

J'affirme qu'une politique de qualité qui s'imposerait à chaque opérateur à son stade de production, ferait faire à la société l'économie de tous ces coûts collectifs. Si la gestion du risque était bien effectuée à la source et si chaque producteur était obligé d'assumer la traçabilité de ses produits, on pourrait circonscrire les lots défectueux, repérer rapidement le producteur délinquant, et éviter ainsi d'avoir à retirer du marché l'ensemble de l'offre. Cela coûterait moins cher à tout le monde.

C'est un peu la voie dans laquelle s'engage le monde industriel, même si l'on est encore, dans certains secteurs, qu'aux balbutiements du processus.

Il faut être beaucoup plus exigeant ! Le respect des normes n'est pas suffisant. Il faut remettre en cause certains objectifs économiques. La société doit pouvoir réécrire le cahier des charges des entreprises, en matière d'environnement et de qualité de vie. La logique du marché, future dans un cadre législatif revu à la hausse, n'est pas suffisamment opérante. (vous vous rendez compte, c'est un libéral qui dit cela ?). Personnellement, je considère que la critique actuelle du productivisme, malgré ses excès, est salutaire. On ne me reprochera pas d'évoquer, par exemple, la surconcentration des élevages porcins dans ma Bretagne natale, et les rejets démesurés de lisier sur des cultures et des terres aujourd'hui gorgées de nitrate. Que nous importe au fond que le cochon soit bon (et il l'est !) si sa consommation s'accompagne de l'impossibilité de boire l'eau de source et de la prolifération d'algues vertes sur nos plages, avec la disparition des crustacés et des coquillages comestibles.

Les consommateurs européens sont inquiets sur la sécurité de leur alimentation. Et pourtant, quand on écoute les professionnels, jamais les efforts consentis à la qualité n'ont été aussi importants. Comment expliquez-vous cette contradiction ?

La sécurité sanitaire en Europe n'a jamais atteint un tel niveau de qualité. Si l'espérance de vie s'est accrue de plus d'un tiers en un siècle, ce n'est pas grâce au stress de notre mode de vie urbain. C'est, en grande partie, grâce à la qualité de notre alimentation. Et ce résultat est à mettre à l'actif tant des pouvoirs publics qui ont fait les lois que des acteurs économiques qui les ont appliquées ! Arrêtons de nous autoflageller.

Mais si les risques alimentaires sont moins nombreux qu'autrefois, les crises, elles, prennent des dimensions beaucoup plus importantes. Jusqu'au début des années 50, les produits alimentaires subissaient, dans leur élaboration, beaucoup moins de transformations. L'offre était très « atomisée ». Plusieurs centaines d'artisans approvisionnaient le même marché. Le tissu commercial était aussi très dispersé. Bref, il y avait plus de risques de maladie liés aux manipulations effectuées hors de la chaîne du froid notamment. Mais ces risques étaient limités géographiquement. Lorsqu'un boucher avait de la mauvaise viande, le mal était circonscrit à l'environnement immédiat de sa boutique. Le risque épidémique était limité à des micro marchés.

Aujourd'hui, la présence de listéria dans un très gros abattoir, fournisseur de plusieurs marques, ou une invasion de salmonelle dans une grande laiterie, génère des épidémies d'ampleur nationale. Deux ou trois sociétés multinationales fabriquent 80 % des produits de chaque segment de l'offre sur le linéaire d'un hypermarché. Vu les contrôles, les risques sanitaires sont faibles. Mais quand il y a un problème, ça fait évidemment du dégât !