

Sécurité sanitaire des aliments : de la nécessité d'une approche de filière

Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 7, Numéro 5, 411, Septembre - Octobre 2000, Dossier : Sécurité sanitaire des aliments et industrie

Auteur(s) : Denis DELPLANCKE, Organisation nationale interprofessionnelle des oléagineux ONIDOL, 12, avenue Georges-V, 75008 Paris.

Résumé : À l'évidence, les crises alimentaires récentes ont modifié profondément l'attitude du consommateur à l'égard de la notion de risque alimentaire ; le rôle des acteurs privés et publics des filières agro-alimentaires va s'en trouver durablement influencé en retour. L'expérience montre en particulier que lorsqu'une entreprise est confrontée à un problème elle entraîne, à des degrés divers, les autres composantes de la profession dans la tourmente. En conséquence, la mise en place de programmes individuels de contrôles ne suffit plus et il y a tout intérêt à rechercher des solutions intégrées au sein de la filière

ARTICLE

À l'évidence, les crises alimentaires récentes ont modifié profondément l'attitude du consommateur à l'égard de la notion de risque alimentaire ; le rôle des acteurs privés et publics des filières agro-alimentaires va s'en trouver durablement influencé en retour. L'expérience montre en particulier que lorsqu'une entreprise est confrontée à un problème elle entraîne, à des degrés divers, les autres composantes de la profession dans la tourmente. En conséquence, la mise en place de programmes individuels de contrôles ne suffit plus et il y a tout intérêt à rechercher des solutions intégrées au sein de la filière

À travers ces événements, où les questions posées relèvent sans doute autant du rationnel que du symbolique, le consommateur découvre la nature des filières agro-alimentaires. Consciemment ou non, il formule l'idée selon laquelle la libre circulation des marchandises et l'existence de réseaux techniques et scientifiques complexes tout au long de la chaîne (« du champ à l'assiette »), qui impliquent une multitude de partenaires, sont sources de processus imprévisibles et dangereux.

Plus que jamais, il subit l'influence des médias et des groupes de pression, et a bien du mal à construire son opinion entre :

- des producteurs de matières premières et des transformateurs industriels dont il imagine volontiers qu'ils ne peuvent résister à la pression de la concurrence et de la productivité ;
- des distributeurs qui orientent ses propres choix et prétendent de plus en plus désormais parler en son nom ;

- des autorités sanitaires qui ont perdu à ses yeux leur statut d'infaillibilité ou d'impartialité.

Expliquer dans ce contexte que pour beaucoup d'entreprises agro-alimentaires la mise en œuvre de démarches de traçabilité et d'assurance qualité a précédé les crises actuelles, ou que les agriculteurs se sentent les premiers concernés par la qualité de leurs productions, semble relever du discours incantatoire.

La tâche est donc difficile, mais elle est pourtant indispensable. Il s'agit d'expliquer en premier lieu que la meilleure maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire passe aujourd'hui par la pluralité des compétences, la mise en réseau des savoirs et de l'information.

De ce point de vue, la filière française des oléagineux dispose d'un savoir-faire et d'une expertise que des crises passées, ou la demande du consommateur, ont contribué à consolider, à travers notamment :

- la mise en place d'une veille sur la présence possible d'aflatoxines dans les tourteaux tropicaux importés ;
- la « double » reconversion de la production française de colza, devant la nécessité d'abaisser les teneurs en acide érucique et en glucosinolates ;
- l'attention du public aux questions concernant les lipides (le bon gras et le mauvais gras !) qui ont incité les acteurs de la filière à enrichir notablement leur connaissance des corps gras végétaux ;
- le suivi de la migration de produits phytosanitaires dans la plante (cas du Gaucho par exemple) ;
- ou plus récemment encore, la mise en place de filières tracées pour des productions spécifiques (« soja de pays », tournesol oléique...).

La filière peut aujourd'hui s'appuyer sur l'expertise de ses deux centres techniques, le Cetiom (Centre technique interprofessionnel des oléagineux métropolitains) et l'Iterg (Institut des corps gras), mais aussi d'un réseau d'entreprises (organismes stockeurs, tritrateurs, raffineurs, fabricants d'aliments du bétail...) connaissant bien les étapes clés des processus de production et de transformation.

La multiplicité de ces acteurs est rassurante puisqu'elle permet une pluralité d'expertises ; elle ne doit pas en revanche diluer les responsabilités et empêcher une vue d'ensemble nécessaire lors de la prise de décision. L'enjeu de la période actuelle est donc bien, pour la filière, de renforcer la coopération qui existe entre toutes ces composantes de l'expertise et de la décision, et parvenir à un mode de gestion transparent de la « qualité/sécurité alimentaire », débarrassé de zones d'ombre dont les médias auraient toujours beau jeu de faire la caricature.

L'enjeu est aussi de nourrir une réflexion objective sur la pertinence de nos choix technologiques et scientifiques, à un moment où le public semble perdre confiance dans la notion de progrès, et perçoit la science et la technique comme sources de processus incertains, mal maîtrisés. Une approche raisonnée du suivi de la qualité, sans surenchère ni dispersion, peut fournir à cet égard des indicateurs pertinents d'évaluation des programmes agri-environnementaux.

La gestion du dossier « Qualité » doit donc être aussi, pour la filière des oléagineux, l'occasion d'apporter le témoignage d'organisations professionnelles et de centres techniques en prise directe sur les enjeux économiques et sociaux, ouverts aux questions de société. L'actualité montre bien par exemple à quel

point la question du remplacement des farines animales peut ouvrir sur des questions plus larges qui touchent à l'équilibre des productions et des assolements en Europe, et la nécessité d'une agriculture durable.

Il faudra aussi que l'action publique et politique accompagne ces évolutions et ne se cantonne pas dans le registre étroit des règlements et des interdictions.