

# IN

INDECOSA CGT

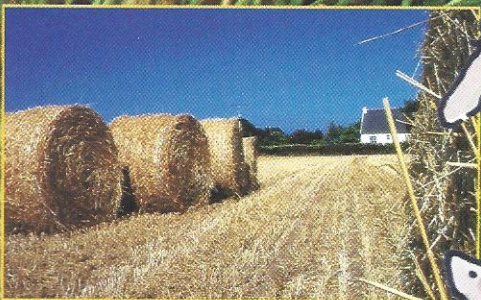
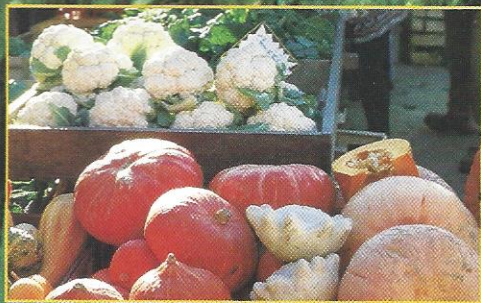
MAGAZINE

N° 64 - décembre 1998

Pour l'information et la défense des consommateurs salariés

**Numéro spécial**

# La sécurité alimentaire en débat



# Food safety in question



5  
COLLOQUES  
EUROPÉENS



Gaz  
de  
France



Tips : Choisissez Gaz de France. Economisez l'énergie, c'est mieux et moins cher.

“DE L'EAU CHAUDE À VOLONTÉ,  
ÇA ME RAPPELLE LES ANTILLES.”

### Pourquoi les Français préfèrent le gaz naturel ?

En 1993, Monique, ma femme, Clarisse, Olga, Sophie, mes trois filles et moi-même prîmes des vacances aux Antilles.

Ah, l'eau des Antilles, chaude, à toute heure du jour et de la nuit, de l'eau comme je l'aime où je pouvais me prélasser pendant des heures avec ou sans palmes.

C'est à l'issue de ces événements que j'eus une révélation. Je pris une décision qui changea radicalement notre vie : notre future

maison serait alimentée en gaz naturel. Aujourd'hui, en 1998, je n'ai pas oublié cette année 1993.

Désormais, je me fais couler des bains avec de l'eau chaude, à toute heure du jour ou de la nuit, et là je ferme les yeux en me prélassant dans ma baignoire, me remémorant les Antilles.

Hélas, une seule ombre au tableau, j'ai perdu mes palmes.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, APPELER LE <sup>PRIX APPEL LOCAL</sup> **N°Azur 0 801 16 3000**

DU LUNDI AU VENDREDI, DE 9 H À 18 H.

**GAZ DE FRANCE, LE CHOIX DE LA QUALITÉ.**



*Cher(e) s ami(e) s,*

*Les consommateurs sont aujourd'hui de plus en plus attentifs au contenu de leur assiette.*

*Les événements connus de ces derniers mois comme la maladie de la Vache folle, la progression de la trichinose, les produits contaminés par la dioxine, les viandes bourrés d'antibiotiques ou les animaux élevés aux hormones de croissance... les ont rendu méfiants, et ceci d'autant plus qu'on leur annonce qu'ils entrent dans l'ère des manipulations génétiques dont ils ne connaissent ni les effets, ni les conséquences à terme et qu'ils vont devoir consommer les produits issus de ces manipulations.*

*Au-delà de la méfiance légitime qu'ils expriment en exigeant d'être informés sur ce qu'ils consomment, en délaissant certains produits selon les périodes, ils s'interrogent de plus en plus sur les causes de cette situation, ils souhaitent que le plaisir de la table ne se transforme pas en crainte du lendemain, ils entendent être des citoyens/consommateurs capables d'influencer plutôt que subir.*

*Forte de cette demande des consommateurs, et parce qu'en toute circonstance il faut savoir raison garder, l'Association pour l'INformation et la DÉfense des CONsommateurs SALariés a décidé de prendre le temps de la réflexion autour du thème : « La sécurité alimentaire en débat ».*

*Avec le soutien de la Commission européenne, nous avons décidé de réunir les acteurs concernés (Associations de consommateurs d'Europe, chercheurs, agriculteurs, salariés des secteurs concernés, universitaires, représentants des organismes de contrôle...) afin d'examiner dans des colloques traitant de l'ensemble de la chaîne alimentaire — production, manipulation génétique, transformation, distribution — les questions qui, aujourd'hui, inquiètent les consommateurs.*

*Quatre colloques régionaux se dérouleront au cours du deuxième trimestre 1999, l'ensemble des participants devant se retrouver au colloque européen du 19 au 21 octobre 1999. Pour lancer ces débats, nous avons pensé utile de vous faire parvenir ce document préparatoire qui, dans une forme très interrogative, doit permettre d'engager l'échange.*

*Nous espérons pouvoir compter sur votre présence dans les colloques régionaux comme dans la capitale et, dans cet espoir, nous vous prions de croire, cher(e) s Ami(e) s, en nos salutations les meilleures.*

Gérard Montant  
Secrétaire général

*Dear friends,*

*Consumers are increasingly careful about what they eat nowadays.*

*Recent phenomena — such as mad cow disease, more cases of trichinosis, dioxin-contaminated products, meat stuffed with antibiotics and the use of growth hormones for animals — have made consumers wary, especially as there is now talk of entering an era of genetic manipulation, whose long-term effects and consequences are not known, though they are going to have to consume products made by such manipulation.*

*Besides their legitimate mistrust, which leads them to demand to be informed about what they consume and to steer clear of certain products from time to time, consumers are increasingly wondering what the causes are.*

*They do not want the pleasures of eating to be transformed into fears for the future. They want to be citizen-consumers capable of influencing what affects their lives, rather than being subjected to things.*

*On the strength of consumers' demands and because one must always keep a cool head, INDECOSA (Association for the Information and Defence of Working Consumers) has decided to take time to think about the theme «food safety».*

*We have decided to bring together those concerned (consumers' associations in Europe, researchers, agricultural workers, those working in the relevant sectors, academics, representatives of control bodies, etc.) with the support of the European Commission — in order to examine issues that worry consumers today, in symposiums, that will deal with the whole of the food chain : production, genetic manipulation, processing and distribution.*

*In the run up to these discussions, which will take place in the second quarter of the year and in Paris on the 19 and 20 October 1999, we thought it would be useful to let you have a copy of the enclosed preparatory document, which raises issues with a view to promoting discussion.*

*We hope we can count on your participating in the preparatory symposiums and in the Paris meeting.*

*With best wishes,*

Gérard Montant  
General Secretary





# Introduction au colloque sur la sécurité alimentaire



**D** De tout temps, les peuples ont eu comme l'une de leurs préoccupations la conservation des produits de la terre, des produits qu'ils élevaient, pêchaient, chassaient, cueillaient... Certes les raisons économiques (lutte contre les famines, échanges entre villes, transport, stockage...) n'étaient pas absentes de leurs préoccupations, comme n'étaient pas absentes les questions de santé, santé individuelle (maladies liées à l'absorption de produits avariés...) comme santé publique (épidémie...).

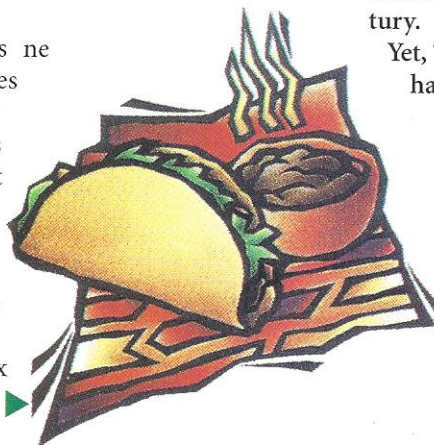
Les progrès techniques dans les domaines de la conservation des aliments, du stockage, de la distribution, du froid, du conditionnement, les connaissances biologiques sur la transformation des produits pouvaient laisser penser au milieu de notre siècle que les questions sanitaires seraient aujourd'hui parfaitement maîtrisées à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle.

Or «la sécurité alimentaire» qui n'est pas un problème nouveau comme nous venons de le voir mais que l'on pouvait croire pour l'essentiel résolu par les progrès de la science est aujourd'hui plus que jamais un sujet de préoccupation pour tous les habitants de notre planète.

La maladie de la «Vache folle»... les cultures intensives avec la destruction des sols... l'utilisation massive de pesticides, d'herbicides... l'élevage intensif et ses conséquences sur la qualité des nappes phréatiques... la rupture des chaînes du froid dans la distribution... les hormones de croissance... Aujourd'hui, les manipulations génétiques sont autant de sujets, sinon de risques, du moins d'inquiétudes fortes des consommateurs pour leur santé et celle des générations à venir, sans parler de leurs préoccupations sur la qualité gustative des produits.

Selon une enquête réalisée au printemps 1997 à la demande de la Direction générale de l'alimentation, il ressort que 55 % des Français estiment que les aliments qu'ils mangent présentent des risques pour leur santé. La France ne doit pas faire exception en Europe si l'on en croit la sensibilisation des autres peuples européens aux questions de «santé alimentaire».

Les organisations consoméristes ne peuvent-elles que constater les inquiétudes des consommateurs? Doivent-elles considérer que les risques mis en avant ceux-ci sont obligatoirement fondés? Ces risques sont-ils réels ou supposés? Quelle part revient sur ces questions à la réflexion scientifique et/ou à la psychologie collective? Qu'est-ce qui appartient aux choix politiques ou économiques?



DR

# Introduction to the symposia on food safety



**A**

At all times, people have been concerned by the preservation of the Earth's products, those which they bred, fished, hunted or harvested. Of course, economic reasons (fight against famines, exchanges between towns, transport, storage and so on) were part of these concerns, as were matters of both individual (diseases resulting from the consumption of unsound products) and public health (epidemics).

Technical progress in the areas of food preservation, storage, retailing, freezing and packaging, as well as biological knowledge on food processing, led to believe, in the middle of our century, that health matters would be entirely controlled by the beginning of the 21st century.

Yet, "food safety", which is not a modern problem as has just been said, but which was thought quite resolved thanks to scientific progress, is more than ever a matter for concern for the planet's inhabitants.

The "mad cow" disease, intensive cultivation and the ensuing soil destruction, the massive use of pesticides and herbicides, intensive breeding and its effects on the quality of ground waters, the breakdown of the cold chain in the retailing sector, growth hormones, genetic manipulations, constitute as



## Food safety in question

Les organisations de consommateurs n'ont-elles pas un rôle d'information à jouer envers les consommateurs? Ne doivent-elles pas exiger d'avoir accès aux grands moyens modernes d'information?

N'ont-elles pas un rôle de contrôle à exercer sur les États, sur les milieux professionnels, sur les chercheurs, afin d'éviter toute dérive aux conséquences dangereuses, irréversibles même quelquefois dans le domaine de la santé publique ou de l'environnement?

Mais, pour cela, comment peuvent-elles accéder aux connaissances nécessaires pour parfaire leur jugement? Une des premières nécessités est donc la recherche, sinon de la vérité, du moins de la connaissance, permettant aux consommateurs et à leurs organisations d'agir à partir d'une base technique, économique, scientifique et sociale aussi étayée que possible. C'est là un des premiers objectifs que l'Association pour l'information et la défense des consommateurs salariés se fixe dans l'organisation de la tenue de colloques sur la «sécurité alimentaire».

Pour faciliter le débat entre les représentants des organisations de consommateurs, les scientifiques, les chercheurs, les universitaires, les représentants du monde agricole, les salariés de l'agriculture, de la transformation, de la distribution, des autorités publiques nationales et européennes..., Indecosa a décidé d'organiser, avec le concours de la Direction générale XXIV de la Commission européenne, quatre colloques préparatoires à un colloque central de synthèse qui se tiendra au cours de la troisième semaine d'octobre 1999 à Paris.

Pour permettre un approfondissement des connaissances, un débat plus interactif, une réflexion toujours plus plurielle, ces quatre colloques seront organisés sur des thèmes différents mais complémentaires, à savoir :

◆ L'agriculture intensive, l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée, quels choix opérer pour éviter la pénurie, garantir l'équilibre des échanges économiques, préserver l'environnement et pour permettre une sécurité alimentaire maximum?

◆ Les «Organismes Génétiquement Modifiés» dans la culture comme dans l'élevage auront-ils des conséquences sur la sécurité alimentaire, sur l'environnement, quelles réponses à apporter pour conjuguer progrès scientifique et garantie pour les consommateurs?

◆ La transformation alimentaire, transformation ani-▶

many, if not risk factors, at least matters for serious concern for consumers, worried for their health and that of future generations, not forgetting their misgivings over product taste.

According to an enquiry carried out in the spring of 1997 upon request of the National Food Authority, 55% of the French population feel that there are health risks in the food they consume. France cannot be an exception in Europe, if it is to be judged by how other European people are becoming increasingly aware of matters related to "food health".

Consumer organisations cannot merely express consumers' concerns? Are consumers necessarily right to feel such serious concern? Are these actual or alleged risks? What is the share of scientific dialogue or collective psychology? What is also the share of political or economic choices?

Consumer organisations have an information role to play towards consumers. They should demand access to all modern information channels.

They have a role of control over governments, professional and research circles, so as to avoid any deviation with dangerous, even sometimes irreversible, consequences for public health or the environment.

To play their role fully, how can they gain access to the

knowledge necessary to improve their judgement?

One of the first needs is to find, if not the truth, at least the knowledge that would make it possible for consumers and their organisations to act on a sound technical, economic, scientific and social basis.

That is one of the major objectives of the Association for Information and Defence of Working Consumers (INDECO-SA) in organising

**Une des premières  
nécessités  
est donc la recherche,  
sinon de la vérité, du  
moins  
de la connaissance,  
permettant aux  
consommateurs et à  
leurs organisations  
d'agir  
à partir d'une base  
technique, économique,  
scientifique  
et sociale aussi étayée  
que possible.**

symposia on "food safety".

The aim is to launch a dialogue between representatives of consumer organisations, the scientific, research and university community, the agricultural community, workers in agriculture, processing, retailing, as well as representative of national and European public authorities. With the assistance of the General ▶



male comme végétale est-elle neutre économiquement? Quels produits de base transformés, quels objectifs pour cette transformation... Quelles conséquences sur la sécurité des produits transformés, sur la valeur nutritive et gustative de ces produits?

◆ La distribution, qui n'est pas seulement la mise à disposition du consommateur, mais aussi le transport, le stockage, la conservation et ceci dans des lieux de distribution de types différents (grandes surfaces, commerces de proximité, marchés, hard discounts, restauration...). Comment contrôler la sécurité des produits?

L'objectif de ces colloques est de permettre aux participants d'approfondir et d'échanger leurs connaissances, de recueillir les avis, les observations des organisations de consommateurs des autres pays de la communauté sur chacun de ces sujets et d'exprimer envers les autorités nationales, européennes, mondiales (OMC) envers les milieux professionnels (agriculteurs, industries agro-alimentaires, laboratoires...) les avis et les exigences des consommateurs et de leurs organisations pour la préservation de la «sécurité alimentaire».



## La sécurité alimentaire en débat

«55% des Français estiment que les aliments qu'ils mangent présentent des risques pour leur santé».

Les organisations de consommateurs ne peuvent-elles que constater les inquiétudes des consommateurs? Doivent-elles considérer que les risques mis en avant par les consommateurs sont obligatoirement fondés? Ces risques sont-ils réels ou supposés? Quelle part revient sur ces questions à la réflexion scientifique et/ou à la psychologie collective? Les organisations de consommateurs n'ont-elles qu'un rôle d'information vis à vis des consommateurs? Ne doivent-elles pas exiger d'avoir accès aux grands moyens d'information? N'ont-elles pas un rôle de contrôle à exercer?

La recherche, sinon de la vérité, du moins de la connaissance permettant aux consommateurs et à leurs organisations d'agir à partir d'une base

technique, économique, scientifique et sociale aussi étayée que possible s'avère une nécessité. Quatre colloques à votre disposition pour s'interroger ensemble:

- Agriculture intensive?
- Agriculture biologique?
- Agriculture raisonnée?

Quels choix opérer

pour éviter la pénurie, garantir l'équilibre des échanges économiques, pour préserver l'environnement et pour permettre une sécurité alimentaire maximum?

- Les «organismes génétiquement modifiés».

Dans la culture ou dans l'élevage, auront-ils des conséquences sur la sécurité alimentaire, sur l'environnement?

Quelles réponses apporter pour conjuguer progrès scientifique et garantie pour les consommateurs?

- La transformation alimentaire des produits animaux et végétaux. Est-elle neutre économiquement? Quels produits de base transformer, quels objectifs pour cette transformation? Quelles conséquences



sur la sécurité des produits transformés, sur la valeur nutritive et gustative de ces produits?

- La distribution.

Ce n'est pas seulement la mise à disposition du consommateur de produits mais aussi leur transport, leur stockage, leur conservation dans des lieux de distribution différents (grandes surfaces, commerces de proximité, marchés, "hard discount", restauration...). Comment contrôler alors la sécurité alimentaire?

QUATRE COLLOQUES PRÉPARATOIRES AU COLLOQUE DE SYNTHÈSE QUI SE DÉROULERA À PARIS DU 19 AU 21 OCTOBRE 1999.

IN DE CO SA-CGT  
La sécurité alimentaire en débat



PARIS/SAU 1

Direction XXIV of the European Commission, INDECOSA has therefore decided to organise four preparatory symposia, followed by a global symposium, the latter to be held in the third week of October 1999 in Paris.

To ensure better knowledge, interactive debate and plural discussion, these four symposia are to be organised around different, yet complementary, issues, namely:

▼ Intensive farming, organic farming, reasoned farming: what choice to make to avoid shortages, ensure the balance of economic exchanges, safeguard the environment and provide maximum food safety?

▼ Will "genetically engineered organisms", both in culture and breeding, have consequences for food safety or the environment? What possible solutions to combine scientific progress and guarantees for consumers?

▼ Is food processing, both animal and vegetable, economically neutral? Which primary products should be chosen for processing? What are the objectives of this processing? What consequences on the safety of processed products, on their nutritional value and taste?

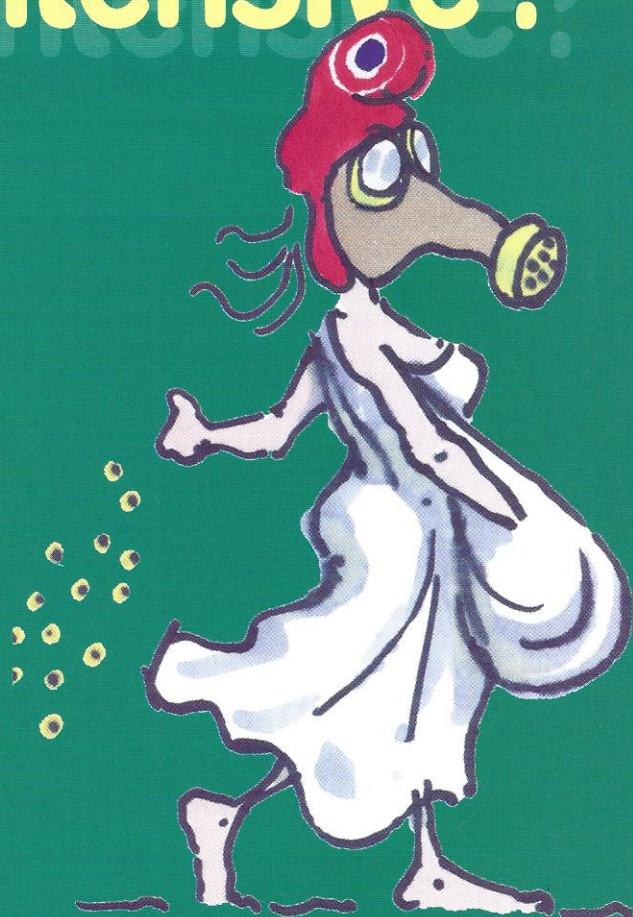
▼ Retailing, which does not mean exclusively availability for consumers, but also transport, storage, preservation in different types of retailing outlets (large supermarkets, small local shops, markets, hard discounters, catering). How to control product safety?

The aim of these symposia is for participants to further exchange their knowledge, to gather the points of view and comments of consumer organisations from other EU countries on each of these issues. It will also be an opportunity to tell national, European and global (WTO) organisations, professional circles (farmers, food industries, laboratories) what are the opinions and demands expressed by consumers and their organisations to ensure "food safety".



# Agriculture intensive?

# Agriculture biologique?



# Agriculture raisonnée?

*" J'suis qu'un pauvre paysan "*

Quelle est l'image de l'agriculture de la France et de l'Europe en 1998 ?  
Quelles sont les attentes des citoyens envers l'agriculture ?  
Ont-ils même des attentes ?



**B** Bon nombre de Français n'entendent parler de l'agriculture que par les médias lorsque les agriculteurs manifestent, détruisent leur surplus ou au moment du salon de l'agriculture.

Même si le tourisme vert semble se développer, beaucoup de citoyens ne connaissent de la campagne que ce qu'ils en voient à 130 Km/h sur l'autoroute des vacances.

L'image est-elle positive ? Ou au contraire négative ? L'agriculteur est-il pour le Français un producteur de produits essentiels à la vie... un surproducteur protégé par Bruxelles... un pollueur ?

Certaines générations ont encore en mémoire la blague de Fernand Raynaud "j'suis qu'un pauvre paysan" qui a marqué le statut du paysan et de l'agriculture, faisant croire aux citadins que l'agriculteur était un riche déguisé en pauvre.

De la pénurie à l'opulence ! Du Moyen Âge au temps moderne, quelle agriculture ?

Jusqu'au siècle dernier, en Europe, la problématique pour les agriculteurs consistait à répondre à une question simple : comment nourrir la population.

Aujourd'hui encore, de par le monde, cette problématique reste d'actualité, même s'il ne s'agit plus d'une question de production simplement, mais essentiellement d'une question géopolitique.

Au fil des années, ne sommes-nous pas passés d'une agriculture de subsistance à une agriculture relevant de critères essentiellement économiques ?

Les débats autour des questions liées à l'agriculture sont aujourd'hui ouverts. Leurs réponses posent de véritables choix de société.

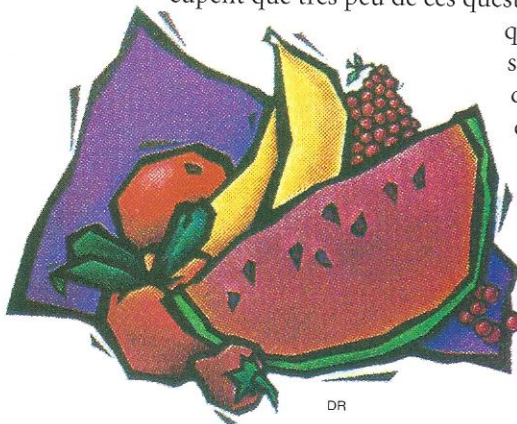
Il suffit de prononcer "organismes génétiquement modifiés", "clonage", "destruction des nappes phréatiques", "traitements phytosanitaires", "pesticides" "qualité gustative et nutritionnelle des produits agricoles", "produits biologiques"... pour que les passions se déchaînent.

Les consommateurs, même s'ils sont critiques sur la qualité des produits qu'ils consomment, ne se préoccupent que très peu de ces questions. Plus encore

que sur certains sujets, ils laissent à d'autres le choix de la décision.

En définitive, ils subissent les conséquences de choix pris en dehors d'eux.

L'exemple de la "Vache folle" en est une illustration fla-



# Intensive farming?

# Organic farming?

# Reasoned

# Reasoned farming?



## The poor farmer - myth or reality? What is the image given by French and European farming in 1998?

## What do citizens expect from farming? Do they have expectations indeed?

# M

Many people in France hear about farming only through the media, when farmers demonstrate or burn their surpluses, or at the time of the yearly farm show. Even though green tourism seems to be gaining ground, many citizens know of the countryside what they see through their car window, driving at 70 Mph on the motorway to their holiday destination.

Is the image positive? On the contrary, is it negative? For French citizens, do farmers produce essential goods, do they overproduce? Is Brussels protecting them? Do they pollute?

The status of farmers is marked by a myth: that of the wealthy man disguised as a poor man in the eyes of city-dwellers.

From shortage to affluence! From the Middle Ages to modern times, what type of agriculture?

Up until the last century in Europe, farmers' major pro-



grante. Il est grand temps que les choses changent. Il est grand temps que les décisions soient prises, en prenant en compte les attentes et les intérêts des consommateurs.

Il est grand temps que les consommateurs portent une attention soutenue aux orientations agricoles qui la conditionnent la vie du milieu rural mais aussi des populations française et européenne.

### Premiers constats

Nous pouvons faire de premiers constats sur le paysage agricole qui nous semblent assez significatifs, avec de lourdes conséquences sur l'environnement, l'économie et sur la santé publique, à savoir :

◆ La disparition des petites et moyennes exploitations agricoles, la concentration de la production dans des exploitations de plus en plus grandes où la mécanisation a conduit à délaisser certains espaces, soit par suite d'inaccessibilité, soit au nom d'une trop faible rentabilité.

◆ L'instauration d'aides à la production, au lieu d'aides à la personne, ce qui a eu pour conséquence de favoriser la productivité au détriment de la qualité, de l'environnement. Cela a de plus conduit à des productions excédentaires, coûteuses pour la collectivité.

◆ L'intervention directe de certains distributeurs sur la production et sur la fixation des prix. Ceux-ci, par l'intermédiaire de leurs centrales d'achats, ont imposé leurs choix économiques aux producteurs. Les conséquences de telles interventions sont perceptibles aujourd'hui au niveau économique (baisse des cours d'achat des produits alimentaires, concurrence accrue entre les producteurs des divers pays de la communauté et demain du reste du monde...) au niveau écologique et environnemental (appauvrissement des sols, pollution des ressources en eau...) au plan de la santé publique (qualité des produits, utilisation massive de produits chimiques, mise en culture de produits génétiquement modifiés, qualité nutritionnelle des produits...) de la qualité de la vie (qualité gustative des produits...).

Et encore, ne s'agit-il là que de résumés, de constats que tout un chacun peut faire.

### Quelles exigences ?

Notre réflexion doit être ancrée sur la "sécurité alimentaire". Il ne s'agit donc pas de nous interroger ici sur les bienfaits ou sur les dangers dans le domaine économique, environnemental, culturel... de telles ou telles pratiques agricoles, mais d'examiner les conséquences qu'engendrent ces pratiques dans le domaine de la santé des individus, dans le domaine de la santé publique en

blem consisté en finding a solution to a simple question: how to feed the population.

Today, this problem remains topical world-wide, although it is no longer a mere question of production, but mainly of geopolitics.

Over the years, we seem to have moved from subsistence farming to farming based mainly on economic criteria.

Discussion on questions related to farming is now open. Replying to these questions implies real social choices.

Suffice it to mention "genetically engineered organisms", "cloning", "destruction of ground waters", "phytosanitary treatment", "pesticides", "taste and nutritional quality of farm products" and immediately, passions run high.

Even though they may be critical as to the quality of the products they purchase, consumers feel little concerned by these issues. More so on these than on other questions, they let others take the decision. In the final count, they suffer the consequences of choices taken away from them. The case of the "mad cow" is a glaring example.

It is high time for things to move. It is high time for decisions to be taken that respect consumers' expectations and interests.

It is high time for consumers to give greater attention to agricultural policies, which, in the final count, influence living conditions not only for rural populations but for French and European populations as a whole.

### Initial observations

Some initial, fairly significant, observations can be made of the agricultural landscape. They bear heavy consequences on the environment and the economy, as well as on public health, namely:

▼ The disappearance of small and medium size farms, the concentration of production in increasingly larger farms where mechanisation has led to abandoning some fields, either because they were too inaccessible or their profitability too low.

▼ The setting up of production incentives, instead of human incentives, with the consequence of promoting productivity to the detriment of quality and the environment. Moreover, this has led to surplus production, expensive for the community.

▼ Direct intervention of some distributors on production choices and price fixing. Through their purchase centres, they have imposed their economic choices to producers. The consequences of such intervention are palpable today in the economic sphere (fall in purchase rates for foodstuffs, increased competition between producers in the various European countries)



## La sécurité alimentaire en débat

général. L'agriculture intensive pratiquée depuis quelques décennies en France comme en Europe conduit à l'utilisation massive d'engrais, de pesticides, d'herbicides, d'insecticides, pour ne rester qu'au niveau le plus couramment connu.

Quelles sont les conséquences de l'utilisation massive de ces produits essentiellement chimiques :

- ◆ sur les nappes phréatiques et donc sur l'eau, produit essentiel à la vie s'il en est ?
- ◆ sur les produits eux-mêmes, ne contiennent-ils pas des particules de ces produits ?
- ◆ sur l'environnement animal, les insectes ne deviennent-ils pas eux-mêmes plus résistants aux produits chimiques, nécessitant une fuite en avant dans la recherche de produits toujours plus nocifs.

Mais l'agriculture intensive, c'est aussi l'élevage intensif qui conduit à produire plus dans un temps le plus court possible, avec comme conséquences la spécialisation, la concentration comme l'élevage du porc en Bretagne, la production de viande, la chair de poisson surfaite, poussée, au mieux, par l'utilisation d'aliments non-naturels (exemple, les extraits de viande pour les herbivores) au pire, par l'utilisation d'hormones de croissance.

### Quelles sont les conséquences de ces pratiques de production :

- ◆ sur la qualité des produits ; conservent-ils toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives ?
- ◆ sur les produits eux-mêmes ; ne sont-ils pas porteurs de produits nocifs issus de l'alimentation des animaux ?
- ◆ sur l'environnement, avec dans certains cas par exemple l'explosion de la teneur en nitrate des nappes phréatiques...

Doit-on refuser la culture, l'élevage intensifs, tels qu'ils sont aujourd'hui pratiqués en France et en Europe, dans le reste du monde ?

Les questions de sécurité alimentaire en découlant, sont-elles des questions majeures ? Y a-t-il véritablement des problèmes pour la santé publique aujourd'hui ?

Les consommateurs, qui sont en droit d'exprimer leurs exigences d'avoir à leur disposition des produits sains, peuvent-ils faire comme si les questions de la productivité nécessaire pour l'alimentation de la planète n'existaient pas ?

Ne serait-il pas dangereux de se préoccuper uniquement des questions de la production d'aliments sains au niveau d'un territoire, d'un État ou d'une région comme l'Europe en laissant se développer ce type d'agriculture dans le reste du monde ?

Ne risque-t-on pas de favoriser une agriculture à deux vitesses, l'une saine pour les populations des pays développés et une autre pour les pays en voie de développement ?

and tomorrow, world-wide), the environmental sphere (soil impoverishment, pollution of water resources), in the area of public health (product quality, massive use of chemical products, cultivation of genetically engineered organisms, nutritional quality of products) and in the quality of life (product taste).

Yet, these are only some of the observations that anyone could make.

### What demands?

We must think in terms of "food safety", as basis of our work. Therefore, our purpose here is not to discuss the benefits or dangers of various agricultural practices in the economic, environmental or cultural field, but rather to examine the consequences of such practices on individual and public health.

Intensive farming, practised for some decades now in France and in Europe, leads to the massive use of fertilisers, pesticides, herbicides, insecticides, to name but the better known.

What are the consequences of the massive use of these mainly chemical products :

- ▼ On ground waters and hence on water in general, one of life's essential product?
- ▼ On products themselves, do they not retain particles of these substances?
- ▼ On the animal environment; indeed, insects become gradually more resistant to chemical products, leading to the ever faster race for research into increasingly more toxic products?

But intensive farming also includes intensive breeding, which means producing more in a shorter amount of time. The consequences are specialisation and concentration (such as pig breeding in Brittany) and their results: the production of meat or fish forced through the use, at best, of non-natural food (for instance, meat extracts for herbivores), and at worst, of growth hormones.





Peut-on considérer que la seule responsabilité des producteurs est engagée ? Ne faut-il pas examiner et contrôler la responsabilité des firmes de l'agro-alimentaire, et aussi celle des gouvernements des différents États, des institutions comme l'Union européenne, des organismes mondiaux tel que l'OMC, la FAO, l'ONU...

### Et la culture biologique

Concernant la culture biologique, l'information manque aux consommateurs pour se faire une idée précise sur la signification et la nature exacte de ce type de culture et d'élevage.

Certes, à la différence de la culture intensive, ce n'est pas la quantité produite qui prime sur tout le reste. Elle correspond à des normes très strictes pour pouvoir bénéficier du "label biologique".

Mais, comment sont établies ces normes ? Correspondent-elles à un plus sur le plan environnemental, sur le plan de la qualité des produits ?

Comment sont établis les contrôles et par qui sont-ils effectués ?

Tout risque alimentaire est-il garanti avec la production biologique ?

Qu'en est-il des questions de la productivité ? La culture biologique pourrait-elle permettre de nourrir la planète aujourd'hui et demain avec l'augmentation prévisible de la population mondiale ?

Ne risque-t-on pas d'assister là encore à un phénomène de mode qui ne peut répondre qu'aux populations pouvant en payer le prix ?

### L'agriculture raisonnée

Concernant l'agriculture raisonnée, prônée par certains et dans certains milieux, le concept reste encore assez flou pour nombre de consommateurs. Chacun voit bien tout l'intérêt de marier l'ancien et le moderne, de marier les traditions et la recherche en veillant aux équilibres nécessaires - équilibre écologique, équilibre biologique, équilibre économique... - et aux besoins de la planète. Mais, comment être sûr que le "raisonné" aujourd'hui qui semble s'appuyer sur l'idée de la "raison", de "raisonnable, réfléchi, pensé" en opposition avec "l'intensif" évoquant l'idée "d'irréfléchi" subordonnée à la seule rentabilité économique, gardera sa valeur pour demain face à l'augmentation prévisible de la population dans les décennies à venir ?

Là encore nombre de questions se posent aux consommateurs.

Au-delà des mots, quels concepts se cachent derrière la notion d'agriculture raisonnée, comment seront-ils définis et par qui ? Quels contrôles des forces sociales, des pouvoirs politiques des États, des groupements d'États, ►



DR

given to animals?

▼ On the environment, with, in some cases, a sharp rise in the amount of nitrate found in ground waters. Should we refuse intensive farming and breeding as they are practised today in France, Europe and the rest of the world?

Are the questions of food safety that arise major issues? Is there genuinely a risk for public health today?

Can consumers, who have the right to demand sound products, pretend that issues related to the amount of productivity necessary to feed the planet, do not exist? Would it not be dangerous to be concerned only with the production of sound foodstuffs at the level of a single territory, a country or a region, like Europe, and allow this type of agriculture to develop in the rest of the world?

Is there not risk that this would encourage a two-tier agriculture, a sound one for populations in developed countries and another one for developing countries? Is it to be considered that this is the sole responsibilities of producers? Is there not a need to examine and control the responsibility of food giants, but also of individual governments, institutions such as the European Union, global organisations, such as the WTO, the FAO, the United Nations.

### Organic farming

With regards to organic farming, consumers lack information and thus do not have a precise idea of the exact significance and nature of this type of farming and breeding.

Of course, in opposition to intensive farming, the quantity produced is not the first determinant. Some very strict standards have to be applied before benefiting from the "organic label".

But how are these standards established? Do they represent an advantage for the environment and product quality? ►

What are the consequences of such production practices:

▼ On product quality: do they retain all their nutritional quality and taste?

▼ On the products themselves: do they not contain toxic substances resulting from the type of feed



des institutions européennes et mondiales à opérer ? Quelles garanties peut-il y avoir sur la qualité des produits, sur leur sécurité alimentaire ?

## En conclusion

Nous ne prétendons évidemment à aucune présentation scientifique ni exhaustive de la situation. Nous n'avons évoqué là que les interrogations et les attentes plus ou moins exprimées par la population.

Les questions énoncées sont soumises au débat. Elles doivent donc être contestées si nécessaire.

Notre ambition est de contribuer à l'expression et à l'approfondissement de la réflexion de chacune et de chacun, pour qu'à l'issue de nos travaux, nous soyons à même d'apporter des réponses, ou, pour le moins, certaines réponses à cette question : pour garantir la sécurité alimentaire, que devons-nous exiger des professionnels, des institutions et des politiques ?

Alors, débattons, confrontons et approfondissons nos connaissances grâce à l'échange des expériences, exprimons des exigences pour une sécurité alimentaire correspondant aux besoins et aux nécessités des populations. ■

How are controls carried out and by whom? Does organic production protect us against all risks? What about productivity? Could organic production be capable of feeding the planet today and tomorrow with the predictable rise in the world's population? Are we not merely witnessing a fashion phenomenon, that can only meet the needs of populations who can afford it?

## Reasoned farming

As for reasoned farming, advocated by some and in some circles, its concept remains rather blurry for many consumers. Everyone sees the interest in combining the old with the new, traditions with research, whilst respecting the necessary environmental, biological and economic balances and responding to the planet's needs.

"Reasoned farming" seems to be based on the idea of "reason", "reasonable, thoughtful", in opposition to intensive, which gives the idea of "thoughtless", obeying only economic profitability. But how to be sure that tomorrow, this type of farming will remain possible, given the predictable rise in the world's population?

Once again, many questions for consumers. Regardless of the terms used, what concepts lie behind the notion of reasoned farming, how are they determined and by whom?

What controls should social forces, political powers, regional groupings, European and world bodies implement?

What guarantees can exist over product quality and food safety?

## In conclusion

In this section, our aim was to brush neither a scientific nor an exhaustive picture of the situation. We only meant to outline people's major concerns and expectations.

These questions are now open to debate. They will necessarily be challenged.

Our ambition is to contribute to deeper discussion, so that at the end of our work, we are in a better position to put forward responses, or at least elements of response to this question: what should we demand from professionals, institutions and politicians if we mean to ensure food safety?

So, let us exchange our knowledge based on our experiences, let us put forward our demands for a type of food safety that responds to the needs of populations. ■

## La production agricole

### Quelle agriculture pour bien nourrir tous les hommes ?

L'agriculture intensive pratiquée depuis quelques décennies en France comme en Europe implique l'utilisation massive d'engrais, de pesticides, d'herbicides, d'insecticides... Quelles sont les conséquences de cette utilisation massive de produits essentiellement chimiques ?

L'agriculture intensive comprend aussi l'élevage intensif qui conduit à produire plus, dans le temps le plus court possible, avec comme conséquences la spécialisation, la concentration (comme l'élevage de porcs en Bretagne), la production de viande, de chair de poisson surfaite, par l'utilisation d'aliments naturels ou non (comme par exemple l'usage d'extraits de viande dans l'alimentation des herbivores), voire par l'utilisation d'hormones de croissance. Quelles sont les conséquences de ces pratiques de production ?

Doit-on refuser culture et élevage intensifs tels qu'ils sont aujourd'hui pratiqués en France, en Europe, dans le reste du monde? Les questions de sécurité alimentaire qui en découlent sont-elles des questions mineures ? Les consommateurs, qui sont en droit d'exprimer l'exigence de produits sains, peuvent-ils nier les défis de la productivité nécessaire pour

l'alimentation de la planète ? N'est-il pas dangereux de se préoccuper uniquement de la production d'aliments sains au niveau d'un territoire, d'un État ou d'une région comme l'Europe, en ignorant l'agriculture intensive dans le reste du monde ? N'est-ce pas favoriser une agriculture à deux vitesses ? Peut-on considérer que seule la responsabilité des producteurs est engagée ? Ne faut-il pas examiner et contrôler la responsabilité des firmes agro-alimentaires, des

gouvernements des différents États, des institutions comme l'Union européenne, des organismes mondiaux tels que l'OMC, la FAO, l'ONU ?

La culture biologique se développe mais les consommateurs manquent d'information sur la signification et la nature exacte de ce type de culture et d'élevage. Des normes très précises et très strictes régissent l'obtention du label « biologique ». Comment sont-elles établies ? Qu'apportent-elles de plus à l'environnement, à la qualité des produits ? Comment sont établis les contrôles et qui les exerce ? La production biologique garantit-elle le consommateur contre tout risque alimentaire ? Ce type

de culture peut-il nourrir la planète aujourd'hui et demain avec l'augmentation prévisible de la population mondiale ?

L'agriculture "raisonnée" demeure un concept assez flou pour le consommateur. Chacun mesure l'avantage et l'incerté de marier l'ancien et le moderne, la tradition et la recherche tout en veillant aux équilibres écologique, biologique, économique. Mais quels concepts se cachent derrière l'agriculture raisonnée, comment sont-ils définis et par qui ? Quels contrôles les forces sociales, les pouvoirs politiques, les États, les groupements d'États, les institutions européennes peuvent-ils exercer ? Quelles garanties sur la qualité des produits et la sécurité alimentaire ?



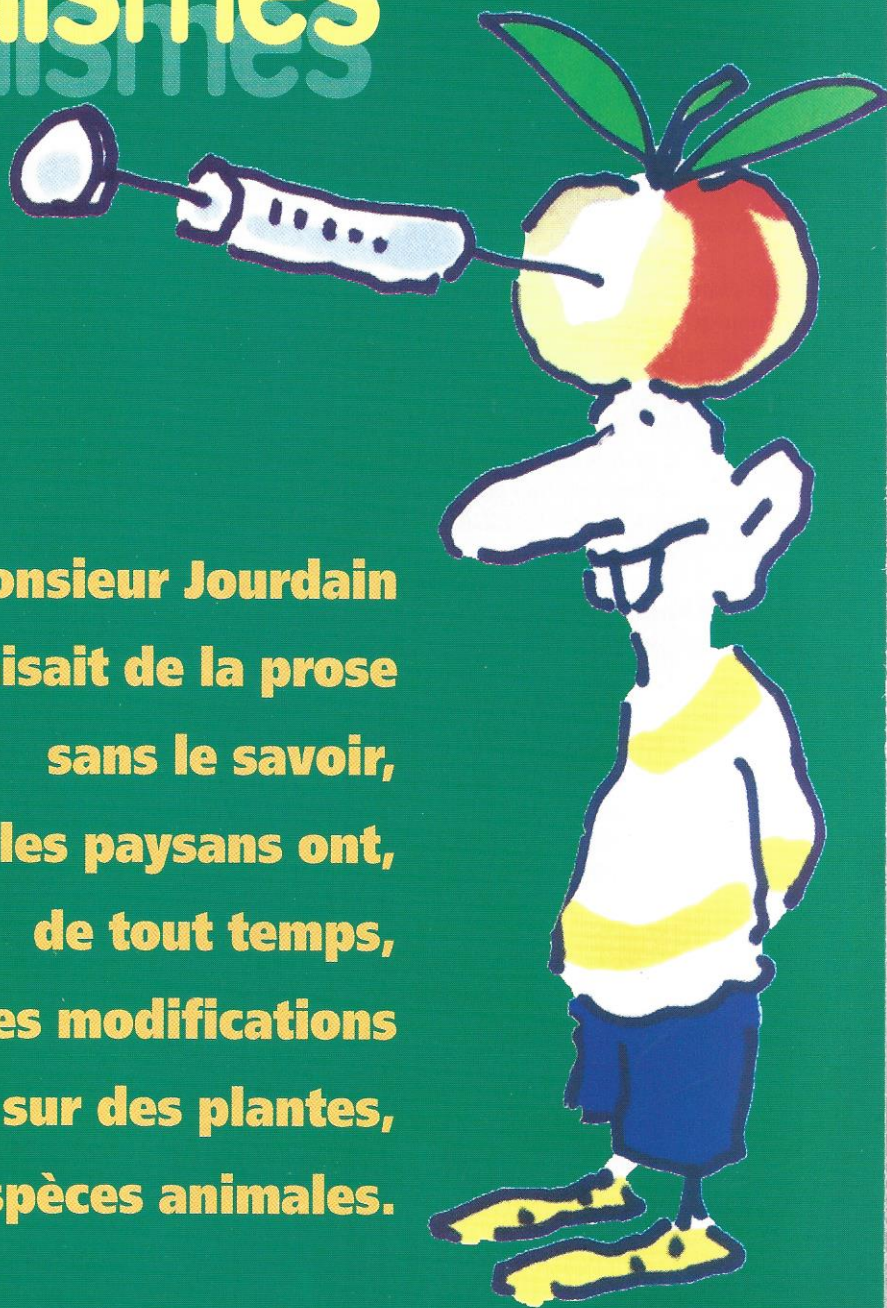
IN DE CO SA-CGT  
La sécurité alimentaire en débat





# Les organismes

**Comme Monsieur Jourdain  
faisait de la prose  
sans le savoir,  
les paysans ont,  
de tout temps,  
réalisé des modifications  
sur des plantes,  
sur des espèces animales.**



# génétiquement modifiés



**P**

Par le principe de l'hybridation... la nature s'est transformée. Depuis l'origine des temps, des espèces animales, des produits végétaux nouveaux sont apparus à la surface du globe. Les paysans ont de tout temps essayé, non sans succès, de rendre les plantes plus vigoureuses par les hybridations artificielles ou par les greffes, de mettre sur le marché des végétaux, des animaux nouveaux, produits de leurs recherches souvent empiriques.

Depuis quelques années, la recherche appliquée, grâce aux progrès en biotechnologie, allée aux connaissances plus approfondies sur l'ADN, a conduit à ce que les modifications génétiques, d'empiriques, soient devenues plus rationnelles, plus scientifiques. Des progrès considérables vont être enregistrés dans la grande lignée du développement des techniques d'amélioration des végétaux et des espèces animales.

Même si ces découvertes scientifiques font aujourd'hui grand bruit, si elles passionnent tous les amoureux de la nature et de la science, si elles suscitent, souvent chez les mêmes, interrogations et quelquefois méfiance, colère et rejet, il faut être conscient que nous n'en sommes qu'au tout début du processus de découverte qui va aller en s'accéléralant. Certains scientifiques considèrent que la capacité actuelle d'identification et d'utilisation des informations génétiques doublerait au mieux tous les ans, au pire tous les deux ans, ce qui donne une idée des immenses possibilités des transformations génétiques possibles.

Devant cette perspective, il semble naturel que les organisations de consommateurs s'interrogent sur le développement de cette science qu'est le génie génétique, pour savoir si son application dans le domaine alimentaire a et aura des conséquences sur la sécurité alimentaire, sur la qualité des espèces végétales et animales.

### Quelle est l'importance aujourd'hui des cultures transgéniques ?

Pendant la période 1986-1997 ce sont près de 25 000 essais en champ, portant sur une soixantaine d'espèces de végétaux différents qui ont été réalisés dans 45 pays, dont la France.

Le rythme de ces essais s'est considérablement accéléré en 1996 et 1997. Au point que si 60 % des essais ont été menés au cours de la période 1986-1995, 40% le furent dans les années 1996-1997.

Les Etats-Unis et le Canada ont réalisé à eux deux 72% des essais. En France, ce sont plus de 3000 essais qui ont été autorisés par la Commission du génie biomoléculaire. Les plantes les plus utilisées pour les essais ont été le maïs, la tomate, le soja, le colza, la pomme de terre, et le coton.

**Genetically  
Genetically  
engineered  
engineered**

**organisms  
organisms  
(GEO)?  
(GEO)?**

**Throughout the centuries,  
farmers have always  
carried out modifications  
to plant and animal species,  
although they were unaware of it.**



**T**

Through hybridisation and time, nature has changed and new animal species, new vegetable products have appeared on the surface of the planet. Through artificial hybridisation and grafting, farmers have systemically tried, with some degree of success, to make plants more vigorous, to bring to the market new vegetables, new animals, results of their often empirical research.

For several years now and thanks to the progress in biotechnology, applied research, linked to better knowledge of DNA, has meant that these genetic modifications have moved from an empirical to a more rational scientific level. Considerable progress is to be made in the development of improvement techniques for vegetable and animal species.

Even though these scientific discoveries cause great sensation, even though they fascinate all nature and science lovers, even though they may give rise to ques-



Si, en 1996, la superficie totale de cultures de plantes génétiquement modifiées dans le monde s'élevaient à 2,8 millions d'hectares, en 1997, cette superficie était de l'ordre de 12,8 millions d'hectares soit 4,5 fois plus, ce qui donne une idée de la progression de la mise en culture des produits génétiquement modifiés.

Si l'on regarde par produit, on constate :

◆ qu'en 1996, le tabac était la principale culture transgénique avec 35% des surfaces cultivées, suivi par le coton 27%, le soja 18%, le colza 5%, les tomates 4%, les pommes de terre, moins de 1% ;

◆ qu'en 1997 le soja occupe la première place avec 40% de la surface, le maïs 25%, le tabac 13%, le colza 10%, le coton 11%, les tomates 1% ;

ce qui représente un changement quantitatif important compte tenu des modifications de superficie que nous avons soulignées entre 1996 et 1997.

Enfin si l'on s'interroge sur l'objet des transformations génétiques opérées, on constate :

◆ qu'en 1997, il s'agissait de rendre les végétaux auto-résistants aux virus pour 40% des superficies, aux insectes pour 37%, aux herbicides pour 23% et d'en améliorer leurs qualités agronomiques tels que goût ou résistance au pourrissement pour moins de 1% ;

◆ qu'en 1998 la première modification concerne la résistance aux herbicides pour 57% des superficies, résistance aux insectes pour 31%, résistance aux virus 14%, les modifications qualitatives ne représentant toujours que moins de 1%.

### Les enjeux

Les données chiffrées communiquées ci-dessus montrent notamment l'importance que risque de prendre demain la transgénèse dans le domaine de la production végétale et animale et les conséquences économiques que cela peut avoir pour les agriculteurs et pour les économies de tous les pays : des pays agricoles comme la France ou des pays en développement qui ne pourront maîtriser pour des raisons de coût la production des organismes génétiquement modifiés (semences).

Sans rentrer dans ces détails, puisque les conséquences économiques ne sont pas à l'ordre du jour de nos colloques, il reste indéniable que l'avènement des plantes

et, parfois méfiance, colère et rejet de la part de ces mêmes personnes, il faut reconnaître que nous ne sommes qu'au tout début d'un processus de découverte de plus en plus rapide. Certains scientifiques pensent que les capacités, en termes d'identification et d'utilisation de l'information génétique, vont doubler chaque année, au moins une fois par an. Cela donne une idée de l'immense potentiel de la transformation génétique.

Dans cette perspective, il est naturel pour les organisations de consommateurs de poser des questions sur le développement de l'ingénierie génétique, principalement pour savoir si ses applications dans le domaine de l'alimentation ont, et auront, des conséquences sur la sécurité alimentaire et la qualité des produits végétaux et animaux.

### What is the present volume of transgenic cultures?

Entre 1986 et 1997, quelque 25 000 essais de terrain ont été réalisés sur quelque 60 espèces végétales dans 45 pays, dont la France.

Le rythme de ces essais a considérablement augmenté en 1996/1997 et bien que 60% des essais aient été réalisés entre 1986 et 1995, 40% ont été réalisés en 1996 et 1997 seuls.

Entre eux, les États-Unis et le Canada comptent pour 72% de ces essais. En France, plus de 3 000 essais ont été autorisés par la Commission sur l'Ingénierie Biomoléculaire.

Les plantes les plus utilisées dans ces essais étaient le maïs, la tomate, le soja, le colza, le tournesol, la pomme de terre et le coton.

En 1996, la surface totale utilisée pour les cultures génétiquement modifiées s'élevait à 2,8 millions d'hectares mondialement.

En 1997, cela est passé à 12,8 millions d'hectares, c'est-à-dire 4,5 fois plus. Cela donne une idée de l'augmentation de la culture des organismes génétiquement modifiés.

Si l'on regarde par produit, on constate :

▼ En 1996, le tabac était la première culture transgénique avec 35% de la surface, suivi par le coton (27%), le soja (18%), le colza (5%), la tomate (4%) et la pomme de terre (moins de 1%) ;

▼ En 1997, le soja occupe la première place avec 40% de la surface, le maïs 25%, le tabac 13%, le coton 11%, le colza 10% et la tomate 1% ;

ce qui représente un changement quantitatif important compte tenu des modifications de superficie que nous avons soulignées entre 1996 et 1997.

**Il reste indéniable que l'avènement des plantes transgéniques, s'il constitue une révolution - comme le pensent certains -, ou une simple innovation supplémentaire dans la chaîne multi-millénaire de l'amélioration des plantes, provoquera de profondes modifications pour l'agriculture.**



## La sécurité alimentaire en débat

transgéniques, s'il constitue une révolution - comme le pensent certains -, ou une simple innovation supplémentaire dans la chaîne multi-millénaire de l'amélioration des plantes, provoquera de profondes modifications pour l'agriculture. On peut, par exemple, légitimement se poser la question de la place respective dans l'avenir, des agriculteurs et de l'industrie agrochimique.

Et, sur le plan de la "sécurité alimentaire", "sur le plan environnemental" :

- ◆ quelles interrogations suscitent chez les consommateurs la mise en culture, la mise sur le marché de produits génétiquement modifiés ?
- ◆ S'il y a des risques, quelles précautions prendre ?
- ◆ Comment participer aux décisions au niveau français, européen, mondial ?
- ◆ Quels contrôles opérer, par qui, comment ?
- ◆ Comment créer un rapport de force apte à préserver les intérêts des consommateurs face à la puissance de l'industrie agrochimique ?

### Risques pour la santé ? Réalité ou phobie ?

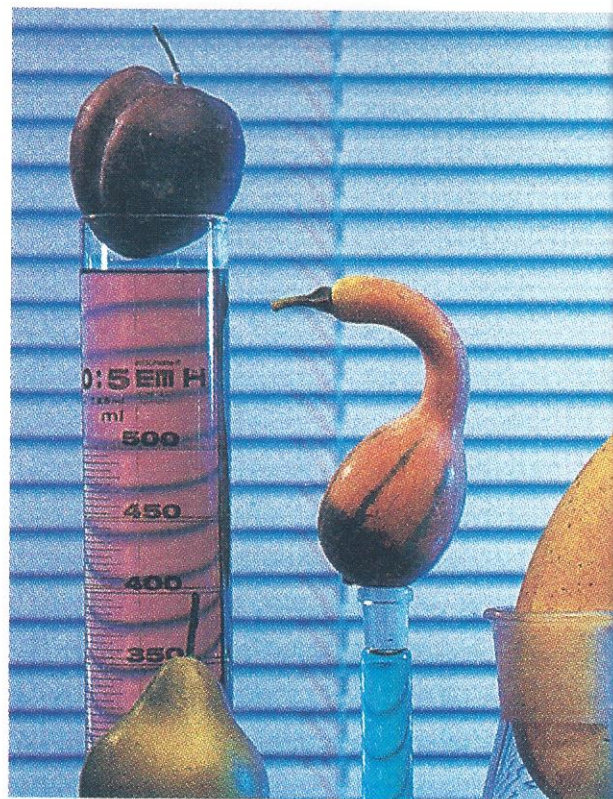
Il faut tout d'abord souligner qu'il y a obligatoirement beaucoup de méconnaissance et ce par suite de l'irrationnel dans l'appréciation du consommateur.

En effet comme le souligne Axel Kahn : "*l'aliment est appréhendé par le consommateur, au même titre que l'air que l'on respire, comme ce produit naturel que l'on doit consommer pour continuer à vivre. De plus l'aliment véhicule un mode de vie, des traditions et des cultures.*

*De ce fait, au-delà même des questions d'innocuité, existe une réaction a priori défavorable aux aliments non naturels. En quelque sorte, l'alimentation est vue comme ce produit de nature que la Terre offre à ses enfants pour leur permettre de vivre et s'épanouir.*"

Il est évident par ailleurs que l'affaire du sang contaminé, des hormones de croissance, de l'encéphalopathie spongiforme bovine et aujourd'hui les problèmes de la dioxine dans la viande, le lait ou de la radioactivité constatée dans les champignons, chez les sangliers ou dans les crustacés n'ont pas facilité la rationalité de la réflexion, même si ces problèmes au demeurant graves pour la santé publique n'ont rien à voir avec les organismes génétiquement modifiés.

Pour autant, même s'il faut faire une part naturelle à l'irrationalité, il est, sinon des réalités puisque celles-ci sont contestées par certains chercheurs, du moins des interrogations qu'il est logique de formuler et des recherches qu'il est nécessaire de poursuivre.



This represents a substantial quantitative development, given changes in land surface that we mentioned between 1996 and 1997.

Finally, looking at the aim of the genetic transformations carried out, it can be noted that:

▼ In 1997, the main purpose was to make vegetables self-resistant to viruses in 40% of cases, to insects (37%), herbicides (23%) and to improve their agronomic qualities, such as taste or resistance to rotting in less than 1% of cases;

▼ In 1998, the main modification concerns resistance to herbicides in 57% of cases, insects (31%), viruses (14%), whilst qualitative improvements continue to account for less than 1%.

### The stakes

The above data shows the importance that transgenesis may take tomorrow in the area of vegetable and animal production and its possible consequences for farmers and the economies of many countries: agricultural countries like France or developing countries which will be unable to produce genetically engineered organisms for financial reasons (seeds).

We shall not detail these aspects, since economic consequences are not the purpose of our symposia. Nonetheless, although the arrival of transgenic plants represents a revolution (as some would hold) or at least an additional innovation in the centuries-old chain of



## Food safety in question

plant improvement, it will undoubtedly cause radical changes in agriculture. For instance, one can legitimately wonder as to the respective role of farmers and the agro-chemical industry in the future.

### At "food safety" and "environmental" levels :

- ▼ What are consumers' concerns on the culture and arrival on the market of genetically engineered products?
- ▼ If there are risks, what precautions should be taken?
- ▼ How to be involved in decision making, at French, European and world levels?
- ▼ What controls to implement, by whom and how?
- ▼ How to create a balance of power capable of safeguarding consumers' interests against the might of the agro-chemical industry?

### Health risks: reality or phobia?

First of all, it is worth underlining that there is obviously a lack of knowledge, and hence of reasoning, in consumers' assessment.

Indeed, as Mr. Axel Kahn said: *"Consumers consider food, as they do with the air they breathe, as a natural product that they must consume to live. Furthermore, food is an outward manifestation of a way of life, traditions and cultures. Hence, regardless of harmlessness or not, there is an outright reaction against non-natural food. In some way, food is seen as this natural product that the Earth gives its children so that they may live and flourish"*.

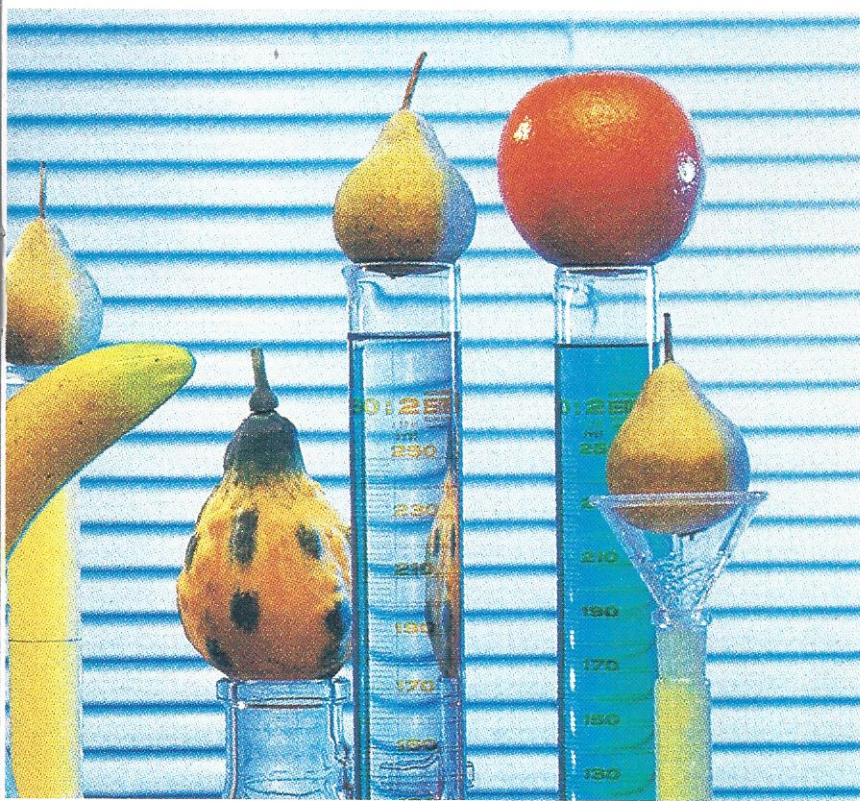
More so, it is obvious that scandals such as contaminated blood, growth hormones, bovine spongiform encephalopathy and today dioxin found in meat and milk, added to radiation monitored in mushrooms, wild boars and shellfish, have not contributed to reasonable thinking. Yet, these problems have nothing to do with genetically engineered organisms, however serious they may be for public health.

Nonetheless, although the irrational is a natural part of it, some questions need to be asked and research must continue.

### Some facts :

#### The problem caused by the presence of antibiotic resistant genes

A gene that resists ampicillin (Semi-synthetic type of penicillin active through oral or parenteral means on many microbic species - dictionary definition) was found in the first plant authorised for culture in France (Bt de Novartis corn). This led many people, especially researchers, to wonder whether resistance to this antibiotics might be transmitted to the bacteria present in



### Quelques données :

#### ● Le problème posé par la présence de gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques.

La présence d'un gène marqueur de résistance à l'ampicilline (Pénicilline semi-synthétique active par voie buccale ou parentérale sur de nombreuses espèces microbiennes) dans la première plante autorisée à la culture en France, le maïs Bt de Novartis, a conduit nombre de personnes et en particulier des chercheurs à s'interroger. Il s'agit de savoir si une éventuelle transmission de la résistance à cet antibiotique aux bactéries du tube digestif des animaux et de l'homme peut à terme avoir des conséquences sur la résistance des bactéries à ce type d'antibiotique.

Des chercheurs considèrent que dans certaines circonstances cette probabilité n'est pas à écarter, d'autres sont au contraire catégoriques *"le risque n'existe pas, ou ne pose pas de problème majeur"*.

Devant cette incertitude scientifique, ne devrions nous pas nous en tenir à l'appréciation du Professeur Antoine Dauchin qui souligne : *"La particularité originale des organismes vivants, ce qui fait qu'ils ont envahi la terre comme systèmes matériels, c'est qu'ils sont capables, face à un événement imprévisible, de produire de l'imprévu"*.

Même si l'on peut comprendre que le risque zéro n'existe pas, la prudence, la sagesse ne voudraient-elles pas que l'on poursuive la recherche pour éviter qu'un phé-



nomène comme celui de la résistance aux antibiotiques ne soit découvert que le jour où le mal est fait ? Et que le principe de précaution bloquant les mises en cultures pour un temps soit respecté au niveau de notre pays comme au niveau de l'Europe ?

### ● L'éventualité d'une forme de toxicité des plantes transgéniques.

A priori, les décideurs éliminent la possibilité que soient introduits dans les plantes génétiquement modifiées des gènes connus comme codants pour des substances toxiques... Mais les chercheurs ne semblent pas éliminer qu'une toxicité à long terme provoquant une intoxication insidieuse sans que des signaux d'alarme puissent être repérés du fait de l'absence de lésions, apparaisse au niveau de l'ADN...

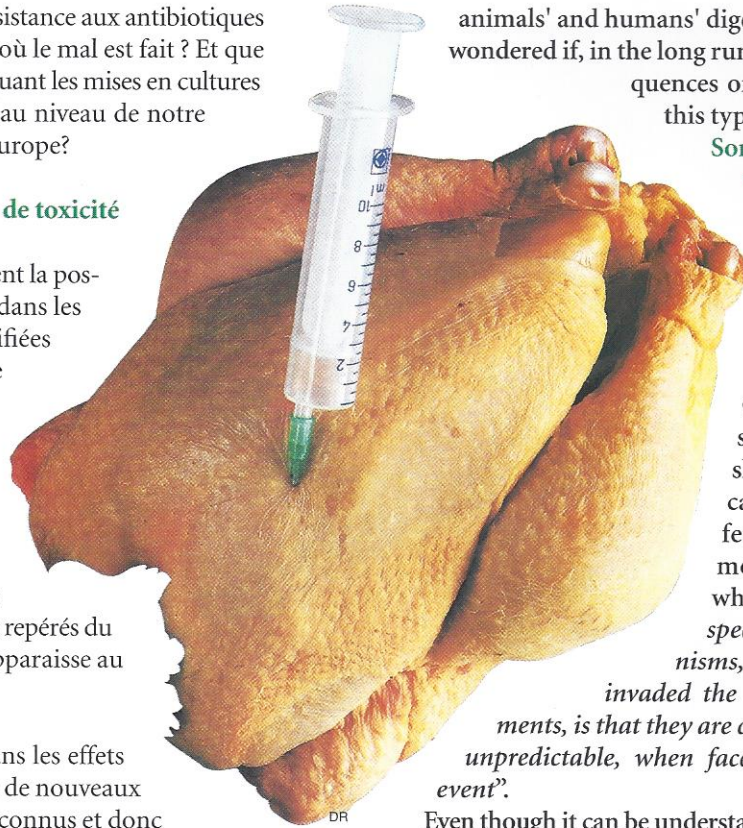
Nous sommes là, a priori, dans les effets secondaires de l'introduction de nouveaux gènes, effets secondaires mal connus et donc non maîtrisés. Il serait certainement utile d'engager un vaste travail de recherche qui porte en particulier sur l'introduction de virus dans la construction de plantes transgéniques. Cela ne pose-t-il pas une fois de plus la nécessité du principe de précaution ?

### ● La question de l'allergénicité des plantes transgéniques.

Quelques exemples sont aujourd'hui connus et reconnus comme l'intégration d'une protéine riche en méthionine (Acide aminé soufré, indispensable à la croissance et à l'équilibre de l'organisme, présent dans les œufs, la caséine et le lait) et en cystéine (Acide aminé soufré jouant, par son oxydation en cystine, un rôle d'oxydo-réduction et un rôle de pont entre deux chaînes protéiniques) de la noix du Brésil dans le soja, rendant le soja allergène du fait de la présence de cette protéine.

Ce qui s'est produit sur le soja, ne peut-il se reproduire ? Aucune certitude ne nous renseigne ; là encore la vigilance est de rigueur et ceci d'autant plus qu'en général - et ce n'est pas valable que pour les produits modifiés génétiquement - aucun test d'allergénicité n'est effectué sur les aliments dans nos sociétés.

Certains proposent la mise en place d'une "allergo-vigilance" servant à surveiller les produits mis sur le marché, ce qui est mieux que rien certes, mais n'aurions nous pas intérêt à exiger une surveillance des produits avant même la mise sur le marché ?



animals' and humans' digestive system. They also wondered if, in the long run, this could have consequences on bacteria resistance to this type of antibiotics.

Some researchers consider that in some cases, this probability should not be overlooked whilst others are categorical: "there is no risk and if there is, it is not a major one".

Confronted with this scientific uncertainty, we should exercise the same caution as a French professor in biology and molecular engineering who believes that: "the specificity of living organisms, the reason why they invaded the Earth as material elements, is that they are capable of producing the unpredictable, when faced with an unforeseen event".

Even though it can be understandable that the zero risk factor does not exist, should we not be cautious and wise and continue research, to avoid for such a phenomenon as resistance to antibiotics to be discovered when it is too late? And for the principle of caution that put a temporary halt on culture to be respected in France and throughout Europe?

### The possibility of a form of toxicity in transgenic plants.

Researchers eliminate outright the possibility for genes known as coding elements for toxic substances to be introduced in genetically engineered plants. But they do not eliminate the possibility for long term toxicity to appear in the DNA, causing insidious poisoning generally without any warning signals given the lack of lesions.

We are here entering into the area of the introduction of new genes and its secondary effects. These are little known and hence uncontrolled. It would certainly be useful to launch broad research, particularly on the introduction of viruses in the creation of transgenic plants. Once again, does this not raise the need for the principle of caution?

### Allergenicity of transgenic plants

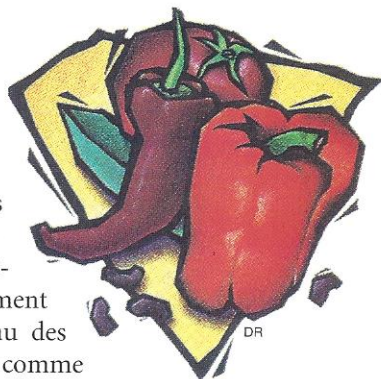
Some examples are today known and acknowledged, such as the introduction in soya beans of a methionin-rich protein (sulphured amino-acid, indispensable for the body's growth and balance, found in eggs, casein and milk) and a cystein rich protein (sulphured amino-



## ● En conclusion.

Beaucoup d'incertitudes demeurent pour la consommation et la sécurité alimentaire :

- ◆ doivent-elles conduire les consommateurs et leurs organisations à dire non, catégoriquement non, et définitivement non, aux OGM, compte tenu des risques potentiels qui planent comme conséquences des manipulations génétiques sur la santé publique ?
  - ◆ Doivent-elles conduire les consommateurs et leurs organisations à exiger que le principe de précaution soit pris en compte ?
  - ◆ Doivent-elles conduire seulement à ce que les consommateurs soient informés de l'existence ou non des OGM dans les produits mis à leur disposition sur les marchés, dans les magasins ?
  - ◆ Doivent-elles conduire à l'adoption d'un moratoire comme certaines personnalités ou organisations le préconisent ?
- Enfin comme tout le prouve l'utilisation de semence transgéniques dans l'agriculture risque de conduire à une productivité supérieure :
- ◆ Ne risque-t-on pas de voir les agriculteurs qui ne



acid that, through its oxidation in cysteine, plays an oxido-reduction role and a bridging role between two proteinic chains) taken from Brazil nuts, making soya beans allergen because of the presence of this protein. What was done to soya beans could probably be reproduced in other plants. There are no certainties; once again, it is important to remain vigilant, especially so because generally, and that is not only valid for genetically engineered products, no allergenicity tests are carried out on food in our societies. Some suggest setting up "vigilance to allergenicity" groups, that would monitor products put on the market. Of course, that is better than nothing, but it would be wiser to demand product monitoring before they are put on the market.

## In conclusion

Much uncertainty remains for food consumption and safety.

- ▼ Should this lead consumers and their organisations to say a categorical and final no to GEOs, given the potential risks that exist for public health as a result of genetic manipulations?
  - ▼ Should this lead consumers and their organisations to demand for the principle of caution to be exercised?
  - ▼ Should it only lead consumers to be informed of the presence or absence of GEOs amongst products available in shops, on markets?
  - ▼ Should this lead to the adoption of a moratorium, as some personalities or organisations advocate?
- Finally, given that everything tends to prove that the use of transgenic seeds in agriculture may well lead to higher productivity :
- ▼ Is there not a risk, as has occurred in the United Kingdom, to see genetically engineered products proposed to consumers at lower prices than traditionally grown products, thus giving them a false sense of choice and hence imposing these genetically engineered products to the poorer members of our societies? Negative or positive consequences for the environment?

Environmental progress resulting from the culture of transgenic plants that are self-resistant to predators, is acknowledged as real. It has led to a reduction in the sewage farming of various products meant to fight against insect populations. Consequences are positive for farmers who spread these substances, as well as for all other human beings who consume these products directly or indirectly (direct consumption, ground waters).

But there are risks, with consequences for the environment and food safety.

## Les organismes génétiquement modifiés (OGM).

### Quelle est l'importance des cultures transgéniques ?

Dans la période 1986-1997, près de 25 000 essais sur champ, portant sur une soixantaine d'espèces de végétaux différents ont été réalisés dans 45 pays dont la France où la Commission du Génie biomoléculaire a autorisé plus de 3 000 essais.

Les plantes les plus utilisées ont été le maïs, la tomate, le soja, le colza, la pomme de terre et le coton. Si en 1996, la superficie totale de cultures de plantes transgéniques s'élevait dans le monde à 2,8 millions d'hectares, en 1997 elle était de l'ordre de 12,8 millions d'hectares, soit 4,5 fois plus, ce qui donne une idée de la progression de la mise en culture des OGM.



#### Les risques pour la santé : réalité ou phobie ?

- . La présence de gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques susceptibles de se transmettre aux bactéries du tube digestif de l'homme et des animaux.
- . L'éventualité d'une forme de toxicité des plantes transgéniques n'est pas exclue ;
- . L'allergénicité des plantes transgéniques et de possibles effets secondaires restent mal connus. Ces risques doivent-ils conduire les consommateurs et

leurs organisations à dire non, définitivement, aux OGM ? Faut-il exiger la prise en compte du principe de précaution ? Faut-il demander une information fiable sur la présence d'OGM dans les produits commercialisés ? Doit-on revendiquer un moratoire ?

#### Les conséquences sur l'environnement sont-elles positives ou négatives ?

. Les plantes transgéniques autorésistantes à des prédateurs constituent un progrès



réel puisqu'elles réduisent l'épandage des produits chimiques plus ou moins toxiques. Elles soulèvent cependant d'autres risques pour l'environnement ou pour la sécurité alimentaire.

- La transmission de ces gènes, par croisement de certaines espèces ou par transfert à des plantes d'une même espèce cultivées à proximité est possible. Quelles seront les conséquences d'une telle migration ? Qu'en sera-t-il alors des autres modes de culture, de la culture biologique, par exemple ?

- L'apparition de résistances chez les prédateurs peut conduire à recourir, pour s'en débarrasser, à des produits plus sophistiqués en quantité croissante et

donc plus dangereux pour la santé, notamment dans les cultures qui ne relient pas de semences génétiquement modifiées. Là encore, la sagesse ne commande-t-elle pas le respect du principe de précaution ?



peuvent accéder aux OGM se lancer encore plus, pour faire face à la concurrence, dans la culture intensive ?

◆ Ne risque-t-on pas, comme cela s'est produit en Grande-Bretagne de voir les produits génétiquement modifiés proposés aux consommateurs à des prix moindres que les produits issus de cultures traditionnelles, d'offrir ainsi un faux choix aux consommateurs et imposant de fait ces produits aux couches les plus pauvres de la population ?

## Conséquences environnementales négatives ou positives ?

Les progrès environnementaux apportés par la culture des plantes transgéniques auto-résistantes à des prédateurs sont reconnus comme réels. Cela conduit à réduire l'épandage de divers produits destinés à lutter contre les populations d'insectes. Conséquences positives pour les agriculteurs eux-mêmes qui répandent ces produits, conséquences positives pour tous les êtres vivants qui ingèrent directement ou indirectement ces produits (consommation directe, problème des nappes phréatiques...)

Mais des risques existent, avec des conséquences pour l'environnement, sur la " sécurité alimentaire ".

## Quelques exemples.

◆ Le flux ou la transmission des gènes.

Le croisement de certaines espèces est possible par le simple effet des phénomènes de la nature. C'est le cas du colza avec la moutarde, la ravenelle ou la roquette bâtardes ou encore la betterave avec la betterave sauvage. Résultat, un transgène comme la résistance à un herbicide va migrer vers d'autres plantes.

Quelles conséquences aura cette migration ?

Certains transferts peuvent s'établir entre plantes d'une même espèce comme entre le maïs transgénique et le maïs non transgénique cultivé en proximité.

Qu'en sera-t-il alors de la culture biologique par exemple ?

◆ L'apparition de résistances chez des prédateurs

La grande question aussi posée et qui n'a pas pour l'heure de réponse, comme nombre de questions dans ce domaine, c'est la résistance accrue des prédateurs avec comme conséquence la nécessité de recourir toujours plus à des produits plus sophistiqués et donc plus dangereux pour la santé humaine, pour s'en débarrasser ensuite, notamment dans les cultures qui ne relèvent pas de semences génétiquement modifiées.

Là encore le respect du principe de précaution n'est-il pas non seulement nécessaire, mais indispensable ?

## Quelques réflexions complémentaires pour le débat

Cette interrogation pour le débat sur les OGM, ►

## Some examples

### ▼ Genes movement or transmission

Some species crossbreed through the mere phenomenon of nature. That is the case for rapeseed with mustard or hybrid wallflower, beet with wild beet. The result is a transgene such that resistance to a herbicide will migrate to other plants.

What will be the consequences of this migration?

Some transfers may occur between plants of the same species, such as transgenic corn with non-transgenic corn cultivated in the vicinity.

What of organic farming for instance?

### ▼ The appearance of resistance amongst predators

As many questions in that area, this major one remains unresolved for the moment. Predators are becoming increasingly more resistant to substances. As a result, it is necessary to use ever more sophisticated, hence more harmful to human health, products to be rid of them, especially in cultures which are not based on genetically engineered seeds.

Once again, is respect for the principle of caution not only necessary, but indispensable?

## A few more points for discussion

Voluntarily, and in order to remain in the sole area of ►

## Les organismes génétiquement modifiés (OGM).

### Peut-on s'en remettre à la seule «sanction» du marché ?

L'avènement des plantes transgéniques, qu'il constitue une révolution ou une simple innovation de plus dans la chaîne multimillénaire de l'amélioration des plantes, provoquera de profondes modifications pour l'agriculture. On peut notamment s'interroger sur la place respective qu'occuperont dans l'avenir les agriculteurs et l'industrie de l'agrochimie. Ne faut-il pas dès à présent réfléchir à l'instauration de droits d'information, de contrôle et d'intervention pour les consommateurs, les États, les instances internationales ?

**La complexité des questions posées conduit :**

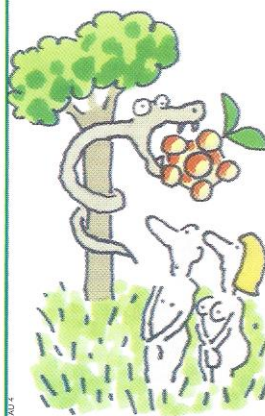
- à s'interroger sur un droit élémentaire et préalable des consommateurs à être informés, sur le droit des organisations consoméristes d'avoir les moyens de s'informer et d'informer les consommateurs par l'intermédiaire des grands médias ;
- à exiger d'être entendus, consultés par les pouvoirs publics au niveau national, européen et international (notamment par l'OMC) ;
- à demander aux autorités politiques la prise en compte des réflexions du mouvement consomériste, ainsi



que les avis de chercheurs indépendants des firmes de l'agrochimie ;

- à envisager une autre pratique de l'OMC qui, pour l'heure, se borne à considérer les fabricants des denrées alimentaires comme responsables devant les consommateurs et la sanction du marché

et de la concurrence comme un élément suffisant pour garantir la qualité des produits. Selon le même principe, l'OMC refuse une intervention préventive des États, préconisée notamment par la France.



IN DE CO SA-CGT  
La sécurité alimentaire en débat



n'a pas, et il s'agit d'un choix volontaire, abordé les manipulations génétiques sur les êtres vivants pour éviter de multiplier les questionnements. Rien n'interdit évidemment que dans le colloque organisé autour des "OGM et de la sécurité alimentaire" ceux qui le souhaitent y fassent référence.

Chacun comprendra que la complexité des questions posées autour des "Organismes Génétiquement Modifiés" nous conduit :

- ◆ à nous interroger sur le droit élémentaire et préalable des consommateurs d'être informés, sur le droit des organisations de consommateurs d'avoir les moyens de s'informer et d'informer le consommateur par l'intermédiaire des grands moyens d'information ;
- ◆ à exiger d'être entendus, consultés par les pouvoirs publics au niveau national, européen comme international, notamment par l'OMC ;
- ◆ à demander aux autorités politiques de prendre en compte les réflexions du mouvement consumériste au même titre qu'elles doivent prendre en compte les avis des chercheurs indépendants des firmes de l'agrochimie.
- ◆ à exiger une autre pratique de l'OMC qui ne peut en rester là sur un sujet aussi grave pour la santé publique mondiale comme pour l'économie des États développés et des États en développement au principe selon lequel les fabricants des denrées alimentaires seraient responsables devant les consommateurs et que la sanction du marché et la concurrence seraient des enjeux suffisants pour imposer automatiquement un niveau de qualité élevé aux produits.

Cela conduit l'OMC à refuser aux États d'intervenir exépté en cas de problème avéré, mais alors a posteriori. La France considère que l'intervention doit s'opérer a priori de façon préventive et non de façon curative.

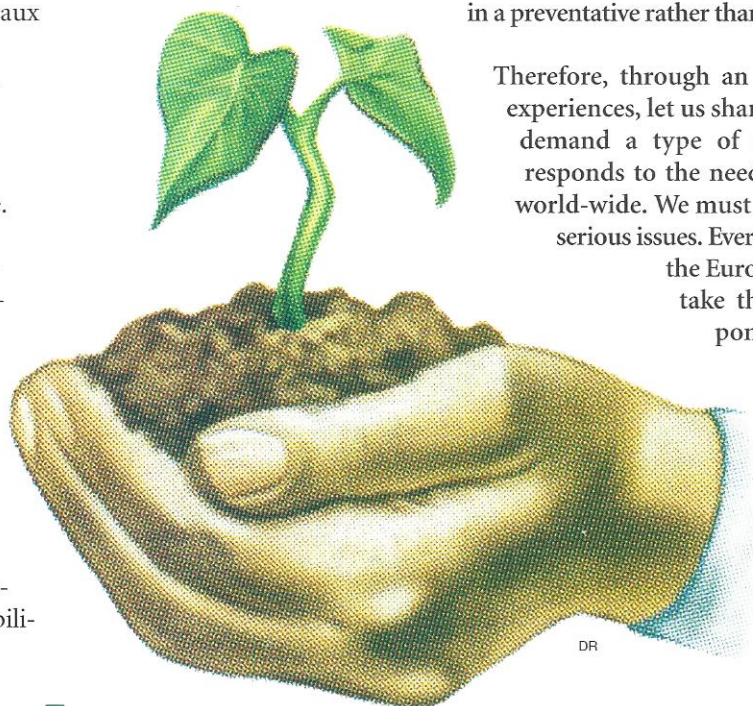
Alors, par l'échange, notamment, des expériences, approfondissons nos connaissances, exprimons des exigences pour une sécurité alimentaire correspondant aux besoins et aux nécessités des populations du globe, exprimons nos souhaits d'être entendus sur ces graves questions. Chaque gouvernement doit prendre ses responsabilités, tout comme à son niveau l'Union européenne.

"food safety", we have not looked at genetic manipulations on human beings. Nonetheless, in the symposium on "Food safety and GEO", those who would wish to speak on that issue will be welcome to do so.

Given the complex nature of all the issues related to genetically engineered organisms, we should:

- ▼ speak out on consumers' basic and prior right to be informed, on the right of consumer organisations to be given the means to find information and thus inform customers through the major communications media;
- ▼ demand to be heard and consulted by public authorities, at national, European and international level, especially the WTO;
- ▼ demand from political authorities that they take into account the opinions of the consumer movement, in the same way that they should do so with the opinions of researchers who are independent from agrochemical companies;
- ▼ demand other practices from the WTO. This is a very serious question, both for global public health and the economies of developed and developing countries. Therefore, it cannot just accept the principle according to which food manufacturers are allegedly responsible before consumers and for that reason, market sanction and competition are sufficiently important stakes to impose highly qualitative products. This leads the WTO to refuse for states to intervene, even after a problem has occurred and been recognised. France feels that intervention must occur prior to the problem occurring, in a preventative rather than curative manner.

Therefore, through an exchange of our experiences, let us share our knowledge, demand a type of food safety that responds to the needs of populations world-wide. We must be heard on such serious issues. Every government and the European Union must take their share of responsibilities. ■





# Comités d'entreprise, associations, syndicats. L'esprit libre.

**Les accords Macif-CGT répondent aux préoccupations quotidiennes de ceux pour qui mutualisme et syndicalisme œuvrent dans le même sens : la qualité de la vie.**

Vous qui bougez et faites bouger les autres avec des projets sportifs, culturels et sociaux, vous savez que tout peut arriver. Au-delà du choc, c'est un coup dur pour votre budget. C'est là que la solidarité trouve son vrai sens. La Macif, authentique mutuelle d'assurance à but non lucratif, protège ceux qui se donnent à fond. Elle a créé 3 contrats Multigaranties activités sociales. MAS "CE", "association" et "syndicat", en pleine connaissance de vos risques. Ils couvrent, selon le cas, la responsabilité civile, les biens de la communauté et les dommages corporels. Leur fonctionnement est simple, peu de papiers à remplir. Sans surprise.

Selon le contrat "MAS", la cotisation est calculée en fonction du budget, du nombre d'adhérents ou de la surface des locaux. Prévoir, c'est choisir la sécurité d'une protection qui vous laissera l'esprit libre. Minitel: 3614 MACIF (0,12 F puis 0,37 F par min.). Plus de 500 points d'accueil.

**MACIF**  
gagner pour partager





# Le secteur de la transformation alimentaire



**Généralement,  
les consommateurs  
connaissent mal  
ce que représente  
dans la chaîne alimentaire,  
le secteur de la transformation.**





Les consommateurs connaissent rarement la chaîne de fabrication des produits alimentaires et sont souvent ignorants de l'apport de la transformation en terme de qualité alimentaire (conservation, goût, innovation, commodité d'utilisation), mais également en terme de sécurité et sûreté alimentaire (nutrition, hygiène, innocuité).

### La transformation

Selon la définition que l'on retient, c'est l'activité qui consiste à transformer des matières premières en provenance essentiellement de l'agriculture et de la pêche, en produits destinés à l'alimentation humaine et animale.

Il faut distinguer deux composantes dans le domaine de la transformation :

Les entreprises artisanales qui effectuent de la transformation à échelle limitée en l'associant souvent à la vente au détail (boulangeries, pâtisseries, charcutiers, traiteurs...).

Les entreprises industrielles qui se caractérisent par une production de masse de produits alimentaires transformés, élaborent de façon permanente de nouveaux produits, de nouvelles technologies, de nouveaux services.

Cette transformation suppose une modification des traits de la matière première (physique chimique, biologique etc...)

Elle peut être associée à des activités de conditionnement, de stockage, de distribution effectuées à titre secondaire.

Tournées vers l'alimentation, humaine ou animale quels que soient le niveau d'intervention ou les branches d'activité des entreprises de ce secteur, il faut noter qu'elles ont ensemble des dénominateurs communs :

- ◆ Leurs liens directs ou indirects avec l'agriculture.
- ◆ Leurs relations avec la distribution.
- ◆ L'emploi de technologies de transformation et de conservation.
- ◆ La répartition des entreprises sur l'ensemble du territoire, à la fois près des centres d'approvisionnement en matières premières et près des centres de consommation.
- ◆ La réponse aux besoins des consommateurs.

### La transformation en chiffres

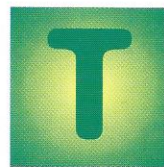
Globalement 85 % des produits alimentaires consommés sont des produits transformés, le reste étant des produits bruts : fruits et légumes et produits frais de la pêche.

83 % des produits alimentaires consommés sont d'origine nationale.

# The food processing sector



As a general rule, consumers do not know well what the processing sector means in the food chain.



They do not know how foodstuffs are manufactured and remain often ignorant of what processing brings in terms of food quality (conservation, taste, innovation, ease of use), but also in terms of food security and safety (nutrition, hygiene, harmlessness).

### Processing

According to the official definition, it is the activity that consists in processing raw materials, mainly from farming and fishing activities, to turn them into products fit for human and animal consumption.

There are two components to the processing sector: Cottage industries, which process on a limited scale, often associating this activity with retail sales (bakeries, confectioneries, butcheries, delicatessen).

Industrial companies, which mass produce processed foods and constantly create new products, technologies or services.

Processing implies modifications in the characteristics of the raw materials (physical, chemical, biological). It can be associated with packaging, storage and retailing activities, as sidelines.

Regardless of the level of intervention or the activities chosen by companies in this sector, they concentrate on human or animal feeding and have common denominators:

- ▼ Their direct or indirect links with farming,
- ▼ Their links with retailing,



17 % sont importés, ce qui est relativement peu dans un contexte de concurrence internationale exacerbée et l'ouverture des marchés dans le cadre de l'union européenne et de l'OMC.

L'autre particularité et non la moindre, réside dans la place qu'occupe dans l'économie française l'industrie alimentaire dans la fonction de production d'une alimentation saine et de qualité.

Avec un chiffre d'affaire de 792 milliards de francs en 1996, c'est le premier secteur industriel français.

Celui-ci contribue pour 17 % au chiffre d'affaire industriel total de la France. C'est également la deuxième industrie alimentaire d'Europe derrière l'Allemagne.

Avec 173 milliards de francs d'exportation, l'industrie alimentaire se classe parmi les premiers secteurs exportateurs de l'économie française.

Et c'est avec 10 % du commerce mondial, le premier exportateur mondial de produits alimentaires transformés devant les Pays-Bas, les Etats-Unis, l'Allemagne et la Grande-Bretagne.

Enfin, avec un solde positif du commerce extérieur de 60,3 milliards de francs, l'industrie alimentaire est le troisième secteur excédentaire, derrière l'aéronautique et l'automobile.

Toutefois, si la définition du secteur de la transformation alimentaire met en évidence l'identité et la spécificité de celui-ci, il présente néanmoins des aspects extrêmement variés et hétérogènes.

La classification établie par la nomenclature d'activité française (harmonisée au plan international) permet de ▶

- ▼ The use of processing and preserving technologies,
- ▼ The distribution of companies throughout the whole territory, both close to raw material supply centres and to consumption centres,
- ▼ Their response to consumer needs.

### Processing in figures in France

Globally, 85% of foodstuffs are processed, the rest being raw products: fruit and vegetable and fresh fish products.

83% of foodstuffs are of national origin.

17% are imported, which is relatively low given fierce international competition and the opening of markets in the framework of the European Union and the WTO.

Another important aspect of food processing is the role it plays in terms of healthy and qualitative food production.

It is the first industrial sector in France, with a turnover of 792 billion French Francs in 1996.

It contributes to the tune of 17% to the total industrial turnover of the country. It is also the second food processing industry in Europe, behind Germany.

The food processing industry is one of the largest export sectors in France, with exports amounting to 173 billion Francs.

It accounts for 10% of world trade and is the first exporter of processed foodstuffs world-wide, before the Netherlands, the United States, Germany and the United Kingdom. ▶

### Produits de l'industrie alimentaire :

Secteurs	Chiffre d'affaires (en milliards de francs)	Nombre d'entreprises	Effectifs
Industrie des viandes	164,4	1415	110 878
Industrie du poisson	16,4	175	14 334
Industrie fruits et légumes	26	174	20 103
Industrie des corps gras	13,6	30	4 577
Industrie laitière	136	427	59 623
Trav. Grain, amylicés	25,8	179	11 508
Fab. Alim. animaux	49	298	17 511
Autres industries alimentaires	123,7	1000	93 548
Industrie des boissons	90,7	485	43 034

Sources : SCEES-EAE 1995 (Entreprises de plus de dix salariés)





### Food processing industry products :

Sectors	Turnover (in billion Francs)	Number of companies	Staff numbers
Meat industry	164.4	1415	110 878
Fish industry	16.4	175	14 334
Fruit & vegetable industry	26	174	20103
Fats industry	13.6	30	4 577
Milk industry	136	427	59 623
Grain & starch industry	25.8	179	11 508
Animal feed industry	49	298	17 511
Other food processing industries	123.7	1 000	93 548
Drinks industry	90.7	485	43 034



distinguer neuf familles d'industries alimentaires, qui regroupent elles-mêmes une variété de sous-secteurs et de produits.

#### L'univers de la transformation alimentaire

Si la finalité première de la chaîne alimentaire est de nourrir la population, elle est aussi de répondre aux besoins du monde moderne et à ses exigences de qualité et de sécurité des produits.

Garantir la salubrité des produits à la consommation constitue donc une donnée fondamentale.

Pour ce faire, les modes de fabrication et les procédés de conservation des produits doivent obéir à chaque stade de la transformation à des règles et mesures de protection précises.

Celles-ci découlent de normes réglementaires, nationales, européennes, de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce) fixées à partir de recommandations, de codes d'usages, de principes etc...

L'affaire de la " vache folle ", des hormones de croissance, le débat sur les OGM etc, poussent à améliorer, voire à modifier sérieusement les processus décisionnels avant la mise sur le marché des produits alimentaires. Ainsi devraient être plus largement diffusés et mieux pris en compte les travaux relatifs à l'appréciation des risques et dangers émanant des experts, scientifiques, des organismes existants, ceux notamment réalisés par

Finally, with a positive balance of external trade amounting to 60.3 billion Francs, the food processing industry is the third surplus sector, behind the aeronautics and car industries.

Although the definition given of the food processing sector highlights its identity and specificity, it also shows some extremely varied and heterogeneous aspects.

The classification established by the National Food Authority (harmonised at international level) reveals nine branches of food processing industry, each branch having a variety of sub-sectors and sub-products

#### The world of food processing

Although the main objective of the food chain is to feed the population, another one is to respond to the needs of our modern world and to its demand for product quality and safety.

Hence, guaranteeing that products are fit for consumption is a fundamental aspect.

Therefore, product manufacturing methods and preservation processes must obey precise protection rules and measures at all stages of processing.

These are the results of national, European and international (WTO) regulatory standards, determined on the basis of recommendations, codes of conducts and principles.

The case of the "mad cow", growth hormones and GEOs would tend to demand an improvement, even radical changes, in decision-making processes and that, before foodstuffs are put on the market.





le "CODEX alimentarius", organisme de concertation internationale, placé sous l'égide de l'organisation mondiale de l'agriculture et de l'alimentation et de l'organisation mondiale de la santé.

A ce propos, n'y a-t-il pas nécessité à réfléchir de quelle façon les consommateurs devraient être informés, voire associés aux disciplines permettant l'appréciation des risques sanitaires des produits alimentaires ?

De la même manière, l'identification des problèmes de santé publique, la connaissance des éléments relatifs aux dangers ou aux risques ne devraient-elles pas faire l'objet d'une information transparente, afin d'éviter que l'économique ou le financier ne prennent le pas, sur des conséquences éventuelles pour l'homme.

### Comment maîtriser la sécurité

Pour le secteur de la transformation, la question de la prévention et des contrôles est donc posée.

Plusieurs outils permettent de maîtriser la sécurité alimentaire. Il y a certes à connaître et faire appliquer la réglementation. Pour autant, des systèmes sont élaborés par les entreprises pour assurer une gestion de la sécurité alimentaire, qui garantissent une continuité et une cohésion tout au long de la filière.

### L'assurance qualité

Elle consiste, pour une entreprise donnée, à s'inscrire dans une démarche volontaire de son organisation depuis son approvisionnement jusqu'à la livraison de ses produits.

Son aboutissement est la certification ISO 9000. Il reste que les salariés et les consommateurs sont peu ou prou écartés de la réflexion et des décisions concernant le

Thus, work carried out by scientists and experts on the assessment of risks and dangers should be more widely circulated and certainly taken into account. Some such work has also been carried out by international agencies, especially those of the "CODEX alimentarius", an international consultative body placed under the aegis of the World Organisation for Agriculture and Food and the World Health Organisation.

In this sense, in what way could consumers be informed of, even associated in, the work carried out on the assessment of health risks in foodstuffs?

Similarly, we feel that identifying public health problems and possible risks or dangers should be the object of transparent information, so as to avoid the possible consequences arising from a situation where economics or finance take precedence over human beings.

### How to ensure safety?

There is a very real question of prevention and control in the processing sector.

Several tools exist to ensure food safety. Of course regulation does exist and must be better explained. Moreover, systems are developed by companies to ensure the management of food safety and to guarantee continuity and cohesion along the entire food chains.

### The insurance of quality

It implies for a given company to take voluntary measures at all times, from supply right through to delivery.

Implementation of these voluntary measures leads to ISO 9000 certification. Nonetheless, employees in these companies and consumers are more or less totally excluded from discussion and decisions on these measures. Should we not be demanding for this situation to change?

The Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) method:

The objective for the company is to comply with the legislation whilst simultaneously boosting it through its practice of risk analysis and its control over "critical points".

This method generally applies to a product and the risks that may arise during its processing and/or enhancement. But are works councils, health and safety committees or consumer organisations associated in the work and the follow-up of results?



cahier des charges. N'y aurait-il pas là une exigence à formuler ?

## La méthode HACCP

Il s'agit pour l'entreprise de répondre à la fois à la législation en même temps que d'inspirer celle-ci par la pratique de l'analyse des risques et la maîtrise des " points critiques ".

Cette méthode s'applique en principe au produit et aux risques susceptibles de survenir au cours de son cycle de transformation et, ou, de valorisation. Mais qui des comités d'entreprise, qui des CHSCT, qui des organisations de consommateurs sont associés à la démarche et au suivi des résultats ?

## Les signes de qualité

Toute la filière alimentaire s'intéresse aux signes de qualité et d'origine, des produits agricoles et alimentaires et le consommateur, lui, a besoin de repères et de réassurance.

Or, ces dernières années, parallèlement aux marques collectives que sont les Appellations d'Origines Contrôlées, les Labels Rouges, le Bio, d'autres signes de reconnaissance : marques de fabricants, de distributeurs, d'autres dénominations (produits "fermiers", "nature", "terroir", "maison", "campagne", "élevé en plein air") etc..., plongent le consommateur dans la confusion et la perplexité.

Cette situation, qui révèle une dérive commerciale, appelle à une remise en ordre des signes de qualité. Comment et avec qui les concevoir ? Sur la base de quelle optique ? Quelle information pour la protection du consommateur ? Quel contrôle pour les associations de consommateurs ? La question en tout cas, peut-elle n'être que du seul ressort des spécialistes ?

## La traçabilité

La crise de la " vache folle " et autres crises ont favorisé le recours à d'autres outils, fondés sur un concept auquel on semble aujourd'hui prêter de grandes vertus et dans lequel certains placent beaucoup d'espoirs, la " traçabilité " des produits.

Il s'agit, au moyen de règles d'étiquetages, de mettre en œuvre des systèmes permettant d'identifier l'origine des produits et de reconstituer toutes les étapes de la transformation qu'ils ont subie.

Le signe de qualité VBF, " Viande Bovine Française " résulte de ce système. Pour autant, s'il est indéniable que ce dispositif permet de remonter la filière alimentaire de l'aval vers l'amont et d'intervenir à l'encontre de pro-

## Quality labels

The entire food sector is interested in quality and origin labels for farm products and foodstuffs. As for consumers, they need markers and reassurance.

Yet, the situation has become very confusing and troubling for consumers as a result of such collective labels as "AOC" (appellation d'origine contrôlée - indication of the country of origin in the wine trade), "red" labels, "bio" labels, and other such labelling: manufacturers' or distributors' name, as well as other denominations: "farm", "natural", "local", "home-made", "country", "free-range".

This situation, resulting from a commercial drift, calls for quality labels to be re-assessed. How, and with whom, to do so? On the basis of which perspective? What type of information to protect consumers? What type of control for consumer organisations? In any case, the question cannot be left to experts alone.

Identifying the origins of a product

The case of the "mad cow" and other such cases encouraged the use of other tools, based on a concept that today some give great value to and have great hopes for: identifying the origins of a product.

Based on a set of labelling rules, the objective is to set up mechanism that would make it possible to identify the origins of a product and to piece together all the processing stages it went through.

The quality label "VBF" (Viande bovine française - French bovine meat) is a result of this system. It is undeniable that this mechanism makes it possible to follow the food chain from the initial stages right through to the outlet and hence take action on discredited products. However, identifying the origins of a product does not prevent risk but if partners in a particular sector can be made to feel responsible, it becomes possible to manage this risk and in case of a crisis or an emergency on a particular product, to find reasons for the breakdown of the chain and to confine or recall the product in question. Hence, although being able to identify the origins of a product may seem positive in the area of consumer information, does it genuinely have all the virtues that some would pretend it has?

## The efficiency of controls

We share the idea that professionals are first responsible for product safety. In this sense, consumers have noted with interest that the law relative to responsibility for defective products is to be extended to products resulting from farming, breeding, hunting and fishing activities. But the State should ensure the effective implementation of safety rules and measures that have consequences on public health. That is its role. France has just created a new national structure of an



duits discrédités, la traçabilité en soi, ne prévient pas le risque. Toutefois elle permet, en responsabilisant les acteurs d'une filière donnée, de la gérer en cas de crise ou d'urgence pour rechercher les causes d'une défaillance et consigner ou rappeler des produits. Alors, si la traçabilité peut apparaître comme un plus dans le domaine de l'information du consommateur, peut-on lui conférer toutes les vertus dont d'aucuns la parent ?

### L'efficacité des contrôles

Si nous partageons l'idée que les professionnels sont les premiers responsables de la sécurité des produits, s'il convient pour cela de souligner l'intérêt que représente, pour le consommateur, l'extension de la loi relative à la responsabilité du fait des produits défectueux, aux produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche, l'Etat ne doit-il pas veiller à l'application des règles et des mesures de sécurité ayant un effet sur la santé publique ? N'est-ce pas là son rôle ?

Au plan national, la France vient de se doter de structures nouvelles pour étendre les possibilités d'intervention des divers agents de l'Etat en charge des contrôles officiels tout au long de la chaîne alimentaire avec une agence pour séparer l'évaluation des risques de leur gestion.

Dans ce cadre, l'agence française de sécurité sanitaire des aliments, placée sous la tutelle des ministres chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation, aura pour mission de contribuer et faire assurer par ses agents et inspecteurs, la sécurité sanitaire dans le domaine de l'alimentation depuis la production jusqu'à la distribution.

Pourra-t-elle vraiment effectuer sa mission ?

Actuellement travaillent pour l'Etat près de :

- ◆ 1 000 vétérinaires inspecteurs,
- ◆ 3 000 techniciens et auxiliaires,
- ◆ 9 000 agents sanitaires et vétérinaires à temps partiel,
- ◆ 300 ingénieurs et techniciens agronomes.

Mais cela peut-il suffire, quand on sait qu'ils opèrent essentiellement dans le secteur de la production agricole ?

Quant aux agents de la DGCCRF, qui effectuent chaque année des milliers de contrôles et engagent des centaines de procédures contre les fraudes, combien d'entre ceux-ci concernent le secteur de la transformation alimentaire ?

### En conclusion

Le champ d'intervention de la transformation alimentaire est vaste, complexe et diversifié. Nous avons

agency that will separate risk assessment from risk management. The objective is to extend possibilities for the intervention of State agents in charge of official controls on the food chain.

In this framework, the French agency for food health and safety, under supervision of the health, agriculture and consumption ministries, will be entrusted with ensuring food health and safety from the production to the retailing stage, through its agents and inspectors. Will it genuinely be in a position to carry out its mission?

At present, the following categories of staff work for the State:

- ▼ 1 000 veterinary inspectors,
- ▼ 3 000 technicians and assistants,
- ▼ 9 000 part-time health and veterinary agents,
- ▼ 300 engineers and technicians specialised in agronomy.

But is that sufficient, bearing in mind that they operate mainly in the area of farm production?

DGCCRF agents (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes - official state body that supervises respect for established rules in the area of competition, consumption and fraud) carry out thousands of controls every year and start proceedings for fraudulent activities in

### La transformation alimentaire

## 85% des produits alimentaires consommés sont des produits transformés

Garantir la salubrité des produits à la consommation est donc une donnée fondamentale. Pour ce faire, les modes de fabrication et les procédés de conservation des produits doivent obéir, à chaque stade de la transformation, à des règles et des mesures de protection précises. Elles découlent de normes réglementaires nationales, européennes, de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC), fixées à partir de recommandations, de codes, d'usages, de principes... L'affaire de la vache folle, des hormones de croissance, le débat sur les OGM, poussent à améliorer, voire à modifier sérieusement, les processus décisionnels avant la mise sur le marché des produits alimentaires.

Les entreprises sont les premières responsables de la sécurité des produits. L'extension de la loi

sur la responsabilité, du fait de produits défectueux, aux produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche sont certes d'un grand intérêt pour le



consommateur. Mais l'Etat ne doit-il pas veiller à l'application des règles et des mesures de sécurité visant la santé publique ?

En France, des structures nouvelles ont été mises en place pour étendre les possibilités d'intervention des divers agents de l'Etat tout au long de la chaîne alimentaire, séparant l'évaluation des risques de leur gestion. Dans ce cadre, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, sous tutelle des ministères de la Santé, de l'Agriculture et de la Consommation, aura mission de contribuer

et de faire assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation depuis la production jusqu'à la distribution. Pourra-t-elle réellement remplir sa mission ? Cela peut-il suffire, puisque ces contrôles s'effectuent pour l'essentiel dans le secteur de la production agricole ? Combien de milliers de contrôles et des centaines de procédures engagés contre les fraudes concernent le secteur de la transformation alimentaire ?





besoin de mieux connaître le terrain, d'appréhender toutes les questions et donc de travailler avec tous ceux qui s'intéressent à ce secteur d'activité. Là encore la connaissance est essentielle.

La transformation risque d'avoir de telles conséquences sur la sécurité alimentaire et sur la santé publique que les organisations de consommateurs ne peuvent se désintéresser ou laisser à d'autres le soin d'exprimer les demandes des consommateurs, dans l'établissement de normes, dans l'exigence de contrôles, dans la mise en œuvre de moyens permettant effectivement les contrôles a priori et non a posteriori par des organismes indépendants des secteurs de la transformation ou de la production eux mêmes.

Enfin, devant la mondialisation des échanges, la question du contrôle de la transformation n'est pas uniquement un problème qui peut être traité au niveau des États et seulement de chacun des Etats mais il existe une responsabilité pour les structures européennes comme pour les structures mondiales.

Alors, pour éviter que les organisations de consommateurs restent isolées face à la puissance des trusts de l'agro-alimentaire, débattons, échangeons nos expériences et exprimons des exigences pour une sécurité alimentaire dans une transformation correspondant aux besoins et aux nécessités de la population du globe. ■

hundreds of case? But how many of these actions concern the food processing sector?

### In conclusion

The field of intervention in the food processing sector is large, complex and diversified. We must get to know it better, to understand fully what is at stakes and hence to work with all those who are interested in this field of activity. Here again, knowledge is essential.

Processing may well have such consequences on food safety and public health that consumer organisations must feel concerned by it. They should not leave it to others to express consumers' demands on the establishment of standards, control mechanisms, on new means to ensure that these controls are carried out by bodies independent from the processing or production sectors and that, before the product reaches the shop shelf and not after.

Finally, given the globalisation of exchanges, the question of control over the processing sector is not one that can be solved at individual State level. Both European and international structures also have their share of responsibility.

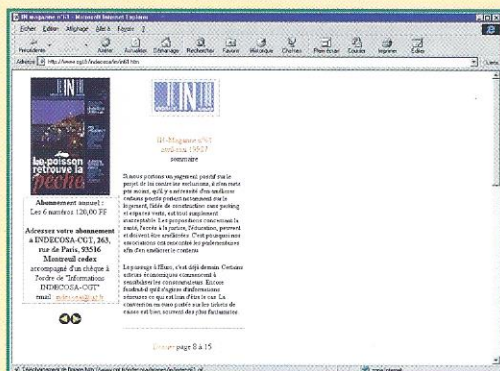
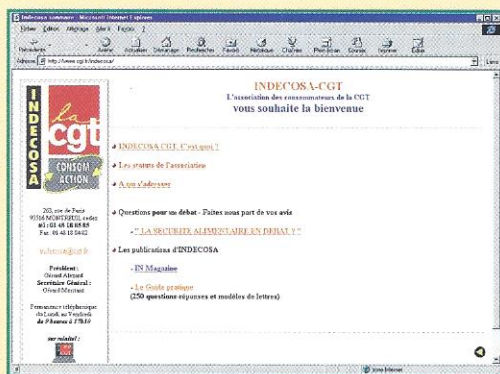
Therefore, to avoid for consumer organisations to remain isolated in front of the might of food giants, we must exchange our experiences and express demands for food safety in the processing sector that respond to the needs of the planet's population. ■

## Le site INDECOSA

[Http://www.cgt.fr/indecosa](http://www.cgt.fr/indecosa)

E-mail INDECOSA

[indecosa@cgt.fr](mailto:indecosa@cgt.fr)



Information INDECOSA. 263, rue de Paris- 93514 Montreuil CEDEX - Directeur de la publication : Gérard Montant - Photos de couverture : T. Nectoux - Hors-série imprimé par nos soins. N° de commission paritaire : A S 69311



# Le secteur de la distribution

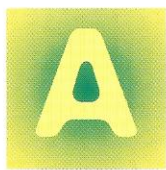
**L'hygiène  
et la  
sécurité  
interviennent  
pour 43% dans  
les motivations  
d'achat.**

**Pour 57%  
à 64%, le prix  
est le plus  
déterminant.**

**Tandis que le plaisir  
est de loin la première  
qualité demandée  
à un produit alimentaire**







Au préalable, il sera nécessaire de situer les différents éléments de la chaîne alimentaire, dans la mesure où chacun d'entre eux est étroitement solidaire. Agriculture, industrie alimentaire qui est le premier secteur industriel français, restauration hors foyer, distribution (de détail et grossiste) et enfin, marché alimentaire qui représente quelque 1 115 milliards de francs pour 57 millions de consommateurs.

### Quelques chiffres de la distribution en France

Le C.A. de la distribution de détail (toutes structures confondues) est estimé à 830 Mds de F. La restauration hors foyer quant à elle, a des rentrées évaluées à 280 Mds.

Acteur essentiel de la chaîne alimentaire, la distribution intervient directement sur le marché et le fait évoluer vers une adaptation constante en rapport ou non avec les besoins du consommateur. Elle est de plus en plus concentrée et de plus en plus internationale.

### Les différents types de distribution

◆ Le commerce de gros, distribution s'adressant aux détaillants, 26000 entreprises, forme menacée par la tendance des producteurs à livrer directement les détaillants et par celle des distributeurs à intégrer la fonction de gros. La fonction grossiste reste cependant importante dans les produits frais, les fruits et légumes et pour la sélection et la commercialisation de la viande et des produits carnés. (Il faudra regarder particulièrement les MIN).

◆ Le commerce spécialisé proposant un seul type de produits alimentaires, 86000 entreprises (200000 personnes pour un C.A. de 128 Mds).

◆ Le commerce de proximité, c'est à dire les mini libre-service, supérettes et marchés (41 000 personnes pour 58 Mds de C.A.). A noter l'intérêt porté par les entreprises de grande distribution à la reprise de certains magasins de proximité.

◆ Les grandes et moyennes surfaces, magasins dont la surface de vente dépasse 400 m<sup>2</sup> (2500 pour les hypermarchés). 12000 magasins dont 1045 hypermarchés, 7400 supermarchés de taille plus « humaine » (le supermarché devenant un outil stratégique de la distribution), le reste étant constitué des magasins populaires. Les grandes et moyennes surfaces représentent 70 % du C.A. de l'ensemble du commerce alimentaire.

◆ Les « hard discounters », magasins de taille inférieure à 400 m<sup>2</sup>, pratiquant des prix très bas pour un assortiment de produits restreint. Un « succès » réel, pour diverses raisons, et notamment du fait de la crise et de la montée des phénomènes d'exclusion. ▶



## The retailing sector



To start with, it is interesting to place the different elements of the food chain, in the sense that they are closely connected with one another: farming, food industry, which is the largest industrial sector in France, outside catering, retailing (retail and wholesale) and finally, the food market, which represents approximately 1,115 billion Francs for 57 million consumers.

### Some figures on retailing in France

The turnover for retailing (all types of outlets) is estimated at 830 billion Francs. As for outside catering, its turnover lies at 280 billion Francs.

Retailing is an essential partner of the food chain. It acts directly on the market to make it move and adapt constantly, according to consumers' needs or not. Retailing is increasingly more concentrated and international in nature.

### The different types of retailing

▼ Wholesale (6,000 companies). This is meant for retailers but it is under threat today as a result of producers' tendency to supply retailers directly and of distributors' tendency to also work as wholesalers. Nonetheless, it remains an important type of retailing, mainly in fresh products, meat and vegetable, as well as in the choice and marketing of meat and meat-based products (Government-created wholesale food markets ought to be watched carefully).

▼ Specialised trade (86,000 companies). These work in one single type of foodstuffs. They employ 200,000 people for a turnover of 128 billion Francs.

▼ Small local shops. These are very small supermarkets, shops and markets. They employ 41,000 people ▶



◆ La restauration hors foyer, de trois types, traditionnelle (HCR), collective (entreprises, hôpitaux, écoles recourant surtout aux entreprises de restauration), et restauration rapide dont l'essor reste encore modeste...



Chaque type de distributeur fonde son activité sur des pratiques de distribution qui lui sont propres. Les commerces spécialisés privilégient les produits « maison », de façon à échapper à la comparaison avec le prix des mêmes articles vendus ailleurs. Les commerces de proximité proposent un éventail restreint des marques les plus connues, le prix étant justifié par le service. Les « hard discounters » construisent leur chiffre d'affaires sur 600 produits de base, très souvent à marque de distributeur. Quant aux grandes et moyennes surfaces, elles jouent sur trois tableaux, produits de marque, produits à marque de distributeur et « premiers prix ». A noter que le prix, et donc les moyens des consommateurs, est un élément majeur de la concurrence entre enseignes et intervient aussi sur les questions de sécurité alimentaire.

Il semble important de noter l'accélération de la concentration. Il est possible de dénombrer cinq types de concentration, concentration des magasins, mesurée par leur taille moyenne, concentration financière, concentration géographique, concentration des enseignes et concentration des achats, mesurée par le volume d'affaires des groupements d'achats pouvant être le fait de plusieurs enseignes.

Enfin, une autre caractéristique qui n'est pas sans influence sur les questions de sécurité, la croissance de l'internationalisation du secteur, particulièrement marquée depuis le début des années quatre-vingt. Accords du GATT puis création de l'Office Mondial du Commerce d'un côté, Union européenne de l'autre avec notamment les questions de la PAC et la question de la

for a turnover of 58 billion dollars. Large retailing chains are starting to show a marked interest in the buyout of some of these shops.

▼ Large and medium size supermarkets. In these, floor space must be over 400 m<sup>2</sup>, and 2,500 m<sup>2</sup> for hypermarkets. In France, there are 12,000 of them, including 1,045 hypermarkets, 7,400 supermarkets of more "human" dimension, since the supermarket is becoming a strategic tool in retailing. Large and medium size supermarkets account for 70% of total food trade.

▼ "Hard discounters". Their size is below 400 m<sup>2</sup>, they practice very low price for a limited range of products. They are a real "success", for many reasons, but especially because of the economic crisis and the rise of social exclusion.

Outside catering. There are three types: traditional, collective (companies, hospitals, schools) and fast food, which is making but little progress.

Every type of retailing bases its activities on its own techniques. Specialised trade prefers "home-made" products, to escape comparison on the price of the same article sold elsewhere. Small local shops offer a small range of the best known brands, the price being

justified by the service provided. "Hard discounters" build their turnover on some 600 basic products, very often under their own brand. As for medium and large size supermarkets, they work at three different levels: brand names, their own brand and "lowest price". Therefore, it is interesting to note that price and hence consumers' means are a major element of competition between trade names and play a role in the issue of food safety.

It is important to note the increase of concentration. It is possible to list five types of concentration: shop concentration calculated by average size, financial concentration, geographical

concentration, concentration of trade names and purchase concentration, measured by the volume of business by purchase centres, this being sometimes carried out by several trade names together.

Finally, another characteristic which influences the issue of safety is the increased internationalisation of this sector, especially more so since the beginning of the 1980's. GATT agreements then creation of the

**Accords du GATT puis création de l'Office mondial du commerce d'un coté, Union européenne de l'autre, avec notamment les questions de la PAC et la question de la "sûreté" des denrées alimentaires, sont autant d'éléments qu'il nous faut intégrer dans nos débats**



# La sécurité alimentaire en débat

«sûreté» des denrées alimentaires sont autant d'éléments qu'il nous faut intégrer dans nos débats.

## La sécurité alimentaire en statistiques

Les études sur les motivations d'achat du consommateur convergent pour faire apparaître six critères principaux, le prix, entre 57 et 64 % le plus déterminant, le plaisir, de loin la première qualité demandée à un produit alimentaire. La sécurité, elle, intervient dans 43 % des motivations d'achat.

A y regarder de plus près, la sécurité est peu ou prou liée, sinon dépendante des cinq autres critères.

Les garanties d'hygiène et de sécurité semblent être apportées aux yeux des consommateurs par les marques, mais aussi par les certifications, les labels, les appellations d'origine et, plus généralement, par l'ensemble des informations contenues dans l'étiquetage des produits.

Mais, même si cela est déjà insuffisant comme nous le signalons dans les autres rapports introductifs au débat sur la sécurité alimentaire, ces marques, certifications, labels... ne sont nullement des garanties au niveau de l'hygiène et de la sécurité des produits qui peuvent être altérés par les différentes étapes de la distribution.

## La sécurité dans l'ensemble de la chaîne

La maîtrise de la sécurité est une exigence pour toute la chaîne.

Or, avant d'être dans le panier du consommateur, les produits, transformés ou non, sont stockés, transportés, stockés de nouveau puis enfin mis à disposition des consommateurs dans les différents points de vente.

La garantie de la sécurité suppose des interventions et des contrôles à chaque étape du processus de distribution. Il faut sans doute de nouveaux outils de surveillance et d'intervention.

## Le stockage

Si le stockage de certains produits ne posent aucun problème de sécurité alimentaire, d'autres au contraire s'altèrent avec le temps ou en fonction de conditions extérieures (froid, chaud, humidité, sécheresse...). Certains produits doivent être conservés à température constante, d'autres sont impropres à la consommation lorsqu'ils ont dépassé une certaine durée de conservation...

Comment sont effectués les contrôles dans les entrepôts? Qui est en charge de ces contrôles dans chacun des pays de la communauté par exemple? Comment les consommateurs peuvent-ils être certains que les produits qui arrivent chez le distributeur sont des produits en parfait état sanitaire?



WTO on the one hand, European Union on the other, namely the question of the Common Agricultural Policy and the "safety" of foodstuffs, are as many elements that must be taken into account in our debates.

## Food safety in statistics

Studies on consumer motivation in the purchase of a product converge to reveal six major criteria: price (47% to 64%) as the most determining, and pleasure, by far the first quality demanded from foodstuffs. Safety is present in only 43% of cases.

Taking a closer look, it appears that safety is little connected, if at all dependent from the other five criteria.

It is through brand names, certification, labels, indications of origin and more generally through all the information given on the packaging, that consumers seem to be informed of health and safety guarantees. However, although this is already insufficient, as we stated in other introductory reports on food safety, these brand names and labels are nowhere a guarantee in terms of products' health and safety, as these can be impaired during the various stages of retailing.



## Le transport

En général, rares sont les produits, transformés ou non, qui sont consommés sur place dans les lieux de production ou de transformation. Les transports par route, rail, avion ne sont pas sans conséquences sur la sécurité alimentaire des produits transformés.

Comme pour le stockage, les produits peuvent s'altérer sous l'effet de la température extérieure. Les transports longue distance sont en général moins sujets à risque grâce à une meilleure maîtrise des moyens utilisés, encore faudrait-il multiplier les contrôles.

Par contre, la situation est sans doute plus problématique pour les transports de courte distance entre le lieu d'approvisionnement des distributeurs et les lieux de distributions.

Comment sont effectués les contrôles dans les moyens de transport? Quelles sont les réglementations au niveau européen comme au niveau mondial? Comment les consommateurs peuvent-ils être certains que les conditions de sécurité alimentaire sont respectées par ces intermédiaires?

## Le stockage en magasin, sur le marché...

Avant d'être acquis par le consommateur, les produits sont stockés au niveau du magasin, du marché, dans les réserves du traiteur, du restaurateur...

C'est certainement à ce niveau que les risques d'altération sont les plus réels. D'une part parce que, surtout chez les petits revendeurs (supérette, commerce de détail, marché, restaurateur...) les quantités stockées sont certes faibles, mais les ventes le sont tout autant et la mise hors vente d'un produit altéré peut poser un problème d'équilibre économique pour le distributeur qui incite à le remettre en vente quoi qu'il en soit. De plus les équipements sont souvent moins performants que dans les grandes surfaces ou chez les traiteurs préparant des milliers de plats par jour.

On ne peut éliminer pour autant les risques existant dans les grandes surfaces dans la mesure où souvent, pour cause de manque de personnel, le contrôle du stockage en magasin n'est pas assuré avec l'attention voulue. Le principe des flux tendus pour l'approvisionnement peut créer, en cas de difficultés dans l'organisation rationnelle du travail, des altérations préjudiciables aux produits (rupture de la chaîne du froid, par exemple). Au niveau des grandes surfaces, n'y a-t-il pas un problème spécifique aux «hard discounters».

Comment sont effectués les contrôles à l'intérieur des lieux de distribution? Comment les consommateurs peuvent y participer? Quels moyens d'interventions des salariés et de leurs organisations? La tendance actuelle de la distribution n'est-elle pas de faire porter sur les salariés la responsabilité de la vente

## Safety throughout the chain

Ensuring safety is a requirement throughout the food chain.

Yet, before reaching consumers' baskets, processed or natural products are stored, transported then stored again before being put on the shelves in the various outlets and made available to consumers.

The guarantee of safety implies intervention and control at each stage of the retailing process. It is likely that new supervision and preservation tools are necessary.

## Storage

Although the storage of some specific products does not create any problem of food safety, on the contrary, some become impaired with time or outside climatic conditions (heat, cold, humidity, dryness). Some products have to be kept at constant temperature, others become unfit for consumption after a certain amount of time.

How are controls carried out in warehouses? Who is in charge of these controls in each EU country for instance? How can consumers be sure that products reaching a retailer are in perfect sanitary condition?

## Transport

As a general rule, it is quite unusual for processed or natural products to be consumed on the place of production or processing. Transport by road, rail or air bears consequences on food safety.

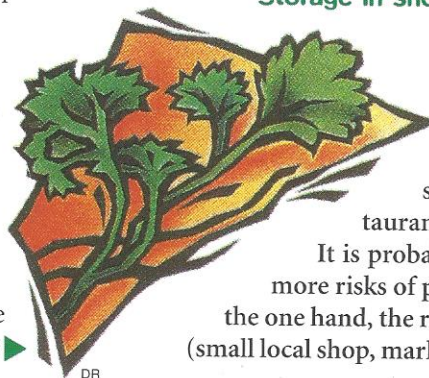
Long-distance transport bears generally less risk, thanks to better control over the use of the type of transport concerned, yet controls are too few. However, the situation is probably more serious in short-distance transport, between retailers' supply centres and retailing outlets.

How are controls carried out in transport means? What are the regulations at European and global levels? How can consumers be sure that food safety conditions are respected by these intermediaries?

## Storage in shops, on markets

Before being purchased by consumers, products are stored in the shop, on the market stall, in the stockrooms of caterers or restaurants.

It is probably at that level that there are more risks of products becoming spoilt. On the one hand, the reason is that for small retailers (small local shop, market, restaurant), stocks are low,





de produits altérés? Les organisations de consommateurs peuvent-elles accepter un tel transfert de responsabilité? Quels moyens en effectif pour les organismes publics de contrôle de la distribution?

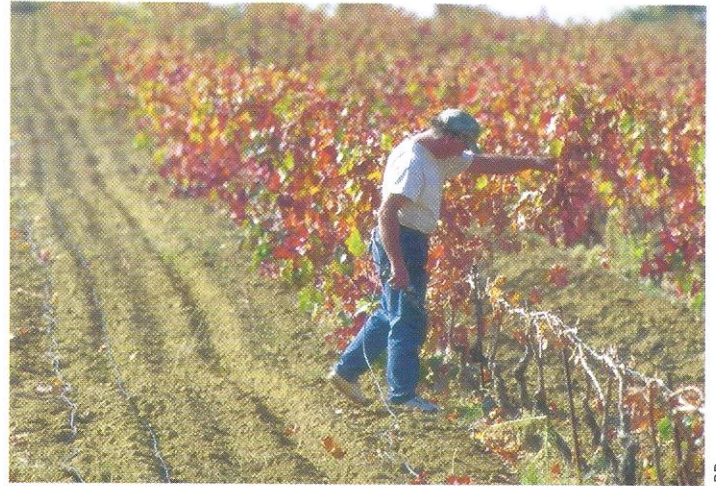
## En conclusion

Le champ de la distribution est particulièrement vaste et diversifié.

Un premier travail d'investigation, de reconnaissance des lieux apparaît nécessaire avec tous les acteurs concernés et tout particulièrement avec les salariés du secteur de la distribution, des transports, avec les fonctionnaires du contrôle et de la répression des fraudes, comme il sera nécessaire d'échanger des expériences avec les autres organisations de consommateurs des autres pays de la Communauté.

Une seconde phase consistera, après avoir référencé ce qui existe en matière de contrôle au niveau national comme européen, d'exprimer les exigences des consommateurs.

Alors, pour permettre qu'un produit sain à l'origine ne soit pas altéré au niveau de la distribution, débattons et, si nécessaire, avançons des exigences. En tout état de cause, demandons à être associés aux décisions. ■



but so are sales and removing from the shelf or the kitchen a spoiled good may create a problem of economic balance for the retailer and the product will be sold nonetheless. Furthermore, often the equipment is less efficient than in large shops or in catering companies that prepare thousands of meals every day.

Yet, risks existing in large supermarkets cannot be overlooked. In these, very often through lack of staff, storage control is not carried out with enough care. In case of difficulties in the rational organisation of work, "just-in-time" management over supply may result in the impairment of products (breakdown of the cold chain for instance). With regards to supermarkets, there are also problems specific to "hard discounters". How are controls carried out within retailing outlets? How can consumers be involved? What are the means of intervention for workers and their organisations? Present trends in retailing are to make employees responsible for the sale of unsound products. Can consumer organisations accept such a transfer of responsibilities? What should be the number of agents for public agencies that control retailing?

## In conclusion

The area of retailing is particular large and diversified. Firstly, enquiries will have to be made with all concerned partners, and more specifically with employees in the retailing and transport sectors, agents entrusted with controls and fraud repression. It will also be necessary to exchange experiences with consumer organisations in other European countries.

After having taken down what exists in terms of controls at national and European level, a second stage will consist in expressing consumers' demands.

So, to ensure that no originally sound product becomes spoiled in the retailing sector, let us share our experiences and, if necessary, put forward our demands. In any case, we must demand to be associated in the decision-making process. ■

## La distribution

### Hygiène et sécurité interviennent pour 43% dans les motivations d'achat

Les études de motivations d'achat du consommateur font apparaître six critères principaux, parmi lesquels le prix (57% à 64%) est le plus déterminant tandis que le plaisir est de loin la première qualité demandée à un produit alimentaire. La sécurité intervient dans 43% des motivations d'achat.

La maîtrise de la sécurité est une exigence de toute la chaîne.



#### Le stockage :

Comment sont effectués les contrôles dans les entrepôts ?  
Qui les a en charge dans les différents pays de l'Union européenne ?  
Comment les consommateurs peuvent-ils s'assurer du parfait état sanitaire des produits

qui arrivent chez le distributeur ?

#### Le transport :

Comment sont contrôlés les moyens de transport ?  
Quelle est la réglementation dans les différents pays européens et au niveau mondial ?  
Comment les consommateurs peuvent-ils s'assurer que les conditions de sécurité alimentaire sont respectées par ces intermédiaires ?

#### Le stockage on magasin, sur le marché :

Comment sont effectués les contrôles sur les lieux de distribution ?  
Comment les consommateurs peuvent-ils y participer ? La tendance actuelle de la distribution n'est-elle

pas de faire porter sur les salariés la responsabilité de la vente de produits altérés ? Les consommateurs et leurs organisations peuvent-elles accepter un tel transfert de responsabilité ? Quels moyens en effectifs pour les organismes de contrôle de la distribution ?



FRANZISKA

IN DE CO SA-CGT  
La sécurité alimentaire en débat

Magazine et rédaction Marie-Chère Lamoine, Daniel Poul ; dessins Jean-Pierre Bizouzer





# DANONE

**Numéro 1 mondial**  
des produits laitiers frais et  
des biscuits sucrés,

**Numéro 2 mondial**  
des eaux minérales, le Groupe  
DANONE est devenu en 30 ans  
l'un des leaders mondiaux  
de l'alimentation.

Première entreprise alimentaire

Danone  
•  
Galbani  
•  
Evian  
•  
Volvic  
•  
Badoit  
•  
Kronenbourg  
•  
LU  
•  
Lea & Perrins  
•  
Amoy  
•  
BSN Emballage

en France, en Italie et en Espagne,  
le Groupe est aujourd'hui actif  
dans plus de 100 pays.

Depuis 1990, il renforce  
intensivement sa présence en  
Amérique, en Asie et en Europe  
de l'Est, participant ainsi partout  
et chaque jour aux progrès  
de l'alimentation humaine.



Un serveur minitel Indecosa

3615

acteconso

2,23 F la minute