

"Une réforme qui manque d'ambition pour l'alimentation"

25/06/2018



Interview

Daniele Bianchi, Docteur en droit, juriste à la Commission européenne (1)

Une nouvelle réforme de la Pac se dessine à l'horizon 2020-24. Doit-elle être davantage alimentaire et tournée vers le consommateur ?

La énième réforme, dont l'ouverture du chantier vient d'être annoncée, pourrait être l'occasion de faire de l'alimentation la pierre angulaire de la Politique agricole commune. Après l'environnement, inscrit dans la PAC via la conditionnalité et le verdissement, une meilleure appréhension des besoins alimentaires faciliterait la légitimité des aides auprès de l'opinion publique et probablement aussi des agriculteurs eux-mêmes.

La communication de 2017 met à nouveau l'alimentation à l'honneur. L'intitulé "l'avenir de l'alimentation et de l'agriculture" laissait espérer que l'alimentation allait prendre le devant de la scène dans ce que j'appelle la "primadonna" parmi les politiques européennes. Dommage que cela ressemble à une de ces opérations de marketing que je fustige dans mon ouvrage (2) : comme la dénomination alléchante d'un aliment dont la liste des ingrédients et son contenu révèlent... une déception. À l'alimentation n'est consacrée guère plus qu'une petite page sur les trente environ de la communication, où est listé ce que la Pac a fait pour la santé, le bien-être animal, les aides pour la distribution de fruits et de lait dans les écoles, etc. Tout cela manque d'ambition, il n'y a aucune annonce de nouvelles propositions comme si le statu quo était la contribution appropriée de la Pac pour faire de l'alimentation le protagoniste de l'agriculture du futur.

Vous auriez souhaité quelles annonces ?

La Commission aurait pu annoncer une réforme des systèmes de qualité européens qui, d'instruments de mise en valeur des productions agricoles locales, sont devenus outils de marketing industriel. Elle aurait pu annoncer des mesures plus fortes pour faire de l'agriculture biologique la méthode de production ordinaire de l'agriculture.

Le rôle principal de cette politique devrait être d'éduquer les consommateurs à faire des choix positifs pour leur santé et pour l'environnement. Financer dans le deuxième pilier de la Pac des programmes obligatoires d'éducation nutritionnelle dans les écoles primaires, qui incluent des visites d'exploitations agricoles, pourrait aider les citoyens en herbe et les consommateurs de demain à se rapprocher du monde rural pour mieux comprendre le rôle essentiel de l'agriculture dans la société actuelle.

N'est-ce pas une bataille rétrograde pour préserver les saveurs d'antan ?

Non. Personne ne nie la contribution de l'industrie alimentaire pour nourrir une population de plus en plus grande, pour améliorer la distribution, la conservation et la production des aliments, pour l'émancipation de la femme en la libérant du foyer. Cependant, ce processus s'est vite éloigné de la simple production d'aliments à l'échelle industrielle pour se transformer en production de masse de produits quasi chimiques ou artificiels, qui n'ont plus rien à voir, sinon par le nom et l'aspect, avec les aliments d'origine.

Nous devons revenir à l'essentiel. Le secret est dans l'équilibre : ne manger que les produits avec le "bon" code (je me réfère au "nutriscore") ne permettra jamais d'avoir une alimentation équilibrée. L'équilibre doit être recherché dans le juste dosage des protéines et des nutriments, que l'on n'obtient pas simplement en respectant un code couleur appliqué aux produits individuellement manipulés, mais en suivant un régime alimentaire équilibré dans les repas et varié dans les aliments.

C'est pour cela que le consommateur doit exiger de l'Europe d'être en mesure de reconnaître les ingrédients "naturels" (que l'on doit s'attendre à trouver dans l'aliment de base par tradition ou simple logique) des ingrédients "industriels" ou "artificiels".

Quel est, selon vous, le conseil le plus important pour lire l'étiquette des aliments ?

Dans la jungle du pur marketing, dans le marais des mentions et des indications qui envahissent tous les espaces sur l'emballage des produits alimentaires, il n'est pas toujours facile pour le consommateur de séparer le bon grain de l'ivraie. Il y a cependant un aspect sur lequel les industriels doivent mettre un frein à leur marketing débridé : la liste des ingrédients.

J'invite le consommateur à la lire attentivement. Il devra peut-être se munir d'une loupe car les caractères rappellent plus ceux des clauses vexatoires des compagnies d'assurances ou des banques cachées au fond du contrat. Il découvrira une mine d'information déjà en prêtant attention à trois éléments : l'ordre, le nombre et les noms des ingrédients.

En apprenant que les ingrédients sont indiqués dans l'ordre décroissant de leur quantité utilisée pour la fabrication de l'aliment, l'ordre vous permettra de découvrir que, au lieu d'acheter une soupe de légumes vous êtes en train d'acheter de l'eau salée, au lieu d'un jus de fruit, de l'eau sucrée aromatisée. Cela revient cher au litre.

Choisissez toujours les produits avec la liste d'ingrédients la plus courte. En général, plus la liste est courte, plus vous pouvez espérer d'avoir affaire à un produit "naturel" ou non transformé. Enfin, lisez les noms des ingrédients. Ils apparaissent avec leur nom spécifique, sauf pour les additifs qui peuvent être indiqués par un numéro. Si vous en trouvez un ou deux parmi les ingrédients de votre produit, cela passe encore. Cinq, six... dix ? Remettez gentiment ce produit dans le rayon, sans trop le secouer. Vous avez manipulé un produit chimique et non une denrée alimentaire.

(1) *Daniele Bianchi exprime ses propres opinions, en aucun cas elles ne peuvent être attribuées aux institutions pour lesquelles il travaille.*

(2) *Daniele Bianchi est notamment l'auteur d'un ouvrage sorti à l'automne 2017 : "Comment lire l'étiquette d'un aliment... et reconnaître faux produits naturels et vrais produits chimiques !"*