

L'Ouest, terre d'innovation pour mieux se nourrir



Marc Roger

Dossier n°
4

Comment reconnaître la qualité dans mon assiette ?

Le marché unique ne manque pas de sel. Poétique parfois. Agaçant souvent. Sur la difficile question des signes de qualité en alimentation, l'Europe a tranché récemment afin de mettre fin à la cacophonie. Un même cahier des charges pour les signes officiels s'applique désormais à l'ensemble des pays de l'Union européenne. Dans le cas du bio, les produits importés y seront soumis de la même façon.

Ces signes officiels, à l'image de l'AOP (Appellation d'origine protégée) et de l'IGP (Indication géographique protégée), Dacian Ciolos, le commissaire à l'Agriculture, veut en

faire le porte-drapeau de l'agriculture européenne sur les marchés étrangers. À Bruxelles, il s'est dit prêt, il y a quelques jours, à consacrer plusieurs centaines de millions d'euros à leur promotion contre quelques dizaines de millions auparavant. Sans les différentes crises sanitaires de ces vingt dernières années, on n'en serait sans doute pas là aujourd'hui.

Venue de Grande-Bretagne en 1996, la crise, dite de la « vache folle », a donné le signal d'un véritable tournant pour les agriculteurs et les entreprises agroalimentaires de transformation et de conditionnement des produits alimentaires. Toutes les formes d'auto-

contrôles ont été peu à peu subordonnées à des contrôles indépendants.

Les produits cultivés selon un cahier des charges de production et de transformation sont devenus légion. Les groupes de la grande distribution, eux-mêmes, ont développé leurs propres marques et élaboré un cahier des charges de production spécifique, d'abord à leur initiative, puis en accord avec les professionnels.

Réseau d'alerte

La traçabilité aussi a fait l'objet d'améliorations. Lorsqu'une alerte sanitaire est déclenchée, les autorités de veille sanitaire doivent savoir le plus vite

possible d'où vient le problème : il faut, en un minimum de temps, remonter toute la fabrication du lot incriminé : de l'assiette au champ. Ce réseau d'alerte fonctionne à l'échelle européenne. Et a déjà prouvé sa réactivité au moment, par exemple, de l'affaire du lait contaminé en Chine l'an passé.

Les crises sanitaires ont, en même temps, aiguïlé le débat sur la façon de produire. La notion de qualité, dans l'esprit des consommateurs, a ainsi débordé sur des thèmes aussi différents que la notion de bien-être animal, de goût, d'authenticité et de pratiques respectueuses de l'environnement. Ces différentes notions ont été ainsi précisées

ou introduites, au fur et à mesure des débats, dans les différents cahiers des charges de production, acceptés par les producteurs.

Elles ont abouti par ailleurs à l'élaboration puis à la diffusion de nouveaux signes de qualité. Tant et si bien que, régulièrement, la société civile se plaint de voir le consommateur se perdre dans la forêt des signes des produits alimentaires. D'autant que le discours ambiant général n'a pas manqué, au fil des années, de se peindre en vert (Green washing), entretenant le sentiment de confusion.

À la recherche d'une sécurité alimentaire absolue, légitime, le

consommateur moderne réserve pourtant une part de plus en plus chiche de son budget à l'alimentation. La qualité devient toutefois la norme. Mais pour que le consommateur accepte de payer plus cher sa nourriture, les signes de qualité devront être en cohérence parfaite avec ce qu'ils promettent.

François LEMARCHAND.

■ **Notre photo :** la race maine-anjou vient de bénéficier d'une Appellation d'origine protégée. Ici, Christian Douet, éleveur à Chenillé-Changé, dans le Maine-et-Loire.