

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**

Jeudi

24 mai 2018

Séance de 10 heures 15

Compte rendu n° 4

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

– Audition, ouverte à la presse, de M. Périco Légasse,
journaliste..... 2

Présidence

de

M. Loïc Prud'homme,
Président



La séance est ouverte à dix heures vingt.

M. le président Loïc Prud'homme. Mes chers collègues, nous avons le plaisir de recevoir M. Périco Légasse.

Critique gastronomique à l'hebdomadaire *Marianne*, vous avez, monsieur Légasse, élargi le champ de vos interventions au-delà de ce domaine, en fustigeant ce qu'il est convenu d'appeler la « malbouffe » et en prenant la défense des terroirs. Vous animez sur la chaîne Public Sénat, une émission dont le titre, *Manger c'est voter*, est un symbole et même une profession de foi.

Vous avez dénoncé à maintes reprises les transformations des habitudes alimentaires qui, selon vous, sont imposées aux consommateurs, notamment par la grande distribution. Vous n'hésitez pas à parler d'un phénomène de financiarisation de l'alimentation à l'échelle mondiale, qui contraint les consommateurs mais aussi les producteurs à s'orienter vers des productions de masse à bas coûts.

La crise du monde agricole trouve là une grande partie son origine. Dans ce système, le surplus de marge ne revient pas aux producteurs. Quant aux consommateurs, ils sont sans doute attirés par des prix bas mais le *marketing* les pousse souvent à surconsommer. Les consommateurs les plus modestes n'ont évidemment pas le choix, dès lors que les produits de qualité, ceux qui ont les meilleures valeurs nutritionnelles, sont souvent plus chers voire à des prix inaccessibles.

Vos interventions publiques tendent toutefois à démontrer, dans un souci de pédagogie, qu'il est possible de concilier qualité de l'alimentation et juste prix. Pour atteindre ce but, donc en rectifiant une tendance lourde, vous considérez, non sans raison, que l'effort relève du volontarisme politique. Dont acte !

Votre regard s'est plus spécifiquement porté sur les filières de l'élevage qui privilégient le plus possible la croissance naturelle de l'animal en rejetant notamment l'usage de tourteaux de soja génétiquement modifié encore largement importés du Brésil ou d'Argentine.

Les productions bio progressent en France comme dans la plupart des pays européens. Quel regard portez-vous sur ce développement ? Ne pensez-vous pas que des industriels de l'alimentaire se servent de cet engouement pour labelliser en bio certains de leurs produits qui intègrent parfois des matières premières importées et détournent l'esprit du label bio ?

La question de l'alimentation industrielle est cruciale. Elle n'a cessé de gagner du terrain au fil des ans, si l'on considère, par exemple, les millions de personnes qui, chaque jour, mangent dans les structures de restauration collective des entreprises, des établissements scolaires, des hôpitaux et des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD).

Nous souhaiterions que vous puissiez nous livrer certaines pistes de réflexion et, le cas échéant, des propositions concrètes qui vous tiennent particulièrement à cœur.

Avant de vous donner la parole pour un exposé liminaire d'une dizaine de minutes, je dois vous demander de prêter le serment conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958.

(M. Périco Légasse prête serment.)

M. Périco Légasse, journaliste. Monsieur le président, vous avez si parfaitement résumé ma pensée et transcrit mes propos que nous pourrions passer directement aux questions. Je suppose la représentation nationale suffisamment initiée et informée sur les enjeux et le contexte de notre rencontre pour pouvoir sauter quelques étapes puisque dix minutes suffisent à peine à faire une ébauche de cette question fondamentale pour l'avenir de la République, du continent et de la planète.

Je me réjouis de la tenue des États généraux de l'alimentation (EGA) et de l'existence de cette commission, tout en mettant un petit bémol : dans l'histoire de France, le pouvoir a souvent réuni des États généraux quand c'était trop tard, évitant rarement le chaos ou la fracture. Saluant l'initiative du Président de la République et du Gouvernement, j'espère que ce ne sera pas le cas cette fois-ci. Soyons francs, en général on n'aboutit à rien la première fois. Peu importe, la date est prise.

La République française a organisé des États généraux de l'alimentation. Très modestement, je prétends que c'était un vieux rêve. Quand j'émettais cette idée il y a dix ou quinze ans, on me disait que c'était complètement farfelu. C'est bien la preuve qu'il faut toujours espérer, ne jamais dire fontaine je ne boirai pas de ton eau. Le Parlement s'empare de cette question et j'en suis très heureux, même si la tâche est immense et que nous sommes encore plus bas que le bas de l'escalier et le pied de la montagne. Je sens une détermination fervente de la part de nos concitoyens, de la classe politique et des élus pour aboutir à des solutions primordiales et inévitables.

Tout ce que vous avez relaté de ma vision de la problématique est la base de la réflexion. Nous sommes dans un système qui va au-delà de l'assistanat social et culturel. Après le « prêt-à-penser » de la télévision et le « prêt-à-voter » en politique, on nous donne du « prêt-à-digérer » ! Dans le monde développé, l'être humain est totalement conditionné pour le choix de sa nourriture, il a perdu son libre arbitre. Nous sommes si loin des réalités du monde non développé... Le bon sens, qui participe de l'exercice d'une citoyenneté responsable, n'est plus la valeur la plus partagée dans ce pays. Il convient de rétablir cette valeur pour que tout ce qui va être entrepris à partir de ces états généraux puisse aboutir à des résultats concrets.

Nous ne sommes plus face à un problème d'offre. J'ai passé ma vie professionnelle à interpellier les institutions, les pouvoirs publics, les syndicats, les filières professionnelles et les industriels avec colère, véhémence et passion. La France est une façon de consommer. Nous devons résoudre le problème de la demande. Plus que réformer la manière dont on produit, nous devons repenser, de façon urgente et totale, nos mœurs de consommation. Cela passe par une institution fondamentale de la République : l'école.

Ce sera l'essentiel de mon combat jusqu'à la fin de mes jours parce que je sais que le temps qui me reste à vivre ne suffira pas. L'école de la République française a fait de notre pays l'une des plus grandes nations de la Terre. Je suis de ceux qui pensent qu'il faut revenir au ministère de l'instruction publique et abandonner le nom de ministère de l'éducation nationale, trouvaille de Mussolini reprise par la III^e République. La Nation n'a pas à éduquer, l'éducation est familiale. La Nation a à instruire et à enseigner. C'est peut-être justement parce que nous n'éduquons et n'instruisons pas que nous en sommes là.

En ce début du XXI^e siècle, après avoir appris à lire, écrire et compter à nos enfants, il faut aussi leur apprendre à consommer. Il faut leur donner une information suffisamment complète et objective pour que le jour où ils deviendront des consommateurs décisionnaires, c'est-à-dire des clients, ils aient tous les éléments en main pour pouvoir adopter un comportement responsable et mature pour se nourrir, s'habiller, se déplacer, voyager. Cette nécessité vaut pour toutes les formes de consommation qui ont des impacts sanitaires, environnementaux et sociaux majeurs.

Il faut réapprendre à manger. C'est un appel que je lance, après d'autres qui ont pris les devants, à la représentation nationale. Les États généraux et les prises de conscience doivent déboucher sur des dispositions visant cet objectif : il faut impérativement que le peuple français, les plus jeunes comme les adultes, réapprenne à manger. Cette démarche doit être tout à fait apaisée, sereine et pacifique. Il ne s'agit pas d'être dans la confrontation et la dénonciation. Que nous le regrettions ou non, nous ne pourrons pas nous passer de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution, à plus forte raison quand nous serons 7 ou 10 milliards d'êtres humains.

Il faut que nous fassions, les uns et les autres, un chemin pour que cette coexistence nécessaire, structurelle et inévitable ne soit plus une machine à abîmer notre santé et à détruire notre environnement et notre agriculture. Nous devons la transformer en machine à reconstruire et à préserver cette planète.

Je me réfère à la conclusion du discours de Bayeux prononcé en 1946 par le général de Gaulle. À une époque où cette thématique n'était pas de première actualité, il disait : surtout, nous qui sommes portés à nous diviser contre nous-mêmes – j'adore les formules gaulliennes –, veillons à protéger notre bonne vieille mère la Terre. Dès cette époque, le général de Gaulle avait pressenti que la planète allait payer la facture de ce progrès, de cette croissance de civilisation.

Le thème de mon émission sur Public Sénat – j'espère que vous ferez les démarches pour qu'elle soit commune aux deux assemblées parce qu'elle concerne autant les députés que les sénateurs – est le suivant : au moment où l'on met la main sur un produit, on doit avoir le réflexe permanent de s'interroger sur les implications politiques et environnementales de cette consommation. Nous faisons certaines démarches politiques et sociales de manière volontaire ou contrainte. Dans ce domaine, c'est naturel : nos mœurs alimentaires d'Occidentaux nous conduisent à nous nourrir trois fois par jour. On vote donc trois fois par jour. À chaque fois qu'un consommateur français achète, transforme et ingurgite un produit, il commet un acte politique de la plus haute importance.

J'ai toujours plaisir à rappeler des chiffres sur lesquels j'interpelle souvent les plus hauts responsables politiques : nous sommes 66 millions d'habitants à faire trois repas par jour ; nous faisons donc 198 millions d'actes alimentaires quotidiens, 4,59 milliards d'actes alimentaires mensuels, 72,17 milliards d'actes alimentaires annuels. Si 5 %, 10 % ou 15 % des consommateurs se comportent de façon responsable et citoyenne, en s'interrogeant sur la provenance, la fabrication et les conséquences des produits qu'ils achètent sur l'environnement et l'économie, nous basculons et nous parviendrons à résoudre une foule de problèmes notamment en matière d'emploi et de commerce extérieur. À plus forte raison si le taux atteint 20 % ou 25 %, on peut rêver. Cela me rappelle l'intercession d'Abraham en faveur de Sodome, quand il demandait combien de justes suffiraient à sauver la ville.

En tant que journaliste, j'informe. À la République d'instruire et d'enseigner dans les écoles une façon de consommer. Cette procédure existe depuis 1975. Elle a été mise en place à Tours par le professeur Jacques Puisais, fondateur de l'Institut du goût et ancien directeur du laboratoire départemental d'analyses de Tours. À la fin des années 1970, il avait commencé à percevoir des dérives comportementales liées à la facilité de consommer qu'apportait la grande distribution.

Disons-le, 85 % à 90 % des Français considèrent être pris en main par le système alimentaire qui va de l'agroalimentaire à la grande distribution. Le slogan de ce système pourrait être : « *Mangez, on s'occupe du reste* ». On nous assure, parfois à juste titre, que tout va bien, que jamais l'alimentation n'a été aussi saine, que jamais les produits n'ont été aussi nutritionnels et nourrissants, que jamais on a aussi bien mangé dans ce pays. De fait, nous avons échappé à des périodes d'épidémies, d'insalubrité et de dégradation alimentaire. Il faut néanmoins signaler que les produits phytosanitaires et la mécanisation n'ont pas été sans effet. Je suis en train de lire un petit ouvrage du géographe Gatien Élie, intitulé *La Plaine, récit de travailleurs du productivisme agricole*. L'auteur explique comment la Beauce, ce grenier de la France possédant un patrimoine agricole prodigieux, est devenue un demi-cauchemar et un demi-enfer.

Le citoyen doit prendre conscience du fait que le contenu de son assiette détermine l'avenir. Jacques Puisais ayant créé des classes d'éveil sensoriel, le programme est prêt et adapté à la situation. Tous les ministres de l'éducation nationale ont été interpellés et Jack Lang l'avait mis en place mais, à chaque changement de majorité, il faut critiquer les prédécesseurs – ce que fait la gauche est toujours « dégueulasse » et ce que fait la droite est toujours « immonde » – et annuler les mesures qu'ils ont prises. La classe politique manque souvent de citoyenneté.

Ce programme existe pourtant depuis quarante ans. Il a été expérimenté dans six régions françaises à la discrétion des chefs d'établissements, des proviseurs et des recteurs. Comme c'était la présente majorité qui l'avait mis en place, Mme Najat Vallaud-Belkacem, pour laquelle j'ai la plus grande estime, a considéré que c'était totalement superflu et inutile. Or, à mes yeux, cette démarche est une nécessité nationale et citoyenne. Elle est aussi essentielle que le combat contre le chômage et le terrorisme.

Si nous ne réapprenons pas à manger, si nous n'enseignons pas à l'école la façon de consommer et de se nourrir, je prédis un chaos terrifiant pour ce pays, ce continent et la planète entière. La Terre ne pourra pas continuer à nous fournir. Depuis l'an dernier, nous vivons déjà au crédit des générations futures et la situation va s'aggraver, d'autant que les phénomènes sont exponentiels et démultiplicateurs.

Je pensais que des mesures gouvernementales seraient prises à l'issue des États généraux de l'alimentation pour répondre aux problèmes posés par l'agro-industrie. Il est important que le peuple consommateur change de comportement et de mœurs. Comme il ne peut pas le faire de lui-même, la pédagogie doit être institutionnelle. C'est une urgence absolue. Il faut repenser notre alimentation parce que nous sommes en France et que c'est ici que ça doit se faire. Nous avons tous les éléments de réflexion et tous les moyens d'action. Cette République s'enorgueillerait d'avoir été, au niveau planétaire, la pionnière d'un vrai programme éducatif d'apprentissage de la consommation pour les citoyens et notamment les jeunes générations.

M. le président Loïc Prud'homme. Merci pour ce propos très condensé mais très riche. Je donne la parole à notre rapporteure.

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. Monsieur Périco Légasse, merci pour votre contribution à notre commission d'enquête. Je vous rejoins complètement sur la nécessité de réapprendre à nos enfants à manger. De nombreuses initiatives sont prises dans les départements où l'on œuvre pour améliorer la qualité de la nourriture dans les écoles et les collèges.

Tout au long de votre carrière, vous avez dénoncé les méfaits de la nourriture industrielle et de cette « malbouffe » qui caractérisent notamment les enseignes de restauration rapide. Toutefois, certaines de ces enseignes font la promotion du mieux manger et revendiquent le fait qu'elles proposent des produits sains. Quel est votre avis sur ce type d'enseignes ? Le concept de restauration rapide n'est-il pas contradictoire avec la notion de bien manger ?

Certains pays européens, tels que l'Italie, ont développé des initiatives visant à faire la promotion de leur gastronomie, notamment en réaction au développement des enseignes de la restauration rapide. À ce jour, en France, rares sont les initiatives de ce type qui ont été mises en place ou qui ont fonctionné. Comment l'expliquez-vous ? Pensez-vous que les Français sont finalement moins attachés au mieux manger ?

Au cours d'une interview que vous avez donnée le 20 avril dernier, vous avez estimé que le véganisme ne serait pas si bon que cela pour notre santé et pour la planète. Pourriez-vous revenir sur ce sujet et nous expliquer votre position ?

Dans le cadre de votre profession de critique gastronomique, vous recommandez certains restaurants. Comment vous assurez-vous que ces derniers respectent bien vos préconisations ? Sur quels critères vous basez-vous pour émettre vos critiques ?

M. Périco Légasse. Je vais mettre les pieds dans le plat : la « malbouffe » est un leurre. Il n'y a pas de mauvais outils, il n'y a que de mauvais ouvriers, dit l'adage que je trouve très vrai à tous les échelons de l'histoire. Il n'y a pas de mauvaise forme de restauration, tout dépend du contenu. C'est un progrès de pouvoir recourir à la restauration rapide même si ce n'est pas un mode d'alimentation majoritaire et systématique. L'industrie agroalimentaire a fait des progrès prodigieux. Le problème est que les financiers s'en emparent pour faire du profit. C'est vrai pour le nucléaire, pour tout.

Nous serons 6, 7, 10 milliards d'êtres humains. Nous ne pourrons pas, hélas, toujours passer une heure ou une heure et demie autour de la table à se nourrir de produits préparés à la maison. Il faut le faire le plus le plus souvent possible mais on ne peut pas rejeter ce qui existe. J'ai grand espoir qu'un jour McDonald's nous serve des sandwiches français avec du bon cochon et du bon bœuf, et du beaujolais-villages à la place du Coca Cola. J'en ai discuté avec le PDG de l'enseigne. Il a ri. Puis, il m'a dit que, finalement, mon idée n'était pas si bête mais qu'il aurait sans doute du mal à la faire passer au siège du groupe. Ce n'est donc pas pour tout de suite mais il m'a assuré que je serai encore vivant pour le voir.

Puisqu'il faut donner des consignes simples comme dans les campagnes électorales, la devise est : « *Moins mais mieux* ». Les gens m'interpellent souvent sur le mode : avec vos rétributions, vous avez les moyens de bien manger mais ce n'est pas le cas des démunis ! Pourtant, la vérité est que bien manger ne coûte pas cher alors que mal manger coûte très cher.

Il ne faut pas s'en tenir au prix d'achat et calculer la valeur négative d'un produit. Une tranche de jambon sous cellophane provenant d'élevages industriels à 90 centimes est infiniment plus chère que la tranche à 1,40 ou 1,90 euro d'un cochon bio Fleury-Michon ou autre. Certaines marques font des porcs industriels bio qui sont d'une qualité très correcte et ces produits sont vendus sous le même conditionnement dans la grande distribution.

Ils pleurent d'être obligés d'aller acheter ces porcs bio au Danemark parce que la production française n'entre pas encore dans les tarifs demandés. Fleury-Michon et Nestlé – qui commercialise la marque Herta – ne désespèrent pas d'avoir un jour une production porcine industrielle française propre qui leur permette de proposer aux clients français du jambon industriel de qualité acceptable, même s'il ne remplacera jamais le jambon frais.

La démarche pédagogique et les mesures gouvernementales se heurtent à ce noyau perturbateur de la vie sociale que sont les centres commerciaux et les grandes surfaces. En ce moment, j'interroge des adolescents de douze à dix-sept ans. Quand j'étais petit, je voulais être Zorro, pompier ou chef d'orchestre. Eux, quand je leur demande quel est leur rêve, ils me répondent que c'est d'aller dans une grande surface, le week-end suivant, pour s'acheter tel tee-shirt ou tel gadget que l'on n'a pas pu leur offrir le samedi précédent. Ils passent des heures à regarder les vitrines comme nous le faisons autrefois au moment de Noël. Leur fantasme infantile n'est plus la conquête spatiale ni le chevalier au panache blanc, ils rêvent d'aller en grande surface.

L'autre jour, j'étais en Ile-et-Vilaine chez un éleveur de poulets. Arrive une classe de CM2, vingt-cinq adorables petits Rennais. Ils voient les volailles évoluer dans la campagne. Ils vont ensuite dans la boutique de la ferme et voient les volailles prêtes à vendre sur l'étal. Sur les vingt-cinq enfants, une seule petite fille a dit que c'était du poulet. Les autres avaient vu des bestioles vivantes à l'extérieur mais ils n'avaient pas fait le rapprochement avec ce qu'il y avait dans la boutique. Pour eux, viande de poulet est synonyme de nuggets ! Paradoxalement, les enfants urbains sont plus initiés que les enfants ruraux aux enjeux de la « malbouffe » et à l'importance de ce que l'on met dans son assiette.

Quand je demande à des adolescents ce qu'ils ont mangé au dîner de la veille, ils me citent des marques. Maman a fait un Vivagel ou un Findus et on a bu du Fanta. Si je leur demande ce qu'il y avait à l'intérieur de la boîte, l'un me répond que c'était du poisson alors que son petit frère m'assure que c'était du veau parce que c'était blanc et mou. Nous en sommes là. Nous avons atteint un analphabétisme total et une acculturation des masses au niveau de l'alimentation. Dans le pays de la gastronomie, une élite sait manger, une petite minorité se soucie de l'alimentation.

Cela évolue de façon gigantesque mais nous sommes encore dans des marges dérisoires. Tout le monde s'y met – agriculteurs, commerçants, associations –, notamment par le biais d'internet. C'est formidable, c'est une véritable révolution, mais nous sommes encore au bas de l'échelle. On ne va pas détruire les chaînes de restauration rapide, elles sont installées. Il faut faire comprendre aux capitalistes qui détiennent ces rouages que leur survie, leur argent et leurs futurs bénéfiques sont en cause. Ils disent qu'ils veulent bien faire un effort. McDonald's se vante d'avoir de la viande française. L'offre évolue mais si la demande n'est pas préparée, initiée, cultivée, éclairée et éduquée, les efforts des industriels et des distributeurs n'auront pas de sens. Cette modification de la demande dépend d'une démarche politique nationale et de mesures gouvernementales.

Vous m'avez posé une question sur le véganisme. C'est une grande idée qui présente les risques d'excès de toutes les religions révélées. Combien de millions d'êtres humains a-t-on tués au nom de l'Évangile, le texte le plus formidable qui existe ? On tue au nom du Coran mais on ne tue pas au nom de la Torah. Quand une religion révélée affirme qu'elle est la seule à avoir raison, on bascule dans une forme de dogmatisme totalitaire. Cela s'est vérifié pour l'Église chrétienne, elle s'est réformée après des conciles. L'islam est confronté à cette situation, et nous avons de bonnes raisons d'espérer que les choses évoluent, même difficilement.

Les adeptes du véganisme considèrent que tout mangeur de viande est un infidèle et un impie, même s'ils ne le disent pas comme ça. Le week-end dernier, s'est produit le genre d'événement que je l'avais prédit : à Lille, un boucher et un poissonnier de quartier – pas les plus méchants de la grande distribution – ont été attaqués à la machette. Des médecins pratiquant des interruptions volontaires de grossesse (IVG) ont été tués par des opposants à l'avortement et des vétérinaires pratiquant la vivisection ont été tués par des défenseurs des animaux. Des végétariens, que je croyais être des gens apaisés et sereins, s'en sont pris physiquement et violemment à deux petits commerçants de quartier qui vendaient de la viande et du poisson. En bons voltairiens que nous sommes, nous donnerions notre vie pour que les végétariens puissent continuer à prêcher leur bonne parole.

Cela étant, nous mangeons effectivement trop de viande. Le changement de mœurs alimentaire passe par une diminution de notre consommation. Au lieu d'acheter six fois un morceau de viande infâme et nutritionnellement nul à 3 euros, provenant d'un élevage douteux de Pologne où les animaux sont élevés dans des conditions épouvantables, achetez trois fois un morceau de viande à 6 euros, provenant d'un élevage français d'animaux nourris à l'herbe. Sur la baisse de la consommation, je me bats avec les végétariens.

Mais l'être humain est omnivore. Il est hors de question de modifier le paysage de la France, ses bocages et zones d'élevage qui constituent notre identité nationale. Nous continuerons, de manière raisonnable, citoyenne et humaine, et dans le respect de la souffrance animale et de la rétribution des éleveurs, à consommer nos bonnes viandes de France, nos bœufs, nos vaches normandes, montbéliardes ou charolaises, nos agneaux, nos lapins, nos poules, nos volailles.

Depuis 1980, nous avons perdu 80 % du patrimoine agricole français en termes de variétés. Si ce n'est pas un génocide écologique ! Il en reste 20 %. Ne rêvons pas de rétablir le patrimoine perdu mais essayons au moins de sauver ce qui reste. Pour le sauver, nous allons changer nos comportements de consommateur.

S'agissant des restaurants que je recommande, je ne fais évidemment pas une inquisition préalable avant de m'y installer, je privilégie d'abord la qualité de la cuisine par rapport à la provenance des produits.

Je saute un peu du coq à l'âne, mais cela me rappelle le débat sur l'approvisionnement des cantines scolaires. J'ai tourné dans *Nos enfants nous accuseront*, un documentaire sur l'initiative du maire de Barjac, dans le Gard, de faire passer la cantine scolaire à l'alimentation biologique. L'agriculture biologique est une nécessité, il faut changer le mode de culture. J'ai évidemment soutenu Joël Labbé, sénateur du Morbihan, qui veut faire passer à 20 %, la part des produits bio utilisés dans les cantines.

Cependant, je privilégierai toujours une nourriture française, même si elle provient de l'agriculture conventionnelle ou raisonnée, à un produit bio provenant d'un pays étranger. C'est un vrai débat. Pour ma part, je donnerai toujours la priorité à mon agriculteur, tout en lui demandant de faire le plus d'efforts possible pour que cette nourriture soit saine. Elle sera donnée à des enfants. Je préfère un produit non bio mais propre à un produit dit bio mais importé.

Je ne fais pas de dogmatisme non plus en ce qui concerne les restaurants, mais je m'assure de la provenance des produits. À présent, beaucoup de restaurants affichent le nom de leurs fournisseurs. C'est formidable mais il faut s'assurer de la véracité de l'information. De plus en plus de restaurateurs privilégient un approvisionnement de proximité – dans la tendance locavore – et une agriculture respectueuse de l'environnement et de la santé. C'est une démarche qui témoigne d'une prise de conscience.

Dans son restaurant de luxe du Plaza Athénée, le grand cuisinier Alain Ducasse défend le concept de naturalité. À son avis, un grand chef de réputation internationale, à plus forte raison s'il est français et référencé dans le *Guide Michelin*, ne peut plus éluder certaines questions. D'où vient cet aliment ? Qui l'a produit ? Est-il sain ? A-t-il été produit dans des conditions qui respectent l'environnement ? Son producteur vit-il décemment de son travail ? Alain Ducasse prend ce type d'engagement dans son restaurant. Pour l'instant, il se limite aux céréales, au poisson et aux légumes car il n'a pas pu trouver une régularité dans la production de viande française. Il y a des ébauches et je l'aide à trouver des éleveurs qui puissent respecter son cahier des charges. Ce cuisinier, l'un des plus connus du monde, entraîne ses pairs dans le mouvement. Il s'agit de faire en sorte que tous les restaurateurs de France assument cette responsabilité politique de proposer à leurs clients des produits qui témoignent d'une certaine éthique économique, culturelle et environnementale. Tout cela va dans le bon sens.

M. le président Loïc Prud'homme. D'après vous, le levier est la pédagogie et il faut une volonté politique pour remettre des programmes adaptés dans les écoles. Nous sommes en train de discuter du projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation. Ne pensez-vous pas que nous devrions en profiter pour adopter des mesures fortes afin d'inciter à l'utilisation de produits bio et locaux dans les cantines ? Ne devrions-nous pas prendre des mesures contraignantes à l'égard des industriels qui vendent des produits qui ne sont pas sains et sur lesquels nous n'avons pas assez d'informations ?

M. Périco Légasse. Pour les cantines scolaires, il y a une véritable démarche politique et les enjeux sont gigantesques. Je peux dire que ce qui s'y passe est absolument catastrophique. Je parle de mafia, de collusion entre certaines municipalités et ces grands groupes industriels qui fournissent en liaison froide. C'est un véritable massacre.

La prise de conscience est ancienne. Des municipalités ont fait de grands efforts et certaines sont arrivées à une situation de quasi-perfection. Cela reste une minorité. Côté politique, j'ai vu quelques ébauches et entendu quelques incantations. Aucun gouvernement n'a pris de véritables mesures. Stéphane Le Foll, qui a fait beaucoup avec l'agro-écologie, commençait à s'y attaquer mais ce n'était pas de son ressort : il n'était pas ministre de l'éducation nationale. Tout le monde sait qu'il faut faire quelque chose. Je ne sais pas à quelle cadence et avec quelle énergie des mesures seront prises en ce sens.

Quant à moi, je parle de l'instruction du goût et pas seulement de ce que l'on met dans l'assiette des enfants qui fréquentent les cantines scolaires. Je parle bien d'inscrire dans les

programmes scolaires qu'il faut apprendre aux enfants à lire, à écrire à compter et à consommer. Il faut dire aux enfants ce qu'est un litre de lait, un morceau de pain, une pomme, une poire, un poisson. Ensuite, il faut leur dire quels sont les enjeux, leur donner des notions de nutrition et d'écologie. Il faut combattre l'ignorance engendrée par ce consumérisme de masse débile.

On ne peut pas nier les effets du néolibéralisme financier qui cherche à faire des profits dans tous les domaines. Peut-être va-t-on bientôt nous facturer l'air et la lumière ? Ils essaieront d'y parvenir. Pour l'heure, ils ont compris que la consommation alimentaire est une manne et ils ne l'appréhendent que comme une source de profits. L'aliment devient un outil qui permet à certains groupes d'accumuler des profits. Il faut casser cette logique. Je me lamente de voir que les initiatives les plus abouties viennent du secteur privé. Elles sont non officielles, non institutionnelles, et non gouvernementales. Il n'est jamais trop tard pour bien faire.

Vu les enjeux, la République française, toutes sensibilités confondues, est extrêmement en retard. On attend tout des États généraux de l'alimentation et d'une commission d'enquête comme la vôtre. Or nous savons que les effets seront relatifs ou partiels.

Ce qui est en train de se passer est très grave. Sans m'étendre, je vais aller plus loin. Comme ces renseignements étaient disponibles, je me suis intéressé au mode d'alimentation de ceux qui, ces dernières années, ont provoqué des tragédies : les frères Kouachi, Mohammed Merah. Ils allaient beaucoup dans une chaîne de restauration rapide et ils buvaient beaucoup de sodas américains. Cette nourriture-là est inflammatoire sur les plans physiologique et comportemental.

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. On se donne bonne conscience avec la Semaine du goût, mais la « malbouffe », c'est tous les jours !

M. Richard Ramos. Merci, Périco, d'être là avec nous puisque, quelques mois avant les élections législatives, j'étais allé vous voir pour vous demander de présenter votre candidature.

M. Périco Légasse. Nous nous sommes connus dans le civil !

M. Richard Ramos. À l'approche des élections européennes, je renouvelle ma demande : compte tenu du nombre de textes qui influent sur l'alimentation, vous feriez un excellent député européen, quels que soient les combats que vous menez par ailleurs sur ce sujet. Le monde politique a besoin de gens qui transcendent les courants. J'espère qu'un jour vous viendrez nous rejoindre tous, quels que soient nos partis, pour mener ce combat commun.

Avec les États généraux de l'alimentation et le deuxième pilier de la politique agricole commune, qui intègre l'aide à la filière biologique, on ne va pas assez loin. Une vraie question se pose à l'égard des industriels agroalimentaires. Certains commencent à réaliser qu'ils vont perdre des consommateurs s'ils ne font pas des efforts sur la qualité. Depuis cinq ans, on sent une montée en gamme et un déclin des produits à très bas prix de la grande distribution. Faut-il laisser le marché se réguler sous l'influence des consommateurs ? Le législateur doit-il intervenir pour imposer une marche accélérée aux industriels ?

L'éducation est le combat de votre vie mais, en dehors de ce domaine, quelles seraient les trois mesures que vous prendriez si vous étiez législateur afin d'imposer aux industriels de l'agroalimentaire d'aller plus vite vers la qualité ?

Disciple de Périco Légasse, je suis très fier de l'accueillir en ma qualité de député. Il est une lumière pour beaucoup d'entre nous, pour avoir compris certaines choses avant tout le monde. Pour les élus de la République que nous sommes, il n'est pas anodin de l'entendre dire que manger c'est voter ! Il a été le premier à faire ce lien entre le politique, la Cité, le législateur, l'État et son métier de chroniqueur gastronomique et de journaliste. Je suis passé de l'autre côté de la barrière, mais ce combat-là est commun. Nous devons travailler sur la société, en tant que député ou journaliste.

M. Périco Légasse. Merci, Richard. Après ce que je viens d'entendre, autant que je vise directement la présidence de la République plutôt qu'une circonscription ! (*Sourires.*)

Je pense cependant qu'il faut savoir rester à sa place et cultiver son jardin. Cela dit, pourquoi pas ? Ce serait une autre histoire, mais je me sens plus efficace aujourd'hui, avec les tribunes auxquelles j'ai accès, que si j'étais élu dans un parlement. Cela n'empêchera pas que, peut-être, un jour, je m'engage dans l'action publique. Lorsque j'aurais fini une partie de ma mission, je pourrais venir te rejoindre pour que nous passions de beaux moments au Parlement européen ou encore à l'Assemblée nationale.

Je le répète, il n'y a plus de problème d'offre. L'offre est consciente qu'elle doit changer, même si des gens font encore du très mauvais travail, et continuent à nous empoisonner ou à abîmer la planète. Je côtoie régulièrement les grands patrons de l'agroalimentaire, en particulier le PDG de Nestlé, pour savoir que la prise de conscience est totale, et qu'ils vont faire au plus vite pour réformer les choses. Ils ont un ennemi : la grande distribution. C'est Michel-Édouard Leclerc qui leur dit : « *Moi je ne paierai pas plus cher.* » Il explique, comme s'il était Robin des bois parlant aux pauvres : « *Ils veulent vous saigner ; grâce à moi vous êtes défendus.* » En fait, c'est : « *Je vous vends du poison, et je ruine les agriculteurs, mais je protège votre pouvoir d'achat.* » Voilà l'équation que les patrons de l'agroalimentaire doivent résoudre. Je crois que les États généraux de l'alimentation visaient également à rétablir un équilibre en la matière. J'ai l'impression qu'il y a désormais un peu d'eau dans le vin.

Par ailleurs, sachant que, depuis 1978 et 1988, les prix sont libres, je ne vois pas comment Bruxelles accepterait que l'on dise aux grands distributeurs : « *Vous n'avez pas le droit de faire des marges ou des promotions.* » Si des mesures sont prises par la représentation nationale, il faudra aller expliquer à Bruxelles comment on bouscule, d'une façon aussi violente, le libre-échange et la liberté du commerce, mais c'est un autre débat.

Si j'étais aujourd'hui législateur, quelles mesures prendrais-je ?

La première sera très polémique : c'est la préservation du patrimoine agricole. Tout ce que je vous ai dit ce matin n'a plus aucun sens si nous n'avons pas des paysans et des jardiniers pour nous offrir leurs produits qui respectent nos campagnes. Le partisan défend son pays, mais, aujourd'hui, c'est le paysan qui défend le mieux la France. Il n'y a pas plus patriotes que nos agriculteurs. Ils sont quelquefois égarés ou un petit peu déboussolés devant le système de production qu'on leur a vendu et imposé pendant quarante ans, par l'intermédiaire des consignes de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA). La FNSEA évolue d'ailleurs aussi : Mme Christiane Lambert ne tient pas le même

discours que celui de Luc Guyau dans les années 1990, ou celui du regretté Xavier Beulin dont l'ouvrage menait à une révolution culturelle.

Il y a des paysans plus initiés. Aujourd'hui, ceux qui vivent de leur travail en respectant la nature, et l'environnement vivent bien, ils sont riches, ils ont deux voitures, ils prennent des vacances. Le plus grand nombre de conversions vient du fait que le paysan conventionnel, dans sa tenue de cosmonaute, dans son tracteur, avec ces produits chimiques, voit celui qui vit aussi bien que lui, avec moitié moins de surface et plus de salariés.

Si j'avais une première mesure à prendre, je protégerai l'agriculture française. On m'a expliqué en haut lieu que c'était un doux rêve. J'ai utilisé le mot « protéger » et en passant aux vocables suivants, car qui dit protéger, dit « protection » et « protectionnisme », on m'a dit : « *On arrête la conversation, ce mot est interdit aujourd'hui en Europe occidentale.* » Il s'agit pourtant de protéger ; d'autres grandes nations le font. On me classe parmi les souverainistes, mais il faut bien comprendre que je suis favorable à l'économie de marché, qui n'est pas le libre-échange.

La vraie fracture a eu lieu lorsque la République a inscrit l'agriculture française au GATT. On a transformé l'agriculture française, dont la première vocation est de nourrir la nation, même s'il faut, bien entendu, à un moment donné, dégager des profits et entrer dans un système économique mondialisé. L'agriculture française n'est pas une industrie : elle ne fabrique pas des pinces à linge ou des clés à molette. Elle est la base de la nourriture nationale. Si l'on décide qu'elle devient un produit du commerce qui entre dans les normes du libre-échange à partir du GATT, on tue l'agriculture. Le reste a suivi et aujourd'hui le massacre est total.

Il faut repenser le système économique. Je suis contre les exceptions, mais il y a une exception à faire, car l'agriculture ne peut plus entrer dans les enjeux économiques conventionnels de la globalisation. Il faut protéger ces gens-là, car ils protègent la planète et nous donnent à manger. Ils sont essentiels. Lorsque 200 000 tonnes de litres de lait arrivent de Nouvelle-Zélande, si je suis M. Juncker, je ne consulte même pas M. Macron ou Mme Merkel, j'applique immédiatement 15 % de taxe : je protège les paysans européens.

Ce n'est pas une démarche franco-française. Nous avons fait le marché commun pour la préférence communautaire. Il y a trente ans, je me disais : « *En 2018, qu'est-ce qu'on va s'emmerder ! Tout sera bien, l'Europe nous aura sauvés, l'euro nous aura sauvés, la paix sera mondiale, le problème du Proche-Orient sera résolu.* » Je voyais 2018, comme l'année d'un bonheur plutôt ennuyeux et plan-plan. Tout devait aller bien. En fait, nous sommes dans une situation de cauchemar absolument inouïe : les institutions pour lesquelles nous avons voté, les idéaux pour lesquels nous nous sommes battus, tout ce en quoi nous avons cru, tout se délite sous nos yeux. Bien sûr, nous allons réagir. En tout cas, l'agriculture française doit échapper au libre-échange tel qu'il est conçu aujourd'hui.

C'est cela que je ferais si j'étais député, ministre ou le Chef de l'État, et quand je les vois, je les interpelle pour leur demander de sauver nos paysans. Sans eux, toutes les mesures prévues par les États généraux de l'alimentation seront vaines. L'agroalimentaire n'aura plus de matières premières à transformer et la grande distribution plus rien à distribuer. Je sais qu'il existe des programmes qui visent à remplacer l'alimentation par de la molécule, parce qu'un jour il risque de ne plus y avoir de paysans. Le programme INICON, subventionné par l'Union européenne, se développe dans un laboratoire allemand. Des machines nous donneraient à manger à la place des vaches et des champs.

Comme je dois conclure, nous garderons la troisième mesure pour une prochaine rencontre, mais la deuxième consisterait à faire que, dès la prochaine rentrée scolaire, le ministère de l'éducation nationale, redevenu ministère de l'instruction publique, fasse entrer dans les programmes scolaires des cours consacrés au goût à l'initiation sensorielle. Il faut le faire de façon urgente, comme on prendrait des mesures à l'égard des personnes fichées S. Aujourd'hui, il y a dans la République des entités au sein desquelles on n'apprend plus à vivre ensemble, on n'apprend plus à écrire et à compter, et on n'apprend pas encore à consommer. L'école de la République constitue le remède à tous les drames que vit la République : tout se résoudra à l'école. M. Borloo le dit, le problème de nos banlieues se résoudra dans une vraie école qui intègre qui émancipe et qui transmette des savoirs et des connaissances. Pour l'alimentation, c'est la même chose.

Vous reconnaîtrez que ces chantiers ne sont pas faciles. Ce n'est sans doute pas demain matin qu'ils seront mis en œuvre.

Mme Barbara Bessot Ballot. Éluë de la Haute-Saône, je me délecte toujours de vos interventions. Celle d'aujourd'hui est une belle preuve d'amour pour l'alimentation.

M. Périco Légasse. La Haute-Saône est un grand département !

Mme Barbara Bessot Ballot. La « malbouffe », l'Humanité en crève. Je fais partie des colibris qui agissent au quotidien contre cette « malbouffe » ou, plutôt, car il faut rester positif, pour une alimentation saine.

Hier matin, j'étais à l'école Ferrandi. On y prépare en ce moment le concours du Bocuse d'Or. Mon ami, le chef Romuald Fassenet, est *coach* officiel des membres de l'Équipe de France et nous étions fiers de leur parler ensemble de gaudes, de vin jaune, de comté. Quand je vois les conditions dans lesquelles ils travaillent par rapport à celles dont bénéficient d'autres équipes européennes, je suis atterrée. Hier, Romuald Fassenet a réussi à obtenir que l'on verse 1 000 euros par mois aux cuisiniers qui passent trois jours par semaine à Paris, alors qu'ils doivent tout payer. Comment défendre la gastronomie française dans ces conditions ?

Il n'existe pas de groupe d'étude sur la gastronomie à l'Assemblée. Peut-être pourriez-vous nous aider à en mettre un en place ?

Je suis fille de restaurateur en milieu rural. Mon papa fumait lui-même ses poissons, nous faisons nos rillettes... Je suis née là-dedans. Il y a un véritable problème pour les cafés-hôtels-restaurants en milieu rural. On ne trouve plus le petit restaurant du coin avec ses produits, sa salade...

Il faut réfléchir à un encadrement des métiers de la restauration. Aujourd'hui, un coiffeur n'exerce que s'il a un BEP coiffure, mais pour la restauration, on n'a besoin de rien !

J'en finis en parlant des acides gras trans. Pour moi, l'économie sera toujours plus forte que la politique, mais le corps n'assimile pas les acides gras trans, c'est-à-dire de l'eau mélangée à du beurre.

M. Périco Légasse. Madame, les solutions à la plupart des problèmes que vous avez évoqués ne relèvent pas de l'action publique. Je suis d'accord sur tout ce que vous avez dit, mais il faut rendre à César ce qui est à César. Les pouvoirs publics et le législateur ont assez de missions à remplir pour ne pas qu'on leur confie celles qui relèvent de l'action privée.

Tout ce que vous dites est vrai et même dramatique. Il faut une prise de conscience des acteurs concernés. Il est clair qu'il y aura une évolution en ce sens.

Des réglementations doivent être mises en place concernant les acides gras trans. Un pays comme l'Italie, aujourd'hui au cœur de l'actualité, s'en sortira toujours, quel que soit son gouvernement, ou la composition de la majorité au pouvoir, aussi fou ou insupportable que cela puisse nous paraître, parce que ce pays est sociologiquement proche de ses racines. L'Espagnol et l'Italien se comportent de façon patriotique lorsqu'ils consomment. Allez dans une épicerie italienne de Toscane ou des Pouilles : vous ne trouverez pas un seul produit étranger. J'ai trouvé un jour, un pot de Savora : je suis tombé des nues.

Ils n'ont que des produits italiens. La grande distribution est limitée aux grandes agglomérations. Pas une smicarde italienne, et ils ont des gens pauvres, ne peut imaginer un seul instant faire le repas de sa famille avec des produits qui ne viendraient pas du commerce de proximité – évidemment, il n'est en aucun cas envisageable de ne pas faire le repas de sa famille pour le déjeuner et le dîner. Le début de la conversation, chez les gens les plus pauvres en Italie commence par le contenu de l'assiette : quel produit a-t-on acheté, qu'est-ce qu'on a cuisiné ? Ils ont une conscience nationale concernant les origines régionales, la préservation du patrimoine agricole, et le contenu de leur assiette. Il y a une culture nationale et une sociologie que nous avons perdues. C'est également vrai en Espagne. Il faut donc une rééducation du peuple, je suis désolé, j'en suis là : rééduquons le peuple et donnons-lui à manger ! C'est la réponse à toutes les questions que vous avez posées. Rééduquons les grands et éduquons les petits !

M. le président Loïc Prud'homme. « *Éduquons, rééduquons !* », ce seront les mots de la fin ! Monsieur Périco Légasse, nous vous remercions.

La séance est levée à onze heures dix.

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 24 mai 2018 à 10 h 15

Présents. - Mme Barbara Bessot Ballot, Mme Michèle Crouzet, Mme Zivka Park, M. Loïc Prud'homme, M. Richard Ramos, Mme Nathalie Sarles, Mme Élisabeth Toutut-Picard

Excusé. - Mme Blandine Brocard