



Santé et environnement : Quels enjeux pour le monde agroalimentaire ?



Jeudi 9 octobre 2008 / salle Quebec / 13h45

Géry DE PIERPONT
Directeur de Business and Society
(Belgique)

Maximilien ROUER
Cofondateur de BeCitizen (France)

Niels CHRISTIANSEN
Vice Président des Affaires Publiques de
Nestlé (Suisse)

Jean CORNET
Directeur des Innovations et du Marketing
de Alpro Soya (Belgique)

Bernard GIRAUD
Directeur du Développement Durable de
Danone (France).

Aujourd'hui, les industriels se posent deux questions essentielles :

- Quelles sont les conditions agricoles ? La culture de masse serait-elle remise en cause ?
- Quel est l'impact sanitaire des produits finis ? Certes, des progrès sanitaires ont été faits au cours du XX^{ème} siècle, cependant, ces progrès ont été accompagnés de nouveaux risques sanitaires.

D'une part, l'agriculture a considérablement évolué, surtout depuis la Révolution Verte, provoquant une augmentation de la mécanisation et des rendements. Par exemple, ces derniers sont passés de 35q/ha de blé à 120q/ha de nos jours. Mais nous sommes arrivés à la fin de ce système car les sols se dégradent, l'eau se raréfie... De plus, notre bilan énergétique n'est pas équilibré puisque beaucoup d'énergie est apportée sous forme d'engrais : de 15 à 18% des gaz à effet de serre sont issus de l'Agriculture. Il est donc nécessaire de réfléchir à de nouvelles technologies qui pourraient consister à utiliser l'activité biologique de bactéries ou de champignons pour protéger les cultures.

Le colloque a été introduit par M. ROUER, qui nous a présenté la culture qui existait jusqu'à aujourd'hui, héritée des 30 glorieuses, ainsi que la prise de conscience mondiale des impacts sanitaires que la culture de masse pouvait avoir.

Le monde agroalimentaire est défini par une filière qui commence dans les champs, où les matières premières sont cultivées, jusqu'à notre assiette. Entre les deux, nous trouvons les industriels. Le dicton « nous sommes ce que nous mangeons » signifie aussi que nous sommes ce que les champs de culture nous donnent. Ainsi, nous comprenons mieux l'importance des matières premières. Alors quel genre de produits issus de l'agriculture mangeons-nous ?

Par ailleurs nous ingurgitons certaines substances chimiques via les produits alimentaires, mais notre espérance de vie ne cesse d'augmenter. Cela est donc la preuve que d'énormes efforts ont été réalisés dans les domaines de l'hygiène et la sécurité (mesures HACCP). Cependant, la toxicité chronique des éléments chimiques reste toujours présente. Comment garantir des produits sains sortant du champ ? Existe-il des risques cancérigènes ? Quels sont les risques de l'utilisation des métaux lourds ? Il n'y a pas de risque à en avaler une petite quantité par jour,

Santé et environnement : Quels enjeux pour le monde agroalimentaire ?

Jeudi 9 octobre 2008 / salle Quebec / 13h45

mais quels seront les effets sur l'organisme dans 10 ans ou 20 ans ?

Autant de questions qui sont devenues en quelques années une nouvelle variable dans l'équation d'un industriel, en plus des rendements et des coûts. Ils veulent désormais garantir une qualité nutritionnelle, des produits sains.

Il est vrai que la question de la toxicité des produits devient une question récurrente. Il nous suffit de regarder les Etats-Unis, où il y a une émergence de la naturalité des produits. Des dépenses chiffrées en milliards sont engagées pour désintoxiquer les produits des champs.

Une nouvelle ère s'annonce : fin du système de l'agriculture négative et passage à l'agriculture positive. On veut pouvoir déterminer les dangers pour notre société, les risques à long terme. Ces phénomènes impliquent de nouveaux marchés pour la médecine moderne.

Le modérateur M. Géry De PIERPONT invite les intervenants à présenter leur entreprise ainsi que les actions menées autour de notre problématique.

La parole est alors donnée à M. Bernard GIRAUD. Ce dernier nous précise tout d'abord que Danone appartient à un réseau de développement durable, réseau qui regroupe 25 entreprises.

Une mutation des activités a été constatée, mutation motivée par la recherche de produits qui ne soient pas nuisibles pour la santé. La vraie responsabilité pour le groupe est d'apporter la santé par l'alimentation.

Parallèlement à cela, l'espérance de vie est passée de 40 ans à 80 ans, et ce, grâce aux progrès de la médecine et de l'alimentation.

Vivre plus longtemps, oui, mais dans quel état de santé ?

Comment le groupe tente-t-il de répondre à cette question ?

L'entreprise s'investit dans la recherche de nouveaux produits favorables à la santé du consommateur (800 salariés en R&D). Il a conscience que la production alimentaire doit continuer à s'intensifier tout en intégrant des mesures respectueuses de la planète afin de diminuer l'empreinte environnementale. Celles-ci prennent une part entière dans le fonctionnement de l'entreprise. De ce fait, ces mesures s'appliquent en amont et en aval de la production, « de la vache au pot de yaourt ». En amont, Danone pousse les producteurs à changer leurs habitudes afin d'obtenir une matière première abondante et de qualité, tout en respectant l'environnement : hausse de la traçabilité, baisse des pesticides en incitant les éleveurs à fournir une alimentation saine (tourteau de lin...). En aval, Danone gère ses emballages, diminue le flux des camions et sensibilise ses employés dans les usines.

Nous poursuivons avec l'intervention de M. Niels CHRISTIANSEN. Son discours sera majoritairement orienté vers les économies des ressources en eau car c'est un élément majeur pour l'industrie agroalimentaire.

La pénurie d'eau est une réalité quotidienne pour 40% de la population mondiale. Cette crise mondiale de l'eau se manifeste par la pénurie croissante d'eau potable et la multiplication de maladies hybrides, causées par la pollution industrielle, la contamination des lacs et rivières, le traitement insuffisant des eaux usées, l'assèchement des sources...Selon une estimation des Nations Unies, 36 000 personnes meurent chaque jour par manque d'eau potable ou par indigestion d'eau contaminée ; 1,5 milliards de gens sont

Santé et environnement : Quels enjeux pour le monde agroalimentaire ?

Jeudi 9 octobre 2008 / salle Quebec / 13h45

privés d'accès à l'eau, et ce chiffre atteindra en 2025 les deux tiers de la population mondiale.

Niels CHRISTIANSEN insiste sur le fait que 93% de l'eau utilisée dans le monde est destinée à la production agricole. De plus en plus d'eau est utilisée par jour et par personne, provoquant un assèchement général. Par exemple, les besoins en eau en Asie sont supérieurs aux ressources présentes dans cette partie du monde.

L'eau sera, dans quelques années, une denrée rare. Comment les multinationales réagissent-elles face à cette constatation ?

L'eau est essentielle pour la production d'aliments, chaque entreprise devrait donc avoir le devoir d'en réduire sa consommation.

Entre 1998 et 2007, la production du groupe Nestlé a augmenté de 76%. Dans le même temps sa consommation d'eau a diminué de 28% et les rejets de gaz à effet de serre de 17%. Etant donné l'importance mondiale du groupe (32 milliards de producteurs lui sont rattachés), la moindre décision peut avoir un impact énorme sur l'environnement.

Enfin, M. Jean CORNET prend la parole. Il est venu nous présenter les projets de l'entreprise Alprosoja. Après une première implantation à Madagascar pour réduire les problèmes d'alimentation du Tiers Monde, ils ont décidé de développer leur concept en Europe où ils sont désormais leader.

Le soja est une plante riche en protéines et pourrait être une alternative pour résoudre les problèmes de carences alimentaires dans le monde. Il insiste sur le fait qu'il existe un problème de répartition des ressources alimentaires dans le monde (« toutes les 5 secondes, un enfant meurt de faim »).

Dans une dizaine d'années, la Terre comptera 8 milliards de personnes et celles-ci ont toutes

droit à un niveau de vie décent. En outre, l'impact environnemental des protéines végétales est 16 fois moins élevée que celui des protéines animales : peu de gens savent que la production de protéines végétales nécessite 10 fois moins de terre, 11 fois moins de combustibles fossiles et jusqu'à 100 fois moins d'eau que la production de protéines animales.

La moitié des productions agricoles est destinée à nourrir les animaux d'élevage. Dans ce cas, il serait préférable de consommer directement les protéines végétales pour réduire notre impact environnemental. C'est sur cette idée que se construit la politique du groupe Alpro Soya.

Le tour de table étant terminé, le modérateur demande aux intervenants de raconter un dilemme clé rencontré et les décisions prises pour le résoudre.

M. GIRAUD évoque alors une contradiction à travers un exemple : les consommateurs pensent que les bouteilles d'eau en verre sont plus écologiques que celles en plastique, alors que ces dernières sont recyclées et demandent moins d'énergie lors de leur fabrication et distribution. Il faut alors trouver un compromis car les problèmes ne sont pas forcément où nous pensons les trouver. Au Bangladesh, un nouveau procédé de fabrication de yaourt très peu cher a été développé dans un modèle économique tendu. Le pari a été tenu grâce à la mise en place de micro structures (fermiers, usine) permettant un prix du produit très peu élevé. Cependant, une hausse du prix du lait a enrayé ce système très fragile ; d'où une complexité des équilibres. Pour finir, M GIRAUD conclut qu'en entreprise les décisions prises ne sont pas toujours bonnes en toutes circonstances.



Santé et environnement : Quels enjeux pour le monde agroalimentaire ?

Jeudi 9 octobre 2008 / salle Quebec / 13h45

M. CORNET, quant à lui, évoque un nouveau dilemme : il faut accepter de faire des choix plus environnementaux qu'économiques. Désormais, le respect de la planète et de ses habitants est devenu un facteur essentiel lors des prises de décisions. Pour réaliser cela, Alpro Soya désire construire des usines avec un bilan carbone neutre d'ici à 2020. «La vie des cadres devient plus compliquée, mais ca en vaut la peine », ajoute t-il. En effet, vouloir diminuer son empreinte écologique implique de modifier ses habitudes dans un intérêt écologique, ce qui ne se réalise pas 2/4 peine.

M. Niels CHRISTIANSEN prend ensuite la parole pour stipuler qu'il est possible de concilier une grande production avec la protection de notre environnement. Nestlé se concentre sur le fait d'apprendre aux agriculteurs à produire plus en réduisant leur consommation d'eau. De plus, l'entreprise apprend aux éleveurs à construire des collecteurs de gaz dont le but est de produire de l'énergie provenant des rejets animaux. Concernant la santé, Nestlé s'engage à apprendre aux enfants comment bien s'alimenter. Ainsi, l'un des principaux objectifs du groupe est de faire de la prévention en informant et en poussant les personnes à des pratiques écologiques et bonnes pour leur santé.

La troisième partie de ce colloque est consacrée aux questions de l'assemblée.

Un témoignage est apporté par une péruvienne. Elle raconte que les ingénieurs de Nestlé viennent sur place afin d'aider les agriculteurs locaux. Par contre, elle ajoute que les cultures de soja sont majoritairement responsables de la déforestation dans son

pays. Après de brefs remerciements de la part de M. CHRISTIANSEN, M. CORNET confirme la pertinence de la remarque, mais souligne que 95% de la production du soja en Amérique du Sud est destinée à la consommation animale. Cela confirme donc la politique d'Alpro Soya qui est de consommer des protéines végétales plutôt qu'animales.

Ensuite, une deuxième question porte sur la gestion du captage de l'eau. A l'exemple d'Evian, est-il possible de mettre en place des champs « bio » pour éviter de polluer les nappes phréatiques, et si non, quels sont les modes de gouvernance à mettre en place ? M GIRAUD réagit en répondant qu'en effet, une bonne solution a été trouvée à Evian : proposer aux agriculteurs une AOC pour produire un fromage « bio » leur permettant d'assurer un revenu plus intéressant tout en protégeant la source. De plus, Danone aide au financement des travaux nécessaires pour permettre aux éleveurs de modifier leurs modes de fonctionnement. Cependant, l'agriculture biologique n'est pas toujours la solution miracle. En effet, en Bretagne, la mise en place d'un procédé similaire est compliquée et nécessiterait un travail commun avec tous les acteurs de la filière (banques, coopératives...).

Pour finir, un étudiant demande le point de vue des entreprises présentes concernant les OGM. Le groupe Nestlé n'a pas vraiment de parti pris car si les OGM peuvent réduire les apports en produits chimiques, ils peuvent devenir une solution pour résoudre l'impact environnemental. Par contre, des preuves sur l'innocuité des aliments OGM devront être apportées avant que le groupe ne les commercialise. Danone a la même opinion et donne pour exemple que pour combattre le mildiou il faut près de 20

Santé et environnement : Quels enjeux pour le monde agroalimentaire ?

Jeudi 9 octobre 2008 / salle Quebec / 13h45

passages de fongicides. Les OGM seraient donc une bonne alternative pour diminuer la consommation de produits chimiques. « Il ne faut pas avoir une attitude fermée vis-à-vis du progrès. Il faut, pour produire plus et mieux, avoir plus de garanties et être plus intelligents. Mais ces nouvelles technologies sont à mettre « sous contrôle ». Enfin, Alpro Soya est ouvert aux nouvelles technologies et souligne qu'aucune étude n'a prouvé un impact néfaste des OGM sur la santé et sur les rendements. Par ailleurs, le groupe suit les préoccupations des consommateurs et n'accepte donc pas la présence d'OGM dans ses produits (12 contrôles par lots pour éviter les contaminations).

Pour finir, le modérateur demande en une phrase, un dernier enjeu dans chacune de ces entreprises.

Pour Nestlé, il faut continuer à baisser les prix, tout en augmentant la production. Alpro Soya insiste sur l'importance de l'aspect temps : « Il faut agir car il y a des tas d'idées et peu sont suivies d'action. ». Enfin, M. GIRAUD affirme que « vous avez un rôle en tant que consommateur » et conclut que le comportement des acheteurs influe celui des entreprises.

La parole est enfin donnée à M. ROUER pour la conclusion. Celui-ci en profite pour rebondir sur la question des OGM : « Le marteau, c'est une bonne idée pour planter un clou, mais pas pour taper son voisin. ». Cela signifie qu'il ne faut pas se tromper d'objectif avec les OGM car on peut très bien imaginer des OGM créés pour fixer l'azote atmosphérique et ainsi limiter les apports, au lieu de se concentrer sur la nutrition.

Il clôt le colloque par une citation de Martin BOUYGUES, qui connaît les impacts de son corps de métier sur l'environnement : « La question de la transformation des métiers du bâtiment, ce n'est plus pourquoi, mais comment. ». Cette citation est applicable pour le domaine de la construction des bâtiments, mais aussi pour l'agriculture. En effet, ces deux filières n'ont pas évolué depuis 50 ans et doivent s'adapter aux préoccupations de la société en moins de 5 ans. « Arrêtons de chercher pourquoi on changerait mais trouvons comment l'on change ! ».