RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL

354
NUMÉRO
Jeudi 3 décembre 2009

NOTES D'IÉNA

INFORMATIONS DU
CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL

DE L'ASSIETTE AUX CHAMPS

RAPPORTEUR :
ANDRÉ DAGUIN
AU NOM DE
LA SECTION DU CADRE DE VIE
PRÉSIDÉE PAR
MONIQUE BOUTRAND
ET DE
LA SECTION DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
PRÉSIDÉE PAR
ANDRÉ THEVENOT

La gastronomie française constitue un atout formidable pour notre pays, en termes d'emplois et d'équilibre de notre balance commerciale, grâce notamment au tourisme qu'elle suscite.

Toutefois, les modes de vie changent de plus en plus vite, entraînant une forte évolution des pratiques alimentaires de nos concitoyens. Les consommateurs jugent souvent trop chère leur alimentation et redoutent ses éventuels effets néfastes pour leur santé. Les repas ne sont plus les moments de grande convivialité familiale et sociale qu'ils étaient ; la « world food » et la « malbouffe » ont tendance à envahir les assiettes.

Le Conseil économique, social et environnemental formule des propositions pour préserver et continuer à enrichir ce patrimoine national culturel que constitue la cuisine française. Elles visent à conforter la qualité des produits alimentaires en renforçant les liens entre les professionnels des « métiers de bouche » qui les valorisent, et les agriculteurs qui les leur fournissent. Elles portent également sur la nécessité d'améliorer l'information et l'éducation au goût des consommateurs, en particulier les plus jeunes, afin qu'ils aient le souci de se bien nourrir et apprennent le plaisir de cuisiner, au « risque » même d'inciter certains d'entre eux à en faire leur métier.

Avertissement : cette note d'Iéna présente le projet d'avis qui sera examiné par l'assemblée plénière des 8 et 9 décembre 2009

■ Publication-Communication : 01 44 43 63 48
■ Diffusion-Distribution : 01 44 43 63 30
■ ISSN 1767-8188

■ www.ces.fr

I - PRÉSERVER ET ENRICHIR LE PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE

La France a déposé sa candidature auprès de l'UNESCO en vue de l'inscription du repas gastronomique à la française au « patrimoine immatériel de l'humanité ». Le CESE soutient cette démarche, qu'il ne considère pas comme anecdotique, en particulier pour les éléments fédérateurs qu'elle contient et qu'elle met en avant.

C'est en effet tout un pan de la culture française, victime de difficultés de transmission d'une génération à l'autre, qui mérite d'être reconnu et préservé. C'est aux Français qu'il appartient de la reprendre en mains, et cette reprise en mains passe par la reconquête de leur assiette.

C'est pourquoi, le Conseil estime qu'il faut, sans attendre le résultat de cette candidature, réfléchir au moyen d'assurer la pérennité des valeurs de convivialité, de partage, de plaisir, auxquelles le repas traditionnel est associé. Dans ce but, la création d'une Cité du Goût ou d'une Cité de la Gastronomie - espace vivant dédié aux traditions et aux expressions contemporaines dans ce domaine très large, comme il existe une Cité de la Musique, ou une Cité des Sciences - devrait être envisagée. De grandes villes françaises où la tradition gastronomique est forte auraient des raisons légitimes de présenter leur candidature.

Cette réflexion doit également servir à souligner l'inventivité des cuisiniers mais aussi les capacités d'adaptation et la réactivité des producteurs qui misent sur la qualité et la proximité. La défense de la variété, le lien entre la restauration et la production - 15,30 kilomètres autour du point de préparation - la redécouverte des produits régionaux qui l'accompagne logiquement, constituent des enjeux économiques et des enjeux de société, allant bien au-delà d'un simple effet de mode.

Notre assemblée estime que l'effort à poursuivre et à amplifier en ce domaine pourrait s'appuyer sur le réseau des chambres consulaires, afin d'encourager le rapprochement dans chaque région des cuisiniers et des producteurs. Les cuisiniers-restaurateurs auraient intérêt à continuer de leur côté à ne plus se contenter d'afficher des indications imprécises - « produits frais », « produits du marché »... - mais mentionner sur leurs cartes, autant qu'ils le peuvent, le lieu et l'origine exacte des produits.

Au-delà de ce qui précède, notre héritage de savoir-faire séculaires et de pratiques sociales mérite d'être inventorié. Le CESE soutient donc l'idée de constituer une base de données sur le patrimoine alimentaire européen, convoquant les sciences humaines comme les sciences exactes et la médecine, grâce à la constitution d'un réseau de chercheurs travaillant de manière interdisciplinaire. Cet inventaire des pratiques et traditions culinaires, considérées comme un patrimoine immatériel commun, mériterait d'être entrepris ou progressivement élargi à l'échelle des 27 États membres.

Enfin, le projet d'inscription du patrimoine culinaire de la France doit s'accompagner d'une réflexion globale sur les différents métiers de l'hôtellerie-restauration et, au-delà, de tous ceux qui concourent à la promotion de nos arts culinaires et de la table.

II - ACCORDER LA PRIORITÉ AU PRODUIT : POUR DES PRATIQUES DURABLES D'ACHATS ALIMENTAIRES

1 - FAVORISER DES PRODUCTIONS AGRICOLES DE QUALITÉ ET À PLUS FORTE VALEUR AJOUTÉE

La France veille depuis longtemps à la qualité de tous les produits de son secteur agroalimentaire, grâce au respect de normes sanitaires et environnementales drastiques. C'est pourquoi le CESE est favorable, dans l'intérêt des consommateurs, à la poursuite de l'harmonisation communautaire « par le haut » de ces normes, comme c'est, par exemple, le cas actuellement pour l'agriculture biologique.

Par ailleurs, la France a été précurseur pour la mise en place de signes distinctifs de qualité ; elle a ainsi créé en 1905 l'appellation d'origine. Les produits sous Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), comme le Label rouge, représentent aujourd'hui un marché important. Ils permettent généralement pour les agriculteurs une valeur ajoutée supérieure à celle des autres productions et apportent des garanties renforcées aux consommateurs quant à l'origine et les procédés d'élaboration des denrées. Ils correspondent aussi à une demande croissante de la part des restaurateurs, commerçants, artisans et PME de l'agroalimentaire qui les valorisent. Pour le CESE, il est souhaitable d'encourager les agriculteurs à privilégier ce type de productions sans toutefois oublier qu'ils constituent des outils de différenciation, qui à ce titre ne sauraient être généralisés à tous les produits.

2 - MIEUX INFORMER LES CONSOMMATEURS SUR LA QUALITÉ DES PRODUITS

Les progrès accomplis en matière d'amélioration de la qualité des produits, doivent être mieux perçus par les consommateurs. Ceci passe par une stabilisation durable de la réglementation concernant à la fois les Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et l'étiquetage des produits alimentaires. S'agissant de ce dernier point, il convient d'opter pour une signalétique simple, de types « logos », pour ne pas surcharger les étiquettes et ne pas créer de nouvelles confusions avec des informations à caractère purement commercial. Des campagnes de sensibilisation devraient être menées, aux plans national et communautaire, pour apprendre aux consommateurs à bien identifier ces logos et à en comprendre la signification.

3 - MAINTENIR LE CONTACT ENTRE LES CONSOMMATEURS ET LE MONDE AGRICOLE

Un lien étroit doit unir les agriculteurs, les professionnels des métiers de bouche et bien sûr les consommateurs, pour que les produits commercialisés correspondent aux attentes de ces derniers.

A) Développer les circuits courts

Les circuits courts, vente directe à la ferme ou sur les marchés, ou indirecte via les restaurateurs, commerçants, artisans..., connaissent un succès croissant en France car ils représentent pour les consommateurs un moyen privilégié de se procurer à un « prix juste » des produits de qualité, et parfois aussi un « acte citoyen » en soutenant des modes de productions agricoles et de commercialisation plus durables. Pour notre assemblée, il convient d'aider les agriculteurs qui souhaitent s'insérer dans les circuits courts grâce à des formations adaptées et des conseils personnalisés. En outre, pour éviter une certaine concurrence et au contraire renforcer les synergies potentielles avec les professionnels locaux, le CESE estime que les différents organismes consulaires doivent collaborer pour mieux structurer ces formes de commercialisation dans une relation « gagnant/gagnant ».

B) Préserver l'agriculture périurbaine

Partant du constat que le mouvement de rapprochement du produit et du consommateur a commencé, le CESE souhaite qu'il soit poursuivi et encouragé. Il convient pour cela de développer les filières qui permettent des achats de proximité ou des achats de produits locaux. Ce développement demande des mesures volontaristes en faveur de l'agriculture périurbaine, qui devrait être non seulement maintenue mais encouragée. Pour ce faire, le Conseil propose de rendre obligatoire dans les plans locaux d'urbanisme des communes concernées des objectifs de lutte contre la régression des surfaces agricoles existantes. Pour que ces objectifs soient atteints, les aides à l'installation des jeunes agriculteurs doivent être sinon réservées du moins modulées pour favoriser ceux qui s'installent en zone périurbaine.

4 - RÉHABILITER LA CUISINE FAMILIALE ET LES PRODUITS DE SAISON

Chacun a à l'esprit l'exemple de melons charentais qui se révèlent originaires du Maroc, des fraises disponibles à l'année. C'est aussi tout le paradoxe qu'il y a à consommer des produits « bio » importés. Un citoyen responsable devrait s'interroger sur l'origine et sur le parcours qu'effectuent les denrées pour parvenir à son assiette. La mise en avant de l'origine des produits est donc une question prioritaire. L'apposition obligatoire de l'origine des produits agricoles bruts, de la matière première principale ou des ingrédients, entrant dans la composition des produits transformés, est de nature à mieux informer le consommateur et à lui donner confiance.

Quant à la cuisine domestique, moins onéreuse, diverse dans ses saveurs, plus saine et plus sûre, elle peut aussi être l'occasion de renforcer la convivialité dans les familles mais aussi entre amis. Meilleur moyen d'offrir des débouchés aux productions locales et de qualité, elle mérite à de multiples titres d'être valorisée.

5 - MOBILISER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le CESE rappelle que des comportements individuels responsables, qui évitent de laisser perdre, par action ou par inaction, une partie des aliments achetés, peuvent permettre de réaliser des économies tangibles. Par ailleurs, certains conditionnements poussent à l'achat de quantités inutiles et génèrent des déchets. Au total, l'attention portée aux emballages, aux quantités, aux dates de péremption, s'inscrit dans une double démarche où le « bien consommer » résulte à la fois de la volonté d'agir pour l'environnement et d'un calcul économiquement rationnel. Notre assemblée réitère son souhait de voir développées les campagnes d'information et d'explication sur une consommation qui soit à la fois écologique et économe, tout en restant de bon sens.

III - POURSUIVRE LES EFFORTS D'ÉDUCATION AU GOÛT ET AU LIEN ALIMENTATION-SANTÉ

1 - FAVORISER LA CONSOMMATION D'ALIMENTS NON TRANSFORMÉS

- **Mieux informer sur ces produits**

Le CESE préconise de mobiliser les distributeurs, à commencer par la grande distribution, mais aussi le petit commerce de primeurs, en faveur de l'information nutritionnelle concernant les produits non transformés et non préemballés, comme le sont généralement les fruits et les légumes. Ces produits, qui ne sont pas vendus préalablement conditionnés mais en vrac et au poids, ne peuvent en effet être étiquetés individuellement. Toute forme d'affichage lisible et claire (ardoise...) devrait être privilégiée.

- **Faciliter l'accès aux fruits et légumes**

Les fruits et légumes font partie des aliments qui ont la meilleure qualité nutritionnelle. Le CESE estime que l'utilisation de la fiscalité indirecte permettrait de peser sur les prix et d'orienter la consommation. Une hausse de TVA sur certains produits de grignotage pourrait compenser une diminution de recettes causée par une baisse du taux sur les fruits et légumes, et servir à financer un dispositif complémentaire en faveur de mesures plus ciblées, comme des bons d'achats, destinées aux plus démunis. Le Conseil estime que de telles mesures, dont l'objectif serait de sauver des vies ou de prolonger des vies d'années en bonne santé, devraient être étudiées en détail, en concertation avec les professionnels concernés.

2 - RENFORCER LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE AUX ALLÉGATIONS

Les allégations nutritionnelles et de santé, arguments de vente fondés sur des propriétés thérapeutiques de produits alimentaires rarement avérées, connaissent un essor considérable. Elles font donc l'objet d'une réglementation communautaire de plus en plus étoffée. Reprenant à son compte les critiques de nombreuses associations de consommateurs et constatant le manque de contrôles, au demeurant difficiles à mettre en œuvre dans ce domaine, le CESE préconise l'application d'un moratoire quant à l'utilisation de ces allégations tant que leurs modalités d'utilisation n'auront pas été clarifiées et que chaque demande d'autorisation aura bénéficié d'un accord de l'Autorité européenne de sécurité des aliments. (EFSA). De même, notre assemblée est favorable à l'interdiction d'utiliser certains thèmes de campagnes officielles en faveur d'une meilleure nutrition, comme « manger cinq fruits et légumes par jour », dans des publicités pour des produits ou des plats dont les vertus diététiques sont pour le moins sujettes à caution.

3 - DÉVELOPPER L'ÉDUCATION AU GOÛT POUR LES JEUNES

L'éducation au goût et à la nutrition doit commencer dès le plus jeune âge au sein du cercle familial, bien sûr, mais aussi à l'école et dans toutes les structures qui accueillent des enfants (centre de loisirs, de vacances...). C'est pourquoi, puisqu'il en va de la santé et des modes de vie des générations futures, pour le CESE cette éducation doit occuper dans les programmes scolaires une place équivalente à celle des autres grands apprentissages, en faisant appel aux différents personnels concernés (enseignants, infirmières, cuisiniers, gestionnaires...).

4 - POURSUIVRE LES CAMPAGNES D'INFORMATION ET DE SENSIBILISATION

Au-delà de ces premiers apprentissages, il est indispensable de poursuivre la sensibilisation et l'information des publics adultes sur toutes les questions liées à la nutrition grâce à des actions de communication adaptées aux spécificités des populations visées (sexe, tranches d'âge, modes et lieux de vie...) en s'appuyant sur tous les acteurs : professionnels de santé, associations, mutuelles... On ne doit pas s'adresser de la même façon à de jeunes actifs citadins ou à des personnes du troisième âge vivant en milieu rural. Le CESE préconise à ce titre d'offrir aux familles des classes sociales défavorisées, particulièrement touchées par le grave problème de l'obésité, des conseils en matière de nutrition et de gestion de leur budget alimentaire. Il estime également souhaitable de développer l'évaluation a posteriori des nombreuses campagnes de sensibilisation déjà réalisées pour évaluer leur impact sur le comportement alimentaire de la population. Par ailleurs, il suggère d'utiliser la « Semaine du goût », qui connaît un réel succès, pour mener des actions en faveur de la nutrition, le plaisir de manger n'étant pas en contradiction avec une alimentation saine.

André DAGUIN

né le 20 septembre 1935
à Auch (Gers)
Marié, 3 enfants

Fonctions au Conseil économique, social et environnemental

- Membre du groupe des personnalités qualifiées
- Membre de la section du cadre de vie
- Membre de la section de l'agriculture et de l'alimentation

Fonctions actuelles

- Membre du Conseil national du tourisme
- Vice-président du Comité régional du tourisme de Midi-Pyrénées
- Membre du Conseil de surveillance de L'UMIH
- 2009 : membre du Comité de pilotage des états généraux de la restauration, membre du Comité de suivi du contrat d'avenir de la restauration

Autres

- 1956 : Diplômé de l'École hôtelière de Paris
- 1961 : Co-fondateur de la chaîne hôtelière France Mapotel
- 1973-1995 : Président du Syndicat des hôteliers du Gers
- 1986-1997 : Président de la CCI du Gers
- 1991-1997 : Président de la Fédération nationale de la restauration française

Publications

- « Nouveau cuisinier gascon » - Ed. Stock, 1984
- « Good food from Gascon » - Ed. Random House, EU 1988
- Coauteur de « Plaisirs d'un gourmand » Ed. Scala, paru en 1993
- « Quelle stratégie pour l'hôtellerie dans l'économie française », rapport et avis du Conseil économique et social, 2006

Décorations

- Commandeur de la Légion d'Honneur
- Commandeur des Palmes académiques