

Avis voté en plénière du 28 janvier 2014

Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée

Déclaration du groupe des Personnalités qualifiées

M. Hochart : « Se nourrir est une nécessité vitale.

Se nourrir bien est un acte constitutif de la bonne santé.

Une alimentation adaptée, de qualité est donc un acte de santé publique.

En cinquante ans, les habitudes alimentaires ont été bouleversées, et les connaissances, même si elles étaient souvent empiriques et imparfaites, ont été déstructurées.

Manger sain et équilibré est devenu compliqué, terriblement compliqué.

Car le futile cache souvent l'essentiel.

Sur les emballages, on nous écrit que tel aliment nous apporte 30 % des apports journaliers recommandés en magnésium ou 20 % en fer, 40 % de la vitamine A. C'est bien aimable mais on nous promène.

Je rappellerai, qu'avant tout, l'organisme a besoin de deux choses :

- du carburant pour faire fonctionner l'organisme : les glucides et les lipides sont ce carburant : céréales, matières grasses d'origine animales ou huiles végétales ;
- du matériau pour construire les différents tissus de l'organisme : les protéines sont ce matériau : protéines animales : viande, poisson ; protéines végétales présentes dans les légumes frais ou légumes secs : lentilles, pois, fèves, pois chiches, haricots blancs ou rouges, lingots, cocos, flageolets...

Tout est ensuite question d'équilibre, d'assemblage entre les différents composants.

La connaissance a considérablement progressé et les nutritionnistes possèdent de plus en plus de savoirs pour y parvenir.

L'agriculteur produit ces différents aliments, ou peut les produire. La recherche d'une adéquation au niveau territorial entre les besoins des populations et l'offre des producteurs doit être un axe de la politique alimentaire.

Mais le consommateur essaie désespérément de s'y retrouver, enfermé dans un entrelacs d'informations factuelles, mais peu compréhensibles, de demi-vérités, de sous-entendus, de publicités qui n'aident pas souvent à la compréhension, de réglementations mal connues, mais aussi de chartes d'entreprises ou de producteurs souvent constructives.

Au milieu de tout cela les signes officiels de qualité ont du mal à être identifiés pour ce qu'ils sont : des signes officiels de qualité.

Pourtant, ils ne sont que cinq et reconnus au niveau européen :

- l'Appellation d'origine protégée (AOP) ;
- l'Indication géographique protégée (IGP) ;
- le Label rouge ;
- la Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- l'Agriculture biologique.

Face à cette grande pagaille, pour qu'alimentation rime avec santé, trois leviers sont actionnables :

Faire prendre conscience aux consommateurs de l'importance pour leur santé du « bien manger » qui peut revêtir des formes multiples. On le sait, c'est un travail de longue haleine, nécessaire et judicieux dans lequel les politiques publiques doivent continuer à s'investir.

Développer les chartes qui engagent tout ou partie d'une filière et permettent d'améliorer la qualité et la composition des aliments produits, à l'exemple de la filière charcutière qui a décidé de baisser le taux de sel.

En cas de nécessité, utiliser la voie réglementaire pour limiter l'usage de certains produits. À titre d'exemple, je ne vois pas d'autre solution pour limiter le taux de sucre dans les sodas.

Le projet d'avis que vous a présenté Thierry Damien, son éminent rapporteur, apporte des préconisations nécessaires à la mise en œuvre de ces leviers. J'y souscris et voterai cet avis.

J'extirperai une préconisation de toutes celles de l'avis à laquelle la Confédération paysanne est particulièrement sensible ainsi, d'ailleurs, que le Professeur Etienne avec qui j'échangeais il y a quelques minutes, et nombre d'entre vous, m'apparaît-il, à l'écoute de vos interventions :

Le développement de tout un réseau de productions diversifiées de transformation et de consommation de proximité.

Pour finir, dans différentes enseignes de la grande distribution :

- les haricots rouges viennent du Chili ;
- le haricot de Soissons vient de Chine ;
- et le haricot coco est importé d'Éthiopie.

N'y aurait-il pas un problème quelque part ? »

M. Lucas : « Cet avis insiste beaucoup sur les aspects sanitaires, diététiques et gustatifs de l'alimentation idéale. Il convient cependant de ne pas oublier que l'aspect de suffisance quantitative demeure primordial au contraire de ce que notre société d'apparente abondance pourrait faire penser, au point qu'elle considère le "bien manger" comme étant d'abord le "point trop manger", à l'inverse des préoccupations vitales du sixième de notre humanité dont la préoccupation majeure quotidienne est de trouver de quoi se nourrir pour survivre et pour qui le préalable du "bien-manger", c'est d'abord l'accès à une alimentation.

Notre pays est passé d'une alimentation naturelle et intuitive liée à une familiarité partagée avec l'agriculture à une appréhension complexe de l'alimentation devenue à la fois source de plaisir et de convivialité mais aussi de maladie, objet de générosité, comme les Restaurants du cœur, et d'inégalité selon qu'on est nanti ou démuné.

Il faut bien admettre, et c'est heureux, que l'alimentation, c'est d'abord un facteur de santé : notre espérance de vie atteint aujourd'hui 82 ans alors qu'elle n'était encore que de 71 ans et demi en 1970 et nul ne peut nier l'impact positif d'une meilleure alimentation de la population sur cet allongement.

Mais notre alimentation suscite aussi des craintes pour la santé, particulièrement à cause de la présence de résidus chimiques. Celle-ci n'est pas prouvée par des troubles sanitaires, mais par des capacités de détection descendues au nanogramme et par une communication alarmiste. C'est ainsi que l'avis signale une étude de la direction générale de l'alimentation relevant 12 % d'anomalies pour la présence de résidus de produits phytosanitaires. Il précise bien qu'il s'agit du résultat de contrôles orientés et non de 12 % de contrôles aléatoires.

Malheureusement, l'opinion publique, elle, ne retient que ce chiffre de 12 % d'anomalies et se crée des peurs injustifiées, fait des déductions erronées et porte un jugement parfois très négatif sur les agriculteurs qui respectent pourtant dans leur immense majorité les réglementations européenne et française très protectrices.

Les recommandations pour une information et une éducation à une bonne alimentation dès le plus jeune âge doivent aboutir à des mesures efficaces et simples, mais pas simplistes, telles que l'étiquetage avec feux tricolores qui pourraient entraîner les consommateurs vers une alimentation déséquilibrée parce que n'achetant que ce qui serait feu vert alors qu'il est une évidence : il faut manger de tout un peu.

Enfin, nous souhaitons insister sur l'incapacité de garantir la sécurité sanitaire et alimentaire dans une logique économique qui privilégie une compétitivité uniquement axée sur les prix, telle celle que sous-tendent malheureusement les négociations UE-USA. À l'image de la culture, l'agriculture doit faire l'objet d'une exception agricole.

Au nom de la Coordination rurale que je représente ici je voterai cet avis ».