dispose d'atouts considérables en la matière : le taux de toxi-infection y est le plus faible au monde. Nous aborderons aussi la question de l'équilibre des menus, les problèmes de carences et de déséquilibres alimentaires, ainsi que le développement de l'obésité. Dans le cadre de ce quatrième pilier, nous mettrons également en scène « l'aliment plaisir », la convivialité, le repas gastronomique à la française – qui a été reconnu comme élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) –, nos produits du terroir, notamment ceux qui bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée, etc.

Dans le cadre de notre réflexion interministérielle, nous avons estimé qu'il fallait aborder toutes ces questions, car la force et l'originalité de la France au sein des 144 pays représentés à Milan, c'est justement de pouvoir jouer sur ces quatre leviers à la fois : le potentiel économique et scientifique ; la durabilité ; la coopération internationale et l'aide au développement – qui sont, historiquement, un de nos atouts – ; la qualité – pour la France, le repas, le menu et l'équilibre alimentaire ont un sens. Pour relever le défi alimentaire mondial, il ne suffit pas d'actionner un seul de ces leviers, il faut utiliser les quatre de façon cohérente, équilibrée et, autant que possible, harmonieuse.

Comment confronter, concrètement, ce contenu riche et complexe avec la réalité d'une exposition universelle ? Pas moins de 25 millions de visiteurs sont attendus sur le site de l'exposition, soit jusqu'à 250 000 par jour. Compte tenu de ce que symbolise notre pays en matière alimentaire, une forte pression s'exercera sur le pavillon français : nous prévoyons 2 à 3 millions de visiteurs sur la durée de l'exposition, soit au moins 10 000 à 15 000 par jour. Il s'agira d'un public familial en mouvement permanent, auquel il faudra faire passer un message complexe en un temps très réduit. Le Premier ministre Jean-Marc Ayrault avait particulièrement insisté sur ce point auprès de moi : si la France participe à Milan, c'est pour dire quelque chose. Le mandat qui m'a été confié est donc de mettre en scène « ce que la France a à dire ». Tel est notre défi scénographique : transmettre à tous les visiteurs le message riche et dense que je vous ai exposé.

À ce stade, nous sommes encore en train d'en débattre : une équipe de scénographes travaille sur le sujet. Il faut que le message soit accessible sans être caricatural : nous devons nous garder des discours « café du commerce » que nous connaissons tous sur ces questions, y compris sur le progrès scientifique et technique. Dans d'autres occasions, notamment lors de crises alimentaires, j'ai pu mesurer combien il est difficile de faire passer des messages simples et objectifs sur l'alimentation en France, surtout face à des caricatures et à la recherche du sensationnel. Pourtant, telle est bien notre tâche en l'espèce : objectiver. Les messages ne doivent pas être générateurs d'angoisse. Nous devons dire que 850 millions de personnes sur 7 milliards n'accèdent pas à l'alimentation actuellement et que nourrir 2 milliards d'individus de plus dans trente ans représente un énorme défi, mais nous devons aussi montrer que l'on peut relever ce défi en croyant dans le progrès scientifique et technique, en assurant un débat véritablement démocratique sur la manière d'introduire ce progrès, et en promouvant la coopération internationale – ce dernier point étant le message clé. Notre mise en scène sera également ludique, accrocheuse, originale, et nous jouerons sur le contraste entre tradition et modernité : si la France a une histoire et des racines très fortes en matière d'alimentation, le défi qu'elle contribue à relever – nourrir une population de 9 milliards d'êtres humains à 80 % urbaine – est bien celui du xxi<sup>e</sup> siècle.

Le pavillon français sera situé sur un espace de 3 600 mètres carrés, au cœur du site de l'exposition. La partie extérieure, paysagère, délivrera un message sur la diversité des réponses et des paysages. Loin des approches simplificatrices ou monopolistiques, nous dirons clairement qu'il n'existe pas de modèle de production agricole unique permettant de répondre au défi alimentaire mondial : il y a autant de réponses que de territoires. Nous montrerons donc une séquence de parcelles – grande culture céréalière, système de polyculture-élevage, cultures spécialisées – et projetterons des films sur plusieurs grands écrans, qui évoqueront la diversité des modèles de production agricole et la manière dont ils façonnent nos paysages. Tel sera notre premier message.

Le pavillon lui-même occupera 2 000 mètres carrés. Conformément au choix du Gouvernement, il sera construit en bois, matériau durable – nous avons choisi une essence française : le Douglas. Il m'a également été demandé qu'il soit démontable et remontable, ce que nous avons spécifié dans le marché. Il aura donc une vie après l'exposition. Il mesurera douze mètres de haut et aura une forme de halle. Il s'agit d'évoquer de manière symbolique l'approvisionnement des villes : la halle, dans les villages comme à Paris, était non seulement le lieu où se confrontaient l'offre et la demande de produits alimentaires, mais aussi un maillon essentiel de la logistique alimentaire urbaine. Or le défi alimentaire consiste notamment à nourrir des mégapoles qui peuvent compter jusqu'à 50 millions d'habitants. En outre, la halle est un lieu ouvert et facilement accessible. Le pavillon sera muni de grandes portes, et nous voulons en faire un espace très accueillant. Enfin, le bâtiment sera parfaitement

durable : il sera doté non pas d'appareils de climatisation, mais d'un système de circulation de l'air adapté au climat du nord de l'Italie, relativement chaud en été. Le pavillon délivrera donc en lui-même un message.

À l'intérieur du pavillon, au rez-de-chaussée, la scénographie déclinera les quatre piliers que j'ai mentionnés. On trouvera également à cet étage un espace partenarial. Le projet est financé par l'État à hauteur de 20 millions d'euros, mais nous souhaitons faire participer aussi des collectivités territoriales et des entreprises, voire des mécènes. À cet égard, je me suis fixé l'objectif de réunir un budget complémentaire de 30 millions d'euros, contre environ 40 millions à Shanghai en 2010, la contrainte financière étant plus forte aujourd'hui pour tous les acteurs. Dans l'espace partenarial, les collectivités et les entreprises délivreront leurs propres messages. Les régions – à ce stade, l'Île-de-France, Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur ont confirmé leur participation, d'autres étant encore en discussion avec nous – seront chacune présentes pendant au maximum deux mois à l'intérieur du pavillon. Elles évoqueront leurs réalités géographiques, leurs savoir-faire agricoles et culinaires, les entreprises qui sont implantées sur leur territoire. Les entreprises évoqueront leurs spécificités, leurs savoir-faire technologiques et les éventuelles réponses qu'elles apportent au défi alimentaire mondial.

Nous prévoyons que les visiteurs passent 20 à 25 minutes au rez-de-chaussée du bâtiment. La file d'attente se formera à l'extérieur, mais sur l'espace du pavillon français. Pendant leur attente, les visiteurs traverseront les paysages et pourront regarder les films diffusés en boucle. Nous leur proposerons aussi des dégustations de produits du patrimoine gastronomique français. Il faut en effet que les cinq sens, notamment le goût, soient sollicités.

Au premier étage du pavillon sera aménagé un espace d'accueil « VIP » réservé aux opérations de relations publiques menées par le Gouvernement ou par les différents partenaires, notamment les entreprises. Au deuxième niveau se trouvera un restaurant, que nous avons voulu à mi-chemin entre tradition et modernité. Nous n'avons pas fait le choix, comme un Shanghai, d'un trois étoiles au guide Michelin : nous ne souhaitons pas que la France délivre à l'international un message uniquement élitiste en matière d'alimentation et de restauration. Nous visons plutôt un positionnement cœur de gamme, avec un « café contemporain ». Le prestataire n'est pas encore choisi : la passation du marché est en cours. Pour ma part, je souhaite que le prix du menu soit accessible au plus grand nombre, les consommations des visiteurs s'ajoutant aux 39 euros du ticket d'entrée sur le site de l'exposition. Afin d'exprimer toute la diversité des savoir-faire français, le menu variera en fonction des régions présentes à l'intérieur du pavillon. Enfin, une boulangerie artisanale sera installée sous la partie extérieure et proposera, chaque jour, des viennoiseries et du pain français.

Nous organiserons une série d'événements tant à l'intérieur qu'aux abords du pavillon : il faut que les 184 jours de l'exposition soient tous différents. Nous négocions actuellement avec les organisateurs italiens l'installation d'un *food truck* – camion-cantine – qui fera des démonstrations culinaires. Le concept que nous envisageons est très original et encore peu connu. Nous sommes en train d'en discuter avec une grande marque automobile. Nous privilégions là aussi une approche contemporaine de l'alimentation en France, conciliant savoir-faire et modernité. À côté du modèle classique du repas convivial et de la table familiale, nous voulons aussi montrer la pause-déjeuner des gens qui travaillent. Quelques grands chefs français – Marc Veyrat, Thierry Marx – ont d'ailleurs déjà développé leur propre *food truck*.

Nous avons aussi prévu un programme scientifique, avec une conférence chaque mercredi pendant les vingt-six semaines que durera l'exposition. Nous y traiterons des grands sujets du moment : les biotechnologies, la gestion du foncier à l'échelle mondiale, les problématiques du climat, les productions animales – évoquer le potentiel de la France en la matière aura d'autant plus de sens que les productions animales seront beaucoup moins présentes que les productions végétales à Milan –, l'utilisation des engrais, la brevetabilité du vivant, l'accès au progrès scientifique et technique. Concernant ces deux derniers points, nous présenterons le système français des certificats d'obtention végétale.

L'Institut français proposera, en outre, une programmation culturelle : des expositions photographiques, des concerts, du théâtre, des films qui mettent en scène les défis alimentaires ou agricoles. Je suis également très attentif au design des meubles, des œuvres d'art et de tous les objets qui seront installés à l'intérieur du pavillon. Nous choisissons des designers français qui exprimeront, dans les différents espaces, leur savoir-faire et la diversité de la création française. N'oublions pas que nous serons à Milan, un des hauts lieux du design.

Enfin, nous organiserons, avec Ubifrance, des rencontres entre acteurs économiques. Nous souhaitons que les entreprises françaises profitent de l'exposition pour conforter leur présence sur le marché international. L'enjeu n'est pas seulement le marché italien, comme le pensent à tort certains partenaires : il y aura, à Milan, une forte présence de la Chine, des États-Unis, des pays du Golfe – d'autant que l'exposition universelle de 2020 aura lieu à Dubaï – et des pays d'Amérique du Sud. Nous prévoyons aussi un volet touristique avec Atout France. En somme, nous essayons de coordonner l'action de toutes les structures compétentes pour que la France soit présente sur tous les terrains. Loin de nous contenter d'un espace muséal, nous voulons faire du pavillon un lieu vivant qui permette à la France d'exprimer tout ce qu'elle a à dire.

Nous sommes dans les temps, mais le calendrier est serré : nous ne pouvons pas nous permettre de prendre du retard. Comme je l'ai indiqué, le délai de deux ans est un peu court pour passer les marchés publics, définir le contenu de nos messages et construire un pavillon à l'architecture assez complexe, d'autant qu'il faut tenir compte des intempéries. La première arche du pavillon a été posée par le ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll le 29 septembre dernier. La dalle est presque terminée. La construction de la structure en bois débutera la semaine prochaine et s'achèvera, nous l'espérons, à la fin du mois de décembre. Les espaces intérieurs – notamment la scénographie au rez-de-chaussée et le restaurant au deuxième étage – seront aménagés au cours des trois premiers mois de 2015. Un test grandeur nature sera organisé au mois d'avril.

**M. Bruno Le Roux, président, rapporteur.** Vous nous donnez envie de visiter ce pavillon, monsieur le commissaire général ! Il semble en tout cas que l'on ait tiré des leçons des expériences passées : en termes d'image, le projet renvoie à la France d'aujourd'hui et à la manière dont elle prépare l'avenir en matière d'alimentation.

Nous réfléchissons à une exposition universelle qui, à la différence de celle de Milan, ne regrouperait pas tous les pavillons côte à côte dans un même lieu, mais se déroulerait sur un vaste territoire. Cela aurait-il changé la donne si l'on vous avait demandé de construire le pavillon français dans un autre endroit intéressant de Milan ? Ou bien le projet est-il relié au site qui a été choisi ? En d'autres termes, tirez-vous avantage de l'unité de lieu ?

D'autre part, quelle est l'importance du lien entre le bâtiment et la thématique ? Vous pourriez d'ailleurs nous dire en quelques mots comment s'est déroulé le concours d'architecture. Si l'on avait mis à votre disposition un beau bâtiment déjà existant dans Milan, tout en vous demandant de travailler sur la même thématique, qu'en auriez-vous pensé ? Cela vous aurait-il facilité la tâche ou, au contraire, posé des difficultés ?

**M. Alain Berger.** Je suis dans l'ensemble satisfait par les conditions qui nous sont proposées à Milan. Et, même en essayant de m'abstraire de ce cadre, je reste attaché au principe de l'unité de lieu : le visiteur, qui fait le déplacement, doit avoir le sentiment d'une rupture entre l'univers habituel et celui de l'exposition universelle, *a fortiori* si celle-ci porte sur une thématique forte. Il doit voir et sentir qu'il entre dans un autre espace, puis qu'il y est physiquement présent et que le thème se retrouve partout autour de lui, dans l'architecture comme dans les événements qui sont organisés, par exemple dans les spectacles de rue. Même à l'ère du numérique, il faut, selon moi, garder un lieu physique, ainsi qu'un lien entre ce lieu et un thème. Si l'exposition est organisée dans plusieurs endroits sur un vaste territoire et que le visiteur est amené à passer de l'un à l'autre, il faut à ce moment-là une bonne articulation entre ces différents lieux. Mon souci est que le visiteur appréhende quelque chose et qu'il ressorte du pavillon français avec un « plus ». J'en ai débattu avec le directeur général du Futuroscope : si une présentation est trop hermétique ou illisible, elle n'intéresse personne. Il faut donc qu'elle soit ludique, mais sans basculer pour autant dans la catégorie des parcs d'attractions, car nous perdrons alors une partie de l'intérêt que présente une exposition universelle.

Je suis heureux que le projet français présente une véritable cohérence : le pavillon sera une halle, qui rappelle le thème de l'exposition ; nous avons fait le choix politique et stratégique de la durabilité, avec une construction en bois démontable et remontable. C'est d'ailleurs un élément qui impressionne : le pavillon de la France est l'un des rares qui continuera à vivre, dans un autre lieu. Si l'on avait simplement reproduit un pavillon Baltard, le bâtiment n'aurait symbolisé que la tradition, alors que nous avons souhaité concilier la tradition, la modernité et la durabilité.

Qu'aurais-je pensé si l'on avait mis à ma disposition un bâtiment déjà existant ? Beaucoup dépend en réalité du thème : si celui-ci est suffisamment fort et qu'il peut vivre par lui-même, l'exposition peut, à la limite, être organisée en tout lieu. Cependant, les lieux préexistants sont déjà porteurs d'une histoire et d'un message. Même si certains, tels que le Grand Palais – beau reste d'exposition universelle – se prêtent admirablement à l'organisation d'événements contemporains. Je ne suis donc pas complètement fermé sur cette question, même si, pour ma part, j'ai trouvé intéressant que l'on me demande de concevoir en même temps le contenu et le contenant, et d'assurer une cohérence entre les deux.

**M. Bruno Le Roux, président, rapporteur.** Comment avez-vous intégré la dimension numérique au projet français ? A-t-on réalisé un saut en la matière par rapport aux expositions universelles précédentes ?

**M. Alain Berger.** Nous nous sommes pleinement inscrits dans l'ère du numérique. Nous avons lancé un site internet complètement remanié le 29 septembre dernier, au moment où la première arche a été posée. Nous sommes déjà présents sur tous les réseaux sociaux. Tous les événements qui se dérouleront à l'intérieur du pavillon français seront retransmis sur le site internet et sur les réseaux sociaux.

Nous avons également voulu que le numérique soit présent partout à l'intérieur du pavillon. Au restaurant, les clients disposeront de petites tablettes et pourront cliquer sur le nom des produits entrant dans la composition des plats – notamment de ceux qui bénéficient d'une indication géographique protégée tels que l'oignon de Roscoff ou l'agneau de pré-salé du Mont-Saint-Michel – pour en connaître l'histoire, ainsi que le lieu de production et les savoir-faire locaux. L'espace de visite sera équipé de systèmes de connexion, notamment de bornes et de codes QR. Les visiteurs qui souhaitent aller plus loin pourront ainsi recevoir des messages qui approfondissent la scénographie. Pour autant, selon moi, rien ne remplace le déplacement physique et l'œil. Dans une exposition universelle, les visiteurs se retrouvent avec d'autres visiteurs de nationalité différente en un même lieu pour appréhender un même thème. Cette dimension collective est essentielle.

**M. Hervé Pellois.** Le ministre de l'agriculture a évoqué la question du gaspillage la semaine dernière. Des travaux scientifiques sont-ils conduits en la matière ? Avance-t-on ?

Vous avez sans doute passé plusieurs marchés publics, outre celui que vous avez mentionné s'agissant du bâtiment. Combien de personnes travaillent actuellement pour ce projet et combien travailleront sur le pavillon français à Milan ?

**M. Alain Berger.** Deux grands problèmes se posent en matière de gaspillage : en amont, les pertes après récolte, qui touchent plutôt les pays en développement ; en aval, le gaspillage alimentaire au niveau des consommateurs, qui concernent surtout les pays occidentaux. Pour régler le premier problème, il convient d'optimiser la production de telle sorte qu'elle s'inscrive pleinement dans la chaîne alimentaire. Le second problème tient au fait que le consommateur jette des aliments pourtant propres à la consommation, parce qu'il respecte strictement la date limite de consommation (DLC), qu'il ne fait pas la différence entre une DLC et une date limite d'utilisation optimale (DLUO), qu'il ne sait pas utiliser les restes ou encore qu'il considère que les fruits et légumes ne sont consommables – et donc, du point de vue du producteur, commercialisables – que lorsqu'ils ont une forme parfaite, appliquant en cela une approche normative courante dans nos pays riches. Le problème existe aussi pour les ressources marines : 50 % de ce qui est pêché est jeté. Pour résumer, on consomme la chair du poisson, mais on jette les têtes et les arêtes, alors que ces coproduits pourraient être valorisés. Il y a cependant des contre-exemples : le tourteau de soja – le coproduit – a fini par prendre plus de valeur que l'huile de soja – le produit principal.

De nombreux travaux de recherche sont menés pour mieux valoriser les coproduits tant alimentaires que non alimentaires, par exemple la biomasse agricole avec la méthanisation. C'est un énorme défi : il s'agit de réinjecter dans l'économie un tiers de ce qui est produit, conformément au principe « rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme ». Il y aura bien un progrès scientifique et technique en la matière.

S'agissant du pavillon, nous avons fait le choix d'un marché groupé de conception, de réalisation et de maintenance, d'une part parce que les délais étaient très courts, d'autre part parce qu'il était important de lier fortement la conception par l'architecte et la réalisation par l'entreprise. C'est le principal marché public que nous avons passé : son montant était de 14 millions d'euros sur un budget total de 20 millions. Il intègre la réalisation de l'infrastructure – fondations et gros œuvre –, le montage du pavillon, l'aménagement des installations intérieures et la maintenance. Le processus a respecté toutes les règles européennes en matière de marchés publics. Nous avons reçu cinq réponses à l'appel d'offres, et le jury a sélectionné un groupement franco-italien. L'entreprise italienne de travaux publics CMC (Cooperativa Muratori & Cementisti), mandataire du groupement, construira le gros

œuvre. Les autres membres du groupement sont français : l'architecte, la scénographe, l'entreprise qui construira la structure en bois, le paysagiste qui réalisera la partie extérieure.

D'autres marchés publics sont prévus pour le personnel d'accueil, la sécurité, la boutique et la restauration – ce dernier marché est déjà lancé et le prestataire sera choisi à la fin du mois. L'équipe actuelle compte dix personnes : des fonctionnaires et des contractuels de droit public dont le portage est assuré par FranceAgriMer. Pour les six mois de l'exposition, nous allons passer à un effectif – qui restera serré – de quinze permanents et de treize stagiaires, que nous recruterons directement. Les stagiaires seront probablement franco-italiens. Pour tout le reste du personnel – hôtesse, agents d'accueil et de sécurité –, nous allons lancer prochainement un marché public en France et sans doute en Italie, car nous préférons ne pas avoir à loger le personnel complémentaire, l'hébergement des quinze permanents français coûtant déjà cher. Hors restaurant – lequel emploiera 50 à 60 personnes – et boulangerie, le nombre de postes occupés en permanence sur l'ensemble du pavillon français devrait être de l'ordre de soixante-dix. Le pavillon devant ouvrir ses portes de dix heures à vingt-trois heures sept jours sur sept, nous estimons que chaque poste d'hôtesse, d'agent d'accueil ou de sécurité équivaudra à 2,5 temps pleins, compte tenu des règles à respecter en matière de temps de travail – jours de repos et limitation à dix heures de travail par jour. Quant aux permanents, ils alterneront leurs périodes de travail, chacun disposant d'un binôme.

**M. Bruno Le Roux, président, rapporteur.** Vous avez pris le parti de faire marcher les visiteurs. Je suppose qu'ils marqueront un certain nombre d'arrêts. Quelle réflexion développez-vous sur ce point avec la scénographe ? Avez-vous fixé un temps maximal pour ces arrêts, afin de pouvoir gérer le flux des visiteurs et la file d'attente qui va nécessairement se former devant le pavillon français ? À l'heure du numérique, a-t-on progressé sur la manière de s'adresser aux visiteurs ? Dans quelles langues s'adressera-t-on à eux, outre le français ?

**M. Alain Berger.** La gestion du flux continu des visiteurs de manière à éviter la formation d'une file d'attente est un véritable défi. C'est une question compliquée. Nous avons clairement indiqué à la scénographe qu'il n'y aurait pas d'interface : il n'est pas prévu que les visiteurs s'arrêtent. Tout l'enjeu est qu'ils ressortent du pavillon français en ayant retenu des messages.

Contrairement à ce qu'avait fait mon prédécesseur à Shanghai, nous n'allons pas installer de tapis roulant qui oblige les visiteurs à avancer. Afin d'éviter qu'ils ne s'arrêtent, nos hôtesses les encourageront à continuer leur chemin. Nous appellerons aussi leur attention au moyen de films qui les inciteront systématiquement à aller plus loin. Nous disposerons de nombreux écrans à l'intérieur du pavillon, sur lesquels nous projetterons des films très courts avec des slogans et des messages forts. Nous privilégierons les images, notamment celles qui parlent d'elles-mêmes, et réduirons le texte au minimum en dehors des slogans. Le commentaire sera diffusé oralement en français et retranscrit par écrit en anglais et en italien sur de petits écrans qui seront placés à côté des grands. Les visiteurs pourront se connecter s'ils le souhaitent, mais nous ne distribuerons pas d'appareils.

Ainsi, nous avons fait le pari d'un foisonnement, notamment parce que nous voulons nous garder des simplifications et transmettre un message de diversité. Le visiteur ne verra pas tout : il picorera, retiendra quelques éléments parmi une multitude, en fonction de son déplacement. Je ne suis pas en mesure de vous donner plus de détails à ce stade, car nous sommes tout juste en train de valider le projet de scénographie.

**M. Hervé Pellois.** La France, avez-vous indiqué, s'est engagée deux ans avant le début de l'exposition universelle. À partir de quand aurait-elle pu le faire ? Certains grands pays seront-ils absents de Milan ?

**M. Alain Berger.** La France aurait pu s'engager dès que Milan a été choisie pour accueillir l'exposition universelle, c'est-à-dire sept ans avant le début de celle-ci. De même, Dubaï a été désignée comme ville hôte de l'exposition de 2020 il y a six mois. En tout cas, une durée de préparation de quatre ans me paraîtrait raisonnable pour un État participant, notamment du point de vue de la passation des marchés. Ainsi que je l'ai indiqué, le délai de deux ans dont nous disposons est à mon sens trop court : nous menons de front tous les chantiers à la fois et sommes donc en permanence sous pression.

Pourquoi a-t-on tardé ? Sans doute parce qu'il fallait trouver un budget. En outre, l'élection présidentielle et le changement de majorité ont eu un effet sur le calendrier. Néanmoins, le processus budgétaire a été très efficace : très peu de temps s'est écoulé entre le moment où la France a décidé de participer et celui où mon budget a été affecté. La décision a été prise par le Premier ministre, et tous les ministères ont joué le jeu.

Le Canada – qui n'est pas membre du BIE – sera le seul grand absent de Milan. La Turquie, qui n'avait pas prévu de participer initialement, vient de confirmer sa présence. Tous les pays qui comptent en matière agroalimentaire seront représentés, tant les grands producteurs que les principaux consommateurs. La présence de la Chine sera très impressionnante : elle se déploiera sur quatre pavillons. Les États-Unis ont monté un projet entièrement privé. L'Union européenne participera en tant que telle, et les États membres se coordonneront. La Russie sera également présente.

**M. Bruno Le Roux, président, rapporteur.** À l'exposition de Shanghai, certaines régions françaises, notamment Rhône-Alpes, avaient leur propre pavillon. À Milan, la présence des régions sera intégrée au sein du pavillon français, suivant une sorte de planning. Cela a-t-il été difficile à organiser pour vous ? Avez-vous sollicité toutes les régions ? Comment les choses se sont-elles passées ?

**M. Alain Berger.** Je suis un grand partisan de l'unité de la France lorsqu'elle se projette à l'international, à tout le moins en matière agroalimentaire – je ne suis pas qualifié pour me prononcer sur les autres domaines. Or, dans les grands salons internationaux du secteur – la Semaine verte internationale à Berlin, le Salon international de l'alimentation (SIAL) à Paris, le salon de Cologne ou celui de Shanghai –, la France se présente presque toujours en ordre dispersé. Alors que nos principaux concurrents – l'Italie, l'Espagne – regroupent tous leurs acteurs au sein d'un univers unique ou d'un même pavillon, les entreprises et les régions françaises, qui ne sont pas nécessairement connues à l'international, ont tendance à s'éparpiller dans différents espaces du salon. Telle est, hélas, la spécificité de notre pays et une de ses fragilités. Dans ces conditions, la France n'exprime pas tout ce qu'elle pourrait exprimer.

À Milan, les organisateurs ont posé une règle – excellente de mon point de vue – qui n'existait pas à Shanghai : les régions qui souhaitaient être présentes devaient passer par le commissaire du pavillon national et recueillir son autorisation. Les régions françaises, à l'exception de deux ou trois d'entre elles, ne sont pas venues spontanément vers nous. Certaines n'ont d'ailleurs pas encore décidé de leur participation, sans doute parce qu'elles estiment ne pas retrouver suffisamment leur propre identité dans ce cadre. C'est dommage, selon moi, car la France a tout intérêt à montrer son unité sur les marchés agroalimentaires

mondiaux. Si nous voulons délivrer un message efficace à l'international, nous devons rassembler la France et les régions françaises sous un même pavillon. Du reste, cela coûte beaucoup moins cher aux régions de participer à l'exposition sous le pavillon français que séparément. Je leur offre presque l'accès au site : si elles avaient voulu y être présentes par elles-mêmes, elles auraient dû débloquer un budget deux à trois fois supérieur. D'une certaine manière, le contexte budgétaire actuel me facilite la tâche.

**M. Bruno Le Roux, président, rapporteur.** Merci beaucoup, monsieur le commissaire général.



**Membres présents ou excusés**

**Mission d'information sur la candidature de la France à l'exposition universelle de 2025**

Réunion du lundi 13 octobre 2014 à 17 heures

*Présents.* - M. Bruno Le Roux, M. Hervé Pellois, Mme Claudine Schmid

*Excusés.* - M. Yves Albarello, M. Guillaume Bachelay, M. Philip Cordery,  
M. Jean-Christophe Fromantin, M. Jean-Louis Gagnaire, Mme Martine Martinel