

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

X V ^e 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. Arnaud Gauffier,
responsable du programme « systèmes alimentaires durables »
à WWF France..... 2

Jeudi

7 juin 2018

Séance de 9 heures 15

Compte rendu n° 10

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

Présidence

de

M. Loïc Prud'homme,
Président



La séance est ouverte à neuf heures quinze.

M. le président Loïc Prud'homme. Mes chers collègues, nous accueillons ce matin M. Arnaud Gauffier, responsable du programme « Systèmes alimentaires durables » à WWF France.

Le *World Wildlife Fund*, Fonds mondial pour la nature, historiquement l'une des toutes premières organisations non gouvernementales (ONG) de protection de l'environnement, est présent dans une centaine de pays et compte plus de 6 millions de membres. La compréhension qu'a le WWF des thématiques alimentaires s'inscrit dans son action de sauvegarde de la biodiversité planétaire, l'organisation entendant montrer que cet objectif peut se concilier avec la promotion d'une alimentation plus saine, plus sûre dans ses approvisionnements et socialement mieux partagée.

L'impact sanitaire et environnemental de nos modes alimentaires compte ainsi parmi les principales préoccupations du WWF. Ces dernières années, WWF France a engagé ou soutenu des actions en faveur de la pêche durable, d'une diminution de la consommation de protéines animales ou de modes responsables d'approvisionnement en soja et en huile de palme.

Une des caractéristiques du WWF est d'établir un dialogue et une coopération avec les filières de production ou les industriels qui le souhaitent. Le WWF prône également une réforme en profondeur de la politique agricole commune (PAC) afin de promouvoir une agriculture moins productiviste qui garantisse une alimentation de qualité tout en préservant l'environnement et en sauvegardant l'emploi dans nos campagnes.

Monsieur Gauffier, vous allez nous dire ce qu'il faut faire face à l'alimentation industrielle, ce qu'elle peut encore représenter comme potentiel mais aussi comment il conviendrait, selon l'ONG que vous représentez, de la réorienter.

Vous nous préciserez également ce que conçoit le WWF quand il met en avant la notion de « système alimentaire durable ». Quels seraient les traits constitutifs du système alimentaire durable que vous prônez pour un pays comme la France, qui demeure l'un des premiers producteurs agricoles mondiaux ?

Nous allons, dans un premier temps, vous écouter au titre d'un exposé liminaire d'une quinzaine de minutes. Puis, dans un second temps, je vous poserai différentes questions avant de céder la parole à ma collègue Michèle Crouzet, rapporteure de la commission d'enquête, puis aux membres de la commission qui souhaiteront vous interroger.

Mais, tout d'abord, je vous invite à prêter serment conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958.

(M. Arnaud Gauffier prête serment.)

M. Arnaud Gauffier, responsable du programme « Systèmes alimentaires durables » à WWF France. Monsieur le président, je vous remercie d'offrir à notre organisation l'opportunité de donner son avis sur l'important sujet de l'alimentation et, en

particulier, de l'alimentation industrielle, qui a été de nouveau au cœur de l'actualité la semaine dernière.

Comme vous l'avez indiqué, le WWF s'implique fortement sur le sujet de l'alimentation industrielle, qui peut paraître assez éloigné de nos activités historiques que sont la protection des animaux et celle de la nature. Mais lorsqu'on sait que 70 % de la déforestation ou de la perte d'écosystème naturel au niveau mondial est causée par l'extension des terres agricoles et donc, indirectement, par nos modes de production et de consommation alimentaires, on voit bien que tel n'est pas le cas.

Pour préserver les espaces naturels sauvages et sauver des espèces menacées comme l'orang-outang, l'éléphant ou, en Amérique du Sud, le jaguar, il est essentiel de travailler sur les questions alimentaires et agricoles et particulièrement sur celle de l'alimentation industrielle.

Qu'entend-on par alimentation industrielle ? Cette notion n'est pas univoque car elle peut désigner une alimentation fabriquée dans des usines à partir de produits ultra-transformés ayant nécessité l'intervention de nombreux intermédiaires, mais aussi une alimentation issue de l'agriculture dite « industrielle ».

Elle revêt donc une certaine complexité, puisqu'une alimentation industrielle très transformée peut être issue de produits à l'origine très sains, comme c'est le cas pour certains produits végétaux issus de l'agriculture biologique qui, après avoir été transformés, n'ont plus que de piètres qualités nutritionnelles.

Je vais centrer mon exposé sur l'impact environnemental causé par l'alimentation industrielle, puisque les intervenants que vous avez déjà auditionnés ont dû traiter en profondeur la partie nutritionnelle et l'influence de l'alimentation industrielle dans le développement des maladies non transmissibles.

Les impacts environnementaux de l'alimentation ultra-transformée sont essentiellement causés par la production agricole. Ceux causés par le *process* industriel sont moindres car l'industrie agroalimentaire a fait ces dernières années de gros efforts pour maîtriser ses consommations d'eau et d'énergie et limiter ses émissions de CO₂, dans le but d'améliorer sa compétitivité face à la concurrence mondiale.

On considère généralement que 80 % des impacts environnementaux sont dus à l'amont agricole plutôt qu'à la transformation et à la distribution. En revanche, parce qu'il produit des aliments qui doivent avoir des qualités constantes tant pour l'aspect et le goût que pour la valeur nutritionnelle, le système agroalimentaire industriel exige une standardisation très poussée des matières premières agricoles qui lui sont fournies.

Cette exigence est l'une des causes des impacts environnementaux puisque, pour assurer le niveau uniforme de qualité – parler de propriété serait plus exact – que nécessite la production agricole, il est nécessaire de faire un usage massif de pesticides et d'engrais azotés et de recourir à des techniques agricoles de plus en plus standardisées.

Les conséquences de ces techniques agricoles sont connues : une diminution de 30 % de la population d'oiseaux des champs au cours des quinze dernières années et de 80 % de celle des insectes selon une étude allemande parue il y a quelques mois, ainsi qu'une

uniformisation des paysages due à la culture de plus grandes surfaces selon des méthodes fortement standardisées.

Je donnerai quelques exemples de cette standardisation des matières premières. Dans les supermarchés ne sont vendues que des bananes entièrement jaunes, sans aucune tache ni trace de coups, qui sont semblables aux bananes en plastique servant à jouer à la dinette ! Pour obtenir des bananes comme celles-là, il faut employer des doses importantes de pesticides. Pourtant, ces petites taches brunes sur la peau des bananes sont naturelles et, étant donné l'épaisseur de la peau de ce fruit, elles n'altèrent ni son goût ni ses propriétés nutritionnelles.

Avec certaines entreprises avec lesquelles nous travaillons, comme la Compagnie fruitière, nous avons pu démontrer que si la grande distribution acceptait d'offrir aux consommateurs des bananes piquées de quelques taches brunes, la quantité de pesticides utilisée dans les champs pourrait facilement être diminuée de 70 %.

De même, produire des blés qui soient facilement panifiables ou utilisables par l'industrie agroalimentaire nécessite d'utiliser des variétés qui soient constantes.

En France, on ne cultive plus qu'une dizaine de variétés de blés, et ces variétés sont pour la plupart très sensibles aux attaques de parasites et de champignons. Leur culture oblige de surcroît à utiliser des raccourcisseurs de paille servant à limiter la hauteur des blés afin de les moissonner plus aisément et d'éviter le phénomène de « verse » lors des fortes tempêtes, car ces blés sont si productifs que leurs épis, trop lourds, tombent sous l'effet du vent ou de fortes pluies.

Ce sont là quelques exemples des effets délétères de la standardisation de l'alimentation sur les matières premières agricoles.

Cette standardisation a de surcroît pour résultat d'encourager l'industrie agroalimentaire à proposer aux agriculteurs des prix d'achat toujours plus bas. Il ne faut d'ailleurs pas jeter la pierre uniquement à l'industrie agroalimentaire. Le système de la grande distribution a aussi une part de responsabilité en raison de la pression qu'elle exerce sur les producteurs agricoles mais aussi sur les grandes marques nationales de l'agroalimentaire.

Ces prix de plus en plus bas se répercutent sur les agriculteurs français ainsi que sur les agriculteurs qui, au niveau mondial, fournissent l'industrie agroalimentaire.

Ils ne les incitent pas non plus à mettre en place des pratiques agricoles « vertueuses », meilleures pour l'environnement et plus économes en ressources naturelles, et ce d'autant moins que l'environnement n'entre malheureusement pas dans les comptabilités des entreprises et encore moins dans celles des exploitations agricoles.

Un dernier effet de la standardisation de nos modes d'alimentation et des matières premières agricoles destinées à l'industrie agroalimentaire est que le consommateur final n'a plus de contact avec les modes de production agricole et avec l'agriculture, les transformations successives des produits agricoles initiaux ayant totalement modifié leurs propriétés.

Quand on mange un produit ultra-transformé comme une barre chocolatée – j'aurais aussi pu citer une pâte à tartiner, mais sa composition commence à être connue – il est extrêmement difficile de faire un rapprochement avec les modes de production des matières

premières agricoles. La liste de ses ingrédients est déjà assez obscure, mais connaître la provenance des ingrédients, leurs modes de production et leurs impacts environnementaux est pour le consommateur encore plus complexe.

Ces aliments très transformés « coupent » ainsi le consommateur de l'agriculture et de l'origine de la production agricole et ne lui permettent pas d'en connaître l'impact environnemental et socio-économique.

Ce mode d'alimentation génère peut-être aussi inconsciemment une plus grande propension au gaspillage, puisque les consommateurs ne sont plus informés de la manière dont l'alimentation est produite, ni de ses effets négatifs ou positifs tant au niveau socio-économique qu'au niveau local.

Comme l'alimentation, dont le coût est toujours plus bas, représente en France à peine un peu plus de 10 % du budget des ménages, le gaspillage alimentaire de ces derniers ne diminue que très peu. Si la réglementation sur le gaspillage alimentaire de la grande distribution est désormais assez efficace, le gaspillage des ménages reste en effet très élevé : chaque Français jetant en moyenne un peu plus de 30 kilos de nourriture par an, dont une partie encore emballée.

Veillons cependant à ne pas trop noircir le tableau car l'industrialisation de l'alimentation a aussi des effets bénéfiques.

D'abord, la presque totalité de la production de matières premières agricoles est utilisée à des fins alimentaires ou autres, ce que l'agriculture ne faisait pas auparavant. Car notre système agricole est l'une des industries, permettez-moi de l'appeler ainsi, qui gaspille le moins de matière première au monde puisque tout ce qu'elle produit est recyclé, que ce soit pour fertiliser les exploitations agricoles, pour fabriquer des biomatériaux ou produire du biogaz, de la méthanisation et du compost.

Il en va de même pour l'industrie agroalimentaire qui, en recherchant tous ses coûts cachés afin d'atteindre un meilleur niveau de compétitivité, s'efforce de réemployer l'ensemble des sous-produits qu'elle génère en faisant de la méthanisation et du compost ou en les utilisant pour l'alimentation animale, entre autres. L'optimisation des *process* industriels permet ainsi de limiter le gaspillage.

Un autre aspect positif de l'industrialisation de l'alimentation tient aux effets d'échelle dans l'industrie. La massification de la production et de la distribution alimentaires entraîne en effet une importante diminution de l'émission de gaz à effet de serre et une optimisation des ressources.

A contrario, l'alimentation en circuit court, particulièrement la vente directe à la ferme, peut générer contre toute apparence des émissions de gaz à effet de serre considérables. Si vous prenez votre voiture pour aller acheter votre kilo de pommes dans une exploitation agricole, votre poulet dans une seconde et votre *pack* de yaourts dans une troisième, les émissions induites par ce mode de consommation seront colossales !

Je caricature peut-être un peu mais, rapportées au kilo d'alimentation, ces émissions sont en tout cas nettement plus importantes que celles que produit un « plein » de courses dans une grande surface, une fois par semaine ou par mois. Le WWF promeut la vente directe

mais à la condition qu'elle soit bien organisée et permette d'éviter l'effet pernicieux qu'est l'émission de gaz à effet de serre générée par les nombreux déplacements des consommateurs.

Ainsi, la généralisation de l'agriculture industrielle a l'avantage d'utiliser moins de ressources agricoles, cet avantage étant contrebalancé par ses impacts environnementaux.

Je terminerai sur un impact environnemental qui importe particulièrement au WWF. L'alimentation en France, qu'elle soit industrielle ou non, a des conséquences qui vont bien au-delà de la diminution du nombre d'oiseaux des champs ou d'insectes dans notre seul pays puisque nous importons massivement des matières premières agricoles pour notre système agroalimentaire.

Chaque année, la France importe 3,6 millions de tonnes de soja, majoritairement d'Amérique du Sud. Ce soja importé est l'une des causes majeures de la déforestation et de la conversion d'écosystèmes naturels telles que les savanes du Cerrado et du Gran Chaco, entraînant une perte de biodiversité et des émissions de gaz à effet de serre. Nous nous efforçons de mettre à l'ordre du jour de la Stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (SNDI), ce problème majeur mais mal connu.

Notre pays importe également de plus en plus d'huile de palme pour nourrir les humains et les animaux, et de plus en plus aussi, malheureusement, pour « nourrir » les voitures. On vient d'apprendre que, l'an passé, l'Europe a utilisé plus de 50 % de sa consommation d'huile de palme à des fins non alimentaires. Pour la première fois de son histoire, l'Europe importe plus d'huile de palme pour faire rouler des voitures ou produire de l'électricité que pour nourrir les humains !

La France importe aussi beaucoup de blé et de céréales. Nous exportons des quantités importantes de blé, mais qui ne sont pas de même qualité. La course au rendement amène en effet la France à produire certaines années des blés qui n'ont pas les propriétés permettant, par exemple, la panification, ce qui nous oblige paradoxalement à importer des blés pour fabriquer du pain français.

Et nous allons peut-être importer plusieurs dizaines de milliers de tonnes supplémentaires de bœuf en provenance d'Amérique du Sud malgré un risque majeur de conversion de l'écosystème et de déforestation pour les pays exportateurs.

Les dégradations environnementales ne concernent donc pas uniquement notre environnement proche et « franco-français ». De façon générale, le système agro-industriel a des impacts planétaires dus à notre consommation ainsi qu'à nos exportations de produits agroalimentaires et à notre politique en faveur des agrocarburants.

Puisque ces impacts sont désormais mondiaux, le WWF entend agir au niveau des grandes chaînes d'approvisionnement mondiales afin que les matières premières importées qui sont utilisées par notre système agroalimentaire, comme l'huile de palme et le soja, ne soient plus un facteur de déforestation ou de conversion d'écosystèmes.

Ces impacts mondiaux ne sont cependant pas seulement causés par l'alimentation industrielle mais ils peuvent aussi résulter des circuits courts et de l'alimentation de proximité.

Il en a déjà été question mais je vais donner un dernier exemple. Un poulet fermier, ou un poulet que vous avez acheté à un agriculteur près de chez vous, peut avoir été nourri avec

du soja en provenance d'Amérique du Sud, qui a été transporté sur 15 000 kilomètres et dont la culture a concouru à la déforestation. Ce poulet reste un poulet local, ayant grandi et ayant été abattu en France, mais il a généré des impacts globaux.

Aussi entendons-nous intervenir à la fois sur les impacts locaux et sur les effets induits au niveau mondial. Pour atténuer les impacts du système alimentaire à ce dernier niveau, l'une des clefs est d'agir sur le type d'alimentation qui atteint le plus l'environnement, la consommation de protéines animales.

Diminuer sa consommation de protéines animales en leur substituant des protéines végétales ne signifie pas devenir végétarien. Cela signifie manger moins de viande et de la meilleure viande, issue de l'agriculture biologique et n'ayant pas causé de dommages environnementaux comme la déforestation ou la conversion d'écosystèmes. Car si toute production alimentaire a des impacts environnementaux, il est néanmoins possible de les minimiser.

Vous avez d'ailleurs souhaité avoir l'avis du WWF sur les systèmes alimentaires durables qui sont des systèmes alimentaires minimisant l'ensemble des impacts environnementaux, tant à l'échelle globale qu'à l'échelle locale.

Le WWF ne se fait pas l'apôtre d'une relocalisation isolée du système alimentaire international. Les échanges et les flux alimentaires sont désormais mondiaux, et véhiculer l'idée que la France pourrait être autosuffisante sur le plan alimentaire n'est guère responsable : nous dépendons en effet de nos importations, comme d'autres pays dépendent de nos exportations.

Un système alimentaire durable maximise la relocalisation de l'alimentation tout en essayant d'aller vers une alimentation par bassins régionaux et qui soit diversifiée en permettant une déspecialisation des régions agricoles françaises tout en réintroduisant des productions oubliées ou qui ne sont plus faites.

L'Île-de-France n'a ainsi plus aucun élevage et ne dispose que de très peu de maraîchers, alors qu'au début du XX^e siècle Paris était quasiment autosuffisant en légumes. La recréation d'une ceinture maraîchère autour de Paris ferait complètement sens.

Il s'agit donc sortir de cette hyperspécialisation des régions en réintroduisant des productions locales et en encourageant une diversification des productions, tout en gardant à l'esprit qu'une métropole comme l'Île-de-France, qui compte 12 millions d'habitants, ne sera jamais entièrement autosuffisante. Elle sera nécessairement connectée à d'autres régions françaises et même à d'autres régions du monde pour assurer à la fois son alimentation et la pérennité de son système alimentaire.

WWF *France* veut ainsi maximiser la production locale et la rendre le plus possible durable. Pour toutes les matières premières agricoles importées, nous souhaitons faire naître les conditions pour que ces matières premières ne causent pas de déforestation ou d'autres impacts environnementaux et soient autant que possible produites selon les normes en vigueur dans l'Union Européenne.

À cet égard, nous ne pouvons que considérer que l'Accord économique et commercial global (CETA) signé récemment, qui va conduire à importer plusieurs dizaines de milliers de tonnes de viande majoritairement issue de la déforestation et ne répondant pas aux normes qui

ont cours pour l'élevage français, est une aberration lorsqu'on veut défendre les productions françaises.

M. le président Loïc Prud'homme. Nous vous remercions pour cet exposé assez exhaustif sur les impacts environnementaux de notre système alimentaire. Ce sujet n'avait que peu été abordé jusqu'ici dans le cadre de la commission d'enquête.

Je souhaite revenir sur l'un des points dont vous avez parlé en vous posant une question qui concerne plus particulièrement la législation.

Pour réorienter notre système alimentaire, faut-il selon vous surtout valoriser les externalités positives avec des mesures favorisant la relocalisation et le respect de l'environnement ? Ou faut-il plutôt mettre en place un encadrement législatif plus contraignant envers la déforestation importée et toutes les atteintes environnementales ?

L'une de ces pistes vous paraît-elle plus efficace, ou conviendrait-il plutôt de recourir à leur combinaison ?

J'aimerais aussi avoir votre opinion sur le glyphosate dont il a été question récemment dans l'actualité ainsi que sur les États généraux de l'alimentation (EGA), auxquels WWF a participé. Pascal Canfin a en effet tenu des propos assez réservés sur le bilan concret de ces États généraux.

M. Arnaud Gauffier. Avec le recul, on peut penser qu'il avait raison !

M. le président Loïc Prud'homme. C'est ce que vous allez nous expliquer.

M. Arnaud Gauffier. Tout d'abord, pour répondre à votre question sur la réorientation de notre système alimentaire, je dirai qu'il faut jouer sur les deux leviers.

La valorisation des externalités positives est extrêmement importante. On peut notamment faire en sorte que les entreprises commencent à introduire la notion de capital naturel dans leur comptabilité, de même qu'elles utilisent maintenant depuis des décennies celle de capital financier.

Se demander quel est l'impact de l'activité d'une entreprise sur le capital naturel pourrait en effet être une voie à explorer afin de montrer que certaines entreprises sont clairement en déficit, voire en banqueroute, du point de vue de l'utilisation de leur capital naturel.

Il serait aussi intéressant de dépoussiérer la comptabilité agricole pour faire en sorte qu'elle cesse de pousser au surinvestissement. Introduire la notion de capital naturel dans cette comptabilité permettrait également de comparer une production conventionnelle et une production biologique.

Comme vous le savez, une carotte conventionnelle est vendue aujourd'hui moins cher qu'une carotte biologique. Mais si l'on répercute les coûts environnementaux sur leurs prix, la carotte conventionnelle risque d'être cette fois nettement plus chère. Ce pourrait constituer, dans un premier temps, un effet d'affichage, sans transfert de coûts au consommateur. Cet effet d'affichage peut aussi être le moyen de jouer sur la rémunération des agriculteurs grâce, par exemple, aux primes de la PAC.

Ces externalités positives ne sont pas encore assez prises en compte et elles ne sont pas suffisamment reconnues par la PAC. Quelques essais ont été faits dans le cadre de la PAC précédente, comme le verdissement du premier pilier qui n'a eu que des effets environnementaux marginaux car les mesures étaient trop générales et posaient des exigences qu'il était trop facile de satisfaire.

La prochaine PAC devrait laisser une plus grande marge de manœuvre aux États membres. Si, dans ce cadre, la France introduisait une rémunération des externalités positives pour les agriculteurs, ce serait de notre point de vue un grand pas.

Le président Macron a d'ailleurs promis 200 millions d'euros pour la rémunération des services environnementaux lors de la campagne présidentielle. Il n'en a plus été question depuis, mais j'espère que nous pourrions quand même en discuter prochainement. Ce montant pourrait permettre de mener une expérimentation de rémunération des services environnementaux pour les agriculteurs mais aussi pour certaines industries qui mettent en place des mesures vertueuses d'approvisionnement, soutiennent l'objectif « zéro déforestation » etc.

Le levier réglementaire a également son importance pour « faire bouger » les acteurs du secteur qui ne le souhaitent pas. Car s'il y a toujours des acteurs qui se portent volontaires pour mettre en œuvre des mesures non réglementaires, il est nécessaire de recourir à la réglementation pour faire avancer la masse de ceux qui ne suivent pas ces acteurs *leaders*.

La voie réglementaire, comme on l'a constaté les dernières semaines, reste cependant complexe car il existe toujours de fortes réticences de la part des agriculteurs à l'égard de la réglementation. Mais il faut voir aussi que l'agriculture est soumise à beaucoup de réglementations. Il y aurait donc peut-être un peu de toilettage et de simplification réglementaires à faire. C'est d'ailleurs l'esprit de la réforme de la prochaine PAC.

Cette réforme suscite néanmoins beaucoup d'interrogations et d'inquiétudes. Mais il faut reconnaître que le travail d'agriculteur, du point de vue réglementaire et du point de vue du respect des normes, n'est pas non plus facile. Certaines normes ont même des effets indésirables en sortant du système des agriculteurs vertueux mais qui n'ont pas les moyens de faire une mise aux normes ou de suivre des réglementations faites pour une agriculture industrielle et des systèmes agro-industriels.

Il faut donc veiller à ce que les mesures réglementaires soient adaptées à tous les types d'agriculture que l'on souhaite défendre.

M. le président Loïc Prud'homme. Nous avons bien reçu le message.

Je voudrais revenir sur l'un de vos propos qui pourrait sembler anecdotique mais qui m'a paru particulièrement intéressant. Vous avez parlé de l'utilisation massive de pesticides et de la standardisation de la production à partir de l'exemple des blés industriels de panification et de l'aspect des fruits et légumes.

Selon vous, quelle est la part de l'aspect de la nourriture dans cette standardisation ? La demande de standardisation de la grande distribution tient-elle surtout à ces questions d'aspect ? Ou a-t-elle plutôt une cause technique liée à la nécessité que le blé, par exemple, soit panifiable ? Car si l'aspect des fruits était le facteur majeur, il y aurait là un enjeu d'éducation.

Les leviers permettant de jouer sur chacun de ces volets sont peut-être en tout cas différents.

M. Arnaud Gauffier. Je vous remercie pour cette question car je souhaitais en effet développer ce sujet.

Les règles d'agrèage – c'est le terme – des grandes surfaces concernant les produits bruts que sont les fruits et légumes jouent un grand rôle dans l'utilisation de pesticides. C'est une évidence.

J'ai donné l'exemple de la banane mais il en va de même pour la pomme. Avoir des pommes complètement lisses, brillantes, sans une seule tache, sans tavelure, n'est absolument pas naturel et demande une utilisation massive de pesticides.

L'éducation du consommateur est, sur ce point, capitale, et la grande distribution a dans cette éducation un rôle majeur à jouer. L'Éducation nationale doit certes apprendre aux enfants qu'une pomme n'a pas à être brillante et lisse. Mais le secteur de la grande distribution doit aussi rééduquer le consommateur.

Plusieurs initiatives ont été lancées par des distributeurs comme les fruits et légumes moches il y a quelques temps. Mais ces initiatives qui n'ont pas eu de suite tenaient plus du « coup de pub » que de l'effort à long terme.

Il serait intéressant de voir se généraliser la vente de fruits et légumes moches parce qu'ils ont des formes un peu bizarres mais aussi parce qu'ils présentent des taches ou d'autres défauts. Je ne crois pas que ces défauts seraient un problème pour le consommateur.

Il est tout à fait possible de dire au consommateur : « *Voilà, votre pomme a quelques taches mais, si vous la pelez, elle n'a absolument plus aucune différence avec une pomme belle et brillante comme celle de Blanche-Neige. Mais sachez que cette pomme qui a des taches a reçu deux fois moins de traitements.* » Le consommateur me semble prêt à entendre ce message.

Concernant les propriétés industrielles des matières premières – on peut les appeler ainsi – destinées à être transformées, le changement est autrement difficile puisqu'il s'agit de faire évoluer des *process* industriels. L'industrie agroalimentaire a beaucoup optimisé ses *process* de production pour optimiser les coûts dans le cadre d'une compétition au niveau mondial.

Changer les *process* de fabrication des aliments industriels sera donc beaucoup plus complexe.

M. le président Loïc Prud'homme. Je vous remercie pour votre réponse.

Je voulais revenir sur le sujet des régimes alimentaires, notamment des modes de consommation responsables.

On note des tendances lourdes dans l'évolution des modes de consommation, en particulier la part importante de l'alimentation industrielle. Comment une inflexion de ces habitudes alimentaires est-elle selon vous possible ?

Je souhaiterais aussi entendre votre analyse du Programme national nutrition santé (PNNS), révisé pour la période 2017-2021 à la fin de l'année dernière. Pouvez-vous nous proposer des comparaisons internationales sur ce sujet de la réorientation et de remodelages de nos habitudes alimentaires, notamment en ce qui concerne la diminution de la consommation de protéines carnées ?

On sent bien que cette idée est aussi en train faire son chemin dans la société française.

M. Arnaud Gauffier. Le volet des protéines animales, et pas uniquement des protéines carnées puisque la consommation de poisson est aussi un problème majeur, n'est pas traité de façon satisfaisante par le PNNS.

Celui-ci recommande toujours de manger au moins une fois par semaine un poisson gras, surtout pour l'aspect nutritionnel qu'est l'apport en oméga-3.

Les ressources halieutiques sont cependant dans un état tel que continuer à préconiser de manger du poisson essentiellement pour l'apport en oméga-3 ne nous paraît pas une bonne recommandation. En effet, cette recommandation ne permet pas le renouvellement et la préservation des stocks de poisson au niveau mondial.

Il n'en va pas différemment pour les poissons gras issus de l'aquaculture, qui sont majoritairement des poissons carnassiers, mangeant du poisson, et qui nécessitent donc de la pêche minotière pour être nourris. Les impacts de l'élevage de saumon ou de bars sont donc identiques à ceux de la pêche, voire pires.

Or, l'apport d'oméga-3 peut se faire par d'autres canaux comme une part plus importante d'huiles de colza ou de tournesol non raffinées, qui sont très riches en oméga-3, ou des apports en produits animaux issus d'élevages raisonnés. Une vache élevée à l'herbe produira un lait beaucoup plus riche en oméga-3 qu'une vache alimentée avec du soja et de l'ensilage de maïs.

Les recommandations du PNNS portant sur les apports en viande n'ont pas non plus suffisamment évolué. On pourrait très facilement remplacer chaque semaine dans notre alimentation une part de viande par une part de protéines végétales. C'était ce que proposait l'amendement en faveur des menus végétariens dans les cantines scolaires, qui n'a malheureusement pas été adopté alors qu'il aurait été un bon moyen pour engager la transition vers une alimentation plus végétale.

On nous a opposé l'argument du choix des enfants. Mais il ne faut pas se leurrer, les enfants des écoles n'ont guère le choix et, s'ils ne veulent pas manger de viande, ils mangent plus de légumes. Introduire au moins une fois par semaine dans les menus des cantines une légumineuse ou des protéines végétales qui, lorsqu'elles sont bien cuisinées, sont aussi bonnes que de la viande, permettrait de commencer à enclencher cette transition.

L'innovation technologique a aussi un rôle à jouer pour réhabiliter les protéines végétales. C'est une évidence : on ne mange plus comme on mangeait au début du XX^e siècle, car les consommateurs ont moins le temps de cuisiner qu'alors. Je connais peu de personnes qui achètent des pois chiches secs et passent 48 heures à les réhydrater.

L'innovation technologique a donc son mot à dire pour que les protéines végétales soient un peu plus intéressantes en rendant leur utilisation plus facile, en améliorant leur goût

ou en fabriquant de la « simili-viande » afin d'amener les « vrais carnivores » à une alimentation plus végétale.

La conserve peut aussi être le moyen de réhabiliter les protéines végétales. Je parlais des pois chiches. Aujourd'hui, tout le monde achète ses pois chiches en conserve humide, ce qui ne nécessite pas de les réhydrater. Les lentilles peuvent également être achetées en conserve humide, prêtes à manger ou à cuire.

La technologie alimentaire a donc des aspects positifs lorsqu'elle ne propose pas des aliments à base végétale très transformés et comportant tant d'additifs que, sur le plan nutritionnel, ils sont parfois plus délétères que les protéines animales !

M. le président Loïc Prud'homme. Les nutritionnistes que nous avons auditionnés ont fait un exposé sur ce sujet.

Je cède la parole à notre rapporteure.

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. J'ai noté ce que vous avez dit, M. Gauffier, et je souhaite approfondir certains éléments dont vous avez parlé, mais aussi revenir sur les questions que j'avais prévu de vous poser.

D'abord, je vous remercie pour votre exposé sur des sujets qui intéressent depuis quelques temps l'opinion. Nous ne pouvons que faire le constat que notre biodiversité se meurt, et il est bon que nous puissions commencer à agir.

Mon collègue Loïc Prud'homme a rappelé que le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) a actualisé en mars 2017 la liste des repères nutritionnels dans le PNNS pour la période 2017-2021. Le HCSP a notamment recommandé de revoir à la baisse notre consommation de viande qui doit être au plus de 500 grammes par semaine et non de 200 ou 300 grammes par jour, de privilégier les fruits et légumes, les légumineuses et les produits céréaliers complets cultivés selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides, et de limiter, surtout, le gras, le sel et le sucré dans notre alimentation.

Quelle analyse le WWF fait-il de cette révision du PNNS ? Vous semble-t-il qu'elle aille assez loin au regard des enjeux environnementaux et sociaux et actuels ?

Je souhaite connaître votre position sur ces recommandations et plus généralement sur les politiques publiques de notre pays en matière d'alimentation et d'environnement. Ces politiques publiques vous semblent-elles à la hauteur des enjeux ? Quelles sont selon vous les urgences ou les principales priorités ?

Le gaspillage alimentaire représente également un problème important sur lequel je souhaite revenir. On produit beaucoup et de façon intensive mais le gaspillage alimentaire, dont vous avez parlé, est aujourd'hui une catastrophe humanitaire.

Environ 30 % de l'alimentation produite finit à la poubelle et, lorsque les produits jetés sont encore emballés, l'impact environnemental est terrible. Les industries agroalimentaires doivent s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire qu'elles causent. Estimez-vous qu'elles soient sensibilisées à cette exigence et qu'elles fassent suffisamment d'efforts pour réduire le gaspillage alimentaire ?

De nombreuses *start-up* dont l'objectif est de rendre l'industrie agroalimentaire plus responsable ont émergé. Parmi d'autres très belles initiatives, on peut citer *Tool 4 Food* qui cherche à optimiser les capacités de production des industriels en les incitant à segmenter leur savoir-faire pour créer une offre dans les périodes de basse saison.

Vous avez également parlé de circuit court. Mais une différence doit être faite entre circuit court et circuit local. Une pomme qui provient du bout du monde est en circuit court si elle a un seul intermédiaire, alors que le circuit local renvoie à des aliments que l'on produit et mange localement.

M. Arnaud Gauffier. Tout à fait !

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. Les Vergers de Noslon, dans ma circonscription, produisent des pommes et, comme beaucoup de cultures, ce ne sont pas des cultures bio. Ces pommes reçoivent vingt-trois ou vingt-quatre traitements successifs, c'est beaucoup.

M. Arnaud Gauffier. La moyenne est de cinquante !

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. Cette exploitation est donc un peu plus vertueuse que la moyenne !

Ces pommes sont stockées dans des réfrigérateurs, en sorte qu'on peut les manger toute l'année. Cet exemple m'amène à une question sur les produits de saison. Les pommes que nous mangeons actuellement sont conservées dans des réfrigérateurs depuis septembre de l'an passé. Elles seront vendues jusqu'en juillet, tant que les réfrigérateurs sont encore pleins.

La pomme de saison, quant à elle, provient du Chili. Il faudrait faire un calcul pour comparer les empreintes carbone respectives de ces pommes mais il n'est pas certain que notre produit local soit plus vertueux que la pomme du Chili, si elle a été produite dans de bonnes conditions.

M. Arnaud Gauffier. ... Ce n'est pas évident.

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. Ce n'est pas simple, vous avez raison, et vous l'avez montré avec l'exemple des poulets dont on ne sait pas avec quoi ils ont été nourris. Il n'est malgré tout pas trop tard pour changer les habitudes en incitant les agriculteurs à produire autrement et les consommateurs à manger des produits de saison.

Je suis tout à fait d'accord avec vous sur les menus végétariens et sur l'effet positif qu'ils peuvent avoir. J'ai voulu mettre en place à l'Assemblée nationale un repas végétarien, au moins une fois par semaine, sur le modèle de ce que font de nombreuses collectivités. Mais il a finalement paru préférable de ne pas l'imposer.

Je regrette aussi que trop de cantines ne proposent qu'un menu unique, parce que ce sont de petites cantines et que le fait de proposer des protéines végétales n'est pas encore entré dans les mœurs.

On note des progrès mais il faut soutenir les produits à base de protéines végétales qui sont importantes pour la santé et l'environnement car ils nécessitent peu de pesticides et qui peuvent de surcroît favoriser l'agriculture française.

M. Arnaud Gauffier. Il y a effectivement beaucoup à dire.

Concernant la révision du PNNS, nous considérons que le volet « poisson » est décevant. La révision n'est pas non plus allée suffisamment loin sur le volet « produits laitiers ». Il aurait fallu envisager pour ces produits des recommandations semblables à celles qui ont été faites pour la viande.

Les recommandations sur la consommation de produits laitiers restent en France très élevées, puisqu'elles préconisent de manger trois produits laitiers par jour. Il n'est pas non plus tenu suffisamment compte des types de produits laitiers consommés, le fromage n'ayant pas les mêmes impacts nutritionnels et environnementaux que le yaourt frais. Le fromage entre également dans la catégorie des produits gras et salés, dont on essaie de limiter la consommation. Des distinctions seraient donc à faire, et les recommandations sur les produits laitiers pourraient être plus claires.

Les nouvelles recommandations présentent en revanche l'intérêt de mieux cibler la viande cachée dans les produits transformés, en particulier les charcuteries. Celles-ci ont été directement mises en avant par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) dans son rapport sur l'évolution des recommandations, et par l'École des hautes études en santé publique (EHESP).

En effet, lorsque vous demandez à un consommateur d'évaluer sa consommation hebdomadaire de viande, il pense tout de suite au steak mais très rarement au saucisson de consommé à l'apéritif ou à la viande qui était cachée dans le plat transformé qu'il a consommé à midi à son travail.

Les recommandations sur la consommation de viande évoluent dans le bon sens. Elles pourraient cependant être encore plus précises en envisageant le cas de la viande très transformée, particulièrement la charcuterie. Beaucoup d'efforts restent à faire pour diminuer la consommation de ces produits souvent très gras et très salés dont la gamme ne cesse de s'étoffer.

Une autre de vos questions portait sur les urgences et les priorités à définir pour le système alimentaire en général. S'il faut choisir une seule urgence, je dirais que, du point de vue « franco-français », c'est la biodiversité. Les impacts de l'agriculture française et du système alimentaire français sur la biodiversité doivent impérativement être stoppés et ils doivent être minimisés le plus rapidement possible.

La diminution des gaz à effet de serre produits par l'agriculture est également essentielle mais elle n'a pas le même caractère d'urgence.

Réduire les conséquences sur la biodiversité de l'utilisation des pesticides et de la destruction très rapide de certains milieux emblématiques comme les zones humides doit représenter la priorité.

Je souhaite dire à ce sujet que la destruction des prairies permanentes, qui sont à la fois des stocks de carbone et des réservoirs de biodiversité, est liée à la crise du lait. Parce que la production de lait n'est plus bénéficiaire, les agriculteurs retournent des prairies permanentes pour cultiver des céréales.

La priorité législative est donc de minimiser les impacts du système alimentaire français sur la biodiversité française mais aussi sur la biodiversité mondiale.

Plusieurs initiatives vont déjà dans ce sens. J'ai parlé de la Stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (SNDI). Nous espérons qu'elle sera suffisamment ambitieuse pour contribuer à lutter contre ces impacts environnementaux, même si l'autorisation d'exploitation donnée récemment à la « bio » raffinerie de La Mède n'est pas un signal très positif. La prise en compte de la biodiversité dans les accords de libre-échange est aussi un volet essentiel.

Concernant le gaspillage alimentaire, beaucoup de *start-up* et d'initiatives viennent d'être lancées, que nous suivons d'assez près et que nous soutenons. Le WWF est aussi en train de créer une application *smartphone* sur les modes de vie durables qui sera lancée prochainement.

En montant des partenariats avec ces *start-up* dont l'activité concerne le gaspillage alimentaire, le WWF cherche à toucher, au-delà de ses donateurs, le plus de monde possible. Vous avez cité une *start-up* qui travaille avec le secteur agroalimentaire. D'autres *start-up*, par exemple *Too Good To Go*, s'adressent au consommateur en l'aidant à diminuer son gaspillage alimentaire et en revalorisant des aliments qui sans elles auraient été jetés à la poubelle.

Le numérique, dont j'ai peu parlé, peut aussi permettre de minimiser les impacts de notre système alimentaire. Utilisé par le consommateur final, le numérique l'aide à lutter contre le gaspillage, à surveiller sa consommation de protéines animales et à porter un regard plus scientifique sur ce mode d'alimentation, entre autres.

Le numérique peut aussi permettre à l'agriculture de limiter certains de ses impacts, à condition qu'il ne soit pas seulement destiné à des exploitations industrielles ou dégageant suffisamment de marge financière pour pouvoir acquérir ces outils qui restent relativement coûteux.

Il me faut aussi revenir sur le sujet des productions locales. Au cours de mon exposé préliminaire, j'ai un peu confondu le local et les circuits courts mais nous sommes d'accord, il s'agit de deux réalités différentes.

Vous m'avez interrogé sur les impacts respectifs de la pomme locale et de la pomme du Chili. À prendre uniquement en compte l'impact carbone, la pomme locale peut en effet générer plus d'émissions de CO₂ que la pomme chilienne.

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. Parce que la pomme locale est hors saison !

M. Arnaud Gauffier. Parce qu'elle est hors saison, en effet. Cependant, en étant alimentés par l'énergie nucléaire, les réfrigérateurs émettent assez peu de CO₂. Et la massification du transport des pommes chiliennes, qui se fait par bateaux puis par la route dans des poids lourds, est telle que, rapportées à la pomme, les émissions de CO₂ sont là aussi assez faibles.

C'est pourquoi le WWF a à cœur de ne pas envisager les impacts environnementaux sous le seul prisme des émissions de CO₂. Pour apprécier l'effet environnemental d'une production, il importe d'avoir une vision globale de l'ensemble des externalités positives ou négatives. Car, à évaluer la durabilité d'une production à partir des émissions de CO₂, le risque est grand de tomber dans des extrêmes !

Prenons l'exemple du bœuf. Un steak provenant d'un bœuf élevé dans un *feed lot* d'Amérique du Sud a un impact carbone parfois moins élevé qu'un steak de bœuf français. Mais le steak de bœuf français a généré des impacts positifs en matière d'emploi, de paysage, de maintien des populations au niveau local, de dynamique territoriale, de biodiversité, etc. Tous ces effets sont à prendre en compte.

Pour finir sur les collectivités, il est vrai que certaines sont passées à un menu végétarien hebdomadaire, souvent pour trouver une solution à des problèmes religieux mais aussi pour des questions de coût.

Le coût doit être pris en compte car, en proposant plus de menus à base végétale, les collectivités pourraient améliorer sensiblement la qualité des aliments proposés et, éventuellement, s'approvisionner dans la filière biologique.

La commune de Mouans-Sartoux a ainsi engagé un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire qui a permis à ses restaurants scolaires de passer au bio. Consommer moins de protéines animales dans les cantines peut aussi permettre de s'approvisionner via des circuits de meilleure qualité.

Je terminerai par une remarque concernant les menus. Vous avez regretté que la plupart des cantines scolaires proposent un menu unique. Mais le menu unique présente l'intérêt d'entraîner moins de gaspillage alimentaire que le buffet, qui est pour sa part un énorme facteur de gaspillage. Comme d'habitude, tout est complexe.

M. le président Loïc Prud'homme. « *Tout est complexe* » : nous retiendrons votre dernière phrase comme conclusion.

Nous arrivons au terme de cette première audition. Je vous remercie, monsieur Gauffier, pour vos réponses. Je remercie aussi nos collègues et les invite à participer à notre prochaine audition.

La séance est levée à dix heures quinze.

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 7 juin 2018 à 9 h 15

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

Excusés. - M. Julien Aubert, M. Christophe Bouillon