

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. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation, accompagné de Mme Amélie Le Floch, cheffe adjointe de cabinet, conseillère parlementaire, et de Mme Claire Le Bigot, conseillère alimentation, santé et environnement. 2

Mardi

18 septembre 2018

Séance de 18 heures 15

Compte rendu n° 41

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

**Présidence
de
M. Loïc Prud'homme,
Président**



La séance est ouverte à dix-huit heures quinze.

M. le président Loïc Prud'homme. Mes chers collègues, nous recevons ce soir M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation, que je remercie d'avoir répondu à notre convocation à une heure un peu tardive.

Monsieur le ministre, vous sortez à peine d'un long débat sur le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, dite loi EGALIM, et vous voilà devant nous pour clore en quelque sorte le cycle des auditions de la commission d'enquête avec cette quarantième audition

Avec ma collègue Michèle Crouzet, rapporteure de la commission, nous nous sommes rendus à Parme au siège de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), ainsi qu'à Bruxelles pour échanger avec les services de la Commission européenne.

Nous avons également auditionné les acteurs dépendant de votre ministère : les responsables de la Direction générale de l'alimentation (DGAL), les responsables de la statistique et du Centre d'études et de prospective du ministère (CEP), et bien évidemment différents chercheurs de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA).

Pour en revenir au projet de loi EGALIM, vous voudrez bien nous rappeler quelles en sont les grandes lignes, concernant plus particulièrement l'objet de notre commission d'enquête, à savoir l'alimentation industrielle et plus spécifiquement la progression dans la consommation des aliments dits ultra-transformés qui n'est pas sans conséquences sur notre santé.

La commission n'ignore pas le poids économique des industries agroalimentaires qui, même hors production de boissons alcoolisées, occupent la première place en termes d'emplois dans l'industrie manufacturière française, bien avant les activités aéronautiques ou encore l'automobile.

Le secteur apparaît cependant fragile, du moins pour une partie de ses activités de transformation qui sont concurrencées par d'autres pays, notamment européens. Nos exportations, certes toujours globalement positives, s'essouffent.

La France a longtemps été le troisième fournisseur mondial de produits alimentaires, mais elle est tombée à la cinquième place. Elle est désormais devancée par les Pays-Bas et l'Allemagne.

Ne sommes-nous pas arrivés à la fin d'un modèle économique dans lequel le quantitatif l'emportait sur le qualitatif ? Un modèle où dans la course au moins-disant social et environnemental, il y a toujours en fait un candidat pour faire pire ?

Les consommateurs français comme les consommateurs des grands pays, y compris de pays émergents, expriment de plus en plus une défiance à l'égard de ce que l'industrie agroalimentaire leur propose. Leurs exigences nutritionnelles changent rapidement dans le sens d'une affirmation qualitative. Quelles réponses la nouvelle politique agricole commune (PAC) pourrait-elle apporter à ce défi, c'est-à-dire une PAC réellement renouvelée qui devrait d'ailleurs être une politique agricole et alimentaire commune (PAAC) ?

Enfin, je souhaite vous interroger plus particulièrement sur les engagements volontaires. Dans la continuité des politiques précédentes, vous avez été, lors de la discussion du projet de loi EGALIM, un fervent défenseur des promesses des industriels et des grandes marques de rectifier leurs recettes sur tel ou tel point. L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) recense et évalue ces engagements. Mais l'efficacité de ce type d'approche concertée est factuellement insuffisante, parfois nulle, comme pour le sel, les sucres ajoutés ou encore les acides gras saturés.

Monsieur le ministre, nous allons vous écouter dans un premier temps sur l'action de votre ministère dans ces différents domaines au titre d'un exposé liminaire d'une quinzaine de minutes. Puis nous échangerons avec vous sur la base de questions complémentaires, avec celles que ne manquera pas de vous poser notre collègue Michèle Cruzet en sa qualité de rapporteure de la commission d'enquête.

Conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958 relative aux commissions d'enquête, je vais vous demander de prêter serment.

(M. Stéphane Travert prête serment.)

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Monsieur le président, madame la rapporteure, mesdames, messieurs les députés, je vous remercie pour cette invitation à échanger ensemble. C'est en tant que ministre de l'alimentation que je suis ici ce soir. Je dispose d'une feuille de route interministérielle, fixée par le Premier ministre et le Président de la République. Mon action vise à défendre une alimentation plus sûre, plus saine, plus durable, de qualité pour tous.

Le projet de loi EGALIM dont nous avons débattu la semaine dernière, et qui a été adoptée en deuxième lecture à l'Assemblée nationale, est un des outils majeurs de cette politique. C'est à ce titre, et dans le respect des compétences qui sont miennes, que je suis devant vous. Je laisserai le soin à ma collègue ministre des solidarités et de la santé de s'exprimer sur les aspects relatifs aux pathologies chroniques, et à mon collègue du ministère de l'économie et des finances sur les additifs et les auxiliaires technologiques qui relèvent de sa compétence.

Vous le savez, nous avons souhaité, dans le cadre des Etats généraux de l'alimentation (EGA), traiter de l'ensemble des composantes de l'alimentation – volets économiques, environnemental, sociétal et sanitaire. L'alimentation est un des déterminants de la santé, au-delà des crises sanitaires. Elle s'inscrit pleinement dans les objectifs de santé publique du Gouvernement. Avoir une bonne alimentation, c'est se donner des atouts pour conserver une santé optimale, et introduire la notion de plaisir et de convivialité dans ces espaces précieux que sont les repas. C'est d'ailleurs une des armes les plus efficaces pour lutter contre l'obésité.

Il nous faut maintenant collectivement nous interroger sur ce qu'est une bonne alimentation à l'heure où les Français veulent des produits de qualité, notamment au plan gustatif, sanitaire et environnemental, et alors que nos modes de vie ne nous permettent pas toujours de consacrer autant de temps qu'auparavant à cuisiner. Or une bonne alimentation est une alimentation diversifiée qui associe tous les types d'apports nutritionnels, répartis sur une semaine, de façon à s'adapter aux aléas du quotidien.

Cela étant, une bonne alimentation doit-elle être composée uniquement de produits labellisés issus de circuits courts de l'agriculture biologique ? Vous le savez, il est toujours difficile d'espérer manger un bon avocat cultivé en France... Nous avons donc besoin de travailler sur ces sujets.

La feuille de route des États généraux de l'alimentation propose à ce titre différents leviers comme la prévention et l'éducation, notamment des plus jeunes, ou encore ce dispositif inscrit dans la loi EGALIM qui constitue une réelle avancée pour une alimentation sûre, saine, durable et accessible à tous, celui d'un approvisionnement de la restauration collective à 50 % de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et à faible impact environnemental dont 20 % de bio à l'horizon 2022. Par le levier de la restauration collective, nous souhaitons toucher l'ensemble des Français, indépendamment de leur origine sociale. C'est aussi un moyen de sensibiliser tous nos concitoyens au bon goût, au bon, et à la nécessité de bannir les produits trop sucrés, trop salés, trop gras, et de diversifier leur alimentation. Pour les enfants, c'est l'éducation au goût qui fera d'eux des adultes éclairés dans leurs choix de consommateurs. La transformation de nos modèles agricoles passe évidemment par une évolution de la demande vers le local, le label ou le bio.

Toute l'action publique du Gouvernement est mue par cette volonté d'offrir à tous les choix d'une bonne alimentation et de se battre pour que les agriculteurs disposent de meilleurs revenus pour travailler à la montée en gamme. Cela suppose d'innover, d'investir, de se battre pour une alimentation plus diversifiée et de meilleure qualité. Sur ces sujets-là, nous pouvons effectivement nous appuyer sur un certain nombre de mesures.

- À cet égard, la PAC doit être un outil de transformation de notre agriculture. Celle-ci est actuellement en pleine transition. Nous devons utiliser cette période pour mettre en place des outils plus simples, plus efficaces, plus robustes qui permettent de prévenir les aléas climatiques et sanitaires, et de mieux protéger nos agriculteurs. Cette PAC devra également privilégier la qualité alimentaire – il y a un débat sur ce point au sein du Conseil agricole européen. Les opinions publiques forcent en quelque sorte les décideurs politiques à bouger dans ce sens. Il faut apporter une réponse européenne à la question de l'utilisation des produits phytosanitaires et des pesticides dans la production et dans les cultures, de même qu'en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. Nous ne sommes pas encore vraiment entrés dans le détail de ce que sera la future politique agricole commune ; nous en sommes aux débats sur ce que sera son budget. Nous avons besoin d'un budget ambitieux qui nous permette demain d'afficher l'exigence d'une agriculture qui réponde aux souhaits des consommateurs de pouvoir accéder à une alimentation plus sûre et plus durable.

Nous avons travaillé sur un certain nombre de leviers, telle la restauration collective. Comme je le disais à l'instant, la loi a prévu un plan de diversification des protéines et fixé l'objectif que 50 % des produits servis dans la restauration collective soient issus de produits bios et à faible impact environnemental.

Par ailleurs, les échéances 2020, 2025 et 2028 conduiront à l'interdiction d'utiliser des matériaux à usage unique et des matériels de chauffe, notamment dans la restauration collective – autrement des produits et plats en plastique. Quant à la feuille de route concernant les produits phytosanitaires, elle prévoit la séparation des actions de vente et de conseil, la protection des riverains, le refus des rabais, remises et ristournes sur la vente des produits phytosanitaires, et, enfin l'interdiction des néonicotinoïdes.

Afin d'améliorer l'offre alimentaire et de diminuer certains impacts, nous avons travaillé, à travers ce texte de loi, sur la suppression du dioxyde de titane, et à la valorisation du miel de France grâce à un étiquetage d'origine pour le miel. Je rappelle qu'en 2016, nous avons obtenu, au niveau européen, la possibilité d'étiqueter l'origine des produits carnés et laitiers. Cette expérimentation s'achevant à la fin de l'année, nous avons commencé à chercher des alliés européens pour maintenir cette autorisation et ainsi pouvoir continuer à informer les consommateurs tout en valorisant nos productions de qualité et l'ensemble des territoires.

Nous nous sommes penchés tout particulièrement sur le gaspillage alimentaire qui, je le rappelle, représente 150 kilos par personne et par an, ce qui est beaucoup trop quand on connaît les ravages que peuvent causer des épisodes de famines dans certains pays. Il s'agit, à travers l'amélioration de l'offre de la restauration collective, de lutter contre le gaspillage alimentaire et ainsi de réaliser des économies qui permettront éventuellement de diminuer le coût des repas, d'en améliorer la qualité et donc de faire en sorte que nos enfants soient mieux nourris. Des conventions ont été passées entre la restauration collective et un certain nombre de collectivités, mais nous avons besoin de structurer cette offre. Il faut que les agriculteurs puissent se saisir de ces nombreux débouchés.

Tels sont les différents points que je souhaitais évoquer. Je suis bien évidemment prêt à répondre aux autres questions que vous jugerez utiles de me poser, et à discuter avec vous des outils et des leviers que nous pouvons prévoir pour permettre à tous les Français de disposer d'une alimentation sûre, saine, durable, variée et accessible à tous.

M. le président Loïc Prud'homme. Je souhaite revenir sur l'un des derniers points que vous avez abordés, celui de la restauration collective, qui est effectivement un levier important, s'agissant tant du changement de nos habitudes alimentaires que de la production agricole. Nous avons pu identifier que c'était l'un des foyers de prédilection de l'alimentation ultra-transformée. Nous avons constaté en outre que, depuis 2015, le Groupe d'études des marchés en restauration collective et nutrition, le fameux GEMRCN, qui travaillait sous l'égide de Bercy, semble ne plus véritablement fonctionner. Pourquoi cette période de latence qui nous paraît très longue ? De nombreux acteurs déplorent l'absence d'actualisation des recommandations de ce guide pratique, très utilisé par les intendants de la restauration collective, notamment scolaire, dans la constitution des repas. Cette absence de réactualisation est un problème dans la mesure où le quatrième Programme national nutrition santé (PNNS), en route depuis de nombreux mois, n'est pas transposé dans les recommandations du GEMRCN. Une action résolue est-elle en cours sur ce volet ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. En effet, le GEMRCN ne fonctionne pas. Pour le remplacer, nous avons créé, parce que nous misons sur la restauration collective et sa capacité à promouvoir une meilleure qualité alimentaire pour tous les commensaux, le comité national de la restauration collective. Il s'agit d'analyser les offres intégrées dans la restauration collective et l'évolution de la qualité nutritionnelle des repas. Il faudra compter également avec la boîte à outils Localim, guide d'achat pour les opérateurs et les gérants des achats dans les collectivités, la lutte contre le gaspillage.

Tout cela sera mis en place en complément d'expérimentations en cours comme le Nutri-Score que nous avons lancé au mois d'octobre dernier avec le ministère de l'économie et des finances et le ministère des solidarités et de la santé. C'est autour de ces différents axes que nous lançons le comité national de la restauration collective.

M. le président Loïc Prud'homme. Si je comprends bien, cette instance prendra la suite du GEMRCN.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Tout à fait.

M. le président Loïc Prud'homme. Quelle sera la composition du comité ? À quelle date sera publié le nouveau guide en direction des gérants de la restauration collective ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. La boîte à outils Localim existe déjà. Le dispositif sera enrichi au fur et à mesure que l'on avancera dans les pratiques alimentaires, dans la structuration de l'offre de la restauration collective.

Quant au comité national de la restauration collective, il sera composé de producteurs, de représentants des entreprises des industries alimentaires, d'organisations non gouvernementales (ONG), et de l'administration des ministères qui ont compétence sur ces sujets ainsi que de nutritionnistes qui guideront les travaux.

M. le président Loïc Prud'homme. Permettez-moi d'insister sur la réalisation du nouveau guide qui remplacera le précédent.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Localim est un guide d'achat qui vise à aider les acheteurs à se fournir pour une alimentation de proximité. Nous souhaitons qu'il prenne désormais en compte les mesures que nous avons prises dans le cadre du projet de loi, comme l'objectif de parvenir à servir dans la restauration collective 50 % de produits bio, locaux ou sous SIQO. Pour tenir nos objectifs, nous avons besoin d'une meilleure structuration de l'offre : il importe que davantage d'agriculteurs passent contrat et se convertissent dans l'agriculture biologique. Je me suis rendu il y a quelques jours dans le département de la Mayenne où les producteurs de viandes et de légumes ont mis en commun leurs moyens de communication en créant « Ecla 53 ». Il s'agit d'une plateforme, dans laquelle ils présentent leurs produits et expliquent la manière dont ils travaillent, et qui a vocation à contractualiser avec les acheteurs des collectivités territoriales et les intendants scolaires afin d'établir une visibilité sur des volumes et dans le temps, et d'élaborer un cahier des charges sur la qualité alimentaire.

En résumé, il y a, d'une part, le comité national de la restauration collective qui va remplacer le GEMRCN, où seront discutés les aspects nutritionnels, et d'autre part le guide d'achat Localim que nous devons compléter pour faire en sorte qu'il soit largement utilisé par tous les acheteurs – collectivités, intendants scolaires.

M. le président Loïc Prud'homme. Peut-être me suis-je mal exprimé, mais nous ne nous sommes pas bien compris. Les personnes travaillant dans la restauration collective nous ont dit que le GEMRCN produisait un guide très précis, en termes de portions de viande ou de légumes, par exemple, de grammage ou de nombre de produits laitiers. Aujourd'hui, ce support leur manque.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Ce guide se fonde sur le décret de 2011, qui sera revisité, si besoin, par le comité national de la restauration collective, selon le vœu des personnes que vous avez auditionnées. Je vous parlais, pour ma part, du guide d'achat Localim sur les bonnes pratiques et de nos ambitions pour la restauration collective. Je n'ai, bien évidemment, aucune opposition à ce que ce guide soit actualisé.

M. le président Loïc Prud'homme. Ces personnes se trouvent un peu dépourvues. Certaines sont dotées de grandes compétences en termes de gestion et d'intendance, mais pour ce qui est du calcul nutritionnel ou de la répartition des occurrences de viande ou de produits laitiers, elles attendent l'actualisation du guide avec impatience.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. C'est aussi à cette fin que nous avons créé le comité national de la restauration collective. Entre les ONG, l'administration, les représentants des producteurs ou encore les nutritionnistes, il représente un panel suffisamment large pour garantir sa réussite et répondre à toutes les questions relatives aux impacts sur la santé des pratiques alimentaires, de sorte à mieux guider les choix faits par la restauration collective.

M. le président Loïc Prud'homme. Monsieur le ministre, vous avez parlé de la contractualisation avec les producteurs locaux. Un sujet important est souvent revenu dans le débat : les projets alimentaires territoriaux (PAT), qui permettent de retisser du lien local entre l'alimentation et l'agriculture, afin d'améliorer la qualité. À l'issue de nos auditions, je suis convaincu qu'ils sont un levier efficace, aujourd'hui bien peu soutenu. Alors que les rênes de la PAC vont revenir, en partie, entre les mains nationales, ne faudrait-il pas en profiter pour soutenir de façon plus conséquente ces projets, qui sont des réussites ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Les PAT représentent une particularité française, que je souhaite développer, qu'ils viennent de départements, de régions, de communautés de communes ou de communes. Pour soutenir de tels projets par le biais de la PAC, il faut parvenir à convaincre nos partenaires de leur pertinence. La prochaine PAC doit nous offrir des outils qui nous permettront de proposer des politiques spécifiques à notre territoire. Son deuxième pilier, relatif à la politique du développement rural, peut nous aider à soutenir ces dispositifs et à atteindre nos objectifs de verdissement et d'amélioration de la nutrition. Il conviendra aussi d'évaluer les besoins budgétaires.

Il va sans dire que je soutiens pleinement ce type de projets. La plateforme « Ecla 53 » a d'ailleurs été récompensée au Salon d'agriculture pour sa démarche innovante. Il est important de mettre en lien les plateformes de producteurs avec les décideurs et les consommateurs, ainsi que l'ensemble des acteurs, de faire connaître le tissu de production et de consommation et de réussir à créer des plateformes mutualisées. Lorsqu'une plateforme se crée au niveau départemental, comme en Mayenne, je ne vois pas pourquoi cette mutualisation des producteurs ne serait pas soutenue par des outils issus des politiques européennes.

M. le président Loïc Prud'homme. Vous n'avez pas répondu à ma remarque sur les engagements volontaires, dont vous êtes un fervent défenseur. Pour ce qui concerne la diminution des teneurs en sel, en sucre ou en acides gras saturés, ces accords sont loin d'être une réussite, puisque les taux d'acides gras saturés ont augmenté de 3 %, quand les taux de sel et de sucre n'ont baissé en moyenne que de 1 %, alors qu'il faudrait viser une réduction beaucoup plus drastique.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Nous avons en effet eu l'occasion d'échanger au sujet des engagements volontaires des professionnels. Notre idée, c'est de faire évoluer les pratiques des industriels par le biais de nouvelles générations d'engagements, qui doivent fixer des objectifs ambitieux, mesurables et totalement transparents à l'égard des consommateurs.

Sans exigence de transparence, il pourra se passer des années sans que rien ne se fasse. Mais, à ces conditions, les accords collectifs peuvent permettre de trouver de bonnes solutions.

Cela nous ramène à un débat que nous avons eu au cours des États généraux de l'alimentation. On peut imposer beaucoup de contraintes et se faire plaisir, en votant des dispositions dans la loi. Pour avoir été député et avoir une certaine expérience, je sais bien que, parfois, nous nous réjouissons d'avoir remporté une victoire politique, en inscrivant dans la loi tel ou tel dispositif. Mais, une fois qu'il a été voté, plus personne ne s'en préoccupe parfois. Tout n'a pas valeur de loi. En revanche, quand on favorise le dialogue avec les chefs d'entreprise, quand on veille à contrôler, quand on exige de la transparence et des progrès quantifiables, en crantant des seuils et des échéances et en les contraignant sur un agenda à tenir, les accords collectifs sont préférables au « *name and shame* » ou au « *name and fame* ».

S'agissant de la charte du CSA, par exemple, nous avons reçu au ministère de l'agriculture et de l'alimentation, la semaine dernière, Mme Mémona Hintermann, en charge de ces questions. Nous dialoguons régulièrement avec le CSA, pour définir sa nouvelle charte et obtenir des résultats probants sur les messages à faire passer.

Aujourd'hui, il existe six accords, qui sont, je le reconnais, décevants. Si des efforts ont été faits, ils restent insuffisants. Les seuils intermédiaires n'ont pas encore été atteints. Nous devons poursuivre le dialogue et continuer de mettre la pression sur les industriels pour obtenir des résultats satisfaisants et améliorer la santé publique. L'ANIA, l'Association nationale des industries alimentaires, a travaillé sur un document intitulé « *1 000 jours pour mieux manger* ». Elle a pris des engagements et fait clairement preuve de sa volonté d'atteindre des objectifs mesurables et réalisables, dont nous devons tenir compte.

Ces sujets reviennent tous les ans lors de l'examen du projet de loi de financement de la Sécurité sociale (PLFSS). S'agissant du sel, par exemple, la question des seuils n'a pas encore été discutée en réunion interministérielle, depuis la finalisation de la feuille de route des États généraux de l'alimentation. Nous avons choisi de promouvoir les accords collectifs, en poussant les professionnels à définir des objectifs mesurables, afin de quantifier au fur et à mesure les progrès accomplis.

Nous veillons également à la transparence vis-à-vis de nos concitoyens, en mettant à leur disposition les travaux de l'Observatoire de l'alimentation, selon le principe du « *name and fame* », ce qui est nouveau. Il est très important qu'ils puissent aller voir sur la plateforme de l'Observatoire la manière dont nous progressons sur ces questions. Nous travaillons aussi à encadrer la publicité, grâce à la charte du CSA. Nous devons discuter des seuils réglementaires en réunion interministérielle. Il ne me revient pas de définir aujourd'hui une position, qui doit être partagée avec l'ensemble de mes collègues.

M. le président Loïc Prud'homme. Je vous remercie pour votre réponse. Néanmoins, je tiens à rappeler que la réduction du sel avait été actée et sa progressivité déjà crantée dans les engagements volontaires de 2002.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Absolument ! Nous ne sommes pas allés assez loin. Je partage totalement votre avis.

M. Loïc Prud'homme. J'en suis heureux !

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Nous avons de gros efforts à faire en la matière. Les adjonctions de sel permettent d'allonger la durée de conservation de certains aliments. Il a été mis en lumière que l'excès de sel, de sucre ou de gras est à l'origine de pathologies, notamment chez l'enfant. Si nous voulons progresser, il faut intensifier notre demande et nos exigences par le biais des accords collectifs. Nous avons choisi de favoriser le dialogue et la concertation.

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. Aujourd'hui, il existe une forte demande de la part des consommateurs en matière d'informations sur l'origine, la composition et l'apport nutritionnel des produits. Nous avons auditionné la Fédération française des diabétiques, qui a souligné que les diabétiques ne souhaitent pas que les industriels mettent sur le marché des produits qui leur seraient réservés. En revanche, ils réclament, à l'instar d'autres malades chroniques, la transparence sur les éléments contenus dans les produits, dans la mesure où les industriels ajoutent parfois du sucre, du sel, du gras ou d'autres additifs, sans le mentionner. Ils souhaitent pouvoir acheter en toute connaissance de cause. Que prévoit le Gouvernement pour renforcer la transparence de l'étiquetage des produits alimentaires ?

Si cet étiquetage serait très utile pour le client final, il le serait également au niveau des phases intermédiaires de transformation des produits. Un industriel peut en effet acheter des produits de base ou légèrement transformés, sans connaître entièrement leur composition, ce qui l'empêche, à terme, d'informer le client final. La transparence de l'étiquetage pourra-t-elle se faire à tous les niveaux ?

Concernant les scandales alimentaires, actuellement, les missions de police de contrôle de la chaîne alimentaire relèvent de différents ministères : la direction générale de l'alimentation (DGAL), qui dépend du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), qui dépend du ministère de l'économie et des finances. Le cloisonnement des services de contrôle a été critiqué à plusieurs reprises lors de nos auditions. Est-il judicieux que deux ministères s'occupent des contrôles à différents moments de la vie d'un produit ? L'architecture du dispositif institutionnel de la gestion de crise devrait-elle être revue, comme cela a déjà été envisagé ? Quelles mesures le gouvernement envisage-t-il pour rendre plus efficace la gouvernance du dispositif de sécurité de la chaîne agro-alimentaire ?

Enfin, les États généraux de l'alimentation ont fixé pour objectif l'accès à une alimentation saine dans la restauration collective, avec, par exemple, 20% de produits biologiques. Quelle place l'agriculture biologique a-t-elle aujourd'hui dans l'enseignement et la formation à l'école ? Il me semble, en effet, que cette place n'est en rien acquise. Quelles actions sont menées pour sensibiliser les enseignants et les élèves à l'agriculture biologique ? Comment est-elle enseignée dans les lycées agricoles ? Est-elle intégrée dans toutes les formations techniques de l'enseignement agricole ? Nous savons que c'est une agriculture qui exige une plus grande technicité. Dans la mesure où nous souhaitons augmenter le pourcentage de surfaces exploitées en agriculture biologique, y a-t-il un enseignement adapté qui est dispensé ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Vous soulevez des questions importantes. Nous consommons, incontestablement, des aliments trop gras, trop salés et trop sucrés, ce qui a des conséquences directes sur l'espérance de vie, mais aussi sur les comptes publics. Pour autant, la situation française est plus favorable que celle d'autres pays occidentaux. Malgré tout, la prévalence de l'obésité augmente depuis les années 80. En 2014, la moitié de la population française était en surpoids et un sixième était obèse. Cette

évolution est visible dans la segmentation même des magasins de vêtements, parmi lesquels on voit proliférer les enseignes réservées aux grandes tailles. !

S'agissant de la transparence de l'étiquetage, le Gouvernement a fait la promotion du Nutri-Score, dont l'arrêté a été signé le 31 octobre 2017, en lien avec le ministère des solidarités et de la santé et le ministère de l'économie et des finances. C'est un dispositif reposant sur le volontariat, qui va plus loin que le règlement européen en vigueur. De grandes entreprises l'ont adopté. Plusieurs enseignes le demandent. Nous souhaitons le promouvoir. Santé publique France a réalisé une campagne nationale, à destination du grand public, entre le 7 et le 18 mai 2018.

Comme je l'ai dit tout à l'heure, nous sommes également en train de réviser la charte du CSA sur le *marketing* alimentaire, qui devrait être adoptée dans les prochaines semaines. Nous voulons mieux surveiller et mieux étendre nos dispositifs aux nouveaux canaux de communication, sur internet, étant donné que nos pratiques audiovisuelles ont évolué. Nous sommes très en pointe sur ces sujets avec le CSA. Suite au rendez-vous de la semaine passée, nous aurons l'occasion d'en discuter en réunion interministérielle prochainement, pour définir des positions.

Il existe aussi une nouvelle génération d'engagements pris par les industries agro-alimentaires, ceux qui ont été pris dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS), ainsi que les engagements collectifs. Par ailleurs, j'ai rappelé ce qu'a fait l'ANIA dans son document « *1 000 jours pour manger mieux* ». Je souhaite que les engagements soient réellement suivis, et je m'engage à y veiller scrupuleusement. Nous devons également travailler à la définition des seuils réglementaires en sel et en sucres, dans un cadre interministériel, comme je l'ai dit précédemment.

Vous avez également évoqué les scandales sanitaires et les contrôles de la chaîne alimentaire. Clarifier les missions entre les ministères est une recommandation récurrente, notamment dans les rapports parlementaires. La question m'a ainsi été posée par la commission d'enquête sur les suites de l'affaire Lactalis. Elle figure aussi dans les rapports de la Cour des comptes sur la sécurité sanitaire des aliments.

Sur ce sujet, des travaux sont engagés avec les administrations concernées pour identifier les domaines dans lesquels nous agissons en doublon – ce qui peut arriver lorsque des administrations travaillent sur des périmètres très larges – et les angles morts, afin d'améliorer l'effectivité du service public.

Nous pouvons évoquer certains de ces scandales alimentaires, tels ceux de la viande de cheval ou encore du Fipronil. Il s'agit en fait de fraudes, pas de manipulations par les industries agroalimentaires. Ces pratiques n'entrent pas, bien heureusement, dans la pratique courante des opérateurs que nous connaissons. La réglementation européenne prévoit un « paquet hygiène » qui précisera les règles de sécurité. Les dispositifs existants permettent aux services de l'État de vérifier que les professionnels mettent en place les mesures suffisantes pour assurer la salubrité des produits qu'ils mettent sur le marché : agrément des établissements et inspections. Les résultats de ces inspections sont disponibles sur une application et un site internet, *Alim'confiance*. Je vous invite à télécharger cette application qui permet de vérifier, lorsque vous allez dans un restaurant, s'il a été contrôlé, de quelle manière, et si le résultat s'est avéré bon, satisfaisant ou médiocre.

La surveillance de la chaîne alimentaire regroupe tous les plans de surveillance réalisés grâce aux prélèvements. S'agissant des fraudes, la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires du ministère de l'agriculture est spécialisée dans ce domaine.

En outre, le projet de loi sur lequel nous avons travaillé tire les leçons de l'affaire Lactalis, en garantissant un niveau d'information des services de contrôle par les professionnels suffisant en cas d'aléa sanitaire, et une meilleure fiabilité des analyses effectuées par les observatoires.

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire depuis 2016 pour les produits préemballés. Il convient peut-être de faire évoluer les pratiques et les systèmes, mais cela se fait entre États, au niveau européen.

S'agissant de l'éducation et de la formation, un bon nombre d'établissements forment les agriculteurs à la transition agro-écologique que nous appelons de nos vœux. J'ai été pendant cinq ans président du conseil d'administration d'un lycée agricole où nous avons réalisé la conversion à l'agriculture biologique. Il est évident que la formation des élèves s'est adaptée. Cette forme d'agriculture est intégrée dans les référentiels des diplômes délivrés par le ministère de l'agriculture. Tout cela a été engagé dès 2008 et conforté par le plan « *Agriculture biologique horizon 2012* » porté par mon prédécesseur. Le programme « *Ambition bio* » que nous avons lancé a réitéré cette volonté, en fixant l'objectif d'intégrer toute l'agriculture biologique dans les référentiels par la démarche « *produire et enseigner autrement* », qui s'inscrit dans le projet agro-écologique du ministère.

L'objectif de ces dispositifs est d'adapter les enseignements et les pratiques pédagogiques à la complexité des systèmes de production et de décision en agriculture biologique, pour des approches comparées plutôt que la simple connaissance de modèles. Il est indispensable de prendre en compte cette transition. Nous le faisons depuis 2008 et nous demeurons très précautionneux quant à la manière d'enseigner l'agriculture que nous connaissons en France. Il y a l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée et une multitude de pratiques agronomiques, que nous devons aussi enseigner. Nous allons inscrire dans les référentiels toutes les pratiques qui permettent de supprimer le recours aux produits phytosanitaires. Je reconnais que nous pouvons avoir des divergences sur les moyens de parvenir à ces objectifs de diminution et de suppression des produits phytosanitaires, mais l'objectif nous est commun, et c'est heureux.

Mme Élisabeth Toutut-Picard. Lorsqu'on évoque la restauration collective, on pense immédiatement à la restauration scolaire. Or elle existe aussi en milieu hospitalier. Tout au long de ma carrière hospitalière, j'ai vu évoluer la manière dont on nourrit les malades. Je ne parle pas des malades qui font de courts passages dans les établissements de santé, mais de ceux qui sont en moyen et long séjour, en rééducation, en psychiatrie, où ils peuvent passer des années enfermés, ou des personnes âgées en gériatrie ou dans les EHPAD. Les produits frais ont petit à petit été remplacés par des productions de deuxième, troisième, puis quatrième gamme. Les cuisines, qui employaient beaucoup de personnels, ont été fermées pour faire des économies de fonctionnement.

Maintenant, l'approvisionnement alimentaire de ces structures est entièrement assuré par l'industrie et de grandes entreprises : Sodexo, Davigel, etc. Or celles-ci ne fournissent plus les établissements en produits frais, il s'agit souvent de surgelés ou de repas reconstitués. La qualité nutritionnelle et la qualité gustative sont souvent très contestables.

Monsieur le ministre, quelle est selon vous la capacité budgétaire de ces établissements à revenir en arrière et se fournir en produits bio ? Peuvent-ils s'intégrer dans des circuits courts, puisque leur approvisionnement est soumis au monopole de l'alimentation industrielle ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Vous avez raison, on parle souvent de restauration scolaire, car on y retrouve ceux que nous avons de plus cher, et que nous avons tous fait l'expérience de la cantine scolaire. Mais la restauration dans les EHPAD et dans les hôpitaux, pour de courts, moyens ou longs séjours, est aussi un sujet sur lequel il faut travailler.

Vous avez parlé des groupes qui détiennent les marchés de restauration des hôpitaux de grande capacité. Là encore, nous devons travailler avec eux pour que les dirigeants des établissements publics puissent élaborer des cahiers des charges. Localim est un outil sur lequel ils peuvent s'appuyer pour le faire, pour parvenir à une meilleure qualité alimentaire, dans le respect des budgets qui leur sont alloués. En fonction de leur projet alimentaire, ils peuvent contractualiser avec des productions locales extérieures pour peu qu'elles satisfassent aux contrôles et ne mettent pas en danger sanitaire les personnes qui séjournent à l'hôpital. Bien souvent, les menus sont adaptés pour les patients, mais il est possible d'effectuer un séjour à l'hôpital tout en étant en bonne santé, en maternité par exemple. Rien n'empêche donc les hôpitaux de mettre en place des démarches de qualité pour tout ou partie de leurs commensaux.

Concrètement, nous élaborons un plan d'amélioration de l'alimentation en restauration collective. Le comité national de la restauration collective, avec le Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition, qui sera réactivé dans ce cadre, aura un certain nombre de mesures à mettre en place, qui peuvent être utiles pour les organismes de santé. Il s'agit de l'actualisation des règles nutritionnelles de restauration collective selon l'évolution des repères nutritionnels ; de la mise en œuvre et du suivi des mesures législatives que nous prenons ; de la formation des acheteurs publics ; des plateformes d'information ; de l'élaboration d'indicateurs ; de l'expérimentation, l'adaptation puis le déploiement du Nutri-Score dans la restauration collective ; et du déploiement de la formation « plaisir à la cantine », qui peut s'adapter aux EHPAD et à certains hôpitaux pour les moyens et longs séjours. Toutes ces mesures passent par l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire. Les plateformes auxquelles j'ai fait allusion peuvent également être des outils intéressants au service de nos collectivités.

Lorsque je parle de restauration collective, j'englobe tous ces établissements, même si dans certains hôpitaux, des pratiques alimentaires spécifiques doivent être suivies, mais cela ne relève pas de mon champ de compétence. Il faut également se préoccuper du gaspillage alimentaire car le taux de retour des aliments non-consommés à l'hôpital est important. Il faut améliorer le dosage des portions et réaliser un certain nombre d'économies pour acheter des produits de meilleure qualité et travailler sur la notion de repas-plaisir.

Mme Élisabeth Toutut-Picard. On comprend aisément la cause de ce gaspillage alimentaire : j'ai vu des personnes âgées se laisser mourir de faim dans les EHPAD, car ce qu'on leur servait était déplorable – à tout point de vue.

Pour réduire les budgets hospitaliers, on rogne essentiellement sur la logistique, notamment le prix du repas. Connaissant l'impact de la qualité nutritionnelle sur la santé, spécialement pour les personnes les plus fragilisées, je me demandais comment il était

possible de revenir en arrière et de rouvrir des cuisines délibérément fermées, dans un objectif de rentabilité financière.

Le dispositif auquel vous faites allusion est très bien. On avance, s'agissant notamment de la restauration collective des enfants. C'est leur avenir qui est en jeu. Mais pour la restauration des personnes fragiles, dont nous assurons le devenir sanitaire, avez-vous des contacts avec le ministère de la santé. Car on ne soigne pas les gens simplement à coup de médicaments ; la qualité nutritionnelle y est aussi pour beaucoup. Et lorsque l'on sait à quel point cette qualité est déplorable... On peut parler de gaspillage alimentaire en ce qui concerne la cantine du personnel – et les directions d'établissement y travaillent. Moi, je parle des malades, dans leurs lits, qui ont perdu le goût de manger, et finissent par perdre le goût de vivre.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Nous partageons avec ma collègue Agnès Buzyn l'objectif que tous nos concitoyens, à l'école comme à l'hôpital, puissent bénéficier d'une alimentation de meilleure qualité, accessible en termes de prix et d'approvisionnement.

Je peux vous répondre s'agissant de l'approvisionnement et de la structuration de l'offre : nous avons besoin de producteurs et de transformateurs capables de travailler sur ces questions et de proposer une offre au marché des collectivités. Pour le reste, il ne m'appartient pas de porter un jugement sur la pertinence des fermetures de cuisines dans les hôpitaux. En tant qu'élu local, j'ai eu à faire face au problème. Nous nous sommes battus à l'époque pour faire en sorte de maintenir ce service. Mais à la place que j'occupe ici, il ne m'appartient pas de porter un jugement particulier sur ces fermetures ou ces ouvertures. Cela relève de la politique hospitalière, qui n'est pas de ma compétence.

Pour autant, nous nous concertons souvent avec ma collègue autour du Programme national nutrition santé (PNNS). C'est peut-être nouveau, mais nous travaillons beaucoup dans le cadre interministériel, et nous essayons de développer la transversalité. Pendant trop longtemps, les ministères ont travaillé en silo. Aujourd'hui, nous essayons de mutualiser nos efforts pour répondre à ces enjeux. Nous avons la volonté de mieux articuler le Programme national alimentation avec le PNNS.

M. Jean-Luc Fugit. Des mesures incitatives seront sûrement proposées, et il est possible d'imaginer que certaines porteront sur le contrôle de la fabrication des produits d'alimentation industrielle. Si, comme nous l'espérons, vous reprenez certaines de ces mesures, pensez-vous que certaines d'entre elles pourront bien être discutées au niveau européen ? Si c'est le cas, avez-vous déjà des échanges sur ce sujet à ce niveau ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Sur le plan européen, nous devons en effet assurer le portage politique de nos actions. Au conseil agricole, la parole de la France est attendue et entendue. J'ai présenté la démarche des États généraux de l'alimentation devant l'ensemble des ministres de l'agriculture européens, et toutes les représentations permanentes. Cette initiative a fait quelques émules dans d'autres pays. La République tchèque y travaille ; l'ancien gouvernement italien, lorsqu'il était représenté par Maurizio Martina pour l'agriculture, souhaitait se pencher sur ces questions, car l'Italie est très attachée aux indications géographiques protégées et à la qualité alimentaire et nutritionnelle.

Il faut donc une démarche européenne sur ce sujet. Des discussions sont en cours pour revoir la législation alimentaire, notamment sur le plan sanitaire. Le vote aura lieu en 2019 : nous pouvons donc encore essayer de progresser sur certains points. Il ne faut pas que le rapport d'une commission d'enquête telle que celle-ci, ou celle qui s'est penchée sur l'affaire Lactalis, reste au fond d'un tiroir. Pour avoir été l'auteur de quelques rapports parlementaires, je sais que rien n'est plus désagréable que de ne pas les faire vivre ensuite. À la place qui est la nôtre, cela signifie s'appuyer sur certains de vos travaux, certaines réflexions, et prendre en compte des éléments qui pourront alimenter le dialogue que nous aurons avec nos partenaires européens. J'y suis prêt, et nous avons montré la voie.

Lorsque je rencontre mes homologues, ce sujet fait toujours partie de nos échanges. Je l'ai ainsi abordé hier, avec le nouveau ministre italien, M. Gian Marco Centinaio. J'ai aussi eu l'occasion de présenter la démarche des ÉGA dans d'autres pays : nous remettons toute la documentation que nous avons produite. Je sais que la réflexion progresse dans plusieurs pays. Il faut l'accompagner. Plus nombreux nous serons à la partager et plus il sera facile de porter les exigences d'amélioration de la qualité alimentaire.

Lorsque j'ai reçu ma collègue allemande, Mme Julia Klöckner, nous avons abordé ces sujets. Auparavant, lorsque nous discutons avec les ministres allemands de l'agriculture, nous parlons essentiellement de la PAC, celle en cours et celle à venir. Là, nous avons commencé par évoquer la qualité alimentaire, la qualité sanitaire et la réduction des produits phytosanitaires. Nous avons fait une déclaration conjointe à la suite de notre rencontre et entamé un travail commun sur ce point. Le moteur fort que constitue le couple franco-allemand peut impulser un certain nombre de réflexions. J'espère que, dans le cadre des discussions pour le vote de 2019, nous aurons pu faire passer un certain nombre d'éléments.

Mme Barbara Bessot Ballot. Concernant l'étiquetage, de grandes avancées ont été faites, notamment lors des discussions de la loi EGALIM. Ma question porte plus spécifiquement sur le vin. Certains viticulteurs, qui travaillent dans la biodynamie, et aussi de manière plus naturelle, souhaitent faire figurer sur l'étiquette les composants qui interviennent lors de la vinification. Or les levures ajoutées peuvent poser problème – nous connaissons tous le cas de la chaptalisation. Elles peuvent être bonnes, selon la qualité de vin que l'on souhaite obtenir, ou néfastes. Si dans *Les Tontons flingueurs*, on peut dire : « *De la pomme, y'en a aussi* » ; on aimerait que, dans certains vins, il y ait effectivement du raisin ! (*Sourires.*)

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Le Normand que je suis est sensible à votre référence à la pomme. (*Sourires.*)

Une discussion est en cours au niveau européen sur l'étiquetage nutritionnel du vin. Nous travaillons avec le ministère des solidarités et de la santé afin de défendre une position conjointe sur ce sujet.

Dans la loi EGALIM, nous avons pris des mesures concernant l'étiquetage d'origines dans certains cas identifiés dans la loi. Avec le ministère des solidarités et de la santé, nous abordons cette problématique sous l'angle de la prévention à l'égard des mineurs et des femmes enceintes, et en alertant sur l'abus d'alcool en général.

Le règlement européen permet aussi aux producteurs de vin d'utiliser l'étiquetage dématérialisé pour apporter certaines mentions. Nous devons continuer à travailler sur ce sujet.

Bon nombre de producteurs, du Val de Loire notamment, se servent désormais de l'étiquetage pour mettre en avant le type de culture qu'ils pratiquent – bio, raisonnées ou autre – car cela leur permet de mieux valoriser leur production. Nous n'avons pas encore suffisamment avancé au niveau européen pour que je puisse vous apporter une réponse plus précise concernant la mention sur l'étiquette de la liste des produits que vous avez cités.

Mme Fannette Charvier. Merci, monsieur le ministre, de venir échanger avec nous dans le cadre de cette commission d'enquête. Pour ma part, je voulais vous interroger sur le plan Ecophyto 2+.

Le plan Ecophyto, adopté en 2008, avait pour objectif de diminuer de moitié en dix ans l'utilisation des produits phytosanitaires. Or, d'après les chiffres du comité de suivi, le nombre de doses unités a augmenté de 12,4 % entre 2009 et 2017.

Le plan Ecophyto 2, adopté ensuite, affiche le même objectif – diminuer de moitié l'utilisation des produits phytosanitaires en dix ans – mais la période de référence devient 2015-2025. Cette fois, on a constaté une forte diminution des usages non agricoles de produits phytosanitaires, car l'interdiction de certains d'entre eux a été inscrite dans la loi. Cela montre qu'il peut être plus efficace d'interdire que d'inciter.

Nous en sommes désormais au plan Ecophyto 2+ qui intègre la sortie en trois ans du glyphosate.

J'entends les appels au dialogue, votre attachement aux accords collectifs. Je vous rejoins complètement sur les objectifs atteignables et réalisables. Cela dit, en tant que parlementaires, nous avons aussi d'autres préoccupations. Quand les mesures incitatives ne fonctionnent pas ou pas assez vite, au vu des enjeux de santé publique ou environnementaux dont nul ne peut nier l'urgence, il faut bien trouver des solutions. Nous essayons de les envisager toutes, le passage par la loi en fait partie.

Avec les plans Ecophyto, cela fait dix ans que l'on est dans le dialogue, dans l'incitatif et que l'on investit des dizaines de millions d'euros. Malgré tout, l'utilisation des produits phytosanitaires continue d'augmenter. D'après vous, pourquoi le dernier plan devrait-il mieux fonctionner que les précédents ?

J'ai une petite question subsidiaire sur les seuils de teneur en sel des aliments. J'espère que tous les ministères présents – et pas seulement celui en charge de la santé – confirmeront les seuils actuels, voire les renforceront. En fait, les seuils actuels sont déjà bien supérieurs aux recommandations de l'OMS. Si vous avez déjà arrêté une position en la matière, pourriez-vous nous en faire part ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Je ne préjuge pas de l'aboutissement des discussions interministérielles à venir en ce qui concerne les teneurs en sel des aliments, mais je peux vous rappeler ma position qui est très claire : nous devons nous évertuer d'obtenir leur réduction car les résultats ne sont effectivement pas satisfaisants. De la discussion entre ministres doit jaillir une position claire et précise, allant dans le sens d'une diminution de la consommation de sel et des ajouts de sel dans l'alimentation.

J'en viens au plan Ecophyto 2+. Nous avons gardé le même nom et nous y avons accolé un plus. Pourquoi ? Tout d'abord parce que nous avons changé la gouvernance, ce qui

est important. Cette gouvernance ne pèse plus sur le seul ministère de l'agriculture puisque nous avons été rejoints par trois autres ministères : le ministère de la transition écologique, le ministère des solidarités et de la santé, le ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation. Autour de la table, nous avons désormais tous les acteurs qui ont vocation à traiter ces sujets.

La présence du ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation est indispensable. Nous parviendrons à diminuer l'utilisation de pesticides si des instituts de recherche et des instituts techniques se donnent les moyens de trouver de nouvelles pratiques à diffuser.

Le plan Ecophyto 2+ affiche comme priorité la recherche d'alternatives crédibles que les producteurs puissent s'approprier. Certains instituts de recherche trouvent des éléments qui peuvent permettre de progresser et d'avoir des démarches constructives mais encore faut-il les faire connaître. C'est ce que nous avons voulu faire, dans le cadre de la réduction et de l'arrêt de l'utilisation du glyphosate dans les trois ans, avec la banque de solutions : tous les acteurs vont venir y piocher des conseils et des informations sur les bonnes pratiques et ils pourront ensuite les utiliser sur leur territoire. Cette appropriation est nécessaire.

Ily a aussi les plans de filières. Dans son discours de Rungis, le Président de la République avait demandé à toutes les filières de bâtir des plans visant à atteindre des objectifs économiques mais aussi sociétaux. Comment répondre à la demande sociétale, notamment en matière de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires ? Il faut valoriser les efforts accomplis et déverrouiller les cahiers des charges.

Dans ce plan Ecophyto 2+, il est aussi prévu d'élargir le réseau de fermes « DEPHY » (démonstration, expérimentation et production de références sur les systèmes économes en phytosanitaires). Ces 30 000 fermes aux pratiques agronomiques différentes pourront inspirer les autres. J'ai visité, dans les Bouches-du-Rhône, une exploitation agricole qui utilise le biocontrôle pour faire pousser ses aubergines et qui a pu ainsi réduire largement le recours à des produits phytosanitaires. Cette exploitation est un exemple pour les autres car elle affiche des résultats plutôt encourageants en termes de qualité, de ventes, de valorisation des produits. Les producteurs ont trouvé l'équilibre de leur modèle économique.

Les objectifs du plan Ecophyto 2+ seront plus faciles à atteindre grâce à certaines mesures de la loi EGALIM sur les produits phytosanitaires : la séparation de la vente et du conseil, l'interdiction des rabais, remises et ristournes. Pour la protection des riverains, nous avons prévu des chartes d'usage sur les territoires. Pour protéger les pollinisateurs – et donc la biodiversité – un plan a été présenté par le Premier ministre. Après avoir constaté une mortalité importante dans les populations d'abeilles, notamment en Bretagne, nous avons débloqué 3,5 millions d'euros. Les apiculteurs vont bénéficier d'avances de trésorerie afin de racheter des essaims, de reconfigurer leur exploitation et d'éviter les ruptures dans leur production et l'approvisionnement de leurs clients.

Comme vous, je pense que les résultats du plan Ecophyto 2 ne sont pas satisfaisants. C'est pourquoi nous en avons changé la gouvernance afin de permettre à quatre ministères d'accroître la rigueur et le dynamisme et d'impulser des solutions plus innovantes pour atteindre les objectifs fixés.

Mme Zivka Park. Je ne vais pas revenir sur la problématique des phytosanitaires dont vous venez de parler longuement en mentionnant l'inscription dans la loi de certains produits

tels que le glyphosate qui, comme nos auditions l'ont montré, n'est qu'une partie émergée de l'iceberg.

Certains des nombreux chercheurs auditionnés nous ont alertés sur la dangerosité de l'« effet cocktail » de ces substances. Vous avez fait allusion à la technique du *name and shame* à l'égard des entreprises qui ne participeraient pas au bon développement de certains produits. Pour les répertorier efficacement, il faudrait que les chercheurs puissent prouver cet « effet cocktail ». Or ils nous ont souvent expliqué qu'ils n'avaient pas suffisamment de moyens et de temps pour travailler sur ce sujet-là.

Est-ce que l'un des comités interministériels dont vous avez parlé est consacré à cette thématique qui intéresse de plus en plus nos concitoyens ? Les chercheurs vont-ils avoir des moyens supplémentaires pour y travailler ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. En effet, nous avons mobilisé tous les acteurs susceptibles de travailler sur l'« effet cocktail » et les études ont été accélérées. Vous avez raison, ces produits n'engendrent pas forcément les mêmes effets selon qu'ils sont pris isolément ou en association avec d'autres. Les produits ultra-transformés peuvent être source de certaines pathologies en raison de l'ajout de différentes substances dans les recettes : colorants, émulsifiants, agents texturant et autres. Une fois cet effet mesuré, il nous sera plus facile de légiférer et d'interdire. Quoi qu'il en soit, nous avons la volonté de travailler sur des trajectoires et de ne mettre personne au pied du mur.

Mme Blandine Brocard. En matière de contrôles, vous avez mentionné l'application *Alim'confiance* que je ne connaissais pas. Je l'ai immédiatement testée et j'en ai fait la promotion sur *twitter*. (*Sourires.*)

En fait, tout repose en fait sur la qualité des contrôles. Avons-nous les moyens humains et financiers suffisants pour effectuer ces contrôles ? À quoi aboutissent-ils ? Quelles sont les sanctions encourues par les fraudeurs ? Tous les garde-fous mis en place doivent s'accompagner des moyens de contrôler et d'imposer des sanctions qui passent naturellement par le porte-monnaie. Quel est le niveau des amendes ? S'il n'est pas suffisant, nous ne pourrions guère avancer.

Pour terminer, je dirais que le mieux est de passer par l'éducation et la sensibilisation. C'est le consommateur qui a le pouvoir d'acheter ou non les produits qui lui sont proposés.

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Vous avez raison, le consommateur doit être « dirigé » vers une alimentation de qualité. Faire le choix de la qualité c'est aussi faire confiance à l'agriculture de son territoire. Il existe de nombreux labels tels que « *Viande bovine française* », « *Fruits et légumes de France* » ou « *Œufs de France* ». Il faut valoriser les produits issus de nos territoires.

Ensuite, il y a la phase des contrôles. Ce sont les industriels qui doivent démontrer que leurs produits sont sains et qu'ils peuvent être mis sur le marché, comme nous l'avons vu dans l'affaire Lactalis. En cas de manquements ou de fraude, l'industriel encourt des sanctions qui, en fonction de la gravité des faits, vont de l'amende à la peine de prison. Si l'industriel est de bonne foi, il pourra faire l'objet d'une sanction financière. En cas de volonté de fraude manifeste, il pourra être condamné à une peine d'emprisonnement. C'est ce qui s'est passé, par exemple, dans le cas de la fraude au Fipronil. Il existe aussi des sanctions administratives comme la mise en demeure ou la fermeture d'un site pour non-conformité et absence

d'éléments permettant de juger qu'un produit est apte à la consommation et ne présente pas de danger pour les consommateurs.

Dans le dernier budget, nous avons renforcé les moyens de contrôle de la DGAL en lui octroyant 12 millions d'euros supplémentaires. La sécurité sanitaire des aliments est une base absolument essentielle de notre travail quotidien. Dans les rapports d'activité de la DGAL figurent le nombre de contrôles et les sanctions qui s'y rattachent. Tout cela est transparent, ce qui est bien normal.

Madame la députée, je vous remercie d'avoir téléchargé l'application *Alim'confiance*, un outil intéressant dont je me sers parfois. Quand un établissement est sur la carte, vous pouvez cliquer. Si le petit bonhomme a un sourire, c'est que vous pouvez y aller en toute quiétude et passer un bon moment avec des amis ou en famille.

M. le président Loïc Prudhomme. Monsieur le ministre, je ne peux pas vous laisser partir sans vous interroger sur la recherche publique – qui me tient particulièrement à cœur – et rebondir sur la question posée par notre collègue Zivka Park.

Lors des procédures d'autorisation de mise sur le marché, les industriels produisent leurs propres études scientifiques, notamment en ce qui concerne les additifs et autres substances de ce type. Au cours de nos auditions, nous nous sommes aperçus que la recherche publique est souvent – pour ne pas dire toujours – à la remorque, qu'elle court derrière la recherche privée. Or, quelques années après une autorisation de mise sur le marché, on se rend souvent compte que l'innocuité déclarée dans les dossiers n'est pas si évidente que cela et qu'elle est même parfois remise en question.

Ce n'est pas tant une question qu'une requête. Pour faire face à la puissance financière d'un secteur agroalimentaire qui réalise 180 milliards d'euros de chiffre d'affaires, nous devons avoir une recherche publique capable de faire le contrepoint aux études produites par les groupes, de les valider ou de les invalider. Quel est votre avis sur le sujet ?

M. Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Je partage votre avis quant à la nécessité d'avoir une recherche publique efficiente.

Nous travaillons avec les instituts publics de recherche auxquels nous faisons la plus grande confiance. Leurs ministères de tutelle sont chargés d'élaborer les programmes avec eux. Pour ma part, je ne dispose pas des éléments qui me permettraient de répondre sur le fait que la recherche publique serait à la remorque des instituts privés lors des procédures d'autorisation de mise sur le marché. Je propose de vous faire parvenir ces éléments par écrit suffisamment rapidement pour que vous puissiez, si vous le souhaitez, les intégrer à votre rapport.

M. le président Loïc Prudhomme. Nous accueillerons ces éléments avec grand plaisir.

Peut-être me suis-je mal exprimé quand je disais que la recherche publique était « à la remorque » des instituts privés. Je voulais dire qu'elle était toujours en retard sur eux. Il ne faudrait pas qu'il y ait une confusion sur le fait qu'il puisse y avoir un lien entre la recherche publique et la recherche des industriels.

Nous achevons ainsi notre quarantième et dernière audition. Nous terminons la phase de rédaction de notre rapport qui sera présenté la semaine prochaine.

Merci à vous, monsieur le ministre, et à vous tous.

La séance est levée à dix-neuf heures cinquante-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 mardi 18 septembre 2018 à 18 h 15

Présents. - Mme Barbara Bessot Ballot, Mme Blandine Brocard, Mme Fannette Charvier, Mme Michèle Crouzet, M. Jean-Luc Fugit, Mme Monique Limon, Mme Zivka Park, M. Loïc Prud'homme, Mme Nathalie Sarles, Mme Élisabeth Toutut-Picard

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