

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

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

# Compte rendu

**Commission d'enquête  
sur l'alimentation industrielle :  
qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de  
pathologies chroniques, impact social et  
environnemental de sa provenance**

– Audition, ouverte à la presse, de M. Thierry Ponthieu, président et de M. Christian Divin, directeur général de l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE), ainsi que de Mme Élisabeth Payeux, directrice générale adjointe du Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA)..... 2

Jeudi

28 juin 2018

Séance de 10 heures 15

Compte rendu n° 22

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

**Présidence**

**de**

**M. Loïc Prud'homme,**  
*Président*



*La séance est ouverte à dix heures trente-cinq.*

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous accueillons à présent M. Thierry Ponthieu, président, et M. Christian Divin, directeur général de l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE), ainsi que Mme Elisabeth Payeux, directrice générale adjointe du Centre technique de la conservation agricole.

L'ADEPALE est une des grandes fédérations professionnelles adhérentes à l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA). Elle regroupe historiquement les producteurs de conserves, auxquels se sont joints en 2015 les entreprises des glaces et des produits surgelés. L'ADEPALE fédère d'autres syndicats sectoriels qui l'ont progressivement rejointe : les produits traiteurs frais, les légumes secs, le riz et celui des végétaux étrangement dits de « quatrième gamme », c'est-à-dire les légumes frais prêts à l'emploi.

Ce champ va de la boîte de conserve classique aux *nuggets* surgelés des cantines et jusqu'au saumon et au foie gras, par exemple. L'essentiel d'un repas se trouve réuni au sein de l'ADEPALE, qui rassemble d'ailleurs les trois grandes techniques de conservation : la conserve, le frais et le surgelé.

Plus de 250 entreprises sont membres de l'ADEPALE, avec de grandes marques nationales et exportatrices, qui réalisent, au total, environ 15 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

M. Ponthieu a accédé récemment à la présidence de l'ADEPALE, après avoir effectué une carrière de dirigeant dans le groupe Bonduelle, un acteur important de l'agroalimentaire français, ce qui lui permettra de nous faire part de son expérience sur certains sujets essentiels.

M. Divin a également une solide expérience professionnelle puisqu'il a notamment dirigé le Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA) et aussi l'Institut Appert, qui porte le nom de l'inventeur de la conserve, dont vous nous indiquerez le rôle. Le CTCPA est un centre technique industriel (CTI) agréé par l'État et vous voudrez bien nous préciser quels travaux sont menés en son sein.

Je pense notamment aux différentes problématiques liées aux emballages – métal, carton, plastique... – et aux durées de conservation.

Bien évidemment, notre commission s'intéresse à la question des additifs et autres ingrédients incorporés massivement aux aliments industriels.

Vous nous donnerez, madame, messieurs, votre sentiment sur le processus de réévaluation des additifs actuellement conduit par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Avez-vous certaines craintes à ce sujet ? Selon vous, la défiance croissante des consommateurs à l'égard des additifs relèverait-elle pour beaucoup de fantasmes, ou est-ce une réalité avérée ?

Madame, messieurs, nous allons vous écouter, dans un premier temps, au titre d'un exposé liminaire d'une vingtaine de minutes, que je vous laisse vous répartir à votre gré. Puis les membres de la commission poseront différentes questions afin que s'établisse un échange qui débutera par les questions que ne manquera pas de vous poser notre collègue Michèle Crouzet, en sa qualité de rapporteure de la commission d'enquête.

Mais, au préalable, conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958, je dois vous demander de prêter serment.

*(M. Thierry Ponthieu, M. Christian Divin et Mme Élisabeth Payeux prêtent serment.)*

**M. Thierry Ponthieu, président de l'association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE).** Merci de nous donner le temps de nous exprimer et de vous présenter nos métiers.

C'est à double titre que je me présente devant vous aujourd'hui, en tant que président de l'ADEPALE mais aussi, à votre demande, au titre de conseiller auprès du président de Bonduelle.

Avant de vous présenter Bonduelle, je laisserai la parole au directeur général de l'ADEPALE, Christian Divin, pour présenter nos activités.

Je tiens cependant, en préambule, à rappeler quelques grands marqueurs de notre association. Nous représentons 250 entreprises, essentiellement des PME. Nos entreprises sont présentes dans soixante-sept départements, créant ainsi un ancrage territorial et de l'emploi localement. Notre métier est de proposer aux consommateurs l'accès à une alimentation saine, sûre et durable afin de leur permettre de composer des repas variés et équilibrés grâce à la diversité des produits que nous préparons dans nos entreprises.

**M. Christian Divin, directeur général de l'ADEPALE.** L'ADEPALE, vous l'avez rappelé, monsieur le président, est membre de l'ANIA. Nous regroupons 250 entreprises au statut coopératif ou privé. Nous avons des PME, des ETI et quelques grandes entreprises. Nous travaillons à travers les six syndicats membres que vous avez cités et nous comptons, au niveau de l'ADEPALE, une vingtaine de salariés.

Nous travaillons des matières premières brutes, des produits agricoles, des produits de la mer et des produits de l'aquaculture d'eau douce. Nous élaborons des recettes culinaires qui sont, comme vous l'avez souligné, au cœur du repas français, par différents modes de conservation, la conserve, le surgelé, le frais réfrigéré, le déshydraté et les produits secs.

Les entreprises de l'ADEPALE sont réparties sur tout le territoire national. Elles sont historiquement ancrées au plus près des zones d'approvisionnement en matières premières, par exemple les fruits dans la vallée du Rhône, le chou à choucroute en Alsace, les sardines et maquereaux le long du littoral français, les légumes en Picardie ou en Bretagne, les maïs et foies gras dans le Sud-Ouest, le riz en Camargue et les lentilles du Puy et du Berry dans ces régions.

Ces entreprises représentent 12 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 15 milliards sur les 170 milliards que représentent les industries agroalimentaires, soit quelque 7 ou 8 % du chiffre d'affaires. La branche compte 46 000 salariés ; nous sommes donc une industrie agroalimentaire qui utilise beaucoup de main-d'œuvre.

L'ADEPALE travaille au service de ses adhérents sur cinq grandes missions. La première est la réglementation, pour accompagner nos entreprises.

La deuxième, ce sont les codes d'usage, pour permettre à nos entreprises de se référer à une base commune permettant une concurrence saine, loyale et marchande. Nous avons par

exemple édicté un code d'usage pour les produits à base de fruits, compotes, purées de fruits, desserts de fruits, afin que tout le monde soit au même niveau de compétitivité.

Nous travaillons aussi sur la réponse aux attentes sociétales. Nous avons contribué au dialogue qui a eu lieu lors des États généraux de l'alimentation (EGA), où nous avons siégé dans l'atelier 14 sur l'innovation et la recherche, l'atelier 10 sur le gaspillage alimentaire et l'atelier 11 sur le développement durable.

Nous sommes engagés dans les plans de filière avec nos interprofessions, notamment du foie gras et des légumes de transformation. Nous sommes en train de créer une interprofession dans le secteur de la pêche et nous travaillons aussi sur une interprofession dans le secteur des fruits. Nous nous engageons, dans ces plans de filière, sur des engagements en matière de production biologique et d'indication de l'origine France. Nous avons lancé le logo que vous connaissez sur d'autres produits, mais que nous avons mis dans notre métier, « *Fruits et légumes de France* ».

Nous accompagnons nos membres sur les évolutions sociétales en leur faisant rencontrer les promoteurs de dispositifs émergents. Nous avons rencontré, il y a quelques années déjà, Serge Herberg sur le Nutri-Score. Nous avons rencontré il y a quinze jours l'association Ferme France sur la notation sociétale des entreprises.

Nous travaillons bien entendu, à côté des attentes sociétales, sur la recherche et développement, avec le CTCPA, qui, vous l'avez rappelé, est un CTI comme il en existe dans différentes branches de l'industrie et a été créé en 1950 à l'initiative des conserveurs. C'est un organisme de recherche appliquée, un pont entre les entreprises et la recherche publique. En particulier, nous travaillons beaucoup avec le laboratoire de Montfavet de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) sur les fruits et légumes et, dans le cadre d'un Institut Carnot nommé Qualiment, nous développons des programmes de recherche avec d'autres centres de recherche publique. Le CTCPA compte une centaine de salariés répartis sur cinq sites en France, près des lieux de production des produits que nous travaillons.

À côté de la recherche et développement, nous avons un rôle plus traditionnel en social et en formation. Nous accordons beaucoup d'importance aux femmes et aux hommes, qu'il faut former régulièrement et de façon continue. L'ADEPALE met en place des programmes de formation délivrant des certificats de qualification professionnelle (CQP). Nous avons délivré, ces cinq dernières années, 837 CQP, soit 20 % des CQP de l'industrie alimentaire, à mettre en regard des 7 % de la part de l'ADEPALE dans l'industrie agroalimentaire.

Enfin, nous gérons de façon classique une convention collective de branche qui permet de régler les problèmes entre les collaborateurs des entreprises et les entreprises.

Nous mettons en avant, au niveau de l'ADEPALE et de ses professionnels, trois valeurs, qui guident notre action : l'humilité car, face aux défis économiques, techniques et logistiques, ainsi qu'aux attentes de la société, il ne faut pas penser que nous avons les solutions à tout et que nous allons tout régler aujourd'hui, le professionnalisme, celui des hommes et des femmes de nos entreprises qui participent à nos travaux car, pour une organisation professionnelle, ne pas avoir d'entreprises qui participent collectivement aux travaux serait un gros problème, et celui de nos équipes de l'ADEPALE et du CTCPA au service des entreprises. Enfin, nous sommes dans une démarche constante d'innovation et de progrès. Nos professions sont à l'écoute des évolutions sociétales et du développement des

connaissances scientifiques. Augmenter la part de produits bio, recycler les emballages, réduire le sel, le gras, le sucre, limiter les additifs autant que possible, ce sont des tendances que l'ADEPALE préconise auprès de ses différentes entreprises.

Les entreprises tendent aujourd'hui clairement à reformuler les recettes. Vous en aurez un exemple concret avec l'entreprise Bonduelle. Cette réponse aux attentes sociétales, indispensable, se fait bien entendu parallèlement à une démarche d'innovation permanente dans les entreprises, pour l'essentiel, mais aussi par des programmes de recherche collective, dont ceux menés par le CTCPA.

Malheureusement, les relations de plus en plus difficiles de nos entreprises avec la distribution pèsent sur leur capacité à valoriser la montée en gamme et l'innovation. À cet égard, nous espérons que le projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation en cours de discussion au Parlement rééquilibrera la relation entre les différents maillons des filières alimentaires.

La plupart des entreprises membres de l'ADEPALE sont des entreprises familiales et artisanales qui ont su développer et se diversifier pour répondre aux attentes des consommateurs.

Le métier de nos adhérents, c'est conserver des produits qui s'inscrivent au cœur du repas, c'est-à-dire que, quel que soit leur mode de conservation, les produits de nos entreprises ont vocation à être utilisés et consommés lors des petits-déjeuners, déjeuners ou dîners.

Les entreprises membres de l'ADEPALE travaillent sur la conservation des produits sous toutes ses formes. La conservation des aliments a toujours été une nécessité pour l'humanité. Les méthodes ancestrales de conservation sont encore utilisées de nos jours, que ce soit l'alcool pour les conserves de fruits, le fumage et la salaison pour le poisson ou certaines charcuteries, le sucre pour les confitures, ou encore le séchage pour les fruits et légumes secs. Mais avec la géniale invention, en 1795, de Nicolas Appert, qui a été nommé bienfaiteur de l'humanité par la reine Victoria – je suis désolé que ce soient les Anglais qui aient reconnu son génie –, est apparu un mode de conservation stable dans le temps et qui permet une meilleure alimentation de la population dans des conditions de sécurité et de santé optimales qui n'ont pas d'égal à ce jour. Nos adhérents mettent en conserve des fruits, des légumes, du poisson, des plats cuisinés traditionnels français ou exotiques, du foie gras... Il n'y a pas de conservateur dans une conserve. La conserve est un processus de stabilisation des produits en soi.

Les techniques de conservation évoluent constamment. Après la conserve se sont développés le surgelé, à l'issue de la Seconde Guerre mondiale, puis les produits réfrigérés. Le surgelé permet une conservation par le froid de longue durée. Le surgelé offre du choix au consommateur et un accès à une grande variété de produits bruts ou cuisinés.

Actuellement, le frais réfrigéré se développe, notamment les salades-repas et les fruits et légumes prêts à consommer, qui répondent aux attentes des consommateurs en termes de praticité et de rapidité d'utilisation, tout en proposant une nourriture à la fois équilibrée, variée et fractionnable. Ces produits se conservent au réfrigérateur et ont de fait des dates limites de consommation (DLC) plus courtes.

J'ajoute un mot sur le déshydraté, une méthode assez ancienne qui a été perfectionnée. Elle est utilisée aujourd'hui pour des produits comme les herbes ou les oignons.

Ces techniques de conservation permettent de lutter contre le gaspillage tant au niveau de la production agricole, pour éviter la perte au champ, que chez les consommateurs, avec des produits qui se conservent dans nos réfrigérateurs, congélateurs et placards.

Pour conclure, je voulais vous remercier de nous avoir donné cette occasion de présenter nos métiers et nos produits qui contribuent à fournir une alimentation variée et équilibrée inscrite dans notre modèle alimentaire français.

**M. Thierry Ponthieu.** Le groupe Bonduelle, c'est vraiment une très belle histoire, une *success story* à la française.

C'est d'abord une histoire familiale. Nous sommes aujourd'hui la septième génération et cette histoire familiale a commencé en 1853 avec une distillerie et la fabrication de levure. En 1901, ils étaient cultivateurs et, en 1926, juste après la guerre, ils ont transformé l'ancienne distillerie en conserverie, devenant la première conserverie Pierre et Benoît Bonduelle. En 1947, la marque Bonduelle a été créée, puis en 1967 les produits surgelés ont été lancés. En 1997, le groupe Bonduelle a fait son entrée dans le frais, les produits- traiteur et les salades prêtes à l'emploi.

L'objectif du groupe Bonduelle est très simple : « *Nourrir l'Homme et le faire bien* ».

Nous étions sûrement en avance en 1947, quand on sait qu'aujourd'hui le slogan est de manger cinq fruits et légumes alors qu'à cette époque nous livrions déjà des légumes à nos consommateurs et clients.

Et pour cela, l'objectif de la famille est basé sur trois points essentiels : l'indépendance, la pérennité et l'épanouissement des collaborateurs.

Quelques chiffres. Aujourd'hui, le groupe Bonduelle, c'est un million de tonnes de conserves de légumes, 450 000 tonnes de légumes surgelés, 350 000 tonnes de salades fraîches prêtes à l'emploi, 2,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 10 000 collaborateurs et quarante-huit sites de production. J'ai trente-six ans de carrière dans ce groupe ; quand j'y suis entré, il n'existait que deux sites, le premier site familial à Renescure dans les Flandres et un deuxième site qui avait été créé à cette époque pour accompagner l'expansion du groupe à Estrées-Mons en Picardie. Pourquoi avoir choisi de s'installer à Estrées-Mons ? Parce que ce choix correspond tout à fait à la stratégie agro-industrielle du groupe Bonduelle : être dans les meilleures zones agricoles.

Pourquoi utilise-t-on le mot « agro-industriel » ? C'est très simple et ce n'est pas un gros mot. Si on veut apporter à nos consommateurs un produit sain, il faut le récolter à la bonne période et, pour cela, il faut des outils capables de prendre cette matière première qu'on va récolter à son degré de maturité optimal. C'est pour cela que nos usines aujourd'hui ne travaillent que cinq mois dans l'année et sont implantées dans les campagnes, puisque les légumes ne poussent pas tout au long de l'année.

Cette stratégie industrielle s'est adaptée de la même manière au maïs. Le maïs est un produit qui est venu de l'autre côté de l'Atlantique et qui est aujourd'hui le légume numéro 1 du groupe Bonduelle. En conserve, il est consommé en salade, en plat ou autres. Bonduelle a donc considéré qu'il fallait être dans les meilleures zones agricoles pour faire du maïs, qu'il

fallait du soleil. Le soleil est dans le sud de la France, c'est pourquoi nos usines sont implantées dans les Landes.

Cette stratégie agro-industrielle a toujours été basée sur un vrai partenariat avec le monde agricole. Bonduelle a toujours été très proche des cultivateurs. Ce partenariat est d'une fidélité extraordinaire puisque moins de 5 % de nos cultivateurs nous ont quittés en plus de cinquante ans.

Tout récemment, j'écoutais le rapporteur, M. Moreau, qui faisait le bilan des États généraux de l'alimentation, et j'ai constaté que la contractualisation était le fer de lance des États généraux de l'alimentation. Nous sommes chez Bonduelle en contractualisation depuis plus de cinquante ans puisque le premier contrat « petit pois » a été signé en 1945. Cela fait donc déjà bien longtemps que nous avons contractualisé un prix et des quantités avec le monde agricole.

Ce pôle agricole, c'est 3 100 cultivateurs et 128 000 hectares cultivés. Toujours en recherche d'amélioration, nous avons mis en place, sur la ferme familiale de Renescure, de nouvelles conceptions agro-écologiques. Nous avons monté un plan de recherche en partenariat avec l'INRA et l'Institut Jules-Verne d'Amiens.

De plus, nous sommes nous-mêmes cultivateurs en Russie et nous avons notre propre ferme de production de salades en Espagne qui nous permet de mener des recherches. Des exemples : le goutte-à-goutte pour les salades, le *strip-till* pour le maïs...

Notre stratégie, sur cette politique agricole, est agro-écologique avec cinq axes importants : le respect du sol, le maintien de la biodiversité, le CO<sub>2</sub>, l'eau et les traitements naturels.

Pour protéger le sol, il faut qu'ils continuent à jouer leur rôle dans l'écosystème, en s'appuyant sur la fameuse rotation des cultures. Vous savez, monsieur le président, qu'un champ de petits pois doit être cultivé tous les sept ans. Donc, on ne revient que sept ans après sur la même parcelle. Nous développons aussi le couvert végétal, le choix d'engrais organique et le non-labourage.

Pour augmenter la biodiversité, nous avons conseillé, dans le cahier des charges de nos cultivateurs, pour leurs parcelles de légumes, de semer des bandes fleuries et de revenir à ce que le monde agricole a détruit après la guerre : remettre des haies pour laisser la biodiversité et les insectes refaire leur nature. Par ailleurs, nous refusons toute parcelle proche des autoroutes, des stations d'incinération ou des villes.

Réduire l'empreinte carbone, c'est diminuer les émissions de gaz à effet de serre en remplaçant nos produits phytosanitaires par des options naturelles : des engrais naturels comme le fumier, le lisier, mais aussi des cultures spécifiques comme des biofumigants pour nettoyer les sols.

Optimiser la qualité et l'efficacité de l'eau, c'est travailler sur des capteurs de goutte-à-goutte et sur des semences moins gourmandes en eau.

Pour réduire les résidus chimiques, il faut remplacer les produits phytosanitaires par des engrais ou pesticides naturels comme en agriculture biologique. Nous favorisons ainsi également toutes les actions mécaniques, comme le désherbage mécanique, les filets anti-insectes ou encore le paillage.

Depuis cinq ans, en partenariat avec l'INRA, les chambres d'agriculture et le groupement de producteurs de Picardie, nous accompagnons cinq fermes pilotes dans une activité agro-écologique.

Nous avons des cultivateurs qui sont nos partenaires mais nous ne représentons que 20 % de leur activité agricole. Ce qui veut dire que, lorsque nous avons des éléments à apporter, quand on veut investir dans des désherbages mécaniques ou des robots, cela ne correspond qu'à 20 % de leurs surfaces puisque, sur le reste, ils font du blé, des céréales, des betteraves, des pommes de terre. Aujourd'hui, il nous faut donc nous adapter à chaque ferme agricole.

Voilà pour notre stratégie au niveau de l'agro-écologie.

Nourrir l'homme, le faire bien, cela se fait à travers d'axes très précis. La certification de toutes nos usines : 97 % de nos usines ont été certifiées. L'optimisation nutritionnelle de nos recettes : il y a quatre ans, nous avons créé un grand programme qui s'appelle « Visa santé » avec quatre grandes actions : auditer nos produits – 1 158 produits ont été passés au crible –, classer nos produits en trois familles – brut, légèrement cuisiné, cuisiné gourmand –, reformuler nos recettes avec moins de sel et moins de gras, et enfin innover en intégrant systématiquement les objectifs nutritionnels dans le développement de nos nouveaux produits

Des exemples concrets : la famille des petits pois. Vous avez sûrement déjà mangé, monsieur le président, une boîte de conserve de petits pois. Sachez que nous avons baissé son sel de 25 % en cinq ans. Vous avez peut-être acheté un jour une galette surgelée : 20 % de sel et 30 % d'acides gras diminués.

De même, pour les additifs autorisés, nous nous sommes appuyés sur la catégorisation des additifs selon leur dangerosité d'après le *Guide des additifs alimentaires* de Mme Denil et M. Lannoye de 2004, guide de référence dans la distribution dans les années 2010, et sur le *Nouveau Guide des additifs 2017* élaboré par la nutritionniste Anne-Laure Denans selon les données EFSA. Sur cette base bibliographique, nous les avons classés en trois familles : rouge, à éviter par précaution, orange, la prudence s'impose, vert, considérés comme inoffensifs. Nous nous sommes donné comme objectif la disparition de tous les rouges.

Dans cette sensibilisation et face aux attentes des consommateurs, nous avons tout de suite adhéré au Nutri-Score puisque le Nutri-Score, c'est un moyen d'informer nos consommateurs sur les bienfaits de nos produits.

Quelques chiffres sur le classement de nos produits dans le système Nutri-Score. Pour nos produits conserves, nous sommes à 95 % classés A et 4 % classés B. Pour nos produits surgelés, 84 % sont classés A. Sur la marque Cassegrain, 96 % de nos produits sont classés A. Dans le frais, c'est la même chose, 50 % de nos salades « hors domicile » sont classées A et 35 % classées B. Nous nous sommes donné comme objectif 85 % de nos produits classés Nutri-Score en A et en B.

Je vais vous donner un exemple très parlant. Saviez-vous qu'il y a autant de vitamines C dans une conserve de haricots verts Bonduelle que dans les haricots verts frais achetés et cuisinés quatre jours après leur récolte ?

Pour terminer, monsieur le président, vous connaissez peut-être la Fondation Louis Bonduelle créée en 2004. Sa mission est simple : faire évoluer durablement le comportement alimentaire dans le respect des hommes et de la planète.

Pour cela, ses activités sont : informer la population, développer les connaissances scientifiques, soutenir la recherche, mais aussi mener des actions de terrain concrètes, parce que les vraies actions de terrain, c'est ce qui est important pour faire connaître.

Je vous donne deux exemples. Dans le centre de Rennes, nous avons créé et aidé à développer une ferme pour permettre aux citoyens de connaître les produits. À Nice, nous avons fait connaître les produits végétaux à plus de 600 enfants de quatre à six ans. Parce que, vous savez, quand on habite en ville, le petit pois, on ne sait même plus comment il pousse. La Fondation Louis-Bonduelle est aujourd'hui reconnue par la communauté scientifique qui, déjà en 2011, selon un sondage *Opinion Way*, lui attribuait la meilleure note parmi plusieurs fondations agroalimentaires.

En conclusion, j'aimerais vous présenter notre plan stratégique à horizon 2025, baptisé « Végégo », co-construit avec les collaborateurs de Bonduelle et les actionnaires familiaux. Les enjeux sont au nombre de trois : nourrir les hommes, mettre l'homme au cœur du projet économique, protéger la planète. Et les objectifs sont au nombre de cinq : favoriser l'envie et l'accès à une alimentation saine et durable, prendre soin des sols cultivés avec nos partenaires agriculteurs, réduire les impacts environnementaux du champ à l'assiette, assurer le bien-vivre des communautés locales, être tous acteurs dans l'entreprise. En résumé, nous voulons être le référent mondial qui assure le bien vivre par l'alimentation végétale.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Merci pour ces présentations complètes.

Bonduelle adhère au Nutri-Score, mais ce n'est pas le cas de l'ensemble des membres de l'ADEPALE. Quelle est la position de cette dernière eu égard au Nutri-Score ?

**M. Christian Divin.** Les entreprises de l'ADEPALE ont reçu, comme je l'ai dit, Serge Hercberg et beaucoup se sont jointes au Nutri-Score. Beaucoup d'autres souhaitent y adhérer mais ont besoin de revoir la formulation de leurs produits pour les faire passer. Nous avons aussi des entreprises qui sont intéressées par l'étiquetage nutritionnel en tant que tel et regardent les systèmes comme *Traffic Lights* ou *Nutri Colours*. Nous avons la volonté de promouvoir tout ce qui est étiquetage nutritionnel, et le Nutri-Score, recommandé par le Gouvernement à la suite de l'enquête menée, nous paraît en effet un bon examen au niveau global, mais il appartient aux entreprises et non à l'ADEPALE de donner des instructions. Nous sommes une fédération d'entreprises. Nous n'avons pas de pouvoir coercitif par rapport à cela.

**M. le président Loïc Prud'homme.** L'alimentation industrielle est aujourd'hui sur la sellette, notamment s'agissant des aliments ultra-transformés, dont la valeur nutritionnelle serait assez pauvre et qui serait facteur de maladies chroniques, obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, voire pathologies cancérogènes. Quelle analyse la profession fait-elle des recherches scientifiques et de l'état de la science sur ces questions ? Comment réagit-elle au niveau de ses productions ? L'engagement volontaire est-il suffisant pour répondre à l'état de la science sur la corrélation entre les aliments transformés et les pathologies chroniques ?

**M. Thierry Ponthieu.** Chez Bonduelle, nous utilisons des additifs autorisés mais je vous ai expliqué que, par anticipation, en suivant les avis scientifiques, nous avons conduit un travail d'élimination d'additifs aujourd'hui autorisés mais considérés par des scientifiques comme peut-être dangereux.

**M. Christian Divin.** Nous sommes sensibilisés à ce que nous lisons dans la presse. Un article est encore paru hier dans le quotidien *Le Monde* sur les aliments ultra-transformés. Comme nos concitoyens, nous sommes inquiets. Nous sommes un peu désarmés face au débat.

Il existe en France une Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) ; nous sommes fabricants de produits agroalimentaires et même le CTCPA n'a pas l'expertise nécessaire pour aller plus loin. Il nous intéresse beaucoup que le professeur Herberg a dit, dans une de vos auditions, qu'il va davantage travailler sur le problème de l'ultra-transformé, mais aussi qu'il manque de moyens financiers pour développer la recherche. Nous sommes tenus de suivre les avis des scientifiques car nous n'avons pas l'expertise.

Ce que nous savons, c'est que nos produits sont des produits traditionnels, fabriqués en plus grande quantité et à peu près dans les mêmes conditions que chez soi ou dans un restaurant. Nous sommes très intéressés pour recevoir davantage de renseignements scientifiques et je pense que votre commission peut faire avancer les discussions, mais les éléments dont nous disposons aujourd'hui sont insuffisants. Nous suivrons ce que les agences expertes demanderont. Nous avons déjà travaillé, comme le font Bonduelle et d'autres sociétés, sur le classement et la réduction des additifs.

C'est le bon moment pour lancer le débat. La France doit être à la pointe du progrès, comme elle l'a été sur les bisphénols. Donnez-nous les moyens de savoir comment nous devons nous positionner. Nous avons 250 entreprises, qui ne sont pas toutes des multinationales. Nous voyons des choses dans la presse. Où est la vérité ?

**M. le président Loïc Prud'homme.** Si je comprends bien, vous soutenez le point de vue qu'un engagement volontaire ne peut suffire, les recherches scientifiques n'indiquant pas de direction univoque, de sorte qu'une contrainte réglementaire, édictée par exemple par l'ANSES, est nécessaire.

**M. Christian Divin.** Alors que nous allons aujourd'hui vers une démarche de naturalité de nos produits, nous avons du moins besoin, devant les articles inquiétants et anxiogènes qui paraissent, de précisions supplémentaires. Votre commission d'enquête a précisément pour objet d'éclaircir les enjeux du débat. Nous ne saurions remplacer ni l'ANSES ni l'INRA, car nous n'en avons ni les moyens ni les capacités.

Soucieux de l'image de nos produits, nous cherchons cependant à abaisser la limite d'adjonction d'additifs, pour mieux répondre à l'inquiétude des Français.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Si je comprends, vous ne pouvez prendre l'engagement volontaire anticipé de respecter une réglementation qui n'existe pas encore.

**M. Thierry Ponthieu.** Nous essayons d'anticiper sur le plan ergonomique. Convaincus que les produits phytosanitaires sont néfastes pour le consommateur, nous travaillons pour proposer demain des produits sans traitement chimique, grâce au recours au désherbage mécanique et à des robots.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Vous avez donc déjà entamé une démarche d'anticipation. Sur la question des graisses, des additifs et des ultra-transformations, vous auriez cependant besoin d'un guide, n'est-ce pas ?

**M. Christian Divin.** Certes, mais nous avons aussi besoin de savoir quelle est, sur le fond, la vérité. Les études méritent d'être poursuivies, comme le reconnaissent ceux qui les conduisent. Encore faut-il que les chercheurs disposent des moyens financiers nécessaires pour cela.

**M. Loïc Prud'homme.** Pour moi, les études scientifiques donnent aujourd'hui une vue assez claire de l'état de la connaissance. Nous ne sommes plus en face de simples présomptions, mais de situations avérées. Il reste toutefois à définir comment transposer ce diagnostic en recommandations et comment établir le lien entre la connaissance scientifique et l'exercice de l'autorité sanitaire. Comment les entreprises pourraient-elles mieux intégrer l'acquis scientifique ?

**M. Thierry Ponthieu.** Quand nous avons décidé d'interdire le bisphénol A, tous les moyens ont été mobilisés. En deux ans, son emploi avait totalement disparu. Cela montre ce dont nous, entreprises, sommes capables quand il existe des contraintes réglementaires et sanitaires.

**M. Christian Divin.** Mais le cadre de telles mesures devrait être européen. Dans le domaine du bisphénol A, la France a donné l'exemple. Mais qu'en est-il au niveau européen ? La France doit être porteuse d'un message auprès de ses partenaires européens, auprès du Parlement européen et des instances. Nous travaillons en effet dans un cadre européen où nous sommes soumis à une concurrence européenne. La réglementation doit s'appliquer autant aux produits importés en France et dans l'Union européenne qu'à ceux qui y sont produits.

**M. Loïc Prud'homme.** Nous le savons et nous nous rendons d'ailleurs auprès de l'autorité européenne de sécurité des aliments – *European Food Safety Authority* (EFSA).

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Nous ne sommes pas du tout opposés à l'alimentation industrielle. Le terme n'est pas pour nous un mot grossier. Mais nous nourrissons cependant des inquiétudes relativement aux « effets cocktail » qui résultent de l'adjonction de différents additifs. Car ces effets sont difficiles à définir. Où devons-nous placer le juste niveau de réglementation ?

Il me semble que cela relève aussi de votre responsabilité. Prenons l'exemple des additifs visant à obtenir une meilleure couleur du produit. Quand vous dites que les scientifiques ne peuvent tout faire, je préférerais entendre que les additifs de rouge sont simplement à supprimer de votre base de données.

**M. Thierry Ponthieu.** Sur ce sujet, nous avançons très bien. Sur les huit additifs de couleur utilisés, sept ont d'ores et déjà été supprimés.

S'agissant des « effets cocktail », Bonduelle est une grosse entreprise qui a les moyens, grâce à son service qualité, d'examiner la question. Mais les petites et moyennes entreprises (PME) ne le peuvent pas. C'est pourquoi nous préférons que, une fois faite la démonstration scientifique de tels effets, la réglementation intervienne.

J'insiste sur le fait que toutes les PME n'ont pas un service qualité. Elles ne peuvent donc que se référer à la liste des produits autorisés établie par l'ANSES.

**Mme Élisabeth Payeux, directrice générale adjointe du centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA).** Le CTCPA travaille sur un mode collectif au

service de la filière de la conserve et du déshydraté, mais apporte aussi un conseil privé aux entreprises, notamment aux PME.

Nous sommes ainsi très sollicités au sujet de la démarche *clean label*, ou étiquetage attestant une utilisation réduite des additifs. Soit nous suggérons d'utiliser des ingrédients ayant une qualité particulière qui leur permet de suppléer les additifs. Soit nous nous intéressons aux procédés de conservation, par exemple à la haute pression, technologie innovante qui conserve par elle-même à la fois la couleur et la texture, tout en permettant d'allonger la durée de vie des produits et de repousser les dates limites de consommation (DLC). Le cas échéant, le conditionnement permet, lui aussi, de s'affranchir du recours aux additifs. Ainsi, quand les entreprises n'ont pas un service de R&D pour mener cette démarche par elles-mêmes, nous les accompagnons.

Nous organisons aussi des « *webinars* », ou séminaires sur la Toile, grâce auxquels nous formons les entreprises à optimiser leurs recettes pour mieux répondre aux engagements de qualité nutritionnelle, en suivant la méthode de la programmation linéaire. Grâce aux substitutions d'ingrédients, nous avons pu ainsi faire passer des produits méditerranéens, classés dans le système de profilage nutritionnel Sain Lim dans la catégorie « à consommer modérément », à la catégorie « à consommer plus largement », voire, dans certains cas, « à privilégier ».

**M. le président Loïc Prud'homme.** Mais n'est-ce pas le rôle de l'ADEPALE que de mutualiser les efforts de recherche et développement des entreprises ?

S'agissant, par ailleurs, de la présence des pesticides et de résidus dans les produits bruts, il est avéré qu'ils causent des pathologies chroniques. Que faites-vous pour traiter ce problème ? Quels contrôles internes menez-vous sur les produits des entreprises de l'ADEPALE ?

**M. Thierry Ponthieu.** Dans le domaine du légume, il existe une interprofession organisée : l'Union nationale interprofessionnelle des légumes transformés (UNILET). Son service technique travaille sur les matières actives autorisées. Conformément à nos cahiers des charges, nous menons des contrôles sur toute parcelle arrivant dans une usine, à la recherche de traces de produits phytosanitaires.

**M. Christian Divin.** Hors le secteur du légume, des contrôles de qualité sont réalisés par l'entreprise elle-même. Le secteur de la distribution effectue également ses propres contrôles de qualité. Les services officiels de contrôle suivent enfin de près ces opérations.

Pour répondre précisément à votre question, il n'existe pas, cependant, de service technique responsable, au sein de l'ADEPALE, du contrôle de la qualité des approvisionnements des entreprises. Chaque entreprise est responsable des produits qu'elle met sur le marché. Chaque entreprise est responsable du respect des normes, en particulier en matière phytosanitaire.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Quelles sont vos relations avec la grande distribution ? De quel poids pèse-t-elle sur les prix ? Observe-t-on des effets en cascade des prix bas sur la qualité de vos produits ?

**M. Thierry Ponthieu.** Je prendrai un cas concret. Le prix du métal dont nous fabriquons nos boîtes de conserve a augmenté de 6 %. Eh bien, nous n'avons pas pu répercuter cette hausse de prix à la grande distribution.

Les boîtes de 440 grammes de haricots verts se vendent aujourd'hui 95 centimes environ. Un prix qui s'établirait à 1,10 ou 1,15 euro renforcerait pourtant toute la chaîne de valeur. Le monde agricole serait mieux rémunéré. Les sociétés auraient plus d'argent pour investir dans la recherche. C'est toute la filière qui s'améliorerait.

**M. Christian Divin.** Je voudrais compléter au sujet des matières premières. On manque par exemple de pommes, tant au niveau français qu'au niveau européen. On manque également de saumon, dont le prix augmente. Si ces augmentations nous permettent de mieux rémunérer les agriculteurs et les éleveurs, nous n'arrivons cependant pas à passer ces augmentations à la grande distribution.

Aussi avons-nous beaucoup d'attentes sur le titre I de la nouvelle loi qui est en cours de discussion. L'encadrement des promotions et la limitation à 10 % du taux de revente à perte constituent pour nous des sujets fondamentaux. Les marges actuelles dans l'agroalimentaire sont très faibles. Comment peut-on, aujourd'hui, alors que le monde agricole est en plein désarroi, le rémunérer correctement si les répercussions de prix à la grande distribution ne sont pas possibles ?

Nos entreprises ne peuvent fonctionner avec des déficits constants. Comment peut-on en effet monter en gamme dans ces conditions ? Nous avons même entendu des déclarations très choquantes réduisant à un simple « bout de papier » la charte qui avait été signée avec l'adoption de la loi. Abaisser systématiquement le coût des produits est en contradiction complète avec la volonté de monter en gamme et d'offrir des produits naturels et sains.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous touchons là un point essentiel. Comment se répartit le coût de revient d'une boîte à un euro ?

**M. Thierry Ponthieu.** Cela dépend des légumes, les uns étant plus chers que d'autres. Mais disons que, la part des légumes représente premièrement entre 35 % et 55 % du prix – de 35 % pour les carottes à 51 % pour les salsifis –, que vient ensuite l'emballage, pour 40 %, part variable selon le prix du métal, puis l'énergie, pour environ 4 %, enfin la main-d'œuvre.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Sur une boîte de conserve à un euro, combien va aux producteurs, combien aux transformateurs et combien aux distributeurs ?

**M. Thierry Ponthieu.** La marge industrielle oscille entre 22 % et 27 % du coût de revient, à quoi s'ajoute la marge du distributeur. Pour la grande distribution, la boîte de conserve n'est pas un produit compliqué à vendre. La rentabilité est donc très bonne pour elle, de l'ordre de 30 % à 35 %.

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Comme nous l'avons vu récemment dans le cas du pot de Nutella, il y a aussi des jeux d'entente complexes, qui peuvent réduire à néant la marge de la grande distribution. Du moins bénéficiez-vous, comme grande entreprise, de l'existence de la marque Bonduelle. Comme marque reconnue, vous devez être présente dans les supermarchés.

**M. Thierry Ponthieu.** Nous aimerions que ce soit vrai. Mais nous sommes pris dans un système et dans un calendrier qui fait que, au moment où nous négocions les prix avec la

grande distribution, nous avons déjà réservé des hectares auprès des agriculteurs, qui les ont déjà ensemencés. Quand nous négocions, les pois sont déjà là, car nous n'avons pas pu changer les dates de négociation. Nous sommes donc soumis à une contrainte de volumes.

Pendant ce temps, les grands distributeurs se rassemblent. Il n'y en a plus que quatre en France !

**M. le président Loïc Prud'homme.** Au fond, ce sont les distributeurs qui définissent les prix.

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** La sécurité alimentaire est aussi un sujet qui nous préoccupe. Que faites-vous en ce domaine, au niveau d'ADEPALE ?

**M. Thierry Ponthieu.** Toutes nos entreprises sont dotées d'un service qualité. La grande distribution a aussi les siens, qui sous-traitent des audits à des services très rigoureux et très sérieux. Les services de l'État, telle la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), effectuent également des contrôles.

**M. Christian Divin.** Nous établissons des guides d'usage et surveillons régulièrement le marché, tant des produits français que des produits importés, pour nous assurer que ces codes de bonne conduite sont respectés. Si nous trouvons des produits qui n'y sont pas conformes, nous nous mettons en contact avec l'entreprise concernée, en lui demandant de se mettre en conformité, en retirant les produits qui ne seraient pas conformes aux usages professionnels définis. Si elle n'obtempère pas, nous alertons alors la DGCCRF sur ce qui constitue une manœuvre contraire à la libre concurrence, les règles communes n'étant pas respectées.

Voilà ce que peut faire notre fédération, avec l'appui de son centre technique.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Souhaitez-vous vous exprimer sur un sujet qui vous préoccupe ?

**M. Christian Divin.** Par suite de la disparition progressive des petites taxes affectées, le CTCPA est menacé. Il reçoit en effet 2,8 millions euros de taxe affectée, ce qui représente 40 % de son budget, soit un apport indispensable. À chaque projet de loi de finances, le problème se pose de nouveau. Notre remise en cause serait pourtant une catastrophe. La profession, les organismes de recherche, l'administration et le Gouvernement perdraient un moyen de suivi essentiel des petits producteurs.

La Fédération française des industries d'aliments conservés (FFIAC) compte 150 adhérents, tandis que le CTCPA en compte 1 200, puisqu'elle regroupe beaucoup d'entreprises plus petites. Or les accidents de fabrication ne portent pas que sur le processus industriel, mais aussi bien sûr des opérations de traitement dans des PME. Et le CTCPA a précisément pour rôle d'aider ces dernières.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous vous avons entendu. Nous vous remercions.

*La séance est levée à onze heures quarante-cinq.*

**Membres présents ou excusés**

**Commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance**

Réunion du jeudi 28 juin 2018 à 10 h 35

*Présents.* - Mme Michèle Crouzet, M. Loïc Prud'homme

*Excusés.* - M. Julien Aubert, M. Christophe Bouillon, Mme Bérengère Poletti