

De la fourche à la fourchette : la sécurité alimentaire des Franciliens

La moitié de la surface de l'Ile-de-France est occupée par l'agriculture, soit près de 600 000 hectares de surface agricole utile. Dans le secteur agro-alimentaire, la région est la quatrième en nombre de sociétés et la cinquième en nombre de salariés, avec 188 entreprises et 344 établissements producteurs de plus de 20 salariés.

La récente crise majeure relative à la viande bovine a pour effet positif de faire vérifier ou reconsidérer les éléments du dispositif de garantie de qualité, mais aussi de montrer l'intérêt du principe de l'autocontrôle responsabilisant l'industriel et le producteur (1).

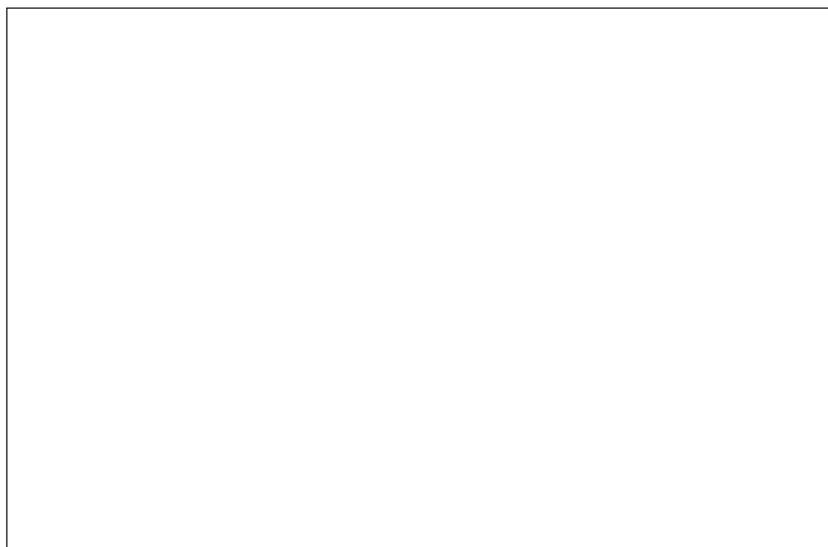
par Guy Fradin
Directeur régional et
interdépartemental de l'agriculture
et de la forêt d'Ile-de-France
et Jacques Matheron
Chef du service régional
d'économie agricole

La crise de la « vache folle », moins connue sous le nom d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), a révélé une immense inquiétude, pour ne pas dire angoisse, dont les consommateurs sont porteurs vis-à-vis des aliments qui leur sont proposés. Jamais, pourtant, la qualité sanitaire des aliments n'a été aussi élevée et jamais les contrôles à tous les niveaux de la chaîne, de la production à la distribution, n'ont été aussi efficaces. Bien entendu, il y a toujours des progrès à faire et c'est au moins l'avantage de ce genre de crise que de pousser les acteurs publics et privés à rechercher les voies d'une amélioration de leur performance. En Ile-de-France, comme sur le reste du territoire, la qualité de notre nourriture dépend de nombreux acteurs.

L'agriculture francilienne : quelques données essentiels

L'Ile-de-France reste une région agricole importante : la moitié de la surface est occupée par l'agriculture, soit près de 600 000 hectares de surface agricole utile (SAU), le quart par la forêt et le quart par l'urbanisation. Peuplée de 11 millions d'habitants, l'Ile-de-France n'est, certes, pas autosuffisante sur le plan alimentaire, malgré ses 6 400 exploitations agricoles. Leur nombre

(1) Source des données (1998) relative à l'agriculture et aux industries agro-alimentaires et sauf mention contraire : service régional de statistique agricole de la direction régionale et interdépartementale de l'agriculture et de la forêt d'Ile-de-France (DRIAF).



Parmi les principales productions d'Ile-de-France, les grandes cultures arrivent en tête, comme dans le reste du bassin parisien : céréales, oléagineux, protéagineux, betteraves à sucre... représentent 71 % de la surface agricole utile (SAU) et, de ce fait, la SAU moyenne des exploitations agricoles est de 92 hectares en Ile-de-France, alors que la moyenne nationale n'est que de 39 hectares.
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Photo Patrick Dewarez.

diminue d'ailleurs très fortement chaque année - elles étaient encore 9 700 lors du dernier recensement de l'agriculture en 1988 - à un rythme plus soutenu que dans les autres régions françaises, en raison de la pression urbaine, mais aussi en raison de l'agrandissement des exploitations de grandes cultures.

L'agriculture francilienne fait encore travailler environ 15 000 personnes, soit un équivalent de 12 500 emplois à temps complet. Au cours de la dernière décennie, les réductions d'emploi ont affecté surtout les membres de la famille du chef d'exploitation ; le recours aux salariés occasionnels et aux entreprises de travaux agricoles s'est donc développé.

Parmi les principales productions, les grandes cultures arrivent en tête, comme dans le reste du bassin parisien : céréales, oléagineux, protéagineux, betteraves à sucre... représentent 71 % de la surface agricole utile (SAU) et, de ce fait, la SAU moyenne des exploitations agricoles est de 92 hectares en Ile-de-France, alors que la moyenne nationale n'est que de 39 hectares.

Les exploitations agricoles de cultures spécialisées (horticulture, maraîchage, arboriculture) occupent une place importante, plus particulièrement en zone périurbaine où l'agriculture, outre sa fonction économique, joue un rôle majeur dans l'occupation et la gestion du territoire de la ceinture verte de Paris. Malheureusement, le secteur de l'arboriculture est confronté depuis plusieurs années à de graves difficultés : rendements faibles dus notamment au vieillissement du verger, conjoncture économique difficile, aggravée par des intempéries successives (gels, grêle), vols de récolte et déprédations, dus à la proximité de la ville. Pour pallier ces difficultés, les premiers contrats territoriaux d'exploitation (CTE) prévus par la loi d'orientation agricole de juillet 1999 ont été signés par certains arboriculteurs en novembre 2000.

L'élevage a une faible importance, même si les ventes directes sont en proportion plus forte que la moyenne nationale et si les productions fermières méritent d'être signalées.

Le marché d'intérêt national de Rungis en quelques chiffres (2) : le plus grand marché de produits alimentaires du monde !

- Ouverture le 3 mars 1969.
 - Une superficie de 232 ha avec plus de 550 000 m² couverts.
 - 2 000 000 tonnes de produits alimentaires à l'arrivée (par an) et, pour les produits de l'horticulture, 35,9 millions de bottes de fleurs coupées et 20 millions d'unités de plantes en pots.
 - 18 millions de consommateurs européens desservis, dont 12 millions dans un rayon de 150 km autour de Paris.
 - Un chiffre d'affaires de 39 milliards de francs (en 1998) réalisé sur le marché.
 - Un ensemble de 1 475 entreprises, qui reçoit 21 500 acheteurs.
 - Un contrôle permanent de la qualité des produits par les services de contrôles de l'Etat et un centre de dédouanement spécialisé dans le traitement des produits périssables, pour les pays tiers.
 - Le marché de Rungis, représente environ, pour l'approvisionnement de la seule région parisienne :
 - 50 % des produits de la mer et d'eau douce ;
 - 45 % des fruits et légumes ;
 - 35 % des produits carnés ;
 - 50 % des fleurs coupées et des plantes en pots.
- (Voir la liste des produits suivant leur quantité dans le tableau I ci-dessous). ●

TABLEAU I
Liste des produits du marché de Rungis (quantité par an)

Fruits	581 000 t
Légumes	506 000 t
Viandes	357 000 t
Beurre	11 000 t
Oeufs	31 000 t
Fromages	97 000 t
Lait	21 000 t
Crème et lait en poudre	6 000 t
Poissons de mer	42 000 t
Poissons d'eau douce	13 000 t
Crustacés	9 000 t
Huîtres	4 000 t
Coquillages	18 000 t
Produits transformés (poissonnerie)	2 000 t

Enfin, on trouve des productions très spécialisées : le département de l'Essonne est le premier département français pour la production de cresson, on cultive des bonzaïs dans les Hauts-de-Seine, des orchidées dans le Val-de-Marne et il y a même des élevages d'autruches en Seine-et-Marne !

Comme sur le reste du territoire, d'importantes aides financières sont mises en œuvre pour appuyer tant l'action économique des producteurs agricoles que leurs actions pour la préservation de l'environnement ; comme tous les

pays du monde, la France, dans le cadre de la politique agricole commune, finance cette activité économique : c'est donc le contribuable qui paie ce que le consommateur économise en ne payant pas les produits à leur prix de revient réel.

La commercialisation des produits se fait de la façon suivante :

- pour les productions de grandes cultures, principalement par les coopératives agricoles et des sociétés privées, une grande partie est exportée hors de la région ;

- pour les productions spécialisées, le plus souvent par les ventes directes (à la ferme et surtout sur les marchés forains), mais aussi, bien entendu, par les grandes et moyennes surfaces et par le marché d'intérêt national de Rungis (Val-de-Marne).

Celui-ci a une place particulière dans l'approvisionnement de la région, compte tenu de son importance. Il commercialise essentiellement des productions extérieures à la région (voir l'encadré, ci-avant, sur le marché d'intérêt national de Rungis).

Les marchés forains

Les marchés forains constituent un élément du dispositif de commercialisation qui comprend, outre son aspect économique, un aspect social et patrimonial majeur. Dans maintes communes très urbanisées de la région, ils restent des points essentiels d'animation et de rencontre, notamment entre producteurs et consommateurs.

Ils sont, de plus, un élément essentiel de la vente directe, qui valorise de façon importante l'effort de qualité fait par le producteur.

Les titres alarmistes sur les marchés n'ont cessé de pleuvoir pendant l'été 2000 : « *Les marchés contraints d'adopter les normes de la NASA* », « *La fin des marchés* »... Qu'en est-il exactement ?

Les professionnels du commerce non sédentaire sont soumis au respect de l'arrêté ministériel du 9 mai 1995, qui concerne tout professionnel de l'alimentaire vendant directement au consommateur, sans intermédiaire. Il s'applique donc aussi bien à un restaurateur, qu'à un boucher, à une grande surface qu'à un étal de marché (voir l'encadré ci-après sur le contrôle des marchés forains dans les Hauts-de-Seine en 1999). Il est issu de la transposition en droit français de la directive communautaire 93/43, dite « directive hygiène ». Arrêté de portée très générale, c'est un texte qui définit des objectifs à atteindre en matière d'hygiène alimentaire en laissant aux professionnels la liberté des moyens de maîtrise à mettre en place pour atteindre ces objectifs.

Concrètement, l'arrêté de 9 mai 1995 vise les objectifs suivants :

- la protection des denrées de contamination de toute origine, ce qui implique, en particulier pour les professionnels, des installations sanitaires satisfaisantes.

- la limitation des proliférations bactériennes par le respect de la chaîne du froid. L'arrêté précise que le commerçant doit mettre en place des auto-contrôles (article 17 de l'arrêté du 9 mai 1995), pour s'assurer que les objectifs sont effectivement atteints.

Une dérogation de 5 ans était prévue pour son application sur les marchés de plein air, s'agissant du respect des températures de conservation des aliments.

Notons que cette dérogation ne concernait pas les marchés couverts ou découverts, créés depuis la parution de l'arrêté et qui devraient donc être déjà équipés des installations adéquates.

Si le professionnel est directement visé par l'arrêté, il échoit aux municipalités de faciliter le respect de la réglementation par les commerçants non sédentaires : mise à disposition de points d'eau, de bornes électriques (il est difficile de brancher une vitrine réfrigérée sans électricité), de sanitaires équipés de lave-mains à commande non

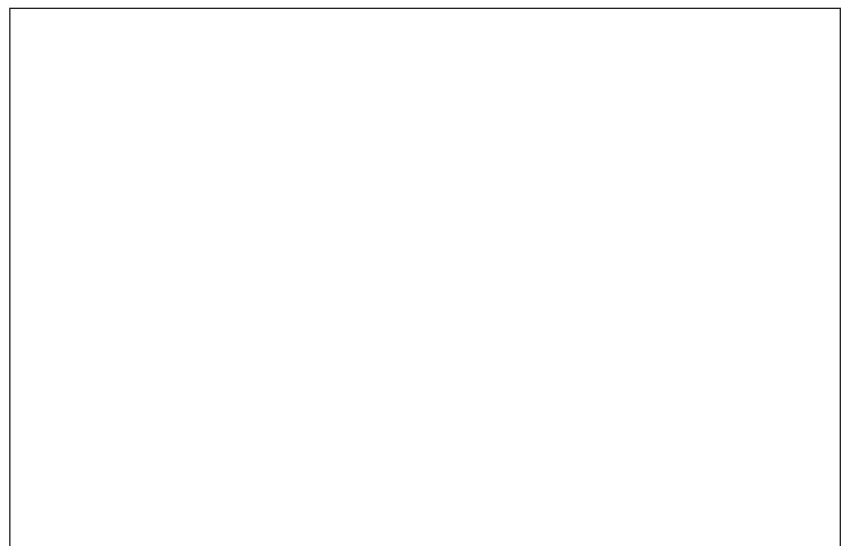
manuelle, de distributeurs de savon et d'essuie-mains, entretien correct des locaux... Le concessionnaire, si la gestion du marché est concédée, a lui aussi son rôle à jouer en fonction du contrat qui le lie à la municipalité, dans l'entretien des équipements.

La multiplicité des intervenants, disposant chacun d'une part de responsabilité, est la cause principale du retard de la mise aux normes d'un certain nombre de marchés.

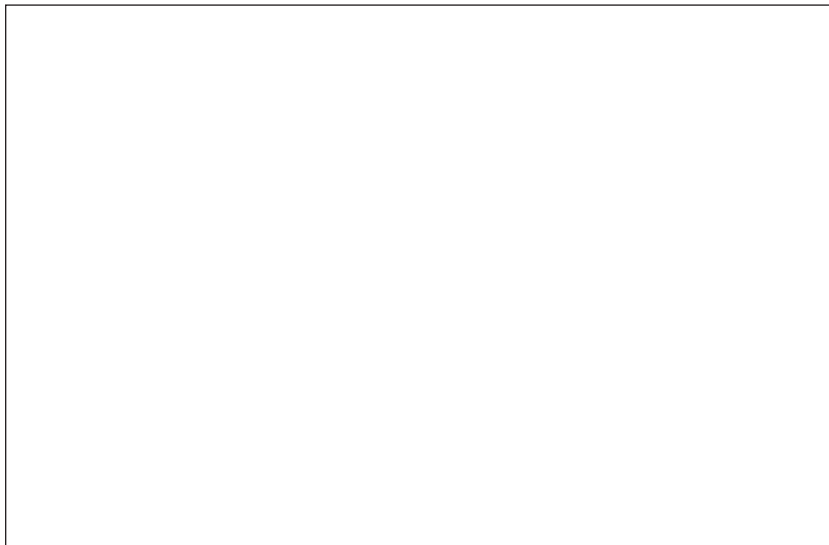
Les industries agro-alimentaires : un secteur dynamique

188 entreprises et 344 établissements producteurs de plus de 20 salariés : dans le secteur agro-alimentaire (2), la région Ile-de-France est la quatrième en nombre de sociétés et la cinquième en nombre de salariés. L'importance régionale est due non seulement à la présence de nombreuses grandes entreprises et établissements (Nestlé, Belin, Pampryl, William Saurin,

(2) Source des données (1999) : société d'économie mixte d'aménagement et de gestion du marché d'intérêt national de la région parisienne (SEMMA-RIS).



Les exploitations agricoles de cultures spécialisées (horticulture, maraîchage, arboriculture) occupent une place importante, plus particulièrement en zone périurbaine. Le secteur de l'arboriculture est confronté à de graves difficultés depuis plusieurs années : rendements faibles dus, notamment, au vieillissement du verger, conjoncture économique difficile aggravée par des intempéries successives (gels, grêle), vols de récolte et déprédations, dus à la proximité de la ville. Pour pallier ces difficultés, les premiers contrats territoriaux d'exploitation (CTE) prévus par la loi d'orientation agricole de juillet 1999 ont été signés par certains arboriculteurs en novembre 2000.
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Photo Frédéric Béhar.



Le marché d'intérêt national de Rungis (Val-de-Marne) : le plus grand marché de produits alimentaires du monde ! - SEMMARIS (société d'économie mixte d'aménagement et de gestion du marché d'intérêt national de la région parisienne).

Géo...), mais aussi à l'existence d'un tissu dense de petites et moyennes entreprises dynamisées par la proximité d'un marché de onze millions de consommateurs. Le secteur coopératif est peu développé, sauf dans le secteur des céréales qui comporte 193 centres de collecte et de stockage (voir les tableaux II et III).

Les industries de première transformation des produits agricoles (abattoirs, collecte de lait...) ont tendance à se délocaliser en province pour se rapprocher des centres de production, alors que la fabrication de produits élaborés se développe à proximité du marché de consommation. Néanmoins, il convient de signaler la présence d'entreprises importantes dans le domaine des céréales (grands moulins de Paris à Gennevilliers (92), grands moulins de Corbeil (91)...) et de quatre sucreries en Seine-et-Marne (Villenois, Bray/Seine, Souppes/Loing et Nangis) d'une capacité globale de plus de 30 000 t/j.

D'autres secteurs sont également largement représentés, notamment la transformation de poissons, celle de thé et café, la chocolaterie et la confiserie, et la région est en tête pour la production de choucroute garnie, avec près de 8 000 tonnes par an !

Dans ce secteur aussi, des aides financières du ministère de l'Agriculture et de la Pêche (prime d'orientation agricole : POA) et de l'Union européenne (FEOGA), sont attribuées aux indus-

triels (voir le tableau IV). Une association régionale des industries alimentaires (ARIA), adhérente à l'association nationale des industries alimentaires (ANIA) a été créée, fin 1999, pour susciter des échanges entre entreprises et faire mieux connaître cette activité dans la région.

A propos de l'alimentation des Franciliens

Le terme de sécurité alimentaire désigne en premier lieu la garantie d'approvisionnement quantitative des marchés. En région Ile-de-France, cette

garantie est assurée à la fois par la production de la région et par les importations de toute provenance. En prenant en compte les stocks des entrepôts et des industriels, on peut considérer que l'autonomie alimentaire de la région est de 10 à 20 jours pour les produits frais et des 30 à 40 jours pour les autres produits.

Une étude du Credoc (centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) (3) montre que l'Ile-de-France est la seule région française où les habitudes alimentaires correspondent aux limites administratives. Les Franciliens se restaurent beaucoup plus que les autres Français hors de leur foyer, avec notamment une consommation record de sandwiches (deux fois plus que dans les autres régions).

Aussi, parallèlement aux filières traditionnelles décrites ci-dessus, le marché de la restauration hors foyer (RHF) se développe rapidement en Ile-de-France, avec les restaurants d'entreprises, les cantines scolaires, chaînes de restauration rapide et aussi les hôpitaux.

De plus, ce marché a suscité, depuis plusieurs années, la création d'un grand nombre de PME fabriquant des plats cuisinés et des produits alimentaires à assembler, qui servent directement la restauration hors foyer. Ces activités de fabrication de produits très

(3) Les disparités régionales de la consommation alimentaire des ménages français - P. Babayou - février 1996.

TABLEAU II
Les industries agro-alimentaires : un secteur dynamique

	Nombre d'entreprises	Effectif salarié	Chiffre d'affaires net (MF)	Ventes à l'exportation (MF)	Valeur ajoutée (MF)
Ile-de-France	188	20 150	49 234,7	8 681,7	9 854,6
France entière	3 110	365 765	709 741,8	129 428,5	136 690,5

Source : DRIAF/SREA

TABLEAU III
Répartition des entreprises par produit

	Nombre de salariés	Rang régional	Nombre d'entreprises
Boissons	4 374	2 ^e	14
Viandes	4 065	8 ^e	53
Fruits et légumes	1 333	10 ^e	13
Aliments pour animaux	890	6 ^e	7

Source : DRIAF/SREA

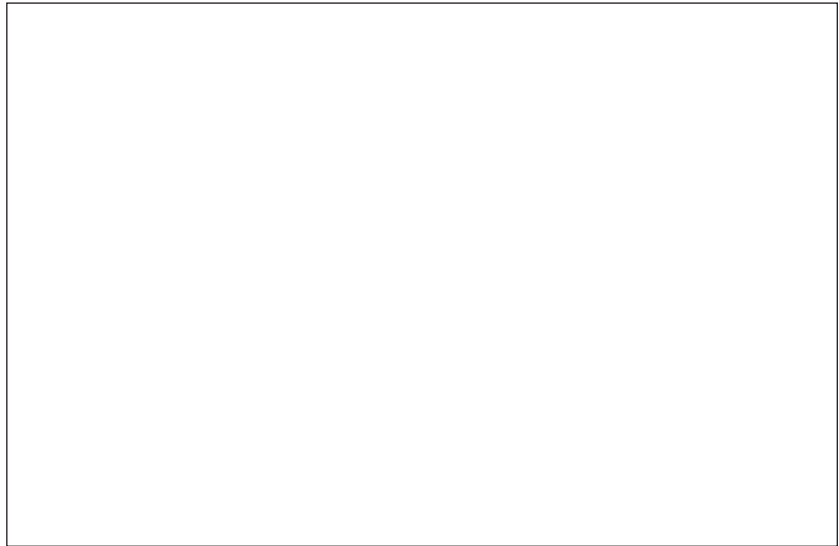
élaborés remplacent petit à petit la première transformation de produits agricoles. Il faut noter que ces produits, par nature, sont plus fragiles que les autres produits alimentaires traditionnels. Un scrupuleux respect des règles sanitaires est nécessaire pour une garantie de qualité.

L'étude du Credoc met également en évidence l'importance des produits haut de gamme dans la consommation des Franciliens, probablement du fait de la proportion importante de cadres qui vivent dans la région. La qualité sanitaire et gustative des produits apparaît donc comme une priorité pour les entreprises agro-alimentaires franciliennes.

Des produits de qualité...

La qualité d'un produit alimentaire est un élément majeur du choix de chaque consommateur. Il existe donc, pour aider les acheteurs à choisir leurs produits, des signes officiels de qualité nationaux, tels que l'appellation d'origine contrôlée (AOC), le label rouge et la certification de conformité, ou européens, comme la spécialité traditionnelle garantie (STG), l'indication géographique protégée (IGP) et l'appellation d'origine protégée (AOP). Ces signes, qui sont attribués par des organismes indépendants, publics ou agréés par l'Etat, sont une garantie de qualité supérieure. Leur valorisation et leur développement sont un des principaux objectifs économiques du ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Deux fromages franciliens bénéficient d'une AOC : il s'agit du brie de Meaux et du brie de Melun. Leur appellation d'origine garantit au consommateur non seulement le lien au terroir (périmètre déterminé), mais aussi le procédé de fabrication qui suit un rigoureux cahier des charges : le fromage doit être fait au lait cru, partiellement écrémé, chauffé à 37°C, puis moulé à la main dans des récipients perforés. Il est ensuite lentement égoutté, puis démoulé, salé, ensemencé et, enfin, affiné en cave humide pendant environ un mois. Une quarantaine d'entreprises franciliennes (fromageries et affineurs) sont directement impliquées dans la fabrication de fromages AOC.



Pavillon des viandes du marché d'intérêt national de Rungis, mis en service en 2000. SEMMARIS (société d'économie mixte d'aménagement et de gestion du marché d'intérêt national de la région parisienne).

Les produits sous label rouge sont également représentés en Ile-de-France : les volailles de Houdan (Yvelines) et Favray sont en cours de labellisation et un industriel produit du saumon fumé sous label rouge. Ce signe de qualité garantit la qualité gustative supérieure des produits, évaluée par des analyses sensorielles comparatives et obtenue à partir d'un procédé de fabrication contrôlé.

Enfin, il existe aussi des produits certifiés conformes, dont les caractéristiques et le mode de production correspondent à un cahier des charges précis et strictement contrôlé. C'est le cas du jambon cuit supérieur sous norme française (NF), produit par plusieurs charcuteries industrielles franciliennes. On peut aussi signaler la future indication géographique protégée (IGP) « Saucisson de Paris ».

L'agriculture biologique peu répandue encore dans notre région, mais qui se développe, relève du label (AB) et correspond à des cahiers des charges nationaux qui garantissent un mode de culture très respectueux de l'environnement, excluant les apports de produits de synthèse. Le débat sur la supériorité gustative ou sanitaire des produits qui en sont issus, reste ouvert ; il n'est pas douteux cependant que cette approche, plus douce vis-à-vis de l'environnement et du produit lui-même, ne présente une stratégie intéressante répondant aux préoccupations du consommateur et du citoyen.

Parallèlement, se développe aussi le concept d'agriculture raisonnée qui recherche une gestion économe des intrants sans bouleversement de l'équilibre économique de l'exploitation et avec des prix de vente inférieurs aux produits biologiques.

... et des entreprises de qualité

S'il est très important de pouvoir certifier la qualité d'un produit vis-à-vis du consommateur, il est également indispensable de pouvoir garantir une organisation de qualité, fondement de la qualité finale du produit. La certifica-

TABLEAU IV
Bilan 94/99 des aides aux entreprises du secteur agro-alimentaire

Investissements (KF)	réalisés	Eligible	Aidé			% aide
			Etat	U.E.	Région	
Matériels	50 768	29 376	2 080	3 572		19
Immatériels		6 656	2 000		1 321	50
<i>Source des données – DRIAF/SREA</i>						

tion de la qualité des organisations se développe depuis quelques années au travers de l'assurance qualité, dans le cadre des normes internationales ISO 9000 et ISO 14000. Une cinquantaine de sociétés sont certifiées ISO 9002, trois ISO 9001 et une ISO 14001 (management environnemental).

Les petites et moyennes entreprises peuvent bénéficier d'aides financières du ministère de l'Agriculture et la Pêche et du Conseil régional avec l'appui du Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT-IAA) à Maisons-Alfort (Val-de-Marne), pour leurs investissements immatériels, notamment la mise en place de leur système d'assurance qualité. Chaque année, dix à quinze sociétés franciliennes sont ainsi soutenues dans leur effort de qualité, que ce soit au niveau de l'organisation ou du management de l'entreprise.

Des contrôles de la qualité

Du champ à l'assiette, le chemin est parfois long et complexe pour un produit alimentaire. Il appartient à la puissance publique de décider des règles du jeu et d'en contrôler l'application.

Les services vétérinaires contribuent avec d'autres services de l'Etat à la sécurité des aliments.

Les directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont plus spé-

Contrôles des marchés forains dans les Hauts-de-Seine en 1999

Les principaux résultats concernant les étals de marché sont les suivants :

- seuls 10 % des commerçants ne disposent d'aucun moyen permettant de maintenir leurs marchandises périssables réfrigérées ;
- 30 % des contrôles de température se sont révélés supérieurs de plus 5°C par rapport à la température réglementaire ; la chaîne du froid n'est pas assurée pour une part importante des denrées vendues ;
- seuls 25 % des professionnels sont équipés de thermomètre leur permettant de contrôler eux-mêmes la température de leur vitrine et des denrées.

Du point de vue des infrastructures, le principal constat est l'insuffisance d'entretien de la presque totalité des marchés couverts, notamment des sanitaires qui, pour la plupart, ne sont pas correctement équipés.

L'insuffisance de points d'eau est aussi à déplorer, particulièrement sur les marchés de plein air.

Seuls 15 % des commerçants disposent d'un lave-mains ; la plupart des poissonniers disposent d'un point d'eau, mais certains professionnels se contentent d'un seau d'eau.

cialement en charge des produits d'origine végétale, du contrôle sur les lieux de vente au consommateur final, et de la conformité du produit avec son appellation. Les services vétérinaires, quant à eux, réalisent l'inspection sanitaire et qualitative des produits d'origine animale et de leurs lieux de fabrication (abattoirs, usines de transformation) et contrôlent la conservation de ces denrées. Ils apportent également un appui technique aux collectivités locales pour l'exercice de leurs compétences en matière de santé et de protection animale et d'hygiène alimentaire. Ils contrôlent et agréent les

établissements de restauration collective. Leur action est appuyée par le laboratoire national vétérinaire de Rungis et celui de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) à Maisons-Alfort (Val-de-Marne), depuis sa création en application de la loi du 1^{er} juillet 1998, relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme.

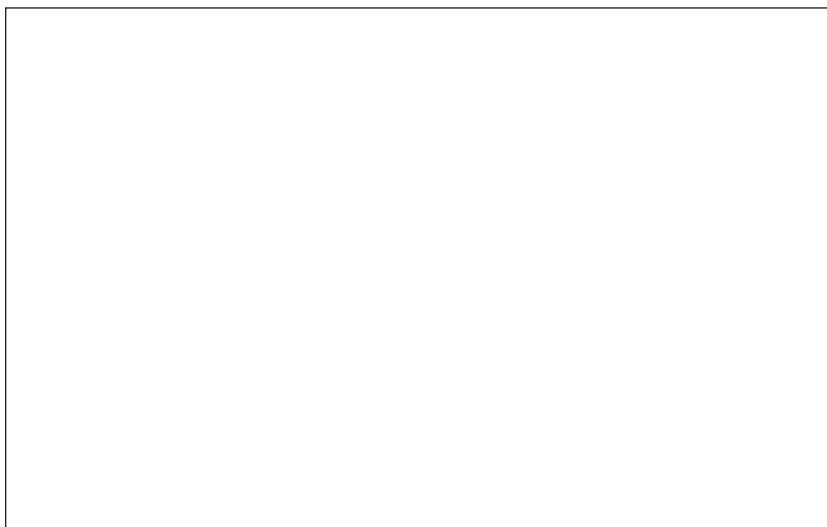
Les contrôles portent sur les conditions de transport des denrées, leur provenance, leur salubrité. Ils reposent sur la vérification des agréments, des étiquetages, sur les températures et l'état de fraîcheur des denrées.

En 1999, au marché d'intérêt national de Rungis, ces contrôles ont conduit au retrait de la consommation de 411 tonnes de produits carnés, 547 tonnes de produits de la pêche et 20 tonnes de produits laitiers.

Des contrôles vétérinaires sont aussi assurés dans les aéroports de Roissy et d'Orly, pour les produits d'importation et d'exportation.

Sur l'aéroport de Roissy, le trafic est en constante augmentation, ce qui nécessite un effort important des douze personnes, dont cinq vétérinaires, présentes en 1999 sur ce site.

Les contrôles vétérinaires à l'importation sont réalisés dans cinq centres d'inspection : trois stations de contrôle pour les produits gérés par les sociétés Air France, France Handling et SFS et



Le secteur coopératif est peu développé en Ile-de-France, sauf dans le secteur des céréales qui comporte 193 centres de collecte et de stockage (silos de stockage de céréales dans une coopérative agricole de Seine-et-Marne). Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Photo Laurence Kourcia.

deux stations de contrôle pour les animaux vivants, gérées par la société France Handling. 19 983 contrôles ont été réalisés à l'importation sur 34 107 tonnes de produits d'origine animale, soit, en un an, une augmentation de 14 % du tonnage et de 8 % du nombre de lots contrôlés.

Les principaux flux d'importation sont :

- les produits frais de la pêche (13 749 lots pour 19 217 tonnes) ;
 - les produits carnés frais (3 545 lots pour 13 955 tonnes) ;
 - les produits provenant de 94 pays exportateurs dont les cinq principaux sont les Etats-Unis, le Canada, le Sénégal, la Mauritanie et la Guinée ; la destination de ces produits est la France, l'Espagne, l'Italie et la Belgique.
- A l'occasion de ces contrôles, 467 lots ont été consignés, 369 refoulements ont été prononcés pour 65 tonnes de produits, 2 649 analyses ont été réalisées. Ont été mis en évidence 122 lots non conformes à la réglementation française, dont 35 pour présence de germes dangereux pour la santé publique.

Les résultats transmis systématiquement au ministère de l'Agriculture et de la Pêche permettent de renforcer les contrôles au plan national ou commu-

nautaire, voire même d'interdire certaines sources d'importation.

Au-delà de la sécheresse des chiffres, on constate que le dispositif mis en place est efficace.

Intervient également le service régional de la protection des végétaux, service de la Direction régionale et interdépartementale de l'agriculture et de la forêt d'Ile-de-France, dans le domaine des produits phytosanitaires (autorisation de mise sur marché et analyse des résidus en fin de chaîne) et des organismes génétiquement modifiés (OGM).

L'intérêt du principe de l'autocontrôle

Même si elles sont parfois médiatiquement amplifiées, les inquiétudes manifestées par le consommateur sont naturelles, sinon toujours justifiées, et c'est sa vigilance qui conduit les acteurs publics et privés à l'amélioration de leur performance qualitative en matière de production, de transformation, de distribution et de contrôle.

La récente crise majeure relative à la viande bovine a pour effet positif, d'une part de vérifier, éventuellement reconsi-

dérer, les éléments du dispositif de garantie de qualité, mais aussi de montrer l'intérêt du principe de l'autocontrôle responsabilisant l'industriel et le producteur, les services de l'Etat étant chargés d'une mission de contrôle de deuxième niveau et de conseil. C'est l'esprit de la nouvelle approche communautaire en terme de respect de l'hygiène.

Mais, au-delà des garanties qu'ont su mettre en place l'Etat et les acteurs économiques pour accompagner l'évolution de notre système de production et de transformation alimentaire, il faut s'interroger sur notre modèle de consommation, qui porte en lui les dérèglements observés sur l'ensemble de la filière.

Au-delà, donc, des actions nécessaires et immédiates mises en œuvre pour sécuriser davantage les filières alimentaires, il y a une véritable nécessité à redéfinir objectifs et stratégie de notre système alimentaire.

Ce travail, bien entendu, ne peut se conduire qu'avec nos partenaires européens, sans oublier que malgré tous les efforts faits au cours des 30 dernières années, une part importante de la population de notre planète souffre de famine ou de malnutrition. Pour cette population, le terme de sécurité alimentaire recouvre concrètement, dans le meilleur des cas, la perspective d'un repas quotidien. ●