

## TRIBUNE

### « C'est à cela qu'on les reconnaît »

Scores, labels, appellations, notes ... : élèves de la classe « alimentation » levez-vous et jurez de dire toute la vérité. Qui êtes-vous, d'où venez-vous et que faites-vous concrètement ?

Le consommateur rêve de pouvoir, d'un clic, obtenir le carnet de famille d'un produit alimentaire !

Et je lui dis banco !! chiche !!

Mais au fait de quoi parle-t-on, car on n'a jamais vu un élève briller sous le seul coup d'injonctions, d'obligations et de stigmatisation ? Sauf à enrichir quelques officines et/ou quelques egos plus adeptes de self-marketing que d'éthique.

Prenons un exemple : les raviolis à la viande

Qui dit origine dit origine de la viande, de la tomate et du blé de la pâte. Certains se prévalent, dans leur communication, d'afficher une viande 100% française. Ce n'est pas difficile car la traçabilité du bœuf est déjà effective et l'affichage de son origine obligatoire. Ils se vantent de s'approvisionner en tomates espagnoles, italiennes ou portugaises car elles auraient profité du soleil. Parce qu'il n'y aurait pas de soleil en France ? Les mêmes mettent en avant un blé issu des campagnes canadiennes ou grecques, gage de sérieux et de qualité. Parce qu'on ne saurait pas produire du blé de qualité en France ? Tout cela ne sert-il pas plutôt à justifier un produit « pas cher et bon » ?

Soyons sérieux. Il est là le sujet.

**Une chose est de répondre à la demande de transparence légitime du consommateur** quant à la qualité nutritionnelle des produits, leur impact sur la santé et l'environnement, le bien-être animal, l'éthique de production, et même la provenance des matières premières.

**Une autre est de répondre à une quête de patriotisme alimentaire**, que recouvre le « consommer français ».

La réponse à la première demande ne peut-être que digitale. Car comment faire figurer sur une seule étiquette la myriade d'informations ainsi disponible ? Trop d'infos tue l'info. Et puis, comment garantir la fiabilité de l'information ?

C'est pourquoi, nous, entreprises de l'alimentation, répondons être engagés avec l'amont agricole, à fournir d'ici quelques mois l'accès à une plate-forme Numalim – Numagri qui offrira la carte d'identité globale des produits de nos assiettes.

La réponse au choix de « manger français » nécessite d'abord un état des lieux de la production de matières premières. Quelles filières peuvent-elles être autosuffisantes ? On note, par exemple, que la production de jambon blanc français ne couvre que 70% de la demande et que 75% des produits aquatiques consommés sont importés. Quel serait le coût pour les producteurs et les transformateurs de tels investissements, sachant que l'enjeu est de pouvoir garantir toute l'année des produits de qualité et de goût constants à des prix

fixes ? Quel impact sur la compétitivité de la filière ? Et puis, quel critère prendre en compte pour définir l'origine, le lieu d'élevage/ de récolte de la matière première ou bien le lieu de la transformation ? Je dis, sachons raison garder : des règles trop strictes d'utilisation de la mention « origine France » pourraient conduire à une raréfaction de produits français dans nombre de produits composés.

L'inverse de l'effet recherché !

Enfin, vous dites patriotisme, je dis attention à ne pas verser dans le protectionnisme car la souveraineté alimentaire n'est pas synonyme d'autarcie mais plutôt de conquête. Ne saurait-on pas respecter les spécificités italiennes, espagnoles ou grecques ?

La réponse c'est le marché unique. Il a permis l'essor de l'agriculture et de l'agroalimentaire français. Ne l'oublions pas : 68% des exportations de produits agroalimentaires français sont à destination des pays de l'union. Nos terroirs, nos produits d'excellence, nos entreprises sont nos meilleurs ambassadeurs dans le monde. Et nous avons même du soleil pour faire murir nos tomates dans notre Sud !! L'étiquetage d'origine doit valoriser nos forces. C'est à ce prix que le consommateur acceptera d'en partager le coût.

Richard Girardot

Président de l'Association nationale des industries alimentaires - ANIA