

PARLONS AGRICULTURE



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

MERCREDI 23 AVRIL 2008

PALAIS BRONGNIART
PLACE DE LA BOURSE, 75002 PARIS

SOMMAIRE

Éditorial de MICHEL BARREIS , ministre de l'agriculture et de la pêche.....	p. 4
Point de vue de CLAUDE FICHOUX , sociologue, directeur de recherche au CNRS.....	p. 6
Programme de la journée.....	p. 7
Paradoxes de l'alimentation : faut-il avoir peur pour demain ?.....	p. 8-9
Pensons-nous encore agriculture quand nous mangeons ?.....	p. 10-11
Bien manger : un engagement quotidien.....	p. 12-13
L'alimentation a-t-elle besoin de politiques publiques ?.....	p. 14-15
Parlonsagriculture.com.....	p. 16
En savoir plus.....	p. 17
Les partenaires.....	p. 18
Notes.....	p. 19

L'actualité vient de nous le rappeler, terriblement : le monde n'en a pas fini avec la faim, ce fléau le plus ancien de l'aventure humaine. Égypte, Maroc, Indonésie, Cameroun, Mexique, Bolivie... sur tous les continents resurgissent des émeutes alimentaires, qui arment les hommes et embrasent les sociétés. L'histoire s'est emballée, sous nos yeux : hausse brutale du cours des matières premières, envolée du prix des denrées alimentaires, affolement des marchés mondiaux. Le riz, cette denrée de base pour la moitié de la population mondiale, ce fondement de civilisations millénaires, est au cœur de la tourmente : son cours a augmenté de 54% depuis janvier et les grands pays producteurs restreignent peu à peu leurs exportations. Aujourd'hui, pour les trois milliards d'hommes qui vivent avec moins de deux dollars par jour, le spectre du manque vient cruellement assombrir l'horizon.

Sous d'autres cieux, les nôtres, la faim s'est éloignée depuis longtemps, les pénuries ont disparu et la sécurité alimentaire semble assurée pour chacun. Pourtant, paradoxalement, l'horizon s'y est également brouillé sous le coup de peurs nouvelles. L'éruption récente de pandémies animales menaçantes pour l'homme a fait de l'alimentation, ce geste apparemment simple et quotidien, l'objet de toutes les méfiances. Crise de la « vache folle », grippe aviaire, mise en cause du saumon d'élevage ont révélé soudain que se nourrir pouvait mettre en péril la santé humaine. La sécurité sanitaire des aliments est ainsi devenue la grande question de nos sociétés développées. Dans le même temps, nos régimes alimentaires, si riches en viande et en sucres, plus pauvres en fruits et légumes, ont montré tous leurs risques : maladies cardiovasculaires, obésité en progrès, y compris chez les plus jeunes, nous prouvent, malheureusement, qu'il ne suffit pas de manger pour vivre bien. L'équilibre nutritionnel a ainsi pris place au rang de nos inquiétudes majeures et, finalement, se nourrir n'a peut-être jamais semblé aussi complexe dans nos sociétés d'abondance.

Aujourd'hui, où que nous vivions, la grande question posée par le siècle commençant est donc bien celle-ci : comment nourrir l'humanité, bien et durablement ? Et où que nous vivions cette question se pose en des termes cruciaux car, nous le savons désormais, nous ne pouvons plus produire comme nous l'avons longtemps fait : dans l'insouciance des limites du monde, dans l'oubli du réchauffement climatique et de l'épuisement de nos ressources. Nous sommes tous concernés et nous ne pouvons plus l'ignorer. La hausse des prix qui frappe si violemment les pays en développement n'épargne aucune population et le monde riche lui-même n'ignore plus, phénomène nouveau, la malnutrition : enfants qui ne fréquentent plus les cantines scolaires dans les quartiers les plus pauvres, adultes obligés de recevoir une aide alimentaire, alimentation insuffisante chez les plus démunis, tous les habitants des pays les plus riches n'ont pas les moyens de se nourrir. Les conséquences environnementales de l'activité humaine ont également des conséquences sociales.

Manger à sa faim au sud, manger mieux au nord, la réponse à ces enjeux paradoxaux du siècle passera donc nécessairement par l'invention de nouvelles pratiques capables de préserver l'avenir de la planète. L'enjeu est de taille car ce que le monde choisit de produire, où que nous soyons, c'est ce que nous mangeons.

C'est pourquoi, à l'heure des plus grandes inquiétudes, il nous faut renouer le fil rompu entre les sociétés et ceux qui produisent pour les nourrir. La méfiance a grandi entre deux mondes qui souvent, et sans doute de plus en plus, se connaissent mal et se parlent peu. Le monde agricole a changé, il répond de mieux en mieux aux attentes nouvelles des opinions : cela, je le sais puisque je le connais et dialogue avec lui. En revanche, nos sociétés le savent moins et les peurs s'entretiennent. C'est pourquoi il faut ouvrir le débat, laisser se dire les inquiétudes et les questions, entendre celle qui, trop longtemps, s'est trouvée écartée du débat agricole : la société. Là est le sens profond de cette conférence : construire l'échange, tisser un dialogue inédit, donner toute sa place à la parole publique pour que l'agriculture revienne, sereinement, au cœur de notre monde.

MICHEL BARNIER

ministre de l'Agriculture et de la Pêche

Le point de vue de **CLAUDE FISCHLER**,
sociologue, directeur de recherche au CNRS

La boîte noire planétaire

Nous sommes dans un âge de crises planétaires. Les crises locales s'inscrivent dans des systèmes complexes régionaux et mondiaux. Nous voyons converger, coïncider, se nouer, se nourrir mutuellement les crises : la crise économique, financière et monétaire, la crise énergétique, climatique et environnementale, celle de l'eau, les crises politiques, les tensions et les conflits religieux ou ethniques. Et aujourd'hui, de façon soudain plus éclatante, la crise alimentaire.

L'agriculture était au centre des débats dans les pays développés, avec la question du passage d'une agriculture que l'on avait qualifiée de « productiviste » à une « nécessaire » « durabilité ». L'accélération soudaine de la crise nous contraint de plus en plus à penser les problèmes dans leur entier et leur complexité et non plus seulement dans le local. Il faut donc penser comme complémentaires et non antagonistes les problématiques de la faim (food security) et celles de la sécurité (food safety), de la quantité et de la qualité, de la nutrition et de l'environnement, de la culture et de l'économie, etc.

Vue d'Occident, en particulier des États-Unis, la question de l'alimentation est formulée en termes de gestion individuelle de la plêchore : est-il possible de réguler individuellement notre alimentation ? Ou bien, en des termes qui sont plutôt sud-européens, on s'interroge sur la qualité à la fois gustative et sanitaire des produits, sur les styles de vie et la sociabilité.

Depuis plusieurs décennies en Europe, davantage encore aux États-Unis, l'alimentation est devenue un marché de grande consommation. Les mangeurs sont devenus des consommateurs : ils consomment des produits de plus en plus transformés, emballés et « packagés », promus par le marketing et la publicité, sous des marques, mis à disposition par une grande distribution qui, de plus en plus, marginalise les formes anciennes de commerce alimentaire. Les aliments sont des produits, ils proviennent d'écosystèmes spécialisés planétaires - et non plus d'écosystèmes diversifiés locaux, familiers. De plus en plus, entre la fourche et la fourchette, une boîte noire s'est installée. Elle contient ce que l'on appelle aujourd'hui des « filières » (un terme qui traduit bien la transformation croissante des productions agricoles mais aussi le niveau d'abstraction du processus).

En émergeant de cette boîte noire, les produits sont perçus, sous leur peau de carton ou de plastique, comme des OCM, des Objets Comestibles Non Identifiés. La méfiance est installée. Les citoyens-mangeurs-consommateurs se défient de tout ce qui est issu de la boîte noire et qu'ils consomment pourtant quotidiennement. Cette boîte noire enferme non seulement l'industrie, la plus souvent directement mise en cause, mais aussi une partie croissante de l'agriculture - encore perçue selon des stéréotypes de ferme, de basse-cour, de vaches traitées à la main, de charmes et de labours qui n'ont plus guère de relation avec la réalité.

Le rapport de nos contemporains à l'alimentation, notre rapport à l'alimentation, est marqué par une sorte d'aliénation : un écran de mystère et de méfiance s'est dressé, un fossé s'est creusé entre nos aliments et nous. Nous devons aujourd'hui faire face à ce défi : pour reconquérir, nous réapproprier nos aliments, il nous faut éclairer le contenu de la boîte noire et le modifier en même temps. Oscar Wilde disait que les économistes connaissent le prix de toutes choses, mais qu'ils n'en connaissent pas la valeur. Certes, les prix de l'alimentation ne doivent pas augmenter ; mais sa valeur, les valeurs sociales, culturelles, humaines fondamentales doivent être au centre des préoccupations. Car au centre, à la base de toute organisation sociale, il y a le partage des ressources alimentaires et la commensalité.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

8h30 - Accueil gourmand

9h15 - Ouverture

Michel Barnier, ministre de l'Agriculture et de la pêche

En présence de **Florence Barnier-Rabreau**, ministre de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative

Grand témoin de la conférence : **Claude Facheux**, sociologue, directeur de recherche au CNRS

9h45 - Paradoxes de l'alimentation : faut-il avoir peur pour demain ?

François Dreyer, directeur général d'Action contre la Faim, **Hans Goanec**, sous-directeur général du département du développement économique et social de la FAO, **Olivier Assenault**, chargé de mission nutrition et alimentation, UFC-Que Choisir, **Paulette Rouvo**, directrice générale de l'AFSSA, **Philippe Faugier**, membre de l'Académie des Technologies, auteur de « La nourriture des Français, de la maîtrise du feu... aux années 2030 », **Michel Lardon**, agro-économiste à la Chambre régionale d'agriculture de Normandie.

11h30 - Pensons-nous encore agriculture quand nous mangeons ?

Claude Facheux, sociologue, directeur de recherche au CNRS, **Thomas Lecomte**, fondateur et dirigeant d'Alter éco, **Paulette Rouvo**, directrice du département consommation du CREDOC, **Franck Leterrier**, directeur scientifique INRA - Paris, **Jean-Pierre Ziegler**, nutritionniste et cofondateur du G.R.O.S., **Yves-Alexandre**, chef des cuisines de l'Hôtel Le Maurice, **Thierry Maréchal**, directeur général et chef du Relais & Châteaux Cordellian-Bages, **Jean-François Stievenet**, président de l'ANIA.

12h45 - Conclusion et invitation au déjeuner

par **Michel Barnier** et **Jean-Luc Pottier**, critique gastronomique.

13h00 - Grand buffet autour de produits conçus par les lycées agricoles et ateliers pédagogiques.

14h30 - Bien manger : un engagement quotidien

Des initiatives concrètes de différents acteurs pour contribuer à une alimentation durable.

Suzanne Martin, co-directrice et co-initiatrice du programme « Ensemble prévenons l'obésité des enfants », **Thomas Puyguez**, chef de projet de l'association Sers du Goût, **Philippe Gelly**, président de l'association Bleu, Blanc, Coeur, **Marcelle Amadieu**, présidente de Ferme en Ferme, **Chris Lemaire**, chef du restaurant Le Quintième, Cuisine Attitude, **Patrick Descombes**, Restos du Coeur.

16h00 - L'alimentation a-t-elle besoin de politiques publiques ?

Présentation des politiques publiques de l'alimentation dans différents pays.

Catherine Gieslain-Lambilly, directrice exécutive de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), **Jean-Marc Bouman**, directeur général de l'alimentation, France, **Chris Pinn**, directrice de « Consumer Choice and Dietary Health » (Choix du Consommateur et Santé Diététique) de la Food Standard Agency, Royaume Uni, **Manuel Kuhn**, directeur de l'alimentation, des biotechnologies et du génie génétique au ministère de l'Agriculture, Allemagne, **Patricia Gaudin**, chef du bureau des affaires internationales au département de la santé publique vétérinaire du ministère de la santé, Italie, **José Manuel Simón Uribe**, directeur des programmes de développement rural 1, Direction générale de l'agriculture et du développement, Commission européenne, **Frank Goanec**, sous-directeur général du département du développement économique et social de la FAO.

17h00 - Clôture

par **Michel Barnier**, ministre de l'Agriculture et de la pêche.

PARADOXES DE L'ALIMENTATION : FAUT-IL AVOIR PEUR POUR DEMAIN ?

Quand l'hémisphère nord perd le contact avec son agriculture, s'insère l'incertitude quant à la sécurité sanitaire et aux apports nutritionnels de l'alimentation. Dans le même temps, plus de 850 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde. Quelle est la part de responsabilité de l'occident ? Les progrès technologiques sont-ils une des solutions pour le sud ? Sommes-nous en mesure de relancer l'agriculture locale dans les pays qui ne sont plus auto-suffisants ? Et nous, que mangerons nous demain ? La hausse des produits agricoles bruts aura-t-elle un impact sur notre assiette ? Aujourd'hui se dessine un scénario catastrophique dans les pays du sud auquel nous devons collectivement faire face. Parallèlement à la malnutrition, on observe des phénomènes d'obésité dans les pays émergents. L'exportation de nos excès d'alimentation est-elle en cause ? Si les systèmes s'auto-équilibrent à terme, la situation actuelle démontre néanmoins la fragilité de cet équilibre qui nécessite une intervention en temps immédiat.

François DANIEL
Action Contre la Faim

« 854 millions de personnes souffrent encore de la faim »

A la tête de l'ONG depuis février 2007, François Daniel appelle à des mesures immédiates en même temps que des mesures de prévention de la malnutrition, en agissant localement pour relancer l'agriculture des pays pauvres. Le phénomène de la hausse des prix alimentaires constaté à travers le monde est responsable d'une situation devenue critique qui touche de plein fouet les populations les plus vulnérables. Cette situation d'urgence démontre la nécessité de créer un fonds mondial contre la faim qui dépasse les frontières des politiques des Etats donateurs.

HAFIZ GHANES
Sous-Directeur Général du Département du
Développement Économique et Social de la FAO

« La sécurité alimentaire n'a pas le même sens au nord ou au sud »

Nous voyons aujourd'hui un paradoxe à l'échelle de la planète. Au nord, on recherche la qualité, au sud, la quantité. Une grande partie du monde se développe par ailleurs, avec un changement parallèle sensible de la diète. En s'enrichissant, ces pays consomment plus de viande, de légumes, de sucre, de laitages et nous sommes confrontés à un problème en terme d'offre sur ces produits agricoles. Dans le même temps en Afrique et en Asie, la malnutrition subsiste et ne peut être ignorée. Ces pays ne sont pas auto-suffisants sur le plan alimentaire et la hausse conjointe des prix de l'énergie et des produits agricoles a des conséquences dramatiques.

Pierre FEILLET

Membre de l'Académie des Technologies
Auteur de « La Nourriture des Français, de la maîtrise
du feu... aux années 2030 »

« Les systèmes tendront vers un auto-équilibre »

Ingénieur agronome, directeur de recherche émérite à l'INRA, Pierre Feillet s'est penché sur la question de notre alimentation depuis la nuit des temps. Progrès scientifique et technique, pouvoir du consommateur, intervention de l'État, lobbies de l'agro-industrie et protection de l'environnement sont les 5 forces majeures qui, en fonction de leur dynamique, orientent notre système d'alimentation. Tous nos paradoxes sont là : une technique toute puissante nous rassure mais la moindre faille dans la sécurité alimentaire nous scandalise, nous voulons du progrès mais les OGM nous font peur, nous recherchons des produits plus sûrs, plus variés, plus faciles à cuisiner, à transporter, mais nous consacrons une part de plus en plus faible de notre budget à l'alimentation. Pierre Feillet reste pourtant convaincu que nous tendrons vers un auto-équilibre de ces systèmes.

Olivier ANDRAULT

Chargé de mission alimentation et agriculture
de UFC-Que Choisir

« Il faut créer un dialogue entre les consommateurs et les agriculteurs »

Selon Olivier Andrault, il n'y a pas de raison d'avoir peur si les pouvoirs publics et les professionnels discutent avec les consommateurs et entendent leurs demandes. Nous avons en Europe une alimentation très élaborée, de plus en plus transformée et contrôlée, et paradoxalement de moins en moins équilibrée. Dans nos pays, plus on est riche, plus on est mince, moins on a d'argent, plus on tend vers l'obésité. Et l'obésité progresse partout, y compris dans les pays du sud. Pourquoi ? Nous vivons aujourd'hui dans un nouveau paradoxe de prix. Autrefois, les légumes et les fruits étaient beaucoup moins chers, aujourd'hui ce sont le gras et le sucre qui ont une valeur négligeable, qui sont aussi les plus riches en calories. Les transports, la mécanisation du travail, le chauffage nous poussent à plus de sédentarité et nos modes de vie ne laissent plus de temps pour cuisiner les produits bruts. Sans intervention des pouvoirs publics, nous nous dirigerons de plus en plus vers une alimentation nomade, pratique et déjà préparée mais de mauvaise qualité sur le plan nutritionnel.

Pascal BRIAND

Directrice Générale de l'AFSSA

« Nous évaluons les risques en amont pour sécuriser la décision politique »

Veille, évaluation des risques sanitaires, alerte, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments garantit la sécurité dans ses domaines d'expertise. Elle fournit par ailleurs la base scientifique pour la décision politique.

Michel LAFONT

Agro-économiste à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

« Le scénario le plus probable n'est pas forcément le plus souhaitable »

Dans nos pays riches, le développement du marché alimentaire est fortement dépendant du pouvoir d'achat des groupes à faible revenu, ce qui peut sembler paradoxal. Ce constat peut-il être extrapolé à l'échelle de la planète ? Que mangerons-nous en 2020 ? C'est le titre de l'étude prospective menée par la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, une étude qui se place du point de vue de l'agriculteur pour imaginer ce qu'il devra produire demain à l'échelle européenne. Quatre hypothèses de scénario possible sont dégagées, en fonction de 4 éléments moteurs : croissance et répartition des revenus, évolution des modes de vie, politique nutrition santé et exigences des consommateurs : scénario tendanciel, nordique, transition vers les USA, ou crise. Selon l'orientation politique, les effets peuvent être diamétralement opposés mais globalement les tendances sont très lentes et si le service au consommateur s'accroît, le contenu de notre assiette ne sera pas très différent de ce qu'il est aujourd'hui.

PARADOXES DE L'ALIMENTATION : FAUT-IL AVOIR PEUR POUR DEMAIN ?

Quand l'hémisphère nord perd le contact avec son agriculture, s'insère l'incertitude quant à la sécurité sanitaire et aux apports nutritionnels de l'alimentation. Dans le même temps, plus de 830 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde. Quelle est la part de responsabilité de l'occident ? Les progrès technologiques sont-ils une des solutions pour le sud ? Sommes-nous en mesure de relancer l'agriculture locale dans les pays qui ne sont plus auto-suffisants ? Et nous, que mangerons-nous demain ? La hausse des produits agricoles bruts aura-t-elle un impact sur notre assiette ? Aujourd'hui se dessine un scénario catastrophe dans les pays du sud auquel nous devons collectivement faire face. Parallèlement à la malnutrition, on observe des phénomènes d'obésité dans les pays émergents. L'exportation de nos modes d'alimentation est-elle en cause ? Si les systèmes s'auto-équilibrent à terme, la situation actuelle démontre néanmoins la fragilité de cet équilibre qui nécessite une intervention au niveau mondial.

François DANIEL
Action Contre la Faim

« 834 millions de personnes souffrent encore de la faim »

A la tête de l'ONG depuis février 2007, François Daniel appelle à des mesures immédiates en même temps que des mesures de prévention de la malnutrition, en agissant localement pour relancer l'agriculture des pays pauvres. Le phénomène de la hausse des prix alimentaires constaté à travers le monde est responsable d'une situation devenue critique qui touche de plein fouet les populations les plus vulnérables. Cette situation d'urgence démontre la nécessité de créer un fonds mondial contre la faim qui dépasse les frontières des politiques des Etats donateurs.

Youssef CHAYEM

Sous-Directeur Général du Département du
Développement Economique et Social de la FAO

« La sécurité alimentaire n'a pas le même sens au nord ou au sud »

Nous voyons aujourd'hui un paradoxe à l'échelle de la planète. Au nord, on recherche la qualité, au sud, la quantité. Une grande partie du monde se développe par ailleurs, avec un changement parallèle sensible de la diète. En s'enrichissant, ces pays consomment plus de viande, de légumes, de sucre, de laitages et nous sommes confrontés à un problème en terme d'offre sur ces produits agricoles. Dans le même temps en Afrique et en Asie, la malnutrition subsiste et ne peut être ignorée. Ces pays ne sont pas auto-suffisants sur le plan alimentaire et la hausse conjointe des prix de l'énergie et des produits agricoles a des conséquences dramatiques.

PIERRE FEILLET

Membre de l'Académie des Technologies
Auteur de « La Nourriture des Français, de la maîtrise
du feu... aux années 2030 »

« Les systèmes tendront vers un auto-équilibre »

Ingénieur agronome, directeur de recherche émérite à l'INRA, Pierre Feillet s'est penché sur la question de notre alimentation depuis la nuit des temps. Progrès scientifique et technique, pouvoir du consommateur, intervention de l'État, lobbies de l'agro-industrie et protection de l'environnement sont les 5 forces majeures qui, en fonction de leur dynamique, orientent notre système d'alimentation. Sous nos paradoxes sont là : une technique toute puissante nous rassure mais la moindre faille dans la sécurité alimentaire nous scandalise, nous voulons du progrès mais les OGM nous font peur, nous recherchons des produits plus sûrs, plus variés, plus faciles à cuisiner, à transporter, mais nous consacrons une part de plus en plus faible de notre budget à l'alimentation. Pierre Feillet reste pourtant convaincu que nous tendrons vers un auto-équilibre de ces systèmes.

OLIVIER ANDRAULT

Chargé de mission alimentation et agriculture
de UFC-Que Choisir

« Il faut créer un dialogue entre les consommateurs et les agriculteurs »

Selon Olivier Andrault, il n'y a pas de raison d'avoir peur si les pouvoirs publics et les professionnels discutent avec les consommateurs et entendent leurs demandes. Nous avons en Europe une alimentation très élaborée, de plus en plus transformée et contrôlée, et paradoxalement de moins en moins équilibrée. Dans nos pays, plus on est riche, plus on est mince, moins on a d'argent, plus on tend vers l'obésité. Et l'obésité progresse partout, y compris dans les pays du sud. Pourquoi ? Nous vivons aujourd'hui dans un nouveau paradoxe de prix. Autrefois, les légumes et les fruits étaient beaucoup moins chers, aujourd'hui ce sont le gras et le sucre qui ont une valeur négligeable, qui sont aussi les plus riches en calories. Les transports, la mécanisation du travail, le chauffage nous poussent à plus de sédentarité et nos modes de vie ne laissent plus de temps pour cuisiner les produits bruts. Sans intervention des pouvoirs publics, nous nous dirigerons de plus en plus vers une alimentation nomade, pratique et déjà préparée mais de mauvaise qualité sur le plan nutritionnel.

PASCAL BILLAGET

Directrice Générale de l'AFSSA

« Nous évaluons les risques en amont pour sécuriser la décision politique »

Veille, évaluation des risques sanitaires, alerte, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments garantit la sécurité dans ses domaines d'expertise. Elle fournit par ailleurs la base scientifique pour la décision politique.

MIHEL LAFONT

Agro-économiste à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

« Le scénario le plus probable n'est pas forcément le plus souhaitable »

Dans nos pays riches, le développement du marché alimentaire est fortement dépendant du pouvoir d'achat des groupes à faible revenu, ce qui peut sembler paradoxal. Ce constat peut-il être extrapolé à l'échelle de la planète ? Que mangerons-nous en 2020 ? C'est le titre de l'étude prospective menée par la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, une étude qui se place du point de vue de l'agriculteur pour imaginer ce qu'il devra produire demain à l'échelle européenne. Quatre hypothèses de scénario possible sont dégagées, en fonction de 4 éléments moteurs : croissance et répartition des revenus, évolution des modes de vie, politique nutrition santé et exigences des consommateurs : scénario tendanciel, nordique, transition vers les USA, ou crise. Selon l'orientation politique, les effets peuvent être diamétralement opposés mais globalement les tendances sont très lentes et si le service au consommateur s'accroît, le contenu de notre assiette ne sera pas très différent de ce qu'il est aujourd'hui.

PENSONS-NOUS ENCORE AGRICULTURE QUAND NOUS MANGEONS ?

Établir un état des lieux des comportements alimentaires en France est un exercice périlleux. Agriculture, santé, prix, consommation, nourriture et plaisir s'entremêlent dans ce qui constitue aujourd'hui notre alimentation, ce patrimoine culinaire et culturel qui nous est par ailleurs si cher. L'image de l'agriculture reste ancrée dans notre imaginaire, avec ses paysages de campagne, les animaux dans les prés et les hommes aux champs. Parallèlement, les produits de notre industrie agroalimentaire, de plus en plus élaborés, cèdent ceux du commerce équitable sur les rayons des supermarchés.

Rythme et modes de consommation ont changé. Moins de repas en famille, plats préparés, la transmission des anciennes générations s'éloigne et avec elle la notion que, transformée ou non, notre alimentation reste issue de l'agriculture.

CLAUDE FISCHLER

Sociologue, directeur de recherche au CNRS

« En devenant un consommateur, le citoyen a perdu le lien avec le produit agricole »

La transformation des produits et leur distribution ont fortement évolué depuis 40 ans, éloignant le citoyen, qui parallèlement a pris le nom de consommateur, du produit agricole. C'est cette série de « boîtes noires », interposées entre la fourche et la fourchette, qui crée les anxiétés et insatisfactions, menant à un constat : on ne sait plus ce qu'on mange. Or, on sait qu'il existe un lien intime entre l'homme et son alimentation. Il est donc nécessaire de redonner de la transparence à ces « boîtes noires » pour gommer les incertitudes latentes, en s'assurant de préserver le confort de notre alimentation.

THIÉRY LÉCOMTE

Fondateur et dirigeant d'Alter éco

« Plus que jamais, il faut penser agriculture quand nous mangeons »

La consommation de produits alimentaires conventionnels a tendance à gommer les liens avec

l'agriculture. Chez Alter éco, au contraire, l'agriculture est au cœur de nos préoccupations et notre communication est centrée sur la vie des producteurs, sur l'importance des conditions de production. Deux tiers de nos produits sont bio aujourd'hui et nous militons pour une agriculture respectueuse de l'environnement et des générations futures.

PASCAL HEBEL

Directrice du Département Consommation du CREDOC

« L'image de l'agriculture reste forte »

Ingénieur agronome et docteur en mathématiques appliquées, Pascale Hebel scrute la consommation alimentaire des Français, analysant et anticipant leur comportement depuis 13 ans, en appliquant ses compétences à une vision prospective de la consommation.

Les études menées montrent un éloignement progressif des Français par rapport au produit agricole brut. Parallèlement, notre conscience a été réveillée par les débats mis à jour par la grippe aviaire, l'usage des pesticides, les nécessités écologiques ou le bien-être animal, des préoccupations toutefois étouffées par la

priorité économique. Conscients de la filière agricole, les Français sont partagés entre tous leurs désirs de consommer et l'alimentation reste un budget malléable à la baisse.

XAVIER LEVERVE

Directeur scientifique du secteur Nutrition Humaine et Sécurité des Aliments à l'INRA

« La sécurité des plats préparés nous éloigne du produit agricole »

Orienté vers la recherche scientifique, Xavier Leverve a gardé de sa formation initiale de médecin un angle de vue tourné vers l'humain. Si ses connaissances font de lui un consommateur averti, ses observations sont néanmoins ancrées dans la réalité. Il constate notamment que notre alimentation est illustrée d'images agricoles diffusées par les médias même si la réalité d'un supermarché est toute autre, avec une offre importante de produits transformés. C'est probablement dans cette rupture avec le produit qui se situe la part d'inquiétude qui nous habite. On réalise que manger peut être dangereux alors que c'est une vérité de toutes les époques. Pourtant, d'un point de vue scientifique, nous mangeons mieux que nos parents et nos grands-parents.

JEAN-PHILIPPE ZERMATI

Médecin nutritionniste, co-fondateur du G.R.O.S.

« Le critère « santé » anéantit tous les autres »

Médecin nutritionniste, Jean-Philippe Zermati a abandonné depuis plus de 10 ans les conseils nutritionnels sans effet et s'attache à décrypter nos comportements alimentaires. Le produit agricole est alors bien loin de l'esprit des patients qui n'entrevoient plus que le critère « santé ». Celui-là anéantit tout le reste. Le goût, le plaisir, le produit, sa provenance sont absents des préoccupations de ceux qui n'envisagent de s'alimenter qu'avec une inquiétude latente : est-ce bon pour ma santé ? Notre relation avec la nourriture est très complexe et on s'aperçoit que la stigmatisation des aliments n'empêche pas de les consommer. Nous perdons l'insouciance qui répondrait simplement à nos besoins de manger normalement.

THIERRY MARX

Directeur Général et Chef du Relais & Châteaux Cordéilan-Bages

« Le goût, comme l'histoire ou la chimie, ça s'apprend »

Hyperactif et passionné, Thierry Marx met en application

ses convictions aussi bien à Cordéilan-Bages que lorsqu'il pratique la cuisine de rue. La maitouffe n'est pas seulement une question d'argent. Les produits agricoles de qualité existent mais ne sont pas toujours commercialisés équitablement. Par ailleurs, le problème aujourd'hui réside aussi dans l'éducation. Le produit agricole en France est exceptionnel mais, sans une éducation au goût très précoce, les modes de consommation se détériorent. Entre les grands chefs et les fast food, il existe une cuisine ludique qui peut être équilibrée. Si la transmission du goût et du plaisir de cuisiner s'effrite il faut peut-être envisager de l'enseigner car par ailleurs, nous n'avons jamais été si proche du produit.

YANNICK ALLÉNO

Chef des cuisines de l'Hôtel Le Maurice

« Nous avons des produits rares mais nos priorités ont changé »

À la tête d'une troisième étoile Michelin, Yannick Alléno reconnaît qu'il fait partie d'un cercle privilégié qui lui permet d'exprimer sa passion pour le terroir du bassin parisien. Son métier lui donne accès à des produits d'exception, derrière lesquels il rencontre des hommes, tout aussi passionnés que lui pour le produit. Ses clients eux aussi sont privilégiés, grands connaisseurs du produit agricole de haute qualité. Les voyages permettent aujourd'hui des comparaisons plus fines qu'autrefois et on attend d'un chef qu'il vous offre de goûter une émotion. En dehors de cette sphère d'exception, il constate que les priorités ont changé et que pour la plupart des gens, le budget familial s'est déplacé de l'alimentation vers d'autres produits de consommation. Il lui semble important aujourd'hui de reconnecter nos enfants avec leur manière de se nourrir.

JEAN-RENE BUISSON

Président de l'ANIA

« Agriculture et industrie alimentaire entretiennent un lien extrêmement étroit »

L'industrie alimentaire transforme plus de 70% de la production agricole française et est très souvent dépendante d'un approvisionnement local. L'industrie alimentaire, qui est constituée à 90% de PME, voire de TPE, a donc besoin d'un secteur agricole fort, performant et l'ANIA est très attachée à entretenir une relation étroite avec le monde agricole.

Bien manger, c'est l'affaire de tous, au quotidien. Un engagement nécessaire de la part des parents, agriculteurs, institutions, de l'industrie alimentaire, chacun « impliquant à son niveau. Difficile de savoir qui, de l'enfant ou de la parenté, vient en premier. Si nous éduquons nos enfants au goût des différents aliments dès leur plus jeune âge, leur niveau d'exigence imposera la qualité dans les cantines. Si les éleveurs nourrissent mieux leurs animaux, la qualité nutritive et gustative de la viande qu'ils produisent sera véhiculée par l'industrie de transformation des aliments. Si l'école apprend le goût aux enfants, le plaisir de cuisiner se répercute dans la famille. Si un lien sensible est établi avec notre alimentation, nous retrouvons notre identité. Si le repas crée un lien, la réinsertion sociale trouve un appel. Beaucoup de « et » connectés à travers la France par un réseau d'associations ou d'entreprises impliquées au quotidien pour réinventer le plaisir de bien manger.

DANIELLE PAUTREL

Chef de projet de l'Association « Les Sens du Goût »

« On sait qui on est quand on sait ce qu'on mange »

Se nourrir, se réjouir, se réunir, ces trois fonctions de l'alimentation doivent être présentes simultanément pour retrouver un équilibre alimentaire. C'est par l'éducation sensorielle que l'association agit pour réhabiliter un bien-être global en terme de santé, d'estime de soi, de lien familial et social. Impliquée dès la naissance de l'association en 1998, Danielle Pautrel milite pour redonner du goût et cultiver la curiosité à travers des ateliers parents/enfants, des classes de goût, des animations, des balades sauvages. Expérimentées autour de Marseille, les actions s'étendent aujourd'hui dans toute la France et en Belgique.

Donner du sens à nos aliments, créer du lien avec les producteurs, cette approche sensible doit permettre au consommateur de reconquérir sa liberté et la maîtrise de son alimentation.

PIERRE WEILL

Président de l'Association « Bleu, blanc, cœur »

« L'alimentation de l'élevage a modifié les qualités nutritives des produits que nous consommons »

Ingénieur agronome, Pierre Weill se spécialise en élevage laitier avant de se tourner vers la nutrition animale. L'association Bleu, Blanc, Cœur est née d'un double constat : nos consommations de lipides proviennent aux deux tiers de notre alimentation animale et parallèlement, la nourriture des animaux a considérablement changé depuis 40 ans. La disparition de certaines plantes fourragères en témoigne et l'association milite pour la réintroduction du lin dans l'alimentation animale. Une étude en aveugle vient confirmer son intuition, révélant en outre un fort taux d'oméga 3 et un taux de graisses saturées très inférieur chez les hommes consommant des viandes nourries au lin. De l'étude scientifique est née une association, véritable filière avec les éleveurs mais aussi les industriels qui transforment le produit agricole et diffusent le logo de l'association dans les rayons des supermarchés.

ISABELLE ANNONIER

Présidente de l'Association Forme en Ferme

« Nous recherchons une transmission durable de nos valeurs par le contact humain »

Deux ans de médecine et une première carrière orientée vers la gestion ne viendront pas à bout d'une passion pour l'alimentation ancrée dans l'enfance d'Isabelle Annonier. Son retour à la ferme prend une forme qui englobe à la fois le soin de l'humain, tant par l'accueil qu'elle réserve que par le soin qu'elle met dans sa cuisine, et la gestion d'une entreprise, de la production à l'assiette. L'association Forme en Ferme regroupe aujourd'hui 17 sites animés par la volonté de transmission de cette qualité de vie. Formés à l'équilibre alimentaire pour assembler les produits sans annihiler leurs qualités, à la communication pour véhiculer les messages d'équilibre alimentaire, ces agriculteurs véhiculent leur passion en direct avec le consommateur en balade. Élevage, culture des légumes, transformation des produits pour les servir, cette approche globale et complète s'inscrit dans une démarche préventive reliant agriculture, alimentation et santé.

CYRIL LIGNAC

Chef du restaurant Le Quinzième, Cuisine Attitude

« Les enfants s'ouvrent à ce qu'ils ont déjà goûté 6 ou 7 fois »

À la suite d'une enquête révélant que 50% des cantines ne respectaient pas la charte d'équilibre et de qualité alimentaire, Cyril Lignac, en collaboration avec le Dr Cohen, nutritionniste, s'immerge dans les cantines de maternelle, primaire et lycée pendant un an. Si l'âge révèle des problématiques différentes, une constante émerge de cette expérience : les enfants mangent à la cantine ce qu'ils ont l'habitude de manger chez eux. Si l'éducation au goût n'est pas dispensée à la maison, il faut du temps pour introduire un goût nouveau et le faire apprécier. Les cantines peuvent certainement améliorer la qualité de la cuisine mais il faudrait avant tout retrouver le plaisir de cuisiner à la maison, des produits simples et de saison, prendre le temps de manger en famille, de partager un moment convivial entre les parents et les enfants.

SANDRINE RAFFIN

co-directrice et co-initiatrice du programme EPODE

« Ensemble, prévenons l'obésité des enfants »

Impliquer la société dans un problème de société : c'est l'objectif atteint par le programme EPODE fondé sur

l'apprentissage par l'expérience concrète. 167 villes participent au programme qui met à contribution tous les acteurs locaux. S'il faut construire une piste cyclable pour faire du vélo, les services de l'urbanisme sont impliqués. Les associations de parents organisent un bus pédestre pour aller à l'école. Restaurants scolaires, centres de loisirs, institutions, l'objectif est de créer un environnement stimulant appuyé sur des initiatives positives et séduisantes. Les résultats, évalués sur le plan sociologique, sont encourageants et les villes adhérentes partagent aujourd'hui leurs expériences à travers un Club des maires de villes EPODE.

FABIAN DECOFFMAN

Responsable Opérationnel Approvisionnement et Logistique aux Restos du Cœur

« La distribution des repas permet de recréer un lien social »

Bénévoles, les Restos du Cœur n'en sont pas moins exigeants. Les repas distribués répondent à des qualités et un équilibre nutritionnels très contrôlés. En poids de produit distribué, fruits et légumes constituent respectivement 60% des accompagnements et des desserts. Formation des bénévoles aux conditions de sécurité et d'hygiène alimentaire, fourniture des consommables destinés à l'hygiène, stockage des produits dans des entrepôts nationaux équipés pour la chaîne du froid, 82 millions de repas sont distribués dans le respect des règles d'équilibre et de sécurité. Avec un objectif essentiellement humain : créer du lien autour de la convivialité des repas pour agir sur l'emploi, la réinsertion, l'éducation.

L'ALIMENTATION A-T-ELLE BESOIN DE POLITIQUES PUBLIQUES ?

Oui, nous avons besoin de politiques publiques, pour une agriculture et une alimentation durables. Parce que l'alimentation est un des besoins fondamentaux de l'être humain et qu'elle est aujourd'hui menacée par nos modes de vie au nord, par les hausses de prix au sud. En Europe, l'obésité gagne du terrain, plus particulièrement auprès des plus démunis, à tel point que notre santé est remise en cause avec l'augmentation des pathologies liées à une alimentation trop riche. Alors que notre alimentation est contrôlée, de la production agricole à l'assiette, sa qualité nutritionnelle est remise en cause. Les consommateurs attendent une alimentation de bonne qualité sanitaire, mais aussi gustative, nutritionnelle et dont les modes de production sont respectueux de l'environnement.

Sécurité, qualité, disponibilité pour tous. Se pose alors le problème du prix de l'alimentation, devenu crucial dans les pays du sud qui ont pris de plein fouet les hausses des matières premières. Aujourd'hui les données de la faim démontrent sans équivoque qu'une intervention des politiques et de la communauté internationale est plus que nécessaire, elle est urgente.

CATHERINE DESJAIN-LANÉELLE
Directrice Exécutive de l'EFSA

« L'évaluation des risques est un préalable aux politiques publiques des États »

Les préoccupations concernant la sécurité alimentaire sont à l'origine de la création de l'EFSA en 2002. Cette autorité est également attentive aujourd'hui à l'évolution des politiques de santé et aux problèmes posés par les comportements alimentaires inadéquats. En fournissant une base scientifique solide destinée à étayer la législation européenne en matière de sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale, de santé et de bien-être des animaux, de nutrition et de santé des végétaux, la finalité de l'EFSA est la protection de la santé du consommateur. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire ont une responsabilité importante pour assurer la sécurité alimentaire. Le rôle de l'EFSA est de fournir à la Commission Européenne, au Parlement Européen et aux États Membres, un avis scientifique indépendant afin d'assurer que les décisions soient prises à la lumière des preuves scientifiques les plus récentes et les plus

fiables. EFSA a également un rôle important dans la communication claire et appropriée du risque relatif à l'alimentation.

JEAN-MARC BOURNIGAL
Directeur Général de l'Alimentation,
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - France

« Un cadre d'action français pour une politique de l'alimentation »

La politique de l'alimentation doit permettre de mieux répondre aux attentes du consommateur et du citoyen tout en valorisant les modes de production durable et de qualité. La France a ainsi défini un plan d'action garant d'une alimentation :

- sûre
 - diversifiée et de bonne qualité gustative
 - équilibrée et répondant aux exigences nutritionnelles y compris pour les populations défavorisées
 - découlant de modes de production respectueux de l'environnement
- Face aux pertes de repères des consommateurs,

Il convient de ne pas diaboliser des aliments mais de veiller à valoriser et promouvoir la dimension plaisir et culturelle de l'alimentation, dimension à laquelle les Français sont particulièrement attachés.

Julie FINE

Directrice de "Consumer Choice and Dietary Health" à la Food Standard Agency - Royaume Uni

« Nous déployons un faisceau d'actions en parallèle qui convergent vers le même objectif »

Nous souhaitons partager notre expérience suite à l'approche adoptée au Royaume Uni à ce jour en terme de politique alimentaire. Elle s'appuie sur 3 leviers dont l'efficacité est liée à leur mise en action simultanée :

- offrir des produits plus sains en développant un partenariat avec l'industrie alimentaire pour changer la composition des produits
- encourager des choix plus judicieux en améliorant les connaissances des consommateurs grâce à des campagnes incitatives
- aider à éliminer les freins au choix nutritionnel par des actions ciblées, notamment en rendant l'étiquetage nutritionnel plus facile et plus clair à comprendre.

Matthias KÖHLER

Directeur de l'alimentation, des biotechnologies et du génie génétique au Ministère de l'Agriculture - Allemagne

« Nous souhaitons coordonner les nombreuses actions au niveau national »

Le surpoids est devenu un problème majeur en Allemagne et on constate parallèlement des carences dans l'alimentation. Nous agissons au niveau fédéral, régional et communal par la motivation, l'information mais également en diffusant des standards de qualité pour la restauration hors-foyer ou en menant une réflexion sur l'urbanisme pour encourager l'activité physique par exemple. Ce domaine est très complexe et nous travaillons à l'élaboration d'un plan d'action national en collaboration avec le Ministère de la Santé, les Länder et les communes.

Federico GUERRELLI

Chef du Bureau des Affaires Internationales au Département de la Santé Publique Vétérinaire du Ministère de la Santé - Italie

« Nous avons initié une coopération entre les 27 Etats membres et l'OMC »

Le Gouvernement italien s'est beaucoup engagé en 2007 sur un programme initié par le Ministère de la Santé, portant le titre «Guadagnare in salute: rendere facile la

scelta sanitaria» (Gagner en santé : faciliter les choix sanitaires).

Ce programme s'appuie sur la nécessité de promouvoir des campagnes d'information destinées à modifier les comportements inadéquats dans l'alimentation, à augmenter la consommation de fruits et légumes et à réduire celle des aliments trop riches en calories. A cette fin, il a réuni à Rome le 18 décembre 2007 les 27 Ministres de la santé des pays membres et l'OMC pour examiner ensemble et signer une déclaration pour la coopération intersectorielle dans les politiques de promotion de la santé des citoyens européens. Un des secteurs considéré prioritaire dans ce contexte est l'alimentation, où il est reconnu nécessaire de mettre en place des actions pour réduire les risques liés à l'obésité et à l'hypercholestérolémie et pour augmenter la consommation de fruits et de légumes.

José Manuel SOUSA AUNÁ

Directeur des Programmes de Développement Rural à la Direction Générale de l'Agriculture et du Développement Rural

« La politique agricole commune au cœur du défi alimentaire (sécurité, disponibilité, qualité) »

L'alimentation touche à un des besoins fondamentaux de l'homme. Il n'est donc pas étonnant que des politiques veillent à assurer l'approvisionnement et la sécurité alimentaire. La politique agricole commune a fait de l'écoconditionnalité un pilier de la sécurité alimentaire. Elle encourage à la différenciation de la qualité par les labels.

Conditionner les aides, soutenir la compétitivité des entreprises agricoles en favorisant le développement de produits à haute valeur ajoutée, veiller à produire mieux en soutenant des méthodes de production compatibles avec le respect de l'environnement sont des axes essentiels d'un développement rural durable en Europe.

Hafez GHANEM

Sous-directeur Général du Département du Développement Economique et Social de la FAO

« Le rôle de la communauté internationale est essentiel »

La hausse des prix des produits agricoles a un impact sur certaines parties du monde. Avec des stocks en baisse, la demande élevée des céréales maintient des prix forts malgré les bonnes récoltes de 2007 et 2008. Cette hausse des prix a un impact dramatique pour les pays en déficit alimentaire. Les politiques publiques et le rôle de la communauté internationale sont essentiels pour faire face à cette situation. La nécessité d'une gouvernance mondiale trouve ici sa pleine justification.

LES PARTENAIRES



La différence

Radio généraliste de référence avec une information approfondie, une mise en perspective, des magazines et émissions culturelles ambitieuses, du divertissement et une programmation musicale diversifiée.

www.france-inter.com



Toujours premiers sur l'info

Du chaud, du direct, de la réactivité, des enquêtes, des reportages, des débats, du décryptage, tous les formats et tous les champs de l'info sont utilisés comme source permanente d'enrichissement de la première radio d'information continue en Europe.

www.france-info.com



L'access prime time de la presse

Créé le 6 juin 2006, Direct Soir est le premier et le seul quotidien gratuit du soir. Conçu pour sortir du quotidien, Direct Soir est doté d'une maquette élégante qui décline les codes de la presse magazine. Après un rapide tour d'horizon de l'actualité du jour grâce à une rédaction réactive et un bouclage à 13 heures, Direct Soir propose à ses lecteurs tous les ingrédients d'une soirée réussie : sorties, loisirs, culture, sélection TV, recettes, jeux...

Fort d'une diffusion nationale qui s'élève à 500.000 exemplaires, Direct Soir est distribué dans les 12 principales agglomérations françaises avec un véritable renfort sur l'agglomération parisienne.

Direct Soir est aujourd'hui le plus jeune des quotidiens gratuits avec un lectorat jeune (40% de 15-24 ans) et urbain.

Direct Soir fait partie de l'offre média de Boulet Intermedia avec Direct 8 (chaîne de la TNT gratuite) et Direct Matin (gratuit du matin).



FRANCE 24

FRANCE 24 est la première chaîne d'information en continu qui rend compte de l'actualité internationale avec une sensibilité et un regard français. Elle émet 7 jours sur 7, 24 heures sur 24 sur 3 canaux, en français, en anglais et en arabe, en Europe, au Proche et Moyen-Orient, en Afrique et sur la côte Est des États-Unis. FRANCE 24 est distribuée par câble, par satellite et par les moyens DSL. Le site internet FRANCE24.com est disponible en 3 langues (anglais, français, arabe).

WWW.PARLONSAGRICULTURE.COM

CONTACTS PRESSE : Anne-Sophie Berriault - Caroline Fichera
contact@parlonsagriculture.com - tél : 01 41 34 23 60 / 23 02



Directsoir

